

FR

EN

NL

DE

EL

ES

PT

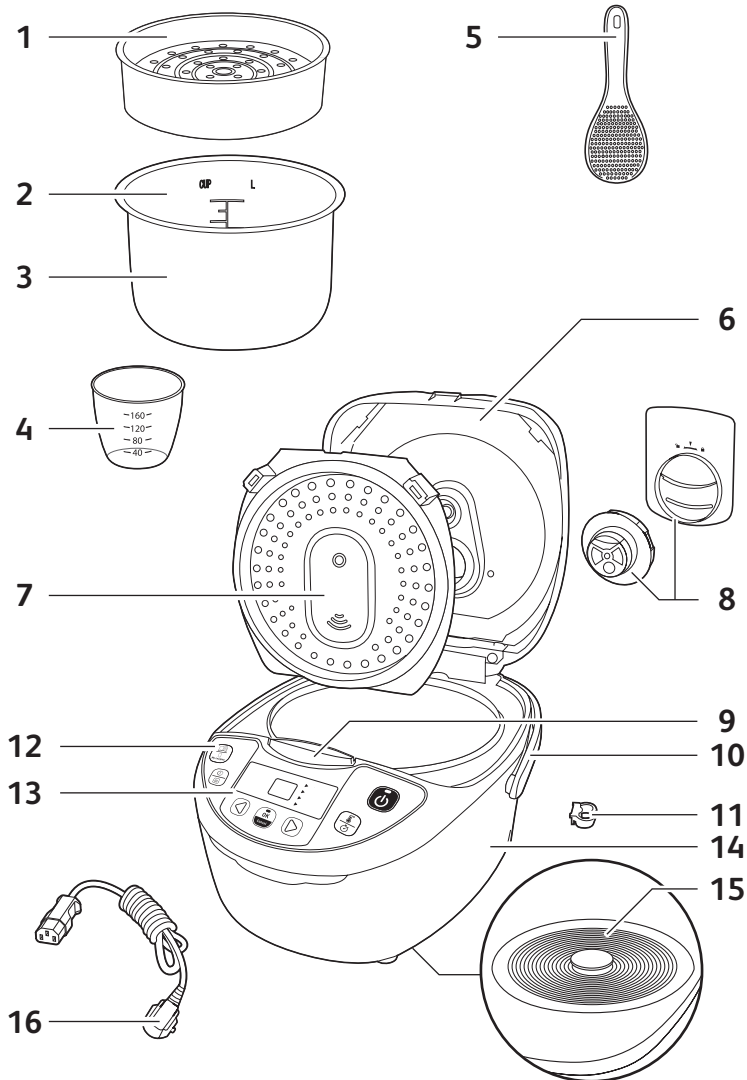
IT

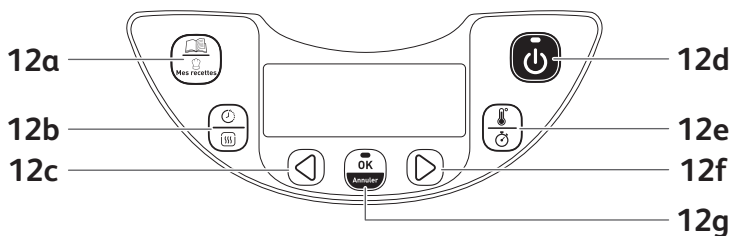
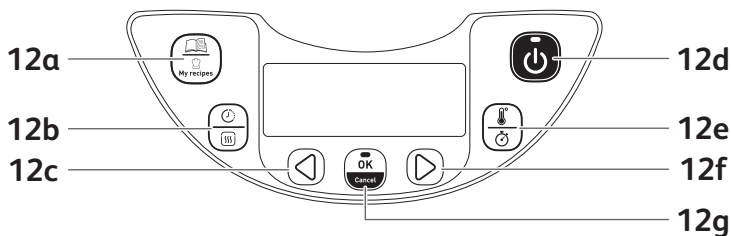
RU

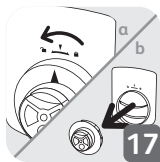
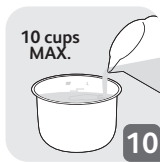
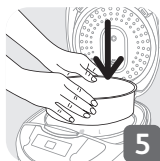
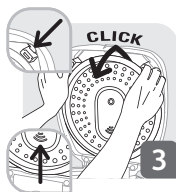


25-in-1 Rice & Multi-Cooker

www.groupseb.com







- | | | | |
|----|---|----|--------------------------------------|
| 1 | Panier vapeur | g | Touche « OK/ANNULER »
(OK/CANCEL) |
| 2 | Graduations d'eau et de riz | 13 | Indicateurs lumineux |
| 3 | Cuve céramique amovible | a | Indicateur TEMPÉRATURE |
| 4 | Verre doseur | b | Indicateur DURÉE |
| 5 | Cuillère à riz | c | Indicateur DÉPART
DIFFÉRÉ |
| 6 | Couvercle | d | Indicateur MAINTIEN AU
CHAUD |
| 7 | Pare-vapeur interne amovible | e | Indicateur Mes Recettes 1
(DIY 1) |
| 8 | Micro soupape de pression | f | Indicateur Mes Recettes 2
(DIY 2) |
| 9 | Bouton d'ouverture du
couvercle | g | Indicateur Mes Recettes 3
(DIY 3) |
| 10 | Poignée | h | Indicateur Mes Recettes 4
(DIY 4) |
| 11 | Support de cuillère à riz | 14 | Boîtier |
| 12 | Panneau de contrôle | 15 | Élément chauffant |
| a | Touche « MENU/MES
RECETTES » | 16 | Cordon d'alimentation |
| b | Touche « DÉPART DIFFÉRÉ/
MAINTIEN AU CHAUD » | | |
| c | Touche « < » | | |
| d | Touche « DÉMARRER/
STOP » | | |
| e | Touche « DURÉE/
TEMPÉRATURE » | | |
| f | Touche « > » | | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer l'appareil

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballiez tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture sur le boîtier (Image 1).

Lisez la notice d'utilisation et respectez scrupuleusement la méthode d'utilisation.

Nettoyer l'appareil

- Enlevez la cuve en céramique (Image 2), le pare-vapeur et la soupape de pression (Images 3a et 3b).
- Nettoyez la cuve, la soupape et le pare-vapeur avec une éponge et du liquide vaisselle.

- Essuyez le couvercle et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Séchez-les soigneusement.
- Remettez toutes les pièces dans leur position d'origine. Installez le pare-vapeur dans la bonne position sur le couvercle supérieur de l'appareil. Puis poussez le pare-vapeur derrière les 2 ergots et enfoncez-le sur le couvercle supérieur jusqu'à ce qu'il soit fixé. Branchez le cordon d'alimentation détachable dans la prise de la base de l'appareil.
- Insérez le support de cuillère sur la base de l'appareil (Image 4).

L'APPAREIL

- Ce multicuiseur comporte 25 programmes de cuisson : Four, Wok/Sauté, Soupe, Mijoter, Cuisson douce, Vapeur, Riz, Riz Sushi, Risotto, Porridge, Ravioles, Pâtes, Pâte Levée, Bébé, Stériliser, Omelette, Dessert, Yaourt, Confiture et Réchauffer. Le multicuiseur comporte également les fonctions minuteur réglable et départ différé.
- Quand le cordon d'alimentation est branché dans une prise électrique et dans la prise d'alimentation de la base de l'appareil, l'appareil bippe longuement et tous les indicateurs lumineux du panneau de contrôle s'allument un instant. Puis l'écran affiche « -- » et tous les indicateurs s'éteignent. L'appareil est maintenant dans le mode veille et vous pouvez choisir les fonctions désirées.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au Chaud qui peut rester active jusqu'à 24 h (selon le programme sélectionné).
- Ne touchez pas l'élément chauffant quand l'appareil est branché ou après la cuisson.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est en marche ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage en intérieur.
- Fonction de la touche Démarrer/Stop. Appuyez une fois brièvement sur la touche pour stopper la cuisson, mais laisser l'appareil allumé pour une cuisson additionnelle ou pour un maintien au chaud. Maintenez la touche appuyée pour éteindre complètement l'appareil quand la cuisson est terminée.

Mesure des ingrédients - capacité maximale de la cuve

- Les graduations de la paroi interne de la cuve correspondent à des verres, elles permettent de mesurer la quantité d'eau pour la cuisson du riz.
- Le verre doseur en plastique fourni avec votre appareil sert à mesurer la quantité de riz et non la quantité d'eau. 1 graduation du verre doseur correspond à 150 g de riz environ.
- Les utilisateurs peuvent réduire ou accroître la quantité d'eau selon le type de riz et leurs préférences gustatives.
- Comme la tension varie d'une région à l'autre, il peut y avoir de légères projections d'eau et de riz, c'est un phénomène normal.
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la graduation la plus haute de l'intérieur de la cuve.

N'ajoutez jamais de l'eau ou des ingrédients au-dessus de la graduation la plus haute.

Pour la cuisson du riz

- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz avec le verre doseur et rincez le riz.
- Mettez le riz rincé dans la cuve, puis remplissez-la d'eau jusqu'à la graduation d'eau correspondante (les graduations sont en verre).
- La quantité d'eau peut être adaptée en fonction de vos préférences.

Pour la cuisson vapeur

- La quantité d'eau doit être appropriée et elle doit toujours être inférieure au fond du panier vapeur. Ne dépassez pas la marque «  » dans la cuve.
- Au-delà de ce niveau, l'eau risque de déborder pendant l'utilisation.
- Placez le panier vapeur sur la cuve (Image 5).
- Mettez les ingrédients dans le panier.

POUR TOUTES LES FONCTIONS

- Essuyez soigneusement l'extérieure de la cuve (notamment le dessous). Vérifiez qu'il n'y a pas de liquide ou résidu étranger sous la cuve et sur l'élément chauffant (Image 6).
- Placez la cuve dans l'appareil en veillant à la positionner correctement (Image 7).
- Vérifiez que le pare-vapeur est correctement positionné.
- Refermez le couvercle (il doit se fermer avec un déclic).
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise d'alimentation de la base de l'appareil, puis branchez son autre extrémité dans une prise électrique.
- N'allumez pas l'appareil tant que vous n'avez pas intégralement effectué toutes les étapes précédentes.

Ne mettez jamais la main sur l'orifice de sortie de la vapeur pendant la cuisson, car il y a un danger de brûlure (Image 11).

- Vous pouvez désactiver les bips sonores en appuyant longuement sur la touche « Menu ». Tous les bips sonores sont désactivés à l'exception des bips de début et de fin de cuisson. Pour réactiver les bips sonores, appuyez à nouveau longuement sur la touche « Menu ».

Si vous voulez changer le menu de cuisson sélectionné parce que vous avez fait une erreur, appuyez sur la touche « OK/ANNULER » et choisissez à nouveau le menu désiré.

- Le tableau des durées de cuisson fournit des informations pour chaque fonction (durée, maintien au chaud automatique, départ différé, position du couvercle...)

Utilisez exclusivement la cuve fournie avec l'appareil.

Ne mettez jamais de l'eau ou des ingrédients dans l'appareil sans la cuve à l'intérieur.

N'utilisez jamais les fonctions Maintien au Chaud ou Réchauffer pour décongeler des aliments.

Programmes			Durée de Cuisson			Départ Différé		Température		Position du Couvercle		Maintenance au Chaud Auto
			Automatique	Manuel	Par défaut	Plage	Incrément	Par défaut	Plage (°C)	Fermé	Ouvert	
1	Four		1		45 min	5 min - 4 h	5 min	150	-	•		•
2	Wok/Sauté		1		15 min	5 min - 90 min	1 min	160	-	•	•	•
3	Soupes		1		1 h	5 min - 3 h	5 min	100	-	•		•
4	Mijoter	Ragoût/ Hachots			1 h 20 min	20 min - 9 h	5 min	100	-	•		•
5	Cuisson douce		1		4 h	20 min - 9 h	5 min	90	-	•		•
6	Vapeur		1		30 min	5 min - 3 h	5 min	100	-	•		•
7	Riz		1		Automatique	Automatique	-	Automatique	-	•		•
8	Ris Sushi		1		Automatique	Automatique	-	Automatique	-	•		•
9	Risotto/Pilaf		1		Automatique	Automatique	-	Automatique	-	•		•
10	Porridge		1		20 min	5 min - 2 h	1 min	100	-	•	•	•
11	Ravioles	Bouillir/ Ravioles			15 min	1 min - 3 h	5 min	100	-	•	•	
12	Pâtes		1		12 min	1 min - 3 h	1 min	100	-	•	•	
13	Pâtes levées		1		1 h	5 min - 9 h	5 min	40	-	•		
14	Menu Bébé		1		45 min	5 min - 2 h	5 min	100	-	•		• 1 h max
15	Stérilisateur		1		1 h	5 min - 3 h	5 min	100	-	•		
16	Omelette		1		15 min	5 min - 1 h	1 min	160	-	•	•	•
17	Desserts		1		50 min	5 min - 2 h	5 min	150	-	•		
18	Yogurts		1		8 h	1 h - 24 h	30 min	38	-	•		
19	Confitures		1		1 h	5 min - 3 h	5 min	105	-		•	
20	Réchauffer		1		20 min	5 min - 1 h	1 min	100	-	•		•
21	Maintenance au Chaud		1		-	-	-	75	-	•		•
22	Mes Recettes			4	30 min	1 min - 9 h	1 min	100	40-100	•	•	•
25						1 min - 2 h	-		110-160	•	•	•

1 – FONCTION FOUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 1 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Four ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

2 – FONCTION WOK/SAUTE

Remarque : Utilisez toujours cette fonction avec de l'huile et des aliments. Utiliser uniquement de l'huile pourrait provoquer une panne ou un danger.

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 2 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Wok/sauté ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.

- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longtemps sur la touche « OK/Annuler ».
- Il est important de s'assurer que le pare-vapeur interne est parfaitement sec et qu'il ne reste pas d'eau dans le joint pour éviter le risque de projection ou d'explosion d'huile chaude quand le couvercle est fermé.
- Utilisez 2 ou 3 cuillères à soupe d'huile au maximum.

3 – FONCTION SOUPES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 3 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Soupes ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipe et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipe trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longtemps sur la touche « OK/Annuler ».

4 – FONCTION MIJOTER

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 4 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Mijoter ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipe et l'écran affiche la durée restante.

- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

5 – FONCTION CUISSON DOUCE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 5 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Cuisson Douce ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

6 – FONCTION VAPEUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 6 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Vapeur ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.

- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipie trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

Remarque : le niveau d'eau indiqué dans la cuve permet de cuire à la vapeur pendant 1 heure au maximum. Si vous avez besoin de cuire plus longtemps, il faut mettre plus d'eau dans la cuve.

7 – FONCTION RIZ

- Mettez la quantité de riz requise dans la cuve à l'aide du verre doseur fourni (Image 9). Puis remplissez avec de l'eau froide jusqu'à la graduation « CUP » correspondante de la cuve (Image 10).
- Fermez le couvercle.

Remarque : Mettez toujours le riz en premier, sinon il y aura trop d'eau.

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 7 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Riz ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument. L'appareil bipie et l'écran affiche .
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipie deux fois et commence à mijoter, l'écran affiche le décompte de la durée de mijotage.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipie trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

8 – FONCTION RIZ SUSHI

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 8 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Riz Sushi ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument. L'appareil bipé et l'écran affiche .
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé deux fois et commence à mijoter, l'écran affiche le décompte de la durée de mijotage.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

9 – FONCTION RISOTTO/PILAF

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 9 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Risotto/Pilaf ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument. L'appareil bipé et l'écran affiche .
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé deux fois et commence à mijoter, l'écran affiche le décompte de la durée de mijotage.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ (PROGRAMMES 7 / 8 / 9)

- Le tableau suivant fournit un guide pour la cuisson de différents types de riz. Pour des résultats optimaux, nous recommandons d'utiliser du riz ordinaire plutôt que les riz « cuisson facile » qui ont tendance à donner du riz plus collant et qui peuvent adhérer au fond. Avec les autres types de riz, par exemple le riz sauvage ou le riz complet, les quantités d'eau doivent être modifiées.
- Pour cuire 1 verre de riz blanc (soit 1 grande portion ou 2 petites portions), utilisez 1 verre doseur de riz blanc, puis ajoutez 1,5 verre doseur d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle au fond pendant la cuisson de 1 verre de riz.
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la graduation la plus haute de l'intérieur de la cuve (Image 8). Selon le type de riz, il peut être nécessaire de modifier les quantités d'eau.

GUIDE DE CUISSON DU RIZ

Mesure de riz en verres	Poids du riz	Mesure d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de parts
2	300 g	Graduation 2 verres	2~4 personnes
4	600 g	Graduation 4 verres	4~8 personnes
6	900 g	Graduation 6 verres	6~12 personnes
8	1200 g	Graduation 8 verres	8~16 personnes
10	1500 g	Graduation 10 verres	10~20 personnes

10 – FONCTION PORRIDGE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 10 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Porridge ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.

- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipe trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».
- Une fois le porridge cuit, il doit être consommé dans l'heure.

11 – FONCTION RAVIOLES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 11 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Ravioles ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipe et l'écran affiche  pendant la phase de chauffe de l'eau. Le couvercle doit rester fermé pendant cette phase.
- Quand l'eau bout, le multicuiseur bipe cinq fois pour vous indiquer de mettre les ravioles. Ouvrez le couvercle et mettez les ravioles dans la cuve.
- Laissez le couvercle ouvert et appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson des ravioles. Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipe et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipe trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Ravioles.

Avertissement : le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson des ravioles.

12 – FONCTION PÂTES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 12 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.

- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Pâtes ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipe et l'écran affiche **AUTO** pendant la phase de chauffe de l'eau. Le couvercle doit rester fermé pendant cette phase.
- Quand l'eau bout, le multicuiseur bipe cinq fois pour vous indiquer de mettre les pâtes. Ouvrez le couvercle et mettez les pâtes dans la cuve.
- Laissez le couvercle ouvert et appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson des pâtes. Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipe et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipe trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Pâtes.

Avertissement : le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson des pâtes.

13 – FONCTION PÂTES LEVEES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 13 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Pâtes levées ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipe et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipe trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Pâtes levées.

14 – FONCTION MENU BEBE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 14 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Menu bébé ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipe et l'écran affiche la durée restante.

- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, la fonction Maintien au Chaud n'est disponible que pendant 1 heure.

Remarque : Une fois cuits, les aliments pour bébé doivent être consommés dans l'heure.

15 – FONCTION STÉRILISATEUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 15 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Stérilisateur ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Stérilisateur.
- Les biberons et les récipients pour bébé doivent être préalablement remplis d'eau avant d'être allongés dans la cuve pour éviter la formation de bulles d'air pouvant altérer la stérilisation.

16 – FONCTION OMELETTE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 16 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Omelette ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.

- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipera trois fois et il entrera dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

17 – FONCTION DESSERTS

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 17 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Desserts ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipera et l'écran affichera la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipera trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Desserts.

18 – FONCTION YAOURTS

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 18 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Yaourts ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipera et l'écran affichera la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipera trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Yaourts.
- **Les récipients en verre à feu peuvent être utilisés dans le multicuiseur pour préparer des yaourts.**

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

Lait

Quel lait utiliser ?

Toutes nos recettes utilisent du lait de vache (sauf indication contraire). Vous pouvez utiliser du lait végétal (par exemple du lait de soja) ou du lait de brebis ou de chèvre, mais, dans ce cas, la texture du yaourt peut varier selon le lait utilisé. Le lait cru, les laits longue conservation et tous les laits indiqués ci-après conviennent pour votre appareil :

- **Lait stérilisé longue conservation** : Le lait entier UHT donne du yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yaourt moins ferme. Vous pouvez aussi utiliser du lait demi-écrémé et lui ajouter une ou deux cuillères à soupe de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé** : ce lait donne du yaourt plus crémeux avec une fine peau à sa surface.
- **Lait cru (lait de ferme)** : ce type de lait doit être bouilli. Il est également recommandé de le laisser bouillir longtemps. Il serait dangereux d'utiliser du lait de ce type sans le faire bouillir. Ensuite, laissez-le refroidir avant de l'utiliser dans votre appareil. Il n'est pas recommandé d'utiliser du yaourt à base de lait cru pourensemencer d'autres yaourts.
- **Lait en poudre** : ce type de lait donne du yaourt très crémeux. Respectez toujours les instructions du fabricant sur l'emballage.

Choisissez un lait entier, UHT longue conservation de préférence.

Si vous utilisez du lait cru (frais) ou du lait non pasteurisé, faites-le bouillir, puis laissez-le refroidir et enlevez la peau.

Le ferment

Pour le yaourt

Le ferment peut être au choix :

- Un **yaourt nature** acheté dans le commerce et dont la date d'expiration est la plus lointaine possible, ainsi il contiendra plus de ferment actif et cela donnera un yaourt plus ferme.
- Un **ferment lyophilisé**. Dans ce cas, respectez la durée d'activation indiquée dans le mode d'emploi de l'agent de fermentation. Ces agents se trouvent dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.

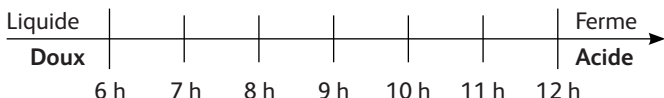
- Un de vos **yaourts préparés récemment** – ce doit être un yaourt nature, le plus récent possible. Ce procédé est appelé l'ensemencement. Après cinq ensemencements, le yaourt utilisé n'a plus assez de ferments actifs et le yaourt obtenu risque de manquer de fermeté. Vous devez alors recommencer avec du ferment lyophilisé ou un yaourt acheté dans le commerce.

Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il ait refroidi jusqu'à la température ambiante avant de l'ensemencer.

Une chaleur trop élevée peut détruire les propriétés de votre ferment.

Durée d'incubation

- Selon les ingrédients utilisés et le résultat recherché, l'incubation du yaourt dure entre 6 et 12 heures.



- Une fois la préparation du yaourt terminée, mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 4 heures et consommez-le dans les 7 jours au maximum en le conservant au réfrigérateur.

19 – FONCTION CONFITURES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 19 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode de cuisson « Confitures ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipé et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.
- Il n'y a pas de maintien au chaud avec la fonction Confitures.

Avertissement : le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson de la confiture.

20 – FONCTION RÉCHAUFFER

- Appuyez sur la touche « Menu » pour entrer dans la sélection du menu. Puis sélectionnez le numéro de menu 20 avec la touche « < » ou « > » et appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
- La durée de cuisson par défaut clignote à l'écran, vous pouvez la régler avec les touches « < » et « > ». Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Le multicuiseur entre dans le mode « Réchauffer ». Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipie et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipie trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».

Si la fonction « Réchauffer » est utilisée plusieurs fois avec trop ou pas assez de riz, le riz brûlera au fond.

Réchauffer du riz froid peut produire une odeur de brûler.

N'utilisez jamais la fonction Réchauffer pour décongeler des aliments.

FONCTION MES RECETTES

La fonction Mes Recettes a été conçue pour mémoriser vos choix de cuisson préférés.

- Appuyez 2 fois sur la touche « Mes Recettes » pour entrer dans le menu correspondant. L'indicateur ►  1 s'allume en rouge. Il est possible de modifier le programme personnalisé de 1 à 4 en appuyant sur la touche « < » ou « > ».
- L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et la température par défaut. Toutes les deux peuvent être modifiées dans les programmes personnalisés.
- Pour modifier les paramètres par défaut, appuyez sur la touche « Durée/ Température ».
- La première pression vous permet de modifier la température de cuisson qui clignote, l'indicateur de la température est allumé. Appuyez sur la touche « < » ou « > » pour modifier la température de cuisson. Puis appuyez sur la touche « OK » ou « Durée/Température » pour valider.

- Ensuite, vous pouvez modifier la durée de cuisson qui clignote, l'indicateur de la durée est allumé. Réglez la durée de cuisson avec la touche « < » ou « > ». Appuyez sur la touche « OK » ou « Démarrer » pour démarrer la cuisson.
- Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument, l'appareil bipe et l'écran affiche la durée restante. L'indicateur de programme personnalisé s'allume.
- À la fin de la cuisson, le multicuiseur bipe trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud. Les voyants « OK » et « Démarrer » sont allumés pendant le maintien au chaud.

Quand la température est inférieure à 70 °C, la fonction Maintien au Chaud n'est pas disponible.

Quand la température est supérieure à 70 °C, la fonction Maintien au Chaud est disponible.

- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche « Démarrer/ Stop ». Vous pouvez aussi annuler le maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche « OK/Annuler ».
- Le Départ Différé est disponible uniquement si la température réglée est supérieure à 90 °C.

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Maintien au chaud manuel

Pour démarrer le maintien au chaud manuel, appuyez 2 fois sur la touche « Maintien au Chaud ». L'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume, le multicuiseur bipe et l'écran affiche la durée de maintien au chaud.

Maintien au chaud automatique

L'appareil active automatiquement la fonction Maintien au Chaud à la fin de la cuisson (à l'exception de certains programmes). Le multicuiseur bipe trois fois et il entre automatiquement dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran affiche la durée de maintien au chaud.

Pour annuler le cycle de maintien au chaud automatique, appuyez sur la touche « Maintien au Chaud » pendant 5 s d'affilée, l'appareil émet un bip long. L'indicateur Maintien au Chaud clignote 3 fois et s'éteint. Pour reprendre le processus de maintien au chaud, appuyez à nouveau sur la touche « Maintien au Chaud » pendant 5 s d'affilée, l'appareil émet un bip long. L'indicateur Maintien au Chaud clignote 3 fois et s'éteint.

FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

- La durée de la fonction Départ Différé correspond à la fin de la cuisson.
- Pour utiliser la fonction Départ Différé, choisissez d'abord un programme de cuisson et réglez la durée de cuisson (à l'exclusion de certains programmes). Puis appuyez sur la touche « Départ Différé », le multicuiseur bipe, l'indicateur « Départ Différé » s'allume et la durée clignote.
- La durée par défaut change en fonction de la durée de cuisson sélectionnée.
- Appuyez sur la touche « > » pour augmenter la durée. Appuyez sur la touche « OK » pour valider. Le multicuiseur bipe et l'indicateur « Départ Différé » reste allumé. Les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument et le décompte de la durée démarre.
- Quand le minuteur atteint le début de la cuisson, l'indicateur « Départ Différé » s'éteint et l'indicateur « Durée » s'allume. Le multicuiseur bipe trois fois, les voyants « Démarrer » et « OK » s'allument et l'écran affiche la durée de cuisson restante.

QUAND LA CUISSON EST TERMINÉE

- Ouvrez le couvercle (Image 1).
- Utilisez une manique ou un gant de four pour retirer la cuve de cuisson et le panier vapeur (Image 12).
- Servez les aliments avec la cuillère en plastique fournie avec votre appareil.
- Les aliments sont maintenus chauds jusqu'à 24 h.
- Appuyez sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler » pour arrêter le maintien au chaud.
- Débranchez l'appareil.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- L'appareil possède une fonction mémoire. En cas de coupure de courant, l'appareil mémorise le statut de cuisson juste avant la coupure de courant et la reprend si le courant est rétabli dans les 2 s. Si la coupure de courant dure plus de 2 s, l'appareil annule la cuisson précédente et retourne dans le mode veille.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson pour garantir l'efficacité de la cuisson.

- Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, vérifiez toujours que le multicuiseur est débranché et qu'il a complètement refroidi.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation (Image 13).

Cuve, panier vapeur (Image 14)

- Nettoyez la cuve et le panier vapeur avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge. Il est recommandé de ne pas utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.
- Si des aliments ont collé au fond, mettez de l'eau dans la cuve et laissez tremper un certain temps avant de la laver.
- Séchez soigneusement la cuve.
- La cuve et le panier vapeur peuvent également être lavés dans un lave-vaisselle.

Prendre soin de la cuve

Pour la cuve, respectez scrupuleusement les instructions suivantes :

- Pour que la cuve reste en bon état, ne coupez pas d'aliments dedans.
- Remettez toujours la cuve en place dans l'appareil.
- Utilisez la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois, n'utilisez pas d'ustensile en métal pour éviter d'endommager la surface de la cuve (Image 15).
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne mettez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après un certain nombre d'utilisations. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau, il n'a aucun effet sur l'utilisation du multicuiseur et n'est pas dangereux pour votre santé. Il est parfaitement sûr de continuer de l'utiliser.

Nettoyage de la micro soupape de pression

- Pour nettoyer la micro soupape de pression, retirez-la du couvercle (Image 16) et ouvrez-la en la tournant dans le sens d'ouverture « open » (Images 17a et 17b). Après l'avoir nettoyée, séchez-la, puis alignez les deux triangles de ses deux parties et tournez dans le sens de fermeture « close », puis réassemblez-la dans le couvercle de l'appareil (Images 18a et 18b).

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil (Image 19), l'intérieur du couvercle (Image 14) et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide, puis essuyez-les pour les sécher. N'utilisez pas de produit abrasif.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du boîtier de l'appareil, car cela peut endommager le capteur thermique.

DÉPANNAGE

Description du problème	Causes	Solutions
Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	Il n'est pas branché.	Branchez l'appareil. Si les voyants ne s'allument toujours pas et que l'appareil ne chauffe pas, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Un voyant est éteint, mais l'appareil chauffe.	Le voyant est endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Il y a des fuites de vapeur anormales pendant l'utilisation.	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Ouvrez le couvercle et refermez-le.
	La micro soupape de pression est mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est bien assemblée (ses 2 pièces doivent être verrouillées ensemble) et qu'elle est correctement positionnée.
	Le joint du couvercle ou de la micro soupape de pression est endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
	Le pare-vapeur est incorrectement positionné.	Retirez le pare-vapeur et réinsérez-le dans la position correcte, puis redémarrez la cuisson.
Le riz est insuffisamment cuit ou prend trop de temps pour cuire.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau pour connaître la quantité d'eau appropriée.

Description du problème	Causes	Solutions
Le riz est insuffisamment cuit ou prend trop de temps pour cuire.	Le mijotage est insuffisant.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
La fonction Maintien au Chaud automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste dans le mode de cuisson).		
E0	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur du circuit supérieur.	Éteignez l'appareil et redémarrez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
E1	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur du circuit inférieur.	

Remarque : Si la cuve interne est déformée, cessez de l'utiliser et procurez-vous une cuve de rechange dans un centre de réparation agréé.

DESCRIPTION

- 1 Steam basket
- 2 Measurements for water and rice
- 3 Removable ceramic bowl
- 4 Measuring cup
- 5 Rice spoon
- 6 Lid
- 7 Removable inner steam shield
- 8 Micro pressure valve
- 9 Lid opening button
- 10 Handle
- 11 Rice spoon holder
- 12 Control panel
 - a "MENU/MY RECIPES" key
 - b "DELAYED START/KEEP WARM" key
 - c "<" key - time decrease
 - d "START/STOP" key
 - e "TIME/TEMPERATURE" key
 - f ">" key - time increase
 - g "OK/CANCEL" key
- 13 Display indicators
 - a "TEMPERATURE" indicator
 - b "TIME" indicator
 - c "DELAYED START" indicator
 - d "KEEP WARM" indicator
 - e "DIY 1" indicator
 - f "DIY 2" indicator
 - g "DIY 3" indicator
 - h "DIY 4" indicator
- 14 Housing
- 15 Heating element
- 16 Power cord

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button located on the housing – fig.1.

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl – fig.2, the steam shield and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the steam shield with a sponge and dishwashing liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the steam shield in the right positions on the top lid of machine. Then, put the steam shield behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.
- Insert the spoon holder on the base of the appliance – fig.4.

THE APPLIANCE

EN

- This multicooker is equipped with 25 cooking programs: Bake, Browning, Soup, Stew, Slow Cook, Steam, Rice, Sushi Rice, Risotto, Oatmeal, Dumpling, Pasta, Bread Rising, Baby Food, Sterilizer, Omelette, Dessert, Yogurt, Jam and Reheat. The multicooker also features an adjustable timer and delayed start.
- When the power cord is installed into the power outlet and into the socket on the cooker base, the appliance will ring a long sound “Beep”, all the indicators on the control panel will light up for an instant. Then the screen display will show “--”, all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h (depending on the functions).
- Do not touch the heating element when the product is connected or after cooking.
- Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.
- Start/Stop button function. Press the button once for a short time to stop the cooking process but leave the machine on for additional cooking or Keep Warm. Hold the button down to completely turn off the appliance if all cooking is complete.

PREPARATION BEFORE COOKING

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The measurement markings on the inside of the bowl are given in cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- As the voltage varies in different areas, slight spillover of rice and water is a normal phenomenon.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl.

Never add ingredients or water higher than the highest level mark.

When cooking rice

- Before cooking, measure the rice with measuring cup and rinse the rice.
- Put the rinsed rice into the bowl and fill it with water to the corresponding water level (The measurements in cups).
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.

When steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than the steam basket bottom. Do not exceed the marking “” indicate in the bowl.
- Exceeding this level may cause overflows during use.
- Place the steam basket onto the bowl – fig.5.
- Add the ingredients in the basket.

FOR ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.6.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.7.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close the lid in place with a “click” sound.
- Plug the power cord into the socket on the base and then plug the other end of the power cord into the power outlet.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.11.

- You can cancel sound beeps by a long press on “Menu” key. All the beeps are cancelled except the one for start and end cooking. To reactivate sounds, have again a long press on “Menu” key.

If you wish to change the selected cooking menu because of an error, press “OK/CANCEL” key and re-choose the menu you want.

- The cooking time table gives you all the information for each function (time, automatic keep warm, delayed start, lid position ...)

Only use the inner bowl provided with the appliance.

Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

Never use reheat or keep warm menu to defrost food.

Programs		Cooking Time				Delayed Start			Temperature		Lid Position		Automatic Keep Warm
		Automatic	Manual	Default	Range	Adjustable	Range	Adjustable	Default	Range (°C)	Closed	Open	
1	Bake	1		45 min	5min-4 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	150	-	•		•
2	Browning	1		15 min	5min-90min	1 min	-	-	160	-	•	•	•
3	Soup	1		1 h	5min-3 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	•		•
4	Stew	Stew/Beans		1 h20 min	20min-9 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	•		•
5	Slow cook	1		4 h	20min-9 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	90	-	•		•
6	Steam	1		30 min	5min-3 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	•		•
7	Rice	1		Automatic	Automatic	-	Cooking time ~ 24 h	5 min	Automatic	-	•		•
8	Sushi rice	1		Automatic	Automatic	-	Cooking time ~ 24 h	5 min	Automatic	-	•		•
9	Plaf/Risotto	1		Automatic	Automatic	-	Cooking time ~ 24 h	5 min	Automatic	-	•		•
10	Oatmeal	1		20 min	5min-2 h	1 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	•	•	•
11	Dumpling	Bolling/ Dumpling		15 min	1min-3 h	5 min	-	-	100	-	•	•	
12	Pasta	1		12 min	1min-3 h	1 min	-	-	100	-	•	•	
13	Bread rising	1		1 h	5min-9 h	5 min	-	-	40	-	•		
14	Baby food	1		45 min	5min-2 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	•		• 1 h max
15	Sterilizer	1		1 h	5min-3 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	100	-	•		
16	Omelette	1		15 min	5min-1 h	1 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	160	-	•	•	•
17	Dessert	1		50 min	5min-2 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	150	-	•		
18	Yogurt	1		8 h	1 h-24 h	30 min	-	-	38	-	•		
19	Jam	1		1 h	5min-3 h	5 min	Cooking time ~ 24 h	5 min	105	-		•	
20	Reheat	1		20 min	5min-1 h	1 min	-	-	100	-	•		•
21	Keep warm	1		-	-	-	-	-	75	-	•		•
22-25	My recipes		4	30 min	1min-9 h	1 min	-	-	100	40-100	•	•	•
					1min-2 h						•	•	•

1 - BAKE FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 1 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Bake” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.

2 - BROWNING FUNCTION

Note: Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger.

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 2 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Browning” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.
- It is important to make sure that the inner steam shield is well dried and that there is no residue of water in the joint to avoid any risk of projection or explosion of hot oil during the close of the lid.
- Use 2 or 3 soup spoon of oil maximum.

3 - SOUP FUNCTION

EN

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 3 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Soup” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.

4 - STEW FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 4 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Stew” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.

5 – SLOW COOK FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 5 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Slow Cook” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.

6 – STEAM FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 6 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Steam” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.

Note : the level of water indicated in the bowl allows a steam cooking for 1 hour maximum. If you need to cook longer, it is necessary to put more water in the bowl.

7 – RICE FUNCTION

- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig.9. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl – fig.10.

- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 7 and press “OK” to validate your choice.
- Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Rice” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up. The appliance sounds a beep and the screen displays **AUTO**.
- At the end of cooking, the buzzer will beep two times, the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time.
- At the end of simmering, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.

8 – SUSHI RICE FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 8 and press “OK” to validate your choice.
- Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Sushi Rice” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up. The appliance sounds a beep and the screen displays **AUTO**.
- At the end of cooking, the buzzer will beep two times, the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time.
- At the end of simmering, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.

9 – PILAF / RISOTTO FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 9 and press “OK” to validate your choice.
- Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Pilaf / Risotto” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up. The appliance sounds a beep and the screen displays .
- At the end of cooking, the buzzer will beep two times, the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time.
- At the end of simmering, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.

COOKING RICE TABLES (PROGRAMS 7 / 8 / 9)

- The table below gives a guide to cook different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than ‘easy cook’ type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl – fig.8. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment.

COOKING GUIDE FOR RICE

Rice measurement in cups	Weight of rice	Water measurement in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	2pers.-4pers.
4	600 g	4 cup mark	4pers.-8pers.
6	900 g	6 cup mark	6pers.-12pers.
8	1200 g	8 cup mark	8pers.-16pers.
10	1500 g	10 cup mark	10pers.-20pers.

10 – OATMEAL FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 10 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Oatmeal” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.
- Once the oatmeal is cooked, it should be consumed within 1 hour.

11 – DUMPLING FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 11 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Dumpling” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays **PUED** during the boiling phase. The lid should remain closed during this step.

- When the water is boiling, the multicooker beeps five times, it indicates you that you have to add the dumpling. Open the lid and put the dumpling inside the bowl.
- Let the lid open and press “OK” or “Start” key to start the Dumpling cooking. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times.
- There is no keep warm for Dumpling function.

Warning : the lid must be open during dumpling cooking.

12 – PASTA FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 12 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Pasta” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays  during the boiling phase. The lid should remain closed during this step.
- When the water is boiling, the multicooker beeps five times, it indicates you that you have to add the pasta. Open the lid and put the pasta inside the bowl.
- Let the lid open and press “OK” or “Start” key to start the Pasta cooking. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times.
- There is no keep warm for Pasta function.

Warning : the lid must be open during pasta cooking.

13 – BREAD RISING FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 13 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Bread Rising” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times.
- There is no keep warm for Bread Rising function.

14 – BABY FOOD FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 14 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Baby Food” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.
- For Food safety reason, only 1 hour of keep warm is available.

Note : Once the baby food is cooked, it should be consumed within 1 hour.

15 – STERILIZER FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 15 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Sterilizer” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times.
- There is no keep warm for sterilizer function.
- Baby bottles and containers must be previously filled with water before bed them in the bowl to avoid the formation of air bubbles which could alter the sterilization.

16 – OMELETTE FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 16 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Omelette” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.

17 – DESSERT FUNCTION

EN

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 17 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Dessert” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times.
- There is no keep warm for Dessert function.

18 – YOGURT FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 18 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Yogurt” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times.
- There is no keep warm for Yogurt function.
- **Oven-proof glass containers can be used in the multicooker when making yogurt.**

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

Milk

What milk should you use?

All our recipes (unless otherwise stated) are prepared using cow's milk. You can use plant milk such as soy milk for example as well as sheep or goat's milk but, in this case, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. Raw milk or long-life milks and all the milks described below are suitable for your appliance:

- **Long-life sterilized milk:** UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two tablespoons of powdered milk.
- **Pasteurized milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.
- **Raw milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurt. Follow the instructions on the manufacturer's box.

Choose a whole milk, preferably long-life UHT.

Raw (fresh) or unpasteurized milk must be boiled then cooled and needs the skin removing.

The ferment

For yogurt

This is made either from:

- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiration date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores.
- From one of your **recently prepared yogurt** – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need to start again using a store bought yogurt or freeze-dried ferment.

If you have boiled the milk, wait until it has reached room temperature before adding the ferment.

Too high a heat may destroy the properties of your ferment.

Fermentation time

- Your yogurt will need between 6 and 12 hours of fermentation, depending on the basic ingredients and the result you want to achieve.



- Once the yogurt cooking process is finished, the yogurt should be placed in a refrigerator for at least 4 hours and it can be kept max 7 days in refrigerator.

19 – JAM FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 19 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Jam” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times.
- There is no keep warm for Jam function.

Warning : the lid must be open during jam cooking.

20 – REHEAT FUNCTION

- Press “Menu” key to enter into menu selection. Then press “<” or “>” key to choose the menu number 20 and press “OK” to validate your choice.
- The default cooking time flickers on the screen, you can adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Then press “OK” or “Start” key to start the cooking.
- The multicooker enters into “Baby Food” cooking status. The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.
- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.

Repeat use of “reheating” in case of excessive rice or too little rice during cooking will result in burnt rice at the bottom.

Reheating cold rice may cause a burnt smell.

Never use reheat function to defrost food.

“My recipe” function has been developed to remember your favourite cooking choices.

- Press “My recipes” key 2 times to enter into DIY menu. The indicator  1 lights red. It is possible to change the DIY program from 1 to 4 by pressing “<” or “>” key.
- The screen displays the default cooking time and the default cooking temperature. Both can be adjustable for DIY.
- If you want to adjust the default parameters, press on the “Time/Temperature” key.
- The first press allow to change the cooking temperature which is flickering, the temperature indicator is lighting. Press “<” or “>” key to adjust the cooking temperature. Then press “OK” or “Time/Temperature” key to validate.
- Then you can change your cooking time which is flickering, the time indicator is lighting. Adjust your cooking time by pressing “<” or “>” key. Press “OK” or “Time/Temperature” key to start the cooking.
- The lights of “Start” and “OK” light up, the appliance sounds a beep and the screen displays the remaining time. The indicator of the selected DIY is lighting.
- At the end of cooking, the buzzer will beep three times, the multicooker will enter keep warm status, the “Keep Warm” indicator appears on the display and the screen display the keep warm time. The lights of “OK” and “Start” are lighting during keep warm.

If the temperature is under 70°C, the keep warm is not available

If the temperature is up to 70°C, the keep warm is allowed.

- To stop the keep warm, press “Start/Stop” key. You can also cancel the keep warm by a long press on “OK/Cancel” key.
- The Delayed Start is available only if the setting temperature is higher than 90°C.

KEEP WARM FUNCTION

Manual Keep warm

To start a manual keep warm, press 2 times on the “Keep Warm” key. The “Keep Warm” indicator appears on the display, the multicooker sounds a beep and the screen display the keep warm time

Automatic keep warm:

The multicooker will enter “keep warm” status automatically at the end of the cooking (certain menus are excluded). The multicooker will beep three times, the multicooker will enter automatically into keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display the keep warm time.

To cancel an automatic keep warm cycle, press the “Keep Warm” key for 5 consecutive seconds, the appliance will sound a long beep. The keep warm indicator will flicker 3 times and lights off.

To resume the keep warm process press the “Keep Warm” key again for 5 consecutive seconds, the appliance will sound a long beep. The keep warm indicator will flicker 3 times and lights off.

DELAYED START FUNCTION

- The delayed start time corresponds to the time for end of cooking.
- To use the delayed start function, choose a cooking program and the cooking time first (certain menus are excluded). Then press “Delayed start” key, the multicooker sounds a beep, the “Delayed start” indicator lights on and the cooking time is flickering.
- The default preset time will change depending on the selected cooking time.
- Press the “>” button to increase the time. Press “OK” key to validate. The multicooker sounds a beep and the “Delayed Start” indicator will remain on the display. The lights of “Start” and “OK” light on and the time start to decrease.
- When the timer achieve to the cooking time, the “Delayed start” indicator turns off and the “Time” indicator lights on. The multicooker beeps three times, the lights of “Start” and “OK” light on and the screen displays the remaining cooking time.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Use a pot holder or oven mitt to remove the cooking bowl and steam tray - fig.12.
- Serve food using the plastic spoon provided with your appliance.
- Food will keep warm for up to 24 hours.
- Press “Keep Warm/Cancel” key to finish the keep warm status.
- Unplug the appliance.

MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has a memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.
- Please do not open the lid during cooking in order to ensure the cooking efficiency.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always make sure the multicooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.13.

Bowl, steam basket (fig.14)

- Use hot water and dishwashing soap and a sponge to clean the bowl and the steam basket. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food is stuck to the bottom, you may put water in the bowl to soak for a while before washing.
- Dry the bowl carefully.
- The bowl and the steam basket are also dishwasher safe.

Taking care of the bowl

- For the bowl, carefully follow the instructions below:
- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.15.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

- When cleaning the micro-pressure valve, remove it from the lid – fig.16 and open it by rotating in the direction of “open” – fig.17a and 17b. After cleaning it, wipe it dry and meet the two triangle in the two parts together and rotate it in the direction of “close”, then put it back on the lid of the multicooker – fig.18a and 18b.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the multicooker – fig.19, the inside of the lid – fig.14 and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

EN

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator light is off and no heat.	Appliance is not plugged in.	Plug in appliance. If the lights still don't come on and there is no heat then send the appliance to an authorized service center for repair.
An indicator light is off but the appliance is heating.	Indicator light damaged.	Send to authorized service center for repair.
Abnormal steam leakage during use.	Lid is not closed well.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned.	Stop cooking (unplug the product) and check that the valve is secure (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
	The steam shield is incorrectly positioned.	Remove and insert the steam shield in correct position, re-start cooking.
Rice is half cooked or takes too long to cook.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Rice half cooked or takes too long to cook.	Not sufficiently simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic keep warm fails (product stays in cooking program, or no heating).		
E0	The sensor on the top circuit is open or there is a short circuit	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E1	The sensor on the bottom circuit is open or there is a short circuit.	

Remark: if inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement from the authorized service center.

BESCHRIJVING

- 1 Stoommand
- 2 Schaalverdeling voor water en rijst
- 3 Uitneembare keramische pan
- 4 Maatbeker
- 5 Rijstlepel
- 6 Deksel
- 7 Uitneembaar stoomdeksel
- 8 Micro-drukventiel
- 9 Knop voor het openen van het deksel
- 10 Handgreep
- 11 Rijstlepelhouder
- 12 Bedieningspaneel
 - a "MENU/MY RECIPES" toets
 - b "UITGESTELDE START/WARM HOUDEN" toets
 - c "<" toets - tijd verlagen
 - d "START/STOP" toets
 - e "TIJD/TEMPERATUUR" toets
 - f ">" toets - tijd verhogen
 - g "OK/CANCEL" toets
- 13 Weergave-indicatoren
 - a "TEMPERATUUR" indicator
 - b "TIJD" indicator
 - c "UITGESTELDE START" indicator
 - d "WARM HOUDEN" indicator
 - e "DIY 1" indicator
 - f "DIY 2" indicator
 - g "DIY 3" indicator
 - h "DIY 4" indicator
- 14 Behuizing
- 15 Verwarmingselement
- 16 Snoer

VOOR EERSTE GEBRUIK

Het apparaat uitpakken

- Haal het apparaat uit de verpakking en pak alle toebehoren en documentatie uit.
- Open het deksel door op de ontgrendelingsknop op de behuizing te drukken - fig.1.

Lees en volg de instructies die in deze gebruikershandleiding zijn vermeld.

Het apparaat schoonmaken

- Verwijder de keramische pan – fig.2, het stoomdeksel en het drukventiel fig.3a en 3b.
- Maak de pan, het ventiel en het stoomdeksel schoon met een spons en afwasmiddel.
- Veeg de buitenkant van het apparaat en deksel schoon met een vochtige doek.
- Droog zorgvuldig af.

- Plaats alle onderdelen op hun juiste positie terug. Installeer het stoomdeksel in de juiste positie op het bovenste deksel van het apparaat. Breng het stoomdeksel vervolgens achter de 2 ribbels en duw op de bovenkant totdat het stevig is vastgemaakt. Steek het afneembaar snoer in de aansluiting aan de onderkant van het apparaat.
- Bevestig de lepelhouder aan de onderkant van het apparaat – fig.4.

HET APPARAAT

- Deze multicooker is voorzien van 25 kookfuncties: Bakken, Bruinen, Soep, Stoven, Langzaam koken, Stomen, Rijst, Sushirijst, Risotto, Havermout, Knoedels, Pasta, Brood rijzen, Babyvoeding, Sterilisator, Omelet, Dessert, Yoghurt, Jam en Opwarmen. De multicooker is tevens voorzien van een instelbare timer en een uitgestelde startfunctie.
- Zodra het snoer is aangesloten op het stopcontact en op de aansluiting aan de onderkant van het apparaat, hoort u een lange pieptoon en branden alle indicatoren op het bedieningspaneel gedurende een korte periode. Het scherm geeft vervolgens "--" weer en alle indicatoren worden uitgeschakeld. Het apparaat gaat vervolgens in stand-by. U kunt nu uw gewenste menufuncties selecteren.
- Aan het einde van het kookproces schakelt het apparaat gedurende maximaal 24 uur automatisch naar de functie Warmhouden (afhankelijk van de functie).
- Raak het verwarmingselement niet aan wanneer het apparaat onder stroom staat of na het koken.
- Draag het apparaat niet wanneer in gebruik of net na het koken.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor gebruik binnenshuis.
- Werking van de Start/stop-knop. Druk eenmaal kort op de knop om het kookproces te stoppen, het apparaat blijft echter ingeschakeld om verder te koken of de levensmiddelen warm te houden. Houd de knop ingedrukt om het apparaat na het kookproces volledig uit te schakelen.

ALVORENS TE KOKEN

De hoeveelheid ingrediënten afmeten - Max. inhoud van de pan

- De markeringen binnenin de kom zijn aangegeven in aantal kopjes voor het nauwkeurig afmeten van de hoeveelheid water die nodig is voor het koken van rijst.

- De kunststof maatbeker die met uw apparaat is meegeleverd, is voor het afmeten van rijst en niet voor het afmeten van water. 1 vlakke maatbeker rijst heeft een gewicht van circa 150 g.
- De gebruiker kan meer of minder water toevoegen afhankelijk van de soort rijst en de smaakvoorkeur.
- Aangezien de gebruikte spanning in uw gemeente verschillend kan zijn, is het mogelijk dat er een licht gemorst van rijst en water zal plaatsvinden.
- De maximale hoeveelheid water en rijst mag de bovenste markering binnenin de pan niet overschrijden.

Zorg dat de ingrediënten of het water nooit boven de bovenste markering komen.

Rijst koken

- Voordat u de rijst kookt, meet de rijst met behulp van de maatbeker af en spoel grondig.
- Doe de gespoelde rijst in de pan en vul tot aan het overeenkomstig waterniveau met water (schaalverdeling in kopjes).
- Pas de hoeveelheid water aan naargelang uw smaak.

Stoomkoken

- Gebruik een gepaste hoeveelheid water en zorg dat het water zich altijd onder de onderste stoommand bevindt. Overschrijd de “” markering die in de pan is aangegeven niet.
- Dit niveau overschrijden kan tijdens de werking tot overstroming leiden.
- Plaats de stoommand op de pan - fig.5..
- Doe de ingrediënten in de mand.

VOOR ALLE FUNCTIES

- Veeg de buitenkant van de pan grondig schoon (in het bijzonder de onderkant). Zorg dat er zich geen vreemde resten of vloeistoffen aan de onderkant van de pan en op het verwarmingselement bevinden – fig.6.
- Plaats de pan op een juiste manier in het apparaat – fig.7.
- Zorg dat het stoomdeksel juist is geplaatst.
- U hoort een 'klik' wanneer het deksel juist is vastgemaakt.
- Sluit het snoer aan op de aansluiting aan de onderkant van het apparaat en steek de stekker vervolgens in een stopcontact.
- Schakel het apparaat pas in eenmaal alle bovenstaande vermelde stappen juist zijn uitgevoerd.

Plaats uw hand nooit op de stoomopening tijdens het koken, er is gevaar op brandwonden - fig.11.

- U kunt de geluidssignalen uitschakelen door lang op de “Menu” toets te drukken. Alle geluidssignalen worden uitgeschakeld, uitgezonderd het signaal voor het starten en beëindigen van het kookproces. U kunt de geluidssignalen opnieuw inschakelen door nogmaals lang op de “Menu” toets te drukken.

Als u het gekozen kookmenu wilt veranderen wegens een fout, druk op de toets “OK/CANCEL” en selecteer het gewenste menu.

- De tabel met kooktijden geeft u alle informatie over elke functie (tijd, automatisch warm houden, uitgestelde start, positie van deksel,...)

Gebruik alleen de binnenpan die met het apparaat is meegeleverd.

Giet geen water of doe geen ingrediënten in het apparaat zonder geïnstalleerde binnenpan.

Gebruik het menu “opwarmen” of “warm houden” nooit voor het ontdooien van levensmiddelen.

Programma's		Handmatig		Kooktijd			Uitgestelde start		Temperatuur		Positie van deksel		Automatisch warm houden
		Automatisch		Standaard	Bereik	Instelbaar	Bereik	Instelbaar	Standaard	bereik (°C)	Dicht	Open	
1	Bakken	1		45 min	5min - 4 u	5 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	150	-	•		•
2	Bruinen	1		15 min	5min - 90min	1 min	-	-	160	-	•	•	•
3	Soep	1		1 u	5min - 3 u	5 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	100	-	•		•
4	Stoven	Stoven/Bonen		1 u 20 min	20min - 9 u	5 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	100	-	•		•
5	Langzaam koken	1		4 u	20min - 9 u	5 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	90	-	•		•
6	Stomen	1		30 min	5min - 3 u	5 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	100	-	•		•
7	Rijst	1		Automatisch	Automatisch	-	Kooktijd ~ 24 u	5 min	Automatisch	-	•		•
8	Sushirijst	1		Automatisch	Automatisch	-	Kooktijd ~ 24 u	5 min	Automatisch	-	•		•
9	Pilaf/Risotto	1		Automatisch	Automatisch	-	Kooktijd ~ 24 u	5 min	Automatisch	-	•		•
10	Havermout	1		20 min	5min - 2 u	1 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	100	-	•	•	•
11	Knoedel	Koken/ Knoedel		15 min	1min - 3 u	5 min	-	-	100	-	•		
12	Pasta	1		12 min	1min - 3 u	1 min	-	-	100	-	•	•	
13	Brood rijzen	1		1 u	5min - 9 u	5 min	-	-	40	-	•		
14	Babyvoeding	1		45 min	5min - 2 u	5 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	100	-	•		• 1 u max
15	Sterilisatie	1		1 u	5min - 3 u	5 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	100	-	•		
16	Orniet	1		15 min	5min - 1 u	1 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	160	-	•	•	•
17	Dessert	1		50 min	5min - 2 u	5 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	150	-	•		
18	Yoghurt	1		8 u	1 u - 24 u	30 min	-	-	38	-	•		
19	Jam	1		1 u	5min - 3 u	5 min	Kooktijd ~ 24 u	5 min	105	-			
20	Opwarmen	1		20 min	5min - 1 u	1 min	-	-	100	-	•		•
21	Warm houden	1		-	-	-	-	-	75	-	•		•
22-25	Mijnrecepten		4	30 min	1min - 9 u	1 min	-	-	100	40-100	•	•	•
					1min - 2 u								

1 – FUNCTIE "BAKKEN"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 1 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de "<" of ">" toets. Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Bakken". De lampjes van "Start" en "OK" branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status "Warm houden". De "Warm houden" indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van "OK" en "Start" branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de "Start/Stop" toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de "OK/Cancel" toets te drukken.

2 – FUNCTIE "BRUINEN"

Opmerking: Gebruik deze functie altijd met olie én voedsel. Alleen met olie kan een defect of gevaar opleveren.

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 2 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de "<" of ">" toets. Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Bruinen". De lampjes van "Start" en "OK" branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status "Warm houden". De "Warm houden" indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van "OK" en "Start" branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de "Start/Stop" toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de "OK/Cancel" toets te drukken.

- Het is belangrijk dat het stoomdeksel goed droog is en er zich geen water in de pakking bevindt om het risico op het spuiten of exploderen van hete olie tijdens het sluiten van het deksel te vermijden.
- Gebruik maximaal 2 of 3 soeplepels olie.

3 – FUNCTIE "SOEP"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 3 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de "<" of ">" toets. Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Soep". De lampjes van "Start" en "OK" branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status "Warm houden". De "Warm houden" indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van "OK" en "Start" branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de "Start/Stop" toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de "OK/Cancel" toets te drukken.

4 – FUNCTIE "STOVEN"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 4 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de "<" of ">" toets. Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Stoven". De lampjes van "Start" en "OK" branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status "Warm houden". De "Warm houden" indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van "OK" en "Start" branden tijdens het warm houden.

- Om het warm houden te stoppen, druk op de “Start/Stop” toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de “OK/Cancel” toets te drukken.

5 – FUNCTIE “LANGZAAM KOKEN”

- Druk op de “Menu” toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de “<” of “>” toets om het menucijfer 5 te kiezen en druk op “OK” om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de “<” of “>” toets. Druk vervolgens op de “OK” of “Start” toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus “Langzaam koken”. De lampjes van “Start” en “OK” branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status “Warm houden”. De “Warm houden” indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van “OK” en “Start” branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de “Start/Stop” toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de “OK/Cancel” toets te drukken.

6 – FUNCTIE “STOMEN”

- Druk op de “Menu” toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de “<” of “>” toets om het menucijfer 6 te kiezen en druk op “OK” om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de “<” of “>” toets. Druk vervolgens op de “OK” of “Start” toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus “Stomen”. De lampjes van “Start” en “OK” branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status “Warm houden”. De “Warm houden” indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van “OK” en “Start” branden tijdens het warm houden.

- Om het warm houden te stoppen, druk op de “Start/Stop” toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de “OK/Cancel” toets te drukken.

Opmerking: het waterniveau dat in de pan wordt aangegeven maakt het mogelijk om gedurende maximaal 1 uur gerechten te stomen. Als u langer wilt stomen, is het nodig om meer water aan de pan toe te voegen.

7 - FUNCTIE “RIJST”

- Giet de nodige hoeveelheid rijst in de pan met behulp van de meegeleverde maatbeker – fig.9. Vul de pan vervolgens met water tot aan de overeenkomstige “CUP” markering die in de pan is gedrukt – fig.10.

- Sluit het deksel.

Opmerking: Voeg altijd eerst de rijst toe, anders zult u te veel water hebben.

- Druk op de “Menu” toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de “<” of “>” toets om het menucijfer 7 te kiezen en druk op “OK” om uw keuze te bevestigen.
- Druk vervolgens op de “OK” of “Start” toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus “Rijst”. De lampjes van “Start” en “OK” branden. U hoort een geluidssignaal en het scherm geeft  weer.
- Zodra het gerecht klaar is, hoort u twee geluidssignalen, start de multicooker met sudderen en geeft het scherm de resterende suddertijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status “Warm houden”. De “Warm houden” indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van “OK” en “Start” branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de “Start/Stop” toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de “OK/Cancel” toets te drukken.

8 - FUNCTIE "SUSHIRIJST"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 8 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Sushirijst". De lampjes van "Start" en "OK" branden. U hoort een geluidssignaal en het scherm geeft  weer.
- Zodra het gerecht klaar is, hoort u twee geluidssignalen, start de multicooker met sudderen en geeft het scherm de resterende suddertijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status "Warm houden". De "Warm houden" indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van "OK" en "Start" branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de "Start/Stop" toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de "OK/Cancel" toets te drukken.

9 – FUNCTIE "PILAV/RISOTTO"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 9 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Pilav/Risotto". De lampjes van "Start" en "OK" branden. U hoort een geluidssignaal en het scherm geeft  weer.
- Eenmaal het gerecht klaar is, hoort u twee geluidssignalen, start de multicooker met sudderen en geeft het scherm de resterende suddertijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status "Warm houden". De "Warm houden" indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van "OK" en "Start" branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de "Start/Stop" toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de "OK/Cancel" toets te drukken.

KOOKTABEL VOOR RIJST (PROGRAMMA'S 7 / 8 / 9)

- Onderstaande tabel is een gids voor het koken van verschillende soorten rijst. Voor het beste resultaat bevelen we aan om gewone rijst in plaats van snelkookrijst te gebruiken om het vastkleven van de rijst aan de bodem te vermijden. Als u een andere soort rijst klaarmaakt, zoals bruine of wilde rijst, kan het nodig zijn om een andere hoeveelheid water te gebruiken.
- Om 1 kopje witte rijst te koken (goed voor 2 kleine porties of 1 grote portie), neem 1 maatbeker witte rijst en voeg vervolgens anderhalve maatbeker water toe. Bij bepaalde soorten rijst is het normaal als er een beetje rijst aan de bodem kleeft wanneer u 1 kopje rijst kookt.
- De maximale hoeveelheid water en rijst mag de bovenste markering binnenin de pan niet overschrijden – fig.8. Afhankelijk van het soort rijst kan het nodig zijn om de hoeveelheid water aan te passen.

KOOKGIDS VOOR RIJST

Rijst in aantal kopjes	Gewicht van rijst	Waterniveau in de pan (+rijst)	Porties
2	300 g	Markering van 2 kopjes	2pers.-4pers.
4	600 g	Markering van 4 kopjes	4pers.-8pers.
6	900 g	Markering van 6 kopjes	6pers.-12pers.
8	1200 g	Markering van 8 kopjes	8pers.-16pers.
10	1500 g	Markering van 10 kopjes	10pers.-20pers.

10 - FUNCTIE "HAVERMOUT"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 10 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de "<" of ">" toets. Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Havermout". De lampjes van "Start" en "OK" branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.

- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status “Warm houden”. De “Warm houden” indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van “OK” en “Start” branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de “Start/Stop” toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de “OK/Cancel” toets te drukken.
- Eenmaal de havermout is gekookt, moet het binnen 1 uur worden opgegeten.

11 - FUNCTIE “KNOEDEL”

- Druk op de “Menu” toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de “<” of “>” toets om het menucijfer 11 te kiezen en druk op “OK” om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de “<” of “>” toets. Druk vervolgens op de “OK” of “Start” toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus “Knoedel”. De lampjes van “Start” en “OK” branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft  tijdens het kookproces weer. Het deksel moet tijdens deze stap dicht blijven.
- U hoort vijf geluidssignalen eenmaal het water kookt om aan te geven dat u de knoedels moet toevoegen. Open het deksel en doe de knoedels in de pan.
- Laat het deksel open en druk op de “OK” of “Start” toets om het koken van de knoedels te starten. De lampjes van “Start” en “OK” branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen.
- Er is geen mogelijkheid tot warm houden in de functie “Knoedel”.

Waarschuwing: het deksel moet tijdens het koken van de knoedels open zijn.

12 – FUNCTIE “PASTA”

- Druk op de “Menu” toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de “<” of “>” toets om het menucijfer 12 te kiezen en druk op “OK” om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de “<” of “>” toets. Druk vervolgens op de “OK” of “Start” toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus “Pasta”. De lampjes van “Start” en “OK” branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft **AUTO** tijdens het kookproces weer. Het deksel moet tijdens deze stap dicht blijven.
- U hoort vijf geluidssignalen zodra het water kookt om aan te geven dat u de pasta moet toevoegen. Open het deksel en doe de pasta in de pan.
- Laat het deksel open en druk op de “OK” of “Start” toets om het koken van de pasta te starten. De lampjes van “Start” en “OK” branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen.
- Er is geen mogelijkheid tot warm houden in de functie “Pasta”.

Waarschuwing: het deksel moet tijdens het koken van de pasta open zijn.

13 – FUNCTIE “BROOD RIJZEN”

- Druk op de “Menu” toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de “<” of “>” toets om het menucijfer 13 te kiezen en druk op “OK” om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de “<” of “>” toets. Druk vervolgens op de “OK” of “Start” toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus “Brood rijzen”. De lampjes van “Start” en “OK” branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen.
- Er is geen mogelijkheid tot warm houden in de functie “Brood rijzen”.

14 – FUNCTIE "BABYVOEDING"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 14 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de "<" of ">" toets. Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Babyvoeding". De lampjes van "Start" en "OK" branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status "Warm houden". De "Warm houden" indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van "OK" en "Start" branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de "Start/Stop" toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de "OK/Cancel" toets te drukken.
- Uit voedselveiligheidsoverwegingen kan de voeding maximaal 1 uur warm worden gehouden.

Opmerking: Zodra de babyvoeding is gekookt, moet het binnen 1 uur worden opgegeten.

15 – FUNCTIE "STERILISATOR"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 15 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de "<" of ">" toets. Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Sterilisator". De lampjes van "Start" en "OK" branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen.
- Er is geen mogelijkheid tot warm houden in de functie "Sterilisator".
- Vul de babyflesjes en -potjes eerst met water voordat u ze in de pan plaatst om vorming van luchtballen die de sterilisatie kunnen beïnvloeden te vermijden.

16 – FUNCTIE “OMELET”

- Druk op de “Menu” toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de “<” of “>” toets om het menucijfer 16 te kiezen en druk op “OK” om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de “<” of “>” toets. Druk vervolgens op de “OK” of “Start” toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus “Omelet”. De lampjes van “Start” en “OK” branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status “Warm houden”. De “Warm houden” indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van “OK” en “Start” branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de “Start/Stop” toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de “OK/Cancel” toets te drukken.

17 – FUNCTIE “DESSERT”

- Druk op de “Menu” toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de “<” of “>” toets om het menucijfer 17 te kiezen en druk op “OK” om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de “<” of “>” toets. Druk vervolgens op de “OK” of “Start” toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus “Dessert”. De lampjes van “Start” en “OK” branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen.
- Er is geen mogelijkheid tot warm houden in de functie “Dessert”.

18 – FUNCTIE "YOGHURT"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 18 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de "<" of ">" toets. Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Yoghurt". De lampjes van "Start" en "OK" branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen.
- Er is geen mogelijkheid tot warm houden in de functie "Dessert".
- **Ovenvaste, glazen houders kunnen in de multicooker gebruikt worden voor het bereiden van yoghurt.**

KEUZE VAN DE INGREDIENTEN VOOR YOGHURT

Melk

Welke melk moet ik gebruiken?

Al onze recepten worden bereid met gebruik van koemelk (tenzij anders aangegeven). U kunt tevens plantaardige melk, zoals sojamelk, of schapen- of geitenmelk gebruiken, maar de stevigheid van de yoghurt kan afhankelijk van de gebruikte melk verschillend zijn. Rauwe melk of lang houdbare melk, maar tevens alle onderstaand vermelde soorten melk, zijn voor gebruik met uw apparaat geschikt.

- **Lang houdbare gesteriliseerde melk:** Volle UHT melk zorgt voor een stevigere yoghurt. Het gebruik van halfvolle melk zorgt voor een minder stevige yoghurt. U kunt echter halfvolle melk gebruiken en vervolgens één of twee eetlepels melkpoeder toevoegen.
- **Gepasteuriseerde melk:** deze melk zorgt voor een meer romige yoghurt met een velletje aan het oppervlak.
- **Rauwe melk (boerderijmelk):** deze melk moet worden gekookt. Het wordt tevens aanbevolen om de melk lang te laten koken. Deze melk zonder eerst te koken gebruiken kan gevaar opleveren. Laat de melk vervolgens afkoelen voordat u het in uw apparaat giet. Het kweken met gebruik van yoghurt, die met rauwe melk is bereid, is niet aanbevolen.
- **Melkpoeder:** Het gebruik van melkpoeder zorgt voor een zeer romige yoghurt. Volg de instructies op de verpakking van de fabrikant.

Kies een volle melk, bij voorkeur lang houdbare UHT.
Rauwe (verse) of ongepasteuriseerde melk moet worden gekookt en afgekoeld, en het velletje dient te worden verwijderd.

Het ferment

Voor yoghurt

Dit is gemaakt van:

- **Natuurlijke yoghurt** in de winkel gekocht met de langst mogelijke houdbaarheid; uw yoghurt zal dan een meer actief ferment bevatten voor een stevigere yoghurt.
- **Gevriesdroogd ferment.** In dit geval, volg de activeringstijd zoals aangegeven op de verpakking van het ferment. U kunt dit soort ferment vinden in warenhuizen, apotheken en bepaalde gezondheidswinkels.
- Een van uw **recent bereide yoghurts** – deze moet natuurlijk en recent bereid zijn. Dit wordt 'kweken' genaamd. Na vijf kweekprocessen verliest de gebruikte yoghurt de actieve fermenten wat tot een mindere stevige consistentie kan leiden. U dient vervolgens opnieuw te beginnen met gebruik van een in de winkel gekochte yoghurt of gevriesdroogd ferment.

Na het koken van de melk, wacht totdat de melk tot kamertemperatuur is afgekoeld voordat u het ferment toevoegt.

Een te hoge warmte kan de eigenschappen van uw ferment tenietdoen.

Fermentatietijd

- Uw yoghurt dient gedurende 6 tot 12 uur te fermenteren, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en het gewenste resultaat.



- Eenmaal het kookproces van de yoghurt is beëindigd, plaats de yoghurt minstens 4 uur in de koelkast. De yoghurt kan maximaal 7 dagen in de koelkast worden bewaard.

19 – FUNCTIE "JAM"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 19 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de "<" of ">" toets. Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Jam". De lampjes van "Start" en "OK" branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen.
- Er is geen mogelijkheid tot warm houden in de functie "Jam".

Waarschuwing: het deksel moet tijdens het bereiden van jam open zijn.

20 – FUNCTIE "OPWARMEN"

- Druk op de "Menu" toets om het keuzemenu te openen. Druk vervolgens op de "<" of ">" toets om het menucijfer 20 te kiezen en druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
- De standaard kooktijd knippert op het scherm. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de "<" of ">" toets. Druk vervolgens op de "OK" of "Start" toets om het kookproces te starten.
- De multicooker opent de kookstatus "Opwarmen". De lampjes van "Start" en "OK" branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status "Warm houden". De "Warm houden" indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van "OK" en "Start" branden tijdens het warm houden.
- Om het warm houden te stoppen, druk op de "Start/Stop" toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de "OK/Cancel" toets te drukken.

Het herhaaldelijk gebruiken van de functie "opwarmen" met te veel of te weinig rijst kan leiden tot het aanbranden van de rijst op de bodem van de pan.

Het opwarmen van koude rijst kan een aangebrande geur vrijgeven.

Gebruik de functie "opwarmen" nooit voor het ontdooien van levensmiddelen.

FUNCTIE “MIJN RECEPTEN (DIY)”

De functie “Mijn recepten” werd ontworpen voor het opslaan van uw favoriete kookkeuzes.

- Druk tweemaal op de “My recipes” toets om het DIY-menu te openen. De indicator ►  1 brandt rood. Wijzig het DIY-programma tussen 1 en 4 door op de “<” of “>” toets te drukken.
- Het scherm geeft de standaard kooktijd en de standaard kooktemperatuur weer. Beiden zijn voor DIY aanpasbaar.
- Als u de standaard parameters wilt aanpassen, druk op de “Tijd/Temperatuur” toets.
- De eerste druk stelt u in staat om de kooktemperatuur die knippert te wijzigen, de temperatuurindicator brandt. Druk op de “<” of “>” toets om de kooktemperatuur te wijzigen. Druk vervolgens op de “OK” of “Tijd/Temperatuur” toets om te bevestigen.
- U kunt vervolgens de kooktijd die knippert wijzigen, de tijdindicator brandt. Pas uw kooktijd aan door te drukken op de “<” of “>” toets. Druk op de “OK” of “Tijd/Temperatuur” toets om het kookproces te starten.
- De lampjes van “Start” en “OK” branden, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de resterende tijd weer. De indicator van de gekozen DIY brandt.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie geluidssignalen en opent de multicooker de status “Warm houden”. De “Warm houden” indicator verschijnt op het scherm en de warmhoudtijd wordt op de scherm weergegeven. De lampjes van “OK” en “Start” branden tijdens het warm houden.

De warmhoudfunctie is niet beschikbaar wanneer de temperatuur lager dan 70°C is.

De warmhoudfunctie is wel beschikbaar bij een temperatuur hoger dan 70°C.

- Om het warm houden te stoppen, druk op de “Start/Stop” toets. U kunt het warm houden tevens annuleren door lang op de “OK/Cancel” toets te drukken.
- De uitgestelde start is alleen beschikbaar als de ingestelde temperatuur hoger dan 90°C is.

FUNCTIE “WARM HOUDEN”

Handmatig warm houden:

Om handmatig warm te houden, druk 2 keer op de “Warm houden” toets. De “Warm houden” indicator verschijnt op het scherm, u hoort een geluidssignaal en het scherm geeft de warmhoudtijd weer.

NL

Automatisch warm houden:

De multicooker opent automatisch de warmhoudstatus na het einde van het kookproces (bepaalde menu's zijn uitgesloten). Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het “Warm houden” controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

Om een automatisch warmhoudcyclus te annuleren, druk 5 seconden ononderbroken op de “Warm houden” toets. U hoort vervolgens een lang geluidssignaal. De “Warm houden” indicator knippert 3 keer en dooft vervolgens.

Om het warmhoudproces te hervatten, druk nogmaals 5 seconden ononderbroken op de “Warm houden” toets. U hoort vervolgens een lang geluidssignaal. De “Warm houden” indicator knippert drie keer en dooft vervolgens.

FUNCTIE “UITGESTELDE START”

- De uitgestelde starttijd stemt overeen met de eindtijd van het kookproces.
- Om de uitgestelde startfunctie te gebruiken, kies eerst een kookprogramma en de gewenste kooktijd (bepaalde menu's worden uitgesloten). Druk vervolgens op de “Uitgestelde start” toets, u hoort een geluidssignaal, de “Uitgestelde start” indicator brandt en de kooktijd knippert.
- De standaard insteltijd wijzigt afhankelijk van de geselecteerde kooktijd.
- Druk op de “>” knop om de tijd te verhogen. Druk op de “OK” toets om te bevestigen. U hoort een geluidssignaal en de “Uitgestelde start” indicator blijft op het scherm weergegeven. De lampjes van “Start” en “OK” branden en de weergegeven tijd neemt af.
- Als de timer de kooktijd bereikt, dooft de “Uitgestelde start” indicator en brandt de “Tijd” indicator. U hoort drie geluidssignalen, de lampjes van “Start” en “OK” branden en het scherm geeft de resterende kooktijd weer.

NA HET KOKEN

- Open het deksel – fig.1.
- Haal de kookpan of de stoommand uit met behulp van een pannenlap of ovenwant - fig.12.
- Dien het voedsel op met de meegeleverde kunststof lepel.
- Het voedsel blijft warm tot maximaal 24 uur.
- Druk op de “Warm houden/Annuleren” toets om de warmhoudstatus uit te schakelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

EXTRA INFORMATIE

- Het apparaat beschikt over een geheugenfunctie. In geval van een stroomonderbreking onthoudt de multicooker de kookstatus van net voor de onderbreking. Het kookproces wordt hervat in geval de stroomonderbreking korter dan 2 seconden is. Als de stroomonderbreking langer dan 2 seconden is, dan wordt de vorige kookstatus geannuleerd en gaat de multicooker in stand-by.
- Voor de beste kookprestaties, open het deksel tijdens het kookproces niet.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact en laat de multicooker volledig afkoelen voor reiniging en onderhoud.
- Het is aanbevolen om het apparaat na elk gebruik met een spons schoon te maken – fig.13.

Pan, stoommand (fig.14)

- Maak de pan en stoommand schoon met warm water, afwasmiddel en een spons. Gebruik geen schuurpoeders of metalen sponsjes.
- Als er voedsel aan de bodem kleeft, giet water in de pan en laat weken voordat u de pan wast.
- Droog de pan voorzichtig.
- De kom en stoommand zijn tevens vaatwasserbestendig.

Zorg dragen voor de pan

- Voor de pan, volg onderstaande instructies:
- Om de pan in een goede staat te houden, snij geen voedsel in de pan.
- Zorg dat u de pan vervolgens opnieuw in de multicooker plaatst.

- Gebruik de meegeleverde kunststof lepel of een houten lepel en geen metalen keukengerei om schade aan de pan te voorkomen – fig.15.
- Om risico op corrosie te voorkomen, giet geen azijn in de pan.
- De kleur van het oppervlak kan na ingebruikname of na verloop van tijd wijzigen. Deze kleurwijziging is te wijten aan de werking van stoom en water en geeft geen invloed op de juiste werking van de multicooker. Dit is tevens niet schadelijk voor uw gezondheid. U kunt het apparaat dus zonder enig probleem verder gebruiken.

Het micro-drukventiel reinigen

- Om het micro-drukventiel te reinigen, verwijder het van het deksel – fig.16 en open het door in de richting “open” te draaien – fig.17a en 17b. Na reiniging, veeg het ventiel droog, breng de twee driehoeken van beide delen op één lijn en draai naar de richting “dicht”. Plaats het ventiel vervolgens terug op het deksel van de multicooker – fig.18a en 18b.

De andere delen van het apparaat reinigen en onderhouden

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Reinig de buitenkant van de multicooker – fig.19, de binnenkant van het deksel – fig.14 en het snoer met een vochtige doek en veeg droog. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat niet met water, de warmtesensor kan worden beschadigd.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Omschrijving storing	Oorzaken	Oplossingen
Alle controlelampjes uit en apparaat warmt niet op.	De stekker steekt niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact. Als de lampjes nog steeds niet branden en het apparaat warmt niet op, lever het apparaat in bij een erkend servicecentrum voor reparatie.
Het controlelampje is uit, maar het apparaat warmt wel op.	Controlelampje is beschadigd.	Neem contact op met erkend servicecentrum voor reparatie.

Omschrijving storing	Oorzaken	Oplossingen
Abnormale afgifte van stoom tijdens gebruik.	Deksel is niet goed dicht.	Open het deksel en sluit opnieuw.
	Micro-drukventiel niet goed of onvolledig geplaatst.	Stop het kookproces (haal stekker uit stopcontact) en controleer of ventiel volledig is (2 delen aan elkaar vastgemaakt) en juist is geplaatst.
	Deksel of mini-drukventiel is beschadigd.	Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.
	Het stoomdeksel is niet juist ingebracht.	Verwijder en breng het stoomdeksel opnieuw juist in, hervat vervolgens het kookproces.
Rijst is onvoldoende gekookt of het kookproces duurt te lang.	Te veel of onvoldoende water ten opzichte van hoeveelheid rijst.	Zie tabel voor de juiste hoeveelheid water.
Rijst is onvoldoende gekookt of het kookproces duurt te lang.	Onvoldoende gesudderd.	Neem contact op met erkend servicecentrum voor reparatie.
Automatische warmhoudfunctie werkt niet (product blijft in kookstatus of geen verwarming).		
E0	De sensor aan de bovenkant is open of er is kortsluiting.	Stop het apparaat en start nogmaals het programma. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem contact op met een erkend servicecentrum voor reparatie.
E1	De sensor aan de onderkant is open of er is kortsluiting.	

Opmerking: Als de binnenpan is vervormd, gebruik het niet langer en haal een nieuwe binnenpan bij uw erkend servicecentrum.

BESCHREIBUNG

- 1 Dampfgareinsatz
- 2 Maße für Wasser und Reis
- 3 Entnehmbare Keramikschüssel
- 4 Messbecher
- 5 Reislöffel
- 6 Deckel
- 7 Entnehmbarer innerer Dampfschutz
- 8 Mikrodruckventil
- 9 Deckelentriegelungstaste
- 10 Griff
- 11 Reislöffelhalter
- 12 Bedienfeld
 - a „MENÜ/MY RECIPES“-Taste
 - b „VERZÖGERTER START/WARMHALTE“-Taste
 - c „<“-Taste - Verkürzen der Zeit
 - d „START/STOPP“-Taste
 - e „ZEIT/TEMPERATUR“-Taste
 - f „>“-Taste - Verlängern der Zeit
 - g „OK/CANCEL“-Taste
- 13 Display-Anzeigen
 - a „TEMPERATUR“-Anzeige
 - b „GARZEIT“-Anzeige
 - c „VERZÖGERTER START“-Anzeige
 - d „WARMHALTE“-Anzeige
 - e „Eigenes Rezept 1“-Anzeige
 - f „Eigenes Rezept 2“-Anzeige
 - g „Eigenes Rezept 3“-Anzeige
 - h „Eigenes Rezept 4“-Anzeige
- 14 Gehäuse
- 15 Heizelement
- 16 Netzkabel

DE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Packen Sie das Gerät aus

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und packen Sie alle Zubehörteile und die Begleitdokumentation aus.
- Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der Deckelentriegelungstaste am Gehäuse – Abb.1.

Lesen Sie die Anleitungen und befolgen Sie sorgfältig die Bedienmethode.

Reinigen des Gerätes

- Nehmen Sie die Keramikschüssel – Abb. 2, den Dampfschutz und das Druckventil – Abb. 3a und 3b heraus.
- Reinigen Sie die Schüssel, das Ventil und den Dampfschutz mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes und den Deckel mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie die Teile gründlich ab.

- Setzen Sie alle Elemente an ihren ursprünglichen Platz. Installieren Sie den Dampfschutz in der richtigen Position am oberen Deckel des Gerätes. Positionieren Sie den Dampfschutz dann hinter den zwei Rippen und drücken Sie darauf, bis er einrastet. Verbinden Sie das abnehmbare Kabel mit dem Netzkabeleingang an der Kocherbasis
- Befestigen Sie den Löffelhalter an der Gerätebasis - Abb. 4.

DAS GERÄT

- Dieser Multikocher bietet 25 Garprogramme: Backen, Anbraten, Suppe, Eintopf, Langsames Garen, Dampfgaren, Reis, Sushireis, Risotto, Haferbrei, Klöße, Nudeln, Brotteig-Gärung, Babynahrung, Sterilisieren, Omelett, Dessert, Joghurt, Marmelade und Aufwärmen. Der Multikocher verfügt zudem über einen einstellbaren Timer und eine verzögerte Startfunktion.
- Wenn das Netzkabel mit der Steckdose und dem Netzanschluss an der Kocherbasis verbunden ist, ertönt von dem Gerät ein langes akustisches Signal (Piepton) und alle Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten für einen Moment auf. Das Display zeigt dann „-“ an und alle Anzeigen erlöschen. Das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus. Sie können nach Belieben die Menüfunktionen auswählen.
- Am Ende der Garzeit schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, der bis zu 24 h (je nach Programm) dauert.
- Berühren Sie nicht das Heizelement, wenn das Produkt mit dem Netzstrom verbunden ist oder nach dem Kochen.
- Transportieren Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist oder kurz nach dem Kochen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haus bestimmt.
- Funktion der Start/Stop-Taste Drücken Sie die Taste einmal kurz, um den Garvorgang abubrechen, das Gerät jedoch für zusätzliches Garen oder Warmhalten weiter eingeschaltet zu lassen. Halten Sie die Taste gedrückt, um das Gerät komplett auszuschalten, wenn alle Garvorgänge beendet sind.

VORBEREITUNG

Abmessen der Zutaten - max. Fassungsvermögen der Schüssel

- Die Messskala an der Innenseite der Schüssel ist in Cups (236,6 ml) angegeben. Sie dient zum Abmessen der Wassermenge, wenn Reis gekocht wird.

- Der Plastikmessbecher, der mit Ihrem Gerät geliefert wird, dient zum Abmessen von Reis und nicht zum Abmessen von Wasser. 1 Messbecher voll Reis wiegt etwa 150 g.
- Benutzer können die Wassermenge je nach Reissorte und ihrem persönlichen Geschmack erhöhen oder reduzieren.
- Da die Spannung in verschiedenen Regionen variiert, ist es ganz normal, wenn etwas Reis und Wasser überläuft.
- Die maximale Wasser- und Reismenge darf die höchste Markierung an der Innenseite der Schüssel nicht überschreiten - Abb. 7.

Zutaten oder Wasser dürfen niemals die Höchstmarkierung überschreiten.

Zum Kochen von Reis

- Messen Sie vor dem Kochen den Reis mit dem Messbecher ab und waschen Sie ihn.
- Geben Sie den gewaschenen Reis in die Schüssel und füllen Sie sie bis zur Markierung des entsprechenden Wasserpegels (die Maßangaben in Cups).
- Die Wassermenge kann nach Geschmack angepasst werden.

Zum Dampfgaren

- Die Wassermenge muss angemessen und der Wasserpegel niedriger als der Boden des Dampfgareinsatzes sein. Die „“ Markierung in der Schüssel darf nicht überschritten werden.
- Wird diese Markierung überschritten, kann es während des Betriebs zum Überlaufen kommen.
- Setzen Sie den Dampfgareinsatz auf die Schüssel - Abb. 5.
- Geben Sie die Zutaten in den Einsatz.

FÜR ALLE FUNKTIONEN

- Wischen Sie vorsichtig die Außenseite der Schüssel (insbesondere den Boden) ab. Achten Sie darauf, dass sich keine Ablagerungen oder Flüssigkeit unter der Schüssel und auf dem Heizelement befinden – Abb. 6.
- Setzen Sie die Schüssel in das Gerät. Achten Sie dabei auf die korrekte Position der Schüssel – Abb. 7.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dampfschutz in der richtigen Position ist.
- Schließen Sie den Deckel und lassen Sie ihn mit einem „Klickgeräusch“ einrasten.

- Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Netzanschluss in der Basis und dann das andere Ende des Netzkabels mit der Netzsteckdose.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn alle der oben beschriebenen Schritte abgeschlossen sind.

Legen Sie auf keinen Fall Ihre Hand auf das Dampfventil während des Garvorgangs. Sie könnten sich verbrennen – Abb. 11.

- Sie können das akustische Signal deaktivieren, indem Sie die „Menü“-Taste länger gedrückt halten. Alle akustischen Signale werden deaktiviert mit Ausnahme des akustischen Signals zum Beginn und Ende des Garvorgangs. Um das akustische Signal wieder zu aktivieren, halten Sie die „Menü“-Taste erneut länger gedrückt.

Wenn Sie das ausgewählte Garprogramm ändern möchten, weil Sie einen Fehler gemacht haben, drücken Sie die „OK/CANCEL“-Taste und wählen Sie das gewünschte Programm.

- Die Tabelle mit den Garzeiten informiert Sie über jede Funktion (Garzeit, automatisches Warmhalten, verzögerter Start, Deckelposition ...).

Verwenden Sie nur die mit diesem Gerät gelieferte Innenschüssel.

Geben Sie kein Wasser oder Zutaten in das Gerät, wenn die Schüssel nicht eingesetzt ist.

Tauen Sie Tiefkühlkost niemals mithilfe des Warmhalte- oder Aufwärm-Programms auf.

Programme				Garzeit			Verzögerter Start		Temperatur		Deckelstellung		Automatisches Warmhalten
				Automatisch	Manuell	Standard	Bereich	Verstellbar	Bereich	Verstellbar	Standard	Bereich (°C)	
1	Bake (Backen)	1		45 min	5 min - 4 h	5 min	Garzeit - 24 h	5 min	150	-	•		•
2	Browning (Anbraten)	1		15 min	5 min - 90 min	1 min	-	-	160	-	•	•	•
3	Soup (Suppe)	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Garzeit - 24 h	5 min	100	-	•		•
4	Stew (Eintopf)	Stew/Beans (Eintopf/ Bohnen)		1 h 20 min	20 min - 9 h	5 min	Garzeit - 24 h	5 min	100	-	•		•
5	Slow cook (Langsames Garen)		1		4 h	20 min - 9 h	5 min	Garzeit - 24 h	5 min	90	-	•	
6	Steam (Dampfgaren)	1		30 min	5 min - 3 h	5 min	Garzeit - 24 h	5 min	100	-	•		•
7	Rice (Reis)	1		Automatisch	Automatisch	-	Garzeit - 24 h	5 min	Automatisch	-	•		•
8	Sushi rice (Sushireis)	1		Automatisch	Automatisch	-	Garzeit - 24 h	5 min	Automatisch	-	•		•
9	Pilaf/Risotto (Pilaf/Risotto)	1		Automatisch	Automatisch	-	Garzeit - 24 h	5 min	Automatisch	-	•		•
10	Oatmeal (Haferbrei)	1		20 min	5 min - 2 h	1 min	Garzeit - 24 h	5 min	100	-	•	•	•
11	Dumpling (Küße)	Bolling/Dumpling (kochen/Küße)		15 min	1 min - 3 h	5 min	-	-	100	-	•	•	
12	Pasta (Nudeln)	1		12 min	1 min - 3 h	1 min	-	-	100	-	•	•	
13	Bread rising (Brötteig-Gärung)	1		1 h	5 min - 9 h	5 min	-	-	40	-	•		
14	Baby food (Babyahrung)	1		45 min	5 min - 2 h	5 min	Garzeit - 24 h	5 min	100	-	•		• max. 1 h
15	Sterilizer (Sterilisieren)	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Garzeit - 24 h	5 min	100	-	•		
16	Omelette (Omelett)	1		15 min	5 min - 1 h	1 min	Garzeit - 24 h	5 min	160	-	•	•	•
17	Dessert	1		50 min	5 min - 2 h	5 min	Garzeit - 24 h	5 min	150	-	•		
18	Yogurt (Joghurt)	1		8 h	1 h - 24 h	30 min	-	-	38	-	•		
19	Jam (Marmelade)	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Garzeit - 24 h	5 min	105	-	•		
20	Reheat (Aufwärmen)	1		20 min	5 min - 1 h	1 min	-	-	100	-	•		•
21	Warmhalten	1		-	-	-	-	-	75	-	•		•
22-25	My recipes (Meine Rezepte)	4		30 min	1 min - 9 h	1 min	-	-	100	40-100	•	•	•
					1 min - 2 h				110-160	•	•	•	

1 - BACKEN

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das erste Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“ oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Bake“-Modus (Backen). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.

2 - ANBRATEN

Hinweis: Nutzen Sie dieses Programm immer mit Öl und Lebensmitteln. Wenn Sie nur Öl verwenden, kann es zu Fehlfunktionen oder gefährlichen Situationen kommen.

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das zweite Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“ oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Browning“-Modus (Anbraten). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.

- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.
- Es sollte unbedingt sichergestellt werden, dass der innere Dampfschutz vollständig trocken ist und dass sich kein restliches Wasser im Gelenk befindet, um jegliche Gefahr des Herausspritzens oder Explodierens von heißem Öl beim Schließen des Deckels zu vermeiden.
- Verwenden Sie maximal 2 oder 3 Esslöffel Öl.

3 - SUPPE

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das dritte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“ oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Soup“-Modus (Suppen). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.

4 - EINTOPF

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das vierte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“ oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Stew“-Modus (Eintopf). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.

- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.

5 – LANGSAMES GAREN

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das fünfte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“ oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Slow Cook“-Modus (Langsames Garen). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.

6 - DAMPFGAREN

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das sechste Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“ oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Steam“-Modus (Dampfgaren). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.

- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.

Hinweis: Der in der Schüssel angegebene Wasserpegel ermöglicht maximal 1 Stunde lang mit Dampf zu garen. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen, müssen Sie Wasser in die Schüssel nachfüllen.

7 – REIS

- Geben Sie mithilfe des mitgelieferten Messbechers die erforderliche Menge Reis in die Schüssel – Abb. 9. Füllen Sie die Schüssel dann mit kaltem Wasser bis zur entsprechenden „CUP“-Markierung, die auf die Innenseite der Schüssel gedruckt ist - Abb. 10.
- Schließen Sie den Deckel.

Hinweis: Geben Sie immer erst den Reis in die Schüssel, sonst haben Sie zu viel Wasser.

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das siebte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Drücken Sie dann die „OK“ oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Rice“-Modus (Reis). Die „Start“- und „OK“-Anzeige leuchten auf. Vom Gerät ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt **Auto** an.
- Am Ende der Garzeit ertönt ein zweifaches akustisches Signal. Der Reis beginnt zu köcheln und das Display zeigt den Ablauf der Kochzeit an.
- Der Ablauf des Köchelns wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.

8 – SUSHIREIS

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das achte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Drücken Sie dann die „OK“ oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Sushi Rice“-Modus (Sushireis). Die „Start“- und „OK“-Anzeige leuchten auf. Vom Gerät ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt **AUEO** an.
- Am Ende der Garzeit ertönt ein zweifaches akustisches Signal. Der Reis beginnt zu köcheln und das Display zeigt den Ablauf der Kochzeit an.
- Der Ablauf des Köchelns wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stopp“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.

9 – PILAU/RISOTTO

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das neunte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Drücken Sie dann die „OK“ oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Pilaf/Risotto“-Modus (Pilau/Risotto). Die „Start“- und „OK“-Anzeige leuchten auf. Vom Gerät ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt **AUEO** an.
- Am Ende der Garzeit ertönt ein zweifaches akustisches Signal. Der Reis beginnt zu köcheln und das Display zeigt den Ablauf der Kochzeit an.
- Der Ablauf des Köchelns wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stopp“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.

TABELLE ZUM KOCHEN VON REIS (PROGRAMME 7/8/9)

- Die nachfolgende Tabelle bietet eine Orientierungshilfe zum Kochen verschiedener Reissorten: Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir normalen Reis anstatt einer „schnell kochenden“ Reissorte, die meistens klebrigeren Reis ergibt und am Boden kleben könnte. Bei anderen Reissorten, z. B. brauner oder Wildreis, müssen die Wassermengen angepasst werden.
- Um 1 Cup weißen Reis (ergibt 2 kleine oder 1 große Portion) zu kochen, verwenden Sie einen Messbecher weißen Reis und geben Sie dann eineinhalb Messbecher Wasser dazu. Bei manchen Reissorten ist es normal, dass etwas Reis am Boden kleben bleibt, wenn 1 Cup Reis gekocht wird.
- Die maximale Wasser- und Reismenge darf die höchste Markierung an der Innenseite der Schüssel nicht überschreiten - Abb. 8. Je nach Reissorte muss die Wassermenge angepasst werden.

DE

KOCHANLEITUNG FÜR REIS

Reismenge in Cups	Reisgewicht	Wassermenge in der Schüssel (+ Reis)	für
2	300 g	2 Cup-Markierung	2 Pers. - 4 Pers.
4	600 g	4 Cup-Markierung	4 Pers. - 8 Pers.
6	900 g	6 Cup-Markierung	6 Pers. - 12 Pers.
8	1.200 g	8 Cup-Markierung	8 Pers. - 16 Pers.
10	1.500 g	10 Cup-Markierung	10 Pers. - 20 Pers.

10 – HAFERBREI

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das zehnte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“ oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Oatmeal“-Modus (Haferbrei). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.

- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.
- Sobald der Haferbrei zubereitet ist, sollte er innerhalb einer Stunde verzerrt werden.

11 – KLÖSSE

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das elfte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“- oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Dumpling“-Modus (Klöße). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt  während der Kochphase an. Der Deckel sollte während dieser Schritte geschlossen bleiben.
- Wenn das Wasser kocht, signalisiert der Multikocher mit einem fünffachen akustischen Signal, dass Sie die Klöße in das Gerät geben müssen. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Klöße in die Schüssel.
- Lassen Sie den Deckel offen stehen und drücken Sie die „OK“- oder „Start“-Taste, um das Kochen der Klöße zu starten. Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Zum Ende der Garzeit ertönen drei akustische Signale.
- Die Warmhaltefunktion ist für das Dumpling-Programm nicht verfügbar.

Warnung: Der Deckel muss während des Klößekochens geöffnet bleiben.

12 - NUDELN

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das zwölfte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“- oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Pasta“-Modus (Nudeln). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt  während der Kochphase an. Der Deckel sollte während dieser Schritte geschlossen bleiben.
- Wenn das Wasser kocht, signalisiert der Multikocher mit einem fünffachen akustischen Signal, dass Sie die Nudeln in das Gerät geben müssen. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Nudeln in die Schüssel.
- Lassen Sie den Deckel offen stehen und drücken Sie die „OK“- oder „Start“-Taste, um das Kochen der Nudeln zu starten. Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Zum Ende der Garzeit ertönen drei akustische Signale.
- Die Warmhaltefunktion ist für das Pasta-Programm nicht verfügbar.

Warnung: Der Deckel muss während des Nudelkochens geöffnet bleiben.

13 - BROTTTEIG-GÄRUNG

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das dreizehnte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“- oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Bread Rising“-Modus (Brotteig-Gärung). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Zum Ende der Garzeit ertönen drei akustische Signale.
- Die Warmhaltefunktion ist für das Bread Rising-Programm nicht verfügbar.

14 - BABYNAHRUNG

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das vierzehnte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“- oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Baby Food“-Modus (Babynahrung). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.
- Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit kann die Warmhaltefunktion nur für eine Stunde aktiviert werden.

Hinweis: Sobald die Babynahrung zubereitet ist, sollte sie innerhalb einer Stunde verzerrt werden.

15 – STERILISIEREN

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das fünfzehnte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“- oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Sterilizer“-Modus (Sterilisieren). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Zum Ende der Garzeit ertönen drei akustische Signale.
- Die Warmhaltefunktion ist für das Sterilizer-Programm nicht verfügbar.
- Babyfläschchen und -gefäße müssen erst mit Wasser gefüllt werden, bevor sie in die Schüssel gestellt werden, um die Bildung von Luftblasen zu vermeiden, die den Sterilisierungsvorgang beeinträchtigen könnte.

16 – OMELETT

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das sechzehnte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“- oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Omelette“-Modus (Omelett). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.

17 – DESSERT

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das siebzehnte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“- oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Dessert“-Modus. Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Zum Ende der Garzeit ertönen drei akustische Signale.
- Die Warmhaltefunktion ist für das Dessert-Programm nicht verfügbar.

18 – JOGHURT

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das achtzehnte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“- oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Yogurt“-Modus (Joghurt). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Zum Ende der Garzeit ertönen drei akustische Signale.
- Die Warmhaltefunktion ist für das Joghurt-Programm nicht verfügbar.
- **Zur Herstellung von Joghurt im Multikocher können feuerfeste Glasbehälter verwendet werden.**

AUSWAHL DER ZUTATEN FÜR DIE JOGHURTERHERSTELLUNG

Milch

Welche Milch sollten Sie verwenden?

Alle unsere Rezepte (sofern nicht anders angegeben) verwenden Kuhmilch. Sie können pflanzliche Milch wie zum Beispiel Sojamilch sowie Schafs- oder Ziegenmilch verwenden. Die Festigkeit des Joghurts kann jedoch in diesem Fall je nach der verwendeten Milch variieren. Rohmilch oder haltbare Milchsorten und alle unten aufgeführten Milchsorten sind für Ihr Gerät geeignet.

- **H-Milch (haltbare, sterilisierte Milch):** H-Vollmilch ergibt einen festeren Joghurt. Die Verwendung von halbfetter Milch führt zu einem weniger festen Joghurt. Sie können jedoch halbfette Milch verwenden und einen oder zwei Esslöffel Trockenmilch hinzugeben.
- **Pasteurisierte Milch:** Diese Milch erzeugt einen cremigeren Joghurt mit etwas Haut obenauf.
- **Rohmilch (Milch vom Bauernhof):** Diese muss gekocht werden. Es empfiehlt sich zudem, Milch frisch vom Bauernhof möglichst lange kochen zu lassen. Es wäre gefährlich diese Milch ungekocht zu verwenden. Anschließend muss die Milch zum Abkühlen in Ihrem Gerät bleiben. Kultivierung von Bakterien mit Joghurt, der mit Rohmilch zubereitet wurde, wird nicht empfohlen.

- **Trockenmilch:** Die Verwendung von Trockenmilch erzeugt einen sehr cremigen Joghurt. Folgen Sie den Anleitungen auf dem Karton des Herstellers.

Nehmen Sie Vollmilch, vorzugsweise haltbare H-Milch.

Rohe (frische) oder nicht pasteurisierte Milch muss gekocht werden und abkühlen. Anschließend muss die Haut entfernt werden.

Das Ferment

für Joghurt

Dies ist entweder hergestellt aus:

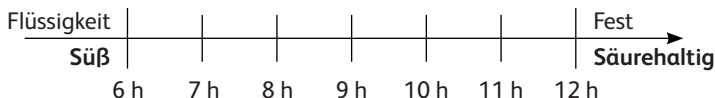
- einem gekauften **Naturjoghurt** mit dem längstmöglichen Haltbarkeitsdatum - Ihr Joghurt wird somit mehr aktives Ferment für einen festeren Joghurt enthalten.
- einem **gefriergetrockneten Ferment**. Folgen Sie in diesem Fall der Aktivierungsdauer, die in den Ferment-Anleitungen angegeben wird. Sie finden diese Fermente in Supermärkten, Apotheken und in manchen Drogerien.
- einem Ihrer **vor Kurzem zubereiteten Joghurts** – dieser muss natürlich und vor Kurzem zubereitet sein. Dies nennt man Kultivierung. Nach fünf Kultivierungsvorgängen verliert der verwendete Joghurt aktive Fermente und es besteht das Risiko, dass die Konsistenz weniger fest wird. Sie müssen dann von vorn beginnen und im Geschäft gekauften Joghurt oder gefriergetrocknetes Ferment verwenden.

Wenn Sie die Milch gekocht haben, warten Sie, bis sie Zimmertemperatur erreicht, bevor Sie das Ferment hinzugeben.

Eine zu hohe Temperatur kann die Eigenschaften Ihres Ferments zerstören.

Fermentierungsdauer

- Ihr Joghurt muss zwischen 6 bis 12 Stunden fermentieren, je nach den Zutaten und dem gewünschten Ergebnis.



- Sobald der Joghurt-Zubereitungsvorgang abgeschlossen ist, sollte der Joghurt für mindestens vier Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden. Er kann maximal sieben Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

19 – MARMELADE

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das neunzehnte Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“- oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Jam“-Modus (Marmelade). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Zum Ende der Garzeit ertönen drei akustische Signale.
- Die Warmhaltefunktion ist für das Jam-Programm nicht verfügbar.

Warnung: Der Deckel muss während der Marmeladenzubereitung geöffnet bleiben.

20 - AUFWÄRMEN

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Programmauswahl zu öffnen. Drücken Sie dann die „<“ oder „>“ Taste, um das zwanzigste Programm auszuwählen, und drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Standardgarzeit blinkt auf dem Display. Sie können Ihre Garzeit durch Drücken der „<“ oder „>“ Taste anpassen. Drücken Sie dann die „OK“- oder „Start“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Multikocher schaltet in den „Reheat“-Modus (Aufwärmen). Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an.
- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.
- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stopp“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.

Wiederholtes „Aufwärmen“ von übermäßig viel oder zu wenig Reis in der Schüssel wird während des Kochens zum Anbrennen des Reises am Boden der Schüssel führen.

Durch das Aufwärmen von kaltem Reis kann ein Brandgeruch entstehen. Tauen Sie Tiefkühlkost niemals mithilfe des Aufwärmen-Programms

MEINE REZEPTE (DIY)

Die Funktion „My Recipe“ (Mein Rezept) wurde zum Speichern Ihrer Lieblingsrezepte entwickelt.

- Drücken Sie zweimal die „My Recipes“-Taste, um das DIY-Menü zu öffnen. Die Anzeige  1 leuchtet rot. Das DIY-Programm kann von 1 bis 4 geändert werden, indem Sie die „<“ oder „>“ Taste drücken.
- Das Display zeigt die Standard-Garzeit und Standard-Gartemperatur an. Beide Werte können für die DIY-Programme eingestellt werden.
- Wenn Sie die Standardwerte anpassen möchten, drücken Sie die „Zeit/Temperatur“-Taste.
- Durch den ersten Tastendruck kann die Gartemperatur eingestellt werden, die auf Tastendruck blinkt. Die Temperatur-Anzeige leuchtet. Drücken Sie die „<“ oder „>“ Taste, um die Gartemperatur anzupassen. Drücken Sie zur Bestätigung die „OK“- oder „Zeit/Temperatur“-Taste.
- Anschließend können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Die Garzeit blinkt und die Zeit-Anzeige leuchtet. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mithilfe der „<“ oder „>“-Taste ein. Drücken Sie die „OK“- oder „Zeit/Temperatur“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf, es ertönt ein akustisches Signal vom Gerät und das Display zeigt die restliche Garzeit an. Die Anzeige des ausgewählten DIY-Programms leuchtet auf.
- Der Ablauf der Garzeit wird durch drei Pieptöne signalisiert; der Multikocher schaltet in den Warmhaltemodus, die „Warmhalte“-Anzeige erscheint auf dem Display und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Während der Warmhaltephase leuchten die „OK“- und „Start“-Anzeigen auf.

Wenn die Temperatur unter 70°C liegt, ist die Warmhalte-Funktion nicht verfügbar.

Wenn die Temperatur über 70°C liegt, ist die Warmhalte-Funktion verfügbar.

- Um die Warmhaltephase abubrechen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste. Sie können die Warmhaltephase auch abbrechen, indem Sie die „OK/Cancel“-Taste länger gedrückt halten.
- Der verzögerte Start ist nur verfügbar, wenn die eingestellte Temperatur über 90°C beträgt.

WARMHALTEFUNKTION

Manuelles Warmhalten

Um die manuelle Warmhalte-Funktion zu starten, drücken Sie zweimal die „Warmhalte“-Taste. Die „Warmhalte“-Anzeige wird auf dem Display angezeigt, vom Multikocher ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt die Warmhaltezeit an.

Automatisches Warmhalten:

Der Multikocher geht automatisch in den „Warmhalte“-Modus am Ende des Garvorgangs (manche Programme sind davon ausgenommen). Vom Multikocher ertönt ein dreifaches akustisches Signal; der Multikocher geht automatisch in den Warmhaltemodus und die „Warmhalte“-Anzeige leuchtet auf. Das Display zeigt die Warmhaltenzeit an.

Um den automatischen Warmhaltezyklus abubrechen, halten Sie die „Warmhalte“-Taste 5 Sekunden lang gedrückt. Vom Gerät ertönt ein langes akustisches Geräusch. Die Warmhalte-Anzeige blinkt dreimal und erlischt dann.

Um den Warmhaltevorgang fortzusetzen, halten Sie die „Warmhalte“-Taste 5 Sekunden lang gedrückt. Vom Gerät ertönt ein langes akustisches Geräusch. Die Warmhalte-Anzeige blinkt dreimal und erlischt dann.

VERZÖGERTER START

- Die verzögerte Startzeit entspricht der Endzeit des Garvorgangs.
- Um die Verzögerte Start-Funktion zu nutzen, wählen Sie erst ein Garprogramm und die Garzeit (manche Programme verfügen nicht über diese Funktion). Drücken Sie dann die „Verzögerter Start“-Taste. Vom Multikocher ertönt ein akustisches Signal, die „Verzögerter Start“-Anzeigen leuchten auf und die Garzeit blinkt.
- Die standardmäßig voreingestellte Zeit ändert sich je nach der gewählten Garzeit.
- Drücken Sie die „>“ Taste, um die Zeit zu verlängern. Drücken Sie zur Bestätigung die „OK“-Taste. Vom Multikocher ist ein akustisches Signal zu hören und die „Verzögerte Start“-Anzeige wird weiter auf dem Display angezeigt. Die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf und die Zeit beginnt abzulaufen.

- Wenn der Timer die Startzeit erreicht, erlischt die „Verzögerter Start“-Anzeige und die „Garzeit“-Anzeige leuchtet auf. Es sind drei akustische Signale vom Multikocher zu hören, die „Start“- und „OK“-Anzeigen leuchten auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.

NACH BEENDIGUNG DES GARVORGANGS

- Öffnen Sie den Deckel – Abb. 1.
- Benutzen Sie einen Topflappen oder Ofenhandschuh, um die Garschüssel und den Dampfeinsatz zu entnehmen - Abb. 12.
- Servieren Sie die Speisen mit dem mit Ihrem Gerät mitgelieferten Plastiklöffel.
- Die Speisen werden bis zu 24 Stunden warmgehalten.
- Drücken Sie die „Warmhalten/Cancel“-Taste, um den Warmhaltemodus zu beenden.
- Das Gerät muss aus der Steckdose gezogen werden.

SONSTIGE INFORMATIONEN

- Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Im Falle eines Stromausfalls speichert der Multikocher den Stand des Garvorgangs kurz vor dem Ausfall und setzt den Garvorgang fort, wenn die Stromversorgung innerhalb von zwei Sekunden wiederhergestellt wird. Wenn der Stromausfall länger als zwei Sekunden dauert, beendet der Multikocher das vorherige Garprogramm und kehrt in den Stand-by-Modus zurück.
- Bitte öffnen Sie während des Garvorgangs nicht den Deckel, um ein effizientes Garen zu gewährleisten.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie vor der Reinigung und Instandhaltung immer sicher, dass der Multikocher von der Netzsteckdose getrennt und komplett abgekühlt ist.
- Es wird dringend empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Schwamm zu reinigen – Abb. 13.

Schüssel, Dampfgareinsatz (Abb. 14)

- Reinigen Sie die Schüssel und den Dampfgareinsatz mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem Schwamm. Scheuerpulver und Metallschwämme werden nicht empfohlen.

- Falls Speisereste am Boden kleben, können Sie die Schüssel für eine Weile mit Wasser einweichen, bevor Sie diese abwaschen.
- Trocknen Sie die Schüssel sorgfältig ab.
- Die Schüssel und der Dampfgezeinsatz sind außerdem geschirrspülmaschinenfest.

Pflege der Schüssel

- Folgen Sie den unten stehenden Anleitungen für die Schüssel sorgfältig:
- Um die Qualität der Schüssel aufrecht zu erhalten, empfiehlt es sich, keine Lebensmittel darin zu schneiden.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Schüssel zurück in den Multikocher stellen.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Plastiklöffel oder einen Holzlöffel - keinen Metalllöffel - um Beschädigungen an der Schüsseloberfläche zu vermeiden – Abb. 15.
- Um Korrosionsgefahr zu vermeiden, geben Sie keinen Essig in die Schüssel.
- Die Farbe der Schüsseloberfläche kann sich nach dem ersten Gebrauch oder nach langer Benutzung ändern. Diese Farbveränderung wird durch Dampf und Wasser bewirkt und hat weder Einfluss auf die Benutzung des Multikochers, noch gefährdet sie Ihre Gesundheit. Die weitere Benutzung ist vollkommen sicher.

Reinigung des Mikrodruckventils

- Wenn Sie das Mikrodruckventil reinigen, nehmen Sie es bitte aus dem Deckel – Abb. 16 und öffnen Sie es in die Richtung „open“ - Abb. 17a und 17b. Nachdem Sie es gereinigt haben, trocknen Sie es ab und setzen Sie die beiden Dreiecke in den beiden Teilen zusammen und drehen Sie es in Richtung „close“. Setzen Sie es dann wieder im Deckel des Multikochers ein – Abb. 18a und 18b.

Reinigung und Pflege der anderen Teile des Multikochers

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes vor dem Reinigen aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Außenseite des Multikochers – Abb. 19, die Innenseite des Deckels - Abb. 14 und das Kabel mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile ab. Verwenden Sie keine scheuernden Produkte.
- Reinigen Sie das Innere des Gerätes nicht mit Wasser, da dies den Hitzesensor beschädigen könnte.

BEHEBUNG TECHNISCHER FEHLER

Beschreibung der Fehlfunktion	Ursachen	Lösungen
Anzeigeleuchte ist aus und Gerät heizt sich nicht auf.	Das Gerät ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose. Wenn die Anzeigen weiterhin nicht leuchten und das Gerät nicht aufheizt, schicken Sie das Gerät zwecks Reparatur zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.
Eine Anzeige leuchtet nicht, aber das Gerät heizt auf.	Die Anzeigeleuchte ist defekt.	Schicken Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst-Center, um es reparieren zu lassen.
Während des Betriebs entweicht ungewöhnlich viel Dampf.	Deckel ist nicht korrekt verschlossen.	Öffnen und schließen Sie den Deckel wieder.
	Mikrodruckventil ist nicht richtig positioniert.	Brechen Sie den Garvorgang ab (ziehen Sie den Netzstecker) und prüfen Sie, ob das Ventil gesichert (zwei Teile zusammengesetzt) und richtig positioniert ist.
	Deckel- oder Mikrodruckventildichtung ist beschädigt.	Schicken Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst-Center, um es reparieren zu lassen.
	Der Dampfschutz ist nicht korrekt positioniert.	Nehmen Sie den Dampfschutz heraus und setzen Sie ihn in der korrekten Position ein. Starten Sie den Garvorgang erneut.
Reis ist nur halbgar oder braucht sehr lange zum Garen.	Zu viel oder nicht genügend Wasser im Verhältnis zur Reismenge.	Sehen Sie die Tabelle für die richtige Wassermenge.

DE

Beschreibung der Fehlfunktion	Ursachen	Lösungen
Reis ist nur halbgar oder braucht sehr lange zum Garen.	Hat nicht ausreichend gekocht.	Schicken Sie das Gerät zu dem autorisierten Kundendienst-Center, um es reparieren zu lassen.
Automatisches Warmhalten funktioniert nicht (Produkt bleibt im Garmodus oder erhitzt sich nicht).		
E0	Der Sensor am oberen Schaltkreis ist offen oder es gab einen Kurzschluss.	Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie das Programm erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, schicken Sie das Gerät bitte zu dem autorisierten Kundendienst-Center zur Reparatur.
E1	Der Sensor am unteren Schaltkreis ist offen oder es gab einen Kurzschluss.	

Anmerkung: Wenn die innere Schüssel verformt ist, verwenden Sie sie nicht mehr und besorgen Sie sich eine Ersatzschüssel von einem autorisierten Kundendienst-Center.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- 1 Καλάθι ατμού
- 2 Μετρήσεις για νερό και ρύζι
- 3 Αφαιρούμενο κεραμικό μπολ
- 4 Δοσομετρική κούπα
- 5 Κουτάλι ρυζιού
- 6 Καπάκι
- 7 Αποσπώμενο εσωτερικό προστατευτικό ατμού
- 8 Μικροβαλβίδα πίεσης
- 9 Κουμπί για άνοιγμα του καπακιού
- 10 Λαβή
- 11 Στήριγμα για το κουτάλι ρυζιού
- 12 Πίνακας χειρισμού
 - a Πλήκτρο «MENU/MY RECIPES» [MENOY / OI SYNTAGES MOY]
 - b Πλήκτρο «DELAYED START/ KEEP WARM» [ENAPΞH ME XRONOKAΘYCTEPHSH / SYNTHPHSH CTO ZECTO]
 - c Πλήκτρο «<» - μείωση χρόνου
 - d Πλήκτρο «START/STOP» [ENAPΞH/ΛHΞH]
 - e Πλήκτρο «TIME/ TEMPERATURE» [ΩPA/ ΘEPMOKPACTIA]
 - f Πλήκτρο «<» - αύξηση χρόνου
 - g Πλήκτρο «OK/CANCEL» [OK/AKYPOSH]
- 13 Ενδείξεις οθόνης
 - a Ένδειξη «TEMPERATURE» [ΘEPMOKPACTIA]
 - b Ένδειξη «TIME» [XPOHOC]
 - c Ένδειξη «DELAYED START» [ENAPΞH ME XRONOKAΘYCTEPHSH]
 - d Ένδειξη «KEEP WARM» [SYNTHPHSH CTO ZECTO]
 - e Ένδειξη «DIY 1» [«Κάντο μόνος σου» 1]
 - f Ένδειξη «DIY 2» [«Κάντο μόνος σου» 2]
 - g Ένδειξη «DIY 3» [«Κάντο μόνος σου» 3]
 - h Ένδειξη «DIY 4» [«Κάντο μόνος σου» 4]
- 14 Εξωτερικό περίβλημα
- 15 Θερμαντικό στοιχείο
- 16 Καλώδιο ρεύματος

EL

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε τη συσκευή από τη συσκευασία

- Βγάλτε τη συσκευή από το κουτί και αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα έντυπα από τις αντίστοιχες συσκευασίες τους.
- Ανοίξτε το καπάκι, πατώντας το κουμπί ανοίγματος που βρίσκεται στο εξωτερικό περίβλημα - ΕΙΚ. 1.

Διαβάστε τις οδηγίες και ακολουθήστε προσεκτικά τη μέθοδο λειτουργίας.

Καθαρίστε τη συσκευή

- Βγάλτε το κεραμικό μπολ - εικ. 2, το προστατευτικό ατμού και τη βαλβίδα πίεσης - εικ. 3α και 3β.
- Καθαρίστε το μπολ, τη βαλβίδα και το προστατευτικό ατμού με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής και το καπάκι με ένα υγρό πανί.
- Στεγνώστε τα προσεκτικά.
- Τοποθετήστε όλα τα μέρη πίσω στην αρχική τους θέση. Εγκαταστήστε το προστατευτικό ατμού στις κατάλληλες θέσεις, στο καπάκι του πάνω μέρους του μηχανήματος. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το προστατευτικό ατμού πίσω από τις 2 ράγες και σπρώξτε το από πάνω μέχρι να τοποθετηθεί σταθερά. Συνδέστε το αποσπώμενο καλώδιο στην υποδοχή της βάσης του μάγειρα.
- Εισαγάγετε το στήριγμα του κουταλιού στη βάση της συσκευής - εικ. 4.

Η ΣΥΣΚΕΥΗ

- Ο πολυμάγειρας είναι εξοπλισμένος με 25 προγράμματα μαγειρέματος: Ψήσιμο, Ρόδισμα, Σούπα, Βράσιμο, Αργό μαγείρεμα, Ατμός, Ρύζι, Ρύζι για σουσί, Ριζότο, Χυλός βρώμης, Ντάμπλινγκ, Ζυμαρικά, Φούσκωμα ψωμιού, Βρεφική τροφή, Αποστειρωτής, Ομελέτα, Επιδόρπιο, Γιαούρτι, Μαρμελάδα και Ζέσταμα. Ο πολυμάγειρας επίσης διαθέτει ρυθμιζόμενο χρονόμετρο και λειτουργία έναρξης με χρονοκαθυστέρηση.
- Όταν το καλώδιο ρεύματος συνδεθεί με την παροχή ρεύματος και την υποδοχή στη βάση του μάγειρα, η συσκευή θα παράξει έναν μακρύ χαρακτηριστικό ήχο και όλες οι φωτεινές ενδείξεις στον πίνακα ελέγχου θα ανάψουν στιγμιαία. Τότε, η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «--» και στη συνέχεια, όλες οι φωτεινές ενδείξεις θα σβήσουν. Η συσκευή εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής και μπορείτε να επιλέξετε τις επιθυμητές λειτουργίες από το μενού.
- Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη διατήρηση στο ζεστό, η οποία διαρκεί έως και 24 ώρες (ανάλογα με τις λειτουργίες).
- Μην αγγίζετε το θερμαντικό στοιχείο όταν το προϊόν είναι στην πρίζα ή μετά το μαγείρεμα.
- Μην μετακινείτε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά το μαγείρεμα.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.

- Λειτουργία κουμπιού Έναρξης/Λήξης. Πατήστε το κουμπί μία φορά για σύντομο χρονικό διάστημα για να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, αλλά αφήστε το μηχανήμα ενεργοποιημένο για περαιτέρω μαγείρεμα ή για Συντήρηση στο ζεστό. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή, αν δεν πρόκειται να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Υπολογισμός συστατικών - Μέγιστη χωρητικότητα μπολ

EL

- Οι ενδείξεις μέτρησης στο εσωτερικό του μπολ αντιστοιχούν σε κούπες και χρησιμοποιούνται για τη μέτρηση της ποσότητας νερού κατά το μαγείρεμα ρυζιού.
- Η πλαστική κούπα δοσομέτρησης που παρέχεται με τη συσκευή σας προορίζεται για τη μέτρηση ρυζιού και όχι νερού. 1 κοφτή δοσομετρική κούπα με ρύζι αντιστοιχεί σε περίπου 150 g.
- Η ποσότητα νερού μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί ανάλογα με το είδος του ρυζιού και τις γευστικές προτιμήσεις.
- Καθώς η τάση ποικίλει ανάλογα με την τοποθεσία, η ελαφριά υπερχείλιση ρυζιού ή νερού είναι κάτι φυσιολογικό.
- Η μέγιστη συνολική ποσότητα νερού + ρυζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει την ένδειξη ανώτατης στάθμης στο μπολ.

Σε καμία περίπτωση να μην προσθέτετε συστατικά ή νερό πάνω από την ένδειξη ανώτατης στάθμης.

Μαγείρεμα ρυζιού

- Πριν από το μαγείρεμα, μετρήστε το ρύζι με τη δοσομετρική κούπα και ξεβγάλετε το με νερό.
- Μετά το ξέβγαλμα, τοποθετήστε το πλυμένο ρύζι στο μπολ και γεμίστε το με νερό έως την αντίστοιχη στάθμη νερού (οι μετρήσεις είναι υπολογισμένες σε κούπες).
- Μπορείτε να προσαρμόσετε την ποσότητα νερού σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Μαγείρεμα στον ατμό

- Η ποσότητα νερού πρέπει να είναι κατάλληλη και πάντα κάτω από τον πυθμένα του καλάθιου ατμού. Μην υπερβαίνετε την ένδειξη «» που επισημαίνεται πάνω στο μπολ.
- Αν η στάθμη ξεπεράσει αυτό το όριο, μπορεί να προκληθεί υπερχείλιση κατά τη χρήση.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού πάνω στο μπολ - εικ. 5.
- Προσθέστε τα συστατικά στο καλάθι.

- Σκουπίστε προσεκτικά το εξωτερικό του μπολ (ιδιαίτερα τον πυθμένα). Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα ή υγρό κάτω από το μπολ και πάνω στο θερμαντικό στοιχείο - ΕΙΚ. 6.
- Τοποθετήστε το μπολ μέσα στη συσκευή, διασφαλίζοντας ότι μπήκε στη σωστή θέση - ΕΙΚ. 7.
- Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό ατμού είναι σωστά τοποθετημένο.
- Κλείστε το καπάκι στη θέση του, περιμένοντας να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην υποδοχή της βάσης και στη συνέχεια, βάλτε την άλλη άκρη του καλωδίου ρεύματος στην παροχή ρεύματος.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή αν δεν έχουν ολοκληρωθεί όλα τα παραπάνω στάδια.

Ποτέ να μην τοποθετείτε το χέρι σας στο άνοιγμα διαφυγής ατμού κατά το μαγείρεμα, γιατί υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων - ΕΙΚ. 11.

- Μπορείτε να ακυρώσετε τους ήχους ειδοποίησης με παρατεταμένο πάτημα του πλήκτρου «Menu» [Μενού]. Όλοι οι ήχοι ακυρώνονται εκτός από τον ήχο έναρξης και λήξης μαγειρέματος. Για να ενεργοποιήσετε εκ νέου τους ήχους, πατήστε πάλι παρατεταμένα το πλήκτρο «Menu» [Μενού].

Αν θέλετε να αλλάξετε το επιλεγμένο μενού μαγειρέματος λόγω σφάλματος, πατήστε το πλήκτρο «OK/CANCEL» [OK/ΑΚΥΡΩΣΗ] και επιλέξτε το μενού που επιθυμείτε.

- Ο πίνακας με τους χρόνους μαγειρέματος σάς παρέχει όλες τις πληροφορίες για κάθε λειτουργία (χρόνος, αυτόματη συντήρηση στο ζεστό, έναρξη με χρονοκαθυστέρηση, θέση καπακιού...)

Πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο το εσωτερικό μπολ που περιλαμβάνεται με τη συσκευή.

Μην προσθέτετε νερό ή συστατικά στη συσκευή αν δεν είναι μέσα το μπολ.

Ποτέ να μη χρησιμοποιείτε το μενού για ζέσταμα ή για συντήρηση στο ζεστό για το ξεπάγωμα φαγητού.

Προγράμματα	Αυτόματο		Χρόνος μαγειρέματος			Ένταξη με χρονοκαταμέτρηση		Θερμοκρασία		Θέση καπακιού		Αυτόματο λειτουργία συντήρησης στο ζεστό
	Αυτόματο	Μη αυτόματο	Προεπιλογή	Εύρος	Ρυθμιζόμενο	Εύρος	Ρυθμιζόμενο	Προεπιλογή	Εύρος (°C)	Κλειστό	Ανοικτό	
1 Ψήσιμο	1		45 λεπτά	5 λεπτά - 4 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	150	-	•		•
2 Ρόστωμ	1		15 λεπτά	5 λεπτά - 90 λεπτά	1 λεπτό	-	-	160	-	•		•
3 Σούπα	1		1 ώρα	5 λεπτά - 3 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	•		•
4 Μαγειρευτό/Φασόλια			1 ώρα 20 λεπτά	20 λεπτά - 9 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	•		•
5 Αργό μαγείρεμα	1		4 ώρες	20 λεπτά - 9 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	90	-	•		•
6 Αριμάς	1		30 λεπτά	5 λεπτά - 3 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	•		•
7 Ριζό	1		Αυτόματο	Αυτόματο	-	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	Αυτόματο	-	•		•
8 Ριζό για σούσι	1		Αυτόματο	Αυτόματο	-	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	Αυτόματο	-	•		•
9 Πλάφυρτζο	1		Αυτόματο	Αυτόματο	-	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	Αυτόματο	-	•		•
10 Χυλός βρώμης	1		20 λεπτά	5 λεπτά - 2 ώρες	1 λεπτό	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	•		•
11 Ντάμπλινγκ	Βράσιμο/Ντάμπλινγκ		15 λεπτά	1 λεπτό - 3 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	-	100	-	•		•
12 Ζυμαρικά	1		12 λεπτά	1 λεπτό - 3 ώρες	1 λεπτό	-	-	100	-	•		
13 Φούσκιμα ψωμιού	1		1 ώρα	5 λεπτά - 9 ώρες	5 λεπτά	-	-	40	-	•		
14 Βρερική τροφή	1		45 λεπτά	5 λεπτά - 2 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	•		• 1 ώρα κατά μέγιστο
15 Αποστέρωση	1		1 ώρα	5 λεπτά - 3 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	100	-	•		
16 Ομελέτα	1		15 λεπτά	5 λεπτά - 1 ώρα	1 λεπτό	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	160	-	•		•
17 Επιδόρμιο	1		50 λεπτά	5 λεπτά - 2 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	150	-	•		
18 Παπούρι	1		8 ώρες	1 ώρα - 24 ώρες	30 λεπτά	-	-	38	-	•		
19 Μαριναδάδα	1		1 ώρα	5 λεπτά - 3 ώρες	5 λεπτά	Χρόνος μαγειρέματος ~ 24 ώρες	5 λεπτά	105	-	•		
20 Ζεστόμα	1		20 λεπτά	5 λεπτά - 1 ώρα	1 λεπτό	-	-	100	-	•		•
21 Συντήρηση στο ζεστό	1		-	-	-	-	-	75	-	•		•
22-25 Οι συνταγές μου		4	30 λεπτά	1 λεπτό - 9 ώρες 1 λεπτό - 2 ώρες	1 λεπτό	-	-	100	40-100 110-160	•	•	•

1 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 1 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία «Ψήσιμο». Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».

2 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται με λάδι και φαγητό. Αν χρησιμοποιηθεί μόνο με λάδι, μπορεί να προκληθεί αστοχία ή κίνδυνος.

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 2 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία «Ρόδισμα». Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.

- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».
- Είναι σημαντικό να διασφαλίσετε ότι το εσωτερικό προστατευτικό ατμού έχει στεγνώσει καλά και ότι δεν έχει απομείνει νερό στον αρμό, για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εκτίναξης ζεστού λαδιού κατά το κλείσιμο του καπακιού.
- Χρησιμοποιήστε 2 ή 3 κουταλιές σούπας λάδι, το πολύ.

3 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΟΥΠΑΣ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 3 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία «Soup» [Σούπα]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».

4 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΟΥ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 4 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία «Stew» [Μαγειρευτό]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».

5 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 5 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία «Slow Cook» [Αργό μαγείρεμα]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.

- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».

6 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΤΜΟΥ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 6 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία «Steam» [Ατμός]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».

Σημείωση: η στάθμη του νερού που αναγράφεται στο μπολ επιτρέπει το μαγείρεμα στον ατμό για 1 ώρα το πολύ. Αν χρειάζεται περισσότερος χρόνος μαγειρέματος, πρέπει να προσθέσετε περισσότερο νερό στο μπολ.

7 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΖΙΟΥ

- Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα ρυζιού στο μπολ χρησιμοποιώντας τη συνοδευτική κούπα δοσομέτρησης - εικ. 9. Στη συνέχεια, γεμίστε με κρύο νερό έως το σημάδι με την ένδειξη «CUP» [ΚΟΥΠΑ] πάνω στο μπολ - εικ. 10.
- Κλείστε το καπάκι.

Σημείωση: Πάντα να προσθέτετε πρώτα το ρύζι, διαφορετικά η ποσότητα του νερού θα ξεπερνάει την απαιτούμενη.

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 7 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Rice» [Ρύζι]. Οι λυχνίες «Έναρξη» και «OK» φωτίζονται. Η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη **RUZO**.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί δύο φορές, ο πολυμάγειρας θα ξεκινήσει το σιγανό βράσιμο και η οθόνη θα εμφανίσει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου για το σιγανό βράσιμο.
- Στο τέλος του σιγανού βρασίματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».

8 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΖΙΟΥ ΓΙΑ ΣΟΥΣΙ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 8 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Sushi Rice» (Ρύζι για σουσί). Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται. Η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη **ΑΥΕΩ**.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί δύο φορές, ο πολυμάγειρας θα ξεκινήσει το σιγανό βράσιμο και η οθόνη θα εμφανίσει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου για το σιγανό βράσιμο.
- Στο τέλος του σιγανού βρασίματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».

9 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΠΙΛΑΦΙ / ΡΙΖΟΤΟ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 9 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Pilaf / Risotto» [Πιλάφι / Ριζότο]. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται. Η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη **ΑΥΕΩ**.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί δύο φορές, ο πολυμάγειρας θα ξεκινήσει το σιγανό βράσιμο και η οθόνη θα εμφανίσει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου για το σιγανό βράσιμο.
- Στο τέλος του σιγανού βρασίματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».

ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΡΥΖΙΟΥ (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ 7 / 8 / 9)

- Ο παρακάτω πίνακας παρέχει έναν οδηγό για το μαγείρεμα διαφορετικών τύπων ρυζιού. Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε τη χρήση συνηθισμένου ρυζιού και όχι ρύζι τύπου «για εύκολο μαγείρεμα», το οποίο τείνει να κολλάει περισσότερο και μπορεί να κολλήσει στον πυθμένα. Με άλλα είδη ρυζιού, όπως το καφέ ή το άγριο ρύζι, οι ποσότητες του νερού χρειάζονται προσαρμογή.
- Για μαγείρεμα 1 κούπας λευκού ρυζιού (για 2 μικρές ή 1 μεγάλη μερίδα), χρησιμοποιήστε 1 δοσομετρική κούπα λευκού ρυζιού και στη συνέχεια προσθέστε μιάνιση δοσομετρική κούπα νερό. Με κάποια είδη ρυζιού είναι φυσιολογικό να κολλήσει λίγο ρύζι στον πυθμένα, κατά το μαγείρεμα 1 κούπας ρυζιού.
- Η μέγιστη συνολική ποσότητα νερού + ρυζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει την ένδειξη ανώτατης στάθμης στο μπολ – εικ. 8. Ανάλογα με το είδος ρυζιού, οι ποσότητες του νερού μπορεί να χρειάζονται ρύθμιση.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΡΥΖΙ

Μέτρηση ρυζιού σε κούπες	Βάρος ρυζιού	Μέτρηση νερού στο μπολ (+ ρύζι)	Μερίδες
2	300 g	Ένδειξη για 2 κούπες	2 άτομα - 4 άτομα
4	600 g	Ένδειξη για 4 κούπες	2 άτομα - 8 άτομα
6	900 g	Ένδειξη για 6 κούπες	6 άτομα - 12 άτομα
8	1200 g	Ένδειξη για 8 κούπες	8 άτομα - 16 άτομα
10	1500 g	Ένδειξη για 10 κούπες	10 άτομα - 20 άτομα

10 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΧΥΛΟ ΒΡΩΜΗΣ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 10 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Oatmeal» [Χυλός βρώμης]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.

- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».
- Μόλις μαγειρευτεί ο χυλός βρώμης, πρέπει να καταναλωθεί εντός 1 ώρας.

11 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 11 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Dumpling» [Ντάμπλινγκ]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη  κατά τη διάρκεια της φάσης βρασμού. Το καπάκι πρέπει να παραμένει κλειστό όσο διαρκεί αυτό το στάδιο.
- Όταν το νερό βράζει, ο πολυμάγειρας σημαίνει τον χαρακτηριστικό ήχο πέντε φορές, ειδοποιώντας σας ότι πρέπει να προσθέσετε τα ντάμπλινγκ. Ανοίξτε το καπάκι και βάλτε τα ντάμπλινγκ μέσα στο μπολ.
- Αφήστε το καπάκι ανοιχτό και πατήστε το πλήκτρο έναρξης ή το «OK» ή για να ξεκινήσει το μαγείρεμα των ντάμπλινγκ. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές.
- Η λειτουργία για ντάμπλινγκ δεν περιλαμβάνει στάδιο συντήρησης στο ζεστό.

Προειδοποίηση: το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη λειτουργία μαγειρέματος ντάμπλινγκ.

12 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 12 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Pasta» [Ζυμαρικά]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη **AUTO** κατά τη διάρκεια της φάσης βρασμού. Το καπάκι πρέπει να παραμένει κλειστό όσο διαρκεί αυτό το στάδιο.
- Όταν το νερό βράζει, ο πολυμάγειρας σημαίνει τον χαρακτηριστικό ήχο πέντε φορές, ειδοποιώντας σας ότι πρέπει να προσθέσετε τα ζυμαρικά. Ανοίξτε το καπάκι και βάλτε τα ζυμαρικά μέσα στο μπολ.
- Αφήστε το καπάκι ανοιχτό και πατήστε το πλήκτρο έναρξης ή το «OK» ή για να ξεκινήσει το μαγείρεμα των ζυμαρικών. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές.
- Η λειτουργία για ζυμαρικά δεν περιλαμβάνει στάδιο συντήρησης στο ζεστό.

Προειδοποίηση: το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη λειτουργία μαγειρέματος ζυμαρικών.

13. - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΨΩΜΙΟΥ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 13 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Bread Rising» [Φούσκωμα ψωμιού]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.

- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές.
- Η λειτουργία για φούσκωμα ψωμιού δεν περιλαμβάνει στάδιο συντήρησης στο ζεστό.

14. – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΙΚΗ ΤΡΟΦΗ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 14 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Baby Food» [Βρεφική τροφή]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».
- Για λόγους ασφάλειας τροφίμων, η λειτουργία συντήρησης στο ζεστό διαρκεί μόνο 1 ώρα.

Σημείωση: Μόλις μαγειρευτεί η βρεφική τροφή, πρέπει να καταναλωθεί εντός 1 ώρας.

15 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 15 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Sterilizer» [Αποστειρωτής]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος της λειτουργίας, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές.
- Η λειτουργία αποστειρωτή δεν περιλαμβάνει στάδιο συντήρησης στο ζεστό.
- Τα μπιμπερό και οι περιέκτες πρέπει να είναι γεμάτα νερό πριν από την τοποθέτησή τους στο μπολ για την αποφυγή σχηματισμού φυσαλίδων αέρα, οι οποίες θα μπορούσαν να επηρεάσουν τη διαδικασία αποστείρωσης.

16 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΟΜΕΛΕΤΑΣ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 16 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Omelette» [Ομελέτα]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».

17 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΥ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 17 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Dessert» [Επιδόρπιο]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος της λειτουργίας, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές.
- Η λειτουργία επιδορπίου δεν περιλαμβάνει στάδιο συντήρησης στο ζεστό.

EL

18 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 18 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Yogurt» [Γιαούρτι]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος της λειτουργίας, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές.
- Η λειτουργία για γιαούρτι δεν περιλαμβάνει στάδιο συντήρησης στο ζεστό.
- **Κατά την παρασκευή γιαουρτιού μπορούν να χρησιμοποιηθούν γυάλινα πυρίμαχα σκεύη κατάλληλα για φούρνο.**

Γάλα

Τι είδους γάλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί;

Όλες οι συνταγές μας (εκτός αν επισημαίνεται κάτι διαφορετικό) προβλέπουν τη χρήση αγελαδινού γάλακτος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φυτικό γάλα όπως γάλα από σόγια για παράδειγμα, καθώς και γάλα πρόβειο ή κατσικίσιο, αλλά σε ανάλογη περίπτωση, η πυκνότητα του γιαουρτιού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το είδος του γάλακτος που θα χρησιμοποιηθεί. Το νωπό γάλα ή τα γάλατα μακράς διάρκειας ζωής και όλα τα γάλατα που περιγράφονται παρακάτω είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας:

- **Αποστειρωμένο γάλα μακράς διάρκειας:** Το γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας δημιουργεί πιο σφιχτό γιαούρτι. Η χρήση ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος θα έχει ως αποτέλεσμα λιγότερο σφιχτό γιαούρτι. Ωστόσο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ημιαποβουτυρωμένο γάλα και να προσθέσετε μία ή δύο κουταλιές της σούπας γάλα σε σκόνη.
- **Παστεριωμένο γάλα:** αυτό το γάλα δίνει πιο κρεμώδες γιαούρτι με λίγη πέτσα στο πάνω μέρος.
- **Νωπό γάλα (γάλα από αγρόκτημα):** το νωπό γάλα χρειάζεται βράσιμο. Επίσης, συνιστάται να βράζεται για μεγάλο χρονικό διάστημα. Είναι επικίνδυνο αυτό το γάλα να χρησιμοποιείται χωρίς βράσιμο. Στη συνέχεια, πρέπει να το αφήνετε να κρυώσει, πριν από τη χρήση στη συσκευή σας. Η ζύμωση χρησιμοποιώντας γιαούρτι από νωπό γάλα δεν συνιστάται.
- **Γάλα σε σκόνη:** η χρήση γάλακτος σε σκόνη θα έχει ως αποτέλεσμα ένα πολύ κρεμώδες γιαούρτι. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κουτί του κατασκευαστή.

Επιλέξτε πλήρες γάλα, κατά προτίμηση γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας μακράς διάρκειας.

Το νωπό (φρέσκο) ή το μη παστεριωμένο γάλα πρέπει να βράζεται και στη συνέχεια να κρύνει και να αφαιρεθεί η πέτσα.

Παράγοντας ζύμωσης

Για γιαούρτι

Παρασκευάζεται από ένα από τα παρακάτω:

- Από **φυσικό γιαούρτι** του εμπορίου, με όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ημερομηνία λήξης, ώστε το γιαούρτι σας να περιέχει περισσότερους ενεργούς παράγοντες ζύμωσης για πιο σφιχτό γιαούρτι.

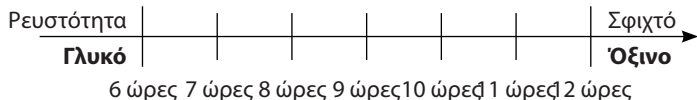
- Από **ξηρό κατεψυγμένο παράγοντα ζύμωσης**. Σε αυτήν την περίπτωση, ακολουθήστε τον χρόνο ενεργοποίησης, σύμφωνα με τις οδηγίες του παράγοντα ζύμωσης. Μπορείτε να βρείτε ανάλογους παράγοντες στα σούπερ μάρκετ, τα φαρμακεία και σε κάποια καταστήματα υγιεινής διατροφής.
- Από ένα **πρόσφατα παρασκευασμένο γιαούρτι** - πρέπει να είναι φυσικό και να έχει φτιαχτεί πρόσφατα. Η διαδικασία αυτή ονομάζεται καλλιέργεια. Μετά από πέντε διαδικασίες καλλιέργειας, το χρησιμοποιημένο γιαούρτι χάνει τους ενεργούς παράγοντες ζύμωσης και επομένως, υπάρχει κίνδυνος μείωσης της πυκνότητας σύστασης. Τότε, πρέπει να ξεκινήσετε από την αρχή, χρησιμοποιώντας ένα αγορασμένο γιαούρτι του εμπορίου ή έναν ξηρό κατεψυγμένο παράγοντα ζύμωσης.

Εάν έχετε βράσει το γάλα, περιμένετε μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από την προσθήκη του παράγοντα ζύμωσης.

Η πολύ υψηλή θερμοότητα μπορεί να καταστρέψει τις ιδιότητές του παράγοντα ζύμωσης.

Χρόνος ζύμωσης

- Το γιαούρτι σας θα χρειαστεί από 6 έως 12 ώρες ζύμωσης, ανάλογα με τα βασικά συστατικά και το αποτέλεσμα που θέλετε να πετύχετε.



- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία παρασκευής γιαουρτιού, το γιαούρτι πρέπει να τοποθετηθεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες και μπορεί να διατηρηθεί στην ψύξη έως 7 ημέρες το πολύ.

19 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<>» ή «>>» για να επιλέξετε τον αριθμό 19 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<>» ή «>>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Jam» [Μαρμελάδα]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος της λειτουργίας, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές.
- Η λειτουργία για μαρμελάδα δεν περιλαμβάνει στάδιο συντήρησης στο ζεστό.

Προειδοποίηση: το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη λειτουργία παρασκευής μαρμελάδας.

20 – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ

- Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να εισέλθετε στις επιλογές μενού. Στη συνέχεια, πατήστε «<» ή «>» για να επιλέξετε τον αριθμό 20 στο μενού και πατήστε «OK» για να επικυρώσετε την επιλογή σας.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο έναρξης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Ο πολυμάγειρας ξεκινάει τη λειτουργία μαγειρέματος «Baby Food» [Βρεφική τροφή]. Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/ Ακύρωση».

Η επαναλαμβανόμενη λειτουργία για ζέσταμα σε περίπτωση υπερβολικής ή πολύ μικρής ποσότητας ρυζιού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, θα έχει ως αποτέλεσμα να κολλήσει στον πυθμένα καμμένο ρύζι.

Το ζέσταμα κρύου ρυζιού μπορεί να προκαλέσει μυρωδιά καμμένου.. Ποτέ να μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία για ζέσταμα για το ξεπάγωμα φαγητού.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «MY RECIPES (DIY)» [ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΟΥ (ΚΑΝΤΟ ΜΟΝΟΣ ΣΟΥ)]

Η λειτουργία «My recipes» [Οι συνταγές μου] έχουν σχεδιαστεί για να απομνημονεύουν τις αγαπημένες σας μαγειρικές επιλογές.

- Πατήστε το πλήκτρο «My recipes» [Οι συνταγές μου] 2 φορές για να εισέλθετε στο μενού DIY [Κάντο μόνος σου]. Η λυχνία ένδειξης ►  1 φωτίζεται με κόκκινο χρώμα. Μπορείτε να αλλάξετε το πρόγραμμα DIY από το 1 στο 4 πατώντας τα πλήκτρα «<» ή «>».
- Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος. Στη λειτουργία DIY [Κάντο μόνος σου] μπορούν να ρυθμιστούν και οι δύο αυτές επιλογές.
- Αν θέλετε να ρυθμίσετε τις προεπιλεγμένες παραμέτρους, πατήστε το πλήκτρο «Χρόνος/Θερμοκρασία».
- Το πρώτο πάτημα επιτρέπει την αλλαγή θερμοκρασίας μαγειρέματος, η οποία αναβοσβήνει, η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει, Πατήστε το πλήκτρο «<» ή το «>» για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Στη συνέχεια, πατήστε «OK» ή το πλήκτρο «Χρόνος/Θερμοκρασία» για επικύρωση
- Στη συνέχεια, μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος, ο οποίος αναβοσβήνει, η ένδειξη χρόνου ανάβει. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο «<» ή το «>». Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «OK» ή το πλήκτρο «Χρόνος/Θερμοκρασία» για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Οι λυχνίες των πλήκτρων έναρξης και «OK» φωτίζονται, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει. Η ένδειξη της επιλεγμένης λειτουργίας DIY [Κάντο μόνος σου] φωτίζεται.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ήχος θα ακουστεί τρεις φορές, ο πολυμάγειρας θα τεθεί σε λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, θα εμφανιστεί η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] στην οθόνη και η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό. Οι λυχνίες έναρξης και «OK» φωτίζονται κατά τη διάρκεια της συντήρησης στο ζεστό.

Αν η θερμοκρασία είναι κάτω από 70 °C, η συντήρηση στο θερμό δεν είναι διαθέσιμη.

Αν η θερμοκρασία είναι στους 70 °C, η συντήρηση στο θερμό επιτρέπεται.

EL

- Για να διακόψετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη/Λήξη». Επίσης, μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «OK/Ακύρωση».
- Η λειτουργία έναρξης με χρονοκαθυστέρηση είναι διαθέσιμη μόνο αν η θερμοκρασία ρύθμισης είναι πάνω από 90 °C.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «KEEP WARM» [ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΤΟ ΖΕΣΤΟ]

Μη αυτόματη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό

Για να ξεκινήσετε τη μη αυτόματη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Συντήρηση στο ζεστό» 2 φορές. Η ένδειξη «Keep Warm» [Συντήρηση στο ζεστό] εμφανίζεται στην οθόνη, ο πολυμάγειρας παράγει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό.

Αυτόματη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό:

Ο πολυμάγειρας θα εισέλθει αυτόματα στην κατάσταση συντήρησης στο ζεστό στο τέλος του μαγειρέματος (κάποια μενού εξαιρούνται). Ο πολυμάγειρας σημαίνει τον χαρακτηριστικό ήχο τρεις φορές, εισέρχεται αυτόματα στη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό, η ένδειξη «Συντήρηση στο ζεστό» ανάβει και η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο συντήρησης στο ζεστό.

Για ακύρωση του αυτόματου κύκλου συντήρησης στο ζεστό, πατήστε το πλήκτρο «Συντήρηση στο ζεστό» για 5 συνεχόμενα δευτερόλεπτα. Η συσκευή θα κάνει έναν συνεχόμενο χαρακτηριστικό ήχο. Η ένδειξη συντήρησης στο ζεστό θα ανασβोσθήσει 3 φορές και θα σβήσει.
Για συνέχεια του αυτόματου κύκλου συντήρησης στο ζεστό, πατήστε ξανά το πλήκτρο «Συντήρηση στο ζεστό» για 5 συνεχόμενα δευτερόλεπτα. Η συσκευή θα κάνει έναν συνεχόμενο χαρακτηριστικό ήχο. Η ένδειξη συντήρησης στο ζεστό θα ανασβοσθήσει 3 φορές και θα σβήσει.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΝΑΡΞΗΣ ΜΕ ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ

- Ο χρόνος έναρξης με χρονοκαθυστέρηση αντιστοιχεί στον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος.

- Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία έναρξης με χρονοκαθυστέρηση, πρώτα επιλέξτε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος και τον χρόνο μαγειρέματος (κάποια μενού εξαιρούνται). Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη με χρονοκαθυστέρηση», ο πολυμάγειρας θα σημάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο, η ένδειξη «Delayed start» [Έναρξη με χρονοκαθυστέρηση] ανάβει και ο χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος θα αλλάξει ανάλογα με τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.
- Πατήστε το κουμπί «>» για αύξηση του χρόνου, Πατήστε το πλήκτρο «OK» για επικύρωση. Ο πολυμάγειρας σημαίνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η ένδειξη «Έναρξη με χρονοκαθυστέρηση» παραμένει στην οθόνη. Οι φωτεινές ενδείξεις «Start» [Έναρξη] και «OK» ανάβουν και ο χρόνος αρχίζει να μετράει αντίστροφα.
- Όταν το χρονόμετρο φτάσει στην ώρα μαγειρέματος, η ένδειξη «Delayed start» [Έναρξη με χρονοκαθυστέρηση] σβήνει και η ένδειξη «Χρόνος» ανάβει. Ο πολυμάγειρας παράγει έναν χαρακτηριστικό ήχο τρεις φορές, τα φώτα «Έναρξη» και «OK» ανάβουν και η οθόνη εμφανίζει τον εναπομείναντα χρόνο μαγειρέματος.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Ανοίξτε το καπάκι - ΕΙΚ. 1.
- Χρησιμοποιήστε μια πιάστρα κουζίνας ή ένα γάντι φούρνου για να αφαιρέσετε το μαγειρικό μπολ και τον δίσκο ατμού - ΕΙΚ. 12.
- Σερβίρετε το φαγητό χρησιμοποιώντας το πλαστικό κουτάλι που παρέχεται με τη συσκευή σας.
- Το φαγητό θα παραμείνει ζεστό για έως και 24 ώρες,
- Πατήστε το πλήκτρο «Συντήρηση στο ζεστό / Ακύρωση» για να σταματήσει η λειτουργία συντήρησης στο ζεστό.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.

ΑΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Η συσκευή έχει λειτουργία μνήμης. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο πολυμάγειρας θα απομνημονεύσει την κατάσταση μαγειρέματος ακριβώς πριν από τη διακοπή και θα συνεχίσει τη διαδικασία μαγειρέματος αν το ρεύμα επανέλθει εντός 2 δευτερολέπτων. Αν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει πάνω από 2 δευτερόλεπτα, ο πολυμάγειρας θα ακυρώσει την προηγούμενη λειτουργία μαγειρέματος και θα επανέλθει σε κατάσταση αναμονής.

- Παρακαλείσθε να μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να ελέγξετε την πορεία του.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πάντα να βεβαιώνετε ότι ο πολυμάγειρας είναι εκτός πρίζας και έχει κρυώσει τελείως πριν από τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Συνιστάται θερμά η συσκευή να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση με ένα σφουγγάρι - εικ. 13.

Μπολ, καλάθι ατμού (εικ. 14)

- Χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και υγρό πιάτων για να καθαρίζετε το μπολ και το καλάθι ατμού. Δεν συνιστάται η χρήση γυαλιστικών σκονών και μεταλλικών σπόγγων.
- Αν το φαγητό έχει κολλήσει στον πυθμένα, μπορείτε να προσθέσετε νερό στο μπολ για να μουλιάσει για λίγο, πριν από το πλύσιμο.
- Στεγνώστε το μπολ προσεκτικά.
- Το μπολ και το καλάθι ατμού μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν με ασφάλεια στο πλυντήριο πιάτων.

Φροντίδα του μπολ

- Για το μπολ, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες με προσοχή:
- Για τη διαφύλαξη της ποιότητας του μπολ, συνιστάται να μην κόβετε φαγητό μέσα σε αυτό.
- Μην ξεχάσετε να βάλετε και πάλι το μπολ πίσω στον πολυμάγειρα.
- Χρησιμοποιήστε το πλαστικό κουτάλι ή ένα ξύλινο κουτάλι και όχι κάποιο μεταλλικό σκεύος για να αποφύγετε τη φθορά στον πυθμένα του μπολ - εικ. 15.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο διάβρωσης, μην βάζετε ξύδι στο μπολ.
- Το χρώμα της επιφάνειας του μπολ μπορεί να αλλάξει μετά από την πρώτη χρήση ή μετά από μακροχρόνια χρήση. Αυτή η αλλαγή στο χρώμα οφείλεται στη επίδραση του ατμού και του νερού και δεν επηρεάζει τη λειτουργία του πολυμάγειρα, ούτε είναι επικίνδυνη για την υγεία σας. Μπορείτε να συνεχίσετε να το χρησιμοποιείτε με απόλυτη ασφάλεια.

Καθαρισμός της μικροβαλβίδας πίεσης.

- Για να καθαρίσετε τη μικροβαλβίδα πίεσης, βγάλτε την από το καπάκι - εικ. 16, και ανοίξτε την περιστρέφοντάς την προς την κατεύθυνση «open» [άνοιγμα] - εικ. 17Α και 17β. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε και στεγνώστε την και στη συνέχεια, φέρτε σε επαφή τα δύο τρίγωνα των δύο μερών και περιστρέψτε προς την κατεύθυνση «close» [κλείσιμο] και στη συνέχεια, τοποθετήστε την πάλι στο καπάκι του πολυμάγειρα - εικ. 18α και 18β.

Καθαρισμός και φροντίδα άλλων μερών της συσκευής

EL

- Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή πριν από το καθαρίσμα
- Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος του πολυμάγειρα - εικ. 19, το εσωτερικό μέρος του καπακιού - εικ. 14, και το καλώδιο, με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια, σκουπίστε και στεγνώστε τα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό για να καθαρίζετε το εσωτερικό του σώματος της συσκευής, γιατί μπορεί να προκληθεί βλάβη στον αισθητήρα θερμοτήτας.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Περιγραφή δυσλειτουργίας	Αιτίες	Λύσεις
Δεν είναι αναμμένη καμία φωτεινή ένδειξη και δεν υπάρχει θερμότητα.	Η συσκευή δεν είναι στην πρίζα.	Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα. Αν οι λυχνίες παραμένουν σβηστές και δεν υπάρχει θερμότητα, στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Οι φωτεινές ενδείξεις είναι σβηστές αλλά η συσκευή θερμαίνεται.	Η φωτεινή λυχνία είναι χαλασμένη.	Στείλτε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.

Περιγραφή δυσλειτουργίας	Αιτίες	Λύσεις
Ασυνήθιστη διαρροή ατμού κατά τη διάρκεια της χρήσης.	Το καπάκι δεν είναι καλά κλεισμένο.	Ανοίξτε και κλείστε ξανά το καπάκι.
	Η μικροβαλβίδα πίεσης δεν είναι σωστά τοποθετημένη.	Σταματήστε το μαγείρεμα (βγάλτε από την πρίζα το προϊόν) και ελέγξτε αν η βαλβίδα είναι σωστά ασφαλισμένη (τα μέρη να είναι κλειδωμένα μεταξύ τους) και σωστά τοποθετημένη.
	Το καπάκι ή το παρέμβυσμα έχουν υποστεί φθορά.	Στείλτε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
	Το προστατευτικό ατμού δεν είναι σωστά τοποθετημένο.	Αφαιρέστε το προστατευτικό ατμού και βάλτε το στη σωστή θέση, και ξεκινήστε και πάλι το μαγείρεμα.
Το ρύζι δεν έχει μαγειρευτεί καλά ή το μαγείρεμά του διαρκεί πολλή ώρα.	Υπερβολική ή ελλιπής ποσότητα νερού, συγκριτικά με την ποσότητα του ρυζιού,	Ανατρέξτε στον πίνακα για την ποσότητα νερού.
Το ρύζι δεν έχει μαγειρευτεί καλά ή το μαγείρεμά του διαρκεί πολλή ώρα.	Δεν έχει βράσει επαρκώς.	Στείλτε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Η αυτόματη λειτουργία συντήρησης στο ζεστό (το προϊόν παραμένει σε πρόγραμμα μαγειρέματος ή δεν θερμαίνεται).		
E0	Ο αισθητήρας στο πάνω μέρος του κυκλώματος είναι ανοιχτός ή έχει γίνει βραχυκύκλωμα.	Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής και ξεκινήστε το πρόγραμμα από την αρχή. Αν το πρόβλημα επαναληφθεί, στείλτε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
E1	Ο αισθητήρας στο πάνω μέρος του κυκλώματος είναι ανοιχτός ή έχει γίνει βραχυκύκλωμα.	

Παρατήρηση: αν το εσωτερικό μπουλ έχει παραμορφωθεί, σταματήστε να το χρησιμοποιείτε και αντικαταστήστε το με ένα καινούργιο από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

DESCRIPCIÓN

- 1 Cesta de vapor
- 2 Medidas de agua y arroz
- 3 Recipiente de cerámica extraíble
- 4 Vaso dosificador
- 5 Cuchara para arroz
- 6 Tapa
- 7 Escudo de vapor interior extraíble
- 8 Válvula de micropresión
- 9 Botón de apertura de la tapa
- 10 Asa
- 11 Soporte de la cuchara para arroz
- 12 Panel de control
 - a Botón "MENÚ/MIS RECETAS"
 - b Botón "INICIO RETARDADO/MANTENER CALIENTE"
 - c Botón "<": reducir el tiempo
 - d Botón "Inicio/Parada"
 - e Botón "TIEMPO/TEMPERATURA"
 - f Botón ">": aumentar el tiempo
 - g Botón "OK/CANCELAR"
- 13 Indicadores de la pantalla
 - a Indicador "TEMPERATURA"
 - b Indicador "TIEMPO"
 - c Indicador "INICIO RETARDADO"
 - d Indicador "MANTENER CALIENTE"
 - e INDICADOR "MIS RECETAS 1"
 - f INDICADOR "MIS RECETAS 2"
 - g INDICADOR "MIS RECETAS 3"
 - h INDICADOR "MIS RECETAS 4"
- 14 Carcasa
- 15 Elemento calentador
- 16 Cable de alimentación

ES

ANTES DEL PRIMER USO

Sacar el aparato del embalaje

- Saque el aparato del embalaje y desempaquete todos los accesorios y los documentos impresos.
- Abra la tapa apretando el botón de apertura situado en la carcasa – fig. 1.

Lea las instrucciones y siga exactamente el método de funcionamiento.

Limpieza del aparato

- Quite el recipiente de cerámica (fig. 2), el escudo de vapor y la válvula de presión (fig. 3a y 3b).
- Limpie el recipiente, la válvula y el escudo de vapor con una esponja y detergente líquido para vajillas.

- Limpie el exterior del aparato y la tapa con un paño húmedo.
- Séquelo bien.
- Vuelva a colocar todos los elementos en su posición original. Instale el escudo de vapor en las posiciones correctas en la tapa superior del aparato. A continuación, ponga el escudo de vapor detrás de los dos salientes y empújelo en la parte de arriba, hasta que esté sujeto. Instale el cable extraíble en la conexión situada en la base del robot de cocina.
- Inserte el soporte de cucharas en la parte del aparato (fig. 4).

EL APARATO

- Este robot de cocina multiusos está equipado con 25 programas de cocción: hornear, tostar, sopa, estofar, cocción lenta, cocinar al vapor, arroz, arroz sushi, risotto, harina de avena, bolas de masa hervidas, pasta, subir masa de pan, alimentos para bebés, esterilizar, tortillas, postres, yogur, mermelada y recalentar. El robot de cocina multiusos también tiene un temporizador regulable y una función de inicio retardado.
- Cuando se enchufa el cable de alimentación a la toma de corriente y a la conexión en la base del robot de cocina, el aparato emite un pitido largo y todos los indicadores del panel de control se encienden durante un instante. A continuación aparece en la pantalla "--" y todos los indicadores se apagan. El aparato pasa al modo de espera. Ahora puede seleccionar las funciones que desee del menú.
- Una vez finalizada la cocción, el aparato pasará automáticamente al modo de mantener en caliente hasta 24 h (dependiendo de las funciones).
- No toque el elemento calentador cuando el producto esté conectado o después de cocinar.
- No transporte el producto cuando esté en marcha ni justo después de cocinar.
- Este aparato está previsto solo para uso en interiores.
- Funcionamiento del botón de Inicio/Parada. Pulse el botón una vez brevemente para detener el proceso de cocción y dejar el aparato encendido para volver a cocinar o para mantener la comida caliente. Mantenga pulsado el botón para apagar el aparato completamente cuando haya terminado de cocinar.

PREPARACIÓN ANTES DE COCINAR

Medir los ingredientes - Capacidad máxima del recipiente

- Las marcas de las medidas en el interior del recipiente se indican en vasos, que se utilizan para medir la cantidad de agua cuando se cocina arroz.
- El vaso dosificador de plástico que se incluye con el producto es para medir arroz, no agua. El arroz que cabe en 1 nivel del vaso dosificador pesa aproximadamente 150 g.
- Los usuarios pueden reducir o aumentar el nivel de agua según el tipo de arroz y en función de sus gustos individuales.
- Dado que la tensión es diferente dependiendo de la zona, es normal que se produzcan ligeros derrames de arroz y de agua.
- La cantidad máxima de agua + arroz no debería superar la marca más alta dentro del recipiente.

ES

No añada nunca ingredientes ni agua por encima de la marca del nivel máximo.

Para cocinar arroz

- Antes de cocinar, mida el arroz con el vaso dosificador y enjuague el arroz.
- Ponga en el recipiente el arroz enjuagado y llénelo con agua hasta el nivel de agua correspondiente (las medidas en vasos).
- La cantidad de agua se puede adaptar dependiendo de sus gustos.

Para cocinar al vapor

- La cantidad de agua debe ser adecuada y estar siempre por debajo del fondo de la cesta de vapor. No sobrepase la marca "👤" que se indica en el recipiente.
- Si se excede este nivel, puede producirse un desbordamiento durante el uso.
- Introduzca la cesta de vapor en el recipiente (fig. 5).
- Coloque los ingredientes en el recipiente.

PARA TODAS LAS FUNCIONES

- Limpie con cuidado el exterior del recipiente utilizando un paño (sobre todo el fondo). Compruebe que no haya residuos ni líquidos en la parte de abajo del recipiente ni en el elemento calentador (fig. 6).
- Coloque el recipiente dentro del aparato, asegurándose de que esté colocado correctamente (fig. 7).

- Asegúrese de que el escudo de vapor está instalado correctamente en su sitio.
- Cierre la tapa. Se escuchará un "clic".
- Enchufe el cable de alimentación en la conexión situada en la base del aparato y después el otro extremo del cable en la toma de corriente.
- No encienda el aparato antes de haber completado los pasos anteriores.

No ponga nunca la mano en la salida de vapor durante la cocción, ya que existe peligro de quemaduras (fig. 11).

- Para apagar los pitidos, mantenga pulsado el botón "Menú". Se apagan todos los pitidos, excepto el de inicio y finalización de la cocción. Para reactivar el sonido, mantenga pulsado de nuevo el botón "Menú".

Si desea cambiar el menú de cocción seleccionado por error, pulse el botón "OK/CANCELAR" y seleccione después el menú que desee.

- La tabla de tiempos de cocción le proporciona toda la información para cada función (tiempo, mantenimiento caliente automático, inicio retardado, posición de la tapa...)

Utilice únicamente el recipiente interior suministrado con el aparato.

No eche agua ni ponga ingredientes en el aparato si no está instalado el recipiente dentro.

No utilice nunca el menú de recalentar ni el de mantener caliente para descongelar alimentos.

Programas				Tiempo de cocción			Inicio retardado		Temperatura		Posición de la tapa		Mantenimiento caliente automático
	Automático	Manual	Predeterminado	Intervalo	Ajustable	Intervalo	Intervalo	Ajustable	Predeterminado	Intervalo (°C)	Cerrada	Abierta	
1 Hornear	1		45 min	5 min-4 h	5 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	150	-	•		•
2 Tostar	1		15 min	5 min-90 min	1 min		-	-	160	-	•	•	•
3 Sopa	1		1 h	5 min-3 h	5 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	•		•
4 Estofar	Estofar/ alubias		1 h 20 min	20 min-9 h	5 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	•		•
5 Cocción lenta	1		4 h	20 min-9 h	5 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	90	-	•		•
6 Cocinar al vapor	1		30 min	5 min-3 h	5 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	•		•
7 Arroz	1		Automático	Automático	-		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	Automático	-	•		•
8 Arroz sushi	1		Automático	Automático	-		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	Automático	-	•		•
9 Plaf/risotto	1		Automático	Automático	-		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	Automático	-	•		•
10 Harina de avena	1		20 min	5 min-2 h	1 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	•		•
11 Bolas de masa hervidas	Hervir/ Bolas de masa hervidas		15 min	1 min-3 h	5 min		-	-	100	-	•		
12 Pasta	1		12 min	1 min-3 h	1 min		-	-	100	-	•		
13 Subir masa de pan	1		1 h	5 min-9 h	5 min		-	-	40	-	•		
14 Alimentos para bebés	1		45 min	5 min-2 h	5 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	•		• 1 h máx.
15 Esterilizar	1		1 h	5 min-3 h	5 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	100	-	•		
16 Tortillas	1		15 min	5 min-1 h	1 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	160	-	•	•	•
17 Postres	1		50 min	5 min-2 h	5 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	150	-	•		
18 Yogur	1		8 h	1 h-24 h	30 min		-	-	38	-	•		
19 Mermelada	1		1 h	5 min-3 h	5 min		Tiempo de cocción ~ 24 h	5 min	105	-	•		
20 Recalentar	1		20 min	5 min-1 h	1 min		-	-	100	-	•		•
21 Mantener caliente	1		-	-	-		-	-	75	-	•		•
22-25 Mis recetas		4	30 min	1 min-9 h 1 min-2 h	1 min		-	-	100	40-100 110-160	•	•	•

1 - FUNCIÓN HORNEAR

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 1 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Hornear". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".

2 - FUNCIÓN TOSTAR

Nota: Utilice esta función siempre con aceite y alimentos. Solo con aceite, puede producirse un fallo o situaciones de peligro.

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 2 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Tostar". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".

- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".
- Es importante comprobar que el escudo de vapor interior esté bien seco y que no haya restos de agua en la junta, para evitar el riesgo de expulsión o explosión del aceite caliente al cerrar la tapa.
- Ponga como máximo 2 o 3 cucharadas soperas de aceite.

3 - FUNCIÓN SOPA

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menús. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 3 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Sopa". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".

4 - FUNCIÓN ESTOFAR

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menús. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 4 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Estofar". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.

- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".

5 – FUNCIÓN COCCIÓN LENTA

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 5 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Cocción lenta". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".

6 – FUNCIÓN COCINAR AL VAPOR

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 6 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Cocinar al vapor". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.

- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".

Nota: el nivel de agua indicado en el recipiente permite cocinar al vapor durante 1 hora como máximo. Si necesita cocinar durante más tiempo, es necesario añadir más agua al recipiente.

7 – FUNCIÓN ARROZ

- Vierta en el recipiente la cantidad de arroz necesaria, utilizando el vaso dosificador incluido (fig. 9). A continuación, llene con agua fría hasta la marca "CUP" correspondiente impresa en el recipiente (fig. 10).
- Cierre la tapa.

Nota: Ponga siempre primero el arroz, ya que de lo contrario tendrá demasiada agua.

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 7 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Arroz". Se encienden las luces "Inicio" y "OK". El aparato emite un pitido y en la pantalla se indica **AUTO**.
- Al final de la cocción el aparato emitirá dos pitidos. El robot de cocina multiusos empezará a cocer a fuego lento y en la pantalla se indicará la cuenta atrás del tiempo de cocción lenta.
- Al final de la cocción lenta, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".

8 – FUNCIÓN ARROZ SUSHI

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 8 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Arroz sushi". Se encienden las luces "Inicio" y "OK". El aparato emite un pitido y en la pantalla se indica **AUTO**.
- Al final de la cocción el aparato emitirá dos pitidos. El robot de cocina multiusos empezará a cocer a fuego lento y en la pantalla se indicará la cuenta atrás del tiempo de cocción lenta.
- Al final de la cocción lenta, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".

9 – FUNCIÓN PILAF/RISOTTO

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 9 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Pilaf/risotto". Se encienden las luces "Inicio" y "OK". El aparato emite un pitido y en la pantalla se indica **AUTO**.
- Al final de la cocción el aparato emitirá dos pitidos. El robot de cocina multiusos empezará a cocer a fuego lento y en la pantalla se indicará la cuenta atrás del tiempo de cocción lenta.
- Al final de la cocción lenta, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".

TABLAS DE COCCIÓN DE ARROZ (PROGRAMAS 7 / 8 / 9)

- La tabla siguiente le ofrece una guía para cocinar diferentes tipos de arroz. Para obtener un resultado óptimo, recomendamos utilizar arroz ordinario en lugar de un arroz de cocción rápida, que tiende a quedar más pegajoso y se puede adherir a la base. Con otros tipos de arroz, como el arroz moreno o el arroz integral, habrá que adaptar las cantidades de agua.
- Para cocinar 1 vaso de arroz blanco (2 raciones pequeñas o 1 ración grande), llene 1 vaso dosificador de arroz blanco y después añada un vaso y medio de agua con el vaso dosificador. En algunos tipos de arroz, cuando se cocina 1 vaso de arroz es normal que se pegue un poco en la base.
- La cantidad máxima de agua + arroz no debería superar la marca más alta dentro del recipiente (fig. 8). Puede que sea necesario adaptar las cantidades de agua en función del tipo de arroz.

ES

GUÍA DE COCCIÓN DE ARROZ

Medida de vasos de arroz	Peso del arroz	Medida de agua en el recipiente (+ arroz)	Raciones
2	300 g	Marca de 2 vasos	2 - 4 personas
4	600 g	Marca de 4 vasos	4 - 8 personas
6	900 g	Marca de 6 vasos	6 - 12 personas
8	1200 g	Marca de 8 vasos	8 - 16 personas
10	1500 g	Marca de 10 vasos	10 - 20 personas

10 – FUNCIÓN HARINA DE AVENA

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 10 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Harina de avena". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.

- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".
- Una vez cocinada la harina de avena, debe consumirse en el plazo de 1 hora.

11 – FUNCIÓN BOLAS DE MASA HERVIDAS

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 11 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Bolas de masa hervidas". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica  durante la fase de hervido. En este paso la tapa debe permanecer cerrada.
- Cuando el agua esté hirviendo, el robot de cocina multiusos emitirá cinco pitidos para indicar que debe añadir las bolas de masa. Abra la tapa y ponga las bolas de masa dentro del recipiente.
- Deje la tapa abierta y pulse "OK" o "Inicio" para empezar la cocción de las bolas de masa. Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos.
- En la función Bolas de masa hervidas no hay función de mantener caliente.

Advertencia: la tapa debe permanecer abierta durante la cocción de las bolas de masa hervidas.

12 – FUNCIÓN PASTA

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 12 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Pasta". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica  durante la fase de hervido. En este paso la tapa debe permanecer cerrada.
- Cuando el agua esté hirviendo, el robot de cocina multiusos emitirá cinco pitidos para indicar que debe añadir la pasta. Abra la tapa y ponga la pasta dentro del recipiente.
- Deje la tapa abierta y pulse "OK" o "Inicio" para empezar la cocción de la pasta. Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos.
- En la función Pasta no hay función de mantener caliente.

Advertencia: la tapa debe permanecer abierta durante la cocción de la pasta.

13 – FUNCIÓN SUBIR MASA DE PAN

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 13 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Subir masa de pan". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos.
- En la función Subir masa de pan no hay función de mantener caliente.

14 – FUNCIÓN ALIMENTOS PARA BEBÉS

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 14 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Alimentos para bebés". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".
- Por razones de seguridad alimentaria, la función Mantener caliente solo está disponible durante una hora.

Nota: Una vez cocinado el alimento para el bebé, debe consumirse en el plazo de 1 hora.

15 – FUNCIÓN ESTERILIZACIÓN

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 15 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Esterilización". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos.
- En la función Esterilización no hay función de mantener caliente.
- Los biberones y los recipientes deben llenarse de agua antes de introducirlos en el recipiente, para evitar que se formen burbujas de aire que podrían alterar la esterilización.

16 – FUNCIÓN TORTILLAS

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 16 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Tortillas". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".

ES

17 – FUNCIÓN POSTRES

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 17 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Postres". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos.
- En la función Postres no hay función de mantener caliente.

18 – FUNCIÓN YOGUR

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 18 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Yogur". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos.
- En la función Yogur no hay función de mantener caliente.
- **Para hacer yogur, se pueden introducir en el robot de cocina multiusos recipientes de vidrio aptos para horno.**

SELECCIONAR LOS INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué leche debe utilizar?

Todas nuestras recetas (a menos que se indique lo contrario) se preparan utilizando leche de vaca. Puede usar leche vegetal, por ejemplo, leche de soja, así como leche de oveja o de cabra, pero en ese caso puede variar la firmeza del yogur según la leche que se utilice. La leche cruda y la leche de larga duración, así como todos los tipos de leche que se describen a continuación, son aptas para el aparato:

- **Leche esterilizada de larga duración:** Con leche UHT entera se consigue un yogur más firme. Si se utiliza leche semidesnatada el resultado es un yogur menos firme. Sin embargo, puede utilizar leche semidesnatada y añadir una o dos cucharadas soperas de leche en polvo.
- **Leche pasteurizada:** con este tipo de leche se consigue un yogur más cremoso, con una película fina en la parte superior.
- **Leche cruda (leche de granja):** es necesario hervirla. Se recomienda también dejarla hervir durante mucho rato. Puede ser peligroso usar esta leche sin hervirla. Es necesario esperar a que se enfríe antes de usarla en el aparato. No se recomienda el cultivo usando yogur preparado con leche cruda.
- **leche en polvo:** el uso de leche en polvo producirá un yogur muy cremoso. Siga las instrucciones del fabricante que se indican en el envase.

Escoja leche entera, preferiblemente UHT de larga duración. La leche cruda (fresca) o la leche no pasteurizada debe hervirse y enfriarse, y hay que quitar la película que se forma.

El fermento

Para yogur

Se puede hacer a partir de lo siguiente:

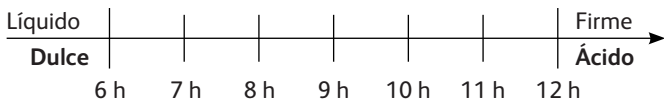
- Un **yogur natural** comprado en una tienda con la fecha de caducidad más tarde posible; por tanto, su yogur contendrá más fermento activo para lograr un yogur más firme.
- Un **fermento liofilizado**. En este caso, respete el tiempo de activación especificado en las instrucciones del fermento. Puede encontrar estos fermentos en supermercados, farmacias y en algunas tiendas de productos saludables.
- Un **yogur preparado por usted recientemente**: debe ser natural y haberse preparado hace poco tiempo. Esto se llama hacer un cultivo. Después de cinco procesos de cultivo, el yogur utilizado pierde fermentos activos y, por tanto, hay riesgo de obtener una consistencia menos firme. Entonces tendrá que volver a empezar utilizando un yogur comprado en la tienda o fermento liofilizado.

Si ha hervido la leche, espere hasta que se haya enfriado a la temperatura ambiente antes de añadir el fermento.

El calor excesivo puede destruir la propiedades del fermento para yogur.

Tiempo de fermentación

- El yogur necesita entre 6 y 12 horas de fermentación, dependiendo de los ingredientes básicos y del resultado que desee.



- Una vez finalizado el proceso de cocción del yogur, hay que dejar el yogur en el frigorífico como mínimo durante 4 horas. Puede guardarse hasta 7 días en el frigorífico.

19 – FUNCIÓN MERMELADA

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 19 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Mermelada". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos.
- En la función Mermelada no hay función de mantener caliente.

Advertencia: la tapa debe permanecer abierta durante la cocción de la mermelada.

20 – FUNCIÓN RECALENTAR

- Pulse el botón "Menú" para entrar en la selección del menú. A continuación, pulse el botón "<" o ">" para seleccionar el menú número 20 y pulse "OK" para confirmar la selección.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". Seguidamente, pulse el botón "OK" o "Inicio" para empezar la cocción.
- El robot de cocina multiusos pasa al estado de cocción "Alimentos para bebés". Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".
- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".

El uso repetido de la función "recalentar" en caso de una cantidad excesiva o insuficiente de arroz durante la cocción puede provocar que se queме arroz en el fondo.

Al recalentar arroz frío puede producirse olor a quemado.

No utilice nunca la función Recalentar para descongelar alimentos.

FUNCIÓN MIS RECETAS

La función "Mis recetas" ha sido desarrollada para recordarle sus recetas favoritas.

- Pulse dos veces el botón "Mis recetas" para entrar en el menú correspondiente. El indicador ►  1 se enciende de color rojo. Se puede cambiar el programa "Mis recetas" del 1 al 4 pulsando el botón "<" o ">".
- En la pantalla se indica el tiempo de cocción predeterminado y la temperatura de cocción predeterminada. Ambos se pueden ajustar para el programa "Mis recetas".
- Si desea ajustar los parámetros predeterminados, pulse el botón "Tiempo/Temperatura".
- Pulse una vez para cambiar la temperatura de cocción que parpadea. Se enciende el indicador de temperatura. Pulse el botón "<" o ">" para ajustar la temperatura de cocción. Pulse a continuación la tecla "OK" o "Tiempo/Temperatura" para confirmar la selección.
- Ahora puede cambiar el tiempo de cocción que parpadea. Se enciende el indicador de tiempo. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón "<" o ">". A continuación, pulse la tecla "OK" o "Tiempo/Temperatura" para iniciar la cocción.
- Se encienden las luces de "Inicio" y "OK", el aparato emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo restante. Se enciende el indicador de la receta seleccionada.
- Al final de la cocción, el aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará al estado de mantenimiento caliente. En la pantalla aparecerá el indicador "Mantener caliente" y se indicará el tiempo de mantenimiento caliente. Durante el mantenimiento caliente se encienden las luces "OK" e "Inicio".

Si la temperatura es inferior a 70°C, no está disponible la función Mantener caliente

Si la temperatura es superior a 70°C, está disponible la función Mantener caliente

- Para parar la función Mantener caliente, pulse el botón "Inicio/Parada". También se puede cancelar la función Mantener caliente manteniendo pulsado el botón "OK/Cancelar".
- El Inicio retardado está disponible solo si el ajuste de la temperatura es mayor que 90°C.

ES

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Mantenimiento caliente manual

Para iniciar un mantenimiento caliente manual, pulse 2 veces el botón "Mantener caliente". El indicador "Mantener caliente" aparece en la pantalla, el robot de cocina multiusos emite un pitido y en la pantalla se indica el tiempo de mantenimiento caliente.

Mantenimiento caliente automático

El robot de cocina multiusos pasa automáticamente al estado "Mantener caliente" al final de la cocción (excepto en algunos menús). El aparato emitirá tres pitidos y el robot de cocina multiusos pasará automáticamente al estado de mantenimiento caliente. Se encenderá el indicador "Mantener caliente" y en la pantalla se indicará el tiempo de mantenimiento caliente.

Para cancelar un ciclo de mantenimiento caliente automático, mantenga pulsado durante 5 segundos el botón "Mantener caliente". El aparato emitirá un pitido largo. El indicador "Mantener caliente" parpadeará 3 veces antes de apagarse.

Para reanudar el proceso de mantenimiento caliente, vuelva a mantener pulsado durante 5 segundos el botón "Mantener caliente". El aparato emitirá un pitido largo. El indicador "Mantener caliente" parpadeará 3 veces antes de apagarse.

FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO

- El tiempo de inicio retardado corresponde a la hora a la que finalizará la cocción.
- Para utilizar la función de inicio retardado, seleccione primero un programa de cocción y el tiempo de cocción (no es posible en algunos menús). Pulse después el botón "Inicio retardado". El robot de cocina multifunción emitirá un pitido, se encenderá el indicador "Inicio retardado" y parpadeará el tiempo de cocción.
- El tiempo ajustado predeterminado cambiará en función del tiempo de cocción seleccionado.
- Pulse el botón ">" para aumentar el tiempo. Pulse el botón "OK" para confirmar. El aparato emitirá un pitido y el indicador "Inicio retardado" permanecerá en la pantalla. Los indicadores "Inicio" y "OK" se encenderán y el tiempo empezará a disminuir.

- Cuando el temporizador llegue al tiempo de cocción, se apagará el indicador "Inicio retardado" y se encenderá el indicador "Tiempo". El robot de cocina multifunción emitirá tres pitidos, los indicadores "Inicio" y "OK" se encenderán y en la pantalla se indicará el tiempo de cocción restante.

UNA VEZ FINALIZADA LA COCCIÓN

- Abra la tapa (fig. 1).
- Use un agarrador o un guante de horno para sacar el recipiente y la bandeja de vapor (fig. 12).
- Sirva la comida con la cuchara de plástico que se suministra con el aparato.
- La comida se mantiene caliente hasta 24 horas.
- Pulse el botón "Mantener caliente/Cancelar" para finalizar el estado de mantenimiento caliente.
- Desenchufe el aparato.

INFORMACIÓN DIVERSA

- El aparato tiene una función de memoria. En caso de fallo de corriente, el robot de cocina multiusos memorizará el estado de la cocción justo antes del fallo, y continuará el proceso de cocción si la corriente se restablece en el transcurso de 2 segundos. Si el fallo de corriente dura más de 2 segundos, el robot de cocina multifunción cancelará la cocción anterior y regresará al modo de espera.
- No abra la tapa durante la cocción para garantizar la eficiencia de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese siempre de que el aparato esté desenchufado y de que se haya enfriado completamente antes de limpiarlo y someterlo al mantenimiento.
- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato con una esponja después de cada uso (fig. 13).

Recipiente, cesta de vapor (fig. 14)

- Utilice agua caliente y detergente para vajillas para limpiar el recipiente y la cesta de vapor. No se recomienda usar polvos abrasivos ni estropajos metálicos.

- Si la comida se pega al fondo, puede llenar de agua el recipiente para dejarlo en remojo durante un tiempo antes de lavarlo.
- Seque bien el recipiente.
- El recipiente y la cesta de vapor también son aptos para el lavavajillas.

Cuidado del recipiente

- Tenga en cuenta las instrucciones siguientes en relación con el recipiente:
- Para mantener la calidad del recipiente, se recomienda no cortar alimentos dentro del mismo.
- Asegúrese de volver a introducir el recipiente en el robot de cocina.
- Use la cuchara de plástico que se suministra con el aparato, y no utilice cucharas de metal para evitar que se dañe la superficie del recipiente (fig. 15).
- Para evitar el riesgo de corrosión, no vierta vinagre en el recipiente.
- El color de la superficie del recipiente puede cambiar después del primer uso o de utilizarlo durante mucho tiempo. Este cambio de color se debe al efecto del vapor y el agua, y no afecta al uso del robot de cocina multiusos, ni tampoco es peligroso para la salud. Su uso sigue siendo absolutamente seguro.

Limpieza de la válvula de micropresión

- Para limpiar la válvula de micropresión, quítela de la tapa (fig. 16) y ábrala girándola en la dirección "abrir" (fig. 17a y 17b). Después de limpiarla, séquela con un paño. A continuación, una los dos triángulos de las dos piezas, gírela en la dirección "cerrar" y vuelva a instalarla en la tapa del robot de cocina multifunción (fig. 18a y 18b).

Limpieza y mantenimiento de las demás piezas del aparato

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior del robot de cocina multiusos (fig. 19), el interior de la tapa (fig. 14) el cable con un paño húmedo, y después séquelos. No utilice productos abrasivos.
- No use agua para limpiar el interior del aparato, ya que podría dañarse el sensor de calor.

GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS TÉCNICOS

Descripción del fallo	Causas	Soluciones
Todos los indicadores están apagados y el aparato no se calienta.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato. Si las luces siguen sin encenderse y no se produce calor, envíe el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para su reparación.
El indicador está apagado pero el aparato calienta.	La luz del indicador está estropeada.	Envíe el aparato a un centro de servicio técnico para su reparación.
Salida de vapor anormal durante el uso.	La tapa no esta bien cerrada.	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	La válvula de micropresión no está bien colocada.	Pare la cocción (desenchufe el producto) y compruebe que la válvula esté sujeta (2 las dos piezas unidas y bloqueadas) en la posición correcta.
	La junta de la tapa o de la válvula de micropresión está dañada.	Envíe el aparato a un centro de servicio técnico para su reparación.
	El escudo de vapor no está instalado correctamente.	Quite el escudo de vapor y vuelva a insertarlo en la posición correcta. A continuación, reanude la cocción.
El arroz se cocina a medias o tarda demasiado en cocinarse.	La cantidad de agua es excesiva o insuficiente en relación con la cantidad de arroz.	Consulte en la tabla la cantidad de agua correcta.
El arroz se cocina a medias o tarda demasiado en cocinarse.	Cocción lenta insuficiente	Envíe el aparato a un centro de servicio técnico para su reparación.
La función Mantener caliente falla (el producto continúa en el programa de cocción, o no calienta).		

ES

Descripción del fallo	Causas	Soluciones
E0	El sensor situado en el circuito superior está abierto o hay un cortocircuito.	Pare el aparato y reinicie el programa. Si el problema se repite, envíe el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para su reparación.
E1	El sensor situado en el circuito inferior está abierto o hay un cortocircuito.	

Nota: si el recipiente interior está deformado, deje de usarlo y pida un recambio a través del centro de servicio técnico autorizado.

DESCRIÇÃO

- 1 Cesto do vapor
- 2 Medições para a água e arroz
- 3 Recipiente de cerâmica amovível
- 4 Recipiente de medição
- 5 Colher de arroz
- 6 Tampa
- 7 Proteção interior amovível do vapor
- 8 Micro válvula de pressão
- 9 Botão de abertura da tampa
- 10 Pega
- 11 Suporte da colher de arroz
- 12 Painel de controlo
 - a Botão "MENU/AS MINHAS RECEITAS"
 - b Botão "INÍCIO DIFERIDO/MANTER QUENTE"
 - c Botão "<" - Diminuição do tempo
 - d Botão "INICIAR/PARAR"
 - e Botão "TEMPO/TEMPERATURA"
 - f Botão ">" - Aumento do tempo
 - g Botão "OK/CANCELAR"
- 13 Indicadores do ecrã
 - a Indicador da "TEMPERATURA"
 - b Indicador do "TEMPO"
 - c Indicador de "INÍCIO DIFERIDO"
 - d Indicador de "MANTER QUENTE"
 - e Indicador "PERSONALIZADO 1"
 - f Indicador "PERSONALIZADO 2"
 - g Indicador "PERSONALIZADO 3"
 - h Indicador "PERSONALIZADO 4"
- 14 Estrutura
- 15 Elemento de aquecimento
- 16 Fio da alimentação

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retirar o aparelho da caixa

- Retire o aparelho, todos os acessórios e os documentos da caixa.
- Abra a tampa, premindo o botão de abertura na estrutura – Imagem 1.

Leia as instruções e siga cuidadosamente o método de funcionamento.

Limpar o aparelho

- Retire o recipiente de cerâmica – Imagem 2, a proteção do vapor e a válvula de pressão – Imagem 3a e 3b.
- Limpe o recipiente, a válvula e a proteção do vapor com uma esponja e líquido de limpeza.
- Limpe o exterior do aparelho e a tampa com um pano ligeiramente embebido em água.

- Seque cuidadosamente.
- Coloque todos os elementos na sua posição inicial. Instale a proteção do vapor na posição correta na tampa superior da máquina. A seguir, coloque a proteção do vapor atrás das 2 abas e prima o topo até ficar fixada. Instale o fio amovível na entrada da base do aparelho.
- Insira o suporte da colher na base do aparelho - Imagem 4.

O APARELHO

- Este aparelho vem equipado com 25 programas de cozinha: Cozer, dourar, sopa, guisar, cozinhar lentamente, vapor, arroz, arroz de sushi, risotto, farinha de aveia, bolinho de massa, massa, levedar pão, comida de bebê, esterilizar, omeleta, sobremesa, iogurte, compota e reaquecer. O aparelho também tem um temporizador ajustável e início diferido.
- Quando o fio da alimentação for ligado à eletricidade e à entrada na base do aparelho de cozinha, este emite um som prolongado. Todos os indicadores no painel de controlo acendem durante um momento. Quando o ecrã apresentar "--", todos os indicadores se desligam. O aparelho entra no modo inativo. Pode selecionar as funções do menu conforme desejado.
- No final do período de cozedura, o aparelho passa automaticamente para a função de manter quente, que dura até 24 horas (dependendo das funções).
- Não toque no elemento de aquecimento quando o aparelho estiver ligado ou após a cozedura.
- Não transporte o produto durante a utilização ou após a cozedura.
- Este aparelho foi criado para ser usado apenas no interior.
- Função do botão de iniciar/parar. Prima uma vez o botão para parar o processo de cozedura, mas deixe a máquina ligada para cozedura adicional ou para manter quente. Mantenha o botão premido para desligar o aparelho por completo quando toda a cozedura estiver completa.

PREPARAÇÃO ANTES DE COZINHAR

Medir os ingredientes - Capacidade máxima do recipiente

- As marcas de medição no interior do recipiente são dadas em "recipientes". Estes são usados para medir a quantidade de água quando cozinhar arroz.

- O recipiente de medição de plástico fornecido com o seu aparelho serve para medir o arroz e não a água. 1 recipiente de medição de arroz pesa cerca de 150 g.
- Os utilizadores podem reduzir ou aumentar a água de acordo com os tipos de arroz e preferências de gosto.
- Como a voltagem varia em diferentes áreas, um ligeiro derrame de arroz e água é normal.
- A quantidade máxima de água + arroz não deverá exceder a marca mais alta dentro do recipiente.

Nunca adicione ingredientes ou água para além da marca do nível mais elevado.

Quando cozinhar arroz

- Antes de cozinhar, meça o arroz com o recipiente de medição e passe-o por água.
- Coloque o arroz passado por água no recipiente e encha com água até ao nível correspondente (a medição é em "recipientes").
- A quantidade de água pode ser ajustada, dependendo do seu gosto.

Quando cozinhar a vapor

- A quantidade de água tem de ser a adequada e sempre inferior ao fundo do cesto do vapor. Não exceda a marca " " indicada no recipiente.
- Exceder este nível pode causar derrames durante a utilização.
- Coloque o cesto do vapor no recipiente - Imagem 5.
- Adicione os ingredientes no cesto.

PARA TODAS AS FUNÇÕES

- Limpe cuidadosamente a parte exterior do recipiente (especialmente o fundo). Certifique-se de que não existem resíduos estranhos nem líquido por baixo do recipiente e no elemento de aquecimento – Imagem 6.
- Coloque o recipiente no aparelho, certificando-se de que fica bem posicionado – Imagem 7.
- Certifique-se de que a proteção do vapor fica bem colocada.
- Feche a tampa. Ouvirá um "clique".
- Ligue o fio da alimentação na base e a ficha na outra extremidade do fio a uma tomada.
- Não ligue o aparelho até que todas as fases apresentadas anteriormente tenham sido completadas.

Nunca coloque a mão na abertura do vapor durante a cozedura. Pode queimar-se - Imagem 11.

- Pode cancelar os "beeps" mantendo premido o botão "Menu". Todos os "beeps" são cancelados, exceto o do início e o do final de cozedura. Para reativar os sons, mantenha novamente premido o botão "Menu".

Se desejar alterar o menu de cozedura selecionado devido a um erro, prima o botão "OK/CANCELAR" e volte a escolher o menu desejado.

- A tabela do tempo de cozedura dá-lhe toda a informação para cada função (tempo, manter quente automaticamente, início diferido, posição da tampa...).

Use apenas o recipiente interior fornecido com o aparelho.

Não deite água nem ingredientes para dentro do aparelho sem o recipiente no interior.

Nunca use o menu de reaquecer ou de manter quente para descongelar comida.

Programas		Tempo de cozedura			Início diferido		Temperatura		Posição da tampa		Manter quente automaticamente		
		Automático	Manual	Predefinição	Gama	Ajustável	Gama	Ajustável	Predefinição	Gama (°C)		Fechado	Aberto
1	Cozer	1		45 min	5 min - 4 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	150	-	•	•	
2	Dourar	1		15 min	5 min - 90 min	1 min	-	-	160	-	•	•	
3	Sopa	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	•	•	
4	Guisar	Guisar/Feijões		1h20min	20 min - 9 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	•	•	
5	Cozinhar lentamente	1		4 h	20min - 9 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	90	-	•	•	
6	Vapor	1		30 min	5 min - 3 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	•	•	
7	Arroz	1		Automático	Automático	-	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	Automático	-	•	•	
8	Arroz de sushi	1		Automático	Automático	-	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	Automático	-	•	•	
9	Plat/risotto	1		Automático	Automático	-	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	Automático	-	•	•	
10	Farinha de aveia	1		20 min	5 min - 2 h	1 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	•	•	
11	Bolinho de massa	Ferver/Bolinho de massa		15 min	1min - 3 h	5 min	-	-	100	-	•	•	
12	Massa	1		12 min	1 min - 3 h	1 min	-	-	100	-	•	•	
13	Levedar o pão	1		1 h	5 min - 9 h	5 min	-	-	40	-	•	•	
14	Comida de bebé	1		45 min	5 min - 2 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	•	• 1 h máx	
15	Esterilizar	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	160	-	•		
16	Omeleta	1		15 min	5 min - 1 h	1 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	150	-	•		•
17	Sobremesa	1		50 min	5 min - 2 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	38	-	•		•
18	Iogurte	1		8 h	1 h - 24 h	30 min	-	-	105	-	•		•
19	Doce	1		1 h	5 min - 3 h	5 min	Tempo de cozedura ~ 24 h	5 min	100	-	•	•	
20	Reaquecer	1		20 min	5 min - 1 h	1 min	-	-	75	-	•	•	
21	Manter quente	1		-	-	-	-	-	100	40-100	•	•	
22-25	As minhas receitas		4	30 min	1min - 9 h 1 min - 2 h	1 min	-	-	100	110-160	•	•	

1 - FUNÇÃO DE COZER

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 1 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Cozer". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

2 - FUNÇÃO DE DOURAR

Nota: Use sempre esta função com óleo e comida. Apenas com óleo, pode causar uma falha ou perigo.

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 2 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Dourar". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

- É importante certificar-se de que a proteção interior do vapor está bem seca e que não existem resíduos de água na junta, para evitar qualquer risco de projeção ou explosão de óleo quente quando fecha a tampa.
- Use 2 ou 3 colheres de sopa de óleo no máximo.

3 - FUNÇÃO DE SOPA

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 3 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Sopa". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

4 - FUNÇÃO DE GUI SAR

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 4 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Guisar". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.

- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

5 – FUNÇÃO DE COZEDURA LENTA

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 5 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Cozedura lenta". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

6 – FUNÇÃO DO VAPOR

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 6 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Vapor". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

Nota: O nível de água indicado no recipiente permite uma cozedura a vapor durante 1 hora no máximo. Se tiver de cozinhar durante mais tempo, tem de inserir mais água no recipiente.

7 – FUNÇÃO DO ARROZ

- Deite a quantidade necessária de arroz no recipiente usando o recipiente de medição fornecido – Imagem 9. A seguir, encha com água fria até à marca correspondente "CUP" gravada no recipiente – Imagem 10.
- Feche a tampa.

Nota: Adicione sempre primeiro o arroz, caso contrário, haverá sempre demasiada água.

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 7 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Arroz". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta .
- No final da cozedura, serão emitidos dois sons e a máquina começa a cozer lentamente. O ecrã inicia a contagem decrescente da cozedura lenta.
- No final da cozedura lenta, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

8 – FUNÇÃO DO ARROZ DE SUSHI

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 8 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Arroz de sushi". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta .
- No final da cozedura, serão emitidos dois sons e a máquina começa a cozer lentamente. O ecrã inicia a contagem decrescente da cozedura lenta.

- No final da cozedura lenta, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

9 – FUNÇÃO DE PILAF/RISOTTO

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 9 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Pilaf/Risotto". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta .
- No final da cozedura, serão emitidos dois sons e a máquina começa a cozer lentamente. O ecrã inicia a contagem decrescente da cozedura lenta.
- No final da cozedura lenta, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

TABELAS PARA COZINHAR ARROZ (PROGRAMAS 7 / 8 / 9)

- A tabela em baixo apresenta um guia para cozinhar diferentes tipos de arroz. Para melhores resultados, recomendamos a utilização de arroz normal, em vez de arroz "fácil de cozinhar", que tende a ficar mais peganhoso e pode colar-se à base. Com outros tipos de arroz, como arroz integral ou arroz selvagem, as quantidades de água têm de ser ajustadas.
- Para cozinhar 1 recipiente de arroz branco (2 porções pequenas ou 1 porção grande), use 1 recipiente de medição de arroz branco e adicione um recipiente e meio de água. Com alguns tipos de arroz, é normal que um pouco de arroz se cole na base quando cozinhar 1 recipiente de arroz.

- A quantidade máxima de água + arroz não deverá exceder a marca mais alta dentro do recipiente - Imagem 8. Dependendo do tipo de arroz, as quantidades de água poderão ter de ser ajustadas.

GUIA DE COZEDURA PARA ARROZ

Medição do arroz em recipiente	Peso do arroz	Medição da água no recipiente (+ arroz)	Pessoas
2	300 g	Marca de 2 taças	2 pessoas - 4 pessoas
4	600 g	Marca de 4 taças	4 pessoas - 8 pessoas
6	900 g	Marca de 6 taças	6 pessoas - 12 pessoas
8	1200 g	Marca de 8 taças	8 pessoas - 16 pessoas
10	1500 g	Marca de 10 taças	10 pessoas - 20 pessoas

PT

10 – FUNÇÃO DE FARINHA DE AVEIA

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 10 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Farinha de aveia". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".
- Quando a farinha de aveia for cozinhada, deverá ser consumida no espaço de 1 hora.

11 – FUNÇÃO DE BOLINHO DE MASSA

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 11 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.

- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Bolinho de massa". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta **AUTO** durante a fase da fervura. A tampa deverá ser mantida fechada durante este passo.
- Quando a água estiver a ferver, a máquina emite cinco sons para indicar que tem de adicionar o bolinho de massa. Abra a tampa e coloque o bolinho de massa dentro do recipiente.
- Deixe a tampa abrir e prima o botão "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura do bolinho de massa. As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, o aparelho emite três "beeps".
- Não existe a opção de manter quente para a função de Bolinho de massa.

Aviso: A tampa tem de ser aberta durante a cozedura do bolinho de massa.

12 – FUNÇÃO DE MASSA

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 12 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Massa". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta **AUTO** durante a fase da fervura. A tampa deverá ser mantida fechada durante este passo.
- Quando a água estiver a ferver, a máquina emite cinco sons para indicar que tem de adicionar a massa. Abra a tampa e coloque a massa dentro do recipiente.
- Deixe a tampa abrir e prima o botão "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura da massa. As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, o aparelho emite três "beeps".
- Não existe a opção de manter quente para a função de Massa.

Aviso: A tampa tem de ser aberta durante a cozedura da massa.

13 – FUNÇÃO DE LEVEDAR PÃO

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 13 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Levedar pão". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, o aparelho emite três "beeps".
- Não existe a opção de manter quente para a função de Levedar pão.

14 – FUNÇÃO DE COMIDA DE BEBÉ

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 14 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Comida de bebé". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".
- Por razões de segurança, só está disponível 1 hora para a função de manter quente.

Nota: Quando a comida de bebé estiver preparada, deverá ser consumida no espaço de 1 hora.

15 – FUNÇÃO DE ESTERILIZAR

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 15 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Esterilizar". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, o aparelho emite três "beeps".
- Não existe a opção de manter quente para a função de Esterilizar.
- Os biberões e recipientes de comida para bebé têm de ser enchidos previamente com água antes de os colocar no recipiente, para evitar a formação de bolhas de ar que possam alterar a esterilização.

16 – FUNÇÃO DE OMELETA

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 16 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Omeleta". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

17 – FUNÇÃO DE SOBREMESA

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 17 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Sobremesa". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, o aparelho emite três "beeps".
- Não existe a opção de manter quente para a função de Sobremesa.

18 – FUNÇÃO DE IOGURTE

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 18 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Iogurte". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, o aparelho emite três "beeps".
- Não existe a opção de manter quente para a função de Iogurte.
- **Os recipientes de vidro à prova de calor podem ser usados na máquina quando confeccionar iogurte.**

ESCOLHA DOS INGREDIENTES PARA O IOGURTE

Leite

Que leite deve usar?

Todas as nossas receitas (excepto se estipulado de diferente modo) são preparadas com leite de vaca. Pode usar, por exemplo, leite de soja, de ovelha ou de cabra, mas, neste caso, a firmeza do iogurte pode variar, dependendo do leite usado. Leites crus ou leites de longa duração e todos os leites descritos em baixo são adequados para o seu aparelho:

- **Leite esterilizado de longa duração:** Leite gordo UHT dá origem a um iogurte mais firme. Usar leite meio gordo dá origem a um iogurte menos firme. No entanto, pode usar leite meio gordo e adicionar uma ou duas colheres de sopa de leite em pó.
- **O leite pasteurizado:** Este leite dá origem a um iogurte mais cremoso, com uma ligeira nata por cima.
- **Leite cru (leite de quinta):** Tem de ser fervido. Também recomendamos que deixe ferver durante um longo espaço de tempo. É perigoso usar este leite sem o ferver. A seguir, tem de o deixar arrefecer antes de o usar com o seu aparelho. Não recomendamos que prepare culturas bacterianas usando iogurte preparado com leite cru.
- **Leite em pó:** Usar leite em pó dá origem a um iogurte muito cremoso. Siga as instruções apresentadas na caixa do fabricante.

Escolha um leite gordo, de preferência UHT de longa duração.

O leite cru (fresco) ou pasteurizado tem de ser fervido e depois arrefecido e tem de retirar a nata.

O fermento

Para iogurte

Este é feito de:

- Um **iogurte natural** comprado na loja com a data de validade mais longa possível. Assim, o seu iogurte irá conter mais fermento ativo, para um iogurte mais firme.
- Um **fermento secado e congelado**. Neste caso, siga o tempo de ativação especificado nas instruções do fermento. Pode encontrar estes fermentos em supermercados, farmácias e nalgumas lojas de produtos de saúde.
- O seu **iogurte preparado recentemente** – Este tem de ser natural e preparado recentemente. A isto chama-se cultura. Após cinco processos de cultura, o iogurte usado perde fermentos ativos e arrisca-se a ter uma consistência menos firme. Tem de começar de novo com um iogurte comprado na loja ou fermento secado e congelado.

Se ferveu o leite, espere até que este atinja a temperatura ambiente antes de adicionar o fermento.

Se o leite estiver muito quente, pode destruir as propriedades do fermento.

Tempo de fermentação

- O seu iogurte precisa entre 6 e 12 horas de fermentação, dependendo dos ingredientes básicos e do resultado que procura.



- Quando o processo de preparação do iogurte terminar, este deverá ser colocado num frigorífico durante, pelo menos, 4 horas, e deverá ser mantido no máximo durante 7 dias no frigorífico.

PT

19 – FUNÇÃO DE COMPOTA

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 19 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.
- A máquina entra no estado de cozedura "Compota". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, o aparelho emite três "beeps".
- Não existe a opção de manter quente para a função de Compota.

Aviso: A tampa tem de ser aberta durante a cozedura de compota.

20 – FUNÇÃO DE REAQUECER

- Prima o botão "Menu" para entrar na seleção do menu. A seguir, prima "<" ou ">" para escolher o número 20 do menu e prima "OK" para validar a sua escolha.
- O tempo de cozedura predefinido pisca no ecrã. Pode ajustar o seu tempo de cozedura premindo "<" ou ">". A seguir, prima "OK" ou "Iniciar" para iniciar a cozedura.

- A máquina entra no estado de cozedura "Comida de bebé". As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.
- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".

A utilização repetida de "Reaquecer" no caso de arroz excessivo ou de muito pouco arroz durante a cozedura fará com que o arroz fique queimado no fundo.

Reaquecer arroz frio pode dar origem a um cheiro a queimado.

Nunca use a função de reaquecer para descongelar comida.

FUNÇÃO AS MINHAS RECEITAS (PERSONALIZADO)

A função "As minhas receitas" foi desenvolvida para lembrar as suas escolhas preferidas ao cozinhar.

- Prima 2 vezes o botão "As minhas receitas" para entrar no menu Personalizado. O indicador ►  1 acende a vermelho. Pode alterar o programa Personalizado de 1 a 4 premindo o botão "<" ou ">".
- O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido e a temperatura de cozedura predefinida. Ambos podem ser ajustados para o Personalizado.
- Se desejar ajustar os parâmetros predefinidos, prima o botão "Tempo/Temperatura".
- Ao premir uma vez, pode alterar a temperatura de cozedura que está a piscar. O indicador da temperatura acende. Prima o botão "<" ou ">" para ajustar a temperatura de cozedura. A seguir, prima o botão "OK" ou "Tempo/Temperatura" para validar.
- Depois, pode alterar o tempo de cozedura que está a piscar. O indicador do tempo acende. Ajuste o tempo de cozedura premindo o botão "<" ou ">". Prima "OK" ou "Tempo/Temperatura" para iniciar a cozedura.
- As luzes de "Iniciar" e "OK" acendem. O aparelho emite um som e o ecrã apresenta o tempo restante. O indicador da opção Personalizada selecionada acende.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente. As luzes de "OK" e "Iniciar" acendem durante o manter quente.

Se a temperatura estiver abaixo de 70 °C, a função de manter quente não está disponível.

Se a temperatura estiver acima de 70 °C, pode usar a função de manter quente.

- Para parar a função de manter quente, prima o botão "Iniciar/Parar". Também pode cancelar a função de manter quente mantendo premido o botão "OK/Cancelar".
- O Início diferido só está disponível se a temperatura definida for superior a 90 °C.

FUNÇÃO DE MANTER QUENTE

Manter quente manualmente

Para começar a manter quente manualmente, prima 2 vezes o botão "Manter quente". O indicador de "Manter quente" aparece no ecrã. A máquina emite um som e o ecrã apresenta o tempo de manter quente.

Manter quente automaticamente:

O aparelho entra automaticamente no estado de "Manter quente" no final da cozedura (excluindo alguns menus). Ouvirá três "beeps". O aparelho entra automaticamente no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

Para cancelar um ciclo automático de manter quente, prima o botão "Manter quente" durante 5 segundos. O aparelho emite um som prolongado. O indicador de manter quente pisca 3 vezes e desliga-se. Para continuar o processo de manter quente, prima o botão "Manter quente" durante 5 segundos. O aparelho emite um som prolongado. O indicador de manter quente pisca 3 vezes e desliga-se.

FUNÇÃO DE INÍCIO DIFERIDO

- O tempo de início diferido corresponde ao tempo do final de cozedura.
- Para usar a função de início diferido, escolha primeiro um programa e o tempo de cozedura (estão excluídos alguns menus). A seguir, prima o botão "Início diferido". A máquina emite um som. O indicador de "Início diferido" acende e o tempo de cozedura começa a piscar.
- O tempo predefinido muda, dependendo do tempo de cozedura selecionado.

- Prima o botão ">" para aumentar o tempo. Prima "OK" para validar. A máquina emite um som e o indicador "Início diferido" permanece ligado no ecrã. As luzes de "Início" e "OK" acendem e o tempo começa a diminuir.
- Quando o temporizador atinge o tempo de cozedura, o indicador de "Início diferido" desliga-se e o indicador "Tempo" acende. A máquina emite três sons. As luzes de "Início" e "OK" acendem e o ecrã apresenta o tempo de cozedura restante.

AO TERMINAR A COZEDURA

- Abra a tampa – Imagem 1.
- Use um suporte para panelas ou luva para o forno para retirar o recipiente de cozedura e a bandeja do vapor - Imagem 12.
- Sirva a comida usando a colher de plástico fornecida com o seu aparelho.
- A comida é mantida quente durante até 24 horas.
- Prima o botão "Manter quente/Cancelar" para terminar o estado de manter quente.
- Retire a ficha da tomada.

INFORMAÇÕES VARIADAS

- O aparelho tem uma função de memória. No caso de falha de electricidade, o aparelho memoriza o estado da cozedura exatamente antes da falha e continuará o processo de cozedura se a electricidade voltar no espaço de 2 segundos. Se a falha de electricidade durar mais de 2 segundos, o aparelho cancela a cozedura anterior e volta ao estado de espera.
- Não abra a tampa durante a cozedura, de modo a assegurar a eficiência da cozedura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se sempre de que a máquina está desligada da alimentação e que arrefeceu por completo antes de efetuar a limpeza e manutenção.
- Aconselhamos fortemente que limpe o aparelho após cada utilização com uma esponja – Imagem 13.

Recipiente, cesto do vapor (Imagem 14)

- Use água quente e detergente para a loiça e uma esponja para limpar o recipiente e o cesto do vapor. Não deve usar pós abrasivos nem esponjas de metal.
- Se a comida ficar presa no fundo, pode colocar água no recipiente para embeber durante algum tempo antes de proceder à lavagem.
- Seque bem o recipiente.
- O recipiente e o cesto do vapor também podem ser lavados à máquina.

Cuidados a ter com o recipiente

- Relativamente ao recipiente, siga com atenção as instruções apresentadas em baixo:
- Para assegurar que mantém a qualidade do recipiente, recomendamos que não corte comida dentro dele.
- Certifique-se de que volta a colocar o recipiente dentro do aparelho.
- Use a colher de plástico fornecida ou uma colher de pau em vez de uma colher de metal, para evitar danos na superfície do recipiente – Imagem 15.
- Para evitar o risco de corrosão, não deite vinagre no recipiente.
- A cor da superfície do recipiente pode mudar após a primeira utilização ou após um uso prolongado. Esta alteração na cor deve-se à ação do vapor e da água e não tem qualquer efeito no uso do aparelho nem é perigoso para a sua saúde. É perfeitamente seguro continuar a utilizá-lo.

Limpar a válvula de micro pressão

- Quando limpar a válvula de micro pressão, retire-a da tampa – Imagem 16 e abra-a, rodando na direção de "open" (abrir) - Imagem 17a e 17b. Após a limpeza, passe com um pano seco e una os dois triângulos nas duas partes, rodando na direção de "close" (fechar). Depois, volte a colocar na tampa da máquina – Imagem 18a e 18b.

Limpeza e cuidados com as outras peças do aparelho

- Desligue o aparelho da alimentação antes da limpeza.
- Limpe o exterior da máquina – Imagem 19, o interior da tampa - Imagem 14, e o fio com um pano ligeiramente embebido em água. Depois seque bem. Não use produtos abrasivos.
- Não use água para limpar o interior da estrutura do aparelho, pois isso pode danificar o sensor do calor.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Resolução de problemas	Causas	Soluções
As luzes indicadoras estão desligadas e não há aquecimento.	O aparelho não está ligado à alimentação.	Ligue o aparelho. Se a luz continuar sem ligar e não houver calor, envie o aparelho para um centro de reparação autorizado para que seja reparado.
Uma luz indicadora está desligada, mas o aparelho está a aquecer.	A luz indicadora está danificada.	Envie para um centro de reparação autorizado para que seja efetuada a reparação.
Fuga anormal de vapor durante a utilização.	A tampa não foi bem fechada.	Volte a abrir e a fechar a tampa.
	A válvula de micro pressão não está bem posicionada.	Pare de cozinhar (desligue o produto da alimentação) e certifique-se de que a válvula está fixa (as 2 partes estão fixadas uma à outra) e bem posicionada.
	A tampa ou a junta da válvula de micro pressão está danificada.	Envie para um centro de reparação autorizado para que seja efetuada a reparação.
	A proteção do vapor está posicionada incorretamente.	Retire e insira a proteção do vapor na posição correta e reinicie a cozedura.
O arroz está apenas meio cozido ou demora muito tempo a cozer.	Demasiada água, ou pouca água, quando comparada com a quantidade de arroz.	Consulte a tabela quanto à quantidade de água.
O arroz está apenas meio cozido ou demora muito tempo a cozer.	Não cozeu o suficiente em lume brando.	Envie para um centro de reparação autorizado para que seja efetuada a reparação.
O manter quente automaticamente falha (o produto continua no programa de cozedura ou não aquece).		

Resolução de problemas	Causas	Soluções
E0	O sensor no circuito superior está aberto ou há um curto-circuito.	Desligue o aparelho e reinicie o programa. Se o problema ocorrer de novo, contacte o centro de reparação autorizado para se proceder à reparação.
E1	O sensor no circuito inferior está aberto ou há um curto-circuito.	

Observação: Se o recipiente interior ficar deformado, deixe de o usar e substitua-o, contactando o centro de reparação autorizado.

DESCRIZIONE

- 1 Cestello vapore
- 2 Indicatori per acqua e riso
- 3 Recipiente in ceramica removibile
- 4 Bicchiere dosatore
- 5 Cucchiaino per riso
- 6 Coperchio
- 7 Scherma-vapore interno removibile
- 8 Valvola di micro-pressione
- 9 Pulsante di apertura del coperchio
- 10 Impugnatura
- 11 Porta-cucchiaino
- 12 Pannello di controllo
 - a Pulsante MENU/LE MIE RICETTE
 - b Pulsante AVVIO RITARDATO/MANTIENI CALDO
 - c Pulsante diminuzione tempo
 - d Pulsante AVVIO/ARRESTO
 - e Pulsante TEMPO/TEMPERATURA
 - f Pulsante aumento tempo
 - g Pulsante OK/ANNULLA
- 13 Indicatori del display
 - a Indicatore TEMPERATURA
 - b Indicatore TEMPO
 - c Indicatore AVVIO RITARDATO
 - d Indicatore MANTENIMENTO AL CALDO
 - e Indicatore LMR 1
 - f Indicatore LMR 2
 - g Indicatore LMR 3
 - h Indicatore LMR 4
- 14 Corpo dell'apparecchio
- 15 Elemento riscaldante
- 16 Cavo di alimentazione

OPERAZIONI PRELIMINARI

Disimballare l'apparecchio

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione, insieme a tutti gli accessori e ai documenti cartacei.
- Aprire il coperchio premendo il pulsante situato sul corpo dell'apparecchio (Fig. 1).

Leggere le istruzioni e rispettare con attenzione la modalità di funzionamento.

Pulire l'apparecchio

- Rimuovere il recipiente in ceramica (Fig. 2), lo schermo-vapore e la valvola di micro-pressione (Fig. 3a e 3b).
- Pulire il recipiente, la valvola e lo schermo-vapore con una spugna e del detersivo per piatti.
- Pulire la superficie esterna dell'apparecchio e il coperchio con un panno umido.

- Asciugare con attenzione.
- Reinserire tutti gli elementi nella loro posizione originale. Installare lo schermo-vapore nella posizione corretta sul coperchio superiore dell'apparecchio. Quindi posizionare lo schermo-vapore dietro le 2 scanalature e spingerlo verso l'alto finché non si blocca. Inserire il cavo removibile nella presa sulla base dell'apparecchio.
- Inserire il porta-cucchiaio sulla base dell'apparecchio (Fig. 4).

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Questo apparecchio è dotato di 25 programmi di cottura: cottura al forno, rosolatura, zuppa, stufato, cottura lenta, cottura a vapore, riso, riso per sushi, risotto, porridge, ravioli al vapore, pasta, lievitazione, omogeneizzato, sterilizzazione, frittata, dessert, yogurt, marmellata e riscaldamento. L'apparecchio è dotato anche di un timer regolabile e della funzione di avvio ritardato.
- Dopo aver collegato il cavo di alimentazione alla presa di corrente e alla presa sulla base dell'apparecchio, verrà emesso un segnale acustico prolungato e tutti gli indicatori del pannello di controllo si illumineranno brevemente. Quindi sul display apparirà "--", e tutti gli indicatori si spegneranno. L'apparecchio entrerà in modalità di standby e sarà possibile selezionare la funzione desiderata.
- Al termine della cottura, l'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo, che durerà fino a 24 ore (a seconda del programma).
- Non toccare l'elemento riscaldante quando il prodotto è collegato alla presa di corrente o al termine della cottura.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione o immediatamente dopo la cottura.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso in interni.
- Pulsante Avvio/Arresto: premere brevemente il pulsante per interrompere il processo di cottura senza spegnere l'apparecchio (in previsione di un'ulteriore cottura o del mantenimento al caldo). Tenere premuto il pulsante per spegnere completamente l'apparecchio al termine della cottura.

PREPARAZIONE PRIMA DELLA COTTURA

Misurare gli ingredienti - Capacità massima del recipiente

- Le indicazioni riportate all'interno del recipiente si riferiscono al numero di tazze, e servono per misurare la quantità di acqua per la cottura del riso.
- Il bicchiere dosatore in plastica incluso con l'apparecchio serve per misurare il riso, non l'acqua. 1 livello del bicchiere dosatore corrisponde a circa 150 g di riso.
- È possibile ridurre o aumentare la quantità d'acqua in base al tipo di riso e alle preferenze personali.
- Poiché la tensione elettrica varia a seconda delle aree geografiche, una leggera fuoriuscita di acqua e riso è normale.
- La quantità di acqua e riso non deve superare il livello massimo indicato all'interno del recipiente.

Non superare il livello massimo in caso di aggiunta di altri ingredienti o acqua.

Durante la cottura di riso

- Prima della cottura, misurare il riso con il bicchiere dosatore e risciacquarlo.
- Versare il riso risciacquato nel recipiente e aggiungere acqua fino al livello corrispondente (numero di tazze).
- La quantità d'acqua può essere variata in base ai propri gusti.

Durante la cottura al vapore

- La quantità d'acqua deve essere appropriata e sempre inferiore rispetto al fondo del cestello vapore. Non superare il simbolo  riportato nel recipiente per evitare fuoriuscite durante l'uso.
- Posizionare il cestello vapore nel recipiente (Fig. 5).
- Aggiungere gli ingredienti nel cestello.

PER TUTTE LE FUNZIONI

- Pulire con attenzione la superficie esterna del recipiente (in particolare il fondo). Assicurarsi che sotto il recipiente e sopra l'elemento riscaldante non siano presenti residui alimentari o liquidi (Fig. 6).
- Inserire il recipiente nell'apparecchio, assicurandosi che sia posizionato correttamente (Fig. 7).
- Assicurarsi che lo schermo-vapore sia posizionato correttamente.

- Chiudere il coperchio fino al "clic".
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa sulla base, quindi collegare l'altra estremità del cavo alla presa di corrente.
- Non accendere l'apparecchio finché non sono stati completati tutti i passaggi descritti in precedenza.

Non posizionare mai le mani sull'apertura di uscita del vapore durante la cottura per evitare il rischio di ustioni (Fig. 11).

- Per disattivare i segnali acustici, tenere premuto il pulsante Menu. Tutti i segnali acustici saranno disattivati ad eccezione di quelli a inizio e a fine cottura. Per riattivare i segnali acustici, tenere nuovamente premuto il pulsante Menu.

Se si desidera annullare il menu di cottura selezionato, premere il pulsante OK/ANNULLA e selezionare il nuovo menu.

- La tabella dei tempi di cottura fornisce tutte le informazioni per ogni funzione (durata, mantenimento al caldo automatico, avvio ritardato, posizione del coperchio, ecc.).

Utilizzare esclusivamente il recipiente interno fornito insieme all'apparecchio.

Non versare acqua o ingredienti nell'apparecchio se il recipiente non è presente al suo interno.

Non utilizzare la funzione di riscaldamento o mantenimento al caldo per scongelare gli alimenti.

Programmi				Tempo di cottura			Avvioritardato		Temperatura		Posizione del coperchio		Mantenimento al caldo automatico
	Automatico	Manuale		Predifinito	Intervallo	Regolabile	Intervallo	Regolabile	Predifinito	Intervallo (°C)	Chiuso	Aperto	
1 Cottura al forno	1			45 min	5 min - 4 ore	5 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	150	-	•		•
2 Rosolatura	1			15 min	5 min - 90 min	1 min	-	-	160	-	•	•	•
3 Zuppa	1			1 ora	5 min - 3 ore	5 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	100	-	•		•
4 Stufato	Stufato/ Fagioli			1 ora 20 min	20 min - 9 ore	5 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	100	-	•		•
5 Cottura lenta	1			4 ore	20 min - 9 ore	5 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	90	-	•		•
6 Cottura al vapore	1			30 min	5 min - 3 ore	5 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	100	-	•		•
7 Riso	1			Automatico	Automatico	-	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	Automatico	-	•		•
8 Riso per sushi	1			Automatico	Automatico	-	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	Automatico	-	•		•
9 Pilaf/Risotto	1			Automatico	Automatico	-	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	Automatico	-	•		•
10 Porridge	1			20 min	5 min - 2 ore	1 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	100	-	•	•	•
11 Ravoli al vapore	Boillitura/ Ravoli al vapore			15 min	1 min - 3 ore	5 min	-	-	100	-	•	•	
12 Pasta	1			12 min	1 min - 3 ore	1 min	-	-	100	-	•	•	
13 Lievitazione	1			1 ora	5 min - 9 ore	5 min	-	-	40	-	•		
14 Omogeneizzato	1			45 min	5 min - 2 ore	5 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	100	-	•		• 1 ora max
15 Sterilizzazione	1			1 ora	5 min - 3 ore	5 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	100	-	•		
16 Frittata	1			15 min	5 min - 1 ore	1 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	160	-	•	•	•
17 Dessert	1			50 min	5 min - 2 ore	5 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	150	-	•		
18 Yogurt	1			8 ore	1 ora - 24 ore	30 min	-	-	38	-	•		
19 Marmellata	1			1 ora	5 min - 3 ore	5 min	Tempo di cottura - 24 ore	5 min	105	-		•	
20 Riscaldamento	1			20 min	5 min - 1 ore	1 min	-	-	100	-	•		•
21 Mantenimento al caldo	1			-	-	-	-	-	75	-	•		•
22-25 Le mie ricette		4		30 min	1 min - 9 ore 1 min - 2 ore	1 min	-	-	100	40-100 110-160	•	•	•

1 - COTTURA AL FORNO

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 1 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Cottura al forno". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.

2 - ROSOLATURA

Nota: utilizzare questa funzione con olio e alimenti. Non utilizzarla con solo olio per evitare pericoli o malfunzionamenti.

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 2 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Rosolatura". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.
- È importante assicurarsi che lo schermo-vapore interno sia asciutto e che nella guarnizione non siano presenti residui d'acqua per evitare il rischio di schizzi o esplosione di olio caldo durante la chiusura del coperchio.
- Utilizzare non più di 2 o 3 cucchiaini di olio.

3 - ZUPPA

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 3 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Zuppa". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/ Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.

4 - STUFATO

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 4 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Stufato". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/ Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.

5 – COTTURA LENTA

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 5 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Cottura lenta". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.

IT

COTTURA AL VAPORE

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 6 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Cottura al vapore". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.

Nota: il livello d'acqua indicato all'interno del recipiente permette una cottura al vapore non superiore a 1 ora. Per cotture più lunghe è necessario aggiungere una quantità d'acqua maggiore.

7 – RISO

- Versare la quantità di riso necessaria nel recipiente utilizzando il bicchiere dosatore incluso (Fig. 9). Quindi aggiungere acqua fredda fino al corrispondente livello "CUP" riportato all'interno del recipiente.
- Chiudere il coperchio.

Nota: aggiungere prima il riso per evitare di versare una quantità d'acqua eccessiva.

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 7 e premere il pulsante OK per confermare.
- Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Riso". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display apparirà **AUTO**.
- Al termine della cottura verranno emessi due segnali acustici, l'apparecchio avvierà la cottura lenta e sul display apparirà il tempo rimanente.
- Al termine della cottura lenta verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.

8 – RISO PER SUSHI

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 8 e premere il pulsante OK per confermare.
- Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Riso per sushi". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display apparirà **AUTO**.
- Al termine della cottura verranno emessi due segnali acustici, l'apparecchio avvierà la cottura lenta e sul display apparirà il tempo rimanente.

- Al termine della cottura lenta verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.

PILAF/RISOTTO

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 9 e premere il pulsante OK per confermare.
- Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Pilaf/Risotto". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display apparirà **PUED**.
- Al termine della cottura verranno emessi due segnali acustici, l'apparecchio avvierà la cottura lenta e sul display apparirà il tempo rimanente.
- Al termine della cottura lenta verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.

TABELLA DI COTTURA DEL RISO (PROGRAMMI 7 / 8 / 9)

- La tabella riportata di seguito è una guida per la cottura di diversi tipi di riso. Per i migliori risultati, si raccomanda di utilizzare riso normale invece di riso "facile da cucinare", perché può diventare colloso e attaccarsi alla base. Per altri tipi di riso, ad esempio riso integrale o selvatico, è necessario modificare la quantità d'acqua.
- Per ottenere 1 tazza di riso bianco (2 porzioni piccole o 1 grande), versare 1 bicchiere dosatore di riso bianco, quindi aggiungere un bicchiere e mezzo di acqua. Con alcuni tipi di riso è normale che una piccola quantità si attacchi alla base durante la cottura di 1 bicchiere di riso.
- La quantità d'acqua e riso non deve superare il livello massimo indicato all'interno del recipiente (Fig. 8). A seconda del tipo di riso potrebbe essere necessario modificare la quantità d'acqua.

TABELLA DI COTTURA DEL RISO

Quantità di riso in bicchieri	Peso del riso	Livello d'acqua nel recipiente (con riso)	Porzioni
2	300 g	Livello 2	2-4 persone
4	600 g	Livello 4	4-8 persone
6	900 g	Livello 6	6-12 persone
8	1200 g	Livello 8	8-16 persone
10	1500 g	Livello 10	10-20 persone

10 – PORRIDGE

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 10 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Porridge". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.
- Quando il porridge è pronto, deve essere consumato entro 1 ora.

11 – RAVIOLI AL VAPORE

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 11 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.

- L'apparecchio entrerà in modalità "Ravioli al vapore". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display apparirà **RUED** durante la fase di bollitura. Durante questa fase il coperchio deve rimanere chiuso.
 - Quando l'acqua è in ebollizione l'apparecchio emetterà cinque segnali acustici, a indicare che è necessario aggiungere i ravioli. Aprire il coperchio e inserire i ravioli nel recipiente.
 - Lasciare il coperchio aperto e premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura. I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
 - Al termine della cottura l'apparecchio emetterà tre segnali acustici.
 - In questa modalità non è prevista la funzione di mantenimento al caldo.
- Avvertenza! Il coperchio deve rimanere aperto durante la cottura dei ravioli.**

12 – PASTA

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 12 e premere il pulsante OK per confermare.
 - Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
 - L'apparecchio entrerà in modalità "Pasta". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display apparirà **RUED** durante la fase di bollitura. Durante questa fase il coperchio deve rimanere chiuso.
 - Quando l'acqua è in ebollizione l'apparecchio emetterà cinque segnali acustici, a indicare che è necessario aggiungere la pasta. Aprire il coperchio e inserire la pasta nel recipiente.
 - Lasciare il coperchio aperto e premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura. I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
 - Al termine della cottura l'apparecchio emetterà tre segnali acustici.
 - In questa modalità non è prevista la funzione di mantenimento al caldo.
- Avvertenza! Il coperchio deve rimanere aperto durante la cottura della pasta.**

13 – LIEVITAZIONE

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 13 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Lievitazione". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura l'apparecchio emetterà tre segnali acustici.
- In questa modalità non è prevista la funzione di mantenimento al caldo.

14 – OMOGENEIZZATO

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 14 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Omogeneizzato". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.
- Per motivi di sicurezza alimentare, è disponibile solo 1 ora di mantenimento al caldo.

Nota: quando l'omogeneizzato è pronto, deve essere consumato entro 1 ora.

15 – STERILIZZAZIONE

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 15 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Sterilizzazione". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura l'apparecchio emetterà tre segnali acustici.
- In questa modalità non è prevista la funzione di mantenimento al caldo.
- I biberon e i contenitori devono essere riempiti d'acqua prima di inserirli nel recipiente per evitare la formazione di bolle d'aria che potrebbero alterare il processo di sterilizzazione.

IT

16 – YOGURT

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 16 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Frittata". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.

17 – DESSERT

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 17 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Dessert". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura l'apparecchio emetterà tre segnali acustici.
- In questa modalità non è prevista la funzione di mantenimento al caldo.

18 – YOGURT

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 18 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Yogurt". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura l'apparecchio emetterà tre segnali acustici.
- In questa modalità non è prevista la funzione di mantenimento al caldo.
- **Per la preparazione di yogurt, utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.**

Latte

Che tipo di latte utilizzare?

Tutte le nostre ricette (se non altrimenti specificato) sono preparate utilizzando latte di mucca. È possibile utilizzare latte vegetale, come il latte di soia, e latte di pecora o di capra; in tal caso, tuttavia, la densità dello yogurt può variare in base al tipo di latte. Con questo apparecchio è possibile utilizzare latte non pastorizzato o a lunga durata e tutti i tipi di latte riportati di seguito.

- **Latte sterilizzato a lunga durata:** il latte intero UHT produce uno yogurt più denso. Il latte parzialmente scremato produce uno yogurt meno denso. Tuttavia, è possibile utilizzare latte parzialmente scremato e aggiungere uno o due cucchiaini di latte in polvere.
- **Latte pastorizzato:** questo tipo di latte produce uno yogurt più cremoso con una leggera pellicola sulla parte superiore.
- **Latte crudo (latte di fattoria):** questo tipo di latte deve essere bollito. Si raccomanda di lasciarlo in ebollizione a lungo. È pericoloso utilizzare questo tipo di latte senza bollirlo. Lasciarlo raffreddare prima di versarlo nell'apparecchio. Si raccomanda di non preparare yogurt a partire da latte crudo.
- **Latte in polvere:** questo tipo di latte produce uno yogurt molto cremoso. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

Scegliere un latte intero, preferibilmente UHT a lunga conservazione. Il latte crudo o non pastorizzato deve essere bollito e poi raffreddato, ed è necessario rimuoverne la panna.

Fermento

Per lo yogurt

Il fermento può derivare da:

- Uno **yogurt naturale** disponibile in commercio con scadenza più lontana possibile; lo yogurt ricavato conterrà più fermenti attivi e sarà più denso.
- Un **fermento liofilizzato**. In questo caso, rispettare il tempo di attivazione specificato nelle istruzioni del fermento. È possibile acquistare questo tipo di fermento in supermercati, farmacie e negozi di prodotti fitosanitari.

- Uno **yogurt preparato recentemente** – deve essere naturale e preparato da poco. Questo processo prende il nome di coltura. Dopo cinque processi di coltura, lo yogurt utilizzato perderà i fermenti attivi e produrrà yogurt di consistenza più liquida. Sarà quindi necessario ricominciare da capo utilizzando uno yogurt disponibile in commercio o un fermento liofilizzato.

Se il latte è stato bollito, attendere che si raffreddi a temperatura ambiente prima di aggiungere il fermento.

Un calore eccessivo può distruggere le proprietà del fermento.

Tempo di fermentazione

- Lo yogurt richiede tra 6 e 12 ore di fermentazione a seconda degli ingredienti base e dei risultati desiderati.



- Al termine del processo di preparazione dello yogurt, lasciarlo in frigorifero per almeno 4 ore. Si conserva fino a 7 giorni in frigorifero.

19 – MARMELLATA

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 19 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Marmellata". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura l'apparecchio emetterà tre segnali acustici.
- In questa modalità non è prevista la funzione di mantenimento al caldo.

Avvertenza! Il coperchio deve rimanere aperto durante la cottura della marmellata.

RISCALDAMENTO

- Premere il pulsante Menu per selezionare il numero del menu. Premere il pulsante < o > per selezionare il menu numero 20 e premere il pulsante OK per confermare.
- Sul display lampeggerà il tempo di cottura predefinito; è possibile regolarlo premendo il pulsante < o >. Premere il pulsante OK o Avvio per avviare la cottura.
- L'apparecchio entrerà in modalità "Omogeneizzato". I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.
- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.

IT

L'uso ripetuto della modalità Riscaldamento durante la cottura del riso può causarne la bruciatura sul fondo.

Il riscaldamento di riso freddo può causare un odore di bruciato.

Non utilizzare la funzione di riscaldamento per scongelare gli alimenti.

LE MIE RICETTE (LMR)

La modalità "Le mie ricette" è stata sviluppata per memorizzare le modalità di cottura personalizzate.

- Premere due volte il pulsante "Le mie ricette" per accedere al relativo menu. L'indicatore ►  1 si illuminerà di rosso. È possibile selezionare una delle 4 ricette personalizzate premendo i pulsanti < o >.
- Sul display appariranno il tempo e la temperatura di cottura predefiniti. Entrambi sono regolabili.
- Se si desidera modificare i parametri predefiniti, premere il pulsante Tempo/Temperatura.
- La prima pressione permette di modificare la temperatura di cottura; sul display lampeggeranno la temperatura e l'indicatore corrispondente. Premere il pulsante < o > per regolare la temperatura di cottura. Premere il pulsante OK o Tempo/Temperatura per confermare.

- Quindi è possibile modificare il tempo di cottura; sul display lampeggeranno il tempo e l'indicatore corrispondente. Premere il pulsante < o > per regolare il tempo di cottura. Premere il pulsante OK o Tempo/Temperatura per avviare la cottura.
- I pulsanti Avvio e OK si illumineranno, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà il tempo di cottura rimanente. L'indicatore della ricetta corrispondente lampeggerà.
- Al termine della cottura verranno emessi tre segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore. Durante il mantenimento al caldo i pulsanti OK e Avvio lampeggeranno.

Se la temperatura è inferiore a 70°C, la funzione di mantenimento al caldo non è disponibile.

Se la temperatura è superiore a 70°C, la funzione di mantenimento al caldo è disponibile.

- Per interrompere il mantenimento al caldo, premere il pulsante Avvio/Arresto. In alternativa, tenere premuto il pulsante OK/Annulla.
- La funzione di avvio ritardato è disponibile solo se la temperatura impostata è superiore a 90°C.

MANTENIMENTO AL CALDO

Mantenimento al caldo manuale

Per avviare manualmente la funzione di mantenimento al caldo, premere 2 volte il pulsante "Mantieni caldo". L'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo rimanente e il relativo indicatore.

Mantenimento al caldo automatico

L'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo al termine della cottura (ad eccezione di alcuni menu). L'apparecchio emetterà tre segnali acustici, entrerà in modalità di mantenimento al caldo e sul display apparirà il tempo di mantenimento al caldo e il relativo indicatore.

Per annullare un ciclo di mantenimento al caldo automatico, tenere premuto il pulsante Mantieni caldo per 5 secondi; l'apparecchio emetterà un segnale acustico prolungato. L'indicatore Mantenimento al caldo lampeggerà 3 volte e si spegnerà.

Per riprendere il processo di mantenimento al caldo, tenere nuovamente premuto il pulsante Mantieni caldo per 5 secondi; l'apparecchio emetterà un segnale acustico prolungato. L'indicatore Mantenimento al caldo lampeggerà 3 volte e si spegnerà.

AVVIO RITARDATO

- L'orario dell'avvio ritardato corrisponde all'orario del termine della cottura.
- Per utilizzare la funzione di avvio ritardato, selezionare prima un programma di cottura e il tempo di cottura (ad eccezione di alcuni menu). Premere quindi il pulsante Avvio ritardato; l'apparecchio emetterà un segnale acustico, l'indicatore Avvio ritardato si accenderà e sul display lampeggerà il tempo dell'avvio ritardato.
- Il tempo dell'avvio ritardato cambia a seconda del tempo di cottura selezionato.
- Premere il pulsante > per aumentare il tempo dell'avvio ritardato. Premere il pulsante OK per confermare. L'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore Avvio ritardato rimarrà acceso sul display. I pulsanti Avvio e OK si illumineranno e sul display apparirà il conto alla rovescia.
- All'inizio della cottura l'indicatore Avvio ritardato si spegnerà e l'indicatore Tempo di accenderà. L'apparecchio emetterà tre segnali acustici, i pulsanti Avvio e OK si illumineranno e sul display apparirà il tempo di cottura rimanente.

IT

AL TERMINE DELLA COTTURA

- Aprire il coperchio (Fig. 1).
- Utilizzare una presina o un guanto da forno per rimuovere il recipiente di cottura (Fig. 12).
- Servire gli alimenti con il cucchiaino in plastica fornito insieme all'apparecchio.
- Gli alimenti rimarranno caldi per un massimo di 24 ore.
- Premere il pulsante Mantieni caldo/Annulla per interrompere la funzione di mantenimento al caldo.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- L'apparecchio è dotato di funzione di memoria. In caso di interruzione di corrente, l'apparecchio memorizza lo stato antecedente all'interruzione e proseguirà il processo di cottura se la corrente viene ripristinata entro 2 secondi. Se l'interruzione di corrente dura più di 2 secondi, l'apparecchio annullerà la cottura e ritornerà in modalità di standby.

- Non aprire il coperchio durante la cottura per assicurare i migliori risultati.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente e completamente freddo prima delle operazioni di pulizia e manutenzione.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo con una spugna (Fig. 13).

Recipiente e cestello vapore (Fig. 14).

- Pulire il recipiente e il cestello vapore con acqua calda, detersivo per stoviglie e una spugna. Non usare detersivi in polvere e spugnette metalliche.
- In caso di alimenti incollati sul fondo, versare dell'acqua nel recipiente e lasciarlo a mollo prima di lavarlo.
- Asciugare il recipiente con attenzione.
- È possibile lavare il recipiente e il cestello vapore in lavastoviglie.

Cura del recipiente

- Per mantenere il recipiente in buono stato, rispettare le istruzioni seguenti.
- Per mantenere la qualità del recipiente, non tagliare gli alimenti al suo interno.
- Riposizionare il recipiente nell'apparecchio.
- Utilizzare il cucchiaio in plastica incluso o un cucchiaio in legno, non in metallo, per evitare di danneggiare la superficie del recipiente (Fig. 15).
- Per evitare il rischio di corrosione, non versare aceto nel recipiente.
- Il colore della superficie del recipiente può cambiare dopo il primo utilizzo o dopo un utilizzo prolungato. Il cambio di colore è dovuto all'azione dell'acqua e del vapore, e non ha alcuna conseguenza sulla salute o sul funzionamento dell'apparecchio. È perfettamente sicuro continuare a utilizzarlo.

Valvola di micro-pressione

- Per pulire la valvola di micro-pressione, rimuoverla dal coperchio (Fig. 16) e aprirla ruotandola verso la scritta "open" (Fig. 17a e 17b). Dopo averla pulita, asciugarla, allineare i due triangoli, ruotarla verso la scritta "close" e riposizionarla sul coperchio dell'apparecchio (Fig. 18a e 18b).

Altre parti dell'apparecchio

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.

- Pulire la superficie esterna dell'apparecchio (Fig. 19), la parte interna del coperchio (Fig. 14) e il cavo con un panno umido, quindi asciugarli. Non usare prodotti abrasivi.
- Non usare acqua per pulire l'interno del corpo dell'apparecchio per evitare di danneggiare il sensore termico.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Descrizione del malfunzionamento	Cause	Soluzioni
Tutte le spie sono spente e l'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare l'apparecchio. Se le spie non si accendono e l'apparecchio non funziona, inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
Le spie sono spente ma l'apparecchio funziona.	La luce della spia è danneggiata.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
Fuoriuscita anomala di vapore durante l'uso.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Aprire e richiudere il coperchio.
	La valvola di micro-pressione non è posizionata correttamente.	Interrompere la cottura (scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente) e controllare che la valvola sia calda (le 2 parti devono essere unite) e posizionata correttamente.
	La guarnizione della valvola o del coperchio è danneggiata.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
	Lo schermo-vapore non è posizionato correttamente.	Rimuovere e posizionare correttamente lo schermo-vapore, quindi riavviare la cottura.
Il riso non è completamente cotto o impiega troppo tempo a cuocere.	Quantità di acqua eccessiva o insufficiente rispetto al riso.	Consultare la tabella di cottura del riso.

Descrizione del malfunzionamento	Cause	Soluzioni
Il riso non è completamente cotto o impiega troppo tempo a cuocere.	La cottura lenta non è durata abbastanza.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
Malfunzionamento del mantenimento al caldo (l'apparecchio rimane in modalità di cottura o non riscalda).		
E0	Il sensore sul circuito superiore è aperto o si è verificato un corto-circuito.	Spegnerne l'apparecchio e riavviare il programma. Se il problema persiste, inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
E1	Il sensore sul circuito inferiore è aperto o si è verificato un corto-circuito.	

Nota: se il recipiente interno è deformato, non utilizzarlo e acquistarne uno di ricambio presso un centro di assistenza autorizzato.

ОПИСАНИЕ

- 1 Паровая корзина
- 2 Мерная шкала для воды и чаша
- 3 Съёмная керамическая миска
- 4 Мерный стакан
- 5 Ложка для риса
- 6 Крышка
- 7 Съёмная внутренняя крышка
- 8 Клапан микродавления
- 9 Кнопка фиксации крышки
- 10 Ручка для переноски
- 11 Держатель ложки для риса
- 12 Панель управления
 - a Кнопка «МЕНЮ/МОИ РЕЦЕПТЫ»
 - b Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ПОДОГРЕВ»
 - c Кнопка «<» — уменьшение времени
 - d Кнопка «СТАРТ/СТОП»
 - e Кнопка «ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА»
 - f Кнопка «>» — увеличение времени
 - g Кнопка «ОК/ОТМЕНА»
- 13 Индикаторы дисплея
 - a Индикатор «ТЕМПЕРАТУРА»
 - b Индикатор «ВРЕМЯ»
 - c Индикатор «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
 - d Индикатор «ПОДОГРЕВ»
 - e Индикатор «Ручной режим 1»
 - f Индикатор «Ручной режим 2»
 - g Индикатор «Ручной режим 3»
 - h Индикатор «Ручной режим 4»
- 14 Корпус
- 15 Нагревательный элемент
- 16 Кабель питания

RU

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте устройство

- Извлеките устройство из упаковки и распакуйте все принадлежности и прилагаемые документы.
- Откройте крышку, нажав кнопку фиксации на корпусе устройства (Рис. 1).

Внимательно прочитайте инструкции и всегда следуйте им при использовании устройства.

Очистите устройство

- Извлеките чашу (Рис. 2), внутреннюю крышку и клапан давления (Рис. 3a и 3b).

- Очистите чашу, клапан и крышку при помощи губки и моющего средства.
- Протрите внешнюю часть устройства и крышку влажной тканью.
- Дайте высохнуть.
- Установите все элементы на свои места. Установите съемную крышку в правильное положение на верхнюю крышку устройства. Затем вставьте ее между двумя фиксаторами и прижмите до щелчка. Установите съемный кабель в отверстие в корпусе устройства.
- Вставьте держатель для ложки в корпусе устройства (Рис. 4).

УСТРОЙСТВО

- Данная мультиварка имеет 25 программ приготовления: запекание, жарка, суп, тушение, томление, приготовление на пару, рис, рис для суши, плов/ризотто, каша, пельмени, паста, расстойка теста, детское меню, стерилизация, омлет, выпечка, йогурт, варенье, разогрев. Мультиварка также оснащена регуляцией времени и температуры приготовления и отложенного старта.
- Когда кабель питания будет подключен к розетке электросети и разъему в корпусе устройства, мультиварка издаст длинный звуковой сигнал, а индикаторы на панели управления включатся на короткое время. Затем на экране появится «--» и все индикаторы перестанут светиться. Устройство перейдет в режим ожидания. При желании можно выбрать одну из функций меню.
- В конце процесса приготовления устройство автоматически перейдет в режим подогрева, который продлится 24 часа (в зависимости от функций).
- Не прикасайтесь к нагревательному элементу, если устройство подключено к электросети, а также после использования.
- Не переносите устройство во время или сразу после использования.
- Данное устройство предназначено только для использования внутри помещений.
- Функции кнопки «Старт/Стоп» Нажмите кнопку один раз, чтобы остановить процесс приготовления, но оставить устройство включенным для дополнительного приготовления или подогрева. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы полностью выключить устройство, если весь процесс приготовления пищи завершен.

Измерение ингредиентов, макс. емкость чаши

- Мерная шкала на внутренней стороне чаши приведена в стаканах и используется для измерения количества воды при приготовлении риса.
- Пластиковый мерный стакан предназначен для риса, а не для воды. 1 деление мерного стакана соответствует примерно 150 г риса.
- Можно увеличивать или уменьшать количество воды в зависимости от типа риса и личных предпочтений.
- Так как напряжение изменяется в различных регионах, незначительный перелив риса или воды является нормальным.
- Максимальное количество воды вместе с рисом не должно превышать максимально допустимого уровня наполнения внутренней чаши.

Количество ингредиентов и воды не должно превышать макс. отметки шкалы.

RU

Приготовление риса

- Перед приготовлением отмерьте количество риса мерной чашкой и промойте его.
- Поместите промытый рис в чашу и залейте его водой до соответствующего уровня (шкала в стаканах).
- Количество воды зависит от личных предпочтений.

Приготовление на пару

- Количество воды всегда должно быть соответствующим и не должно превышать уровень дна паровой корзины. Не превышайте уровень отметки «», указанный на чаше прибора.
- Превышение этого уровня может привести к переливу во время использования.
- Поместите паровую корзину на чашу (Рис. 5).
- Положите ингредиенты в корзину.

ДЛЯ ВСЕХ ФУНКЦИЙ

- Тщательно протрите внешнюю часть чаши (особенно дно). Убедитесь, что на нижней части чаши и нагревательном элементе нет посторонних отложений и жидкости (Рис. 6).
- Установите чашу в устройство и убедитесь, что она расположена правильно (Рис. 7).
- Убедитесь, что съемная крышка находится в правильном положении.
- Закройте крышку до щелчка.
- Подключите кабель питания к разъему в корпусе устройства, а затем подключите другой конец кабеля питания к розетке электросети.
- Не включайте устройство, пока не будут выполнены все шаги, перечисленные выше.

Никогда не кладите руку на отверстие для выхода пара во время приготовления пищи, в противном случае это может привести к получению ожогов (Рис. 11).

- Чтобы отключить звуковые сигналы, нажмите и удерживайте кнопку «Меню». Все звуковые сигналы будут отключены, кроме сигналов начала и окончания приготовления. Нажмите и удерживайте кнопку «Меню», чтобы снова включить звуковые сигналы.

Если необходимо изменить ошибочно выбранную функцию приготовления в меню, нажмите кнопку «ОК/ОТМЕНА» и заново выберите нужную функцию.

- В таблице времени приготовления указана вся информация для каждой функции (время, автоматический подогрев, отложенный старт, положение крышки...).

Используйте только прилагаемую к устройству чашу.

Не наливайте в устройство воду и не кладите ингредиенты, если внутри него не установлена чаша.

Никогда не используйте функции разогрева и подогрева для размораживания пищи.

Программы				Время приготовления				Отложенный старт		Температура		Положение крышки		Автоматический подогрев
				Автоматически	Вручную	По умолчанию	Диапазон	Регулировка	Диапазон	Регулировка	По умолчанию	Диапазон (°C)	Закрыта	
1	Запекание	1		45 мин	5 мин – 4 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	150	•	•	•	
2	Жарка	1		15 мин	5 мин – 90 мин	1 мин	–	–	–	160	•	•	•	
3	Суп	1		1 ч	5 мин – 3 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	100	•	•	•	
4	Тушение	Тушение/Бобы		1 ч 20 мин	20 мин – 9 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	100	•	•	•	
5	Томление	1		4 ч	20 мин – 9 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	90	•	•	•	
6	Приготовление на пару	1		30 мин	5 мин – 3 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	100	•	•	•	
7	Рис	1		Автоматически	Автоматически	–	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	Автоматически	–	•	•	•	
8	Рис для суши	1		Автоматически	Автоматически	–	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	Автоматически	–	•	•	•	
9	Плов/Ризотто	1		Автоматически	Автоматически	–	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	Автоматически	–	•	•	•	
10	Каша	1		20 мин	5 мин – 2 ч	1 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	100	•	•	•	
11	Пельмени	Варка/Пельмени		15 мин	1 мин – 3 ч	5 мин	–	–	–	100	•	•	•	
12	Паста	1		12 мин	1 мин – 3 ч	1 мин	–	–	–	100	•	•	•	
13	Расстойка теста	1		1 ч	5 мин – 9 ч	5 мин	–	–	–	40	•	•	•	
14	Детское меню	1		45 мин	5 мин – 2 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	100	•	•	• макс. 1 ч	
15	Стерилизация	1		1 ч	5 мин – 3 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	100	•	•	•	
16	Омлет	1		15 мин	5 мин – 1 ч	1 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	160	•	•	•	
17	Выпечка	1		50 мин	5 мин – 2 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	150	•	•	•	
18	Йогурт	1		8 ч	1 ч – 24 ч	30 мин	–	–	–	38	•	•	•	
19	Варенье	1		1 ч	5 мин – 3 ч	5 мин	Время приготовления ~ 24 ч	5 мин	–	105	•	•	•	
20	Разогрев	1		20 мин	5 мин – 1 ч	1 мин	–	–	–	100	•	•	•	
21	Подогрев	1		–	–	–	–	–	–	75	•	•	•	
22-25	Мои рецепты		4	30 мин	1 мин – 9 ч 1 мин – 2 ч	1 мин	–	–	–	100	•	•	•	

1 - ФУНКЦИЯ «ЗАПЕКАНИЕ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 1, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Запекание». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».

2 - ФУНКЦИЯ «ЖАРКА»

Примечание. При приготовлении пищи в данном режиме в мультиварке всегда должны быть продукты и масло. Если в мультиварке находится только масло, это может привести к возникновению неисправностей и опасной ситуации.

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 2, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Жарка». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.

- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».
- Важно убедиться, что внутренняя крышка просушена, а в соединениях нет остатков воды, чтобы избежать выплескивания горячего масла из-под закрытой крышки.
- Используйте не больше 2-3 столовых ложек масла.

3 - ФУНКЦИЯ «СУП»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 3, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Суп». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».

4 - ФУНКЦИЯ «ТУШЕНИЕ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 4, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.

- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Тушение». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».

5 - ФУНКЦИЯ «ТОМЛЕНИЕ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 5, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Томление». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».

6 - ФУНКЦИЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 6, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Приготовление на пару». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».

RU

Примечание. Уровень воды, указанный на шкале чаши, позволяет готовить на пару не дольше 1 часа. Если требуется готовить дольше, необходимо добавить воду.

7 - ФУНКЦИЯ «РИС»

- Насыпьте необходимое количество риса в чашу, используя прилагаемый мерный стакан (Рис. 9). Затем залейте холодной водой до соответствующей отметки «CUPS» (Рис. 10).
- Закройте крышку.

Примечание. Всегда сначала засыпайте рис, в противном случае будет слишком много воды.

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 7, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Рис». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться. Устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится символ .

- По прошествии некоторого времени устройство издаст два коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим варки, а на экране начнется отсчет времени варки.
- После окончания варки устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева, индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».

8 - ФУНКЦИЯ «РИС ДЛЯ СУШИ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 8, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Рис для суши». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться. Устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится символ .
- По прошествии некоторого времени устройство издаст два коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим варки, а на экране начнется отсчет времени варки.
- После окончания варки устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева, индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».

9 - ФУНКЦИЯ «ПЛОВ/РИЗОТТО»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 9, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.

- Мультиварка перейдет в режим «Плов/Ризотто». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться. Устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится символ .
- По прошествии некоторого времени.
- устройство издаст два коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим варки, а на экране начнется отсчет времени варки.
- После окончания варки устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева, индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА (ПРОГРАММЫ 7/8/9)

- Рекомендации по приготовлению различных видов риса приведены в таблице ниже. Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать обычный рис, а не виды риса быстрого приготовления, который получается более липким и может прилипнуть к основанию. Для других видов риса, таких как коричневый или дикий, количество воды может различаться.
- Для приготовления 1 стакана белого риса (на 2 маленьких или 1 большую порцию) используйте 1 мерный стакан белого риса, а затем добавьте полтора мерных стакана воды. При приготовлении 1 стакана риса некоторые виды риса могут прилипнуть к основанию.
- Максимальное количество воды вместе с рисом не должно превышать максимально допустимого уровня наполнения чаши (Рис. 8). В зависимости от типа риса количество воды может отличаться от указанного.

RU

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА

Кол-во риса в стаканах	Масса риса	Уровень воды в чаше (+ рис)	Кол-во порций
2	300 г	Отметка «2 стакана»	2–4 порции
4	600 г	Отметка «4 стакана»	4–6 порций
6	900 г	Отметка «6 стаканов»	6–12 порций
8	1200 г	Отметка «8 стаканов»	8–16 порций
10	1500 г	Отметка «10 стаканов»	10–20 порций

10 - ФУНКЦИЯ «КАША»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 10, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Каша». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».
- Кашу желательно употребить не позднее, чем через 1 час после приготовления.

11 - ФУНКЦИЯ «ПЕЛЬМЕНИ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 11, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.

- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Пельмени». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится символ  на этапе варки. Крышка должна оставаться закрытой на этом этапе.
- Когда вода закипит, мультиварка издаст 5 звуковых сигналов, указывая на то, что пора добавлять пельмени. Откройте крышку и положите пельмени в чашу.
- Оставьте крышку открытой и нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление пельменей. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После завершения процесса приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала.
- Для функции «Пельмени» нельзя активировать функцию подогрева.

RU

Предупреждение. Во время приготовления пельменей крышка должна быть открыта.

12 - ФУНКЦИЯ «ПАСТА»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 12, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Паста». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится символ  на этапе варки воды. Крышка должна оставаться закрытой на этом этапе.
- Когда вода закипит, мультиварка издаст 5 звуковых сигналов, указывая на то, что пора добавлять пасту. Откройте крышку и поместите пасту в чашу.
- Оставьте крышку открытой и нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление пасты. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.

- После завершения процесса приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала.
- Для функции «Паста» нельзя активировать функцию подогрева.

Предупреждение. Во время приготовления пасты крышка должна быть открыта.

13 - ФУНКЦИЯ «РАССТОЙКА ТЕСТА»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 13, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Расстойка теста». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После завершения процесса приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала.
- Для функции «Расстойка теста» нельзя активировать функцию подогрева.

14 - ФУНКЦИЯ «ДЕТСКОЕ МЕНЮ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 14, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Детское меню». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.

- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».
- Из соображений безопасности пищевых продуктов функция подогрева доступна только на 1 час.

Примечание. Детское питание необходимо употребить в пищу не позже, чем через 1 час после приготовления.

15 - ФУНКЦИЯ «СТЕРИЛИЗАЦИЯ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 15, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Стерилизация». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После завершения процесса приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала.
- Для функции «Стерилизация» нельзя активировать функцию подогрева.
- Чтобы предотвратить образование пузырьков воздуха, которые могут помешать процессу стерилизации, детские бутылочки и контейнеры необходимо наполнить водой, прежде чем поместить их в чашу.

RU

16 - ФУНКЦИЯ «ОМЛЕТ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 16, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.

- Мультиварка перейдет в режим «Омлет». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».

17 - ФУНКЦИЯ «ВЫПЕЧКА»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 17, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Выпечка». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После завершения процесса приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала.
- Для функции «Выпечка» нельзя активировать функцию подогрева.

18 - ФУНКЦИЯ «ЙОГУРТ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 18, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Йогурт». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.

- После завершения процесса приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала.
- Для функции «Йогурт» нельзя активировать функцию подогрева.
- **При приготовлении йогурта можно использовать в мультиварке стеклянные термостойкие контейнеры.**

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ЙОГУРТА

Молоко

Какое молоко использовать?

Во всех наших рецептах (если не указано иное) используется коровье молоко. Можно использовать растительное молоко, такое как соевое, а также овечье или козье молоко, но в данном случае консистенция йогурта может изменяться в зависимости от используемого молока. Для использования с данной мультиваркой подходит сырое молоко или любое пастеризованное молоко и все продукты, описанные ниже.

- **Пастеризованное молоко.** Пастеризованное цельное молоко обеспечит приготовление густого йогурта. Полуобезжиренное молоко сделает йогурт менее густым. Однако можно использовать полуобезжиренное молоко и добавить к нему одну или две чайных ложки сухого молока.
- **Пастеризованное молоко.** Способствует приготовлению более сливочного йогурта с легкой пленкой сверху.
- **Сырое молоко (фермерское).** Такое молоко необходимо вскипятить перед использованием. Рекомендуется прокипятить его в течении длительного времени. Использование такого молока без предварительного кипячения может быть опасным. После кипячения дайте молоку остыть, прежде чем использовать его в устройстве. Йогурт, приготовленный на сыром молоке, не рекомендуется использовать в качестве питательной среды для культивирования.
- **Сухое молоко.** Позволяет получить очень сливочный йогурт. Следуйте инструкциям на упаковке производителя.

Выбирайте цельное молоко, предпочтительно пастеризованное и стерилизованное.

Сырое (свежее) или непастеризованное молоко необходимо предварительно прокипятить, а затем охладить и удалить пенку.

RU

Ферменты

Для йогурта

В качестве ферментов могут использоваться:

- Один магазинный **натуральный йогурт** с длительным сроком хранения. С более активным ферментом йогурт получится более густым.
- **Сублимированный фермент**. В этом случае следуйте инструкциям, указанным на упаковке фермента (дрожжей). Данные ферменты можно найти в супермаркетах, аптеках и некоторых магазинах здоровых продуктов.
- Один из **недавно приготовленных йогуртов** — он должен быть натуральным и недавно приготовленным. Это называется культивированием. После пяти процессов культивирования используемый йогурт теряет активные ферменты и поэтому может стать причиной менее плотной консистенции. После этого культивирование необходимо осуществлять с использованием магазинного йогурта или сублимированных ферментов.

После кипячения молока подождите, пока оно остынет до комнатной температуры, прежде чем добавлять ферменты.

Слишком высокая температура может разрушить свойства ферментов.

Время ферментации

- Для йогурта необходимо от 6 до 12 часов ферментации, в зависимости от основных ингредиентов и желаемого результата.



- После завершения приготовления йогурта его необходимо поместить в холодильник минимум на 4 часа. Он может храниться в холодильнике максимум 7 дней.

19 - ФУНКЦИЯ «ВАРЕНЬЕ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 19, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Варенье». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После завершения процесса приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала.
- Для функции «Варенье» нельзя активировать функцию подогрева.

Предупреждение. Во время приготовления варенья крышка должна быть открыта.

RU

20 - ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы открыть меню выбора. Затем нажмите кнопку «<» или «>», чтобы выбрать пункт меню 20, и нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
- Время приготовления по умолчанию начнет мигать на экране. Время приготовления можно настроить при помощи кнопок «<» или «>». Затем нажмите кнопку «ОК» или «Старт», чтобы начать приготовление.
- Мультиварка перейдет в режим «Разогрев». Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.
- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».

Повторное использование функции разогрева в случае избытка или недостатка пищи может привести к пригоранию пищи ко дну чаши.

Разогрев холодной пищи может стать причиной горелого запаха. Никогда не используйте функцию разогрева для размораживания пищи.

ФУНКЦИЯ «МОИ РЕЦЕПТЫ» (РУЧНОЙ РЕЖИМ)

Функция «Мои рецепты» создана для запоминания ваших любимых рецептов.

- Нажмите кнопку «Мои рецепты» 2 раза, чтобы войти в меню «Ручной режим». Индикатор ►  1 начнет светиться красным. Чтобы переключаться между программами «Ручной режим» от 1 до 4, нажимайте кнопки «<» и «>».
- На экране отобразится время приготовления и температура по умолчанию. Оба параметра могут регулироваться для программ «Ручной режим».
- Если необходимо настроить предустановленные параметры, нажмите кнопку «Время/Температура».
- Первое нажатие позволяет изменить температуру приготовления, значение которой будет мигать, а индикатор температуры будет светиться. Нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы настроить температуру приготовления. Затем нажмите кнопку «ОК» или «Время/Температура», чтобы подтвердить настройку.
- Затем можно изменить время приготовления, значение которого будет мигать, а индикатор времени будет светиться. Настройте время приготовления при помощи кнопок «<» и «>». Нажмите кнопку «ОК» или «Время/Температура», чтобы начать приготовление.
- Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, устройство издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится оставшееся время. Индикатор выбранной программы «Ручной режим» будет светиться.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» будут светиться во время подогрева.

При температуре ниже 70°C функция подогрева недоступна.

При температуре выше 70°C функция подогрева доступна.

- Чтобы выключить подогрев, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Также для отключения подогрева можно нажать и удерживать кнопку «ОК/Отмена».
- Функция отложенного старта доступна только для настройки температуры выше 90°C.

ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ»

Ручное включение функции подогрева

Чтобы включить подогрев вручную, дважды нажмите кнопку «Подогрев». Индикатор функции «Подогрев» появится на экране, мультиварка издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится время подогрева.

Автоматический подогрев

Мультиварка автоматически переходит в режим подогрева после окончания процесса приготовления (функция недоступна для некоторых программ приготовления). Мультиварка издаст три коротких звуковых сигнала, затем она автоматически перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

Чтобы предварительно отменить автоматический подогрев, нажмите кнопку «Подогрев» и удерживайте ее в течение 5 секунд, устройство издаст длинный звуковой сигнал. Индикатор подогрева мигнет 3 раза и перестанет светиться.

Чтобы возобновить подогрев, нажмите кнопку «Подогрев» снова и удерживайте ее в течение 5 секунд, устройство издаст длинный звуковой сигнал. Индикатор подогрева мигнет 3 раза и перестанет светиться.

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

- Время отложенного старта соответствует времени окончания процесса приготовления.
- Прежде чем использовать функцию отсрочки старта, выберите программу и время приготовления (кроме некоторых программ). Затем нажмите кнопку «Отложенный старт». Мультиварка издаст звуковой сигнал, индикатор отложенного старта начнет светиться, а время приготовления будет мигать.
- Время задержки по умолчанию изменяется в зависимости от выбранного времени приготовления.

- Нажмите кнопку «>», чтобы увеличить время. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить настройку. Мультиварка издаст звуковой сигнал, а индикатор отложенного старта отобразится на экране. Индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, а время старта начнет уменьшаться.
- Когда таймер достигнет времени приготовления, индикатор отложенного старта перестанет светиться, а индикатор времени начнет светиться. Мультиварка издаст три звуковых сигнала, индикаторы кнопок «Старт» и «ОК» начнут светиться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Откройте крышку (Рис. 1).
- Используйте ручку или прихватку, чтобы извлечь чашу и паровую корзину (Рис. 12).
- Выкладывайте пищу при помощи прилагаемой пластиковой ложки.
- Пища может подогреваться до 24 часов.
- Чтобы отключить функцию подогрева, нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».
- Отключите устройство от сети.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Устройство имеет функцию памяти. В случае перебоев с питанием мультиварка запомнит параметры приготовления и продолжит процесс приготовления пищи, если питание будет восстановлено в течение 2 секунд. Если питание будет отключено более чем на 2 секунды, текущие параметры приготовления пищи будут утеряны и устройство вернется в режим ожидания.
- В целях обеспечения эффективности приготовления не открывайте крышку в процессе приготовления пищи.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед обслуживанием и очисткой отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
- Настоятельно рекомендуется очищать устройство губкой после каждого использования (Рис. 13).

Чаша, паровая корзина (Рис. 14).

- Для очистки используйте горячую воду, моющее средство и губку. Не рекомендуется использовать чистящие порошки и металлические губки.
- Если еда прилипла ко дну, залейте чашу водой на некоторое время перед чисткой.
- Дайте чаше высохнуть.
- Чашу и паровую корзину можно мыть в посудомоечной машине.

Уход за чашей

- Для ухода следуйте инструкциям ниже.
- Рекомендуется не нарезать продукты внутри чаши, чтобы не повредить ее.
- Ставьте чашу обратно в мультиварку.
- Чтобы не повредить поверхность чаши, используйте прилагаемые пластиковые или деревянные лопатки вместо металлических (Рис. 15).
- Чтобы избежать коррозии, не наливайте уксус в чашу.
- Цвет поверхности чаши может измениться после длительного использования. Данные изменения цвета происходят из-за воздействия пара и воды, не оказывают влияния на рабочие характеристики устройства и не опасны для здоровья. Дальнейшее использование устройства абсолютно безопасно.

RU

Очистка клапана микро-давления

- Перед чисткой извлеките клапан из крышки (Рис. 16) и откройте его, повернув в направлении «Открыть» (Рис. 17a и 17b). После очистки вытрите его насухо, совместите два треугольника и поверните клапан в направлении «Закрыть», а затем вставьте его обратно в крышку мультиварки (Рис. 18a и 18b).

Чистка и обслуживание других частей устройства

- Перед очисткой отключите устройство от сети.
- Внешнюю поверхность мультиварки (Рис. 19), внутреннюю крышку (Рис. 14) и кабель очистите влажной тканью и вытрите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Не используйте воду для очистки корпуса устройства изнутри, в противном случае это может привести к повреждению термодатчика.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Описание неисправности	Причины	Решения
Ни один индикатор не светится и устройство не нагревает пищу.	Устройство не подключено к электросети.	Подключите устройство к электросети. Если индикаторы по-прежнему не светятся и устройство не нагревает пищу, сдайте его в ремонт в авторизованный сервисный центр.
Индикатор не светится, но устройство нагревает пищу.	Индикатор поврежден.	Сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
Ненормальное выделение пара во время использования.	Крышка плохо закрыта.	Откройте крышку и закройте ее снова.
	Клапан давления плохо закреплен.	Остановите процесс приготовления пищи (отключите устройство от сети) и проверьте клапан давления.
	Крышка или клапан давления повреждены.	Сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
	Съемная крышка установлена некорректно.	Извлеките крышку и правильно ее установите, затем возобновите процесс приготовления.
Рис приготовлен наполовину или готовится слишком долго.	Слишком много или слишком мало воды относительно количества риса.	Уточните количество воды в таблице.
Рис приготовлен наполовину или готовится слишком долго.	Недостаточно проварен.	Сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
Автоматический подогрев не активируется (устройство продолжает процесс приготовления или не нагревается).		

Описание неисправности	Причины	Решения
E0	Цепь верхнего датчика разомкнута или произошло короткое замыкание.	Остановите устройство и перезапустите программу приготовления. Если проблема не устранена, сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
E1	Цепь нижнего датчика разомкнута или произошло короткое замыкание.	

Примечание. Если чаша мультиварки деформирована, не используйте ее и замените в авторизованном сервисном центре.

FR	p. 5 – 27
EN	p. 28 – 49
NL	p. 50 – 72
DE	p. 73 – 96
EL	p. 97 – 122
ES	p.123 – 146
PT	p.147 – 169
IT	p.170 – 192
RU	p.193 – 217