



- EN
- DE
- NL
- FR
- BG
- CS
- HU
- RO
- HR
- SL
- SK
- PL
- TR
- AR
- FA

# 45 in 1 Multicooker

[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)

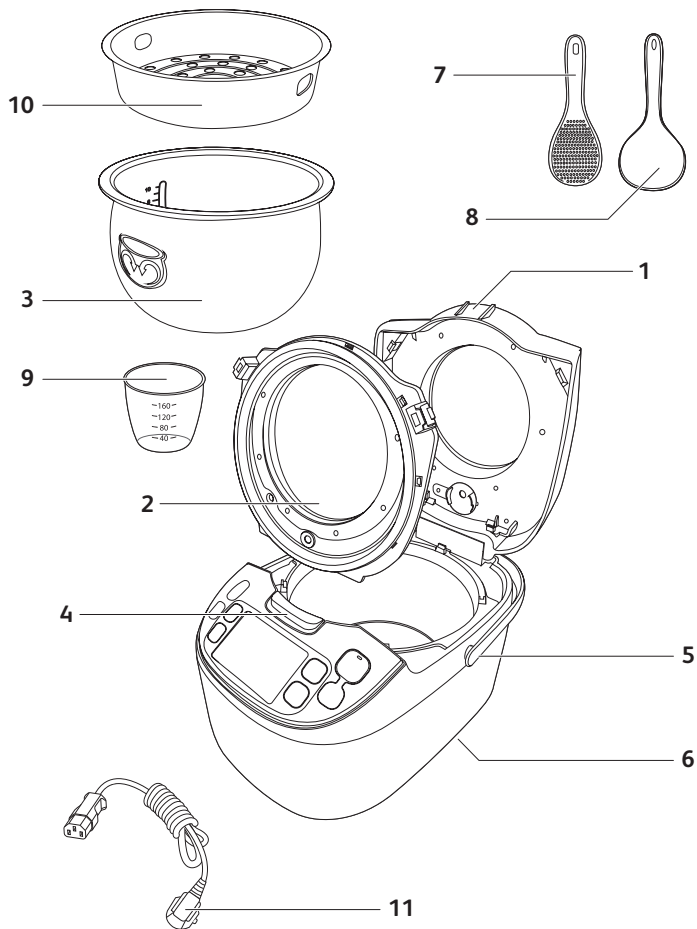




Fig.1



Fig.2

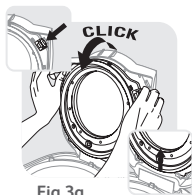


Fig.3a

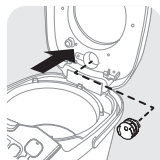


Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11

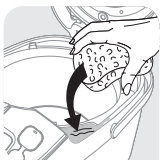


Fig.12

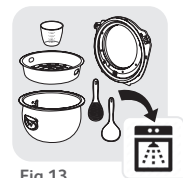


Fig.13



Fig.14

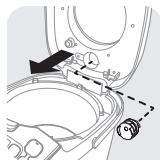


Fig.15

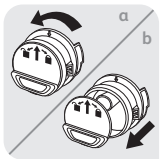


Fig.16

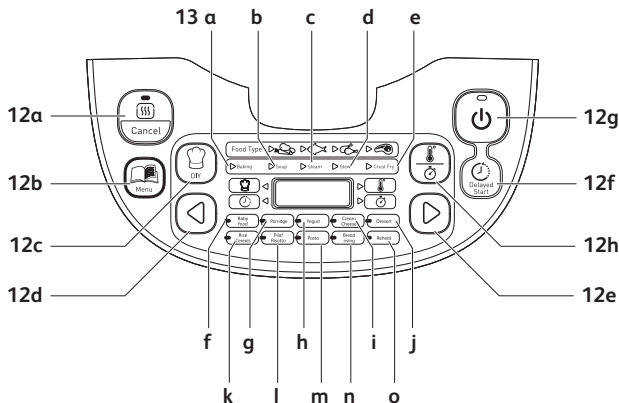


Fig.17



Fig.18

## CONTROL PANEL



## DESCRIPTION

- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| 1 Lid                     | 13 Function indicators   |
| 2 Inner lid               | a Baking function        |
| 3 Removable inner bowl    | b Soup function          |
| 4 Lid opening button      | c Steam function         |
| 5 Handle                  | d Stew function          |
| 6 Power cord socket       | e Crust/Fry function     |
| 7 Rice spoon              | f Baby food function     |
| 8 Soup spoon              | g Porridge function      |
| 9 Measuring cup           | h Yogurt function        |
| 10 Steam basket           | i Cream/Cheese           |
| 11 Power cord             | j Dessert function       |
| 12 Control panel          | k Rice/Cereals function  |
| a "Keep warm/Cancel" key  | l Pilaf/Risotto function |
| b "Menu" key              | m Pasta function         |
| c "DIY" key               | n Bread rising function  |
| d "<" key                 | o Reheat function        |
| e ">" key                 |                          |
| f "Delayed start" key     |                          |
| g "Start" key             |                          |
| h "Temperature/Timer" key |                          |

## 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 on the housing – fig.1.  
**Read the Instructions and carefully follow the operation method.**

## Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the inner lid with a sponge and washing up 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 inner lid in the right positions on the top lid of machine. Then, put the inner lid 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.

## FOR THE APPLIANCE AND 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.5.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Make sure that the inner lid is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug into the power outlet. The appliance will ring a long sound «Bip», all the indicators on the control box will light up for an instant. Then the screen display show «----», all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.

**Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.10.**

**After start the cooking, if you wish to change the selected cooking menu because of an error, press «KEEP WARM/CANCEL» key and re-choose the menu you want.**

**Only use the inner pot provided with the appliance.**

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

**The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark inside the bowl - fig.7.**

## COOKING PROGRAMME TABLE

| Programs       | Automatic | Manual | Food Type | Cooking Time |           |             | Delayed Start     |             | Temperature (°C) |                     | Lid Position |      | Keep warm |
|----------------|-----------|--------|-----------|--------------|-----------|-------------|-------------------|-------------|------------------|---------------------|--------------|------|-----------|
|                |           |        |           | Default time | Range     | Every (min) | Range             | Every (min) | Default          | Range               | Closed       | Open |           |
| Baking         | 4         | 4      | Veg       | 25m          | 5m-4h     | 5           | Cooking time -24h | 5           | 140 °C           | 100/120/<br>140/160 | *            |      | *         |
|                |           |        | Fish      | 20m          |           |             |                   |             | 160 °C           |                     |              |      |           |
|                |           |        | Poultry   | 40m          |           |             |                   |             | 160 °C           |                     |              |      |           |
|                |           |        | Meat      | 50m          |           |             |                   |             | 160 °C           |                     |              |      |           |
| Soup           | 4         |        | Veg       | 40m          | 10m-3h    | 5           | Cooking time -24h | 5           | 100 °C           | -                   | *            |      | *         |
|                |           |        | Fish      | 45m          |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
|                |           |        | Poultry   | 50m          |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
|                |           |        | Meat      | 60m          |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
| Steam          | 4         |        | Veg       | 35m          | 5m-3h     | 5           | Cooking time -24h | 5           | 100 °C           | -                   | *            |      | *         |
|                |           |        | Fish      | 25m          |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
|                |           |        | Poultry   | 45m          |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
|                |           |        | Meat      | 55m          |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
| Stew           | 4         | 2      | Veg       | 60m          | 20m-9h    | 5           | Cooking time -24h | 5           | 100 °C           | 90/100              | *            |      | *         |
|                |           |        | Fish      | 25m          |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
|                |           |        | Poultry   | 1h30m        |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
|                |           |        | Meat      | 2h           |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
| Crust/Fry      | 4         | 4      | Veg       | 12m          | 5m-1h30m  | 1           | -                 | No          | 160 °C           | 100/120/<br>140/160 | *            | *    | *         |
|                |           |        | Fish      | 10m          |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
|                |           |        | Poultry   | 15m          |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
|                |           |        | Meat      | 20m          |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
| Baby food      | 1         |        | -         | 45m          | 5m-2h     | 5           | Cooking time -24h | 5           | 100 °C           | -                   | *            |      | 1h max    |
| Porridge       | 1         |        | -         | 25m          | 5m-2h     | 5           |                   | 5           | 100 °C           | -                   | *            |      | *         |
| Yogurt         | 1         |        | -         | 8h           | 1h-12h    | 15          | -                 |             | 40 °C            | -                   | *            |      |           |
| Cream Cheese   | 1         |        | -         | 40m          | 10m-4h    | 15          | -                 |             | 80 °C            |                     | *            |      |           |
| Dessert        |           | 4      | -         | 45m          | 5m-2h     | 5           | Cooking time -24h | 5           | 160 °C           | 100/120/<br>140/160 | *            |      |           |
| Rice/ Cereals  | 1         |        | -         | Automatic    | Automatic | -           |                   | 5           | Automatic        | -                   | *            |      | *         |
| Pilaf/ Risotto | 1         |        | -         | Automatic    | Automatic | -           |                   | 5           | Automatic        | -                   | *            |      | *         |
| Pasta          | 1         |        | -         | 8m           | 3m-3h     | 1           |                   | 5           | 100 °C           | -                   | *            |      | *         |
| Bread rising   | 1         |        | -         | 1h           | 10m-6h    | 5           |                   | 5           | 40 °C            | 40                  | *            |      | *         |
| Reheat         |           | 1      | -         | 25m          | 5m-1h     | 1           |                   | 5           | 100 °C           | -                   | *            |      | *         |
| Keep warm      |           | 1      | -         | -            | -         | -           |                   | 5           | 75 °C            | -                   | *            |      | *         |
| DIY            |           | 1      | -         | 30m          | 5m-9h     | 5           |                   | 5           | 100°C            | 40-160              | *            | *    | *         |
| Programs       | 28        | 17     |           |              |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |
| TOTAL          |           | 45     |           |              |           |             |                   |             |                  |                     |              |      |           |

Keep warm is available on DIY program only if the program used as basis can do it. For instance, if yogurt program is selected to do DIY, the keep warm won't be activated when the cooking will be done.

- Under standby status, press the «Menu» key to cycle through the following functions: Baking → Soup → Steam → Stew → Crust/Fry → Baby food → Porridge → Yogurt → Cream/Cheese → Dessert → Rice/Cereals → Pilaf/Risotto → Pasta → Bread rising → Reheat → Keep warm.
- The screen displays the default cooking time of each function (except Rice/Cereals, Pilaf/Risotto). "Start" button light flickers and the linked function lights up.

**Note:**

**You can long press the «Menu» key for 5s to cancel the "bip" sound if needed. If you want to add bip, you have to press a second time on menu button.**

## BAKING FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Baking». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Baking» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time. The multicooker rings when it reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three "bip", the multicooker will enter keep warm status with the "Keep Warm" indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## SOUP FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Soup». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Soup» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## STEAM FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Steam». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Steam» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

### Recommendations for steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than steam basket. Exceeding this level (2.5L max) may cause overflows during use. For information the mark of 2 cups in the bowl correspond to about 1L of water.
- The approximate cooking time for steam are 1h30 for 2L of water and 45 min for 1L of water.
- Place the steam basket onto the bowl - fig.4.
- Add the ingredients in the basket.



- Press «Menu» key to select function «Stew». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Stew» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## CRUST FRY FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Crust Fry». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Crust Fry» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time. The multicooker rings when it reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

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

## BABY FOOD FUNCTION

- This function is to prepare baby food by cooking the food with small quantity of water in order to have a suitable texture for young children.
- Press «Menu» key to select function «Baby food». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Baby food» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
- 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.**

## PORRIDGE FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Porridge». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Porridge» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

- Press «Menu» key to select function «Yogurt». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Yogurt» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”.

**These is no keep warm at the end of the cooking.**

**Use for making yogurt in oven-proof glass containers.**

## CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

### Milk

#### What milk should you use?

All our recipes (unless otherwise stipulated) are prepared using cow's milk. You can use plant milk such as soya 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 sterilised 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 pots of powdered milk.
- **Pasteurised 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 pasteurised 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 expiry 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 shopbought 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 are after.



- 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.

- This function is to make soft cheese. It is preferably to use full-cream milk and some chilled soft cheese.
- Press «Menu» key to select function «Cream/Cheese». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Cream/Cheese» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.


## DESSERT FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Dessert». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Dessert» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.


## RICE/CEREALS FUNCTION

- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding «CUP» mark printed in the bowl – fig.9.
- Close the lid.

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

- Press «Menu» key to select function «Rice/Cereal». The screen displays «», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Rice/Cereal» cooking status, the light of «Start» lights up, the screen flickers « - - ».
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## PILAF/RISOTTO FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Pilaf/Risotto». The screen displays «», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Pilaf/Risotto» cooking status, the light of «Start» lights up, the screen flickers « -- ».
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING (Rice/ Cereals and Pilaf/Risotto functions)

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it except risotto rice.
- Put the rinsed rice well distributed around the whole surface of the bowl. Fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- When the rice is ready, when the “Keep Warm” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.

This table below gives a guide to cook rice:

### COOKING GUIDE FOR WHITE RICE – 10 cups

| Measuring cups | Weight of rice | Water level in the bowl (+ rice) | Serves          |
|----------------|----------------|----------------------------------|-----------------|
| 2              | 300 g          | 2 cup mark                       | 3per. – 4per.   |
| 4              | 600 g          | 4 cup mark                       | 5per. – 6per.   |
| 6              | 900 g          | 6 cup mark                       | 8per. – 10per.  |
| 8              | 1200 g         | 8 cup mark                       | 13per. – 14per. |
| 10             | 1500 g         | 10 cup mark                      | 16per. – 18per. |

The time and temperature are automatic for rice cooking.

Please note that there are 7 steps:

Preheat => Water absorb => Temperature quick rise => Keep boiling =>

Water evaporation => Braise rice => Keep warm.

The cooking time depends on the quantity and type of rice.

- **During the pasta cooking, the lid must be open.**
- To cook pasta it is important to wait until the water reaches good temperature before adding pasta.
- Press «Menu» key to select function «Pasta». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the pasta cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Pasta» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- The Multicooker ring when the water is at good temperature. Put pasta into the water and press again start to start timer. Until user do not press start, cooking time do not start and multicooker keep water at good temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”

**Note: No keep warm function for this function**

## BREAD RISING FUNCTION

- This function is to rise bread dough at 40°C after manual kneading and before baking.
- Press «Menu» key to select function «Bread rising». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Bread rising» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.

Recommendations Dough proofing (Bread rising):

- To prepare the dough separately and put it in the inner bowl, close the lid and select «Bread rising» function.
- Once your dough is ready, you can use “Baking” function at 160°C to bake for 20-23 minutes. Then turn it on other side for another 23 minutes approximate (depending on quantity of ingredients).

## REHEAT FUNCTION

- This function is intended to reheat only cooked food.
- Press «Menu» key to select function «Reheat». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Reheat» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

### CAUTION

- The cold food should not exceed 1/2 of the cooker’s volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of “Reheat” or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom.
- It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.
- Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.

## KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

There are 2 different functions of this key: Keep warm and Cancel.

### 1. Keep warm function:

#### 1.1 Manual Keep warm:

You can press «Keep warm/Cancel» key manually, the light of “Keep warm/Cancel” turns on, the multicooker enters into keep warm status.

#### 1.2 Automatic keep warm:

The multicooker will enter “keep warm” status automatically at the end of the cooking (certain menus are excluded). The buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter automatically into keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.



In case that you need to pre-cancel the automatic keep warm when the cooking will be finished : long press «Keep warm» for 5 s before starting the cooking program.

If you want to reup automatic keep warm, press again during 5s the keep warm button.

## 2. Cancel function:

- Press “Keep warm/Cancel” key to cancel all setting data and back to standby status.

Recommandation: in order to keep the food in good taste, please limite the holding time within 12h.

## DIY FUNCTION

- “Do It Yourself” function is to memorize your favorite cooking choices.
- Press «DIY» key to select DIY function under standby status, the multicooker will first enter “DIY” setting status with the screen displaying the default cooking time, and the light of “Start” flickering.
- 2 possibilities for DIY setting :
  - if you want to have stable temperature and time for your program , press “Temperature / Time” to defined your setting.
  - If you want to use a menu as basis of your program, press menu key to select your desiring cooking program. After select you menu, you can modify it setting thanks to “Temperature / Time”.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

### Note:

- Certain cooking programs are defined as fully automatic programs, hence the temperature and/or cooking time adjustment is not possible.
- The multicooker memorizes the last temperature and cooking time DIY setting for your next use.
- To protect the appliance, there is a temperature/time setting restriction in DIY function:  
Between 40-100°C, the cooking time range is 1min - 9h  
Between 105-160°C, the cooking time range is 1min - 2h

## DELAYED START FUNCTION

- To use the delayed start function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Delayed start» and choose the preset time.
- The preset time corresponds to the time for end of cooking.
- The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 up to 24 hours.
- Each press of «<» and «>» key can increase or decrease the delayed start time.
- When you have chosen the required preset time, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on and screen will display the number of hours you have chosen.

## TIMER FUNCTION

- To use the timer function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Temperature/Timer» and set the cooking time. Each press of «<» and «>» key can increase or decrease the cooking time.
- When you have chosen the required cooking time, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on.
- You can see the cooking time after start the delayed start if you press “Temperature / Timer” key.
- You can modify the cooking time during the cooking by pressing the “Temperature / Timer” key. After selected the chosen cooking time and without any action during 5 seconds, the multicooker will resume the rest of cooking with the new setting.

## TEMPERATURE FUNCTION

- To use the Temperature function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Temperature/Timer» and choose the temperature. The default cooking temperature will change depending on the selected cooking program. Each press of «<» and «>» key can increase or decrease the temperature.
- When you have chosen the required temperature, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on.
- You can modify the temperature during the cooking by pressing the “Temperature / Timer” key. After selected the chosen temperature and without action during 5 seconds, the multicooker will resume the cooking with the new setting.

## ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 24 hours is the maximum keeping warm time.
- Press «Keep Warm/Cancel» key to finish keep warm status.
- Unplug the appliance.

## MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has 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.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure 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.12.
- The bowl, the inner lid, the cup and the rice and soup spoons are dishwasher safe – fig.13.

### **Bowl, steam basket**

- Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the bowl to soak for a while before washing.
- Dry the bowl carefully.

## 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 spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.14.
- 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 it is dangerous for your health, it is perfectly safe to continue using it.

## Cleaning the micro pressure valve

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.15 and open it by rotating in the direction «open» - fig.16a and 16b. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two parts together and rotate it in the direction of «close», then put it back to the lid of the multicooker – fig.17a and 17b.

## Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the multicooker – fig.18, the inside of the lid 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.

| Malfunction description                | Causes  | Solutions  |
|--|---|--|
| Any indicator lamp off and no heating. | Appliance not plugged.  | Check the power cord is plugged in the socket and on the Mains.  |
| Any indicator lamp off and heating.    | Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged. | Send to authorized service center for repair.  |
| Steam leakage during using             | Lid is badly closed.  | Open and close again the lid.  |
|  | Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.                       | Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned. |
|  | Lid or micro pressure valve gasket is damaged.                                | Send to authorized service center for repair.  |
| Rice half cooked or overtime cooking.  | Too much or not enough water compared to rice quantity.                       | Refer to table for water quantity.   |

| Malfunction description   | Causes  | Solutions   |
|---|---|---|
| Rice half cooked or overtime cooking  | Not sufficient simmered.  | Send to the authorized service center for repair.   |
| Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating). | The keep warm function has been cancelled by user during the setting. See keep warm function paragraph. |   |
| E0  | The sensor on the top open circuit or short circuit.  |   |
| E1  | The sensor on the bottom open or short circuit.   | Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.                |
| E3  | High temperature detected (not enough food or liquid in the bowl)                                       | Unplug the appliance few seconds, and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair. |

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

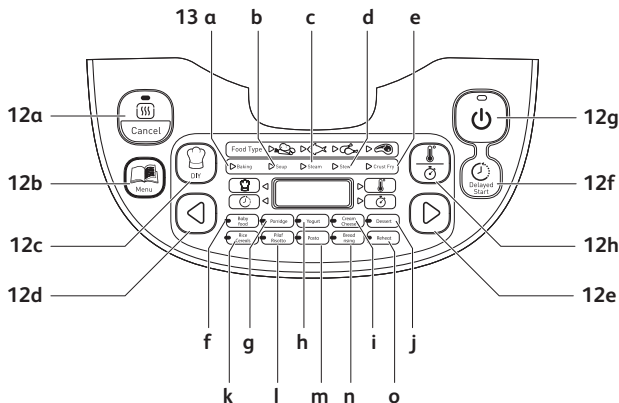
## ENVIRONMENTAL PROTECTION



### Help protect the environment!

- ① Your appliance contains a number of materials that may be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

## BEDIENFELD



## BESCHREIBUNG

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>1</b> Deckel                      | <b>12</b> Bedienfeld                                     |
| <b>2</b> Innendeckel                 | <b>a</b> „Keep warm/Cancel“-Taste (Warmhalten/Abbrechen) |
| <b>3</b> Entnehmbare innere Schüssel | <b>b</b> „Menu“-Taste                                    |
| <b>4</b> Deckelentriegelungstaste    | <b>c</b> „DIY“-Taste (Benutzerdefiniert)                 |
| <b>5</b> Griff                       | <b>d</b> „<“ Taste                                       |
| <b>6</b> Netzkabeleingang            | <b>e</b> „>“ Taste                                       |
| <b>7</b> Reislöffel                  | <b>f</b> „Delayed start“-Taste (Verzögerter Start)       |
| <b>8</b> Suppenlöffel                | <b>g</b> „Start“-Taste                                   |
| <b>9</b> Messbecher                  | <b>h</b> „Temperature/Timer“-Taste                       |
| <b>10</b> Dampfgareinsatz            |  |
| <b>11</b> Netzkabel                  |  |

### 13 Funktionsanzeigen

- a Baking (Backen)
- b Soup (Suppe)
- c Steam (Dampfgaren)
- d Stew (Schmoren)
- e Crust/Fry (Kruste/Braten)
- f Baby food (Babynahrung)
- g Porridge (Haferbrei)

h Yogurt (Joghurt)

- i Cream/Cheese/ (Frischkäse)
- j Dessert
- k Rice/Cereals (Reis/Zerealien)
- l Pilau/Risotto
- m Pasta (Nudeln)
- n Bread rising (Brotteig-Gärung)
- o Reheat (Aufwärmen)

## 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 Schüssel heraus – Abb. 2, den Innendeckel und das Druckventil – Abb. 3a und 3b.
- Reinigen Sie die Schüssel, das Ventil und den Innendeckel 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 Innendeckel in der richtigen Position am oberen Deckel des Gerätes. Positionieren Sie den Innendeckel dann hinter den zwei Rippen und drücken Sie darauf, bis er einrastet. Verbinden Sie das abnehmbare Kabel mit dem Netzkabeleingang an der Kocherbasis.



- 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. 5.
- Setzen Sie die Schüssel in das Gerät. Achten Sie dabei auf die korrekte Position der Schüssel – Abb. 6.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendeckel in der richtigen Position ist.
- Schließen Sie den Deckel und lassen Sie ihn mit einem „Klicken“ einrasten.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Eingangsbuchse in der Multikocherbasis und verbinden Sie es dann mit einer Steckdose. Ein langer «Piepton» ertönt vom Gerät und alle Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten kurz auf. Das Display zeigt nun «----» an und alle Anzeigen erlöschen. Das Gerät geht in den Stand-by-Modus. Sie können nach Belieben die Menüfunktionen auswählen.
- 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.

**Legen Sie auf keinen Fall Ihre Hand auf das Dampfventil während des Garvorgangs. Sie könnten sich verbrennen – Abb. 10.**

**Wenn Sie nach dem Starten des Garvorgangs das ausgewählte Garprogramm ändern möchten, weil Sie einen Fehler gemacht haben, drücken Sie die «KEEP WARM/CANCEL»-Taste und wählen Sie das gewünschte Programm.**

**Verwenden Sie nur den mit diesem Gerät gelieferten Innentopf.**

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

**Die maximale Wasser- und Zutatenmenge darf die höchste Markierung an der Innenseite der Schüssel nicht überschreiten - Abb. 7.**

# KOCHPROGRAMM-TABELLE

| Programme                          | Automatisch | Manuell | Lebensmitteltart      |             | Garzeit             |         | Verzögerter Start |             | Temperatur (C)      |         | Deckelstellung |          | Warmhalten |
|------------------------------------|-------------|---------|-----------------------|-------------|---------------------|---------|-------------------|-------------|---------------------|---------|----------------|----------|------------|
|                                    |             |         | Standardgarzeit       | Bereich     | Alle (min)          | Bereich | Alle (min)        | Bereich     | Standard            | Bereich | Geschlossen    | Geöffnet |            |
| Baking<br>(Brotchen)               | 4           | 4       | Gemüse                | 25 min      | 5 min - 4 h         | 5       | Garzeit<br>-24 h  | 140 °C      | 100/120/<br>140/160 | •       |                |          | •          |
|                                    |             |         | Fisch                 | 20 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Geflügel              | 40 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Fleisch               | 50 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
| Soup<br>(Suppe)                    | 4           |         | Gemüse                | 40 min      | 10 min - 3 h        | 5       | Garzeit<br>-24 h  | 100 °C      | -                   | •       |                | •        |            |
|                                    |             |         | Fisch                 | 45 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Geflügel              | 50m         |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Fleisch               | 60 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Gemüse                | 35 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Fisch                 | 25 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
| Stearn<br>(Dampfgaren)             | 4           |         | Geflügel              | 45 min      | 5 min - 3 h         | 5       | Garzeit<br>-24 h  | 100 °C      | -                   | •       |                | •        |            |
|                                    |             |         | Fleisch               | 55 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Gemüse                | 60 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Fisch                 | 25 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
| Stew<br>(Schmoren)                 | 4           | 2       | Geflügel              | 1 h 30m     | 20 min - 9 h        | 5       | Garzeit<br>-24 h  | 100 °C      | 90/100              | •       |                | •        |            |
|                                    |             |         | Fleisch               | 2 h         |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Gemüse                | 12 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
| Crust/Fry<br>(Kruste/Beaten)       | 4           | 4       | Fisch                 | 10 min      | 5 min - 1 h<br>30 m | 1       | -                 | 160 °C      | 100/120/<br>140/160 | •       |                | •        |            |
|                                    |             |         | Geflügel              | 15 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Fleisch               | 20 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
|                                    |             |         | Fleisch               | 45 min      |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
| Baby/food<br>(Babyanhang)          | 1           |         | -                     | 45 min      | 5 min - 2 h         | 5       | Garzeit<br>-24 h  | 100 °C      | -                   | •       |                | 1h max   |            |
|                                    |             |         | Perdige<br>(Hartboie) | 25 min      | 5 min - 2 h         | 5       | 100 °C            | -           | •                   | •       | •              |          |            |
| Yoghurt<br>(Joghurt)               | 1           |         | -                     | 8 h         | 1 h - 12 h          | 15      | -                 | 40 °C       | -                   | •       |                |          |            |
|                                    |             |         | -                     | 40 min      | 10 min - 4 h        | 15      | 80 °C             | -           | •                   |         |                |          |            |
| Dessert                            | 4           | 4       | -                     | 45 min      | 5 min - 2 h         | 5       | -                 | 160 °C      | 100/120/<br>140/160 | •       |                |          |            |
|                                    |             |         | -                     | Automatisch | Automatisch         | 5       | Automatisch       | -           | •                   |         |                |          |            |
| Risotto<br>(Risotto)               | 1           |         | -                     | Automatisch | Automatisch         | -       | -                 | Automatisch | -                   | •       |                |          |            |
|                                    |             |         | -                     | Automatisch | Automatisch         | -       | Automatisch       | -           | •                   |         |                |          |            |
| Pasta<br>(Nudeln)                  | 1           |         | -                     | 8 min       | 3 min - 3 h         | 1       | -                 | 100 °C      | -                   | •       |                |          |            |
|                                    |             |         | -                     | 1 h         | 10 min - 6 h        | 5       | 40 °C             | 40          | •                   |         |                |          |            |
| Bread rising<br>(Brotreife-Gärung) | 1           | 1       | -                     | 25 min      | 5 min - 1 h         | 1       | Garzeit<br>-24 h  | 100 °C      | -                   | •       |                |          |            |
|                                    |             |         | -                     | -           | -                   | -       | 75 °C             | -           | •                   |         |                |          |            |
| Keep warm<br>(Warmhalten)          | 1           |         | -                     | -           | -                   | -       | -                 | 100 °C      | -                   | •       |                |          |            |
|                                    |             |         | -                     | -           | -                   | -       | 100 °C            | 40 - 160    | •                   |         |                |          |            |
| DIY<br>(Benutzerdefiniert)         | 1           |         | -                     | 30 min      | 5 min - 9 h         | 5       | -                 | 100 °C      | -                   | •       |                |          |            |
| Programme                          | 28          | 17      |                       |             |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |
| INSGESAMT                          | 45          |         |                       |             |                     |         |                   |             |                     |         |                |          |            |

Nur das DIY-Basis-Programm kann die Mahlzeit nach der Kochzeit warm halten. Zum Beispiel, wenn sie das Joghurt Programm wählen wird die Warmhalte-stufe nach der Kochzeit nicht aktiviert.

## MENU-TASTE

DE

- Drücken Sie im Stand-by-Modus die «Menu»-Taste, um die folgenden Programme zu durchlaufen: Baking (Backen) → Soup (Suppe) → Steam (Dampfgaren) → Stew (Schmoren) → Crust/Fry (Kruste/Braten) → Baby food (Babynahrung) → Porridge (Haferbrei) → Yogurt (Joghurt) → Cream/Cheese (Frischkäse) → Dessert (Dessert) → Rice/Cereals (Reis/Zerealien) → Pilaf/Risotto (Pilau/Risotto) → Pasta (Nudeln) → Bread rising (Brotteig-Gärung) → Reheat (Aufwärmen) → Keep warm (Warmhalten)
- Das Display zeigt die Standardgarzeit jedes Programms an (mit Ausnahme von Reis/Zerealien, Pilau/Risotto). Das Licht der „Start“-Taste blinkt und die dazugehörige Funktionsanzeige leuchtet auf.

### **Hinweis:**

**Um den „Piepton“ zu unterdrücken, können Sie die «Menu»-Taste für fünf Sekunden gedrückt halten, falls notwendig.**

**Wenn Sie den Piepton aktivieren möchten, müssen Sie die Menü-Taste ein zweites Mal drücken.**

## BACKEN

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Baking» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann «<» oder «>», um die Art der Lebensmittel auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie erneut «Temperature/Timer», um die Temperatur durch Drücken von «<» und «>» einstellen zu können.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Baking» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an. Der Multikocher signalisiert mit einem Klingelton das Erreichen der eingestellten Temperatur.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## SUPPE

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Soup» zu wählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann «<» oder «>», um die Art der Lebensmittel auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Soup» (Suppe) Garmodus; das «Start»-Licht leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## DAMPFGAREN

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Steam» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an und das Licht der «Start»-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann «<» oder «>», um die Art der Lebensmittel auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Steam» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

### Empfehlungen zum Dampfgaren

- Die Wassermenge muss angemessen und der Wasserpegel niedriger als der Dampfgareinsatz sein. Wird dieser Pegel (max. 2,5 l) überschritten, kann es während des Betriebs zum Überlaufen kommen. Zu Ihrer Information, die 2-Cups-Markierung in der Schüssel entspricht etwa 1 l Wasser.

- Die ungefähre Garzeit zum Dampfgaren liegt bei 1 h 30 für 2 l Wasser und 45 min für 1 l Wasser.
- Setzen Sie den Dampfgareinsatz auf die Schüssel - Abb. 4.
- Geben Sie die Zutaten in den Einsatz.

## SCHMOREN

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Stew» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann «<» oder «>», um die Art der Lebensmittel auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie erneut «Temperature/Timer», um die Temperatur durch Drücken von «<» und «>» einstellen zu können.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Stew» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## KRUSTE/BRATEN

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Crust/Fry» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann «<» oder «>», um die Art der Lebensmittel auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie erneut «Temperature/Timer», um die Temperatur durch Drücken von «<» und «>» einstellen zu können.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Crust/Fry» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an. Der Multikocher signalisiert mit einem Klingelton das Erreichen der eingestellten Temperatur.

- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

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

## BABYNAHRUNG

- Diese Funktion dient zur Zubereitung von Babynahrung. Hierzu werden die Speisen mit einer kleinen Menge Wasser gegart, um die geeignete Konsistenz für kleine Kinder zu erzielen.
- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Baby food» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Baby food» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.
- 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.**

## HAFERBREI

DE

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Porridge» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Porridge» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## JOGHURT

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Yogurt» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardzubereitungszeit an und das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Zubereitungszeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Yogurt» Zubereitungsmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.
- Zum Ende der Zubereitungszeit ertönen drei „Pieptöne“.

**Es ist nicht notwendig, Joghurt nach Ablauf der Zubereitungszeit warmzuhalten.**

**Verwenden Sie zur Herstellung von Joghurt ofenfeste Glasbehälter.**

# AUSWAHL DER ZUTATEN FÜR DIE JOGHURTHERSTELLUNG

## 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.

- **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 Töpfe 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 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 Ferments 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-Zubereitungsprozess abgeschlossen ist, sollte der Joghurt für mindestens vier Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden. Er kann maximal sieben Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## FRISCHKÄSE

- Dieses Programm dient zur Herstellung von Weichkäse. Es empfiehlt sich Vollmilch und etwas gekühlten Weichkäse zu verwenden.
- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Cream/Cheese» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardzubereitungszeit an und das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Zubereitungszeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Cream/Cheese» Zubereitungsmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.


## DESSERT

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Dessert» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardzubereitungszeit an und das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie erneut «Temperature/Timer», um die Temperatur durch Drücken von «<» und «>» einstellen zu können.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Dessert» Zubereitungsmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.


## REIS/ZEREALIEN

- Geben Sie mithilfe des mitgelieferten Messbechers die erforderliche Menge Reis in die Schüssel – Abb. 8. Füllen Sie die Schüssel dann mit kaltem Wasser bis zur entsprechenden «CUP» Markierung, die auf die Innenseite der Schüssel gedruckt ist - Abb. 9.
- Schließen Sie den Deckel.

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

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Rice/Cereal» auszuwählen. Das Display zeigt «» an und das Licht der «Start»-Taste blinkt. Drücken Sie nun die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Rice/Cereal» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und auf dem Display blinkt « -- ».
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## PILAU/RISOTTO

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Pilar/Risotto» auszuwählen. Das Display zeigt «» an und das Licht der «Start»-Taste blinkt. Drücken Sie nun die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Pilaf/Risotto» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und auf dem Display blinkt « -- ».

- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## TIPPS ZUM REISKOCHEN (Rice/Cereals und Pilaf/Risotto-Programme)

- Messen Sie vor dem Kochen den Reis mit dem Messbecher ab und waschen Sie ihn, mit Ausnahme von Risotto-Reis.
- Verteilen Sie den gewaschenen Reis gleichmäßig auf dem gesamten Boden der Schüssel. Füllen Sie die Schüssel mit Wasser bis zum entsprechenden Wasserpegel (die Einteilungen in Cups).
- Wenn der Reis fertig ist und das „Keep Warm“ Anzeigelicht leuchtet, rühren Sie den Reis um und lassen Sie ihn dann für einige Minuten länger im Multikocher, um den perfekten, nicht klebrigen Reis zu erhalten.

Die nachfolgende Tabelle bietet eine Orientierungshilfe zum Kochen von Reis:

| KOCHANLEITUNG FÜR WEISSEN REIS – 10 Cups |             |                                      |                  |
|--|-------------|--------------------------------------|------------------|
| Cups                                     | Reisgewicht | Wasserpegel in der Schüssel (+ Reis) | für              |
| 2  | 300 g       | 2 Cup-Markierung                     | 3 – 4 Personen   |
| 4  | 600 g       | 4 Cup-Markierung                     | 5 – 6 Personen   |
| 6  | 900 g       | 6 Cup-Markierung                     | 8 – 10 Personen  |
| 8  | 1200 g      | 8 Cup-Markierung                     | 13 – 14 Personen |
| 10                                       | 1500 g      | 10 Cup-Markierung                    | 16 – 18 Personen |

Garzeit und Temperatur sind für das Kochen von Reis automatisch eingestellt.

Bitte beachten Sie, dass es sieben Schritte gibt:

vorheizen => Wasser absorbieren => schneller Temperaturanstieg => kochen => Wasserverdampfung => Reis dünsten => warmhalten.

Die Garzeit hängt von der Menge und Reissorte ab.

## NUDELN

- **Während des Kochens der Nudeln muss der Deckel geöffnet bleiben.**
- Zum Kochen von Nudeln ist es wichtig zu warten, bis das Wasser eine gute Temperatur erreicht, bevor die Nudeln dazugegeben werden.
- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Pasta» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardzubereitungszeit an und das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit der Nudeln einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Pasta» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Multikocher signalisiert mit einem Klingelton, wenn das Wasser eine geeignete Temperatur hat. Geben Sie die Nudeln ins Wasser und drücken Sie erneut Start, um den Timer zu aktivieren. Solange der Benutzer nicht Start drückt, wird der Garvorgang nicht aktiviert und der Multikocher hält das Wasser auf einer geeigneten Temperatur.
- Am Ende des Garvorgangs ertönen drei Pieptöne.

**Hinweis: In diesem Programm wird die Warmhalte-Funktion nicht aktiviert.**

## BROTTEIG-GÄRUNG

- Mit diesem Programm lässt man Brotteig bei 40°C aufgehen, nachdem dieser manuell geknetet wurde und bevor man das Brot bäckt.
- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Bread rising» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgärungszeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Gärungszeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Bread rising» Gärungsmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Gärungszeit an.

Tipps für das Gären des Teigs (Aufgehen des Teigs):

- Bereiten Sie den Teig separat vor und legen Sie ihn in die Innenschüssel, schließen Sie den Deckel und wählen Sie das «Bread rising» Programm.
- Sobald Ihr Teig fertig ist, können Sie ihn mithilfe des „Baking“-Programms bei 160° etwa 20 bis 23 Minuten lang backen. Drehen Sie ihn dann auf die andere Seite für etwa weitere 23 Minuten (je nach Menge der Zutaten).

## AUFWÄRMEN

- Dieses Programm dient nur zum Aufwärmen gekochter Speisen.
- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Reheat» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Reheat» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## VORSICHT

- Die kalten Speisen sollten nicht die 1/2 der Kapazität des Kochers überschreiten. Eine zu große Menge kann nicht gründlich aufgewärmt werden. Die wiederholte Verwendung des „Reheat“-Programms oder eine zu kleine Speisemenge führen zu verbrannten Speisen und eine harte Schicht am Boden.
- Es empfiehlt sich, dickflüssigen Haferbrei nicht aufzuwärmen, da er schnell klebrig werden kann.
- Wärmen Sie keine Speisen auf, die schon lange gelagert wurden, um Gerüche zu vermeiden.

## WARMHALTEN/ABBRECHEN

Diese Taste ist mit zwei verschiedenen Funktionen belegt: Warmhalten und Abbrechen.

### 1. Warmhaltefunktion:

#### 1.1 Manuelles Warmhalten -

Sie können die «Keep warm/Cancel» Taste manuell drücken. Das Licht der „Keep warm/Cancel“-Taste leuchtet auf und der Multikocher geht in den Warmhalte-Modus.

#### 1.2 Automatisches Warmhalten:

Der Multikocher geht automatisch in den „Warmhalte“-Modus am Ende des Garvorgangs (manche Programme sind davon ausgenommen). Der Summer ertönt mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht automatisch in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

**Falls Sie die automatische Warmhaltefunktion nach Beendigung des Garvorgangs vorzeitig abbrechen müssen, halten Sie «Keep warm» für fünf Sekunden gedrückt, bevor Sie das Kochprogramm starten.**

**Wenn Sie die automatische Warmhaltefunktion wieder aktivieren möchten, halten Sie die Warmhalte-Taste erneut für fünf Sekunden gedrückt.**

### 2. Abbrechen:

- Drücken Sie die „Keep warm/Cancel“-Taste, um alle Einstellungen abzuberechnen und in den Stand-by-Modus zurückzukehren.

**Tipp: Damit die Speisen einen guten Geschmack behalten, halten Sie sie nicht länger als 12 h warm.**

## BENUTZERDEFINIERT

- Die Funktion „Do It Yourself“ dient zum Speichern Ihrer bevorzugten Gareinstellungen.
- Drücken Sie die «DIY»-Taste, um die benutzerdefinierte Funktion im Stand-by-Modus zu wählen. Der Multikocher geht erst in den „DIY“ Einstellmodus. Das Display zeigt die Standardgarzeit an und das Licht der „Start“-Taste blinkt.

- Es gibt zwei Methoden zum Einstellen dieser Funktion:
  - Wenn Sie eine gleichbleibende Temperatur und Zeit für Ihr Programm wünschen, drücken Sie „Temperature/Time“, um Ihre Einstellungen festzulegen.
  - Wenn Sie ein Programm als Basis Ihres benutzerdefinierten Programms verwenden möchten, drücken Sie die „Menu“-Taste, um Ihr gewünschtes Garprogramm auszuwählen. Nachdem Sie Ihr Programm ausgewählt haben, können Sie seine Einstellung mithilfe von „Temperature/Time“ anpassen.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

#### **Hinweis:**

- Gewisse Garprogramme sind als komplett automatische Programme festgelegt. Daher ist es hier nicht möglich Temperatur und/oder Garzeit anzupassen.
- Der Multikocher speichert die zuletzt vorgenommene benutzerdefinierte Temperatur- und Garteiteinstellung für den nächsten Gebrauch.
- Zum Schutz des Gerätes ist die DIY-Funktion mit einer Temperatur/Garzeit-Einstellungsbegrenzung versehen:  
Zwischen 40 bis 100°C liegt der Garzeit-Bereich zwischen 1 min und 9 h  
Zwischen 105 bis 160°C liegt der Garzeit-Bereich zwischen 1 min und 2 h

## **VERZÖGERTER START**

- Um die Verzögerte Start-Funktion zu nutzen, wählen Sie erst ein Garprogramm und die Garzeit. Drücken Sie dann die Taste «Delayed start» und wählen Sie die vorprogrammierte Zeit.
- Die vorprogrammierte Zeit entspricht dem Ende der Garzeit.
- Die standardmäßig voreingestellte Zeit ändert sich je nach der gewählten Garzeit. Die voreingestellte Zeit kann zwischen 1 und 24 Stunden eingestellt werden.
- Mit jedem Drücken der «<» und «>» Taste kann die verzögerte Startzeit erhöht oder reduziert werden.

- Wenn Sie die erforderliche voreingestellte Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die «Start»-Taste, um in den Garmodus zu gehen. Die «Start»-Anzeige leuchtet und das Display zeigt die Anzahl der Stunden, die Sie gewählt haben, an.

## TIMER

- Um die Timer-Funktion zu nutzen, wählen Sie erst ein Garprogramm und die Garzeit. Drücken Sie dann die Taste «Temperature/Timer» und stellen Sie die Garzeit ein. Mit jedem Drücken der «<» und «>» Taste kann die Garzeit erhöht bzw. reduziert werden.
- Wenn Sie die erforderliche Garzeit ausgewählt haben, drücken Sie die «Start»-Taste, um in den Garmodus zu gehen. Die Anzeigeleuchte der «Start»-Taste bleibt aktiviert.
- Sie können die Garzeit aufrufen, nachdem Sie die verzögerte Startzeit aktiviert haben, indem Sie die „Temperature/Timer“-Taste drücken.
- Sie können die Garzeit während des Garvorgangs anpassen, indem Sie die „Temperature/Timer“-Taste drücken. Nachdem Sie die gewünschte Garzeit ausgewählt haben und wenn für fünf Sekunden keine Eingabe erfolgt, übernimmt der Multikocher die neue Einstellung und setzt den Garvorgang fort.

## TEMPERATUR

- Um die Temperatur-Funktion zu benutzen, wählen Sie erst ein Garprogramm und die Garzeit. Drücken Sie dann die Taste «Temperature/Timer» und wählen Sie die Temperatur aus. Die standardmäßige Gartemperatur ändert sich je nach gewähltem Garprogramm. Mit jedem Drücken der «<» und «>» Taste kann die Temperatur erhöht bzw. reduziert werden.
- Wenn Sie die erforderliche Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die «Start»-Taste, um in den Garmodus zu gehen. Die Anzeigeleuchte der «Start»-Taste bleibt aktiviert.
- Sie können die Temperatur während des Garvorgangs anpassen, indem Sie die „Temperature/Timer“-Taste drücken. Nachdem Sie die gewünschte Temperatur ausgewählt haben und wenn für fünf Sekunden keine Eingabe erfolgt, übernimmt der Multikocher die neue Einstellung und setzt den Garvorgang fort.



## NACH BEENDIGUNG DES GARVORGANGS

- Öffnen Sie den Deckel – Abb. 1.
- Sie müssen Ofenhandschuhe tragen, wenn Sie die Garschüssel und den Dampfgareinsatz anfassen – Abb. 11.
- Servieren Sie die Speisen mithilfe des mit Ihrem Gerät gelieferten Löffels und schließen Sie den Deckel wieder.
- Die maximale Warmhaldedauer beträgt 24 Stunden.
- Drücken Sie die «Keep Warm/Cancel»-Taste, um den Warmhaltemodus zu beenden.
- Ziehen Sie dann den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.

## 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.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Stellen Sie vor der Reinigung und Instandhaltung 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. 12.
- Die Schüssel, der Innendeckel, der Becher und die Reis- und Suppenlöffel sind geschirrspülmaschinenfest – Abb. 13.

### Schüssel, Dampfgareinsatz

- 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.

## **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 oder einen Holzlöffel - keinen Metalllöffel - um Beschädigungen an der Schüsseloberfläche zu vermeiden – Abb. 14.
- 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. Es ist vollkommen sicher, die Schüssel weiter zu benutzen.

## **Reinigung des Mikrodruckventils**

- Wenn Sie das Mikrodruckventil reinigen, nehmen Sie es bitte aus dem Deckel – Abb. 15 und öffnen Sie es in die Richtung «open» - Abb.16a und 16b. Nachdem Sie es gereinigt haben, wischen Sie es bitte trocken und setzen Sie die beiden Teile zusammen und drehen Sie es in Richtung «close». Setzen Sie es dann wieder im Deckel des Multikochers ein – Abb. 17a und 17b.

## **Reinigung und Pflege der anderen Teile des Multikochers**

- Reinigen Sie die Außenseite des Multikochers – Abb. 18; die Innenseite des Deckels 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.

## TECHNISCHE FEHLERBEHEBUNG

DE

| Beschreibung der Fehlfunktion                          | Ursachen  | Lösungen  |
|--|---|---|
| Anzeigeleuchte ist aus und Gerät heizt sich nicht auf. | Gerät ist nicht mit dem Netzstrom verbunden.                                      | Prüfen Sie, ob das Kabel mit dem Kabeleingang und der Netzsteckdose verbunden ist.  |
| Anzeigeleuchte ist aus und Gerät heizt sich auf.       | Problem mit der Verbindung der Anzeigeleuchte oder Anzeigeleuchte ist beschädigt. | Schicken Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst-Center, um es reparieren zu lassen.  |
| Dampf quillt während des Betriebs hervor.              | Deckel ist nicht richtig geschlossen.   | Öffnen und schließen Sie den Deckel wieder.   |
|  | Mikrodruckventil ist nicht richtig positioniert oder nicht vollständig.           | Brechen Sie den Garvorgang ab (ziehen Sie den Netzstecker) und prüfen Sie, ob das Ventil vollständig ist (zwei Teile zusammengesetzt) und richtig positioniert. |
|  | Deckel- oder Mikrodruckventildichtung ist beschädigt.                             | Schicken Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst-Center, um es reparieren zu lassen.  |

| Beschreibung der Fehlfunktion   | Ursachen   | Lösungen   |
|---|--|--|
| Reis ist halbgar oder zu weich.   | Zu viel oder nicht genügend Wasser im Verhältnis zur Reismenge.  | Sehen Sie die Tabelle für die richtige Wassermenge.  |
| Reis ist halbgar oder zu weich.   | Hat nicht ausreichend gekocht.   | Schicken Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst-Center, um es reparieren zu lassen.   |
| Automatisches Warmhalten funktioniert nicht (Produkt bleibt im Garmodus oder erhitzt sich nicht). | Die Warmhaltefunktion wurde während des Einstellens vom Benutzer deaktiviert. Siehe Abschnitt über die Warmhaltefunktion |  |
| E0  | Der Schaltkreis des oberen Sensors ist offen oder kurzgeschlossen.   |  |
| E1  | Der Schaltkreis des unteren Sensors ist offen oder kurzgeschlossen.  | Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie das Programm erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, schicken Sie das Gerät bitte zu einem autorisierten Kundendienst-Center zur Reparatur. |

| Beschreibung der Fehlfunktion | Ursachen  | Lösungen  |
|-------------------------------|---|---|
| E3                            | Hohe Temperatur wurde erkannt (es befinden sich nicht ausreichend Speisen oder Flüssigkeit in der Schüssel) | Ziehen Sie für einige Sekunden den Stecker des Gerätes und starten Sie das Programm dann erneut. Wenn das Problem erneut auftritt, senden Sie das Produkt bitte an das autorisierte Kundendienstcenter, um es reparieren zu lassen. |

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

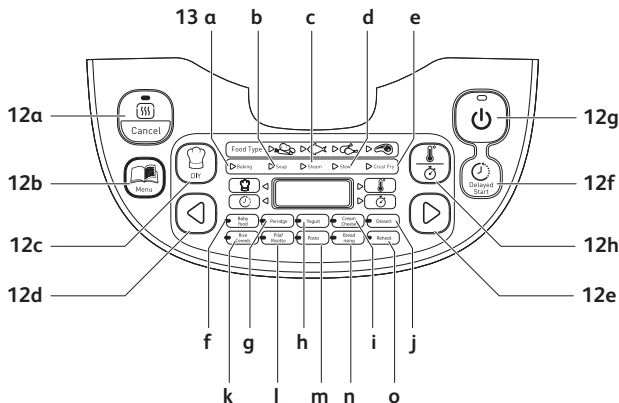
## UMWELTSCHUTZ!



### Hefen Sie die Umwelt zu schützen!

- ① Ihr Gerät enthält eine Reihe von Materialien, die zurückgewonnen oder recycelt werden können.
- ➔ Geben Sie es deshalb bei einer Sammelstelle in Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## BEDIENINGSPANEEL



## OMSCHRIJVING

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Deksel</li> <li>2 Binnendeksel</li> <li>3 Uitneembare binnenpan</li> <li>4 Ontgrendelingsknop voor deksel</li> <li>5 Handvat</li> <li>6 Snoeraansluiting</li> <li>7 Rijstlepel</li> <li>8 Soeplepel</li> <li>9 Maatbeker</li> <li>10 Stoommand</li> <li>11 Snoer</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>12 Bedieningspaneel             <ul style="list-style-type: none"> <li>a "Warm houden/Annuleren" toets</li> <li>b "Menu" toets</li> <li>c "DIY" toets</li> <li>d "&lt;" toets</li> <li>e "&gt;" toets</li> <li>f "Uitgestelde start" toets</li> <li>g "Start" toets</li> <li>h "Temperatuur/Timer" toets</li> </ul> </li> </ul> |
|--|--|

- 13 Functie-controlelampjes
- a Functie "Bakken"
  - b Functie "Soep"
  - c Functie "Stomen"
  - d Functie "Stoven"
  - e Functie "Korst/Frituren"
  - f Functie "Babyvoeding"
  - g Functie "Havermoutpap"
  - h Functie "Yoghurt"

- i Functie "Room/Kaas"
- j Functie "Dessert"
- k Functie "Rijst/  
graanproducten"
- l Functie "Pilav/Risotto"
- m Functie "Pasta"
- n Functie "Brood rijzen"
- o Functie "Opwarmen"

## VOOR INGEBRUIKNAME

### Het apparaat uitpakken

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

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

### Het apparaat schoonmaken

- Verwijder de pan – fig.2, de binnendeksel en het drukventiel – fig.3a en 3b.
- Maak de pan, het ventiel en de binnendeksel schoon met een spons en afwasmiddel.
- Veeg de buitenkant van het apparaat en de deksel schoon met een vochtige doek.
- Droog zorgvuldig af.
- Plaats alle onderdelen op hun juiste positie terug. Installeer de binnendeksel in de juiste positie op het bovenste deksel van het apparaat. Breng de binnendeksel vervolgens achter de 2 ribbels en duw op de bovenkant totdat het stevig is vastgemaakt. Steek het afneembare snoer in de aansluiting onder het apparaat.

## OVER HET APPARAAT EN ALLE FUNCTIES

- Veeg de buitenkant van de pan grondig schoon (in het bijzonder de onderkant). Zorg dat er zich geen vreemde resten of vloeistoffen onderaan de kom en op het verwarmingselement bevinden – fig.5.
- Plaats de pan op een juiste manier in het apparaat – fig.6.
- Zorg dat de binnendecksel juist is geplaatst.
- U hoort een 'klik' wanneer het deksel juist is vastgemaakt.
- Steek het snoer in de aansluiting van het apparaat en vervolgens de stekker in een stopcontact. U hoort vervolgens een lange pieptoon en alle controlelampjes op het bedieningspaneel gaan kort branden. Het scherm geeft vervolgens "----" weer en alle controlelampjes gaan uit. Het apparaat gaat vervolgens in stand-by. U kunt nu uw gewenste menufuncties selecteren.
- 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.

**Plaats uw hand nooit op de stoomopening tijdens het koken, er is gevaar op brandwonden - fig.10.**

**Als u tijdens het kookproces het gekozen kookmenu wilt veranderen, druk op de "WARM HOUDEN/ANNULEREN" toets en selecteer het gewenste menu.**

**Gebruik alleen de binnenpan die met het apparaat is meegeleverd.**

**Giet geen water of doe geen ingrediënten in het apparaat zonder het gebruik van de binnenpan.**

**De maximale hoeveelheid water + ingrediënten mag de bovenste markering binnenin de pan niet overschrijden - fig. 7.**



# TABEL MET KOOKPROGRAMMA'S

NL

| Programma's              | Automatisch | Handmatig | Soort voedsel | Kooktijd       |             | Uitgestelde start |                  | Temperatuur (°C) |                     | Positie van deksel |      | Warm houden |
|--------------------------|-------------|-----------|---------------|----------------|-------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|--------------------|------|-------------|
|                          |             |           |               | Standaard tijd | Bereik      | Elke (min)        | Bereik           | Standaard        | Bereik              | Dicht              | Open |             |
| Bakken                   | 4           | 4         | Groente       | 25m            | 5m-4u       | 5                 | Kooktijd<br>-2Au | 140°C            | 100/120/<br>140/160 | •                  | •    | •           |
|                          |             |           | Vis           | 20m            |             |                   |                  | 160°C            |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Geogellete    | 40m            |             |                   |                  | 160°C            |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Vlees         | 50m            |             |                   |                  | 160°C            |                     |                    |      |             |
| Soep                     | 4           |           | Groente       | 40m            | 10m-3u      | 5                 | Kooktijd<br>-2Au | 100°C            | -                   | •                  | •    | •           |
|                          |             |           | Vis           | 45m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Geogellete    | 50m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Vlees         | 60m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Groente       | 35m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Vis           | 25m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
| Stomen                   | 4           |           | Geogellete    | 45m            | 5m-3u       | 5                 | Kooktijd<br>-2Au | 100°C            | -                   | •                  | •    | •           |
|                          |             |           | Vlees         | 55m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Groente       | 60m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Vis           | 25m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Geogellete    | 1u30m          |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Vlees         | 2u             |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
| Stoven                   | 4           | 2         | Groente       | 60m            | 20m-9u      | 5                 | Kooktijd<br>-2Au | 100°C            | 90/100              | •                  | •    | •           |
|                          |             |           | Vis           | 25m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Geogellete    | 1u30m          |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Vlees         | 2u             |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Groente       | 12m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Vis           | 10m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
| Korst/Frituren           | 4           | 4         | Geogellete    | 15m            | 5m-1u30m    | 1                 | -                | 160°C            | 100/120/<br>140/160 | •                  | •    | •           |
|                          |             |           | Vis           | 10m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Geogellete    | 15m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
|                          |             |           | Vlees         | 20m            |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
| Babyvoeding              | 1           |           | -             | 45m            | 5m-2u       | 5                 | Kooktijd<br>-2Au | 100°C            | -                   | •                  | •    | 1u max      |
| Havermoutpap             | 1           |           | -             | 25m            | 5m-2u       | 5                 |                  | 100°C            | -                   | •                  | •    | •           |
| Yoghurt                  | 1           |           | -             | 8u             | 1u-12u      | 15                |                  | 40°C             | -                   | •                  | •    | •           |
| Room/Kaas                | 1           |           | -             | 40m            | 10m-4u      | 15                |                  | 80°C             | -                   | •                  | •    | •           |
| Dessert                  |             | 4         | -             | 45m            | 5m-2u       | 5                 |                  | 160°C            | 100/120/<br>140/160 | •                  | •    | •           |
| Rijst/<br>Graanproducten | 1           |           | -             | Automatisch    | Automatisch | -                 |                  | Automatisch      | -                   | •                  | •    | •           |
| Phaf/Risotto             | 1           |           | -             | Automatisch    | Automatisch | -                 |                  | Automatisch      | -                   | •                  | •    | •           |
| Pasta                    | 1           |           | -             | 8m             | 3m-3u       | 1                 |                  | 100°C            | -                   | •                  | •    | •           |
| Brood rijzen             | 1           |           | -             | 1u             | 10m-6u      | 5                 |                  | 40°C             | 40                  | •                  | •    | •           |
| Opwarmen                 |             | 1         | -             | 25m            | 5m-1u       | 1                 |                  | 100°C            | -                   | •                  | •    | •           |
| Warm houden              |             | 1         | -             | -              | -           | -                 |                  | 75°C             | -                   | •                  | •    | •           |
| DIY (handmatig)          |             | 1         | -             | 30m            | 5m-9u       | 5                 |                  | 100°C            | 40-160              | •                  | •    | •           |
| Programma's              | 28          | 17        |               |                |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |
| TOTAAL                   |             | 45        |               |                |             |                   |                  |                  |                     |                    |      |             |

De warmhoudfunctie is beschikbaar voor het menu "favorieten", enkel indien het basisprogramma dit toelaat. Bijvoorbeeld, als in het "favorieten" menu het programma yoghurt wordt geselecteerd, zal de warmhoudfunctie na het koken niet geactiveerd worden.

## MENU TOETS

- Druk op de "Menu" toets wanneer het apparaat op stand by staat om de volgende functies te doorlopen: Bakken → Soep → Stomen → Stoven → Korst/Frituren → Babyvoeding → Havermoutpap → Yoghurt → Room/Kaas → Dessert → Rijst/Graanproducten → Pilav/Risotto → Pasta → Brood rijzen → Opwarmen → Warm houden.
- Het scherm geeft de standaard kooktijd van elke functie (uitgezonderd Rijst/Graanproducten, Pilav/Risotto) weer. Het "Start" lampje knippert en het lampje van de gekozen functie brandt.

### **Opmerking:**

**Indien gewenst, druk gedurende 5 sec. op de "Menu" toets om het piepgeluid te annuleren.**

**Als u een piepgeluid wilt toevoegen, druk een tweede maal op de "Menu" toets.**

## FUNCTIE "BAKKEN"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Bakken" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op "<" of ">" om het type ingrediënt te selecteren: Groente, Vis, Gevogelte of Vlees.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen. Druk nogmaals op "Temperatuur / Timer" en vervolgens op "<" en ">" om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker de kookstatus "Bakken" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer. De multicooker rinkelt wanneer de geselecteerde temperatuur wordt bereikt.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

## FUNCTIE "SOEP"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Soep" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op "<" of ">" om het type ingrediënt te selecteren: Groente, Vis, Gevogelte of Vlees.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Soep" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

NL

## FUNCTIE "STOMEN"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Stomen" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op "<" of ">" om het type ingrediënt te selecteren: Groente, Vis, Gevogelte of Vlees.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Stomen" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

### Advies voor stoomkoken

- Doe de juiste hoeveelheid water in de kom. Zorg dat het water zich altijd onder de stoommand bevindt. Dit niveau (max. 2,5L) overschrijden kan tot overstroming tijdens het stomen leiden. De markering van 2 kopjes binnenin de kom komt overeen met circa 1L water.
- De geschatte kooktijd in de stoomfunctie is 1u30 voor 2L water en 45 min voor 1L water.
- Plaats de stoommand op de pan - fig.4.
- Doe de ingrediënten in de mand.

## FUNCTIE "STOVEN"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Stoven" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op "<" of ">" om het type ingrediënt te selecteren: Groente, Vis, Gevogelte of Vlees.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen. Druk nogmaals op "Temperatuur / Timer" en vervolgens op "<" en ">" om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Stoven" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

## FUNCTIE "KORST/FRITUREN"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Korst/frituren" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op "<" of ">" om het type ingrediënt te selecteren: Groente, Vis, Gevogelte of Vlees.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen. Druk nogmaals op "Temperatuur / Timer" en vervolgens op "<" en ">" om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Korst/Frituren" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer. De multicooker rinkelt wanneer de geselecteerde temperatuur wordt bereikt.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

**Opmerking: Gebruik bij deze functie altijd etenswaren in combinatie met olie. Dit menu aanzetten met alleen olie in de kom levert een defect of gevaar op.**

## FUNCTIE "BABYVOEDING"

- Deze functie is bestemd voor het bereiden van babyvoeding door de voeding met een kleine hoeveelheid water te koken. De voeding krijgt zo de juiste structuur voor kleine kinderen.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Babyvoeding" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Babyvoeding" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.
- Uit voedselveiligheidsoverwegingen kan de voeding maximaal 1 uur warm worden gehouden.

**Opmerking: Als de babyvoeding eenmaal is gekookt, moet het binnen 1 uur worden opgegeten.**

## FUNCTIE "HAVERMOUTPAP"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Havermoutpap" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Havermoutpap" aan, het "start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

## FUNCTIE "YOGHURT"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Yoghurt" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Yoghurt" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie pieptonen.

**Er is geen warmhoudoptie aan het einde van het kookproces.**

**Gebruik bij deze functie alleen ovenbestendig glas.**

## KEUZE VAN DE INGREDIËNTEN 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 de multicooker 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 potjes melkpoeder toevoegen.
- **Gepasteuriseerde melk:** deze melk zorgt voor een meer romige yoghurt met een velletje aan het oppervlak.
- **Rauwe melk (boerderijmelk):** deze moet worden gekookt. Het is tevens aanbevolen om de melk lang te laten koken. Het kan gevaar opleveren indien de melk wordt gebruikt zonder deze eerst te koken. Laat de melk vervolgens afkoelen voordat u het in de multicooker 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 gepasteuriseerde melk moet eerst 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' genoemd. Na vijf kweekprocessen verliest de gebruikte yoghurt de actieve fermenten wat tot een minder 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.



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

## FUNCTIE "ROOM/KAAS"

- Deze functie is bedoeld om zachte kaas te maken. Het is aanbevolen om volle melk en afgekoelde zachte kaas te gebruiken.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Room/Kaas" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Room/Kaas" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.

## FUNCTIE "DESSERT"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Dessert" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen. Druk nogmaals op "Temperatuur / Timer" en vervolgens op "<" en ">" om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Yoghurt" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.

## FUNCTIE "RIJST/GRAANPRODUCTEN"

- Giet de gewenste hoeveelheid rijst in de pan met behulp van de meegeleverde maatbeker – fig.8. Vul de pan vervolgens met water tot aan de overeenkomstige "KOPJES" markering die in de pan is gedrukt – fig.9.



- Sluit de deksel.

**Opmerking: Doe altijd eerst de rijst in de pan, anders gebruikt u te veel water.**

Druk op de "Menu" toets om de functie ""Rijst/Graanproducten" te selecteren. Het scherm geeft "----" weer en het "Start" lampje knippert. Druk vervolgens op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Rijst/Graanproducten" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft "--" al knipperend weer.

- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

## FUNCTIE "PILAV/RISOTTO"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Pilav/Risotto" te selecteren. Het scherm geeft "----" weer en het "Start" lampje knippert. Druk vervolgens op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Pilav/Risotto" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft "--" al knipperend weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

## AANBEVELINGEN OM DE BESTE RIJST TE KOKEN (Met functie "Rijst/Graanproducten" en "Pilav/Risotto")

- Voor het koken, meet de rijst met behulp van de maatbeker af en spoel grondig, behalve bij risottorijst.
- Spreid de gespoelde rijst gelijkmatig over de bodem van de pan. Vul de pan met water tot aan het overeenkomstig waterniveau (Schaalverdeling in aantal kopjes).
- De rijst is klaar wanneer het "Warm houden" lampje brandt. Roer vervolgens de rijst en laat nog enkele minuten in de multicooker om de perfecte rijst met losse korrels te krijgen.

Onderstaande tabel is een gids voor het koken van rijst:

### KOOKGIDS VOOR WITTE RIJST - 10 kopjes

| Maatbekers | Gewicht van rijst | Waterniveau in kom (+rijst) | Porties           |
|------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|
| 2          | 300 g             | Markering van 2 kopjes      | 3pers. – 4pers.   |
| 4          | 600 g             | Markering van 4 kopjes      | 5pers. – 6pers.   |
| 6          | 900 g             | Markering van 6 kopjes      | 8pers. – 10pers.  |
| 8          | 1200 g            | Markering van 8 kopjes      | 13pers. – 14pers. |
| 10         | 1500 g            | Markering van 10 kopjes     | 16pers. – 18pers. |

De benodigde tijd en temperatuur voor het koken van rijst wordt automatisch ingesteld.

Er zijn 7 verschillende stappen:

Voorverwarmen => Water absorberen => Temperatuur snel verhogen =>

Laten koken => Water verdampen => Rijst smoren => Warm houden.

De kooktijd is afhankelijk van de hoeveelheid en het soort rijst.

### FUNCTIE "PASTA"

- **De deksel moet tijdens het koken van pasta open zijn.**
- Om pasta te koken is het aanbevolen om te wachten totdat het water een hoge temperatuur bereikt voordat u de pasta toevoegt.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Pasta" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd van de pasta te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Pasta" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- U hoort een piepton zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt. Doe de pasta in het water en druk nogmaals op Start om de timer te starten. Zolang de gebruiker niet op Start drukt, start de kooktijd niet en houdt de multicooker het water op de juiste temperatuur.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie pieptonen.

**Opmerking: Deze functie heeft geen warmhoudfunctie**

## FUNCTIE "BROOD RIJZEN"

- Deze functie is bestemd voor het rijzen van deeg op 40°C na het handmatig kneden en voor het bakken.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Brood rijzen" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Brood rijzen" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.

Advies voor het rijzen van brood (Brood rijzen)

- Bereid het deeg apart en doe het vervolgens in de binnenpan, sluit het deksel en selecteer de functie "Brood rijzen".
- Zodra uw deeg klaar is, gebruik dan de functie "Bakken" op 160°C om gedurende 20-23 minuten te bakken. Draai het brood vervolgens om en bak nogmaals circa 23 minuten (afhankelijk van de hoeveelheid ingrediënten).

## FUNCTIE "OPWARMEN"

- Deze functie is alleen bestemd voor het opwarmen van gekookt voedsel.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Opwarmen" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker geeft de kookstatus "Opwarmen" aan, het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

## Let op

- Te weinig koud voedsel in de pan of het koude voedsel vaker achter elkaar opwarmen, leidt tot aangebrand eten. Daarom mag de pan niet verder dan de helft gevuld worden met koud voedsel.
- Het is niet aanbevolen om dikke haverhoutpap op te warmen, deze wordt papperig.

## FUNCTIE "WARM HOUDEN/ANNULEREN"

Deze toets heeft twee verschillende functies: Warm houden en Annuleren.

### 1. Functie "Warm houden":

#### 1.1 Handmatig warm houden:

Druk handmatig op de "Warm houden/Annuleren" toets, het "Warm houden/Annuleren" lampje brandt en de multicooker geeft de warmhoudstatus aan.

#### 1.2 Automatisch warm houden:

De multicooker geeft automatisch de warmhoudstatus na afloop van het kookproces aan. het kookproces (bepaalde menu's zijn uitgesloten). Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

Als u het automatisch warm houden aan het einde van het kookproces op voorhand wilt uitschakelen, druk 5 seconden op de "Warm houden" toets voordat u het kookprogramma start.

Als u het automatisch warm houden opnieuw wilt inschakelen, druk nogmaals 5 seconden op de "Warm houden" toets.

### 2. Functie "Annuleren"

- Druk op de "Warm houden/Annuleren" toets om alle ingestelde gegevens te annuleren en naar stand-by terug te keren.

Aanbeveling: om uw eten lekker te houden, gebruik de functie "Warm houden" maximum 12 uur.

## FUNCTIE "DIY" (HANDMATIGE BEREIDING)

- De functie "Do It Yourself (Doe-het-zelf)" is bedoeld om uw favoriete kookinstellingen op te slaan.
- Druk op de "DIY" om de DIY-functie in stand-by te selecteren. De multicooker geeft de "DIY" instelstatus aan. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert.
- U kunt de DIY-functie op twee manieren instellen:
  - Als u een constante temperatuur en tijd voor uw programma wilt, druk op "Temperatuur/ Tijd" om uw instelling te bepalen.
  - Als u een menu als basis voor uw kookprogramma wilt, druk op de "Menu" toets om uw gewenste kookprogramma te selecteren. Na het selecteren van uw menu, pas de instelling aan met behulp van de "Temperatuur / Tijd" toets.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, het controlelampje "warm houden" gaat aan en de warmhoudstatus wordt ingeschakeld. Het scherm geeft de resterende warmhoudtijd weer.

### Opmerking:

- Bepaalde kookprogramma's zijn volledig automatisch. Het is niet mogelijk om de temperatuur en/of kooktijd van deze programma's aan te passen.
- De multicooker onthoudt de laatst ingestelde temperatuur- en kooktijdstelling voor een volgend gebruik.
- Om het apparaat te beschermen is er een grens in de DIY-functie voor de temperatuur- en kooktijdstelling:  
Tussen 40-100°C, het kooktijdbereik is 1min - 9u  
Tussen 105-160°C, het kooktijdbereik is 1min - 2u

## UITGESTELDE STARTFUNCTIE

- Om de uitgestelde startfunctie te gebruiken, kies eerst een kookprogramma en de gewenste kooktijd. Druk vervolgens op de "Uitgestelde start" toets en kies de insteltijd.
- De insteltijd die u kiest, is de tijd waarop uw gerecht klaar moet zijn.
- De standaard insteltijd wijzigt afhankelijk van de geselecteerde kooktijd. Het bereik van de insteltijd is tussen 1 en 24 uur.
- Elke druk op de "<" of ">" toets verhoogt of verlaagt de uitgestelde starttijd.
- Na het kiezen van de gewenste insteltijd, druk op de "Start" toets om de ingestelde status te bevestigen. Het "Start" lampje blijft branden en het scherm geeft het aantal uur dat u hebt gekozen weer.

## FUNCTIE "TIMER"

- Om de timerfunctie te gebruiken, kiest u eerst een kookprogramma en de gewenste kooktijd. Druk vervolgens op de "Temperatuur / Timer" toets en kies de kooktijd. Elke druk op de "<" of ">" toets verhoogt of verlaagt de kooktijd.
- Na het kiezen van de gewenste kooktijd, druk op de "Start" toets om de timer te starten. Het "Start" lampje blijft branden.
- U kunt de kooktijd na het starten van de uitgestelde start bekijken door op de "Temperatuur / Timer" toets te drukken.
- U kunt de kooktijd tijdens het koken aanpassen door op de "Temperatuur / Timer" toets te drukken. Als u de kooktijd hebt gekozen en er vindt gedurende 5 seconden geen enkele handeling plaats, dan hervat de multicooker het kookproces met de nieuwe instelling.

## FUNCTIE "TEMPERATUUR"

- Om de temperatuurfunctie te gebruiken, kies eerst een kookprogramma en de gewenste kooktijd. Druk vervolgens op de "Temperatuur/Timer" toets en kies de temperatuur. De standaard kooktemperatuur wijzigt afhankelijk van het geselecteerde kookprogramma. Elke druk op de "<" of ">" toets verhoogt of verlaagt de temperatuur.
- Na het kiezen van de gewenste temperatuur, druk op de "Start" toets. Het "Start" lampje blijft branden.
- U kunt de temperatuur tijdens het koken aanpassen door op de "Temperatuur / Timer" toets te drukken. Als u de temperatuur hebt gekozen en er vindt gedurende 5 seconden geen enkele handeling plaats, dan hervat de multicooker het kookproces met de nieuwe instelling.

## NA HET KOOKPROCES

- Open de deksel – fig.1.
- Draag een ovenwant wanneer u de binnenpan of stoommand aanraakt – fig.11.
- Dien het eten op met de meegeleverde lepel en sluit de deksel.
- De maximale warmhoudtijd is 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 voor de onderbreking. Het kookproces wordt hervat in geval de stroomonderbreking korter dan 2 seconden is. Als de stroomonderbreking langer dan 2 seconden duurt, dan wordt de vorige kookstatus geannuleerd en gaat de multicooker in stand-by.

NL

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker 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.12.
- De pan, binnendeksel, maatbeker en de rijst- en soeplepel zijn vaatwasserbestendig – fig.13.

### Pan, stoommand

- 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.

### Wees voorzichtig met de pan

- Om de pan in een goede staat te houden, snijd geen voedsel in de pan.
- Gebruik alleen de meegeleverde lepel of een houten lepel en geen metalen keukengerei om schade aan de pan te voorkomen – fig.14.
- Om risico op corrosie te voorkomen, giet geen azijn in de pan.
- De kleur van het oppervlak kan na eerste gebruik of na verloop van tijd veranderen. Deze kleurwijziging is te wijten aan de werking van stoom en water en heeft geen invloed op de werking van de multicooker. Dit is tevens niet schadelijk voor uw gezondheid. U kunt het apparaat dus zonder enig probleem verder gebruiken.
- Wij raden u aan om de pan altijd op te bergen in de multicooker.

## Het micro-drukventiel reinigen

- Om het micro-drukventiel te reinigen, verwijder het van de deksel – fig.15 en open het door in de richting "open" te draaien - fig.16a en 16b. Na reiniging, veeg het ventiel droog, zet de twee delen in elkaar en draai in de richting "dicht". Plaats het ventiel vervolgens terug op de deksel van de multicooker– fig.17a en 17b.

## De andere delen van het apparaat reinigen en onderhouden

- Reinig de buitenkant van de multicooker – fig.18, de binnenkant van de deksel 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 beschadigen.

## PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

| Omschrijving storing                                     | Oorzaken   | Oplossingen   |
|--|--|---|
| Alle controlelampjes zijn uit en apparaat warmt niet op. | Stekker zit niet in stopcontact.                                       | Controleer of stekker in stopcontact zit en stopcontact onder stroom staat. |
| Alle controlelampjes zijn uit, maar apparaat warmt op.   | Probleem met aansluiting van controlelampje of controlelampje is stuk. | Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.                  |



| Omschrijving storing  | Oorzaken  | Oplossingen   |
|---|---|---|
| Stoomlek tijdens werking  | Deksel is niet goed dicht.  | Open de 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.  |
| Rijst is onvoldoende of te veel gekookt.  | Te veel of onvoldoende water ten opzichte van hoeveelheid rijst.  | Zie tabel voor de juiste hoeveelheid water.   |
| Rijst is onvoldoende of te veel gekookt.  | Niet de juiste kooktijd ingesteld.  | Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.  |
| Automatisch warmhoudfunctie werkt niet (product blijft in kookstatus of geen verwarming). | De warmhoudfunctie werd tijdens het instellen door de gebruiker uitgeschakeld. Zie de sectie "Warm houden" in deze handleiding. |   |
| E0  | Probleem met de sensor.   |   |

| Omschrijving storing | Oorzaken   | Oplossingen   |
|----------------------|--|---|
| E1                   | Probleem met de sensor.  | Stop het apparaat en start nogmaals het programma. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.                         |
| E3                   | Hoge temperatuur waargenomen (onvoldoende ingrediënten of vloeistof in de pan) | Ontkoppel het apparaat enkele seconden en start nogmaals het programma. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem contact op met een erkend servicecentrum voor reparatie. |

**Opmerking:** Als de binnenpan is vervormd, gebruik het niet langer en verkrijg een nieuwe binnenpan bij uw bevoegd servicecentrum.

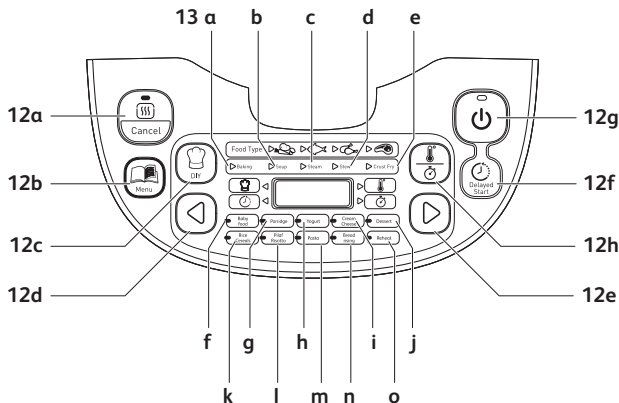
## BESCHERMING VAN HET MILIEU



### Help met het beschermen van het milieu!

- ① Uw apparaat bevat waardevolle materialen die herwonnen of gerecycled kunnen worden.
- ➔ Breng het naar een lokaal inzamelpunt.

## PANNEAU DE CONTRÔLE



## DESCRIPTION

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Couvercle</li> <li>2 Couvercle intérieur</li> <li>3 Cuve intérieure amovible</li> <li>4 Bouton d'ouverture du couvercle</li> <li>5 Poignée</li> <li>6 Prise de câble</li> <li>7 Cuillère à riz</li> <li>8 Cuillère à soupe</li> <li>9 Verre doseur</li> <li>10 Panier pour cuisson à la vapeur</li> <li>11 Câble d'alimentation</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>12 Panneau de commande                     <ul style="list-style-type: none"> <li>a Touche "Maintien au chaud/annulation"</li> <li>b Touche "Menu"</li> <li>c Touche "Favoris"</li> <li>d Touche "&lt;"</li> <li>e Touche "&gt;"</li> <li>f Touche "Départ différé"</li> <li>g Touche "Démarrage"</li> <li>h Touche "Température/temps ajustable"</li> </ul> </li> </ul> |
|---|---|

### 13 Témoins de fonction

- a Fonction four
- b Fonction soupe
- c Fonction vapeur
- d Fonction mijoté
- e Fonction wok/sauté
- f Fonction bébé
- g Fonction porridge
- h Fonction yaourt

- i Fonction crème/fromage frais
- j Fonction dessert
- k Fonction riz/céréales
- l Fonction pilaf/risotto
- m Fonction pâtes
- n Fonction levée de pâte
- o Fonction réchauffage

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### Déballage

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez également tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture – fig.1.  
Lisez le mode d'emploi et suivez-le à la lettre.

### Nettoyage de l'appareil

- Enlevez la cuve – fig.2, le couvercle intérieur et la soupape de pression – fig.3a et 3b.
- Nettoyez la cuve, la valve et le couvercle intérieur avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez le couvercle et les surfaces extérieures avec un chiffon mouillé.
- Essuyez-les bien.
- Remettez toutes les pièces dans leur position d'origine. Montez le couvercle intérieur dans l'emplacement prévu à cet effet sous le couvercle extérieur. Les ergots du couvercle intérieur doivent venir s'insérer dans les 2 rainures prévues à cet effet. Reliez le câble amovible à la prise située derrière la base de l'appareil.

## POUR L'APPAREIL ET POUR TOUTES LES FONCTIONS

- Essuyez soigneusement les surfaces extérieures de l'appareil (notamment le dessous). Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu ou liquide sous la cuve et sur la résistance – fig.5.
- Placez la cuve dans l'appareil, en veillant à la positionner correctement – fig.6.
- Vérifiez que le couvercle intérieur est bien monté.
- Refermez le couvercle (vous devez l'entendre s'enclencher en position).
- Reliez le câble d'alimentation à la prise du multicuiseur, puis branchez-le sur une prise de courant. L'appareil émet un long bip sonore, et tous les témoins du panneau de commande s'allument brièvement. Puis l'écran indique «----» et tous les témoins s'éteignent. L'appareil est maintenant en mode veille et vous pouvez choisir le menu souhaité.
- Ne touchez pas la résistance lorsque l'appareil est branché et après la cuisson. N'essayez pas de déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé en intérieur seulement.

**Ne mettez en aucun cas la main devant les orifices de sortie de vapeur pendant la cuisson, vous risqueriez de vous brûler – fig.10.**

**Pour changer de menu de cuisson une fois la cuisson commencée (ex: en raison d'une erreur de réglage), appuyez sur «Maintien au chaud/annulation» et choisissez le menu souhaité.**

**N'utilisez pas d'autre cuve intérieure que celle fournie avec l'appareil. Ne mettez jamais de l'eau ou des ingrédients directement dans l'appareil sans la cuve en place.**

**Le contenu total (eau + ingrédients) de la cuve ne doit pas dépasser le trait de niveau maximum sur la paroi intérieure -fig. 7.**

# TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

| Programmes         | Automatique | Manuel | Type d'aliment       | Temps de cuisson            |                        | Départ différé                             |                                | Température (°C)        |                        | Position du couvercle |        | Maintien au chaud |
|--------------------|-------------|--------|----------------------|-----------------------------|------------------------|--|--------------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------|--------|-------------------|
|                    |             |        |                      | Temps de cuisson par défaut | Temps ajustable entrée | Temps ajustable par tranches de : (en min) | Étendue                        | Température ajustable à | Par défaut             | Fermé                 | Ouvert |                   |
| Four               | 4           | 4      | Légumes              | 25min                       | 5min-4h                | 5  | Temps de cuisson - jusqu'à 24h | 140 °C                  | 100/120/<br>140/160 °C | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | Poisson              | 20min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
|                    |             |        | Volailles            | 40min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
|                    |             |        | Vieille              | 50min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
| Soupe              | 4           |        | Légumes              | 40min                       | 10min-3h               | 5  | Temps de cuisson - jusqu'à 24h | 100 °C                  | -                      | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | Poisson              | 45min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
|                    |             |        | Volailles            | 50min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
|                    |             |        | Vieille              | 60min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
| Vapeur             | 4           |        | Légumes              | 35min                       | 5min-3h                | 5  | Temps de cuisson - jusqu'à 24h | 100 °C                  | -                      | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | Poisson              | 25min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
|                    |             |        | Volailles            | 45min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
|                    |             |        | Vieille              | 55min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
| Mijoté             | 4           | 2      | Légumes              | 60min                       | 20min-9h               | 5  | Temps de cuisson - jusqu'à 24h | 100 °C                  | 90/100 °C              | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | Poisson              | 25min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
|                    |             |        | Volailles            | 1h30min                     |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
|                    |             |        | Vieille              | 2h                          |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
| Wok/sauté          | 4           | 4      | Légumes              | 12min                       | 5min-1h30m             | 1  | -                              | 160 °C                  | 100/120/<br>140/160 °C | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | Poisson              | 10m                         |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
|                    |             |        | Volailles            | 15m                         |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
|                    |             |        | Vieille              | 20min                       |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |
| Aliments pour bébé | 1           |        | -                    | 45min                       | 5min-2h                | 5  | Temps de cuisson - jusqu'à 24h | 100 °C                  | -                      | •                     |        | 1h max            |
|                    |             |        | Pourridge            | 1                           | -                      | 25min                                      | 5min-2h                        | 5                       | 100 °C                 | -                     |        |                   |
| Yaourt             | 1           |        | -                    | 8h                          | 1h-12h                 | 15   | -                              | 40 °C                   | -                      | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | Crème/ fromage frais | 1                           | -                      | 40min                                      | 10min-4h                       | 15                      | -                      | 80 °C                 |        |                   |
| Dessert            | 4           | 4      | -                    | 45min                       | 5min-2h                | 5  | -                              | 160 °C                  | 100/120/<br>140/160 °C | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | Riz/céréales         | 1                           | -                      | Automatique                                | Automatique                    | -                       | -                      | -                     |        |                   |
| Plat/Risotto       | 1           |        | -                    | Automatique                 | Automatique            | -  | -                              | Automatique             | -                      | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | Pâtes                | 1                           | -                      | Automatique                                | Automatique                    | -                       | 100 °C                 | -                     |        |                   |
| Levage             | 1           |        | -                    | 8min                        | 3min-3h                | 1  | Temps de cuisson - jusqu'à 24h | 100 °C                  | -                      | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | Rechauffage          | 1                           | -                      | 1h   | 10min-6h                       | 5                       | 40 °C                  | 40 °C                 |        |                   |
| Maintien au chaud  | 1           | 1      | -                    | 25min                       | 5min-1h                | 1  | -                              | 100 °C                  | -                      | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | Favoris              | 1                           | -                      | -  | -                              | 75 °C                   | -                      | •                     |        |                   |
| Programmes         | 28          | 17     | -                    | 30min                       | 5min-9h                | 5  | -                              | 100 °C                  | 40-160 °C              | •                     |        | •                 |
|                    |             |        | TOTAL                | 45                          |                        |  |                                |                         |                        |                       |        |                   |

Le maintien au chaud est disponible pour la fonction Favoris seulement si le programme de base le permet. Par exemple, si la fonction Favoris est utilisé avec le programme Yaourt, le maintien au chaud ne sera pas activé après la cuisson.

## TOUCHE MENU

- En mode veille, la touche «Menu» permet de parcourir les différentes fonctions: Four → Soupe → Vapeur → Mijoté → Wok/sauté → Bébé → Porridge → Yaourt → Crème/fromage → Dessert → Riz/céréales → Pilaf/risotto → Pâtes → Levée de pâte → Réchauffage → Maintien au chaud.
- Le temps de cuisson par défaut de chaque fonction s'affiche à l'écran (sauf pour Riz/céréales et Pilaf/risotto). La touche "Démarrage" clignote et le bouton de la fonction actuellement sélectionnée s'allume en continu.

### Remarque:

Si vous souhaitez annuler la fonction de bip sonore, appuyez sur «Menu» pendant 5 s.

Pour ajouter la fonction de bip sonore, appuyez une deuxième fois sur Menu.

## FONCTION FOUR

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Four». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches «<» et «>»: Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur «Température/temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur «Température/temps ajustable» puis réglez la température à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Four»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Le cuiseur sonne lorsqu'il atteint la température sélectionnée.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

## FONCTION SOUPE

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Soupe». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches «<» «>» : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Soupe»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

## FONCTION VAPEUR

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Vapeur». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches «<» «>» : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Vapeur»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

### Recommandations pour la cuisson à la vapeur

- Utilisez une quantité d'eau adéquate; le niveau d'eau ne doit jamais atteindre le panier. Au-delà de ce niveau (2,5L max.), l'appareil risquerait de déborder en cours de cuisson. A titre d'information, le niveau de 2 verres doseur dans la cuve correspond à environ 1L d'eau.
- La durée d'une cuisson à la vapeur est d'environ 1h30 pour 2L d'eau et 45 min pour 1L.
- Placez le panier dans la cuve - fig.4.
- Mettez les ingrédients dans le panier.



## FONCTION MIJOTE

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Mijoté». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches «<» «>» : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur «Température / temps ajustable» puis réglez la température à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Mijoté»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

FR

## FONCTION WOK/SAUTÉ

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Wok/sauté». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches «<» «>» : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur «Température/temps ajustable» puis réglez la température à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Wok/sauté»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Le cuiseur sonne lorsqu'il atteint la température sélectionnée.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

**Remarque: Utilisez toujours cette fonction avec de l'huile et des aliments ensemble. Avec de l'huile seule, l'appareil risquerait de tomber en panne ou de constituer un danger.**

## FONCTION BÉBÉ

- Cette fonction sert à préparer les aliments pour bébé: elle permet de les cuire avec une petite quantité d'eau jusqu'à obtenir la texture idéale pour les bébés.
- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Bébé». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Bébé»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, la fonction de maintien au chaud ne dure qu'1 heure maximum.

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

## FONCTION PORRIDGE

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Porridge». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Porridge»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Yaourt». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut, et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Yaourt»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, le bip sonore retentit trois fois.

**Il n'y a pas de fonction de maintien au chaud après la fin de la cuisson. Utilisez cette fonction pour faire des yaourt dans des pots en verre allant au four.**

## CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

### Lait

#### Quel lait utiliser?

Sauf mention contraire, toutes nos recettes sont à base de lait de vache. L'utilisation d'autres types de laits est possible (par exemple du lait de chèvre ou de brebis, ou du lait de soja ou autres laits d'origine végétale), mais la consistance du yaourt peut varier selon le lait utilisé. Le lait cru, les laits longue durée et tous les laits décrits ci-dessous conviennent pour l'appareil:

- **Lait stérilisé longue durée:** Le lait entier UHT donne du yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yaourt moins ferme. Une alternative consiste à utiliser du lait demi-écrémé et à ajouter un ou deux pots de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé:** ce lait donne du yaourt plus crémeux, avec une fine couche de peau à la surface.
- **Lait cru (lait de ferme):** ce type de lait doit être bouilli au préalable. Il est recommandé de le laisser bouillir suffisamment longtemps. Il serait dangereux d'utiliser du lait de ce type sans le faire bouillir. Ensuite, laissez-le refroidir avant de le mettre dans l'appareil. La culture à base de yaourt préparé avec du lait cru n'est pas recommandée (voir ci-après).
- **Lait en poudre:** ce type de lait donne du yaourt très crémeux. Suivez toujours les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

**Choisissez un lait entier, UHT longue durée de préférence.**

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

## Agent de fermentation

### Pour le yaourt

L'agent de fermentation peut être:

- Un **yaourt nature** acheté en magasin, avec la date d'expiration la plus éloignée possible: ainsi, votre yaourt sera plus ferme et contiendra davantage d'agents de fermentation actifs.
- Un **agent de fermentation 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 culture. Au bout de cinq cycles de culture, le yaourt usagé perd ses agents de fermentation actifs et le yaourt obtenu risque de perdre en fermeté. Recommencez avec un yaourt acheté en magasin ou un agent lyophilisé.

Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il ait refroidi à température ambiante avant d'ajouter l'agent de fermentation.

Les propriétés des agents peuvent être détruites par les températures trop élevées.

### Durée de fermentation

- Selon les ingrédients de base utilisés et le résultat recherché, la fermentation du yaourt durera entre 6 et 12 heures.



- Une fois la cuisson terminée, mettez le yaourt au réfrigérateur au moins 4 heures, et consommez-les dans un délais de 7 jours.

## FONCTION CRÈME/FROMAGE FRAIS

- Cette fonction sert à préparer du fromage à pâte molle. Utilisez de préférence du lait entier mélangé à un peu de fromage à pâte molle frais.
- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Crème/fromage frais». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut, et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.

- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Crème/ fromage frais»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.


## FONCTION DESSERT

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Dessert». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut, et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur «Température/temps ajustable» puis réglez la température à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Dessert»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.



## FONCTION RIZ/CÉRÉALES

- A l'aide du verre doseur, mettez la quantité de riz qui convient dans la cuve – fig.8. Puis remplissez l'appareil jusqu'au niveau du nombre de verres correspondant imprimé sur la paroi intérieure – fig.9.
- Refermez le couvercle.

**Remarque: Mettez toujours le riz en premier, sinon la quantité d'eau risque d'être trop importante.**

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Riz/céréales». L'écran indique «» et le témoin de «Démarrage» clignote; appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Riz/céréales»; le témoin «Démarrage» s'allume et « -- » clignote à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

## FUNCTION PILAF/RISOTTO

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Pilaf/risotto». L'écran indique «» et le témoin de «Démarrage» clignote; appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Pilaf/risotto»; le témoin «Démarrage» s'allume et «» clignote à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

## CONSEILS POUR UNE MEILLEURE CUISSON (fonction Riz/céréales et Pilaf/risotto)

- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz à l'aide du verre doseur, puis rincez le riz (sauf pour le risotto).
- Répartissez le riz rincé de manière homogène sur la surface de la cuve. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau adéquat (les traits indiquent le volume en nombre de verres).
- Le riz est prêt lorsque le témoin de "Maintien au chaud" s'allume; mélangez le riz et laissez-le quelques minutes de plus dans le cuiseur afin d'obtenir une consistance idéale tout en évitant que les grains ne collent.

Le tableau ci-dessous est un guide de référence pour la cuisson du riz:

### GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC – 10 verres

| Nombre de verres | Poids du riz | Niveau d'eau dans la cuve (+ riz) | Nombre de personnes |
|------------------|--------------|-----------------------------------|---------------------|
| 2                | 300 g        | 2 verres                          | 3 pers. – 4 pers.   |
| 4                | 600 g        | 4 verres                          | 5 pers. – 6 pers.   |
| 6                | 900 g        | 6 verres                          | 8 pers. – 10 pers.  |
| 8                | 1200 g       | 8 verres                          | 13 pers. – 14 pers. |
| 10               | 1500 g       | 10 verres                         | 16 pers. – 18 pers. |

En mode riz, la température et le temps de cuisson se règlent automatiquement.

Veillez noter les 7 étapes de la cuisson:

Préchauffage => absorption de l'eau => chauffage rapide => ébullition => évaporation => cuisson => maintien au chaud.

Le temps de cuisson dépend de la quantité et du type de riz.

## FONCTION PÂTES

- **Le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson des pâtes.**
- Pour cuire des pâtes, il est important d'attendre que l'eau arrive d'abord à la bonne température.
- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Pâtes». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut, et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Pâtes»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- Le cuiseur sonne quand l'eau est à la bonne température. Mettez les pâtes dans l'eau, et appuyez de nouveau sur le bouton de démarrage pour lancer la minuterie. Tant que vous n'avez pas appuyé sur la touche de démarrage, le temps de cuisson ne démarre pas et l'appareil maintient l'eau à bonne température.
- A la fin de la cuisson, le bip sonore retentit trois fois.

**Remarque: Le réchauffage n'est pas possible avec cette fonction**

## FONCTION LEVEE DE PATE

- Cette fonction sert à faire lever la pâte à pain à 40°C après le pétrissage manuel et avant la cuisson.
- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Levée de pâte». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Levée de pâte»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

Conseils pour la préparation de la pâte (à lever):

- Préparez la pâte séparément, mettez-la dans la cuve intérieure et choisissez la fonction «Levée de pâte».
- Une fois la pâte prête, cuisez-la à 160°C pendant 20 à 23 minutes avec la fonction "Four". Puis retournez le pain et cuisez-le environ 23 minutes de plus (selon la quantité d'ingrédients) de l'autre côté.

## FONCTION RÉCHAUFFAGE

- Cette fonction est destinée à réchauffer les aliments cuits seulement.
- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Réchauffage». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Réchauffage»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

### ATTENTION

- Le volume des aliments froids ne doit pas dépasser la moitié du volume du cuiseur. Si l'appareil est trop rempli, les aliments risquent d'être insuffisamment réchauffés. Si l'appareil n'est pas assez rempli, ou si la fonction de "Réchauffage" est utilisée un trop grand nombre de fois, les aliments risquent de brûler et d'attacher au fond.
- Il est conseillé de ne pas réchauffer du porridge épais: il risquerait de devenir pâteux.
- Évitez de réchauffer des aliments réfrigérés de longue date: ils risqueraient de dégager des odeurs.

## FONCTION MAINTIEN AU CHAUD/ANNULATION

Cette touche a 2 fonctions différentes: Maintien au chaud et annulation.

### 1. Fonction de maintien au chaud:

#### 1.1 Maintien au chaud manuel:

Vous pouvez appuyez manuellement sur la touche «Maintien au chaud/annulation»; le témoin correspondant s'allume et l'appareil passe en mode de maintien au chaud.

#### 1.2 Maintien au chaud automatique:

L'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud à la fin de la cuisson (sauf dans certains menus). Le bip sonore retentit trois fois, l'appareil entre automatiquement en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.



Si vous avez besoin d'annuler à l'avance la fonction de maintien au chaud automatique après la fin de la cuisson: faites un appui de 5 secondes sur la touche «Maintien au chaud» avant de lancer votre programme de cuisson.

Si vous souhaitez rétablir cette fonction automatique, faites de nouveau un appui de 5 secondes sur cette touche.

## 2. Fonction annulation:

- Un appui long sur "Maintien au chaud/annuler" permet d'annuler tous les réglages et de repasser en mode veille.

Recommandation: afin de préserver la saveur des aliments, évitez de la garder pendant plus de 12h.

## FUNCTION FAVORIS

- La fonction "Favoris" permet de mémoriser vos choix préférentiels de préparation.
- En mode veille, appuyez sur «Favoris» pour choisir cette fonction; le cuiseur entre en mode "Favoris", l'écran affiche le temps de cuisson par défaut et le témoin "Démarrage" clignote.
- Il existe 2 possibilités de réglage en mode Favoris:
  - Si vous souhaitez utiliser une température et un temps de cuisson fixes pour votre programme, appuyez sur "Température/temps ajustable" pour définir vos paramètres.
  - Si vous souhaitez utiliser un menu comme base pour votre programme, choisissez le programme de cuisson souhaité à l'aide de la touche Menu. Une fois le menu choisi, vous pouvez changer le temps et la température de cuisson en appuyant sur "Température/temps ajustable".
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

### Remarque:

- Certains programmes de cuisson sont entièrement automatiques par définition, et la température et/ou le temps de cuisson ne sont alors pas modifiables.
- En mode Favoris, le cuiseur mémorise les derniers réglages de température et de cuisson pour l'utilisation suivante.
- Pour des raisons de sécurité, la fonction Favoris comporte un paramètre de limitation de la température et du temps de cuisson: Entre 40 et 100°C, le temps de cuisson peut être réglé de 1min à 9h seulement

**Entre 105 et 160°C, le temps de cuisson peut être réglé de 1min à 2h seulement**

## FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

- Pour utiliser la fonction de démarrage différé, vous devez d'abord choisir un programme de cuisson et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur «Démarrage différé» et choisissez l'heure pré-programmée.
- L'heure pré-programmée correspond à l'heure de fin de cuisson.
- L'heure par défaut dépend du temps de cuisson sélectionné. La pré-programmation est réglable de 1h à 24h à l'avance.
- Utilisez les touches «<» et «>» respectivement pour augmenter ou diminuer le délai de départ différé.
- Une fois le délai réglé, appuyez sur «Démarrage» pour passer en mode cuisson; le témoin «Démarrage» reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures choisi.

## FONCTION TEMPS AJUSTABLE

- Pour utiliser la fonction de minuterie, vous devez d'abord choisir un programme. Ensuite, appuyez sur «Température/temps ajustable» pour passer au réglage du temps de cuisson. Utilisez les touches «<» et «>» respectivement pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
- Une fois le temps réglé, appuyez sur «Démarrage» pour passer en mode cuisson; le témoin «Démarrage» reste allumé.
- Pour vérifier le temps de cuisson une fois l'appareil activé en mode de départ différé, appuyez sur "Température/temps ajustable".
- Vous avez la possibilité de modifier à tout moment le temps de cuisson en cours de cuisson, en appuyant sur "Température/temps ajustable". Une fois le temps de cuisson réglé, et sans autre action de votre part pendant 5 secondes, le cuiseur reprend la cuisson avec la nouvelle durée réglée.

## FONCTION TEMPÉRATURE

- Pour utiliser la fonction de température, vous devez d'abord choisir un programme et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur «Température/temps ajustable» pour passer au réglage de la température. La température par défaut dépend du programme de cuisson choisi. Utilisez les touches «<» et «>» respectivement pour augmenter ou diminuer la température.

- Une fois la température réglée, appuyez sur «Démarrage» pour passer en mode cuisson; le témoin «Démarrage» reste allumé.
- Vous avez la possibilité de modifier à tout moment la température en cours de cuisson, en appuyant sur "Température/temps ajustable". Une fois la température réglée, et sans autre action de votre part pendant 5 secondes, le cuiseur reprend la cuisson avec la nouvelle température réglée.

## UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE

- Ouvrez le couvercle – fig.1.
- Protégez-vous les mains avec des gants pour manipuler la cuve et le panier de cuisson à la vapeur – fig.11.
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec l'appareil, puis refermez le couvercle.
- La durée maximale de maintien au chaud est de 24 heures.
- Appuyez sur «Maintien au chaud/annulation» pour terminer la fonction de maintien au chaud.
- Débranchez l'appareil.

## DIVERS

- L'appareil possède une fonction de mémoire. En cas de coupure de courant, le cuiseur mémorise le statut de cuisson en cours juste avant la coupure et reprend dans le même mode si le courant est rétabli dans les 2 secondes. Si la coupure dure plus de 2 secondes, le cuiseur annule le précédent réglage et retourne en mode veille.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute manipulation de nettoyage ou d'entretien, débranchez le cuiseur et attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation – fig.12.
- La cuve, le couvercle intérieur, le verre doseur, la louche et la cuillère à riz peuvent aller au lave-vaisselle – fig.13.

## **Cuve, panier à vapeur**

- Il n'est pas recommandé d'utiliser une éponge métallique ou de la poudre à récurer.
- Si des aliments attachent au fond de la cuve, mettez de l'eau et laissez tremper un moment avant le lavage.
- Séchez soigneusement la cuve après le lavage.

## **Entretien de la cuve**

Pour la cuve, suivez soigneusement les instructions ci-dessous:

- Afin de maintenir la cuve en bon état, évitez de couper les aliments à l'intérieur.
- Remettez toujours la cuve en place dans le cuiseur.
- N'utilisez pas de cuillère en métal, vous risqueriez d'abîmer la surface de la cuve; utilisez la cuillère fournie ou une cuillère en bois – fig.14.
- Afin d'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 au bout d'une longue durée d'utilisation. Ce changement de couleur est dû à l'action de l'eau et de la vapeur; il n'a aucune influence sur le fonctionnement du cuiseur et ne représente aucun danger pour l'appareil ou pour votre santé.

## **Nettoyage de la micro-soupape de pression**

- Pour nettoyer la micro-soupape, sortez-la du couvercle – fig.15 et ouvrez-la en le tournant dans le sens d'ouverture indiqué - fig.16a et 16b. Après le nettoyage, séchez la soupape, remettez les deux pièces ensemble, tournez-les dans le sens de fermeture indiqué, puis remettez la soupape en place dans le cuiseur – fig.17a et 17b.

## **Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil**

- Nettoyez les surfaces extérieures – fig.18, le câble et l'intérieur du couvercle avec un chiffon mouillé, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- N'essayez pas de laver à l'eau l'intérieur de l'appareil, vous risqueriez d'endommager le capteur thermique.

| Description des dysfonctionnements                              | Causes   | Solutions  |
|---|--|--|
| Les témoins lumineux sont éteints et l'appareil ne chauffe pas. | L'appareil n'est pas branché.  | Vérifiez que le câble est correctement relié à l'appareil et à la prise de courant.  |
| Les témoins lumineux sont éteints mais l'appareil chauffe.      | Problème de connexion du témoin lumineux, ou témoin endommagé.       | Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.   |
| Fuites de vapeur en cours de cuisson.                           | Le couvercle est mal fermé.  | Ouvrez le couvercle et refermez-le.  |
|   | La micro-soupape de pression est incomplète ou mal positionnée.      | Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (avec les 2 pièces verrouillées ensemble) et qu'elle est placée correctement. |
|   | Le couvercle ou le joint de la micro-soupape sont endommagés.        | Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.   |
| Le riz est trop cuit ou à moitié cuit.                          | Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz. | Reportez-vous au tableau de référence pour les quantités d'eau.  |

| Description des dysfonctionnements  | Causes   | Solutions  |
|---|--|--|
| Le riz est trop cuit ou à moitié cuit.  | Il n'a pas assez cuit.   | Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.   |
| La fonction de maintien au chaud automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste en mode de cuisson). | Vous avez annulé la fonction de maintien au chaud au cours du réglage. Reportez-vous à la section de la fonction de maintien au chaud. |  |
| E0  | Capteur du circuit supérieur ouvert, ou court-circuit.   |  |
| E1  | Capteur du circuit inférieur ouvert, ou court-circuit.   | Arrêtez l'appareil et relancez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.   |
| E3  | Température trop élevée détectée (pas assez d'aliments ou de liquides dans le bol)   | Débranchez l'appareil quelques secondes puis redémarrez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil au centre de réparation agréé pour le faire réparer. |

**Remarque:** Si la cuve intérieure est déformée, arrêtez de l'utiliser et faites-vous en fournir une autre par un centre de réparation agréé.

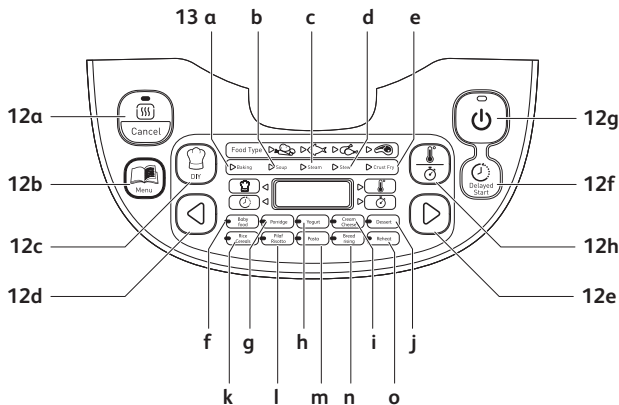
## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



**Aidez-nous à protéger l'environnement!**

- ① Votre appareil contient des matériaux pouvant être récupérés ou recyclés.
- ➔ Apportez-le dans un centre de récupération local des déchets.

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



## ОПИСАНИЕ

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>1</b> Капак                       | <b>12</b> Контролен панел                   |
| <b>2</b> Вътрешен капак              | <b>a</b> Бутон "Поддържай топло/<br>отмяна" |
| <b>3</b> Изваждащ се вътрешен съд    | <b>b</b> Бутон "Меню"                       |
| <b>4</b> Бутон за отваряне на капака | <b>c</b> Бутон "Направи си сам"             |
| <b>5</b> Дръжка                      | <b>d</b> Бутон "<"                          |
| <b>6</b> Гнездо за захранващия кабел | <b>e</b> Бутон ">"                          |
| <b>7</b> Лъжица за ориз              | <b>f</b> Бутон "Забавено<br>стартване"      |
| <b>8</b> Лъжица за супа              | <b>g</b> Бутон "Старт"                      |
| <b>9</b> Измервателна чаша           | <b>h</b> Бутон "Температура/<br>таймер"     |
| <b>10</b> Парна кошница              |   |
| <b>11</b> Захранващ кабел            |   |

### 13 Работни индикатори

- a Функция печене
- b Функция супа
- c Парна функция
- d Функция задушаване
- e Функция запичане/  
пържене
- f Функция бебешка храна
- g Функция овесена каша

### h Функция йогурт

- i Сметана/сирене
- j Функция десерт
- k Функция ориз/зърнени  
храни
- l Функция пилаф/ризото
- m Функция паста
- n Функция втасване на хляб
- o Функция подгряване

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

### Разопаковане на уреда

- Извадете уреда от опаковката и разопакувайте всички аксесоари и печатни документи.
- Отворете капака с натискане на бутона за отваряне на корпуса – фиг.1. **Прочетете инструкциите и внимателно следвайте метода на работа.**

### Почистване на уреда

- Извадете съда – фиг.2, вътрешния капак и изпускателния клапан – фиг.3a и 3b.
- Почистете съда, клапана и вътрешния капак с гъба и течен препарат за измиване.
- Избършете отвън уреда и капака с влажна кърпа.
- Подсушете внимателно.
- Поставете всички елементи отново на техните първоначални места. Инсталирайте вътрешния капак в десните позиции на горния капак на машината. След това поставете вътрешния капак зад 2-те ребра и го избутайте нагоре, докато се фиксира. Инсталирайте снемация се кабел в гнездото в основата на готварския уред.



## ЗА УРЕДА И ВСИЧКИ ФУНКЦИИ

- Внимателно извършете външната страна на съда (особено дъното). Уверете се, че няма чужди остатъци или течности под съда и върху нагревателния елемент – фиг.5.
- Поставете съда в уреда, уверете се, че е правилно позициониран – фиг.6.
- Уверете се, че вътрешният капак е правилно позициониран.
- Затворете капака с "щракащ" звук.
- Инсталирайте захранващия кабел в гнездото на универсалния готварски уред и след това вкарайте щепсела в контакта. Уредът ще издаде продължителен звук "бип", всички индикатори на контролното табло ще светнат за кратко. Екранът ще покаже "—", всички индикатори ще се изключат. Уредът влиза в режим на изчакване, когато изберете функциите на менюто, които желаете.
- Не докосвайте нагревателния елемент, когато щепселът на уреда е вкаран или след готвене. Не пренасяйте уреда, когато е в употреба или непосредствено след готвене.
- Този уред е предназначен само за употреба на закрито.

**Не поставяйте никога ръката си върху изпускателния отвор за парата, тъй като има опасност от изгаряне – фиг.10.**

**След като започнете готвенето, ако желаете да промените избраното меню за готвене поради грешка, натиснете бутона "ПОДДЪРЖАЙ ТОПЛО/ОТМЯНА" и изберете отново менюто,което желаете.**

**Използвайте само вътрешния съд предоставен с уреда.**

**Не наливайте вода или поставяйте съставки в уреда без поставен вътрешен съд в него.**

**Максималното количество вода + съставки не трябва да превишава маркировката максимум в съда - фиг. 7.**

# ТАБЛИЦА ЗА ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

| Програми          | Автоматично | Ръчно | Тип на храната    | Време за готвене      |                    | Забавено стартиране |                       | Температура (°C) |                 | Позиция на скала |           | Поддържане топло |
|-------------------|-------------|-------|-------------------|-----------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|------------------|-----------------|------------------|-----------|------------------|
|                   |             |       |                   | Време по подразбиране | Обхват             | На всички (мин.)    | Обхват                | На всички (мин.) | По подразбиране | Обхват           | Затворено |                  |
| Печене            | 4           | 4     | Зеленчуци         | 25 мин                | 5 мин - 4 ч        | 5                   | Време за готвене ~24ч | 140 °C           | 100/120/140/160 | *                | *         | *                |
|                   |             |       | Риб               | 20 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | Птиче месо        | 40 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Супа              | 4           |       | Месо              | 50 мин                | 10 мин - 3 ч       | 5                   | Време за готвене ~24ч | 100 °C           | -               | *                | *         | *                |
|                   |             |       | Зеленчуци         | 40 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | Риб               | 45 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| На пара           | 4           |       | Птиче месо        | 50 мин                | 5 мин - 3 ч        | 5                   | Време за готвене ~24ч | 100 °C           | -               | *                | *         | *                |
|                   |             |       | Месо              | 60 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | Зеленчуци         | 35 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Задрушено         | 4           | 2     | Риб               | 25 мин                | 20 мин - 9 ч       | 5                   | Време за готвене ~24ч | 100 °C           | 90/100          | *                | *         | *                |
|                   |             |       | Птиче месо        | 45 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | Месо              | 55 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Запичане/пържене  | 4           |       | Зеленчуци         | 12 мин                | 5 мин 1 ч - 30 мин | 1                   | -                     | -                | 100/120/140/160 | *                | *         | *                |
|                   |             |       | Риб               | 10 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | Птиче месо        | 15 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Бябешка храна     | 1           |       | Месо              | 20 мин                | 5 мин - 2 ч        | 5                   | Време за готвене ~24ч | 100 °C           | -               | *                | *         | 1 ч макс.        |
|                   |             |       | -                 | 45 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | -                 | 25 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Овесена каша      | 1           |       | Йогурт            | 8 ч                   | 1 ч - 12 ч         | 15                  | -                     | 40 °C            | -               | *                | *         | *                |
|                   |             |       | -                 | 40 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | -                 | 40 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Сметана сирене    | 1           |       | Месо              | 20 мин                | 10 м - 4 ч         | 15                  | -                     | 80 °C            | 100/120/140/160 | *                | *         | *                |
|                   |             |       | -                 | 45 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | -                 | 45 мин                |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Десерт            | 1           | 4     | Ориентирано храна | Автоматично           | Автоматично        | -                   | -                     | -                | -               | -                | -         | -                |
|                   |             |       | -                 | Автоматично           |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | -                 | Автоматично           |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Пилешко/ригато    | 1           |       | Паста             | 8 мин                 | 3 мин - 3 ч        | 1                   | Време за готвене ~24ч | 100 °C           | -               | *                | *         | *                |
|                   |             |       | -                 | 1 ч                   |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | -                 | 1 ч                   |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Васкаване на хляб | 1           |       | Поддържане топло  | 25 мин                | 5 мин - 1 ч        | 1                   | -                     | 100 °C           | -               | *                | *         | *                |
|                   |             |       | -                 | -                     |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | -                 | -                     |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Направи си сам    | 1           |       | Направи си сам    | 30 мин                | 5 мин - 9 ч        | 5                   | -                     | 75 °C            | -               | *                | *         | *                |
|                   |             |       | -                 | -                     |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
|                   |             |       | -                 | -                     |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| Програми          | 28          | 17    |                   |                       |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |
| ОБЩО              |             | 45    |                   |                       |                    |                     |                       |                  |                 |                  |           |                  |

Поддържане на топлината е възможно в програмата "направи си сам", само ако програмата използвана като база позволява това. Например, ако програма за йогурт е избрана за "направи си сам", поддържането на топлината няма да се активира, когато готвенето завърши.

## БУТОН МЕНЮ

- В режим на готовност натиснете бутона "Меню" за превключване между следните функции: Печене → Супа → На пара → задушено → Запичане/пържене → Бебешка храна → Овесена каша → Йогурт → Сметана/сирене → Десерт → Ориз/зърнени храни → Пилаф/ризото → Паста → Втасване на хляб → Подгръване → Поддържай топло.
- Екранът показва времето на готвене по подразбиране за всяка функция (с изключение на Ориз/зърнени храни, Пилаф/ризото). Светлината на бутона "Старт" мига и свързаната функция светва.

BG

### **Забележка:**

**Можете да натиснете продължително бутона "Меню" за 5 сек., за да отмените звука "бип", ако е необходимо.**

**Ако искате да добавите звук "бип", трябва да натиснете за втори път бутона меню.**

## ФУНКЦИЯ ПЕЧЕНЕ

- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Печене". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига. След това натиснете "<" или ">", за да изберете вида на храната: Зеленчуци, риба, птиче месо или месо.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене. Натиснете отново "Температура / таймер", за да промените температурата с натискане на "<" и ">".
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Печене", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време. Многофункционалният кухненски уред звъни, когато достигне желаната температура.
- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгръване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

## ФУНКЦИЯ СУПА

- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Супа". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига. След това натиснете "<" или ">", за да изберете вида на храната: Зеленчуци, риба, птиче месо или месо.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене.
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Супа", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.
- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгриване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

## ПАРНА ФУНКЦИЯ

- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "На пара". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига. След това натиснете "<" или ">", за да изберете вида на храната: Зеленчуци, риба, птиче месо или месо.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене.
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "На пара", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.
- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгриване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

## Препоръки за парно готвене

- Количеството на водата трябва да е подходящо и винаги по-ниско от парната кошница. Превишаването на това ниво (2,5 л макс.) може да причини преливане по време на употреба. За информация маркировката за 2 чаши в съда съответства на около 1 л вода.
- Приблизителното време за готвене на пара са 1ч и 30 мин за 2 л вода или 45 мин за 1 л вода.
- Поставете парната кошница върху съда - фиг.4.
- Добавете съставките в кошницата.

BG

### ФУНКЦИЯ ЗАДУШАВАНЕ

- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Задущаване". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига. След това натиснете "<" или ">", за да изберете вида на храната: Зеленчуци, риба, птиче месо или месо.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене. Натиснете отново "Температура / таймер", за да промените температурата с натискане на "<" и ">".
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Задущаване", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.
- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгръване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

### ФУНКЦИЯ ЗАПИЧАНЕ/ПЪРЖЕНЕ

- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Запичане/пържене". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига. След това натиснете "<" или ">", за да изберете вида на храната: Зеленчуци, риба, птиче месо или месо.

- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене. Натиснете отново "Температура / таймер", за да промените температурата с натискане на "<" и ">".
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Запичане/пържене", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време. Многофункционалният кухненски уред звъни, когато достигне желаната температура.
- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгръване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

**Забележка: Винаги използвайте функцията с масло и храна. Само с масло тя може да причини неизправност или повреда.**

## ФУНКЦИЯ БЕБЕШКА ХРАНА

- Тази функция е предназначена за приготвяне на бебешка храна чрез готвене на храната с малко количество вода, за да се получи подходящата гъстота за вашите деца.
- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Бebешка храна". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене.
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Бebешка храна", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.
- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгръване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.
- От съображения за безопасност е на разположение само 1 час време за подгръване.

**Забележка: След като бебешката храна се приготви, тя трябва да бъде консумирана в рамките на 1 час.**

## ФУНКЦИЯ ОВЕСЕНА КАША

- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Овесена каша". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене.
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Овесена каша", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.
- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгриване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

BG

## ФУНКЦИЯ ЙОГУРТ

- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Йогурт". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене.
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Йогурт", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.
- В края на готвенето зумерът ще издаде три сигнала "бип".

**Няма поддържане на топлината в края на готвенето.**

**Използвайте изготвянето на йогурт в разрешени за фурна стъклени съдове.**

# ИЗБОР НА СЪСТАВКИ ЗА ЙОГУРТ

## Мляко

### Какво мляко трябва да използвате?

Всички наши рецепти (освен ако не е указано друго) се приготвят с краве мляко. Можете да използвате растително мляко, например соево мляко, както и овче или козе мляко, но в този случай силата на йогурта ще зависи от използваното мляко. Сурово мляко или дълготрайни млека и всички млека посочени по-долу са подходящи за Вашия уред:

- **Дълготрайно стерилизирано мляко:** Употребата на цяло мляко по технологията УНТ води до по-гъст йогурт. Употребата на полуобезмаслено мляко води до по-рядък йогурт. Можете обаче да използвате полуобезмаслено мляко и да добавите една или две лъжици мляко на прах.
- **Пастъризирано мляко:** това мляко води до по-сметанов йогурт с малко пяна отгоре.
- **Сурово мляко (фермерско мляко):** то трябва да бъде сварено. Препоръчва се да го оставите да ври продължително време. Би било опасно да използвате това мляко без сваряване. След това трябва да го оставите да се охлади, преди да го използвате в своя уред. Култури с употреба на йогурт приготвени със сурово мляко не се препоръчват.
- **Мляко на прах:** употребата на мляко на прах ще доведе до много сметанов йогурт. Следвайте инструкциите на производителя.

**Изберете цяло мляко, за предпочитане дълготрайно по технологията УНТ.**

**Суровото (свежото) или пастъризираното мляко трябва да бъде сварено и след това охладено и изисква отстраняване на каймака.**



## Закваската

### За йогурт

Тя се изготвя или от:

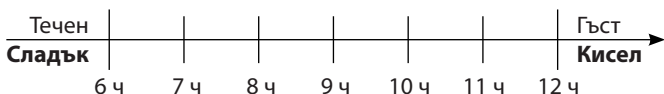
- Закупен от магазина **естествен йогурт** с възможно най-голяма трайност; с това Вашият йогурт ще съдържа повече активна закваска за по-силен йогурт.
- От **лиофилизирана закваска**. В този случай следвайте времето за активиране указано в инструкциите за закваската. Можете да намерите тези закваски в супермаркетите, аптеките и в различни магазини за здравословни хранителни стоки.
- От един от своя **неотдавна приготвен йогурт** – той трябва да бъде натурален и приготвен неотдавна. Това се нарича отглеждане на култура. След пет процеса на отглеждане на култура използваният йогурт губи активната закваска и поради това има риск да придаде по-рядка консистенция. След това е необходимо да започнете отново със закупен от магазина йогурт или с лиофилизирана закваска.

**Ако сте сварили млякото, изчакайте докато то достигне стайна температура, преди да добавите закваската.**

**Твърде силната топлина може да наруши качеството на закваската**

### Време за заквасване

- Вашият йогурт се нуждае от между 6 и 12 часа за заквасване, в зависимост от основните съставки и очакваният резултат.



- След като процесът на приготвяне на йогурт завържи, йогуртът трябва да бъде поставен в хладилник за най-малко 4 часа и може да бъде съхраняван макс. 7 дни в хладилника.

## ФУНКЦИЯ СМЕТАНА/СИРЕНЕ

- Тази функция е за изготвяне на меко сирене. За предпочитане е използването на пълномаслено мляко и малко охладено меко сирене.
- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Сметана/сирене". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене.
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Сметана/сирене", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.

## ФУНКЦИЯ ДЕСЕРТ

- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Десерт". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене. Натиснете отново "Температура / таймер", за да промените температурата с натискане на "<" и ">".
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Десерт", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.

## ФУНКЦИЯ ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ

- Напълнете необходимото количество ориз в съда като използвате предоставената измервателна чаша – фиг.8. След това напълнете студена вода до съответната маркировка "CUP" (ЧАША) отпечатана в съда – фиг.9.
- Затворете капака.

**Забележка: Винаги поставяйте ориза първо, в противен случай ще имате твърде много вода.**

Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Ориз/зърнени храни". Екранът показва "----", светлината на "Старт" мига, след това натиснете бутона "Старт". Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Ориз/зърнени храни", светлината "Старт" светва и в екрана мига "----".

- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгриване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

## ФУНКЦИЯ ПИЛАФ/РИЗОТО

- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Пилаф/ризото". Екранът показва "----", светлината на "Старт" мига, след това натиснете бутона "Старт". Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Пилаф/ризото", светлината "Старт" светва и в екрана мига "----".
- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгриване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

## ПРЕПОРЪКИ ЗА ПО-ДОБРО ПРИГОТВЯНЕ НА ОРИЗ (функции Ориз/зърнени храни и Пилаф/ризото)

- Преди готвене измерете ориза с измервателна чаша и го промийте, с изключение на ориза за ризото.
- Поставете промития ориз добре разпределен по цялата повърхност на съда. Напълнете го с вода до съответното ниво на водата (градуировките в чашите).
- Когато оризът е готов, когато индикаторът "Поддържай топло" светне, разбъркайте ориза и след това го оставете в многофункционалния готварски уред за още няколко минути, за да се приготви перфектен ориз с разделени зрънца.

Долната таблица дава указания за готвене на ориз:

### УКАЗАНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ НА БЯЛ ОРИЗ – 10- чаши

| Измервателни чаши | Тегло на ориза | Ниво на водата в съда (+ ориза) | Порции              |
|-------------------|----------------|---------------------------------|---------------------|
| 2                 | 300 g          | Маркировка за 2 чаши            | 3 порц. – 4 порц.   |
| 4                 | 600 g          | Маркировка за 4 чаши            | 5 порц. – 6 порц.   |
| 6                 | 900 g          | Маркировка за 6 чаши            | 8 порц. – 10 порц.  |
| 8                 | 1200 g         | Маркировка за 8 чаши            | 13 порц. – 14 порц. |
| 10                | 1500 g         | Маркировка за 10 чаши           | 16 порц. – 18 порц. |

Времето и температурата са автоматични за готвене на ориз.

Моля, обърнете внимание, че има 7 стъпки:

Подгряване => Абсорбиране на водата => Бързо повишаване на температурата => Продължаване на варенето => Изпаряване на водата => Задушаване на ориза => Поддържане топъл.

Времето на готвене зависи от качеството и типа на ориза.

## ФУНКЦИЯ ПАСТА

- **По време на приготвяне на паста капакът трябва да бъде отворен.**
- За приготвяне на паста е важно да изчакате, докато водата достигне добра температура, преди да добавите пастата.
- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Паста". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за приготвяне на паста.
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Паста", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.
- Многофункционалният готварски уред звъни, когато водата е с добра температура. Поставете пастата във водата и натиснете отново Старт, за да стартирате таймера. Докато потребителят не натисне Старт, времето на приготвяне не стартира и многофункционалният готварски уред поддържа водата с добра температура.
- В края на готвенето зумерът ще издаде три сигнала "бип"

**Забележка: Няма функция за поддържане топло за тази функция**

## ФУНКЦИЯ ВТАСВАНЕ НА ХЛЯБ

- Тази функция е предназначена за втасване на тесто за хляб при 40°C след ръчно месене и преди печене.
- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Втасване на хляб". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене.
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Втасване на хляб", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.

Препоръки за заквасване на тесто (втаване на хляб):

- Подгответе тестото отделно и го поставете във вътрешния съд, затворете капака и изберете функцията "Втаване на хляб".
- След като тестото е готово, можете да използвате функцията "Печене" на 160°C, за да печете за 20-23 минути. След това обърнете от другата страна за още около 23 минути (в зависимост от количеството на съставките).

## ФУНКЦИЯ ПОДГРЯВАНЕ

- Тази функция е предназначена само за подгряване на наготвена храна.
- Натиснете бутона "Меню", за да изберете функцията "Подгряване". Екранът показва времето на готвене по подразбиране, светлината на "Старт" мига.
- Натиснете бутона "Температура / таймер", за да активирате функцията за настройка на времето и натиснете "<" или ">", за да промените времето за готвене.
- Натиснете бутона "Старт" Многофункционалният готварски уред влиза в режим "Подгряване", светлината "Старт" светва и екранът показва оставащото време.
- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгряване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

## ВНИМАНИЕ

- Студената храна не трябва да превишава 1/2 от обема на уреда. Твърде много храна не може да бъде стоплена добре. Повторете употребата на "Подгряване" или наличието на твърде малко храна ще доведе до прегаряне на храната и твърд слой върху дъното.
- Препоръчва се да не подгрявате гъста овесена каша, защото тя ще стане пастообразна.
- Не подгрявайте продължително съхранявана студена храна, за да избегнете мирис.

## ФУНКЦИЯ ПОДДЪРЖАЙ ТОПЛО/ОТМЯНА

Има 2 различни функции за този бутон: Поддържай топло и Отмяна.

### 1. Функция за поддържане на топлина:

#### 1.1 Ръчно поддържане на топлина:

Можете да натиснете бутона "Поддържай топло/отмяна" ръчно, светлината "Поддържай топло/отмяна" светва, многофункционалният готварски уред влиза в режим на поддържане на топлината.

#### 1.2 Автоматично поддържане на топлина:

Многофункционалният готварски уред влиза в режим "поддържане на топлината" автоматично в края на готвенето (някои менюта са изключени). Зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза автоматично в режим на поддържане на топлината със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

**В случай, че е необходимо да отмените предварително автоматичното поддържане на топлината, когато готвенето завърши: натиснете продължително "Поддържай топло" за 5 сек., преди да стартирате програмата за готвене.**

**Ако искате да възстановите автоматичното поддържане на топлината, натиснете отново за 5 сек. бутона "Поддържай топло".**

### 2. Функция отмяна:

- Натиснете бутона "Поддържай топло/отмяна", за да отмените всички настроени данни и да се върнете към състоянието на готовност.

**Препоръка: за да поддържате храната с добър вкус, моля ограничете времето на задържане до 12 ч.**

## ФУНКЦИЯ НАПРАВИ СИ САМ

- Функцията "Направи си сам" се използва за запамятаване на вашите предпочитания за готвене.
- Натиснете бутона "DIY" (НАПРАВИ СИ САМ), за да изберете функцията НАПРАВИ СИ САМ в режим на изчакване, многофункционалният готварски уред първо влиза в режим на настройка на "DIY" (НАПРАВИ СИ САМ) като екранът показва времето на готвене по подразбиране и светлината "Старт" мига.

- 2 възможни настройки за НАПРАВИ СИ САМ:
  - Ако искате да имате стабилна температура и време за своята програма, натиснете "Температура/време" за да зададете своята настройка.
  - Ако искате да използвате едно меню като база за своята програма, натиснете бутона Меню, за да изберете своята желана програма за готвене. След като изберете своето меню можете да го промените настройката му с "Температура/време".
- В края на готвенето зумерът издава три сигнала "бип", многофункционалният готварски уред влиза в режим на подгриване със светещ индикатор "Поддържай топло" и екранът ще започне да отброява времето за поддържане топло.

### **Забележка:**

- **Някои програми за готвене са зададени като напълно автоматични програми, поради което не е възможно регулиране на температурата и/или времето на готвене.**
- **Многофункционалният готварски уред запаметява последната температура и време на готвене на НАПРАВИ СИ САМ за вашата следваща употреба.**
- **За да бъде защитен уреда, има ограничение в настройката на температурата/времето при функцията НАПРАВИ СИ САМ: Между 40-100°C, време на готвене в диапазона 1 мин - 9 ч Между 105-160°C, време на готвене в диапазона 1 мин - 2 ч**

## **ФУНКЦИЯ ЗАБАВЕНО СТАРТИРАНЕ**

- За да използвате функцията забавено стартиране, изберете първо програма за готвене и време на готвене. След това натиснете бутона "Забавено стартиране" и изберете предварително настроеното време.
- **Предварително настроеното време съответства на времето след края на готвенето**
- Предварително настроеното време по подразбиране ще се промени в зависимост от избраното време на готвене. Диапазонът за предварително задаване е от 1 до 24 часа.
- Всяко натискане на бутона "<" или ">" ще увеличи или намали времето на забавено стартиране.
- Когато изберете необходимото предварително зададено време, натиснете бутона "Старт", за да влезете в режим на готвене, индикаторът "Старт" остава да свети и екранът показва броя на часовете, който сте избрали.



## ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

- За да използвате функцията таймер, изберете първо програма за готвене и време на готвене. След това натиснете бутона "Температура/таймер" и настройте времето на готвене. Всяко натискане на бутона "<" или ">" ще увеличи или намали времето на готвене.
- Когато изберете необходимото време на готвене, натиснете бутона "Старт", за да влезете в режим на готвене, индикаторът "Старт" остава да свети.
- Можете да видите времето на готвене след старт на забавено стартиране, ако натиснете бутона "Температура/таймер".
- Можете да промените времето на готвене по време на готвене с натискане на бутона "Температура/таймер". След избиране на времето на готвене и без никакво действие в продължение на 5 секунди многофункционалният готварски уред ще възобнови оставащото готвене с новата настройка.

BG

## ФУНКЦИЯ ТЕМПЕРАТУРА

- За да използвате функцията температура, изберете първо програма за готвене и време на готвене. След това натиснете бутона "Температура/таймер" и изберете температурата. Температурата на готвене по подразбиране ще се промени в зависимост от избраната готварска програма. Всяко натискане на бутона "<" или ">" ще увеличи или намали температурата.
- Когато изберете необходимата температура, натиснете бутона "Старт", за да влезете в режим на готвене, индикаторът "Старт" остава да свети.
- Можете да промените температурата по време на готвене с натискане на бутона "Температура/таймер". След избиране на температурата и без никакво действие в продължение на 5 секунди многофункционалният готварски уред ще възобнови готвенето с новата настройка.

## СЛЕД ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

- Отворете капака – фиг.1.
- Трябва да използвате ръкавица, когато боравите с готварския съд и поставката за приготвяне на пара – фиг.11.
- Сервирайте храната с предоставената с вашия уред лъжица и затворете отново капака.
- 24 часа е максималното време на поддържане на топлината.
- Натиснете бутона "Поддържай топло/отмяна", за да завършите поддържането на топлината.
- Извадете щепсела на уреда.

## РАЗНА ИНФОРМАЦИЯ

- Уредът има функция запаметяване. В случай на спиране на електрозахранването многофункционалният готварски уред ще запамети режима на готвене преди спирането и ще продължи процеса на готвене, ако електрозахранването бъде възстановено в рамките на 2 секунди. Ако спирането на електрозахранването трае повече от 2 секунди, многофункционалният готварски уред ще отмени предишното готвене и ще се върне към режим на изчакване.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че многофункционалният готварски уред е с изваден щепсел и напълно охладен преди почистване и поддръжка.
- Настоятелно се препоръчва почистване на уреда след всяка употреба с гъба – фиг.12.
- Съдът, вътрешният капак, чашата и лъжиците за супа и ориз могат да се мият в съдомиялна машина – фиг.13.

### **Съд, парна кошница**

- Не се препоръчват абразивни прахове и метални гъби.
- Ако храната е залепнала към дъното, можете да налеете вода в съда за наkisване за малко, преди да го измиете.
- Подсушете съда грижливо.

## Полагане на грижи за съда

Внимателно следвайте долните инструкции за съда:

- За да осигурите поддръжката на качеството на съда, препоръчва се да не режете храна в него.
- Уверете се, че сте поставили съда обратно в многофункционалния готварски уред.
- Използвайте предоставената лъжица или дървена лъжица и не от метален тип, за да избегнете повреда на повърхността на съда – фиг.14.
- За да предотвратите всеки риск от корозия, не наливайте оцет в съда.
- Цветът на повърхността на съда може да се промени след първата или продължителна употреба. Тази промяна в цвета се дължи на действието на парата и водата и няма никакъв ефект върху употребата на многофункционалния готварски уред, нито е опасна за вашето здраве, напълно е безопасно да продължите да го използвате.

BG

## Почистване на микро изпускателния клапан

- Когато почиствате микро изпускателния клапан, моля снемете го от капака – фиг.15 и го отворете като го въртите в посоката "отваряне" – фиг.16а и 16b. След почистване, моля, изтрийте го и съединете двете части, след което го завъртете в посока "затваряне" и го поставете обратно в капака на многофункционалния готварски уред – фиг.17а и 17b.

## Почистване и полагане на грижи за други части на уреда

- Почистете външността на многофункционалния готварски уред – фиг.18, вътрешността на капака и кабела с влажна кърпа и ги подсушете. Не използвайте абразивни продукти.
- Не използвайте вода за почистване на вътрешността на тялото на уреда, защото тя може да повреди топлинния сензор.

## НАРЪЧНИК ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ТЕХНИЧЕСКИ НЕИЗПРАВНОСТИ

| Описание на неизправността   | Причини   | Решение   |
|--|---|---|
| Изгасване на която и да било индикаторна лампа и липса на загряване. | Щепселът на уреда не е вкаран в контакта.   | Проверете дали щепселът на захранващия кабел е вкаран в гнездото и в мрежовия контакт.  |
| Изгасване на която и да било индикатор и липса на загряване.         | Проблем със свързването на индикаторната лампа или индикаторната лампа е повредена. | Изпратете на упълномощен сервизен център за ремонт.   |
| Теч на пара по време на употреба.                                    | Капакът е лошо затворен.  | Отворете и затворете отново капака.   |
|  | Микро изпускателният клапан не е позициониран добре или не е комплектован.          | Спрете готвенето (извадете щепсела на уреда) и проверете дали клапанът е комплектован (2-те части застопорени една към друга) и добре позициониран. |
|  | Гарнитурата на капака или на микро изпускателния клапан е повредена.                | Изпратете на упълномощен сервизен център за ремонт.   |

| Описание на неизправността  | Причини  | Решение   |
|---|--|---|
| Оризът е полусварен или времето на готвене е превишено.   | Твърде малко или недостатъчно вода за количеството на ориза.   | Вижте таблицата за количеството на водата.            |
| Оризът е полусварен или времето на готвене е превишено  | Не е врял достатъчно.  | Изпратете на упълномощения сервизен център за ремонт. |
| Отказ на автоматичното поддържане на топлината (изделието остава в режим на готвене или не загарява). | Функцията на поддържане на топлината е отменена от потребителя по време на настройката. Вижте параграфа за функцията на поддържане на топлината. |   |
| E0  | Сензорът отгоре е с прекъсната или свързана на късо верига.  |   |

| Описание на неизправността | Причини  | Решение   |
|----------------------------|--|---|
| E1                         | Сензорът на дъното е с прекъсната или свързана на късо верига.           | Спрете уреда и рестартирайте програмата. Ако проблемът се повтаря, моля изпратете на упълномощения сервизен център за ремонт.                                 |
| E3                         | Доловена е висока температура (няма достатъчно храна или течност в съда) | Извадете щепсела на уреда за няколко секунди и рестартирайте програмата. Ако проблемът се повтаря, моля изпратете на упълномощения сервизен център за ремонт. |

**Забележка: Ако вътрешният съд е деформиран, не го използвайте повече и осигурете замяната му от упълномощен сервизен център за ремонт.**

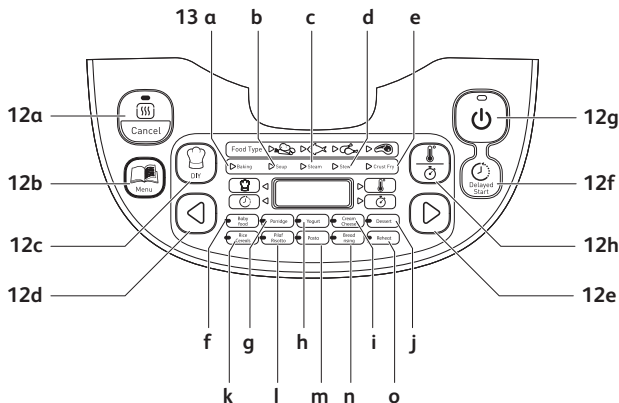
## ЗАЩИТА НА ОКОЛНАТА СРЕДА



### Помогнете да защитим околната среда!

- ① Вашият уред съдържа редица материали, които могат да бъдат възстановени или рециклирани.
- ➔ Оставете го в най-близкия пункт за събиране на битови отпадъци.

## OVLÁDACÍ PANEL



## POPIS

- |    |                                     |    |                            |
|----|-------------------------------------|----|----------------------------|
| 1  | Víko                                | g  | Tlačítko „Start“           |
| 2  | Vnitřní víko                        | h  | Tlačítko „Teplota/Časovač“ |
| 3  | Vyjímatelný hrnec                   | 13 | Indikátory funkcí          |
| 4  | Tlačítko otevírání víka             | a  | Funkce pečení              |
| 5  | Rukojeť                             | b  | Funkce polévka             |
| 6  | Zdíčka pro napájecí kabel           | c  | Funkce vaření v páře       |
| 7  | Lžice na rýži                       | d  | Funkce dušení              |
| 8  | Polévková lžice                     | e  | Funkce kůrka/smažení       |
| 9  | Odměrka                             | f  | Funkce dětská strava       |
| 10 | Parní košik                         | g  | Funkce ovesná kaše         |
| 11 | Napájecí kabel                      | h  | Funkce jogurt              |
| 12 | Ovládací panel                      | i  | Šlehačka/sýr               |
| a  | Tlačítko „Udržování teploty/Zrušit“ | j  | Funkce dezert              |
| b  | Tlačítko „Menu“                     | k  | Funkce rýže/obiloviny      |
| c  | Tlačítko „DIY“                      | l  | Funkce pilaf/rizoto        |
| d  | Tlačítko „<“                        | m  | Funkce těstoviny           |
| e  | Tlačítko „>“                        | n  | Funkce kynutí chleba       |
| f  | Tlačítko „Odložený start“           | o  | Funkce ohřívání            |

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### Vybalte spotřebič

- Vyjměte spotřebič z obalu a vybalte veškeré příslušenství a tištěné dokumenty.
- Pomocí příslušného tlačítka otevřete víko - obr. 1.

**Přečtěte si návod a postupujte uvedeným způsobem.**

### Vyčistěte spotřebič

- Vyjměte hrnec - obr. 2, vnitřní víko a ventil - obr. 3a a 3b.
- Vyčistěte hrnec, ventil a vnitřní víko houbičkou a tekutým mycím prostředkem.
- Otřete vnější části přístroje a víko vlhkým hadříkem.
- Pečlivě osušte.
- Vraťte všechny součásti na jejich původní místo. Nainstalujte vnitřní víko do správné pozice na horním víku spotřebiče. Poté zasuňte vnitřní víko za 2 pojistky a zatlačte na něj z vrchní strany, dokud nedojde k jeho zafixování. Zapojte napájecí kabel do spodní části spotřebiče.

## UPOZORNĚNÍ PŘED SPUŠTĚNÍM

- Pečlivě otřete vnější stranu hrnce (hlavně dno). Pod hrncem a na topném tělese nesmějí být žádné nečistoty - obr. 5.
- Umístěte hrnec do přístroje, ve správné poloze - obr. 6.
- Nasaďte správným způsobem víko.
- Při zavření víka se ozve zaklapnutí.
- Připojte napájecí kabel do zdířky ve spodní části spotřebiče a pak jej zapojte do zásuvky. Přístroj dlouze pípne a všechny kontrolky na ovládacím panelu se na okamžik rozsvítí. Na displeji se objeví «----» a všechny kontrolky zhasnou. Spotřebič přejde do pohotovostního režimu, můžete zvolit funkce nabídky dle vašeho přání.
- Nedotýkejte se topného tělesa, je-li spotřebič připojen nebo těsně po vaření. Nepřenášejte spotřebič, pokud je v provozu nebo těsně po vaření.
- Tento přístroj je určen pouze pro používání v interiéru.

**Nikdy nesahejte na parní ventilek během vaření, hrozí nebezpečí popálení - obr. 10.**

**Pokud chcete po spuštění změnit zvolený program, stiskněte tlačítko «Udržování teploty/Zrušit» a vyberte nový program.**

**Používejte pouze originální díly tvořící součást dodávky.**

**Nelijte vodu ani nevkládejte ingredience do spotřebiče bez hrnce uvnitř. Maximální množství vody a ingrediencí nesmí překročit nejvyšší značku uvnitř hrnce - obr.7.**



# TABULKA PROGRAMŮ VAŘENÍ

| Programy                | Automatický | Manuální | Typ jídla | Přednastavený čas | Doba přípravy          |               | Kok (min)              | Odloužený start        | Teplota (°C)         |                     | Polo ha vřka | Režim udržování teploty |
|-------------------------|-------------|----------|-----------|-------------------|------------------------|---------------|------------------------|------------------------|----------------------|---------------------|--------------|-------------------------|
|                         |             |          |           |                   | Rozpětí                | Kok (min)     |                        |                        | Standardní nastavení | Rozpětí             |              |                         |
| Pečení                  | 4           | 4        | Zel       | 25 min.           | 5                      | 5 ml - 4 hod. | 5                      | Doba přípravy ~24 hod. | 140°C                | 100/120/<br>140/160 | *            | *                       |
|                         |             |          | Ryby      | 20 min.           |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
|                         |             |          | Dřobež    | 40 min.           |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
| Polevka                 | 4           |          | Maso      | 50 min.           | 10 min. - 3 hod.       | 5             | Doba přípravy ~24 hod. | 100°C                  | -                    | -                   | *            | *                       |
|                         |             |          | Zel       | 40 min.           |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
|                         |             |          | Ryby      | 45 min.           |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
| Vaření v páře           | 4           |          | Dřobež    | 50 min.           | 5                      | 5             | Doba přípravy ~24 hod. | 100°C                  | -                    | -                   | *            | *                       |
|                         |             |          | Maso      | 60 min.           |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
|                         |             |          | Zel       | 35 min.           |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
| Dušení                  | 4           | 2        | Ryby      | 25 min.           | 20 min. - 9 hod.       | 5             | Doba přípravy ~24 hod. | 100°C                  | 90/100               | -                   | *            | *                       |
|                         |             |          | Dřobež    | 1 hod. 30 min.    |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
|                         |             |          | Maso      | 2 hod.            |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
| Kůrka/ smažení          | 4           | 4        | Zel       | 12 min.           | 5 min - 1 hod. 30 min. | 1             | -                      | Ne                     | 160°C                | 100/120/<br>140/160 | *            | *                       |
|                         |             |          | Ryby      | 10 min.           |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
|                         |             |          | Dřobež    | 15 min.           |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
| Dětská strava           | 1           |          | Maso      | 20 min.           | 5 min. - 2 hod.        | 5             | Doba přípravy ~24 hod. | 100°C                  | -                    | *                   | max. 1 hod.  |                         |
| Ovesná kaše             | 1           |          | -         | 45 min.           | 5 min. - 2 hod.        | 5             | 5 min. - 2 hod.        | 100°C                  | -                    | *                   | *            |                         |
| Jogurt                  | 1           |          | -         | 25 min.           | 1 hod. - 12 hod.       | 15            | 1 hod. - 12 hod.       | 40°C                   | -                    | *                   | *            |                         |
| Měkký sýr               | 1           |          | -         | 8 hod.            | 10 min. - 4 hod.       | 15            | 10 min. - 4 hod.       | 80°C                   | -                    | *                   | *            |                         |
| Desert                  | 1           | 4        | -         | 45 min.           | 5 min. - 2 hod.        | 5             | 5 min. - 2 hod.        | 160°C                  | 100/120/<br>140/160  | *                   | *            |                         |
| Přířez/ Obiloviny       | 1           |          | -         | Automatický       | Automatický            | -             | Automatický            | Automatický            | -                    | *                   | *            |                         |
| Pilaf/Rizoto            | 1           |          | -         | Automatický       | Automatický            | -             | Automatický            | Automatický            | -                    | *                   | *            |                         |
| Těstoviny               | 1           |          | -         | 8 min.            | 3 min. - 3 hod.        | 1             | Doba přípravy ~24 hod. | 100°C                  | -                    | *                   | *            |                         |
| Kynutí chleba           | 1           |          | -         | 1 hod.            | 10 min. - 6 hod.       | 5             | 10 min. - 6 hod.       | 40°C                   | 40                   | *                   | *            |                         |
| Ohřívání                | 1           | 1        | -         | 25 min.           | 5 min. - 1 hod.        | 1             | 5 min. - 1 hod.        | 100°C                  | -                    | *                   | *            |                         |
| Režim udržování teploty |             | 1        | -         | -                 | -                      | -             | -                      | 5                      | 75°C                 | -                   | *            | *                       |
| DIY                     |             | 1        | -         | 30 min.           | 5 min. - 9 hod.        | 5             | 5 min. - 9 hod.        | 100°C                  | 40-160               | *                   | *            | *                       |
| Programy CELKEM         | 28          | 17       |           |                   |                        |               |                        |                        |                      |                     |              |                         |
|                         |             |          |           |                   |                        |               |                        |                        |                      |                     |              | 45                      |

Režim udržování teploty je k dispozici jako DIY pouze u některých programů. Pokud například nastavíte program jogurt na DIY, po jeho skončení se režim udržování teploty nespustí.

## TLAČÍTKO MENU

- V pohotovostním režimu stisknutím tlačítka «Menu» přepínáte mezi následujícími funkcemi: Pečení → Polévka → Vaření v páře → Dušení → Kůrka/smažení → Dětská strava → Ovesná kaše → Jogurt → Šlehačka/sýr → Dezert → Rýže/Obiloviny → Pilaf/Rizoto → Těstoviny → Kynutí chleba → Ohřívání → Režim udržování teploty.
- Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření pro danou funkci (vyjma (Rýže/Obiloviny a Pilaf/Rizoto)). Tlačítko „Start“ zabliká a rozsvítí se zvolená funkce.

### **Poznámka:**

**Pro vypnutí pípání stiskněte tlačítko «Menu» na 5 s.**

**Chcete-li pípání obnovit, opět stiskněte tlačítko «Menu».**

## FUNKCE PEČENÍ (BAKING)

- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «Pečení». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně. Poté pomocí tlačítek «<» a «>» vyberte typ jídla: Zelenina, ryby, drůbež, nebo maso.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření. Znovu stiskněte tlačítko «Teplota/časovač» a tlačítka «<» a «>» nastavte teplotu.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu pečení, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývající čas. Spotřebič při dosažení nastavené teploty vydá akustický signál.
- Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

## FUNKCE POLÉVKA (SOUP)

- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «Soup». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně. Potom pomocí tlačítek «<» a «>» vyberte typ jídla: Zelenina, ryby, drůbež, nebo maso.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu vaření polévky, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývající čas.

- Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

## FUNKCE NAPAŘOVÁNÍ (STEAM)

- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «Steam». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně. Poté pomocí tlačítek «<» a «>» vyberte typ jídla: Zelenina, ryby, drůbež, nebo maso.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu vaření v páře, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

CS

## Doporučení pro vaření v páře

- Hladina vody musí být vždy pod parním košíkem. Při překročení této hladiny (max. 2.5 l) může dojít k přetečení během používání. Značka pro 2 odměrky v hrnci odpovídá asi 1 litru vody.
- Přibližná doba vaření v páře je 1,5 hod na 2 litry vody a 45 min na 1 litr vody.
- Vložte parní košík do hrnce - obr. 4.
- Vložte do košíku příslušné potraviny.

## FUNKCE DUŠENÍ

- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «dušení». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně. Poté pomocí tlačítek «<» a «>» vyberte typ jídla: Zelenina, ryby, drůbež, nebo maso.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření. Znovu stiskněte tlačítko «Teplota/časovač» a tlačítka «<» a «>» nastavte teplotu.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu dušení, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývající čas.

- Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

## FUNKCE KŮRKA/ SMAŽENÍ

- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «kůrka/smažení». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně. Potom pomocí tlačítek «<» a «>» vyberte typ jídla: Zelenina, ryby, drůbež, nebo maso.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření. Znovu stiskněte tlačítko «Teplota/časovač» a tlačítka «<» a «>» nastavte teplotu.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu kůrka/smažení, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývajcí čas. Spotřebič při dosažení nastavené teploty vydá akustický signál.
- Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

**Poznámka: Tato funkce vyžaduje, aby byl v nádobě olej i potraviny. Při použití samotného oleje může dojít k poruše přístroje a hrozí nebezpečí.**

## FUNKCE DĚTSKÁ STRAVA

- Tato funkce je vhodná pro přípravu dětské stravy s malým množstvím vody, aby měla vhodnou texturu pro malé děti.
- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «dětská strava». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu dětská strava, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývajcí čas.
- Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.
- Z důvodu bezpečnosti potravin je možno udržovat teplotu pokrmů pouze po dobu 1 hodiny.

**Poznámka: Dětskou stravu je nutno spotřebovat do 1 hodiny od uvaření.**

## FUNKCE OVESNÁ KAŠE

- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «ovesná kaše». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu ovesná kaše, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

CS

## FUNKCE JOGURT (YOGHURT)

- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «Yogurt». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu jogurt, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Na konci vaření se ozve trojí pípnutí.

**Na konci tohoto programu není možno přepnout do režimu udržování teploty.**

**Používá se pro výrobu jogurtu ve skleněných žáruvzdorných nádobách.**

## VÝBĚR SUROVIN DO JOGURTU

### Mléko

#### Jaké mléko byste měli použít?

Není-li uvedeno jinak, u všech našich receptů se používá kravské mléko. Můžete použít mléko rostlinného původu, například sójové, nebo také ovčí nebo kozí mléko, v závislosti na použitém mléku se ale bude různit hustota jogurtu. Lze použít syrové i trvanlivé mléko a všechny níže uvedené typy mléka:

- **Trvanlivé sterilované mléko:** S plnotučným mlékem (ultratepelně ošetřeným) bude jogurt hustší. S polotučným mlékem bude jogurt řidší. Můžete ale použít polotučné mléko a přidat 1-2 lžičce sušeného mléka.
- **Pasterované mléko:** s tímto mlékem budou jogurty smetanovější, s tenkým povlakem na povrchu.

- **Syrové mléko (farmářské mléko):** nutno převařit. Doporučujeme ho nechat vařit delší dobu. Používat toto mléko bez převaření by bylo nebezpečné. Následně je třeba nechat jej vychladnout před použitím v zařízení. Nedoporučujeme dodávat jogurtové kultury z nezpracovaného mléka.
- **Sušené mléko:** s tímto mlékem můžete připravit opravdu smetanové jogurty. Řiďte se pokyny výrobce mléka.

**Vyberte plnotučné mléko, nejlépe trvanlivé, ultratepelně ošetřené (UHT).**

**Nezpracované (čerstvé) nebo pasterizované mléko se musí převařit, nechat vychladnout a odstranit blánu.**

## Kvasinky

### Na výrobu jogurtu

Lze vyrobit z následujícího:

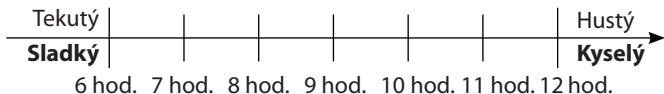
- Jeden kupovaný **přírodní jogurt** s co nejděším datem spotřeby; váš jogurt bude obsahovat více aktivních kvasinek a bude pevnější.
- Z **lyofilizovaných kvasinek**. V tomto případě postupujte podle uvedeného času aktivace kvasinek. Tyto kvasinky koupíte v supermarketech, lékárnách a některých obchodech se zdravou výživou.
- Z jednoho z vašich **nedávno připravených jogurtů** - musí být přírodní a nedávno připravený. Tento proces se nazývá kultivace. Po pěti kultivacích jogurt přijde o aktivní kvasinky, takže výsledný jogurt může být řidší. Pak musíte použít nový kupovaný jogurt nebo lyofilizované kvasinky.

**Pokud jste mléko převařovali, nechejte ho nejdříve vychladnout na pokojovou teplotu a poté přidejte kvasinky.**

**Vysoká teplota může poškodit vlastnosti kvasinek.**

### Čas kvašení

- Jogurt musí kvasit 6 až 12 hodin, v závislosti na použitých ingrediencích a požadovaném výsledku.



- Jakmile je proces vaření jogurtu dokončen, jogurt by měl být v chladničce alespoň na 4 hodiny, nejdýše na 7 dní.

## FUNKCE ŠLEHAČKA/ SÝR (CREAM/CHEESE)

- Tato funkce slouží k výrobě měkkého sýra. Doporučujeme použít plnotučné mléko a chlazený měkký sýr.
- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «šlehačka/sýr». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu šlehačka/sýr, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývajíc čas.

CS


## FUNKCE DEZERT (DESSERT)

- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «Dessert». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření. Znovu stiskněte tlačítko «Teplota/časovač» a tlačítka «<» a «>» nastavte teplotu.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu dezert, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývajíc čas.

## FUNKCE RÝŽE/OBILOVINY (RICE/CEREALS)

- Nasypte potřebné množství rýže do hrnce, použijte odměrku, která je součástí balení – obr. 8. Poté nalijte odpovídající množství vody, řidte se odměrkovou stupnicí uvnitř hrnce – obr. 9.
- Zavřete víko.

**Poznámka: Vždy dejte do hrnce nejdříve rýži a až poté přilévejte vodu.**

- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «Rice/Cereal». Na displeji se zobrazí «», tlačítko «Start» začne blikat červeně, pak stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu Rýže/Obiloviny, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji bliká «--».
- Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

## FUNKCE PILAF/RIZOTO (PILAF/RISOTTO)

- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «Pilaf/Risotto». Na displeji se zobrazí «:::», tlačítko «Start» začne blikat, pak stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu Pilaf/Rizoto, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se bliká «--».
- Spotřebič třikrát pípe a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

## DOPORUČENÍ PRO PŘÍPRAVU RÝŽE (funkce Rýže/Obiloviny a Pilaf/Rizoto)

- Před vařením rýži odměřte odměrkou a propláchněte ji (neplatí pro rýži na rizoto).
- Rozprostřete propláchnutou rýži po celé ploše hrnce. Doplňte odpovídajícím množstvím vody (stupnice v odměrce).
- Když je rýže hotová a začne svítit kontrolka udržování teploty, zamíchejte rýži a nechte ji ještě na pár minut v hrnci - výsledkem bude dokonalá rýže s oddělenými zrnky.

Tato tabulka poskytuje vodítka pro vaření rýže:

### POKYNY PRO PŘÍPRAVU BÍLÉ RÝŽE – 10 odměrek

| Počet odměrek | Hmotnost rýže | Hladina vody v hrnci (s rýží) | Počet porcí |
|---------------|---------------|-------------------------------|-------------|
| 2             | 300 g         | ryška 2 odměrky               | 3 – 4       |
| 4             | 600 g         | ryška 4 odměrky               | 5 – 6       |
| 6             | 900 g         | ryška 6 odměrek               | 8 – 10      |
| 8             | 1200 g        | ryška 8 odměrek               | 13 – 14     |
| 10            | 1500 g        | ryška 10 odměrek              | 16 – 18     |

Čas a teplota jsou automaticky nastaveny na vaření rýže.

Program zahrnuje 7 kroků:

Předehřátí => Absorpce vody => Rychlé zahřátí => Udržování varu => Odpařování vody => Orestování a dušení rýže => Udržování teploty.

Doba vaření závisí na množství a druhu rýže.



## FUNKCE TĚSTOVINY (PASTA)

- **Při vaření těstovin musí být víko otevřeno.**
- Při vaření těstovin je třeba počkat, až voda dosáhne dostatečné teploty a následně přidat těstoviny.
- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «Pasta». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně.
- Stisknutím tlačítka «Teplota/časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<<» a «>>» nastavte dobu vaření těstovin.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu vaření těstovin, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Až voda dosáhne dostatečné teploty, zařízení vydá akustický signál. Nasypte těstoviny a zapněte časovač stiskem tlačítka «Start». Dokud nestisknete tlačítko «Start», časovač se nespustí a bude udržovat teplotu vody.
- Na konci vaření se ozve trojí pípnutí,

**Poznámka: Pro tuto funkci není možný režim udržování teploty**

## FUNKCE KYNUTÍ CHLEBA (BREAD RISING)

- Tato funkce je určena pro kynutí chlebového těsta po hnětení a před pečením při teplotě 40°C.
- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «Bread rising». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<<» a «>>» nastavte dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu kynutí chleba, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývající čas.

Doporučení pro kynutí chleba:

- Nejdříve ručně vypracujte těsto, vložte jej do hrnce, zavřete víko a zvolte funkce kynutí chleba.
- Jakmile je těsto je hotovo, můžete použít funkci pečení, při 160°C péct na 20-23 min. Pak těsto otočte a pečte dalších 23 minut (podle množství ingrediencí).

## FUNKCE OHŘÍVÁNÍ (REHEAT)

- Tato funkce je určena výhradně k ohřevu vařeného jídla.
- Stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte funkci «ohřívání». Na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat červeně.
- Stisknutím tlačítka «Teplota / časovač» aktivujete funkci nastavení času, poté tlačítka «<» a «>» nastavte dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko «Start». Spotřebič přejde do režimu ohřívání, tlačítko «Start» se rozsvítí a na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

### POZOR

- **Potravinu za studena by neměly zabírat více než 1/2 objemu zařízení. Větší množství nelze zcela prohřát. V případě opakovaného ohřívání nebo bude-li v hrnci jídla příliš málo, hrozí připálení jídla ke dnu.**
- **Nedoporučujeme ohřívát hustou ovesnou kaši, může ztvrdnout.**
- **Neohřívejte dlouho skladovaná studená jídla, zabráníte tak zápachu.**

## REŽIM UDRŽOVÁNÍ TEPLoty/FUNKCE ZRUŠIT (CANCEL)

Toto tlačítko má 2 různé funkce: Režim udržování teploty a zrušit.

### 1. Režim udržování teploty:

#### 1.1 Manuální režim udržování teploty

Můžete stisknout tlačítko «Udržování teploty/Zrušit», tlačítko «Udržování teploty/Zrušit» se rozsvítí a spotřebič přejde do režimu udržování teploty.

#### 1.2 Automatický režim udržování teploty

Po dokončení programu (vyjma některých) spotřebič automaticky přejde do režimu udržování teploty. Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

**Pokud chcete zrušit přednastavené udržování teploty po skončení programu, stiskněte tlačítko «Udržování teploty», na 5 s před spuštěním programu.**

**Pokud chcete obnovit automatický režim udržování teploty, opět stiskněte tlačítko udržování teploty na 5 s.**

## **2. Funkce zrušit:**

- Stisknutím tlačítka «Udržování teploty/Zrušit» zrušíte veškerá nastavení a spotřebič přejde do pohotovostního stavu.

**Doporučení: pro zachování dobré chuti nenechávejte jídlo v zařízení déle než 12 hod.**

## **FUNKCE OBLÍBENÉ VOLBY (DIY)**

CS

- Tato funkce si zapamatuje vaše oblíbené volby vaření.
- Stiskněte tlačítko «DIY» v pohotovostním režimu, spotřebič nejdříve přejde do režimu nastavování, na displeji se zobrazí přednastavený čas vaření a tlačítko «Start» začne blikat.
- Dvě možnosti pro nastavení funkce Oblíbené volby:
  - Chcete-li mít během programu stálou teplotu a změnit čas, stiskněte tlačítko «Teplota/Časovač».
  - Chcete-li k vaší oblíbené volbě požit některý z programů, stiskněte tlačítko «Menu» a vyberte program. Poté můžete změnit nastavení programu tlačítkem «Teplota/Časovač».
- Spotřebič třikrát pípne a automaticky přejde do režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „udržování teploty“ a na displeji se začne odpočítávat čas, po který bude teplota udržována.

### **Poznámka:**

- **Některé programy jsou zcela automatické, a proto není možné změnit nastavení teploty a/nebo času vaření.**
- **Spotřebič si zapamatuje naposledy použitou teplotu a čas vaření z funkce DIY pro další použití.**
- **Pro ochranu zařízení je nastavení funkce oblíbené volby omezeno: Na 40-100°C může být doba vaření 1 min. - 9 hod. Na 105-160°C může být doba vaření 1 min. - 2 hod.**

## FUNKCE ODLOŽENÝ START

- Chcete-li použít funkci odložený start, vyberte nejprve program a nastavte čas vaření. Poté stiskněte tlačítko «Odložený start» a nastavte požadovaný čas.
- **Tento čas odpovídá době ukončení vaření.**
- Přednastavený čas odložení se bude měnit podle zvoleného programu. Rozsah nastavení je od 1 do 24 hodin.
- Tlačítka «<>» a «>» prodloužíte nebo zkrátíte čas odložení.
- Až nastavíte požadovaný čas, stiskněte tlačítko «Start», spotřebič přejde do režimu vaření, kontrolka «Start» bude rozsvícená a na displeji se zobrazí počet zbývajících hodin.

## FUNKCE ČASOVAČ

- Chcete-li použít funkci časovače, vyberte nejprve program a nastavte čas vaření. Pak stiskněte tlačítko «TEPLOTA/ČASOVAČ» a nastavte dobu vaření. Tlačítka «<>» a «>» prodloužíte nebo zkrátíte dobu vaření.
- Po nastavení požadovaného času vaření stiskněte tlačítko «Start»; spotřebič přejde do režimu vaření a kontrolka «Start» zůstane rozsvícená.
- Čas vaření uvidíte poté, co spustíte odložený start, když stisknete tlačítko «Teplota/Časovač».
- Během přípravy jídla můžete změnit čas vaření stisknutím tlačítka «Teplota/Časovač». Pokud po změně času neprovedete po dobu 5 s žádnou akci, zařízení provede zbytek programu s nově nastaveným časem.

## FUNKCE NASTAVENÍ TEPLoty

- Chcete-li použít funkci nastavení teploty, vyberte nejprve program. Pak stiskněte tlačítko «Teplota/Časovač» a nastavte teplotu. Přednastavená teplota se bude měnit podle zvoleného programu. Tlačítka «<>» a «>» zvýšíte nebo snížíte teplotu.
- Po nastavení požadované teploty stiskněte tlačítko «Start», zařízení přejde do režimu vaření a kontrolka «Start» zůstane rozsvícená.
- Během vaření můžete změnit teplotu stisknutím tlačítka «Teplota/Časovač». Pokud po změně teploty neprovedete po dobu 5 s žádnou akci, zařízení provede zbytek programu s nově nastavenou teplotou.

## PO SKONČENÍ VAŘENÍ

- Otevřete víko - obr. 1.
- Při manipulaci s hrncem a parním košíkem vždy používejte chňapku – obr. 11.
- Nabírejte jídlo pomocí lžice dodávané se spotřebičem a uzavřete víko.
- Maximální čas režimu udržování teploty je 24 hod.
- Stisknutím tlačítka «Udržování teploty/Zrušit» ukončíte režim udržování teploty.
- Vypojte spotřebič ze zásuvky.

## RŮZNÉ

- Spotřebič má funkci paměti. V případě výpadku elektrické energie si spotřebič zapamatuje režim vaření těsně před výpadkem, a pokud se napájení obnoví během 2 sekund, bude pokračovat v procesu vaření. Pokud bude výpadek trvat déle než 2 sekundy, spotřebič zruší veškerá nastavení pro vaření a přejde do pohotovostního režimu.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním a údržbou musí být spotřebič odpojen od sítě a vychladlý.
- Doporučujeme spotřebič po každém použití umýt houbičkou – obr. 12.
- Hrncem, vnitřní víko, odměrku, lžici na rýži a polévkovou lžici lze mýt v myčce - obr. 13.

### Hrncem, parní košík

- Nedoporučuje se použití čistících prášků a drátěnek.
- Pokud se jídlo připeče ke dnu, můžete hrncem napustit vodou a nechat před mytím odmočit.
- Pečlivě hrncem vysušte.

### Údržba hrnce

Postupujte dle následujících pokynů:

- Chcete-li zachovat kvalitu hrnce, nedoporučujeme v něm krájet potraviny.
- Vždy vraťte hrncem zpět do spotřebiče.

- Používejte lžíce, které jsou součástí balení, případně dřevěné vařečky. Nepoužívejte kovové nástroje, mohlo by dojít k poškození povrchu hrnce – obr. 14.
- Nenalévejte do nádoby ocet, zamezíte tak rezivění.
- Barva povrchu hrnce se může po prvním použití nebo po delším používání změnit. Tato změna barvy nastává v důsledku působení páry a vody a nemá žádný vliv na použití spotřebiče, ani není zdraví nebezpečná. Je naprosto bezpečné spotřebič nadále používat.

## Čištění mikro tlakového ventilu

- Nejdříve ventil vyjměte z víka – obr. 15 a otevřete jej šroubováním ve směru «open» - obr. 16a a 16b. Po vyčištění ventilu vysušte a přiložte obě části k sobě a otočte jimi ve směru «close», pak ventil vraťte zpět do víka - obr. 17a a 17b.

## Čištění a údržba ostatních částí spotřebiče

- Vyčistěte vnější stranu spotřebiče - obr. 18, vnitřní stranu víka a napájecí kabel vlhkým hadříkem a vytřete do sucha. Nepoužívejte abrazivní prostředky.
- K čištění vnitřku přístroje nepoužívejte vodu, mohlo by dojít k poškození tepelného čidla.

## ODSTRAŇOVÁNÍ TECHNICKÝCH ZÁVAD

| Popis poruchy                                  | Příčiny   | Řešení  |
|--|---|---|
| Některá kontrolka nesvítí a spotřebič nehřeje. | Přístroj není zapojen.                              | Zkontrolujte, zda je napájecí kabel v zásuvce a zapojen do elektrické sítě. |
| Některá kontrolka nesvítí a spotřebič hřeje.   | Problém spojení kontrolky nebo poškozená kontrolka. | Odešlete do autorizovaného servisu k opravě.                                |

| Popis poruchy   | Příčiny   | Řešení   |
|---|---|--|
| Únik páry během používání   | Víko je nesprávně zavřeno.  | Otevřete a zavřete víko.   |
|   | Mikro tlakový ventil je v nesprávné poloze nebo není kompletní.   | Přerušete vaření (vypojte spotřebič) a zkontrolujte, zda je ventil kompletní (2 díly dohromady) a ve správné poloze. |
|   | Těsnění víka nebo mikro tlakového ventilku je poškozeno.  | Odešlete do autorizovaného servisu k opravě.   |
| Rýže nedovařená nebo se vařila příliš dlouho.   | Příliš mnoho nebo málo vody v poměru k rýži.  | Viz tabulka množství vody.   |
| Rýže nedovařená nebo se vařila příliš dlouho  | Nedostatečné vaření.  |  |
| Chyba režimu automatického udržování teploty (spotřebič setrvává v režimu vaření nebo vůbec nehřeje). | Funkce režim udržování teploty byla v průběhu nastavování zrušena uživatelem. Viz kapitola Režim udržování teploty. | Odešlete do autorizovaného servisu k opravě.   |
| E0  | Horní čidlo - neuzavřený obvod nebo zkrat.  |  |

CS

| Popis poruchy | Příčiny   | Řešení  |
|---------------|---|---|
| E1            | Dolní čidlo -<br>neuzavřený obvod<br>nebo zkrat.                      | Vypněte spotřebič a<br>restartujte program.<br>Pokud se problém<br>opakuje, pošlete do<br>autorizovaného servisu k<br>opravě.                             |
| E3            | Zjištěna vysoká teplota<br>(nedostatek jídla nebo<br>tekutin v hrnci) | Vypojte spotřebič na<br>pár sekund ze zásuvky a<br>restartujte program.<br>Pokud se problém<br>opakuje, pošlete do<br>autorizovaného servisu k<br>opravě. |

**Poznámka: Je-li hrnec deformován, nepoužívejte jej a vyžádejte si nový od autorizovaného servisu.**

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

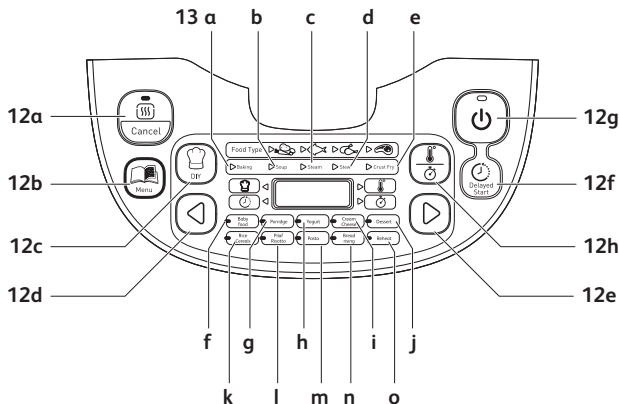


### **Pomozte chránit životní prostředí!**

- ① Váš spotřebič obsahuje řadu materiálů, které lze recyklovat.
- ➡ Odevzdejte jej do příslušného sběrného dvora.



## VEZÉRLŐPANEL



## LEÍRÁS

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>1</b> Fedél                            | <b>13</b> Funkciójelző lámpák     |
| <b>2</b> Belső fedél                      | <b>a</b> Sütés funkció            |
| <b>3</b> Kivehető belső edény             | <b>b</b> Leves funkció            |
| <b>4</b> Fedélnyitó gomb                  | <b>c</b> Párolás funkció          |
| <b>5</b> Fogantyú                         | <b>d</b> Gőzölés funkció          |
| <b>6</b> Hálózati kábel és aljzat         | <b>e</b> Sütés funkció            |
| <b>7</b> Rizses kanál                     | <b>f</b> Bébiétel funkció         |
| <b>8</b> Leveses kanál                    | <b>g</b> Zabkása funkció          |
| <b>9</b> Mérőpohár                        | <b>h</b> Joghurt funkció          |
| <b>10</b> Pároló kosár                    | <b>i</b> Krém/sajt                |
| <b>11</b> Hálózati kábel                  | <b>j</b> Desszert funkció         |
| <b>12</b> Kezelőpanel                     | <b>k</b> Rizs/gabona funkció      |
| <b>a</b> „Melegen tartó/megszakítás” gomb | <b>l</b> Piláf/rizottó funkció    |
| <b>b</b> „Menü” gomb                      | <b>m</b> Tészta funkció           |
| <b>c</b> „DIY” gomb                       | <b>n</b> Kenyér kelesztés funkció |
| <b>d</b> „<” gomb                         | <b>o</b> Melegítés funkció        |
| <b>e</b> „>” gomb                         |                                   |
| <b>f</b> „Késleltetett indítás” gomb      |                                   |
| <b>g</b> „Start” gomb                     |                                   |
| <b>h</b> „Hőmérséklet/időzítő” gomb       |                                   |

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból, és csomagoljon ki minden tartozékot és nyomtatott dokumentumot.
- Nyissa ki a fedelet a burkolaton lévő nyitógomb megnyomásával – 1. ábra.  
**Olvassa el az utasításokat, és gondosan kövesse a működési módszert.**

### A készülék tisztítása

- Vegye le az edényt – 2. ábra, a belső fedelet és a nyomászelepet – 3a. és 3b. ábra.
- Tisztítsa meg az edényt, a szelepet és a belső fedelet egy szivaccsal és folyékony mosogatószerrel.
- Törölje le a készülék külsejét és a fedelet egy nedves ruhával.
- Óvatosan szárítsa meg.
- Helyezzen vissza minden elemet az eredeti helyzetébe. Helyezze fel a belső fedelet a megfelelő helyzetben a készülék felső fedelére. Majd helyezze a belső fedelet a 2 borda mögé, és nyomja a felsőbe, amíg nem rögzül. Dugja a levehető vezetékét a főzőkészülék talpának aljzatába.

## A KÉSZÜLÉKHEZ ÉS MINDEN FUNKCIÓHOZ

- Óvatosan törölje le az edény külsejét (különösen az alját). Győződjön meg arról, hogy nem ragadt maradék vagy folyadék az edény aljára és a fűtőelemre – 5. ábra.
- Helyezze az edényt a készülékbe, közben győződjön meg arról, hogy megfelelő helyzetben legyen – 6. ábra..
- Győződjön meg arról, hogy a belső fedél megfelelő helyen legyen.
- Zárja le a fedelet a helyére, amíg „kattanó” hangot nem hall.
- Dugja a hálózati kábelt a multifunkciós sütő aljzatának talpába, majd csatlakoztassa a hálózati aljzathoz. A készülék hosszú „bíp” hangot ad, egy pillanatra a vezérlőegység minden kijelzője felvillan. Majd a kijelző a «----» jelet mutatja, minden kijelző kikapcsol. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol, és Ön kiválaszthatja a kívánt menü funkciókat.
- Ne érjen a fűtőelemhez, amikor a termék csatlakoztatva van, vagy fűtés után. Ne helyezze át a terméket használat közben vagy főzés után.
- Ez a készülék kizárólag beltéri használatra készült.

**Soha ne tegye a kezét a gőzselepre főzés közben, mivel égési veszély áll fenn – 10. ábra.**

**A főzés elkezdése után, ha egy hiba miatt át akarja váltani a kiválasztott főzési menüt, akkor nyomja meg a «MELEGEN TARTÓ/MEGSZAKÍTÁS» gombot, és válasszon ki egy kívánság szerinti új menüt.**

**Csak a készülékhez adott belső edényt használja.**

**Ne töltsön vizet vagy más hozzávalókat a készülékbe, ha nincs benne az edény.**

**A víz + hozzávalók maximális mennyisége ne haladja meg az edény belsejében lévő jelölést – 7. ábra.**

## FŐZÉSI PROGRAM TÁBLÁZAT

| Programok          | Automatikus | Manuális | Étel típusa | Főzési idő          |                         | Késleltetett időtartás |                     | Hőmérséklet (°C) |           | Fedél helyzete |        | Melegen tartás |    |
|--------------------|-------------|----------|-------------|---------------------|-------------------------|------------------------|---------------------|------------------|-----------|----------------|--------|----------------|----|
|                    |             |          |             | Alapértelmezett idő | Tartomány               | Min./dn (perc)         | Tartomány           | Min./dn (perc)   | Tartomány | Zárva          | Nyitva |                |    |
| Sütés              | 4.          | 4.       | Zöldség     | 25 perc             | 5 perc - 4 ó            | 5.                     | Főzési idő<br>~24 ó | 140 °C           | -         | -              | -      | -              |    |
|                    |             |          | Hal         | 20 perc             |                         |                        |                     | 160 °C           |           |                |        |                |    |
|                    |             |          | Származások | 40 p                |                         |                        |                     | 160 °C           |           |                |        |                |    |
| Leves              | 4.          | 4.       | Hús         | 50 p                | 10 perc - 3 ó           | 5.                     | Főzési idő<br>~24 ó | 100 °C           | -         | -              | -      | -              |    |
|                    |             |          | Zöldség     | 40 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
|                    |             |          | Hal         | 45 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
| Párolás            | 4.          | 4.       | Származások | 50 p                | 5 perc - 3 ó            | 5.                     | Főzési idő<br>~24 ó | 100 °C           | -         | -              | -      | -              |    |
|                    |             |          | Hús         | 60 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
|                    |             |          | Zöldség     | 35 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
| Gőzölés            | 4.          | 2.       | Származások | 45 p                | 20 p - 9 ó              | 5.                     | Főzési idő<br>~24 ó | 100 °C           | -         | -              | -      | -              |    |
|                    |             |          | Hús         | 55 m                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
|                    |             |          | Zöldség     | 60 m                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
| Sütés              | 4.          | 4.       | Hal         | 25 m                | 5 perc - 1 ó<br>30 perc | 1.                     | -                   | 100 °C           | -         | -              | -      | -              |    |
|                    |             |          | Származások | 10 p                |                         |                        |                     | 160 °C           |           |                |        |                |    |
|                    |             |          | Hús         | 15 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
| Bébiétel           | 1           | 1        | Hús         | 20 p                | 5 perc - 2 ó            | 5.                     | Főzési idő<br>~24 ó | 100 °C           | -         | -              | -      | max. 1 ó       |    |
|                    |             |          | Zöldség     | 12 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
|                    |             |          | Hús         | 10 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
| Zabkása            | 1           | 1        | Hús         | 25 m                | 5 perc - 2 ó            | 5.                     | -                   | 100 °C           | -         | -              | -      | -              |    |
|                    |             |          | Zöldség     | 8 m                 |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
|                    |             |          | Hús         | 1-12 ó              |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
| Joghurt            | 1           | 1        | Hús         | 15 p                | 10 perc - 4 ó           | 15                     | -                   | 80 °C            | -         | -              | -      | -              |    |
|                    |             |          | Zöldség     | 2 h                 |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
|                    |             |          | Hús         | 12 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
| Krémsajt           | 1           | 1        | Hús         | 20 p                | 5 perc - 2 ó            | 5.                     | -                   | 100 °C           | -         | -              | -      | -              |    |
|                    |             |          | Zöldség     | 12 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
|                    |             |          | Hús         | 10 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
| Desszert           | 4           | 4        | Hús         | 45 m                | 5 perc - 2 ó            | 5.                     | -                   | 160 °C           | -         | -              | -      | -              |    |
|                    |             |          | Zöldség     | 12 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
|                    |             |          | Hús         | 15 p                |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
| Rizs/ gabona       | 1           | -        | Automatikus | Automatikus         | -                       | -                      | 5                   | Automatikus      | -         | -              | -      | -              | -  |
| Pilaf/ rizottó     | 1           | -        | Automatikus | Automatikus         | -                       | -                      | 5                   | Automatikus      | -         | -              | -      | -              | -  |
| Tészta             | 1           | -        | 8m          | 3 perc - 3 ó        | 1                       | 5                      | 100 °C              | -                | -         | -              | -      | -              | -  |
| Kenyér készítés    | 1           | -        | 1h          | 10 p - 6 ó          | 5                       | 5                      | 40 °C               | 40               | -         | -              | -      | -              | -  |
| Mélegítés          | 1           | -        | 25m         | 5 perc - 1 ó        | 1                       | 5                      | 100 °C              | -                | -         | -              | -      | -              | -  |
| Melegen tartás     | 1           | -        | -           | -                   | -                       | 5                      | 75 °C               | -                | -         | -              | -      | -              | -  |
| DY                 | 1           | -        | 30m         | 5 perc - 9 ó        | 5                       | 5                      | 100 °C              | 40-160           | -         | -              | -      | -              | -  |
| Programok ÖSSZESEN | 28          | 17       |             |                     |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                |    |
|                    |             |          |             |                     |                         |                        |                     |                  |           |                |        |                | 45 |

HU

A melegen tartás a DIY (csináld magad) programban csak akkor elérhető, ha a programot alapként használják. Például, ha a joghurt program van kiválasztva, a DIY-ban a melegen tartás addig nem aktiválódik, amíg a főzés be nem fejeződik.

## MENÜ GOMB

- A készenléti státuszban nyomja meg a «Menü» gombot, hogy az alábbi funkciók között váltson: Sütés → Leves → Párolás → Gőzölés → Sütés → Bébiétel → Zabkása → Joghurt → Krém/sajt → Desszert → Rizs/gabona → Piláf/rizottó → Tészta → Kenyér kelesztés → Melegítés → Melegen tartás.
- A kijelzőn minden funkció alapértelmezett főzési ideje jelenik meg (a rizs/gabona, piláf/rizottó kivételével). A „Start” gomb jelzőlámpa villog, és a bekapcsolt funkció világít.

### **Megjegyzés:**

**5 mp hosszan nyomhatja a «Menü» gombot a „bíp” hang megszűntetéséhez.**

**Ha be akarja kapcsolni a sípoló hangot, akkor nyomja meg még egyszer a menü gombot.**

## SÜTÉS FUNKCIÓ

- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Sütés» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fénye pirosan villog. Majd nyomja meg a «<» vagy «>» gombot az ételtípus kiválasztásához: Zöldség, hal, szárnyas vagy hús.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<» és «>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához. Nyomja meg újra a «Hőmérséklet/időzítő» gombot a hőmérséklet módosításához a «<» és «>» megnyomásával.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Sütés» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja. A multifunkciós sütő jelez, ha eléri a kiválasztott hőmérsékletet.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

## LEVES FUNKCIÓ

- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Leves» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fénye pirosan villog. Majd nyomja meg a «<» vagy «>» gombot az ételtípus kiválasztásához: Zöldség, hal, szárnyas vagy hús.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<» és «>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Leves» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

HU

## PÁROLÁS FUNKCIÓ

- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Párolás» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fénye pirosan villog. Majd nyomja meg a «<» vagy «>» gombot az ételtípus kiválasztásához: Zöldség, hal, szárnyas vagy hús.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<» és «>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Párolás» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

### Javaslatok pároláshoz

- A vízmennyiségének megfelelőnek kell lennie, és mindig alacsonyabban kell lennie, mint a pároló kosárnak. Ha túllépi ezt a szintet (max. 2,5 l), akkor az használat közben kifutást eredményezhet. Információképpen, a 2 pohár jelzés az edényben körülbelül 1 l víznek felel meg.
- A körülbelüli párolási idő 1 óra 30 perc 2 l víz esetén, és 45 perc 1 l víznél.

- Helyezze a pároló kosarat az edénybe – 4. ábra.
- Helyezze be a hozzávalókat a kosárba.

## GŐZÖLÉS FUNKCIÓ

- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Gőzölés» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fénye pirosan villog. Majd nyomja meg a «<» vagy «>» gombot az ételtípus kiválasztásához: Zöldség, hal, szárnyas vagy hús.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<» és «>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához. Nyomja meg újra a «Hőmérséklet/időzítő» gombot a hőmérséklet módosításához a «<» és «>» megnyomásával.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Gőzölés» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

## SÜTÉS FUNKCIÓ

- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Sütés» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fénye pirosan villog. Majd nyomja meg a «<» vagy «>» gombot az ételtípus kiválasztásához: Zöldség, hal, szárnyas vagy hús.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<» és «>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához. Nyomja meg újra a «Hőmérséklet/időzítő» gombot a hőmérséklet módosításához a «<» és «>» megnyomásával.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Sütés» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja. A multifunkciós sütő jelez, ha eléri a kiválasztott hőmérsékletet.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

**Megjegyzés: Ezt a funkciót mindig olajjal és étellel használja. Ha csak olaj van benne, akkor az meghibásodást vagy veszélyt jelenthet.**

## BÉBIÉTEL FUNKCIÓ

- Ez a funkció bébiétel készítésére szolgál, az ételt kis mennyiségű vízzel kell elkészíteni, hogy megfelelő legyen az állaga kisgyermek számára.
- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Bébiétel» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fény piroosan villog.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<<» és «>>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Bébiétel» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.
- Ételbiztonsági okokból csak 1 óra melegen tartás elérhető.

**Megjegyzés: Amikor a bébiétel elkészült, akkor 1 órán belül el kell fogyasztani.**

## ZABKÁSA FUNKCIÓ

- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Zabkása» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fény piroosan villog.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<<» és «>>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Zabkása» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Joghurt» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fénye pirosan villog.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<» és «>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Joghurt» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.
- A főzés után a csipogó „bíp” hangot ad.

**Itt nincs melegen tartás a főzés végén.**

**A joghurt készítéséhez használjon sütőben használható edényt.**

## HOZZÁVALÓK KIVÁLASZTÁSA JOGHURTHOZ

### Tej

#### **Milyen tejet használjon?**

Minden receptünk (hacsak nincs másként meghatározva) tehéntej használatával készül. Használhat növényi eredetű tejet, például szójatejet, bárány vagy kecsketejet is, ebben az esetben a joghurt szilárdság eltérő lehet a használt tejtől függően. A nyers vagy tartós tejek és a lent leírt tejtípusok alkalmasak a készülékhez:

- **Tartós sterilizált tej:** Az UHT tej használatával a joghurt tömörebb lesz. A félzsíros tej használata kevésbé tömör joghurtot eredményez. De használhat félzsíros tejet, és adhat hozzá egy vagy két bögre tejport.
- **Pasztörözött tej:** ettől a tejtől krémesebb lesz a joghurt, kis pillével a tetején.
- **Nyers tej (házi tej):** ezt fel kell forralni. Javasolt hosszabb ideig forralni. Forralás nélkül veszélyes lehet a tej használata. Aztán használat előtt hagyni kell kihűlni, mielőtt a készülékben használná. Nyers tejből készült joghurt használata nem javasolt.
- **Tejpor:** tejpor használatával a joghurt nagyon krémes lesz. Kövesse a gyártó dobozán szereplő utasításokat.

**Válassza a teljes tejet, lehetőleg tartós UHT tejet.**

**A nyers (friss) vagy pasztörizált tejet fel kell forralni, majd hagyni kell kihűlni, és a pillét el kell távolítani a tetejéről.**



## Az erjesztőanyag

### Joghurthoz

A következők egyikéből készül:

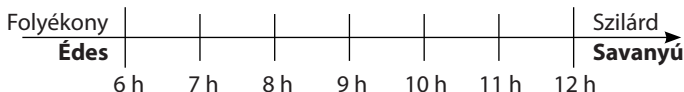
- Egy boltban vásárolt **natúr joghurt** a leghosszabb lejáratú időséggel; így a joghurt több aktív erjesztőanyagot tartalmaz tömörebb joghurthoz.
- **Fagyasztva szárított erjesztőanyagból.** Ebben az esetben kövesse az erjesztőanyag utasításában szereplő felhasználási időt. Ezeket az erjesztőanyagokat szupermarketekben, gyógyszertárakban és különböző egészségügyi termékeket árusító üzletekben találja meg.
- A **nemrég készített joghurtból** – ennek natúrnak és nemrég készültnek kell lennie. Ezt hívják tenyésztésnek. Öt tenyésztési folyamat után a használt joghurt veszít az aktív erjesztőanyagokból, ezért fennáll a veszélye, hogy nem lesz olyan tömör az állaga. Ezért újra kell kezdeni egy boltban vásárolt joghurttal, vagy fagyasztva szárított erjesztőanyaggal.

**Ha felforralt a tejet, akkor az erjesztőanyag hozzáadása előtt várjon, amíg el nem éri a szobahőmérsékletet.**

**A túl magas hőmérséklet tönkreteszi az erjesztőanyag tulajdonságait.**

### Erjedési idő

- A joghurtnak az alap-összetevőktől és a kívánt eredménytől függően 6-12 órára van szükségük az erjedéshez.



- Ha a joghurt főzési ideje lejárt, a joghurtot a hűtőbe kell tenni legalább 4 órára, és legfeljebb 7 napig szabad a hűtőben tartani.

## KRÉM/SAJT FUNKCIÓ

- Ez a funkció puha sajt készítésére való. Lehetőleg fölözetlen tejet és kevés hűtött puha sajtot használjon.
- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Krém/sajt» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fény pirosan villog.

- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<» és «>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Krémsajt» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.


## DESSERT FUNKCIÓ

- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Desszert» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fényre pirosan villog.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<» és «>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához. Nyomja meg újra a «Hőmérséklet/időzítő» gombot a hőmérséklet módosításához a «<» és «>» megnyomásával.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Desszert» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.


## RIZS/GABONA FUNKCIÓ

- Öntse a megfelelő mennyiségű rizst az edénybe, ehhez használja a mellékelt mérőedényt – 8. ábra. Majd tölts fel hideg vízzel az edényben lévő megfelelő «CUP» (pohár) jelölésig – 9. ábra.
- Zárja le a fedelet.

**Megjegyzés: Először mindig a rizst tölts be, egyébként túl sok lesz a víz.**

- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Rizs/gabona» funkció kiválasztásához. A kijelzőn a «» látható, a «Start» kijelzőlámpa villog, majd nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Rizs/gabona» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a képernyőn a «--» villog.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

## PILÁF/RIZOTTÓ FUNKCIÓ

- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Piláf/rizottó» funkció kiválasztásához. A kijelzőn a «» látható, a «Start» kijelzőlámpa villog, majd nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Piláf/rizottó» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a képernyőn a « -- » villog.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

## JAVASLATOK ARRA, HOGYAN FŐZZE A LEGJOBB RIZST (Rizs/gabona és Piláf/rizottó funkciók)

- Főzés előtt mérje ki a rizst a mérőpohárral, és mossa le a rizottó rizs kivételével.
- Tegye a megmosott rizst jól elosztva az edény teljes felületén. Töltse fel vízzel a megfelelő vízszintig (poharak beosztása).
- Ha a rizs elkészül, és a „Melegen tartás” jelzőlámpa ég, keverje össze a rizst, majd hagyja a multifunkciós sütőben pár percig, hogy pergő szemű, tökéletes rizs készüljön belőle.

A lenti táblázat a rizs főzéséhez ad útmutatót:

### FŐZÉSI ÚTMUTATÓ FEHÉR RIZSHEZ – 10 pohár

| Mérőpoharak | Rizs súlya | Vízszint az edényben (+ rizs) | Tálalás         |
|-------------|------------|-------------------------------|-----------------|
| 2           | 300 g      | 2. jelzés a poháron           | 3per. – 4per.   |
| 4           | 600 g      | 4. jelzés a poháron           | 5per. – 6per.   |
| 6           | 900 g      | 6. jelzés a poháron           | 8per. – 10per.  |
| 8           | 1200 g     | 8. jelzés a poháron           | 13per. – 14per. |
| 10          | 1500 g     | 10. jelzés a poháron          | 16per. – 18per. |

Az idő és a hőmérséklet automatikus a rizsfőzéshez.

Kérjük, figyeljen arra, hogy 7 lépés van:

Előmelegítés => Vízfelszívása => Gyors rizs hőmérséklete => Forralás =>

Víz párolgása => Rizs párolása => Melegen tartás.

A főzési idő a rizs mennyiségétől és típusától függ.

## TÉSZTA FUNKCIÓ

- **A tészta főzése alatt a fedélnek nyitva kell lennie.**
- A tészta főzéséhez fontos megvárni, amíg a víz eléri a megfelelő hőmérsékletet, mielőtt beletenné a tésztát.
- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Tészta» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fénye pirosan villog.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<<» és «>>» gombokat a tészta főzési idejének megváltoztatásához.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Tészta» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.
- A multifunkciós sütő jelez, ha a víz megfelelő hőmérsékletű. Tegye a tésztát a vízbe, majd nyomja meg újra a Start gombot az időzítő indításhoz. Amíg a használó nem nyomja meg a Start gombot, a főzési idő nem indul el, és a multifunkciós sütő megfelelő hőmérsékleten tartja a vizet.
- A főzés után a csipogó „bíp” hangot ad.

**Megjegyzés: Ehhez a funkcióhoz nincs melegen tartás funkció.**

## KENYÉR KELESZTÉS FUNKCIÓ

- Ez a funkció kenyér élesztésére szolgál 40 °C-on kézi gyúrás és sütés előtt.
- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Kenyer kelesztés» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fénye pirosan villog.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<<» és «>>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Kenyer kelesztés» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.

Javaslatok tészta készítéséhez (kenyer kelesztés):

- Készítse elő a tésztát külön, tegye a belső edénybe, zárja le a fedelet, és válassza ki a «Kenyer kelesztés» funkciót.
- Amikor a tészta elkészül, akkor használhatja a „Sütés” funkciót 160 °C-on 20-23 perces sütéshez. Majd fordítsa a másik oldalra további mintegy 23 percig (a hozzávalók minőségétől függően).

## MELEGÍTÉS FUNKCIÓ

- Ez a funkció kizárólag főtt étel melegítésére szolgál.
- Nyomja meg a «Menü» gombot a «Melegítés» funkció kiválasztásához. A kijelzőn az alapértelmezett főzési idő jelenik meg, a «Start» fénye pirosan villog.
- Nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot az időbeállítás funkció aktíválásához, majd nyomja meg a «<» és «>» gombokat a főzési idő megváltoztatásához.
- Nyomja meg a «Start» gombot. A multifunkciós sütő a «Melegítés» főzési státuszba lép, a «Start» lámpa felgyullad, és a kijelző a fennmaradó időt mutatja.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

HU

### VIGYÁZAT

- **A hideg étel mennyisége ne haladja meg a főzőkészülék 1/2-ét. A túl sok ételt nem lehet kellően felmelegíteni. A „Melegítés” ismételt használata, vagy túl kevés étel esetén az étel odaéghet, és egy vastag réteg marad az edény alján.**
- **Javasoljuk, hogy ne melegítsen túl sok zabkását, különben pépessé válik.**
- **Ne melegítsen hosszan tárolt hideg ételt a szag elkerülése érdekében.**

## MELEGEN TARTÓ/MEGSZAKÍTÁS FUNKCIÓ

Ennek a gombnak 2 különböző funkciója van: Melegen tartás és megszakítás.

### 1. Melegen tartó funkció:

#### 1.1 Kézi melegen tartás

Kézzel megnyomhatja a «Melegen tartás/megszakítás» gombot, a „Melegen tartás/megszakítás” jelzőlámpa felgyullad, a multifunkciós sütő melegen tartó státuszba lép.

#### 1.2 Automatikus melegen tartás:

A multifunkciós sütő főzés után automatikusan a melegen tartó státuszba lép (néhány menü kivételével). A csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen

tartás" jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

**Abban az esetben, ha hamarabb meg kell szakítania az automatikus melegen tartást, ha a főzés befejeződik: nyomja meg hosszan, 5 mp-ig a «Melegen tartás»-t a főzési program elindítása előtt.**

**Ha vissza akarja állítani automatikus melegen tartásra, nyomja meg még egyszer 5 mp-ig a melegen tartás gombot.**

## **2. Megszakítás funkció:**

- Nyomja meg a „Melegen tartás/megszakítás” gombot a beállított adatok megszakításához, és a készenléti állapotba történő visszakapcsoláshoz.

**Javaslat: az étel ízének megtartásához kérjük, tartsa a tárolási időt 12 órán belül.**

## **DIY FUNKCIÓ**

- A „csináld magad” funkció a kedvenc főzéseinek elmentésére szolgál.
- Nyomja meg a «DIY» (csináld magad) gombot a DIY funkció kiválasztásához készenléti állapotban, a multifunkciós sütő először a „DIY” beállított státuszba lép, közben a kijelzőn az alapértelmezett főzési idő látható, és a „Start” jelzőlámpája villog.
- 2 lehetséges DIY beállítás van:
  - Ha állandó hőmérsékletet és időt szeretne a programjához, akkor nyomja meg a „Hőmérséklet/időzítő” gombot a beállításhoz.
  - Ha a menüt a program alapjaként szeretné használni, akkor nyomja meg a menü gombot a kívánt főzési program kiválasztásához. A menü kiválasztása után a „Hőmérséklet/időzítő” gombnak köszönhetően módosíthatja a beállítást.
- A főzés vége után a csipogó háromszor „sípol”, a multifunkciós sütő a melegen tartó státuszba lép, miközben a „Melegen tartás” jelzőlámpa felgyullad, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének számlálása.

## **Megjegyzés:**

- **Néhány főzési program teljesen automatikus programként van meghatározva, így a hőmérséklet és/vagy főzési idő beállítása nem lehetséges.**
- **A multifunkciós sütő megjegyzi a legutolsó hőmérsékletet és utolsó DIY főzési idő beállítást a következő használathoz.**
- **A készülék megvédése érdekében a hőmérséklet/idő beállítás korlátozása DIY funkcióban:**  
**40-100 °C között a főzési idő tartománya 1 perc - 9 óra között van**  
**105-160°C között a főzési idő tartománya 1 perc - 2 óra között van**

## KÉSLELTETETT INDÍTÁS FUNKCIÓ

- A késleltetett indítás funkció használatához először válassza ki a főzési funkciót és a főzési időt. Majd nyomja meg a «Késleltetett indítás» gombot, és válassza ki az előre beállított időt.
- **Az előre beállított idő a főzés végének idejével van összhangban.**
- Az alapértelmezett előre beállított idő a kiválasztott főzési időtől függően változik. Az előre beállított idő tartomány 1-24 óra.
- A «<» és «>» gombok megnyomásával a késleltetett időt növelheti, vagy csökkentheti.
- Ha kiválasztotta a kívánt előre beállított időt, nyomja meg a «Start» gombot a főzési státusz beírásához, a «Start» jelzőlámpa bekapcsolva marad, és a kijelzőn a kiválasztott órák száma jelenik meg.

HU

## IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

- Az időzítő funkció használatához először válassza ki a főzési funkciót és a főzési időt. Majd nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» és állítsa be a főzési időt. A «<» és «>» gombok megnyomásával a főzési időt növelheti, vagy csökkentheti.
- Ha kiválasztotta a kívánt főzési időt, nyomja meg a «Start» gombot a főzési státusz beírásához, a «Start» jelzőlámpa bekapcsolva marad.
- A késleltetett indítás elindítása után a főzési időt láthatja, ha megnyomja a „Hőmérséklet/időzítő” gombot.
- A főzés alatt a „Hőmérséklet/időzítő” gomb megnyomásával módosíthatja a főzési időt. A főzési idő kiválasztása után, és ha 5 másodpercig nem csinál mást, a multifunkciós sütő a főzés végét az új beállítással végzi el.

## HŐMÉRSÉKLET FUNKCIÓ

- A hőmérséklet funkció használatához először válassza ki a főzési funkciót és a főzési időt. Majd nyomja meg a «Hőmérséklet/időzítő» gombot, és állítsa be a hőmérsékletet. Az alapértelmezett főzési hőmérséklet a kiválasztott főzési időtől függően változik. A «<» és «>» gombok megnyomásával növelheti, vagy csökkentheti a hőmérsékletet.

- Ha kiválasztotta a kívánt hőmérsékletet, nyomja meg a «Start» gombot a főzési státusz beírásához, a «Start» jelzőlámpa bekapcsolva marad.
- A főzés alatt a „Hőmérséklet/időzítő” gomb megnyomásával módosíthatja a hőmérsékletet. A hőmérséklet kiválasztása után, és ha 5 másodpercig nem csinál mást, a multifunkciós sütő a főzést az új beállítással végzi el.

## FŐZÉS BEFEJEZÉSE

- Nyissa ki a fedelet – 1. ábra.
- A főzőedény használata közben használjon edényfogó kesztyűt és gőz tálcát – 11. ábra.
- Az ételt a készülékhez mellékelt kanállal tálalja, és zárja vissza a fedelet.
- A maximális melegen tartási idő 24 óra.
- A melegen tartás státusz befejezéséhez nyomja meg a «Melegen tartás/megszakítás» gombot.
- Húzza ki a készüléket.

## KÜLÖNBÖZŐ INFORMÁCIÓK

- A készülék memória funkcióval van ellátva. Az áramellátás hibája esetén a multifunkciós sütő megjegyzi a hiba előtti főzési állapotot, és folytatja a főzési folyamatot, ha az áramellátás 2 másodpercen belül visszaáll. Ha az áramellátás hibája 2 másodpercnél tovább tart, akkor a multifunkciós sütő megszakítja az előző főzést, és visszaáll készenléti státuszba.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás és karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a multifunkciós sütő ki van-e húzva, és teljesen lehűlt-e.
- Kifejezetten javasoljuk, hogy egy szivaccsal tisztítsa meg a készüléket minden használat után – 12. ábra.
- Az edény, a belső fedél, a pohár és a rizses és leveses kanalak mosogatógépben is mosogathatók – 13. ábra.

### Edény, pároló kosár

- Nem javasoljuk a súrolóporokat és fém szivacsokat.
- Ha az étel az edény aljára ragadt, akkor öntsön rá vizet, és mosogatás előtt hagyja, hogy magába szívja.
- Óvatosan szárítsa meg az edényt.



## Az edény megóvása

Az edénynél kövesse az alábbi utasításokat:

- Az edény minőségének megtartásához javasoljuk, hogy ne vágjon benne ételt.
- Helyezze vissza az edényt a multifunkciós sütőbe.
- Használja a mellékelt fa kanalat és ne fémből készültet, hogy elkerülje az edény felületének sérülését – 14. ábra.
- A rozsdásodás kockázatának elkerülése érdekében ne tegyen ecetet az edénybe.
- Az edény felületének színe az első vagy hosszabb használat után megváltozhat. Ez a színváltozás a gőz és víz hatása, és nincs hatással a multifunkciós sütő használatára, és nem is veszélyes az egészségre, tökéletesen biztonságos a használata.

HU

## A mikro nyomászelep tisztítása

- Amikor a mikro nyomászelepet tisztítja, kérjük, vegye le a fedélről – 15. ábra, és nyissa ki a «nyitás» irányába történő elforgatással - 16a. ábra és 16b. ábra. Tisztítás után kérjük, törölje szárazra, és illessze össze a két alkatrészt, fordítsa el a «zárás» irányába, majd helyezze vissza a fedelet a multifunkciós sütőre – 17a. és 17b. ábra.

## A készülék többi alkatrészének tisztítása és ápolása

- Tisztítsa meg a multifunkciós sütő külsejét – 18. ábra, a fedél belsejét és a vezeték egy nedves ruhával, és törölje szárazra. Ne használjon súrolószert.
- Ne használjon vizet a készüléktest belsejének tisztításához, mivel az megrongálhatja a fűtésérzékelőt.

## MŰSZAKI HIBAE LHÁRÍTÁSI UTASÍTÁSOK

| Meghibásodás leírása                            | A hiba oka  | Megoldások   |
|---|---|--|
| Nem ég egyetlen jelzőlámpa sem, és nincs fűtés. | A készülék nincs csatlakoztatva.                                    | Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel csatlakoztatva van-e az aljzathoz és a hálózati aljzathoz.  |
| Nem ég egyetlen jelzőlámpa sem, és nincs fűtés. | Hiba van a jelzőlámpa csatlakozójában, vagy a jelzőlámpa megsérült. | Küldje felhatalmazott szervizbe javításra.   |
| Használat közben gőz szivárog                   | A fedél nincs jól lezárva.  | Nyissa ki, és zárja le újra a fedelet.   |
|   | A mikro nyomásszelep nincs megfelelően behelyezve, vagy nem ép.     | Állítsa le a főzést (húzza ki a terméket), és ellenőrizze, hogy ép-e a szelep (2 alkatrész össze van zárva), és jól van-e felhelyezve. |
|   | A fedél vagy mikro nyomásszelep tömítése sérült.                    | Küldje felhatalmazott szervizbe javításra.   |
| A rizs félig főtt vagy túlfőtt.                 | Túl sok vagy túl kevés a víz a rizs mennyiségéhez képest.           | Nézze meg a táblázatban a mennyiséget.   |

| Meghibásodás leírása  | A hiba oka  | Megoldások  |
|---|---|---|
| A rizs félig főtt vagy túlfőtt  | Nem hatékony a főzés.   | Küldje felhatalmazott szervizbe javításra.  |
| Az automatikus melegen tartás hibás (a termék főzési pozícióban marad, vagy nem fűt). | A melegen tartás funkciót a használó a beállítás közben megszakította. Nézze meg a melegen tartás funkció leírását. |   |
| E0  | A felső szenzor áramköre megszakadt, vagy rövidzárlatos.  |   |
| E1  | Az alsó szenzor áramköre megszakadt, vagy rövidzárlatos.  | Állítsa le a készüléket, és indítsa újra a programot.<br>Ha a probléma megismétlődik, kérjük, küldje felhatalmazott szervizbe javításra.          |
| E3  | Magas hőmérsékletet érzékel (nincs elég étel vagy folyadék az edényben)   | Húzza ki a készüléket pár percre, és indítsa újra a programot.<br>Ha a probléma megismétlődik, kérjük, küldje felhatalmazott szervizbe javításra. |

**Megjegyzés: Amennyiben a belső edény deformálódik, akkor ne használja tovább, és felhatalmazott szervizben javíttassa meg.**

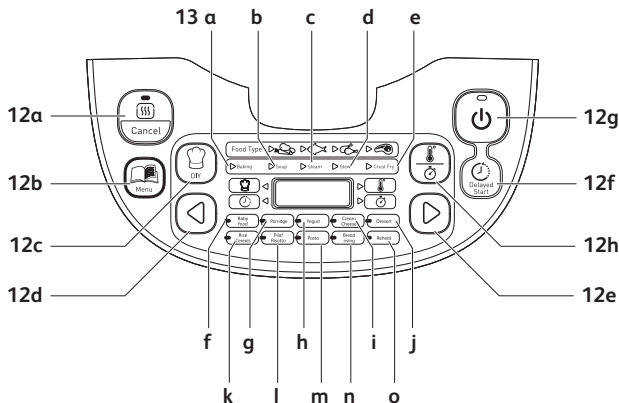
## KÖRNYEZETVÉDELEM!



### Segítsen védeni a környezetet!

- ① A készülék számos értékes nyersanyagot tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.
- ➔ Adja le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.

## PANOU DE COMANDĂ



## DESCRIERE

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Capac                                 | <b>h</b> Tasta "Temperatură/<br>Temporizator" |
| <b>2</b> Capac interior                        | <b>13</b> Indicatoare de funcții              |
| <b>3</b> Vas interior detașabil                | <b>a</b> Funcție de coacere                   |
| <b>4</b> Buton de deschidere a capacului       | <b>b</b> Funcție de supă                      |
| <b>5</b> Mâner                                 | <b>c</b> Funcție de abur                      |
| <b>6</b> Priză pentru cordon de alimentare     | <b>d</b> Funcție de tocană                    |
| <b>7</b> Lingură de orez                       | <b>e</b> Funcție de crustă/prăjire            |
| <b>8</b> Lingură de supă                       | <b>f</b> Funcție de mâncare de<br>bebeluși    |
| <b>9</b> Cupă gradată                          | <b>g</b> Funcție de terci de ovăz             |
| <b>10</b> Coș pentru abur                      | <b>h</b> Funcție de iaurt                     |
| <b>11</b> Cordon de alimentare                 | <b>i</b> Brânză grasă                         |
| <b>12</b> Panou de comandă                     | <b>j</b> Funcție de desert                    |
| <b>a</b> Tasta "Menținere la cald/<br>Anulare" | <b>k</b> Funcție de orez/cereale              |
| <b>b</b> Tasta "Meniu"                         | <b>l</b> Funcție de pilaf/risotto             |
| <b>c</b> Tasta "DIY" (Gătit preferat)          | <b>m</b> Funcție de paste                     |
| <b>d</b> Tasta "<"                             | <b>n</b> Funcție de creștere a pâinii         |
| <b>e</b> Tasta ">"                             | <b>o</b> Funcție de încălzire                 |
| <b>f</b> Tasta "Pornire întârziată"            |   |
| <b>g</b> Tasta "Pornire"                       |   |

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### Dezambalarea produsului

- Scoateți aparatul din ambalaj și dezambalați toate accesoriile și documentele tipărite.
- Deschideți capacul prin apăsare pe butonul de deschidere de pe carcasă – fig.1.

**Citiți instrucțiunile și respectați cu strictețe procedeul de funcționare.**

### Curățarea aparatului

- Scoateți vasul – fig.2, capacul interior și supapa de presiune – fig.3a și 3b.
- Curățați vasul, supapa și capacul interior cu un burete și detergent de vase lichid.
- Ștergeți exteriorul aparatului și capacul cu o cârpă umedă.
- Uscați complet cu atenție.
- Așezați toate elementele înapoi în poziția lor inițială. Instalați capacul interior în poziția corectă pe capacul superior al mașinii. Apoi, așezați capacul interior în spatele celor 2 nervuri și împingeți-l la partea superioară până când se fixează. Instalați cordonul detașabil în priză de pe baza aparatului de gătit.

RO

## PENTRU APARAT ȘI TOATE FUNCȚIILE

- Ștergeți cu atenție exteriorul vasului (mai ales fundul). Asigurați-vă că nu există reziduuri străine sau lichid sub vas și pe elementul de încălzire – fig.5.
- Amplasați vasul în aparat, asigurându-vă că acesta este corect poziționat – fig.6.
- Asigurați-vă că este corect poziționat capacul interior.
- Închideți capacul pe poziție, cu un "clic" sonor.
- Instalați cordonul de alimentare în priză de pe baza aparatului de gătit multifuncțional și apoi introduceți ștecherul în priză. Aparatul va emite un sunet lung «Bip», toate indicatoarele de pe panoul de comandă se vor aprinde timp de o secundă. Apoi ecranul indică «----», toate indicatoarele se vor stinge. Aparatul intră pe modul de așteptare, puteți selecta funcțiile de meniu după preferință.
- Nu atingeți elementul de încălzire când produsul este în priză sau după gătit. Nu transportați produsul în timpul funcționării sau imediat după gătit.
- Acest aparat este conceput numai pentru utilizare la interior.

**Nu așezați niciodată mâna pe orificiul de evacuare a aburului în timpul gătitului, întrucât există un pericol de ardere – fig.10.**

**După pornirea gătitului, dacă doriți să schimbați meniul de gătit selectat din cauza unei erori, apăsați pe tasta «MENȚINERE LA CALD/ANULARE» și alegeți din nou meniul dorit.**

**Utilizați numai vasul interior furnizat cu aparatul.**

**Nu turnați apă și nu introduceți ingrediente în aparat fără să fie vasul în interior.**

**Cantitatea maximă de apă + ingrediente nu trebuie să depășească marcajul superior din interiorul vasului - fig.7.**

## TABEL CU PROGRAME DE GĂTIT

| Programe            | Automat | Manual | Tip de aliment | Durată de gătit |                  | Pornire înălzită     |                  | Temperatură (°C) |                 | Poziția capacului |         | Menționare în cad |                 |
|---------------------|---------|--------|----------------|-----------------|------------------|----------------------|------------------|------------------|-----------------|-------------------|---------|-------------------|-----------------|
|                     |         |        |                | Interval        | La fiecare (min) | Interval             | La fiecare (min) | Din fabrică      | Interval        | Inchis            | Deschis |                   |                 |
| Coacere             | 4       | 4      | Veg            | 25m             | 5                | Durată de gătit ~24h | 5                | 140 °C           | 100/100         | *                 |         | *                 |                 |
|                     |         |        | Peste          | 20m             |                  |                      |                  | 160 °C           |                 |                   |         |                   | 100/120/140/160 |
|                     |         |        | Pui            | 40m             |                  |                      |                  | 160 °C           |                 |                   |         |                   | 140/160         |
| Supă                | 4       |        | Carne          | 50m             | 5                | Durată de gătit ~24h | 5                | 100 °C           | -               | *                 |         | *                 |                 |
|                     |         |        | Veg            | 40m             |                  |                      |                  |                  |                 |                   |         |                   |                 |
|                     |         |        | Peste          | 45m             |                  |                      |                  |                  |                 |                   |         |                   |                 |
| Abur                | 4       |        | Pui            | 50m             | 5                | Durată de gătit ~24h | 5                | 100 °C           | -               | *                 |         | *                 |                 |
|                     |         |        | Carne          | 60m             |                  |                      |                  |                  |                 |                   |         |                   |                 |
|                     |         |        | Veg            | 35m             |                  |                      |                  |                  |                 |                   |         |                   |                 |
| Tocană              | 4       | 2      | Peste          | 25m             | 5                | Durată de gătit ~24h | 5                | 100 °C           | 90/100          | *                 |         | *                 |                 |
|                     |         |        | Pui            | 45m             |                  |                      |                  | 100 °C           |                 |                   |         |                   | -               |
|                     |         |        | Carne          | 55m             |                  |                      |                  | 100 °C           |                 |                   |         |                   |                 |
| Crustă/Prăjire      | 4       | 4      | Veg            | 12m             | 1                | -                    | Nrc              | 160 °C           | 100/120/140/160 | *                 |         | *                 |                 |
|                     |         |        | Peste          | 10m             |                  |                      |                  |                  |                 |                   |         |                   | 5m-1h30m        |
|                     |         |        | Pui            | 15m             |                  |                      |                  |                  |                 |                   |         |                   |                 |
| Mâncare de bebeluși | 1       |        | Carne          | 20m             | 5                | Durată de gătit ~24h | 5                | 100 °C           | -               | *                 |         | max. 1h           |                 |
|                     |         |        | -              | 45m             |                  |                      |                  | 100 °C           |                 |                   |         |                   |                 |
|                     |         |        | -              | 25m             |                  |                      |                  | 100 °C           |                 |                   |         |                   |                 |
| Terci de ovăz       | 1       |        | -              | 8h              | 15               | -                    | 40 °C            | -                | *               |                   |         | *                 |                 |
| laurt               | 1       |        | -              | 40m             | 15               | -                    | 80 °C            | -                | *               |                   |         | *                 |                 |
| Branză grasă        | 1       |        | -              | 45m             | 5                | -                    | 160 °C           | 100/120/140/160  | *               |                   |         | *                 |                 |
| Desert              | 4       |        | -              | Automat         | Automat          | -                    | Automat          | -                | *               |                   |         | *                 |                 |
| Orez/treale         | 1       |        | -              | Automat         | Automat          | -                    | Automat          | -                | *               |                   |         | *                 |                 |
| Pilaf/Risotto       | 1       |        | -              | Automat         | Automat          | -                    | Automat          | -                | *               |                   |         | *                 |                 |
| Paste               | 1       |        | -              | 8m              | 1                | Durată de gătit ~24h | 5                | 100 °C           | -               | *                 |         | *                 |                 |
| Creșterea a pâinii  | 1       |        | -              | 1h              | 10m-6h           | 5                    | 5                | 40 °C            | 40              | *                 |         | *                 |                 |
| Reîncălzire         | 1       |        | -              | 25m             | 5m-1h            | 1                    | 5                | 100 °C           | -               | *                 |         | *                 |                 |
| Menținere la cald   | 1       |        | -              | -               | -                | -                    | 5                | 75 °C            | -               | *                 |         | *                 |                 |
| DIY                 | 1       |        | -              | 30m             | 5m-9h            | 5                    | 5                | 100 °C           | 40-160          | *                 |         | *                 |                 |
| Programe            | 28      | 17     |                |                 |                  |                      |                  |                  |                 |                   |         |                   |                 |
| TOTAL               |         |        |                |                 |                  |                      |                  |                  |                 |                   |         | 45                |                 |

"Menținere la cald" este disponibilă pe programul DIY numai dacă programul utilizat ca bază poate efectua acest lucru. De exemplu, dacă este selectat programul "laurt" pentru a fi DIY, nu se va activa menținerea la cald când se va realiza gătitul.

## TASTA DE MENIU

- În modul de așteptare, apăsați pe tasta «Meniu» pentru a efectua ciclul parcurgând următoarele funcții: Coacere → Supă → Abur → Tocană → Crustă/Prăjire → Mâncare de bebeluși → Terci de ovăz → laurt → Brânză grasă → Desert → Orez/Cereale → Pilaf/Risotto → Paste → Creșterea pâinii → Reîncălzire → Menținere la cald.
- Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică pentru fiecare funcție (cu excepția funcțiilor Orez/Cereale, Pilaf/Risotto). Indicatorul luminos al butonului "Pornire" se aprinde intermitent, iar funcția respectivă se

RO

### **Notă:**

**Puteți apăsa îndelung pe tasta «Meniu» timp de 5 s pentru a anula "bip"-ul dacă este necesar.**

**Dacă doriți să activați bip-ul, trebuie să apăsați a doua oară pe tasta meniu.**

## FUNCȚIA DE COACERE

- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Coacere». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu. Apoi apăsați «<>» sau «>>» pentru a selecta tipul de aliment: Legume, Pește, Pui sau Carne.
- Apăsați pe tasta «Temperatură / Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<>» și «>>» pentru a schimba durata de gătit. Apăsați din nou pe «Temperatură / Temporizator» pentru a schimba temperatura prin apăsare pe «<>» și «>>».
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Coacere», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas. Aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor când ajunge la temperatura selectată.
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei "bip"-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul "Menținere la cald" aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

## FUNCȚIA DE SUPĂ

- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Supă». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu. Apoi apăsați «<» sau «>» pentru a selecta tipul de aliment: Legume, Pește, Pui sau Carne.
- Apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<» și «>» pentru a schimba durata de gătit.
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Supă», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei "bip"-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul "Menținere la cald" aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

## FUNCȚIA DE ABUR

- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Abur». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu. Apoi apăsați «<» sau «>» pentru a selecta tipul de aliment: Legume, Pește, Pui sau Carne.
- Apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<» și «>» pentru a schimba durata de gătit.
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Abur», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei "bip"-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul "Menținere la cald" aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

## Recomandări pentru gătitul cu abur

- Cantitatea de apă trebuie să fie adecvată și să fie întotdeauna mai scăzută decât coșul pentru abur. Depășirea acestui nivel (max. 2,5 L) poate provoca debordări în timpul utilizării. Pentru informare, marcajul de 2 cupe din vas corespunde unei cantități de aproximativ 1 L de apă.
- Durata aproximativă de gătit la abur este de 1h 30 min pentru 2 L de apă și 45 min pentru 1 L de apă.
- Așezați coșul pentru abur în vas - fig.4.
- Adăugați ingredientele în coș.



## FUNCȚIA DE TOCANĂ

- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Tocană». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu. Apoi apăsați «<>» sau «>» pentru a selecta tipul de aliment: Legume, Pește, Pui sau Carne.
- Apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<>» și «>» pentru a schimba durata de gătit. Apăsați din nou pe «Temperatură / Temporizator» pentru a schimba temperatura prin apăsare pe «<>» și «>».
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Tocană», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei “bip”-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul “Menținere la cald” aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

RO

## FUNCȚIA DE CRUSTĂ/PRĂJIRE

- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Crustă/Prăjire». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu. Apoi apăsați «<>» sau «>» pentru a selecta tipul de aliment: Legume, Pește, Pui sau Carne.
- Apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<>» și «>» pentru a schimba durata de gătit. Apăsați din nou pe «Temperatură / Temporizator» pentru a schimba temperatura prin apăsare pe «<>» și «>».
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Crustă/Prăjire», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas. Aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor când ajunge la temperatura selectată.
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei “bip”-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul “Menținere la cald” aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

**Notă: Utilizați întotdeauna această funcție cu ulei și alimente. Utilizată numai cu ulei, poate provoca un defect sau un pericol.**

## FUNCȚIA DE MÂNCARE DE BEBELUȘI

- Această funcție este pentru a prepara mâncare pentru bebeluși prin gătitul alimentelor cu o cantitate mică de apă, pentru a avea o textură adecvată pentru copiii mici.
- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Mâncare de bebeluși». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu.
- Apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<» și «>» pentru a schimba durata de gătit.
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Mâncare de bebeluși», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei "bip"-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul "Menținere la cald" aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.
- Din motive de siguranță a mâncării, este disponibilă numai 1 oră de menținere la cald.

**Notă: Odată ce mâncarea pentru bebeluși este gătită, aceasta trebuie consumată în decurs de 1 oră.**

## FUNCȚIA DE TERCİ DE OVĂZ

- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Terci de ovăz». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu.
- Apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<» și «>» pentru a schimba durata de gătit.
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Terci de ovăz», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei "bip"-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul "Menținere la cald" aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Iaurt». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu.
- Apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<» și «>» pentru a schimba durata de gătit.
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Iaurt», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei "bip"-uri.

**Nu există menținere la cald la sfârșitul preparării.**

**Utilizați pentru a face iaurt în recipiente din sticlă termorezistentă.**

RO

## ALEGEREA INGREDIENTELOR PENTRU IAURT

### Lapte

#### Ce lapte trebuie să utilizați?

Toate rețetele noastre (cu excepția cazului în care se stipulează diferit) se prepară folosind lapte de vacă. Puteți folosi lapte din plante, precum laptele din soia, cât și lapte de oaie sau capră, dar, în acest caz, stabilitatea iaurtului poate varia în funcție de laptele folosit. Laptele crud sau laptele cu termen mare de valabilitate și toate tipurile de lapte descrise mai jos sunt adecvate pentru aparatul dumneavoastră.

- **Lapte sterilizat cu termen mare de valabilitate:** Laptele integral UHT produce un iaurt mai ferm. Prin utilizarea laptelui semi-degresat se va produce un iaurt mai moale. Totuși, puteți utiliza lapte semi-degresat și puteți adăuga una sau două cupe de lapte praf.
- **Lapte pasteurizat:** acest lapte produce un iaurt mai cremos, cu pojghiță la suprafață.
- **Lapte crud (lapte de fermă):** acesta trebuie fiert. De asemenea, se recomandă să fie lăsat să fiarbă timp îndelungat. Ar fi periculos să folosiți acest lapte fără să-l fierbeți. Apoi trebuie să-l lăsați să se răcească înainte de a-l folosi în aparatul dumneavoastră. Nu se recomandă cultura de iaurt preparat din lapte crud.
- **Lapte praf:** prin utilizarea de lapte praf se va produce un iaurt foarte cremos. Respectați instrucțiunile de pe cutia producătorului.

**Alegeți un lapte integral, de preferat UHT cu termen mare de valabilitate.**

**Laptele crud (proaspăt) sau pasteurizat trebuie fiert, apoi răcit și trebuie îndepărtat caimacul.**

## **Fermentul**

### **Pentru iaurt**

Acesta se face utilizând una dintre următoarele surse:

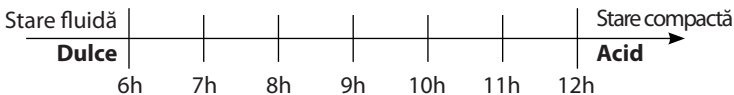
- Un **iaurt natural** cumpărat de la magazin, cu data de expirare cea mai îndelungată posibil; iaurtul dumneavoastră va conține mai mult ferment activ, pentru un iaurt mai ferm.
- Dintr-un **ferment uscat congelat**. În acest caz, respectați timpul de activare specificat pe instrucțiunile fermentului. Puteți găsi acești fermenți în supermarket, în farmacie și în anumite magazine cu produse pentru sănătate.
- Dintr-un **iaurt recent preparat** de dumneavoastră – acesta trebuie să fie natural și preparat recent. Aceasta se numește cultură. După cinci procese de cultură, iaurtul folosit își pierde fermenții activi și, prin urmare, există riscul apariției unei consistențe mai puțin ferme. Apoi, trebuie să începeți din nou folosind un iaurt cumpărat de la magazin sau un ferment uscat congelat.

**Dacă ați fiert laptele, așteptați până când acesta ajunge la temperatura camerei, înainte de a adăuga fermentul.**

**O temperatură prea mare poate distruge proprietățile fermentului.**

### **Durata de fermentare**

- Iaurtul dumneavoastră va avea nevoie între 6 și 12 ore de fermentare, în funcție de ingredientele de bază și rezultatul dorit.



- După terminarea procesului de preparare a iaurtului, acesta trebuie să fie pus la frigider cel puțin 4 ore și poate fi păstrat la frigider maximum 7 zile.

## FUNCȚIA DE BRÂNZĂ GRASĂ

- Această funcție este pentru a face brânză moale. Este de preferat să folosiți lapte integral și niște brânză moale, răcită.
- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Brânză grasă». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu.
- Apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<>» și «>» pentru a schimba durata de gătit.
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Brânză grasă», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.

## FUNCȚIA DE DESERT

RO

- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Desert». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu.
- Apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<>» și «>» pentru a schimba durata de gătit. Apăsați din nou pe «Temperatură / Temporizator» pentru a schimba temperatura prin apăsare pe «<>» și «>».
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Desert», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.

## FUNCȚIA DE OREZ/CEREALE

- Turnați cantitatea necesară de orez în vas folosind cupa gradată furnizată – fig.8. Apoi umpleți cu apă rece până la marcajul «CUP» corespunzător de pe vas – fig.9.
- Închideți capacul.

**Notă: Adăugați întotdeauna orezul mai întâi, în caz contrar veți avea prea multă apă.**

Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Orez/Cereale». Ecranul afișează «--», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde cu intermitență, apoi apăsați pe tasta «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Orez/Cereale», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează intermitent «--».

- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei "bip"-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul "Menținere la cald" aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

## FUNCȚIA DE PILAF/RISOTTO

- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Pilaf/Risotto». Ecranul afișează «--», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde cu intermitență, apoi apăsați pe tasta «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Pilaf/Risotto», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează intermitent «--».
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei "bip"-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul "Menținere la cald" aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

## RECOMANDĂRI PENTRU CEA MAI BUNĂ PREPARARE A OREZULUI (Funcțiile Orez/Cereale și Pilaf/Risotto)

- Înainte de preparare, măsurați orezul cu cupa gradată și spălați orezul, cu excepția orezului risotto.
- Așezați orezul spălat distribuit uniform pe toată suprafața vasului. Umpleți-l cu apă până la nivelul de apă corespunzător (Gradațiile în cupe).
- Când orezul este gata, când indicatorul luminos "Menținere la cald" este aprins, agitați orezul și apoi lăsați-l în aparatul de gătit multifuncțional câteva minute în plus, pentru a se obține un orez perfect, cu boabe separate.

Următorul tabel vă oferă îndrumări privind modul de preparare a orezului:

### ÎNDRUMĂRI DE PREPARARE PENTRU OREZ ALB - 10 cupe

| Cupe gradate | Greutatea orezului | Nivelul apei în vas (+ orez) | Porții          |
|--------------|--------------------|------------------------------|-----------------|
| 2            | 300 g              | Marcaj 2 cupe                | 3per. – 4per.   |
| 4            | 600 g              | Marcaj 4 cupe                | 5per. – 6per.   |
| 6            | 900 g              | Marcaj 6 cupe                | 8per. – 10per.  |
| 8            | 1200 g             | Marcaj 8 cupe                | 13per. – 14per. |
| 10           | 1500 g             | Marcaj 10 cupe               | 16per. – 18per. |

Durata și temperatura sunt automate pentru prepararea orezului.

Rețineți că sunt 7 etape:

Preîncălzirea => Absorbția apei => Creșterea rapidă a temperaturii =>

Continuarea fierberii => Evaporarea apei => Fierberea înăbușită a orezului  
=> Menținerea la cald.

Durata de preparare depinde de cantitatea și tipul de orez.

## FUNCȚIA DE PASTE

- **În timpul preparării pastelor, capacul trebuie să fie deschis.**
- Pentru a prepara paste, este important să așteptați până când apa atinge temperatura adecvată, înainte de a adăuga pastele.
- Apăsăți pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Paste». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu.
- Apăsăți pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<>» și «>>» pentru a schimba durata de gătit pentru paste.
- Apăsăți pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Paste», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.
- Aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor când apa este la temperatura adecvată. Introduceți pastele în apă și apăsați din nou pe Pornire, pentru a porni temporizatorul. Până când utilizatorul nu apasă pe Pornire, nu începe durata de preparare, iar aparatul de gătit multifuncțional menține apa la temperatura adecvată.
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei "bip"-uri.

**Notă: Pentru această funcție nu este disponibilă funcția de menținere la cald.**

## FUNCȚIA DE CREȘTERE A PÂINII

- Această funcție este destinată creșterii aluatului de pâine la 40°C după frământare manuală și înainte de coacere.
- Apăsăți pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Creșterea pâinii». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu.
- Apăsăți pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<>» și «>>» pentru a schimba durata de gătit.

- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Creșterea pâinii», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.

Recomandări privind dospitul aluatului (Creșterea pâinii):

- Preparați aluatul separat și puneți-l în vasul interior, închideți capacul și selectați funcția «Creșterea pâinii».
- Când aluatul este gata, puteți folosi funcția de «Coacere» la 160°C pentru a coace timp de 20-23 minute. Apoi întoarceți-l pe partea cealaltă, pentru încă 23 minute aproximativ (în funcție de cantitatea de ingrediente).

## FUNCȚIA DE REÎNCĂLZIRE

- Această funcție este destinată numai pentru reîncălzirea alimentelor gătite.
- Apăsați pe tasta «Meniu» pentru a selecta funcția «Reîncălzire». Ecranul afișează durata de gătit setată din fabrică, indicatorul luminos asociat tastei de «Pornire» se aprinde intermitent în roșu.
- Apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» pentru a activa funcția de setare a duratei și apoi apăsați pe «<» și «>» pentru a schimba durata de gătit.
- Apăsați pe tasta de «Pornire». Aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de preparare «Reîncălzire», indicatorul luminos al tastei de «Pornire» se aprinde, iar ecranul afișează timpul rămas.
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei «bip»-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul «Menținere la cald» aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

## ATENȚIE

- **Alimentele reci nu trebuie să depășească 1/2 din volumul aparatului. Prea multe alimente nu pot fi încălzite bine. Utilizarea repetată a «Reîncălzirii» sau prea puține alimente vor conduce la arderea alimentelor și producerea unui strat întărit pe fundul vasului.**
- **Se recomandă să nu reîncălziți terci gros de ovăz, întrucât acesta poate deveni păstos.**
- **Nu reîncălziți alimente reci păstrate îndelungat, pentru a evita mirosul.**



## FUNCȚIA DE MENȚINERE LA CALD/ANULARE

Există 2 funcții diferite ale acestei taste: Menținere la cald și Anulare.

### 1. Funcția de menținere la cald:

#### 1.1 Menținere manuală la cald:

Puteți apăsa manual tasta de «Menținere la cald/Anulare», indicatorul luminos al funcției «Menținere la cald/Anulare» se aprinde, aparatul de gătit multifuncțional intră pe modul de menținere la cald.

#### 1.2 Menținere automată la cald:

Aparatul de gătit multifuncțional va intra automat în modul de «menținere la cald» la sfârșitul preparării alimentelor (unele meniuri sunt excluse). Soneria va emite trei «bip»-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra automat pe modul de menținere la cald, cu indicatorul «Menținere la cald» aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

**În cazul în care trebuie să anulați preliminar menținerea automată la cald de la sfârșitul preparării, apăsați îndelung pe «Menținere la cald» timp de 5 s înainte de pornirea programului de preparare.**

**Dacă doriți să reactivați menținerea automată la cald, apăsați din nou tasta de menținere la cald timp de 5 s.**

### 2. Funcția de anulare:

- Apăsați tasta «Menținere la cald/Anulare» pentru anularea tuturor datelor setate și revenirea la modul de așteptare.

**Recomandare: pentru a păstra alimentele cu gust bun, limitați timpul de menținere până la 12 h.**

## FUNCȚIA DIY

- Funcția «Do It Yourself» este pentru a memora preferințele dumneavoastră de preparare.
- Apăsați tasta «DIY» pentru a selecta funcția DIY din modul de așteptare, aparatul multifuncțional va intra mai întâi pe modul de setare «DIY», cu ecranul care afișează durata de preparare setată din fabrică și indicatorul luminos de «Pornire» intermitent.
- 2 posibilități pentru setarea DIY:
  - dacă doriți să aveți temperatură și durată stabilă pentru programul dumneavoastră, apăsați pe «Temperatură / Timp» pentru a defini setările.

- Dacă doriți să folosiți un meniu ca bază a programului dumneavoastră, apăsați pe tasta de meniu pentru a selecta programul de preparare dorit. După selectarea meniului, puteți modifica setările prin "Temperatură / Timp".
- La sfârșitul preparării, soneria va emite trei "bip"-uri, aparatul de gătit multifuncțional va intra pe modul de menținere la cald, cu indicatorul "Menținere la cald" aprins, iar pe ecran va începe contorizarea timpului de menținere la cald.

#### **Notă:**

- **Unele programe de preparare sunt definite drept programe complet automate, întrucât nu este posibilă reglarea temperaturii și/sau a duratei de preparare.**
- **Aparatul de gătit multifuncțional memorează ultima setare DIY a temperaturii și a duratei de preparare pentru utilizarea dumneavoastră următoare.**
- **Pentru a proteja aparatul, există o restricție de setare a temperaturii/duratei în funcția DIY:**  
**Între 40-100°C, intervalul pentru durata de preparare este între 1 min - 9 h**  
**Între 105-160°C, intervalul pentru durata de preparare este între 1 min - 2 h**

### **FUNCȚIA DE PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ**

- Pentru a folosi funcția de pornire întârziată, alegeți mai întâi un program de preparare și o durată de preparare. Apoi apăsați pe tasta «Pornire întârziată» și alegeți durata de presetare.
- **Durata de presetare corespunde cu durata pentru sfârșitul preparării.**
- Durata de presetare din fabrică se va schimba în funcție de durata selectată de preparare. Intervalul pentru presetare este de la 1 la 24 ore.
- Fiecare apăsare a tastei «<» și «>» poate crește sau descrește timpul de pornire întârziată.
- Când ați ales durata de presetare necesară, apăsați pe tasta «Pornire» pentru a intra pe modul de preparare, indicatorul de «Pornire» va rămâne aprins, iar pe ecran se va afișa numărul de ore pe care le-ați ales.

## FUNCȚIA DE TEMPORIZARE

- Pentru a folosi funcția de temporizare, alegeți mai întâi un program de preparare și o durată de preparare. Apoi, apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» și setați durata de preparare. Fiecare apăsare a tastei «<» și «>» poate crește sau descrește durata de preparare.
- Când ați ales durata de preparare necesară, apăsați pe tasta «Pornire» pentru a intra pe modul de preparare, indicatorul de «Pornire» va rămâne aprins.
- Puteți vedea durata de preparare după pornirea întârziată dacă apăsați pe tasta "Temperatură/Temporizator".
- Puteți modifica durata de preparare în timpul preparării prin apăsare pe tasta "Temperatură/Temporizator". După selectarea duratei de preparare dorite și fără vreo acțiune timp de 5 secunde, aparatul de gătit multifuncțional va relua restul preparării cu noua setare.

RO

## FUNCȚIA DE TEMPERATURĂ

- Pentru a folosi funcția de Temperatură, alegeți mai întâi un program de preparare și o durată de preparare. Apoi, apăsați pe tasta «Temperatură/Temporizator» și alegeți temperatura. Temperatura de preparare setată din fabrică se va schimba în funcție de programul selectat de preparare. Fiecare apăsare a tastei «<» și «>» poate crește sau descrește temperatura.
- Când ați ales temperatura necesară, apăsați pe tasta «Pornire» pentru a intra pe modul de preparare, indicatorul de «Pornire» va rămâne aprins.
- Puteți modifica temperatura în timpul preparării prin apăsare pe tasta "Temperatură/Temporizator". După selectarea temperaturii dorite și fără vreo acțiune timp de 5 secunde, aparatul de gătit multifuncțional va relua prepararea cu noua setare.

## FINALIZAREA PREPARĂRII

- Deschideți capacul – fig.1.
- Trebuie utilizate mănuși când manipulați vasul de preparare și tava pentru gătit cu abur – fig.11.
- Serviți alimentele folosind lingura furnizată cu aparatul și închideți capacul la loc.
- Timpul maxim de menținere la cald este de 24 ore.

- Apăsați tasta «Menținere la cald/Anulare» pentru a încheia modul de menținere la cald.
- Scoateți aparatul din priză.

## INFORMAȚII DIVERSE

- Aparatul are funcție de memorie. În cazul unei pene de curent, aparatul de gătit multifuncțional va memora modul de preparare exact de dinainte de pană și va continua procesul de preparare dacă se reia alimentarea cu energie în decurs de 2 secunde. Dacă pana de curent durează mai mult de 2 secunde, aparatul de gătit multifuncțional va anula prepararea anterioară și va reveni la modul de așteptare.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Să vă asigurați că aparatul de gătit multifuncțional este scos din priză și este răcit complet înainte de a efectua curățarea și întreținerea.
- Se recomandă călduros să curățați aparatul cu un burete după fiecare utilizare – fig.12.
- Vasul, capacul interior, cupa și lingurile de orez și de supă sunt lavabile la mașina de spălat vase – fig.13.

### Vasul, coșul pentru abur

- Nu se recomandă pudre abrazive și bureți metalici.
- Dacă alimentele s-au lipit pe fundul vasului, puteți pune apă în vas pentru a se înmuia înainte de spălare.
- Uscați vasul cu atenție.

### Îngrijirea vasului

Pentru vas, respectați cu atenție instrucțiunile de mai jos:

- Pentru a se asigura menținerea calității vasului, se recomandă să nu se taie alimente în vas.
- Asigurați-vă că puneți vasul înapoi în aparatul de gătit multifuncțional.
- Utilizați lingura furnizată sau o lingură de lemn și nu una de metal, pentru a se evita deteriorarea suprafeței vasului – fig.14.
- Pentru a evita orice risc de coroziune, nu puneți oțet în vas.

- Culoarea suprafeței vasului se poate schimba după utilizarea pentru prima dată sau după utilizare îndelungată. Schimbarea culorii se datorează acțiunii aburului și apei și nu afectează utilizarea aparatului de gătit multifuncțional, și nici nu este dăunătoare pentru sănătate, deci îl puteți utiliza în continuare în deplină siguranță.

## Curățarea supapei de micro-presiune

- Când curățați supapa de micro-presiune, scoateți-o din capac – fig.15 și deschideți-o prin rotirea acesteia în direcția «open» (deschis) - fig.16a și 16b. După curățarea acesteia, ștergeți-o, îmbinați cele două părți și rotiți-o în direcția «close» (închis), apoi instalați-o la loc în capacul aparatului multifuncțional – fig.17a și 17b.

## Curățarea și îngrijirea altor părți ale aparatului

- Curățați partea exterioară a aparatului de gătit multifuncțional – fig.18, partea interioară a capacului și cordonul cu o cârpă umedă și apoi ștergeți-le bine. Nu utilizați produse abrazive.
- Nu utilizați apă pentru a curăța interiorul corpului aparatului, întrucât se poate deteriora senzorul de căldură.

RO

## GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

| Descrierea defectului   | Cauze  | Soluții   |
|---|--|---|
| Orice indicator luminos este stins și aparatul nu încălzește. | Aparatul nu este în priză.   | Verificați să fie cordonul de alimentare cuplat la priza de pe aparat și la priza de rețea electrică. |
| Orice indicator luminos este stins și aparatul încălzește.    | Problemă de conectare a indicatorului luminos sau becul este defect. | Trimiteți la centrul autorizat de depanări pentru reparație.  |

| Descrierea defectului   | Cauze  | Soluții  |
|---|--|--|
| Scăpări de abur în timpul utilizării.   | Capacul este închis prost.   | Deschideți și închideți din nou capacul.   |
|   | Supapa de micro-presiune nu este poziționată corect sau este incompletă.   | Oprii gătitul (scoateți produsul din priză) și verificați să fie valva completă (cele 2 părți îmbinate) și bine poziționată. |
|   | Capacul sau garnitura supapei de micro-presiune este deteriorată.  | Trimiteți la centrul autorizat de depanări pentru reparație.   |
| Orezul este pe jumătate gătit sau este gătit excesiv.   | Prea multă apă sau apă insuficientă în comparație cu cantitatea de orez.   | Consultați tabelul privind cantitatea de apă.  |
| Orezul este pe jumătate gătit sau este gătit excesiv.   | Nu este fiert suficient.   |  |
| Menținerea automată a încălzirii nu funcționează (produsul stă pe poziția de gătit, sau nu încălzește). | Funcția de menținere la cald a fost anulată de utilizator în timpul setării. Consultați paragraful privind funcția de menținere la cald. | Trimiteți la centrul autorizat de depanări pentru reparație.   |
| E0  | Senzorul de la partea superioară este în circuit deschis sau scurtcircuit.   |  |

| Descrierea defectului | Cauze  | Soluții   |
|-----------------------|--|---|
| E1                    | Senzorul de la partea inferioară este în circuit deschis sau scurtcircuit.               | Opriti aparatul și reporniți programul.<br>Dacă problema se repetă, trimiteți produsul la centrul autorizat de depanări pentru reparație.                                 |
| E3                    | S-a detectat temperatură ridicată (alimente insuficiente sau lichid insuficient în vas). | Scoateți aparatul din priză câteva secunde și apoi reporniți programul.<br>Dacă problema se repetă, trimiteți produsul la centrul autorizat de depanări pentru reparație. |

RO

**Observație:** Dacă vasul interior este deformat, nu-l mai utilizați și înlocuiți-l cu alt vas de la centrul autorizat de depanări pentru reparații.

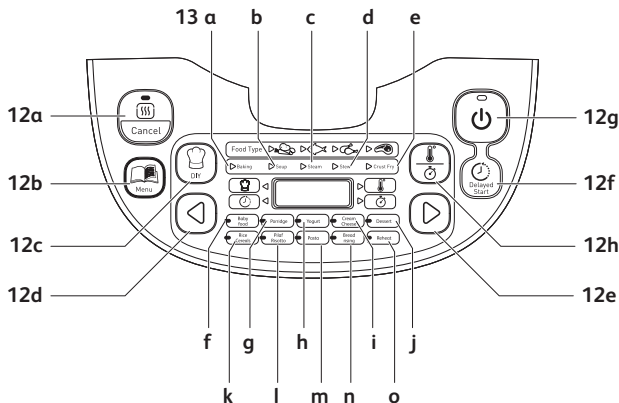
## PROTECȚIA MEDIULUI



### Ajutați la protecția mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține câteva materiale care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➡ Predați-l unui centru local de colectare a deșeurilor.

## UPRAVLJAČKA PLOČA



## OPIS

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1</b> Poklopac</p> <p><b>2</b> Unutarnji poklopac</p> <p><b>3</b> Odvojiva unutarnja posuda</p> <p><b>4</b> Gumb za otvaranje poklopca</p> <p><b>5</b> Ručka</p> <p><b>6</b> Utičnica za strujni kabel</p> <p><b>7</b> Žlica za rižu</p> <p><b>8</b> Žlica za juhu</p> <p><b>9</b> Mjerna posuda</p> <p><b>10</b> Košara za kuhanje na pari</p> <p><b>11</b> Strujni kabel</p> | <p><b>12</b> Upravljačka ploča</p> <p><b>a</b> Tipka "Keep warm/Cancel" (Održavanje topline/prekid)</p> <p><b>b</b> Tipka "Menu" (Izbornik)</p> <p><b>c</b> Tipka "DIY" (Uradi sam)</p> <p><b>d</b> Tipka "&lt;"</p> <p><b>e</b> Tipka "&gt;"</p> <p><b>f</b> Tipka "Delayed start" (Odloženo pokretanje)</p> <p><b>g</b> Tipka "Start" (Pokretanje)</p> <p><b>h</b> Tipka "Temperature/Timer" (Temperatura/uklopní sat)</p> |
|--|--|



### 13 Indikatori funkcije

- a** Funkcija "Baking" (Pečenje)
- b** Funkcija "Soup" (Juha)
- c** Funkcija "Steam" (Kuhanje na pari)
- d** Funkcija "Stew" (Pirjanje)
- e** Funkcija "Crust/Fry" (Hrskavo/prženje)
- f** Funkcija "Baby food" (Dječja hrana)
- g** Funkcija "Porridge" (Kaša)
- h** Funkcija "Yogurt" (Jogurt)
- i** Funkcija "Cream/Chese" (Krema/sir)
- j** Funkcija "Dessert" (Desert)
- k** Funkcija "Rice/Cereals" (Riža/žitarice)
- l** Funkcija "Pilaf/Risotto" (Pilav/rižoto)
- m** Funkcija "Pasta" (Tjestenina)
- n** Funkcija "Bread rising" (Dizanje kruha)
- o** Funkcija "Reheat" (Podgrijavanje)

## PRIJE PRVE UPORABE

### Raspakirajte aparat

- Izvadite aparat iz pakiranja i raspakirajte sav pribor i tiskane dokumente.
- Otvorite poklopac pritiskom na gumb za otvaranje na kućištu – sl.1.

**Pročitajte upute i pažljivo slijedite metodu rada.**

### Očistite aparat

- Izvadite posudu – sl.2, unutarnji poklopac i tlačni ventil – sl.3a i 3b.
- Posudu, ventil i unutarnji poklopac očistite spužvom i sredstvom za pranje posuđa.
- Vanjsku stranu aparata i poklopac obrišite vlažnom krpom.
- Pažljivo ih osušite.
- Sve elemente vratite natrag u njihov originalni položaj. Unutarnji poklopac stavite u ispravne položaje na gornjem poklopcu aparata. Unutarnji poklopac zatim stavite iza 2 rebra i gurnite ga na gornji dok se ne pričvrsti. Stavite odvojivi kabel u utičnicu na postolju kuhala.

## ZA APARAT I SVE FUNKCIJE

- Pažljivo obrišite vanjsku stranu posude (posebno dno). Uvjerite se da ispod posude i na grijaču nema ostataka stranih tijela ili tekućine – sl.5.
- Stavite posudu u aparat vodeći računa da je ispravno pozicionirana – sl.6.
- Uvjerite se da se unutarnji poklopac nalazi u ispravnom položaju.
- Zatvorite poklopac u mjestu uz zvuk “klika”.
- Utaknite strujni kabel u utičnicu na postolju višenamjenskog kuhala, a zatim ga utaknite u strujnu utičnicu. Aparat će se oglasiti dugim zvukom «Bip», a svi indikatori na upravljačkoj ploči odmah će se uključiti. Na zaslonu će se zatim prikazati «---», a svi indikatori će se isključiti. Aparat ulazi u način rada pripravnosti, a vi možete odabrati željenu funkciju u izborniku.
- Ne dodirujte grijač kada je proizvod priključen na strujno napajanje niti nakon kuhanja. Ne nosite aparat tijekom uporabe niti neposredno nakon kuhanja.
- Ovaj je aparat namijenjen samo uporabi u zatvorenim prostorima.

**Tijekom kuhanja nikad ne stavljajte ruku na otvor za paru jer postoji opasnost od opekline – sl.10.**

**Ako nakon pokretanja postupka kuhanja zbog pogreške želite promijeniti odabrani izbornik kuhanja, pritisnite tipku «KEEP WARM/CANCEL» (ODRŽAVANJE TOPLINE/PREKID) i ponovno odaberite željeni izbornik.**

**Koristite samo unutarnji lonac koji je isporučen s aparatom.**

**Ne ulijevajte vodu i ne stavljajte sastojke u aparat ako u njemu nije posuda.**

**Maksimalna količina vode + sastojak ne smije prekoračiti najvišu oznaku u posudi - sl.7.**

# TABLICA PROGRAMA KUHANJA

| Programi           | Automatski | Ručni | Vrsta namirnica | Vrijeme kuhanja |                        | Odloženo pokretanje |                        | Temperatura (°C) |                     |        | Položaj poklopca |         | Održavanje topline |            |                        |        |   |                     |           |   |
|--------------------|------------|-------|-----------------|-----------------|------------------------|---------------------|------------------------|------------------|---------------------|--------|------------------|---------|--------------------|------------|------------------------|--------|---|---------------------|-----------|---|
|                    |            |       |                 | Zadano vrijeme  | Raspod                 | Svaki (min)         | Raspod                 | Svaki (min)      | Zadana              | Raspod | Zatvoren         | Otvoren |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| Pečenje            | 4          | 4     | Povrće          | 25 m            | 5 m-4 h                | 5                   | Vrijeme kuhanja ~ 24 h | 140 °C           | 100/120/<br>140/160 | *      |                  | *       |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Riba            | 20 m            |                        |                     |                        | 160 °C           |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Perad           | 40 m            |                        |                     |                        | 160 °C           |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| Juha               | 4          |       | Meso            | 50 m            | 10 m-3 h               | 5                   | Vrijeme kuhanja ~ 24 h | 100 °C           | -                   | *      |                  | *       |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Riba            | 45 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Perad           | 50 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Meso            | 60 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Povrće          | 35 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Riba            | 25 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| Para               | 4          |       | Perad           | 45 m            | 5 m-3 h                | 5                   | Vrijeme kuhanja ~ 24 h | 100 °C           | -                   | *      |                  | *       |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Meso            | 55 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Povrće          | 60 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Riba            | 25 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Perad           | 1 h 30 m        |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Meso            | 2 h             |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| Prijanje           | 4          | 2     | Povrće          | 12 m            | 20 m-9 h               | 5                   | Vrijeme kuhanja ~ 24 h | 100 °C           | 90/100              | *      |                  | *       |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Riba            | 10 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Perad           | 15 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Meso            | 20 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| Hiskavo/prženje    | 4          | 4     | Povrće          | 12 m            | 5 m-1 h<br>30 m        | 1                   | -                      | 160 °C           | 100/120/<br>140/160 | *      | *                |         | *                  |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Riba            | 10 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Perad           | 15 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Meso            | 20 m            |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
|                    |            |       | Dječja hrana    | -               |                        |                     |                        | 5 m-2 h          |                     |        |                  |         |                    | 5          | Vrijeme kuhanja ~ 24 h | 100 °C | - | *                   | 1 h maks. |   |
|                    |            |       | Kaša            | 1               |                        |                     |                        | 5 m-2 h          |                     |        |                  |         |                    | 5          | -                      | 100 °C | - | *                   | *         |   |
|                    |            |       | Jogurt          | 1               |                        |                     |                        | 8 h              |                     |        |                  |         |                    | 15         | -                      | 40 °C  | - | *                   | *         |   |
|                    |            |       | Kremasti sir    | 1               |                        |                     |                        | 40 m             |                     |        |                  |         |                    | 15         | -                      | 80 °C  | - | *                   | *         |   |
|                    |            |       | Desert          | 4               |                        |                     |                        | 45 m             |                     |        |                  |         |                    | 5          | 5 m-2 h                | 5      | - | 100/120/<br>140/160 | *         | * |
|                    |            |       | Riz/žitarice    | 1               |                        |                     |                        | -                |                     |        |                  |         |                    | Automatski | Automatski             | -      | 5 | Automatski          | -         | * |
| Plav/rizoto        | 1          | -     | Automatski      | Automatski      | -                      | 5                   | Automatski             | -                | *                   | *      |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| Tjestenina         | 1          | -     | 3 m-3 h         | 1               | Vrijeme kuhanja ~ 24 h | 100 °C              | -                      | *                | *                   |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| Dizanje kruha      | 1          | -     | 1 h             | 10 m-6 h        | 5                      | 40 °C               | 40                     | *                | *                   |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| Podprijavanje      | 1          | -     | 25 m            | 5 m-1 h         | 1                      | 100 °C              | -                      | *                | *                   |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| Održavanje topline | 1          | -     | -               | -               | -                      | 5                   | 75 °C                  | -                | *                   | *      |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| DIY (uradi sam)    | 1          | -     | 30 m            | 5 m-9 h         | 5                      | 100 °C              | 40-160                 | *                | *                   | *      |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| Programi           | 28         | 17    |                 |                 |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |
| TOTAL (UKUPNO)     | 45         |       |                 |                 |                        |                     |                        |                  |                     |        |                  |         |                    |            |                        |        |   |                     |           |   |

Funkcija zadržavanja topline dostupna je u programu DIY (Uradi sam) samo ako se program koristi kao osnovni. Primjerice ako je program za jogurt odabran na opciju DIY (Uradi sam), funkcija održavanja topline neće se aktivirati nakon završenog postupka kuhanja.

## TIPKA "MENU" (IZBORNİK)

- U statusu pripravnosti pritisnite tipku «Menu» (Izbornik) kako biste kružili sljedećim funkcijama: Baking (pečenje) → Soup (juha) → Steam (para) → Stew (pirjanje) → Crust/Fry (hrskavo/prženje) → Baby food (dječja hrana) → Porridge (kaša) → Yogurt (jogurt) → Cream/Cheese (krema/sir) → Dessert (desert) → Rice/Cereals (riža/žitarice) → Pilaf/Risotto (pilav/rižoto) → Pasta (tjestenina) → Bread rising (dizanje kruha) → Reheat (podgrijavanje) → Keep warm (održavanje topline).
- Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja svake funkcije (osim funkcije riža/žitarice, pilav/rižoto). Svjetlosni indikator gumba "Start" (Pokretanje) treperi, a povezana funkcija svijetli.

### **Napomena:**

**Ako je potrebno, dugim pritiskom na tipku «Menu» (Izbornik) od 5 sekundi možete prekinuti zvuk "bip".**

**Ako želite dodati zvuk "bip", tipku izbornika trebate pritisnuti još jedanput.**

## FUNKCIJA "BAKING" (PEČENJE)

- Za odabir funkcije «Baking» (Pečenje) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno. Zatim pritisnite tipku «<» ili «>» kako biste odabrali vrstu namirnica: povrće, riba, perad ili meso.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<» i «>» za promjenu vremena kuhanja. Ponovno pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat) kako biste promijenili temperaturu pritiskom na tipku «<» i «>».
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Baking» (Pečenje), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme. Višenamjensko kuhalo oglašava se zvukom kada postigne odabranu temperaturu.
- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.

## FUNKCIJA "SOUP" (JUHA)

- Za odabir funkcije «Soup» (Juha) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno. Zatim pritisnite tipku «<» ili «>» kako biste odabrali vrstu namirnica: povrće, riba, perad ili meso.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<» i «>» za promjenu vremena kuhanja.
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Soup» (Juha), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.
- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.

## FUNKCIJA "STEAM" (KUHANJE NA PARI)

- Za odabir funkcije «Steam» (Kuhanje na pari) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno. Zatim pritisnite tipku «<» ili «>» kako biste odabrali vrstu namirnica: povrće, riba, perad ili meso.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<» i «>» za promjenu vremena kuhanja.
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Soup» (Kuhanje na pari), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.
- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.

## Preporuke za kuhanje na pari

- Količina vode mora biti propisna i uvijek razinom niža od košare za kuhanje na pari. Prekoračenje razine (maks. 2,5 l) može prouzročiti prelijevanja tijekom uporabe. Informacije radi oznaka 2 mjerne posude na posudi srazmjerna je otprilike 1 l vode.
- Približno vrijeme kuhanja za kuhanje na pari je 1 h 30 min. za 2 l vode i 45 min. za 1 l vode.
- Stavite košaru za kuhanje na pari u posudu - sl.4.
- Stavite sastojke u košaru.

## FUNKCIJA "STEW" (PIRJANJE)

- Za odabir funkcije «Stew» (Pirjanje) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno. Zatim pritisnite tipku «<» ili «>» kako biste odabrali vrstu namirnica: povrće, riba, perad ili meso.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<» i «>» za promjenu vremena kuhanja. Ponovno pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat) kako biste promijenili temperaturu pritiskom na tipku «<» i «>».
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Stew» (Pirjanje), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.
- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.

## FUNKCIJA "CRUST FRY" (HRSKAVO PRŽENJE)

- Za odabir funkcije «Crust Fry» (Hrskavo prženje) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno. Zatim pritisnite tipku «<» ili «>» kako biste odabrali vrstu namirnica: povrće, riba, perad ili meso.

- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<» i «>» za promjenu vremena kuhanja. Ponovno pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat) kako biste promijenili temperaturu pritiskom na tipku «<» i «>».
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Crust Fry» (Hrskavo prženje), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme. Višenamjensko kuhalo oglašava se zvukom kada postigne odabranu temperaturu.
- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.

**Napomena: Ovu funkciju uvijek koristite s uljem i namirnicama. Korištenje ove funkcije samo s uljem može prouzročiti kvar ili opasnost.**

HR

## FUNKCIJA "BABY FOOD" (DJEČJA HRANA)

- Ova funkcija namijenjena je pripremi dječje hrane kuhanjem hrane s malom količinom vode kako bi se dobila prikladna tekstura za malu djecu.
- Za odabir funkcije «Baby food» (Dječja hrana) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<» i «>» za promjenu vremena kuhanja.
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Baby food» (Dječja hrana), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.
- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.
- Iz razloga sigurnosti hrane, funkcija održavanja topline dostupna je samo 1 sat.

**Napomena: Nakon pripreme dječju je hranu potrebno konzumirati u roku od 1 sata.**

## FUNKCIJA "PORRIDGE" (KAŠA)

- Za odabir funkcije «Porridge» (Kaša) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<<» i «>>» za promjenu vremena kuhanja.
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Porridge» (Kaša), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.
- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.

## FUNKCIJA "YOGURT" (JOGURT)

- Za odabir funkcije «Yogurt» (Jogurt) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<<» i «>>» za promjenu vremena kuhanja.
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Yogurt» (Jogurt), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.
- Po završetku postupka kuhanja zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip".

**Po završetku kuhanja, ova funkcija nema opciju održavanja topline. Ovu funkciju koristite za pripremu jogurta u vatrootalnim staklenim posudama.**



# ODABIR SASTOJAKA ZA JOGURT

## Mlijeko

### Kakvo mlijeko koristiti?

Svi naši recepti (ako nije drukčije određeno) pripremaju se s kravljim mlijekom. Možete koristiti biljno mlijeko primjerice poput sojinog mlijeka, kao i ovčje ili kozje mlijeko, ali u tom slučaju čvrstoća jogurta može se razlikovati ovisno o korištenom mlijeku. Za vaš uređaj prikladno je sirovo mlijeko ili dugotrajno mlijeko i sve vrste mlijeka opisane u nastavku:

- **Dugotrajno sterilizirano mlijeko:** Od punomasnog mlijeka pasteriziranog UHT postupkom dobiva se čvršći jogurt. Korištenjem poluobranog mlijeka dobit će se manje čvrst jogurt. Međutim, možete koristiti poluobrano mlijeko i dodati jednu ili dvije mjerice mlijeka u prahu.
- **Pasterizirano mlijeko:** od ovog mlijeka dobiva se kremastiji jogurt s tankim kajmakom na površini.
- **Sirovo mlijeko (svježe mlijeko):** potrebno je prokuhati. Preporučujemo mlijeko prokuhavati dulje vrijeme. Bilo bi opasno ovo mlijeko koristiti bez prokuhavanja. Prije korištenja u aparatu mlijeko je potrebno ostaviti da se ohladi. Ne preporučujemo obogaćivanje kulturom korištenjem jogurta spravljenog od sirovog mlijeka
- **Mlijeko u prahu:** korištenjem mlijeka u prahu dobiva se vrlo kremast jogurt. Slijedite upute na kutiji proizvođača.

**Odaberite punomasno mlijeko, po mogućnosti dugotrajno mlijeko pasterizirano postupkom UHT.**

**Sirovo (svježe) ili pasterizirano mlijeko potrebno je prokuhati, a zatim ohladiti i s njega skinuti kajmak.**

## Ferment

### Za jogurt

Izrađuje se:

- Od jednog **prirodnog jogurta** kupljenog u trgovini s po mogućnosti najduljim rokom trajanja; vaš će jogurt onda sadržavati aktivniji ferment za čvršći jogurt.
- Od **fermenta osušenog zamrzavanjem**. U tom slučaju pridržavajte se vremena aktiviranja navedenog na uputama za ferment. Ove fermente možete pronaći u supermarketima, ljekarnama i određenim trgovinama zdrave hrane.

- Od jednog vašeg **nedavno spravljenog jogurta** – koji mora biti prirodan i nedavno spravljen. To se zove obogaćivanje kulturom. Nakon pet postupaka obogaćivanja kulturom, korišteni jogurt gubi aktivne fermente, što može rezultirati manje čvrstom konzistencijom. U tom je slučaju postupak potrebno ponovno započeti korištenjem jogurta kupljenog u trgovini ili fermenta osušenog zamrzavanjem.

**Ako ste prokuhali mlijeko, prije dodavanja fermenta pričekajte da se ohladi na sobnu temperaturu.**

**Previsoka temperatura mlijeka može uništiti svojstva fermenta.**

## Vrijeme fermentacije

- Za jogurt će biti potrebno vrijeme fermentacije između 6 i 12 sati, ovisno o osnovnim sastojcima i željenom rezultatu.



- Po završetku postupka spravljanja jogurta, jogurt je potrebno staviti u hladnjak najmanje 4 sata. Jogurt se u hladnjaku može držati najviše 7 dana.

## FUNKCIJA "CREAM/CHEESE" (KREMA/SIR)

- Ova funkcija namijenjena je pravljenju mekanog sira. Poželjno je koristiti punomasno mlijeko i malo ohlađenog mekanog sira.
- Za odabir funkcije «Cream/Cheese» (Krema/Sir) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<>» i «>>» za promjenu vremena kuhanja.
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Cream/Cheese» (Krema/Sir), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

## FUNKCIJA "DESSERT" (DESERT)

- Za odabir funkcije «Dessert» (Desert) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<» i «>» za promjenu vremena kuhanja. Ponovno pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat) kako biste promijenili temperaturu pritiskom na tipku «<» i «>».
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Dessert» (Desert), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

## FUNKCIJA "RICE/CEREALS" (RIŽA/ŽITARICE)


- Stavite potrebnu količinu riže u posudu pomoću priložene mjerne posude – sl.8. Zatim ulijte hladnu vodu do odgovarajuće oznake «CUP» (mjerna posuda) utisnute na posudi – sl.9.
- Zatvorite poklopac.

**Napomena: Uvijek najprije dodajte rižu jer u suprotnom imat ćete previše vode.**

Za odabir funkcije «Rice/Cereal» (Riža/žitarice) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje «--», svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) treperi. Zatim pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Rice/Cereal» (Riža/žitarice), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu treperi «--».

- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojanje vremena funkcije održavanja topline.

## FUNKCIJA "PILAF/RISOTTO" (PILAV/RIŽOTO)

- Za odabir funkcije «Pilaf/Risotto» (Pilav/Rižoto) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje «», svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) treperi. Zatim pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Pilaf/Risotto» (Pilav/Rižoto), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu treperi « -- ».
- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.

## PREPORUKE ZA NAJBOLJE KUHANJE RIŽE (Funkcije "Rice/Cereals" (Riža/Žitarice) i "Pilaf/Risotto" (Pilav/Rižoto))

- Prije kuhanja rižu izmjerite mjernom posudom i isperite, osim riže za rižoto.
- Ispranu rižu dobro raspodijelite po cijeloj površini posude. Posudu napunite vodom do odgovarajuće razine vode (oznake stupnjeva u mjerici).
- Kada se riža zgotovi, kada je svjetlosni indikator "Keep Warm" (Održavanje topline) uključen, promiješajte rižu i ostavite ju u višenamjenskom kuhalu još nekoliko minuta kako biste dobili savršenu rižu odvojenog zrna.

Tablica u nastavku predstavlja vodič za kuhanje riže:

### VODIČ ZA KUHANJE BIJELE RIŽE – 10 mjerica

| Mjerne posude | Masa riže | Razina vode u posudi (+ riža) | Posluživanje      |
|---------------|-----------|-------------------------------|-------------------|
| 2             | 300 g     | oznaka 2 mjerne posude        | 3 por. – 4 por.   |
| 4             | 600 g     | oznaka 4 mjerne posude        | 5 por. – 6 por.   |
| 6             | 900 g     | oznaka 6 mjernih posuda       | 8 por. – 10 por.  |
| 8             | 1.200 g   | oznaka 8 mjernih posuda       | 13 por. – 14 por. |
| 10            | 1.500 g   | oznaka 10 mjernih posuda      | 16 por. – 18 por. |

Vrijeme i temperatura su automatski za kuhanje riže.

Imajte na umu da postoji 7 koraka:

Prethodno zagrijavanje => Upijanje vode => Brz porast temperature => Održavanje prokuhavanja => Isparavanje vode => Dinstanje riže => Održavanje topline.

Vrijeme kuhanja ovisi o količini i vrsti riže.

## FUNKCIJA "PASTA" (TJESTENINA)

- **Tijekom kuhanja tjestenine poklopac mora biti otvoren.**
- Za kuhanje tjestenine važno je pričekati sve dok voda ne postigne dobru temperaturu prije dodavanja tjestenine.
- Za odabir funkcije «Pasta» (Tjestenina) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<<» i «>>» za promjenu vremena kuhanja tjestenine.
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Pasta» (Tjestenina), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.
- Višenamjensko kuhalo oglašava se zvonjavom kada voda postigne dobru temperaturu. Stavite tjesteninu u vodu u ponovno pritisnite tipku za pokretanje kako biste pokrenuli uklopni sat. Sve dok korisnik ne pritisne tipku za pokretanje, vrijeme kuhanje neće se pokrenuti, a višenamjensko kuhalo održavat će dobru temperaturu vode.
- Po završetku postupka kuhanja zujalica će se oglasiti tri puta zvukom «bip».

**Napomena: Za ovu funkciju ne postoji funkcija zadržavanja topline.**

## FUNKCIJA "BREAD RISING" (DIZANJE KRUHA)

- Ova funkcija namijenjena je dizanju tijesta kruha na 40°C nakon ručnog miješenja i prije pečenja.
- Za odabir funkcije «Bread rising» (Dizanje kruha) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<<» i «>>» za promjenu vremena kuhanja.
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Bread rising» (Dizanje kruha), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

Preporuke za dizanje tijesta (Dizanje kruha):

- Tijesto napravite posebno i stavite ga u unutarnju posudu. Zatvorite poklopac i odaberite funkciju «Bread rising» (Dizanje tijesta).
- Nakon dizanja tijesta možete koristiti funkciju "Baking" (Pečenje) za pečenje na 160°C 20-23 minute. Zatim ga okrenite na drugu stranu otprilike još 23 minute (ovisno o količini sastojaka).

## FUNKCIJA "REHEAT" (PODGRIJAVANJE)

- Ova funkcija namijenjena je podgrijavanju samo skuhanе hrane.
- Za odabir funkcije «Reheat» (Podgrijavanje) pritisnite tipku «Menu» (Izbornik). Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja, a svjetlosni indikator gumba «Start» (Pokretanje) treperi crveno.
- Za aktiviranje funkcije namještanja vremena pritisnite tipku «Temperature / Timer» (Temperatura / Uklopni sat), a zatim pritisnite tipku «<<» i «>>» za promjenu vremena kuhanja.
- Pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Višenamjensko kuhalo ulazi u status kuhanja «Reheat» (Podgrijavanje), svjetlosni indikator tipke «Start» (Pokretanje) svijetli, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.
- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.

## OPREZ

- **Hladna hrana ne smije prekoračiti 1/2 zapremine kuhala. Previše hrane ne može se dobro zagrijati. Ponavljano korištenje funkcije "Reheat" (Podgrijavanje) ili premalo hrane rezultirat će zagorjelom hranom i tvrdim slojem na dnu.**
- **Ne preporučujemo podgrijavanje guste kaše jer kaša u suprotnom može postati poput tijesta.**
- **Ne podgrijavajte hladnu hranu koja je bila dugo uskladištena kako biste izbjegli neugodan miris.**

## FUNKCIJA "KEEP WARM/CANCEL" (ODRŽAVANJE TOPLINE/PREKID)

Postoje dvije funkcije ove tipke: Održavanje topline i prekid.

### 1. Održavanje topline:

#### 1.1 Ručno održavanje topline:

Tipku «Keep warm/Cancel» (Održavanje topline/prekid) možete pritisnuti ručno, uključuje se svjetlosni indikator tipke "Keep warm/Cancel" (Održavanje topline/prekid), a višenamjensko kuhalo ulazi u status održavanja topline.

#### 1.2 Automatsko održavanje topline:

Višenamjensko kuhalo ući će automatski u status "keep warm" (održavanje topline) po završetku postupka kuhanja (određeni izbornici su isključeni). Zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će automatski u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.

**U slučaju da trebate prethodno prekinuti automatsko održavanje topline po završetku postupka kuhanja: prije pokretanja programa kuhanja pritisnite tipku «Keep warm» (Održavanje topline) 5 sekundi. Ako ponovno želite postaviti funkciju automatskog održavanja topline, tipku za održavanje topline ponovno pritisnite 5 sekundi.**

### 2. Funkcija prekida:

- Tipku "Keep warm/Cancel" (Održavanje topline/prekid) pritisnite za prekid svih namještenih podataka i vraćanje u način rada pripravnosti.

**Preporuka: Za održavanje dobrog okusa hrane, ograničite vrijeme držanja u periodu od 12 sati.**

## FUNKCIJA "DIY" (URADI SAM)

- Funkcija "Do It Yourself" (Uradi sam) namijenjena je pohranjivanju vaših omiljenih odabira postupka kuhanja.
- Za odabir funkcije "DIY" (Uradi sam) u načinu rada pripravnosti pritisnite tipku «DIY» (Uradi sam). Višenamjensko kuhalo najprije će ući u status namještanja funkcije "DIY" (Uradi sam) uz prikaz zadanog vremena kuhanja na zaslonu i treperenje svjetlosnog indikatora tipke "Start" (Pokretanje).
- Postoje 2 mogućnosti namještanja funkcije "DIY" (Uradi sam):
  - Ako želite imati stabilnu temperaturu i vrijeme za svoj program, za određivanje svojih postavki pritisnite tipku "Temperature / Time" (Temperatura / vrijeme).
  - Ako kao osnovu svog programa želite koristiti izbornik, za odabir željenog programa kuhanja pritisnite tipku izbornika. Nakon odabira izbornika postavke možete mijenjati pomoću tipke "Temperature / Time" (Temperatura / vrijeme).
- Po završetku postupka kuhanja, zujalica će se oglasiti tri puta zvukom "bip", višenamjensko kuhalo ući će u status održavanja topline uz uključivanje indikatora "Keep Warm" (Održavanje topline), a na zaslonu će započeti odbrojavanje vremena funkcije održavanja topline.

### **Napomena:**

- **Neki programi kuhanja definirani su kao potpuno automatski programi, stoga podešavanje temperature i/ili vremena kuhanja nije moguće.**
- **Višenamjensko kuhalo pohranjuje zadnju temperaturu i vrijeme kuhanja postavke "DIY" (Uradi sam) za sljedeću uporabu.**
- **Radi zaštite aparata, u funkciji "DIY" (Uradi sam) postoji ograničenje namještanja temperature/vremena:**  
**Između 40 - 100 °C, raspon vremena kuhanja je od 1 min. - 9 h.**  
**Između 105 - 160 °C, raspon vremena kuhanja je od 1 min. - 2 h.**

## FUNKCIJA "DELAYED START" (ODLOŽENO POKRETANJE)

- Za korištenje funkcije odloženog pokretanja najprije odaberite program kuhanja i vrijeme kuhanja. Zatim pritisnite tipku «Delayed start» (Odloženo pokretanje) i odaberite prethodno podešeno vrijeme.
- **Prethodno podešeno vrijeme u skladu je s vremenom za završetak postupka kuhanja.**



- Zadano prethodno podešeno vrijeme promijenit će se ovisno o odabranom vremenu kuhanja. Raspon prethodnog podešavanja je od 1 do 24 sata.
- Svakim pritiskom na tipku «<» i «>» možete povećati ili smanjiti vrijeme odloženog pokretanja.
- Po odabiru potrebnog prethodno podešenog vremena, za ulazak u način rada kuhanja pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Indikator «Start» (Pokretanje) i dalje će svijetliti, a na zaslonu će se prikazati broj sati koje ste odabrali.

## FUNKCIJA "TIMER" (UKLOPNI SAT)

- Za korištenje funkcije uklopnog sata najprije odaberite program kuhanja i vrijeme kuhanja. Zatim pritisnite tipku «Temperature/Timer» (Temperatura/uklopni sat) i namjestite vrijeme kuhanja. Svakim pritiskom na tipku «<» i «>» možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja.
- Po odabiru potrebnog vremena kuhanja, za ulazak u način rada kuhanja pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Indikator «Start» (Pokretanje) i dalje će svijetliti.
- Ako pritisnete tipku "Temperature / Timer" (Temperatura / uklopni sat) moći ćete vidjeti vrijeme kuhanja nakon pokretanja funkcije odloženog pokretanja.
- Vrijeme kuhanja možete mijenjati tijekom postupka kuhanja pritiskom na tipku "Temperature / Timer" (Temperatura / uklopni sat). Nakon odabira vremena kuhanja i bez ikakvih radnji u roku od 5 sekundi, višenamjensko kuhalo nastavit će s preostalim postupkom kuhanja s novom postavkom.

## FUNKCIJA "TEMPERATURE" (TEMPERATURA)

- Za korištenje funkcije "Temperature" (Temperatura) najprije odaberite program kuhanja i vrijeme kuhanja. Zatim pritisnite tipku «Temperature/Timer» (Temperatura/uklopni sat) i odaberite temperaturu. Zadana temperatura kuhanja promijenit će se ovisno o odabranom programu kuhanja. Temperaturu možete povećati ili smanjiti svakim pritiskom na tipku «<» i «>».
- Po odabiru potrebne temperature, za ulazak u način rada kuhanja pritisnite tipku «Start» (Pokretanje). Indikator «Start» (Pokretanje) i dalje će svijetliti.

- Temperaturu možete mijenjati tijekom postupka kuhanja pritiskom na tipku "Temperature / Timer" (Temperatura / uklopni sat). Nakon odabira temperature i bez ikakvih radnji u roku od 5 sekundi, višenamjensko kuhalo nastavit će s postupkom kuhanja s novom postavkom.

## NAKON ZAVRŠETKA POSTUPKA KUHANJA

- Otvorite poklopac – sl.1.
- Kada rukujete posudom za kuhanje i parnom posudom potrebno je nositi rukavice – sl.11.
- Hranu servirajte pomoću žlice priložene uz vaš aparat i ponovno zatvorite poklopac.
- Maksimalno vrijeme održavanja topline je 24 sata.
- Za okončanje statusa održavanja topline pritisnite tipku «Keep Warm/Cancel» (Održavanje topline/prekid).
- Isključite aparat iz strujnog napajanja.

## OSTALE INFORMACIJE

- Aparat ima funkciju memorije. U slučaju ispada struje višenamjensko kuhalo pohranit će stanje kuhanja neposredno prije ispada i nastaviti će postupak kuhanja ako se strujno napajanje nastavi u roku od 2 sekunde. Ako ispad struje traje dulje od 2 sekunde, višenamjensko kuhalo prekinut će prethodni postupak kuhanja i vratiti se u način rada pripravnosti.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja i održavanja uvjerite se da je višenamjensko kuhalo isključeno iz strujnog napajanja i potpuno ohlađeno.
- Strogo preporučujemo čišćenje aparata spužvom nakon svake uporabe – sl.12.
- Posuda, unutarnji poklopac, mjerna posuda i žlica za rižu i juhu mogu se prati u perilici posuđa – sl.13.

### Posuda, košara za kuhanje na pari

- Ne preporučujemo korištenje abrazivnog praška i metalnih spužvica.
- Ako se hrana zalijepila za dno, prije pranja u posudu možete uliti vodu kako bi se hrana izvjesno vrijeme natapala.
- Pažljivo osušite posudu.

## Održavanje posude

Za održavanje posude pažljivo se pridržavajte uputa u nastavku:

- Kako biste osigurali održavanje kvalitete posude, ne preporučujemo hranu rezati u posudi.
- Pobrinite se da posudu vratite u višenamjensko kuhalo.
- Koristite priloženu žlicu ili drvenu žlicu, a ne metalne žlice kako biste izbjegli oštećenje površine posude – sl.14.
- Radi izbjegavanja rizika od korozije, u posudu nemojte ulijevati ocat.
- Boja površine posude može se promijeniti nakon prvog korištenja ili nakon dulje uporabe. Do promjene boje dolazi uslijed djelovanja pare i vode i ona nema negativnog utjecaja na korištenje višenamjenskog kuhala niti je opasna za zdravlje. Posudu možete nastaviti koristiti potpuno sigurno.

## Čišćenje mikro tlačnog ventila

- Kad čistite mikro tlačni ventil, skinite ga s poklopca – sl.15 i otvorite ga okretanjem u smjeru «open» (otvoreno) - sl.16a i 16b. Nakon čišćenja tlačni ventil obrišite, spojite dva dijela i okrenite ga u smjeru «close» (zatvoreno). Tlačni ventil zatim vratite na poklopac višenamjenskog kuhala – sl.17a i 17b.

HR

## Čišćenje i održavanje drugih dijelova aparata

- Vanjsku stranu višenamjenskog kuhala – sl.18, unutarnju stranu poklopca i kabel očistite vlažnom krpom i dobro osušite. Ne koristite abrazivne proizvode.
- Za čišćenje unutrašnjosti aparata ne koristite vodu jer može oštetiti senzor temperature.

## VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

| Opis kvara   | Uzrok  | Rješenje   |
|--|--|--|
| Svjetlosni indikatori su isključeni i funkcija grijanja ne radi. | Aparat nije priključen na strujno napajanje.                                       | Provjerite je li strujni kabel utaknut u strujnu utičnicu. |
| Svjetlosni indikatori su isključeni i funkcija grijanja radi.    | Postoji problem u spoju svjetlogog indikatora ili je svjetlosni indikator oštećen. | Pošaljite u ovlaštenu servis na popravak.                  |

| Opis kvara   | Uzrok  | Rješenje   |
|--|--|--|
| Ispuštanje pare tijekom uporabe  | Poklopac nije dobro zatvoren.  | Otvorite poklopac i ponovno ga zatvorite.  |
|  | Mikro tlačni ventil nije dobro pozicioniran ili nije kompletan.  | Obustavite postupak kuhanja (isključite proizvod iz strujnog napajanja) i provjerite je li ventil kompletan (2 dijela spojena zajedno) i dobro pozicioniran. |
|  | Oštećen je poklopac ili brtva mikro tlačnog ventila.   | Pošaljite u ovlaštenu servis na popravak.  |
| Riža je napola skuhanu ili je prekoračeno vrijeme kuhanja.   | Previše ili nedovoljno vode u usporedbi s količinom riže.  | Pogledajte tablicu za količinu vode.   |
| Riža je napola skuhanu ili je prekoračeno vrijeme kuhanja.   | Nije dovoljno lagano kuhala.   | Pošaljite u ovlaštenu servisni centar na popravak.   |
| Funkcija automatskog održavanja topline je u kvaru (proizvod je u položaju kuhanja ili funkcija grijanja ne radi). | Funkciju održavanja topline obustavio je korisnik tijekom namještanja. Pogledajte odlomak o funkciji održavanja topline. |  |
| E0   | Senzor na gornjoj strani, otvoren strujni krug ili kratak spoj.  |  |

| Opis kvara | Uzrok   | Rješenje   |
|------------|---|--|
| E1         | Senzor na donjoj strani, otvoren strujni krug ili kratak spoj.    | Zaustavite aparat i ponovno pokrenite program. Ako se problem ponavlja, aparat pošaljite u ovlaštenu servisni centar na popravak.  |
| E3         | Previsoka temperatura (nema dovoljno hrane ili tekućine u posudi) | Isključite aparat iz strujnog napajanja nekoliko sekundi i ponovno pokrenite program. Ako se problem ponavlja, aparat pošaljite u ovlaštenu servisni centar na popravak. |

HR

**Napomena: Ako je unutarnja posuda deformirana, više ju ne koristite i zatražite zamjenu od ovlaštenog servisnog centra za popravak.**

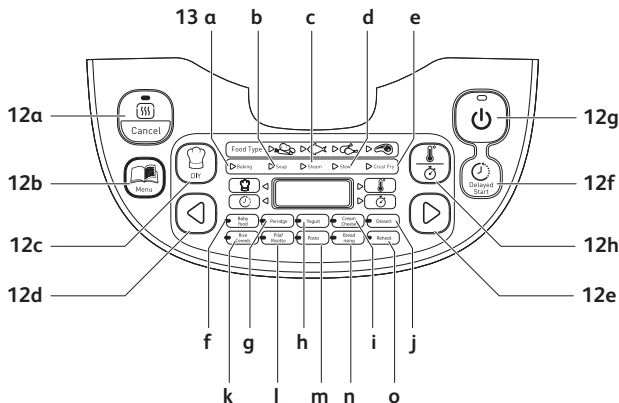
## ZAŠTITA OKOLIŠA



### Pomozite u zaštiti okoliša!

- ① Vaš uređaj sadrži mnogo vrijednih materijala koji se mogu ponovno koristiti ili reciklirati.
- ➔ Ostavite aparat na lokalnom mjestu za sakupljanje takve vrste otpada.

## NADZORNA PLOŠČA



## OPIS

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Pokrov</li> <li><b>2</b> Notranji pokrov</li> <li><b>3</b> Snemljiva notranja posoda</li> <li><b>4</b> Gumb za sprostitev pokrova</li> <li><b>5</b> Ročaj</li> <li><b>6</b> Napajalna vtičnica</li> <li><b>7</b> Lopatica za riž</li> <li><b>8</b> Zajemalka za juho</li> <li><b>9</b> Merilna posodica</li> <li><b>10</b> Košara za kuhanje v pari</li> <li><b>11</b> Napajalni kabel</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>12</b> Nadzorna plošča           <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a</b> Tipka za ohranjanje toplote/preklic</li> <li><b>b</b> Tipka Menu</li> <li><b>c</b> Tipka Naredi sam</li> <li><b>d</b> Tipka "&lt;"</li> <li><b>e</b> Tipka "&gt;"</li> <li><b>f</b> Tipka za zakasnitev vklopa</li> <li><b>g</b> Tipka Start</li> <li><b>h</b> Tipka za nastavitve temperature/ure</li> </ul> </li> </ul> |
|---|--|

### 13 Funkcije kuhanja

- a Funkcija Peka
- b Funkcija Juha
- c Funkcija Para
- d Funkcija Enolončnica
- e Funkcija Cvrtje
- f Funkcija Otroška hrana
- g Funkcija Kaša

### h Funkcija Jogurt

- i Funkcija Kremni sir
- j Funkcija Sladica
- k Funkcija Riž/kosmiči
- l Funkcija Pilav/rižota
- m Funkcija Testenine
- n Funkcija Vzhajanje kruha
- o Funkcija Pogrevanje

## PRED PRVO UPORABO

### Odpakirajte napravo

- Napravo vzemite iz embalaže in odstranite vse pripomočke ter dokumente.
- Pokrov odprite s pritiskom na gumb za sprostitev pokrova na ohišju – slika 1.

**Preberite navodila in pozorno sledite načinu delovanja.**

### Čiščenje naprave

- Odstranite posodo – slika 2, notranji pokrov in tlačni ventil – slika 3a in 3b.
- Posodo, ventil in notranji pokrov očistite z gobico in tekočino za pomivanje posode.
- Zunanji del naprave in pokrov obrišite z vlažno krpo.
- Skrbno posušite.
- Vse elemente namestite v prvotni položaj. Notranji pokrov namestite v pravi položaj na vrhnji pokrov naprave. Notranji pokrov potisnite na vrh, dokler ni trdno na mestu. Snemljiv kabel priklopite v vtičnico na kuhalniku.

SL

## ZA NAPRAVO IN VSE FUNKCIJE

- Skrbno obrišite zunanji del posode (še posebej dno). Prepričajte se, da pod posodo in na grelnem elementu ni ostankov ali tekočine – slika 5.
- Posodo položite v napravo in se prepričajte, da je v pravilnem položaju – slika 6.
- Prepričajte se, da je notranji pokrov v pravilnem položaju.
- Pokrov zaprite tako, da se zaskoči.
- Napajalni kabel vtaknite v vtičnico na kuhalniku in ga priklopite na električno omrežje. Iz naprave se bo zaslišal dolg zvok, kontrolne lučke na nadzorni plošči pa se bodo za trenutek zasvetile. Na zaslonu se bo prikazalo «----», vse lučke pa se bodo ugasnile. Ko je naprava v načinu pripravljenosti, lahko izberete funkcije menija.
- Ne dotikajte se grelnega elementa po kuhanju ali ko je naprava vklopljena. Ne prenašajte naprave, ki je v uporabi ali takoj po kuhanju.
- Naprava je namenjena samo za notranjo uporabo.

**Roke med kuhanjem nikoli ne polagajte nad odprtino za uhajanje pare, saj obstaja nevarnost opeklin - slika 10.**

**Če želite po začetku kuhanja spremeniti izbrani meni kuhanja zaradi napake, pritisnite tipko Ohranjanje toplote/preklic (KEEP WARM/CANCEL) in ponovno izberite želeni meni.**

**Uporabljajte samo posodo, ki je priložena napravi.**

**Ne nalivajte vode ali vstavljajte sestavin v napravo, ko v njej ni posode.**

**Največja dovoljena količina vode in sestavin ne sme preseči najvišje oznake znotraj posode - slika 7.**



# TABELA PROGRAMOV KUHANJA

| Programi           | Samodejno | Ročno | Vrsta hrane | Čas kuhanja  |           | Vesilih (min) |                  | Zamik vklopa |               | Temperatura (°C) |                     | Položaj pokrova |         | Ohranjanje toplote |
|--------------------|-----------|-------|-------------|--------------|-----------|---------------|------------------|--------------|---------------|------------------|---------------------|-----------------|---------|--------------------|
|                    |           |       |             | Privzeti čas | Razpon    | Razpon        | Vesilih (min)    | Razpon       | Vesilih (min) | Privzeto         | Razpon              | Zaprto          | Odperto |                    |
| Peča               | 4         | 4     | Zelenjava   | 25m          | 5m-4h     | 5             | Čas kuhanja ~24h | 5            | 100°C         | 140°C            | 100/120/<br>140/160 | *               |         | *                  |
|                    |           |       | Riba        | 20m          |           |               |                  |              |               | 160°C            |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | Perumina    | 40m          |           |               |                  |              |               | 160°C            |                     |                 |         |                    |
| Juha               | 4         |       | Meso        | 50m          | 10m-3h    | 5             | Čas kuhanja ~24h | 5            | 100°C         | 160°C            | -                   | *               |         | *                  |
|                    |           |       | Zelenjava   | 40m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | Riba        | 45m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Para               | 4         |       | Perumina    | 50m          | 5m-3h     | 5             | Čas kuhanja ~24h | 5            | 100°C         | 100°C            | -                   | *               |         | *                  |
|                    |           |       | Meso        | 60m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | Zelenjava   | 35m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Endončica          | 4         | 2     | Riba        | 25m          | 20m-9h    | 5             | Čas kuhanja ~24h | 5            | 100°C         | 100°C            | 90/100              | *               |         | *                  |
|                    |           |       | Perumina    | 1h30m        |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | Meso        | 55m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Cvrtje             | 4         | 4     | Zelenjava   | 12m          | 5m-1h-30m | 1             | -                | Ne           | -             | 160°C            | 100/120/<br>140/160 | *               | *       | *                  |
|                    |           |       | Riba        | 10m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | Perumina    | 15m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Otroška hrana      | 1         |       | Meso        | 20m          | 5m-2h     | 5             | Čas kuhanja ~24h | 5            | 100°C         | 100°C            | -                   | *               |         | Največ 1h          |
|                    |           |       | -           | 45m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | 25m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Kaša               | 1         |       | Jogurt      | 1h           | 5m-2h     | 5             | -                | -            | -             | 100°C            | -                   | *               |         | *                  |
|                    |           |       | -           | 8h           |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | 1h-12h       |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Kremni sir         | 1         |       | -           | 15           | 1h-12h    | 15            | -                | -            | -             | 40°C             | -                   | *               |         | *                  |
|                    |           |       | -           | 40m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | 10m-4h       |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Sladica            | 1         | 4     | -           | 45m          | 5m-2h     | 5             | -                | -            | -             | 80°C             | 100/120/<br>140/160 | *               |         | *                  |
|                    |           |       | -           | 45m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | Samodejno    |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| RIP/kosmiči        | 1         |       | -           | Samodejno    | Samodejno | -             | -                | -            | -             | Samodejno        | -                   | *               |         | *                  |
|                    |           |       | -           | Samodejno    |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | Samodejno    |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Pilav/rizota       | 1         |       | -           | Samodejno    | Samodejno | -             | -                | -            | -             | Samodejno        | -                   | *               |         | *                  |
|                    |           |       | -           | Samodejno    |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | Samodejno    |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Testenine          | 1         |       | -           | 8m           | 3m-3h     | 1             | Čas kuhanja ~24h | 5            | 100°C         | 100°C            | -                   | *               |         | *                  |
|                    |           |       | -           | 8m           |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | 1h           |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Vzbijanje kruha    | 1         |       | -           | 1h           | 10m-6h    | 5             | -                | -            | -             | 40°C             | 40                  | *               |         | *                  |
|                    |           |       | -           | 1h           |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | 25m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Pogrevanje         | 1         |       | -           | 25m          | 5m-1h     | 1             | -                | -            | -             | 100°C            | -                   | *               |         | *                  |
|                    |           |       | -           | 25m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | 25m          |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Ohranjanje toplote | 1         |       | -           | -            | -         | -             | -                | -            | -             | 75°C             | -                   | *               |         | *                  |
|                    |           |       | -           | -            |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | -            |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Naredi sam         | 1         |       | -           | -            | -         | -             | -                | -            | -             | 100°C            | 40-160              | *               |         | *                  |
|                    |           |       | -           | -            |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
|                    |           |       | -           | -            |           |               |                  |              |               |                  |                     |                 |         |                    |
| Programi           | 28        | 17    | -           |              | 5m-9h     | 5             | -                |              | 5             | 100°C            | 40-160              | *               | *       | *                  |
|                    |           |       | -           |              | 30m       | 5             | -                |              | 5             | 100°C            | 40-160              | *               | *       | *                  |
|                    |           |       | -           |              | SKUPAJ    | 45            | -                |              | 45            | -                |                     | 45              | 40-160  | *                  |

Ohranjanje toplote je mogoče v programu Naredi sam, a le če osnovni program to dovoljuje. Na primer, če je za program Jogurt nastavljena funkcija Naredi sam, se ohranjanje toplote ne bo aktiviralo, ko bo kuhanje končano.

## TIPKA MENU

- V načinu pripravljenosti pritisnite tipko Menu in izbirajte med naslednjimi funkcijami: Peka → Juha → Para → Enolončnica → Cvrtje → Otroška hrana → Kaša → Jogurt → Kremni sir → Sladica → Riž/kosmiči → Pilav/rižota → Testenine → Vzhajanje kruha → Pogrevanje → Ohranjanje toplote.
- Na zaslonu se za vsako funkcijo prikaže privzet čas kuhanja (razen za Riž/kosmiči in Pilav/rižota). Lučka tipke Start prične utripati in zasveti se povezana funkcija.

### **Opomba:**

**V primeru, da želite izklopiti zvok, tipko Menu držite 5 sekund.**

**Če želite vklopiti zvok, morate še enkrat pritisniti tipko Menu.**

## FUNKCIJA PEKA

- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Peka. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče. Pritisnite «<» ali «>» za izbiro vrste hrane: Zelenjava, Riba, Perutnina ali Meso.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja. Še enkrat pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) in spremenite temperaturo s pritiskom na «<» in «>».
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Peka se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas peke. Kuhalnik zazvoni, ko doseže izbrano temperaturo.
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.

## FUNKCIJA JUHA

- Pritisnite tipko Menu, da izberete funkcijo Juha. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče. Pritisnite «<» ali «>» za izbiro vrste hrane: Zelenjava, Riba, Perutnina ali Meso.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja.
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Juha se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas kuhanja.
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.

## FUNKCIJA PARA

- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Para (Steam). Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče. Pritisnite «<» ali «>» za izbiro vrste hrane: Zelenjava, Riba, Perutnina ali Meso.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja.
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Para se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas kuhanja.
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.

SL

### Priporočila za kuhanje v pari

- Količina vode mora biti ustrezna in vedno nižja od košare za kuhanje v pari. Prekoračitev ravni vode (največ 2,5 l) lahko povzroči, da voda med uporabo prekipi. Oznaka za 2 skodelici v posodi ustreza 1 l vode.
- Približen čas kuhanja v pari je 1h 30min za 2 l vode in 45 min za 1 l vode.
- Košaro za kuhanje v pari postavite na posodo - slika 4.
- V košaro dodajte sestavine.

## FUNKCIJA ENOLONČNICA

- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Enolončnica. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče. Pritisnite «<» ali «>» za izbiro vrste hrane: Zelenjava, Riba, Perutnina ali Meso.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja. Še enkrat pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) in spremenite temperaturo s pritiskom na «<» in «>».
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Enolončnica se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas kuhanja.
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.

## FUNKCIJA CVRTJE

- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Cvtlje. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče. Pritisnite «<» ali «>» za izbiro vrste hrane: Zelenjava, Riba, Perutnina ali Meso.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja. Še enkrat pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) in spremenite temperaturo s pritiskom na «<» in «>».
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Cvtlje se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas cvrtja. Kuhalnik zazvoni, ko doseže izbrano temperaturo.
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.

**Opomba: To funkcijo vedno uporabljajte z oljem in hrano. Če jo uporabljate le z oljem, lahko pride do okvare ali nevarnosti.**

## FUNKCIJA OTROŠKA HRANA

- Funkcija omogoča pripravo otroške hrane z uporabo majhne količine vode. Na ta način je hrana primerne strukture za majhne otroke.
- Pritisnite tipko Menu, da izberete funkcijo Otroška hrana. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja.
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Otroška hrana se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas kuhanja.
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.
- Iz varnostnih razlogov je mogoča le 1 ura ohranjanja toplote.

**Opomba: Ko je otroška hrana skuhana, jo je potrebno zaužiti v roku 1 ure.**

## FUNKCIJA KAŠA

SL

- Pritisnite tipko Menu, da izberete funkcijo Kaša. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja.
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Kaša se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas kuhanja.
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.

## FUNKCIJA JOGURT

- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Jogurt. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja.
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Jogurt se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas kuhanja.
- Ob koncu kuhanja boste zaslišali tri zvočne signale.

**Ta funkcija ne omogoča ohranjanja toplote ob koncu kuhanja.**  
**Za izdelavo jogurta se uporablja ognjevarna steklena posoda.**

## IZBIRA SESTAVIN ZA JOGURT

### Mleko

#### Katero mleko izbrati?

Vsi naši recepti (razen, če je drugače navedeno) vključujejo kravje mleko. Lahko uporabite rastlinsko mleko, kot je sojino, ali ovčje in kozje mleko, a v tem primeru se čvrstost jogurta lahko razlikuje, odvisno od vrste uporabljenega mleka. Za vašo napravo je primerno surovo ali trajno mleko in mleko, opisano spodaj:

- **Trajno sterilizirano mleko:** Če uporabite polnomastno mleko, bo jogurt bolj čvrst. Če uporabite pol posneto mleko, bo jogurt manj čvrst. Lahko pa uporabite pol posneto mleko in mu dodate enega ali dva lončka mleka v prahu.
- **Pasterizirano mleko:** s tem mlekom boste ustvarili bolj kremast jogurt z malce smetane na vrhu.
- **Surovo mleko (mleko s kmetije):** potrebno ga je zavreti. Priporočeno je, da vre dalj časa. Uporaba neprevretega mleka bi bila nevarna. Počakajte, da se mleko ohladi, preden ga uporabite. Kultivacija jogurta iz surovega mleka ni priporočljiva.
- **Mleko v prahu:** z uporabo mleka v prahu bo jogurt zelo kremast. Sledite navodilom na škatli proizvajalca.

**Izberite polnomastno mleko, po možnosti trajno.**

**Surovo (sveže) mleko ali pasterizirano mleko je potrebno prevreti, ohladiti in mu odstraniti smetano.**

## Kulture

### Za jogurt

Pridobimo jih iz:

- Enega kupljenega **naravnega jogurta** z najdaljšim možnim rokom uporabe; vaš jogurt bo tako vseboval bolj aktivne kulture in bo bolj čvrst.
- Iz **liofiliziranih (zamrznjenih) kultur**. V tem primeru upoštevajte čas aktivacije v navodilih za uporabo kultur. Kulture lahko kupite v supermarketih, lekarnah in nekaterih trgovinah za zdravo življenje.
- Iz enega izmed vaših **nedavno pripravljenih jogurtov** – ta mora biti naraven in pripravljen nedolgo nazaj. Postopku se reče kultivacija. Po petih postopkih kultivacije uporabljen jogurt izgubi aktivne kulture, zato obstaja možnost, da bo manj čvrst. Potem morate začeti uporabljati kupljen jogurt ali zamrznjene kulture.

**Če ste mleko prevreli, najprej počakajte, da doseže sobno temperaturo, preden dodate kulture.**

**Previsoka temperatura lahko uniči sestavo kultur.**

### Čas fermentacije

- Vaš jogurt bo potreboval med 6 in 12 ur fermentacije, odvisno od osnovnih sestavin in rezultata, ki ga želite doseči.



- Ko s kuhanjem jogurta končate, jogurt postavite v hladilnik za vsaj 4 ure in za največ 7 dni.


## FUNKCIJA KREMNI SIR

- S to funkcijo boste ustvarili mehki sir. Priporočljivo je, da uporabite polno mleko in malce ohlajenega mehkega sira.
- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Kremni sir. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitve časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja.
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Kremni sir se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas kuhanja.


## FUNKCIJA SLADICA

- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Sladica. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitvev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja. Še enkrat pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) in spremenite temperaturo s pritiskom na «<» in «>».
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Sladica se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas kuhanja.

## FUNKCIJA RIŽ/KOSMIČI

- V posodo vsujete potrebno količino riža z uporabo merilne posodice – slika 8. Riž zalijete z mrzlo vodo do ustrezne oznake "CUP" (posodica) na posodi – slika 9.
- Zaprite pokrov.  
**Opomba: Riž vedno dodajte najprej, sicer boste imeli preveč vode.** Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Riž/kosmiči. Na zaslonu se prikaže «», lučka tipke Start utripa. Pritisnite tipko Start. Funkcija Riž/kosmiči se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa utripa «--».
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.

## FUNKCIJA PILAV/RIŽOTA

- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Pilav/rižota. Na zaslonu se prikaže «», lučka tipke Start utripa. Pritisnite tipko Start. Funkcija Pilav/rižota se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa utripa «--».
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.



## PRIPOROČILA ZA KUHANJE RIŽA (Funkciji Riž/kosmiči in Pilav/rižota)

- Pred kuhanjem riž odmerite z merilno posodico in ga splaknite.
- Oplaknjen riž dobro porazdelite po celotni površini posode. Posodo napolnite z vodo do ravni, ki ustreza količini riža.
- Ko je riž pripravljen in je lučka za ohranjanje toplote prižgana, riž premešajte in ga za nekaj minut pustite v kühlniku, da dobite popoln riž z ločenimi zrni.

Pri kuhanju riža si pomagajte s spodnjo tabelo:

### VODIČ ZA PRIPRAVO BELEGA RIŽA - 10 merilnih posodic

| Merilne posodice | Teža riža | Raven vode v posodi (+ riž)   | Zadošča za    |
|------------------|-----------|-------------------------------|---------------|
| 2                | 300 g     | Oznaka za 2 merilni posodici  | 3 do 4 osebe  |
| 4                | 600 g     | Oznaka za 4 merilne posodice  | 5 do 6 oseb   |
| 6                | 900 g     | Oznaka za 6 merilnih posodic  | 8 do 10 oseb  |
| 8                | 1200 g    | Oznaka za 8 merilnih posodic  | 13 do 14 oseb |
| 10               | 1500 g    | Oznaka za 10 merilnih posodic | 16 do 18 oseb |

Čas in temperatura sta samodejno nastavljena za kuhanje riža.

Kuhanje riža se izvaja v sedmih korakih:

Predgrevanje => Absorpcija vode => Hitro povišanje temperature =>

Vretje => Izhlapavanje vode => Dušenje riža => Ohranjanje toplote.

Čas kuhanja je odvisen od količine in vrste riža.

SL

## FUNKCIJA TESTENINE

- **Med kuhanjem testenin mora biti pokrov odprt.**
- Pri kuhanju testenin je pomembno, da počakate, da voda doseže ustrezno temperaturo, preden dodate testenine.
- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Testenine. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja testenin.
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Testenine se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas kuhanja.
- Ko bo voda dosegla ustrezno temperaturo, se bo iz kuhalnika zaslišal zvočni signal. Testenine dodajte v vodo in še enkrat pritisnite tipko Start, da zaženete uro. Dokler uporabnik ne pritisne tipke Start, se kuhanje ne začne, kuhalnik pa ohranja vodo na ustrezni temperaturi.
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali.

**Opomba: Pri tej funkciji ohranjanje toplote ni možno.**

## FUNKCIJA VZHAJANJE KRUHA

- Funkcija omogoča vzhajanje testa pri 40°C po ročnem gnetenju in pred peko.
- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Vzhajanje kruha. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja.
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Vzhajanje kruha se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas vzhajanja.

Nasvet za vzhajanje testa:

- Testo postavite v notranjo posodo, zaprite pokrov in izberite funkcijo Vzhajanje kruha.
- Ko je testo pripravljeno, lahko uporabite funkcijo Peka pri 160°C in pecite 20-23 minut. Nato testo obrnite še na drugo stran za dodatnih 23 minut (čas je odvisen od količine sestavin).

## FUNKCIJA POGREVANJE

- Ta funkcija je namenjena pogrevanju le tiste hrane, ki je kuhana.
- Pritisnite tipko Menu in izberite funkcijo Pogrevanje. Na zaslonu se prikaže privzet čas kuhanja, lučka tipke Start utripa rdeče.
- Pritisnite tipko Temperatura/ura (Temperature/Timer) za nastavitev časa in nato pritisnite «<» in «>», da spremenite čas kuhanja.
- Pritisnite tipko Start. Funkcija Pogrevanje se prične izvajati, prižge se lučka tipke Start, na zaslonu pa se prikazuje preostali čas pogrevanja.
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.

### POZOR:

- **Mrzla hrana ne sme preseči 1/2 prostornine kuhalnika. Prevelike količine hrane ni mogoče temeljito pogreti. Večkratna uporaba funkcije Pogrevanje ali premalo hrane ima za posledico lahko zažgano hrano in trdo plast na dnu posode.**
- **Priporočljivo je, da ne pogrevate goste kaše.**
- **Ne pogrevajte mrzle hrane, ki je bila dolgo časa shranjena, da se izognete neprijetnemu vonju.**

SL

## FUNKCIJA OHRANJANJE TOPLOTE/PREKLIC

Obstajata dve različni funkciji te tipke: Ohranjanje toplote in Preklic.

### 1. Funkcija ohranjanja toplote:

#### 1.1 Ročno ohranjanje toplote:

Tipko Ohranjanje toplote/preklic lahko pritisnete ročno, prižge se lučka za ohranjanje toplote, kuhalnik pa se prestavi v način ohranjanja toplote.

#### 1.2 Samodejno ohranjanje toplote:

Kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote ob koncu kuhanja (za nekatere menije to ne velja). Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.

**V primeru, da morate preklicati samodejno ohranjanje toplote ob koncu kuhanja: tipko Ohranjanje toplote držite 5 sekund pred vklopom programa kuhanja.**

**Če želite ponastaviti samodejno ohranjanje toplote, tipko Ohranjanje toplote ponovno držite 5 sekund.**

## **2. Funkcija Preklic:**

- Pritisnite tipko Ohranjanje toplote/preklic, da prekličete vse nastavitve in prestavite kuhalnik nazaj v način pripravljenosti.

**Priporočilo: da bi hrana ostala okusna, omejite čas na največ 12 ur.**

## **FUNKCIJA NAREDI SAM**

- Funkcija Naredi sam vam omogoča, da shranite vaše najljubše načine kuhanja.
- Pritisnite tipko Naredi sam (DIY), da izberete funkcijo Naredi sam v načinu pripravljenosti. Kuhalnik se bo najprej prestavil v način Naredi sam. Na zaslonu se bo prikazal privzet čas kuhanja, lučka tipke Start pa bo utripala.
- 2 možnosti nastavitve Naredi sam:
  - Če pri svojem programu želite stabilno temperaturo in čas, za nastavitev pritisnite tipko Temperatura/ura.
  - Če bi kot osnovo za vaš program radi uporabili meni, pritisnite tipko Menu za izbor zelenega programa kuhanja. Potem ko ste izbrali meni, lahko spremenite njegovo nastavitve zahvaljujoč tipki Temperatura/ura.
- Ob koncu kuhanja se bodo zaslišali trije zvočni signali. Kuhalnik se bo prestavil v način ohranjanja toplote in prižgala se bo lučka za način ohranjanja toplote ("Keep warm"). Na zaslonu se bo prikazoval čas ohranjanja toplote.

### **Opomba:**

- **Nekateri programi kuhanja so izključno samodejni, zato prilagoditev temperature in/ali časa kuhanja ni možna.**
- **Kuhalnik si ob ponovni uporabi zapomni nastavitve zadnje temperature in časa v načinu Naredi sam.**
- **Za nastavitve temperature/časa pri funkciji Naredi sam obstaja varnostna omejitev:**

**Med 40-100°C je čas kuhanja od 1 min - 9h**

**Med 105-160°C je čas kuhanja od 1 min - 2h**

## FUNKCIJA ZAMIK VKLOPA

- Najprej izberite program kuhanja in čas kuhanja. Nato pritisnite tipko Zamik vklopa (Delayed start) in izberite nastavljen čas.
- **Nastavljen čas ustreza času ob koncu kuhanja.**
- Privzet nastavljen čas se bo spremenil glede na izbran čas kuhanja. Razpon nastavljenega časa je od 1 ure do 24 ur.
- Vsak pritisk tipk «<» in «>» lahko poveča ali zmanjša čas zamika vklopa.
- Ko ste izbrali zelen nastavljen čas, pritisnite tipko Start. Lučka tipke Start bo ostala prižgana, na zaslonu pa se bo prikazovalo število ur, ki ste jih izbrali.

## FUNKCIJA URA

- Najprej izberite program kuhanja in čas kuhanja. Nato pritisnite tipko Temperatura/ura in nastavite čas kuhanja. Vsak pritisk tipk «<» in «>» lahko poveča ali zmanjša čas kuhanja.
- Ko ste izbrali zelen čas kuhanja, pritisnite tipko Start. Lučka tipke Start bo ostala prižgana.
- Čas kuhanja lahko vidite po vklopu zamika vklopa, če pritisnete tipko Temperatura/ura.
- Čas kuhanja lahko med kuhanjem spremenite s pritiskom na tipko Temperatura/ura. Potem ko ste izbrali zelen čas kuhanja, bo kuhalnik nadaljeval s kuhanjem z novo nastavitvijo.

## FUNKCIJA TEMPERATURA

- Najprej izberite program kuhanja in čas kuhanja. Nato pritisnite tipko Temperatura/ura in izberite temperaturo. Privzeta temperatura kuhanja se bo spremenila glede na izbran program kuhanja. Vsak pritisk tipk «<» in «>» lahko poveča ali zmanjša temperaturo.
- Ko ste izbrali zeleno temperaturo, pritisnite tipko Start. Lučka tipke Start bo ostala prižgana.
- Temperaturo lahko med kuhanjem spremenite s pritiskom tipke Temperatura/ura. Potem ko ste izbrali zeleno temperaturo kuhanja, bo kuhalnik nadaljeval s kuhanjem z novo nastavitvijo.

## OB KONCU KUHANJA

- Odprite pokrov – slika 1.
- Pri rokovanju s kuhalno posodo in parnim pladnjem morate uporabljati rokavice – slika 11.
- Hrano servirajte s priloženim priborom in zaprite pokrov.
- Najdaljši čas ohranjanja toplote je 24 ur.
- Pritisnite tipko Ohranjanje toplote/preklic, da končate z ohranjanjem toplote.
- Odklopite napravo.

## RAZLIČNE INFORMACIJE

- Naprava ima spominsko funkcijo. V primeru izpada električne energije si bo kuhalnik zapomnil stanje kuhanja tik pred izpadom in bo nadaljeval s postopkom kuhanja. Če izpad električne energije traja več kot 2 sekundi, bo kuhalnik preklical prejšnje kuhanje in se vrnil v stanje pripravljenosti.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Prepričajte se, da je pred čiščenjem in vzdrževanjem kuhalnik odklopljen in popolnoma ohlajen.
- Priporočljivo je, da po vsaki uporabi kuhalnik očistite z gobico – slika 12.
- Posoda, notranji pokrov, merilna posodica in pribor za riž in juho se lahko perejo v pomivalnem stroju – slika 13.

### **Posoda, košara za kuhanje v pari**

- Praški za razmaščevanje in kovinske gobice niso priporočljivi.
- Če se je hrana prijela na dno, pred pomivanjem v posodo nalijte vodo in pustite, da se hrana namoči.
- Temeljito posušite posodo.

## Skrb za posodo

Skrbno sledite spodnjim navodilom:

- Priporočljivo je, da v posodi ne režete hrane. Na ta način boste ohranili kakovost posode.
- Prepričajte se, da ste posodo dali nazaj v kuhalnik.
- Uporabite priloženo žlico ali leseno žlico in ne kovinske, da preprečite škodo na površju posode – slika 14.
- V posodo ne nalivajte kisa, da preprečite tveganje za korozijo.
- Barva posode se lahko po prvi uporabi ali daljši uporabi spremeni. Vzrok za spremembo barve je v delovanju vode in pare in nima nobenega vpliva na uporabo kuhalnika. Kuhalnik ni nevaren za vaše zdravje, zato lahko nadaljujete z njegovo uporabo.

## Čiščenje tlačnega ventila

- Tlačni ventil najprej odstranite s pokrova – slika 15 in ga odprite z vrtenjem v smeri «open» ("odpri") - slika 16a in 16b. Po čiščenju ga obrišite do suhega, združite oba dela in ju zavrtite v smeri "close" ("zapri"), nato ga namestite nazaj na pokrov kuhalnika – slika 17a in 17b.

## Čiščenje in nega ostalih delov naprave

- Zunanji del kuhalnika – slika 18, notranjost pokrova in kabel očistite z vlažno krpo in obrišite do suhega. Ne uporabljajte brusilnih sredstev.
- Za čiščenje notranjosti naprave ne uporabljajte vode, saj lahko poškoduje toplotni senzor.

SL

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

| Opis težave                                       | Vzroki  | Rešitve  |
|---|---|--|
| Kontrolne lučke so ugasnjene, naprava ne greje.   | Naprava ni priklopljena.  | Preverite, ali je napajalni kabel v vtičnici in priklopljen na električno omrežje.                 |
| Kontrolne lučke so ugasnjene, naprava greje.      | Problem v povezavi kontrolnih lučk ali okvarjena kontrolna lučka. | Napravo nesite na pooblaščen servis.   |
| Uhajanje pare med uporabo.                        | Pokrov je slabo zaprt.  | Odprite in ponovno zaprite pokrov.   |
|   | Tlačni ventil ni v pravilnem položaju.                            | Končajte s kuhanjem (odklopite napravo) in preverite, ali se oba dela ventila dobro držita skupaj. |
|   | Pokrov ali tesnilo tlačnega ventila je poškodovano.               | Napravo nesite na pooblaščen servis.   |
| Riž je na pol skuhan ali je presegel čas kuhanja. | Preveč ali premalo vode glede na količino riža.                   | Oglejte si tabelo z informacijami glede količine vode.   |



| Opis težave   | Vzroki   | Rešitve   |
|---|--|---|
| Riž je na pol skuhan ali je presegel čas kuhanja.                                     | Nezadostno vretje.   | Napravo nesite na pooblaščen servis.  |
| Samodejno ohranjanje toplote ne deluje (naprava ostaja v načinu kuhanja, a ne greje). | Funkcija ohranjanja toplote je bila preklicana s strani uporabnika. Preberite si razdelek o funkciji ohranjanja toplote. |   |
| E0  | Senzor na zgornjem odprtem vezju ali kratek stik.  |   |
| E1  | Senzor na spodnjem odprtem vezju ali kratek stik.  | Zaustavite napravo in ponovno vklopite program. Če se problem ponovi, napravo nesite na pooblaščen servis.                |
| E3  | Zaznana je visoka temperatura (premalo hrane ali tekočine v posodi)  | Za nekaj sekund izklopite napravo in ponovno vklopite program. Če se problem ponovi, napravo nesite na pooblaščen servis. |

SL

**Opomba:** Če je notranja posoda poškodovana, je ne uporabljajte več in jo pri pooblaščenem serviserju zamenjajte za novo.

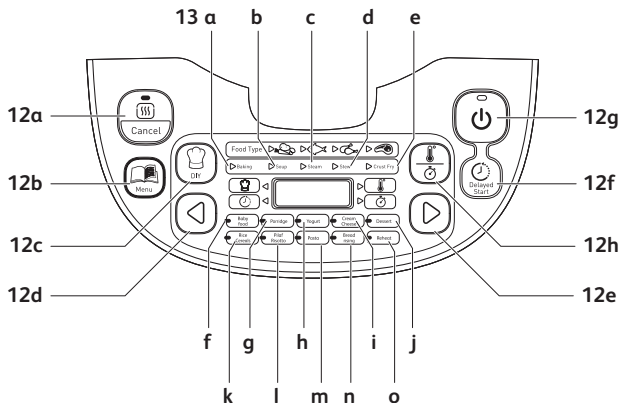
## ZAŠČITA OKOLJA



### Pomagajte zaščititi okolje!

- ① Vaša naprava vsebuje številne materiale, ki so primerni za ponovno uporabo ali recikliranje.
- ➡ Prosimo, odnesite jih na zbirno mesto za odpadke, kjer bodo ustrezno predelani.

## OVLÁDACÍ PANEL



## POPIS

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1</b> Veko</p> <p><b>2</b> Vnútročné veko</p> <p><b>3</b> Vyberateľná vnútorná misa</p> <p><b>4</b> Tlačidlo pre otvorenie veka</p> <p><b>5</b> Rukoväť</p> <p><b>6</b> Zásuvka pre napájací kábel</p> <p><b>7</b> Lyžička na ryžu</p> <p><b>8</b> Polievková lyžica</p> <p><b>9</b> Veľká odmerka</p> <p><b>10</b> Naparovací košík</p> <p><b>11</b> Napájací kábel</p> <p><b>12</b> Ovládací panel</p> <p><b>a</b> Tlačidlo „Udržovať teplo / Zrušiť“</p> <p><b>b</b> Tlačidlo „Ponuka“</p> <p><b>c</b> Tlačidlo „DIY“</p> <p><b>d</b> Tlačidlo „&lt;“</p> <p><b>e</b> Tlačidlo „&gt;“</p> <p><b>f</b> Tlačidlo „Odložený štart“</p> <p><b>g</b> Tlačidlo „Štart“</p> <p><b>h</b> Tlačidlo „Teplota / Časovač“</p> | <p><b>13</b> Indikátory funkcií</p> <p><b>a</b> Funkcia pre pečenie</p> <p><b>b</b> Funkcia pre polievku</p> <p><b>c</b> Funkcia pre naparovanie</p> <p><b>d</b> Funkcia pre dusenie</p> <p><b>e</b> Funkcia pre zapečenie/ vyprážanie</p> <p><b>f</b> Funkcia pre detské jedlo</p> <p><b>g</b> Funkcia pre ovsenú kašu</p> <p><b>h</b> Funkcia pre jogurt</p> <p><b>i</b> Krém / Syr</p> <p><b>j</b> Funkcia pre múčnik</p> <p><b>k</b> Funkcia pre ryžu / obilniny</p> <p><b>l</b> Funkcia pre pilaf / rizoto</p> <p><b>m</b> Funkcia pre cestoviny</p> <p><b>n</b> Funkcia pre vykvasenie chleba</p> <p><b>o</b> Funkcia pre ohrev</p> |
|--|---|

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

### Vybalenie spotrebiča

- Vyberte spotrebič z obalu a vybalte všetko príslušenstvo a vytlačené dokumenty.
- Otvorte veko stlačením otváracieho tlačidla na kryte - obr. 1.

**Prečítajte si návod a starostlivo dodržujte spôsob ovládania.**

### Čistenie spotrebiča

- Odstráňte misu - obr. 2, vnútorné veko a tlakový ventil - obr. 3a a 3b.
- Vyčistite misu, ventil a vnútorné veko so špongiou a tekutým prostriedkom na umývanie riadu.
- Vonkajší povrch spotrebiča a veko poutierajte vlhkou handričkou.
- Dôkladne osušte.
- Umiestnite všetky diely naspäť na ich pôvodné miesto. Nainštalujte vnútorné veko do správnej polohy na hornom veku prístroja. Potom vložte vnútorné veko za 2 rebrá a zatlačte zhora, pokiaľ nebude pripevnené. Pripojte odpojiteľný kábel do zásuvky na základni variča.

## PRE SPOTREBIČ A VŠETKY FUNKCIE

- Starostlivo utrite vonkajšok misy (hlavne dno). Uistite sa, že pod misou a na vykurovacom telese nie sú žiadne zvyšky alebo tekutiny - obr. 5.
- Umiestnite misu do spotrebiča a uistite sa, že je v správnej polohe - obr. 6.
- Uistite sa, že vnútorné veko je správne na svojom mieste.
- Zatvorte veko tak, aby ste počuli „kliknutie“.
- Pripojte napájací kábel do zásuvky na základni univerzálneho variča a potom zastrčte do elektrickej zásuvky. Spotrebič vydá dlhé „pípnutie“. Na okamih sa rozsvietia všetky kontrolky na ovládacom paneli. Potom displej ukáže «----» a všetky kontrolky zhasnú. Spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu. Môžete si vybrať funkcie podľa vašich potrieb.
- Nedotýkajte sa výhrevného telesa, ak je výrobok zapojený alebo po varení. Neprenášajte výrobok počas používania alebo tesne po varení.
- Tento výrobok je určený len na vnútorné používanie.

**Nikdy nedávajte ruky na parný ventil počas varenia, hrozí nebezpečenstvo popálenia - obr. 10.**

**Ak po spustení varenia chcete zmeniť vybranú ponuku varenia z dôvodu chyby, stlačte tlačidlo «UDRŽOVAŤ TEPLU / ZRUŠIŤ» a znova vyberte požadovanú ponuku.**

**Používajte iba vnútorný hrniec dodaný so spotrebičom.**

**Nenaliievajte vodu alebo nepridávajte prísady do spotrebiča bez misy vo vnútri.**

**Maximálne množstvo vody + prísady nesmú prekročiť najvyššiu značku vo vnútri misy - obr. 7.**

# TABUĽKA PROGRAMU VARENIA

| Programy               | Automatický | Ručný | Typ jedla | Čas varenia   |             | Odoznený štart | Teplota (°C)  |                     | Poloha veka |           | Udržovanie tepla |
|------------------------|-------------|-------|-----------|---------------|-------------|----------------|---------------|---------------------|-------------|-----------|------------------|
|                        |             |       |           | Prečulový čas | Rozsah      |                | Každých (min) | Rozsah              | Standardné  | Zatvorené |                  |
| Pečenie                | 4           | 4     | Zel       | 25m           | 5m-4h       | 5              | 140 °C        | 100/120/<br>140/160 | *           | *         | *                |
|                        |             |       | Ryby      | 20m           |             |                |               |                     |             |           |                  |
|                        |             |       | Hydina    | 40m           |             |                |               |                     |             |           |                  |
| Polievka               | 4           |       | Mäso      | 50m           | 10m-3h      | 5              | 100 °C        | -                   | *           | *         | *                |
|                        |             |       | Zel       | 40m           |             |                |               |                     |             |           |                  |
|                        |             |       | Ryby      | 45m           |             |                |               |                     |             |           |                  |
| Para                   | 4           |       | Hydina    | 50m           | 5m-3h       | 5              | 100 °C        | -                   | *           | *         | *                |
|                        |             |       | Mäso      | 60m           |             |                |               |                     |             |           |                  |
|                        |             |       | Zel       | 35m           |             |                |               |                     |             |           |                  |
| Dusenie                | 4           | 2     | Ryby      | 25m           | 20m-9h      | 5              | 100 °C        | 90/100              | *           | *         | *                |
|                        |             |       | Hydina    | 1h30m         |             |                |               |                     |             |           |                  |
|                        |             |       | Mäso      | 2h            |             |                |               |                     |             |           |                  |
| Zapálenie / Vyprážanie | 4           | 4     | Zel       | 12m           | 5m-1h30m    | 1              | Nie           | 100/120/<br>140/160 | *           | *         | *                |
|                        |             |       | Ryby      | 10m           |             |                |               |                     |             |           |                  |
|                        |             |       | Hydina    | 15m           |             |                |               |                     |             |           |                  |
| Detské jedlo           | 1           |       | Mäso      | 20m           | 5m-2h       | 5              | 100 °C        | -                   | *           | *         | 1h max           |
|                        |             |       | -         | 45m           |             |                |               |                     |             |           |                  |
|                        |             |       | -         | 25m           |             |                |               |                     |             |           |                  |
| Ovsená kaša            | 1           |       | Jogurt    | 8h            | 1h-12h      | 15             | 40 °C         | -                   | -           | -         | -                |
| Kémm / Syr             | 1           |       | -         | 40m           | 10m-4h      | 15             | 80 °C         | -                   | -           | -         | -                |
| Múčnik                 |             | 4     | -         | 45m           | 5m-2h       | 5              | 160 °C        | 100/120/<br>140/160 | *           | *         | *                |
| Ryža / Obilniny        | 1           |       | -         | Automatický   | Automatický | -              | Automatický   | -                   | *           | *         | *                |
| Pilaf / Rizoto         | 1           |       | -         | Automatický   | Automatický | -              | Automatický   | -                   | *           | *         | *                |
| Cestoviny              | 1           |       | -         | 8m            | 3m-3h       | 1              | 100 °C        | -                   | *           | *         | *                |
| Vykovanie chleba       | 1           |       | -         | 1h            | 10m-6h      | 5              | 40 °C         | 40                  | *           | *         | *                |
| Opätovný ohrev         |             | 1     | -         | 25m           | 5m-1h       | 1              | 100 °C        | -                   | *           | *         | *                |
| Udržovanie tepla       |             | 1     | -         | -             | -           | -              | 75 °C         | -                   | *           | *         | *                |
| DIY                    |             | 1     | -         | 30m           | 5m-9h       | 5              | 100 °C        | 40-160              | *           | *         | *                |
| Programy               | 28          |       |           |               |             |                |               |                     |             |           |                  |
| SPOLU                  | 45          | 17    |           |               |             |                |               |                     |             |           |                  |

Funkcia Udržovať teplo je k dispozícii na programe DIY iba v tom prípade, keď to základný program môže urobiť. Napríklad, ak je vybraný program jogurt pre prípravu v DIY, funkcia Udržovať teplo nebude aktivovaná po dokončení varenia.

## TLAČIDLO PONUKA

- V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo «Ponuka» na prechádzanie nasledujúcich funkcií: Pečenie → Polievka → Para → Dusenie → Zapečenie / Vyprážanie → Detské jedlo → Ovsená kaša → Jogurt → Krém/Syr → Múčnik → Ryža/Obilniny → Pilaf/Rizoto → Cestoviny → Vykvasenie chleba → Ohrev → Udržovať teplo.
- Na obrazovke sa zobrazí predvolená doba varenia každej funkcie (okrem Ryža/Obilniny, Pilaf/Rizoto). Kontrolka tlačidla „Štart“ bliká a príslušná funkcia sa rozsvieti.

### **Poznámka:**

**Ak chcete zrušiť pípanie, stlačte na 5 sekúnd tlačidlo «Ponuka».**

**Ak chcete zapnúť pípanie, musíte stlačiť znovu tlačidlo ponuky.**

## FUNKCIA PRE PEČENIE

- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Pečenie». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno. Potom stlačte tlačidlo «<» alebo «>» a vyberte typ potraviny: Zelenina, ryby, hydina a mäso.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia. Znovu stlačte tlačidlo «Teplota / Časovač» a zmeňte teplotu stlačením «<» a «>».
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Pečenie», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas. Univerzálny varič zazvoní, keď dosiahne nastavenú teplotu.
- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržiavania tepla.

SK

## FUNKCIA POLIEVKA

- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Polievka». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno. Potom stlačte tlačidlo «<» alebo «>» a vyberte typ potravy: Zelenina, ryby, hydina a mäso.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia.
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Polievka», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržovania tepla.

## FUNKCIA PRE NAPAROVANIE

- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Naparovanie». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno. Potom stlačte tlačidlo «<» alebo «>» a vyberte typ potravy: Zelenina, ryby, hydina a mäso.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia.
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Naparovanie», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržovania tepla.

## Odporúčania pre varenie v pare

- Množstvo vody musí byť primerané a hladina musí byť vždy nižšie, než je naparovací košík. Pri prekročení tejto úrovne (max. 2,5 l) môže dôjsť k pretečeniu počas používania. Pre informáciu - značka 2 šálok v miske zodpovedá asi 1 litru vody.
- Približná doba varenia v pare je 1 h 30 min pre 2 l vody a 45 min pre 1 liter vody.
- Vložte naparovací košík do misy - obr. 4.
- Pridajte prísady do košíka.

## FUNKCIA PRE DUSENIE

- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Dusenie». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno. Potom stlačte tlačidlo «<» alebo «>» a vyberte typ potraviny: Zelenina, ryby, hydina a mäso.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia. Znovu stlačte tlačidlo «Teplota / Časovač» a zmeňte teplotu stlačením «<» a «>».
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Dusenie», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržovania tepla.

## FUNKCIA PRE VYPRÁŽANIE

- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Zapečenie / Vyprážanie». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno. Potom stlačte tlačidlo «<» alebo «>» a vyberte typ potraviny: Zelenina, ryby, hydina a mäso.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia. Znovu stlačte tlačidlo «Teplota / Časovač» a zmeňte teplotu stlačením «<» a «>».
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Zapečenie / Vyprážanie», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas. Univerzálny varič zazvoní, keď dosiahne nastavenú teplotu.
- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržovania tepla.

**Poznámka: Vždy použite túto funkciu s olejom a potravinou. Použitie len s olejom môže spôsobiť poruchu alebo nebezpečenstvo.**

## FUNKCIA PRE DETSKÉ JEDLO

- Táto funkcia je určená na prípravu dojčenskej stravy varením potraviny s malým množstvom vody, aby mala vhodnú textúru pre malé deti.
- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Detské jedlo». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia.
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Detské jedlo», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržovania tepla.
- Z bezpečnostných dôvodov jedlo zostáva teplé len 1 hodinu.

**Poznámka: Keď sa detské jedlo uvarí, je potrebné ho spotrebovať do 1 hodiny.**

## FUNKCIA PRE OVSENÚ KAŠU

- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Ovsená kaša». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia.
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Ovsená kaša», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržovania tepla.



## FUNKCIA PRE JOGURT

- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Jogurt». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia.
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Jogurt», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Na konci varenia bzučiak trikrát „pípane“.

**Znamená to, že na konci varenia sa nezapína udržiavanie teploty.**

**Používa sa na výrobu jogurtu v sklenených nádobách vhodných do rúry.**

## VÝBER PRÍSAD PRE JOGURT

### Mlieko

#### Aké mlieko by ste mali použiť?

Všetky naše recepty (pokiaľ nie je uvedené inak) sa pripravujú z kravského mlieka. Môžete použiť aj rastlinné mlieko, ako je napríklad sójové mlieko, rovnako ako ovčie alebo kozie mlieko, ale v tomto prípade sa pevnosť v jogurte môže líšiť v závislosti na použitom mlieku. Surové mlieko alebo trvanlivé mlieko a všetky mlieka popísané nižšie sú vhodné pre váš spotrebič:

- **Trvanlivé sterilizované mlieko:** Z UHT plnotučného mlieka vytvoríte hustejší jogurt. Použitie polotučného mlieka má za následok menšiu hustotu jogurtu. Môžete však použiť polotučné mlieko a pridať jeden alebo dva poháre sušeného mlieka.
- **Pasterizované mlieko:** toto mlieko dáva smotanovejšie jogurty s malou šupkou na povrchu.
- **Surové mlieko (mlieko z farmy):** musí byť prevarené. Odporúčame ho tiež nechať variť dlhú dobu. Môže by nebezpečné používať toto mlieko bez prevarenia. Pred použitím vo vašom spotrebiči je potrebné ho nechať vychladnúť. Zachovanie kultúr prípravou jogurtu zo surového mlieka sa neodporúča.
- **Sušené mlieko:** použitie sušeného mlieka má za následok veľmi smotanové jogurty. Postupujte podľa pokynov na balení výrobcu.

**Vyberte si plnotučné mlieko, najlepšie trvanlivé UHT.**

**Surové (čerstvé) alebo pasterizované mlieko musí byť prevarené, potom ochladené a je potrebné odstrániť šupku.**

## Kvasné kultúry

### Pre jogurt

Získajú sa:

- Kúpením **prírodného jogurtu** s najdlhším možným dňom dátumu spotreby; váš jogurt bude teda obsahovať viac aktívnejších kvasných kultúr pre hustejší jogurt.
- Zo **zmrazených kvasných kultúr**. V tomto prípade postupujte podľa času aktivácie uvedenom v pokynoch pre kvasné kultúry. Tieto kvasné kultúry môžete nájsť v supermarketoch, lekárňach a v niektorých obchodoch so zdravou výživou.
- Z niektorého vášho **čerstvo pripraveného jogurtu** – musí byť prírodný a čerstvo pripravený. To sa nazýva kultivácia. Po piatich kultivačných procesoch použitý jogurt stráca aktívne kvasné kultúry a hrozí teda menej pevnejšia konzistencia. Potom je potrebné znovu začať používať kúpený jogurt alebo zmrazené kvasné kultúry.

**Ak ste prevarili mlieko, tak pred pridaním kvasnej kultúry počkajte, kým nedosiahne izbovú teplotu.**

**Príliš vysoká teplota môže zničiť vlastnosti vašej kvasnej kultúry.**

### Doba kvasenia

- Váš jogurt bude potrebovať 6 až 12 hodín fermentácie v závislosti na základných zložkách a výsledku, ktorý dosiahnete.



- Keď sa varenie jogurtu dokončí, je potrebné umiestniť jogurt do chladničky po dobu najmenej 4 hodín, kde môže zostať max. 7 dní.

### KRÉM / SYR

- Táto funkcia je určená na výrobu mäkkého syru. Odporúčame použiť plnotučné mlieko a nejaký chladený mäkký syr.
- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Krémm/Syr». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia.
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Krémm/Syr», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.


## FUNKCIA PRE MÚČNIK

- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Múčnik». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia. Znovu stlačte tlačidlo «Teplota / Časovač» a zmeňte teplotu stlačením «<» a «>».
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Múčnik», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

## FUNKCIA PRE RYŽU / OBILNINY


- Nasypte potrebné množstvo ryže do misy pomocou dodanej odmerky - obr. 8. Potom naplňte studenou vodou až po príslušnú značku «HRNČEKA» na mise - obr. 9.
- Zatvorte veko.

**Poznámka: Vždy pridajte najprv ryžu, inak budete mať príliš veľa vody.**

Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Ryža/Obilniny». Na displeji sa zobrazí «», zabliká kontrolka «Štart» a potom stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Ryža/Obilniny», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji bliká «--».

- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržovania tepla.

## FUNKCIA PRE PILAF / RIZOTO

- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Pilaf/Rizoto». Na displeji sa zobrazí «», zabliká kontrolka «Štart» a potom stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Pilaf/Rizoto», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji bliká «--».
- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržovania tepla.

## ODPORÚČANIA PRE NAJLEPŠIE UVARENIE RYŽE (funkcie pre ryžu / obilniny a pilaf / rizoto)

- Pred varením odmerajte ryžu s odmerkou a opláchnite ju, okrem ryže na rizoto.
- Vložte prepláchnutú ryžu do misy a rovnomerne ju rozložte po celej jej ploche. Naplňte ju vodou na príslušnú úroveň vody (stupnica s pohármi).
- Keď je ryža hotová, svieti kontrolka „Udržovanie tepla“, zamiešajte ryžu a nechajte ju v univerzálnom variči ešte na pár minút dlhšie, aby ste dosiahli dokonalú ryžu s oddelenými zrnami.

Táto tabuľka nižšie poskytuje návod na varenie ryže:

### POKYNY NA PRÍPRAVU BIELEJ RYŽE - 10 šálok

| Odmerky | Hmotnosť ryže | Hladina vody v mise (+ ryža) | Servírovanie    |
|---------|---------------|------------------------------|-----------------|
| 2       | 300 g         | Značka 2 hrnčeky             | 3 os. – 4 os.   |
| 4       | 600 g         | Značka 4 hrnčeky             | 5 os. – 6 os.   |
| 6       | 900 g         | Značka 6 hrnčekov            | 8 os. – 10 os.  |
| 8       | 1200 g        | Značka 8 hrnčekov            | 13 os. – 14 os. |
| 10      | 1500 g        | Značka 10 hrnčekov           | 16 os. – 18 os. |

Doba a teplota sú automatické pre varenie ryže.

Uvedomte si, že existuje 7 krokov:

Predhriatie => Nasýtenie vodou => Rýchly nárast teploty => Varenie =>

Odparovanie vody => Dusenie ryže => Udržiavanie tepla.

Doba varenia závisí na množstve a druhu ryže.

### FUNKCIA PRE CESTOVINY

- **Počas varenia cestovín musí byť veko otvorené.**
- Pri varení cestovín je potrebné počkať pred pridaním cestoviny, až voda dosiahne správnu teplotu.
- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Cestoviny». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia cestovín.

- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Cestoviny», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Univerzálny varič zazvoní, keď voda dosiahne správnu teplotu. Dajte cestoviny do vody a stlačte znovu štart pre spustenie časovača. Kým používateľ nestlačí štart, nespustí sa doba varenia a univerzálny varič udržiava správnu teplotu vody.
- Na konci varenia bzučiak trikrát „pípne“.

**Poznámka: Pre túto funkciu nie je žiadne upozornenie na udržiavanie teploty.**

## FUNKCIA PRE VYKVASENIE CHLEBA

- Táto funkcia slúži na vykvasenie chlebového cesta pri teplote 40 °C po ručnom miesení a pred pečením.
- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Vykvasenie chleba». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia.
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Vykvasenie chleba», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

SK

Odporúčanie pre kysnutie cesta (Vykvasenie chleba):

- Ak chcete pripraviť cesto samostatne, vložte ho do vnútornej misy, zatvorte veko a vyberte funkciu «Vykvasenie chleba».
- Keď je cesto pripravené, môžete použiť funkciu „Pečenia“ pri 160 °C a piecť 20-23 minút. Potom ho otočte na druhú stranu na približne ďalších 23 minút (v závislosti na množstve surovín).

## FUNKCIA PRE OHREV

- Táto funkcia je určená na ohrev len uvareného jedla.
- Stlačením tlačidla «Ponuka» vyberte funkciu «Ohrev». Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia a kontrolka «Štart» bliká červeno.
- Stlačením tlačidla «Teplota / Časovač» zapnete nastavenie času a potom stlačte tlačidlo «<» a «>» pre zmenu času varenia.
- Stlačte tlačidlo «Štart». Univerzálny varič sa prepne do režimu varenia «Ohrev», rozsvieti sa kontrolka «Štart» a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržovania tepla.

## **UPOZORNENIE**

- **Studené jedlo nesmie prekročiť 1/2 objemu variča. Príliš veľa jedla nemôže byť dôkladne zohriate. Opakované použitie funkcie „Ohrev“ alebo príliš málo jedla vedie k spálenej potravine a vytvorenie tvrdej vrstvy na dne.**
- **Neodporúčame ohrievať hustú kašu, pretože sa môže stať lepkavou.**
- **Neohrievajte dlho uskladnené studené jedlá, aby sa zabránilo zápachu.**

## **TLAČIDLO „UDRŽOVAŤ TEPLU / ZRUŠIŤ“**

K dispozícii sú 2 rôzne funkcie tohto tlačidla: Udržovať teplo a Zrušiť.

### **1. Funkcia udržovania teploty:**

#### **1.1 Manuálne udržovanie teploty:**

Môžete manuálne stlačiť tlačidlo «Udržovať teplo/Zrušiť», rozsvieti sa kontrolka „Udržovať teplo/Zrušiť“ a univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty.

#### **1.2 Automatické udržovanie teploty:**

Univerzálny varič sa automaticky prepne do režimu „udržiavania teploty“ na konci varenia (niektoré ponuky to vylučujú). Bzučiak trikrát „pípne“, univerzálny varič sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržovania tepla.

**Ak potrebujete vopred zrušiť automatické udržiavanie tepla pred dokončením varenia: pred spustením programu varenia dlho na 5 sekúnd stlačte tlačidlo «Udržovať teplo».**

**Ak chcete znovu zapnúť automatické udržiavanie teploty, stlačte znovu na 5 sekúnd tlačidlo udržiavania teploty.**

### **2. Funkcia Zrušiť:**

- Stlačením tlačidla „Udržovať teplo/Zrušiť“ zrušíte všetky nastavené údaje a vrátite sa späť do pohotovostného stavu.

**Odporúčanie: ak chcete udržať chutné jedlo, obmedzte čas udržovania teploty na max. 12 hodín.**

## FUNKCIA DIY

- Funkcia „Urob si sám“ (DIY) si zapamätá vaše obľúbené možnosti varenia.
- V pohotovostnom režime stlačením tlačidla «DIY» vyberte funkciu DIY. Univerzálny varič sa najprv prepne do režimu nastavenia „DIY“ s obrazovkou ukazujúcou predvolený čas varenia. Kontrolka „Štart“ bliká.
- 2 možnosti nastavenia DIY:
  - Ak chcete mať stálu teplotu a čas pre váš program, stlačte tlačidlo „Teplota/Čas“ pre zadanie vášho nastavenia.
  - Ak chcete použiť ponuku ako základ pre váš program, stlačte tlačidlo ponuky a vyberte si program varenia. Po výbere ponuky si môžete upraviť nastavenie tlačidlom „Teplota/Čas“.
- Na konci varenia zaznie trikrát pípnutie, univerzálny varič sa prepne do režimu udržiavania teploty s rozsvietenou kontrolkou „Udržovanie tepla“ a obrazovka začne počítat čas udržiavania tepla.

### **Poznámka:**

- **Niektoré programy varenia sú definované ako plne automatické programy a preto nastavenie teploty a / alebo času varenia nie je možné.**
- **Univerzálny varič si zapamätá posledné DIY nastavenie teploty a doby varenia pre ďalšie použitie.**
- **Pre ochranu zariadenia je nastavenie teploty a času obmedzené vo funkcii DIY:**  
**Medzi 40 až 100 °C je rozsah doby varenia 1 min - 9 hod.**  
**Medzi 105 až 160 °C je rozsah doby varenia 1 min - 2 hod.**

SK

## FUNKCIA ODLOŽENÉHO ŠTARTU

- Ak chcete použiť funkciu odloženého štartu, vyberte najprv program varenia a dobu varenia. Potom stlačte tlačidlo «Odložený štart» a nastavte požadovanú dobu.
- **Prednastavený čas zodpovedá dobe ukončenia varenia**
- Predvolený nastavený čas sa mení podľa zvolenej doby varenia. Rozsah nastavenia je od 1 do 24 hodín.
- Pri každom stlačení tlačidla «<» a «>» tlačidla môžete zvýšiť alebo znížiť čas odloženého štartu.
- Ak ste si vybrali požadovaný nastavený čas, stlačte tlačidlo «Štart» pre zapnutie varenia, kontrolka «Štart» bude ďalej svietiť a obrazovka zobrazí počet hodín, ktoré ste si vybrali.

## FUNKCIA ČASOVAČA

- Ak chcete použiť funkciu časovača, vyberte najprv program varenia a dobu varenia. Potom stlačte tlačidlo «Teplota / Časovač» a nastavte čas varenia. Pri každom stlačení tlačidla «<<» a «>>» tlačidla môžete zvýšiť alebo znížiť čas varenia.
- Ak ste si vybrali požadovaný čas varenia, stlačte tlačidlo «Štart» pre zapnutie varenia. Kontrolka «Štart» bude ďalej svietiť.
- Môžete vidieť čas varenia po spustení odloženého štartu, ak stlačíte tlačidlo «Teplota / Časovač».
- Počas varenia môžete zmeniť čas varenia stlačením tlačidla «Teplota / Časovač». Po vybraní požadovanej doby varenia a bez ďalšej akcie po dobu 5 sekúnd bude univerzálny varič pokračovať vo varení s novým nastavením.

## FUNKCIA TEPLOTA

- Ak chcete použiť funkciu nastavenia teploty, vyberte najprv program varenia a dobu varenia. Potom stlačte tlačidlo «Teplota / Časovač» a nastavte teplotu. Predvolená nastavená teplota sa mení podľa vybraného programu varenia. Pri každom stlačení tlačidla «<<» a «>>» tlačidla môžete zvýšiť alebo znížiť teplotu.
- Ak ste si vybrali požadovanú teplotu, stlačte tlačidlo «Štart» pre zapnutie varenia. Kontrolka «Štart» bude ďalej svietiť.
- Počas varenia môžete zmeniť teplotu stlačením tlačidla «Teplota / Časovač». Po vybraní požadovanej teploty a bez ďalšej akcie po dobu 5 sekúnd bude univerzálny varič pokračovať vo varení s novým nastavením.

## PO UKONČENÍ VARENIA

- Otvorte veko - obr. 1.
- Pri manipulácii s varnou nádobou a zásobníkom pary používajte rukavice - obr. 11.
- Naberajte jedlo pomocou lyžice dodávanej so spotrebičom a uzavrite veko.
- Maximálny čas udržania teplého jedla je 24 hodín.
- Stlačte tlačidlo «Udržovať teplo/Zrušiť» pre ukončenie režimu udržiavania teploty.
- Odpojte spotrebič.



## RÔZNE INFORMÁCIE

- Spotrebič má funkciu pamäte. V prípade výpadku elektrickej energie si univerzálny varič zapamätá stav varenia tesne pred výpadkom a bude pokračovať v procese varenia, ak sa napájanie obnoví do 2 sekúnd. Ak výpadok napájania trvá dlhšie ako 2 sekundy, univerzálny varič zruší predchádzajúce varenie a vráti sa do pohotovostného stavu.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením a údržbou zabezpečte, aby bol univerzálny varič odpojený a úplne vychladnutý.
- Dôrazne odporúčame čistenie prístroja po každom použití so špongiou - obr. 12.
- Misu, vnútorné veko, pohár a lyžice na ryžu a polievku je možné umývať v umývačke - obr. 13.

### Misa, naparovací košík

- Čistiace prášky a kovové špongie sa neodporúčajú.
- Ak sa potraviny prilepili na dno, môžete do misy naliať vodu, aby sa pred umývaním nečistota na chvíľu namočila.
- Starostlivo vysušte misu.

### Starostlivosť o misu

Pre misu starostlivo postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Ak chcete zabezpečiť zachovanie kvality misy, neodporúčame v nej krájať jedlo.
- Uistite sa, že misu vrátite späť do univerzálneho variča.
- Používajte dodanú lyžicu alebo drevenú lyžicu a nie kovovú, aby nedošlo k poškodeniu povrchu misy - obr. 14.
- Aby sa zabránilo akémukoľvek riziku korózie, nelejte ocot do misy.
- Farba povrchu misy sa môže po prvom alebo dlhšom používaní zmeniť. Táto zmena farby je v dôsledku pôsobenia pary a vody a nemá žiadny vplyv na používanie univerzálneho variča, nie je ani nebezpečná pre zdravie a je úplne bezpečná pre ďalšie používanie.

### Čistenie mikrotlakového ventilu

- Mikrotlakový ventil vyberte z veka - obr. 15 a otvorte ho v smere «otvoriť» - obr. 16a a 16b. Po vyčistení ho vysušte, spojte obe časti dohromady a otočte v smere «zatvoriť», potom ho vložte do veka univerzálneho variča - obr. 17a a 17b.

## Čistenie a starostlivosť o iné časti spotrebiča

- Vyčistíte vonkajší povrch univerzálneho variča - obr. 18, vnútro veka a kábel vlhkou handričkou a vytrite do sucha. Nepoužívajte brúsne čistiace prípravky.
- Nepoužívajte vodu na čistenie vnútra spotrebiča, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu tepelného snímača.

### PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Popis poruchy                                | Príčiny  | Riešenia  |
|--|--|---|
| Žiadne kontrolky nesvietia a bez ohrievania. | Spotrebič nie je zapojený.                                       | Skontrolujte, či je napájací kábel pripojený do zásuvky a do elektrickej siete.                                 |
| Niektorá kontrolka nesvieti a s ohrievaním.  | Problém pripojenia kontrolky alebo poškodenie kontrolky.         | Zašlite do autorizovaného servisného strediska na opravu.   |
| Únik pary pri používaní                      | Veko je nesprávne zatvorené.                                     | Otvorte a znovu zatvorte veko.  |
|  | Mikrotlakový ventil nie je správne umiestnený, alebo je neúplný. | Zastavte varenie (odpojte výrobok) a skontrolujte úplnosť ventilu (2 spojené diely) a jeho správne umiestnenie. |
|  | Tesnenie veka alebo mikroventilu je poškodené.                   | Zašlite do autorizovaného servisného strediska na opravu.   |
| Polovične uvarená ryža alebo dlhé varenie.   | Príliš veľa alebo málo vody v porovnaní s množstvom ryže.        | Pozrite si tabuľku o objeme vody.   |

| Popis poruchy  | Príčiny  | Riešenia   |
|--|--|--|
| Polovične uvarená ryža alebo dlhé varenie.   | Nie je dostatočný var.   | Zašlite do autorizovaného servisného strediska na opravu.  |
| Nefunguje automatické udržovanie teploty (produkt zostane v režime varenia, alebo nefunguje ohrievanie). | Funkcia udržovania teploty bola zrušená používateľom pri nastavení. Pozrite si časť o funkcii udržiavania teploty. |  |
| E0   | Snímač na hornej časti rozpája alebo skratuje obvod.   |  |
| E1   | Snímač na dolnej časti rozpája alebo skratuje obvod.   | Zastavte spotrebič a reštartujte program. Ak problém pretrváva, zašlite spotrebič do autorizovaného servisu na opravu.                   |
| E3   | Zistená vysoká teplota (málo jedla alebo tekutiny v mise)  | Odpojte spotrebič na niekoľko sekúnd a reštartujte program. Ak problém pretrváva, zašlite spotrebič do autorizovaného servisu na opravu. |

**Poznámka: Ak je vnútorná misa deformovaná, nepoužívajte ju a nechajte ju vymeniť v autorizovanom servise.**

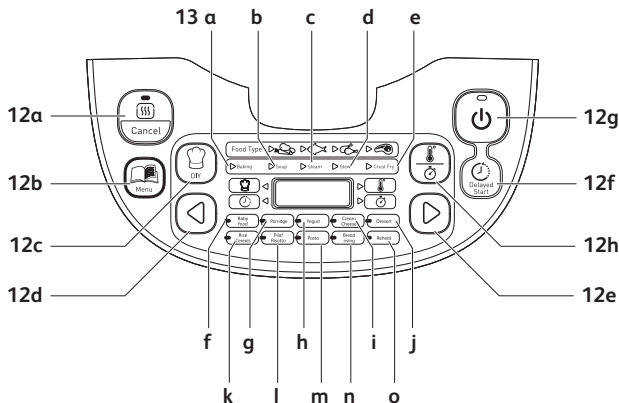
## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



### Pomôžte chrániť životné prostredie!

- ① Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť obnovené, alebo recyklované.
- ➔ Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.

## PANEL STEROWANIA



## OPIS

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1</b> Pokrywa</p> <p><b>2</b> Pokrywa wewnętrzna</p> <p><b>3</b> Wymowana miska wewnętrzna</p> <p><b>4</b> Przycisk otwierania pokrywy</p> <p><b>5</b> Uchwyt</p> <p><b>6</b> Gniazdo na przewód zasilający</p> <p><b>7</b> Łyżka do ryżu</p> <p><b>8</b> Łyżka do zupy</p> <p><b>9</b> Miarka</p> <p><b>10</b> Kosz do gotowania na parze</p> <p><b>11</b> Przewód zasilający</p> | <p><b>12</b> Panel sterowania</p> <p><b>a</b> Klawisz „Utrzymywanie temperatury/Anuluj” („Cancel”)</p> <p><b>b</b> Klawisz „Menu”</p> <p><b>c</b> Klawisz „Zrób to sam” („DIY”)</p> <p><b>d</b> Klawisz „&lt;”</p> <p><b>e</b> Klawisz „&gt;”</p> <p><b>f</b> Klawisz „Włączenie z opóźnieniem” („Delayed start”)</p> <p><b>g</b> Klawisz „Start”</p> <p><b>h</b> Klawisz „Temperatura/Minutnik” („Temperature/Timer”)</p> |
|--|--|

### 13 Wskaźniki funkcji

- a** Funkcja Pieczenie (Baking)
- b** Funkcja Zupa (Soup)
- c** Funkcja Para (Steam)
- d** Funkcja Potrawka (Stew)
- e** Funkcja Zrumienienie/  
Smażenie (Crust/Fry)
- f** Funkcja Pokarm dla  
niemowląt (Baby food)
- g** Funkcja Owsianka (Porridge)
- h** Funkcja Jogurt (Yogurt)
- i** Funkcja Krem/Ser (Cream/  
Cheese)
- j** Funkcja Deser (Dessert)
- k** Funkcja Ryż/Płatki zbożowe  
(Rice/Cereals)
- l** Funkcja Pilaw/Risotto (Pilaf/  
Risotto)
- m** Funkcja Makaron (Pasta)
- n** Funkcja Wyrastanie chleba  
(Bread rising)
- o** Funkcja Odgrzewanie  
(Reheat)

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### Rozpakowanie urządzenia

- Urządzenie należy wyjąć z opakowania. Rozpakować akcesoria i wyjąć drukowane dokumenty.
- Otworzyć pokrywę przez wciśnięcie przycisku otwierana na obudowie – rys. 1.

**Przeczytać instrukcję i starannie przestrzegać podanej metody obsługi.**

PL

### Czyszczenie urządzenia

- Wyjąć misę – rys. 2, pokrywę wewnętrzną i zawór ciśnieniowy – rys. 3a i 3b.
- Wyczyścić misę, zawór i pokrywę wewnętrzną; do czyszczenia używać gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Od zewnątrz przetrzeć urządzenie wilgotną ściereczką.
- Starannie wysuszyć.
- Wszystkie elementy umieścić z powrotem w ich pierwotnej pozycji. Zainstalować pokrywę wewnętrzną we właściwej pozycji na pokrywie maszyny. Następnie umieścić pokrywę wewnętrzną za 2 żebrami i wcisnąć ją na pokrywę górną w celu trwałego zamocowania. Zamocować odłączany przewód zasilający w gnieździe w podstawie multicookera.

## DOTYCZY URZĄDZENIA I WSZYSTKICH FUNKCJI

- Uważnie przetrzeć misę od zewnątrz (zwłaszcza spód). Upewnić się, że pod misą i na elemencie grzejnym nie ma żadnych osadów lub cieczy – rys. 5.
- Włożyć misę do urządzenia, dopilnować, aby była ustawiona we właściwej pozycji – rys. 6.
- Upewnić się, że pokrywa wewnętrzna jest ustawiona we właściwej pozycji.
- Zamknąć pokrywę – powinno być słychać „kliknięcie”.
- Podłączyć przewód zasilający do gniazdka w podstawie multicookera; wtyczkę przewodu włożyć do gniazdka ściennego. Urządzenie zareaguje na to długim sygnałem dźwiękowym („bip”); na chwilę zapalą się wszystkie wskaźniki na panelu sterowania. Na wyświetlaczu wyświetli się „----”; wszystkie wskaźniki zgasną. Urządzenie przechodzi teraz w tryb gotowości, a użytkownik może wybrać funkcję menu wedle własnego uznania.
- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, nie należy dotykać elementu grzejnego. Nie przenosić urządzenia, które pracuje, ani bezpośrednio po gotowaniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do używania w pomieszczeniach.

**W czasie gotowania nigdy nie należy kłaść dłoni na odpowietrznikach pary, grozi to oparzeniami – rys. 10.**

**Po rozpoczęciu gotowania, jeżeli użytkownik chce zmienić wybrane ustawienie gotowania z powodu pomyłki, należy nacisnąć klawisz „Keep warm/Cancel”, a potem ponownie dokonać wyboru programu. Należy używać wyłącznie misy wewnętrznej dostarczonej wraz z urządzeniem.**

**Nie wlewać wody i nie wkładać składników do urządzenia, do którego nie włożono misy.**

**Poziom wody i składników nie może przekraczać oznaczenia poziomu maksymalnego znajdującego się na misie – rys. 7.**

# TABELA PROGRAMÓW GOTOWANIA

| Programy                 | Automatyczny | Ręczny | Rodzaj produktu | Czas gotowania |                    | Włączenie z opóźnieniem |                      | Temperatura (°C) |              | Położenie pokrywy   |        | Utrzymywanie temperatury |
|--------------------------|--------------|--------|-----------------|----------------|--------------------|-------------------------|----------------------|------------------|--------------|---------------------|--------|--------------------------|
|                          |              |        |                 | Czas domyślny  | Zakres             | Co (min)                | Zakres               | Co (min)         | Zakres       | Domyślnie           | Zakres |                          |
| Pieczenie                | 4            | 4      | Warzywa         | 25 min         | 5 min - 4 h        | 5                       | Zas gotowania ~ 24 h | 5                | 140°C        | 100/120/<br>140/160 | *      | *                        |
|                          |              |        | Ryba            | 20 min         |                    |                         |                      |                  | 160°C        |                     |        |                          |
|                          |              |        | Drob            | 40 min         |                    |                         |                      |                  | 160°C        |                     |        |                          |
| Zupa                     | 4            |        | Mięso           | 50 min         | 10 min - 3 h       | 5                       | Zas gotowania ~ 24 h | 5                | 100°C        | -                   | *      | *                        |
|                          |              |        | Warzywa         | 40 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Ryba            | 45 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Drob            | 50 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Mięso           | 60 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Warzywa         | 35 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
| Para                     | 4            |        | Ryba            | 25 min         | 5 min - 3 h        | 5                       | Zas gotowania ~ 24 h | 5                | 100°C        | -                   | *      | *                        |
|                          |              |        | Ryba            | 25 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Drob            | 45 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Mięso           | 55 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Warzywa         | 60 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Mięso           | 25 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
| Potrawka                 | 4            | 2      | Warzywa         | 60 min         | 20 min - 9 h       | 5                       | Zas gotowania ~ 24 h | 5                | 100°C        | 90/100              | *      | *                        |
|                          |              |        | Ryba            | 25 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Drob            | 1 h 30 min     |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Mięso           | 2 h            |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Warzywa         | 12 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Ryba            | 10 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
| Zmniejszenie/Smażenie    | 4            | 4      | Drob            | 15 min         | 5 min - 1 h 30 min | 1                       | -                    | Nr               | 160°C        | 100/120/<br>140/160 | *      | *                        |
|                          |              |        | Mięso           | 20 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
|                          |              |        | Mięso           | 20 min         |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
| Pokarm dla niemowląt     | 1            | -      | -               | 45 min         | 5 min - 2 h        | 5                       | Zas gotowania ~ 24 h | 5                | 100°C        | -                   | *      | maks. 1 h                |
| Owsianka                 | 1            | -      | -               | 25 min         | 5 min - 2 h        | 5                       | -                    | 5                | 100°C        | -                   | *      | *                        |
| Jogurt                   | 1            | -      | -               | 8 h            | 1 h - 12 h         | 15                      | -                    | -                | 40°C         | -                   | *      | *                        |
| Reze/Ser                 | 1            | -      | -               | 40 min         | 10 min - 4 h       | 15                      | -                    | -                | 80°C         | -                   | *      | *                        |
| Deser                    | 1            | 4      | -               | 45 min         | 5 min - 2 h        | 5                       | -                    | 5                | 160°C        | 100/120/<br>140/160 | *      | *                        |
| Ryz/Płatki zbożowe       | 1            | -      | -               | Automatyczny   | Automatyczny       | -                       | -                    | 5                | Automatyczny | -                   | *      | *                        |
| Pilaw/Risotto            | 1            | -      | -               | Automatyczny   | Automatyczny       | -                       | -                    | 5                | Automatyczny | -                   | *      | *                        |
| Makaron                  | 1            | -      | -               | 8 min          | 3 min - 3 h        | 1                       | -                    | 5                | 100°C        | -                   | *      | *                        |
| Wyastanie chleba         | 1            | -      | -               | 1 h            | 10 min - 6 h       | 5                       | Zas gotowania ~ 24 h | 5                | 40°C         | 40                  | *      | *                        |
| Ogrzewanie               | 1            | -      | -               | 25 min         | 5 min - 1 h        | 1                       | -                    | 5                | 100°C        | -                   | *      | *                        |
| Utrzymywanie temperatury | 1            | -      | -               | -              | -                  | -                       | -                    | 5                | 75°C         | -                   | *      | *                        |
| Zrob to sam              | 1            | -      | -               | 30 min         | 5 min - 9 h        | 5                       | -                    | 5                | 100°C        | 40-160              | *      | *                        |
| Programy                 | 28           | 17     |                 |                |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |
| RAZEM                    | 45           |        |                 |                |                    |                         |                      |                  |              |                     |        |                          |

Funkcja utrzymywania temperatury jest dostępna w programie DIY tylko wtedy, gdy program wyjściowy dopuszcza użycie tej funkcji. Na przykład, jeśli w programie DIY wybrano program Jogurt, to po zakończeniu programu funkcja utrzymywania temperatury nie będzie dostępna.

## KLAWISZ MENU

- W trybie gotowości, naciśnięcie klawisza „Menu” pozwala cyklicznie wybierać następujące funkcje: Pieczenie (Baking) → Zupa (Soup) → Para (Steam) → Potrawka (Stew) → Zrumienienie/Smażenie (Crust/Fry) → Pokarm dla niemowląt (Baby food) → Owsianka (Porridge) → Jogurt (Yogurt) → Krem/Ser (Cream/Cheese) → Deser (Dessert) → Ryż/Płatki zbożowe (Rice/Cereals) → Pilaw/Risotto (Pilaf/Risotto) → Makaron (Pasta) → Wyrastanie chleba (Bread rising) → Odgrzewanie (Reheat) → Utrzymywanie temperatury (Keep warm).
- Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania dla każdej z tych funkcji (z wyjątkiem funkcji Rise/Cereals i Pilaf/Risotto). Kontrolka przycisku „Start” miga i podświetlana jest aktualnie wybrana funkcja.

### **Uwaga:**

**W razie potrzeby, wciśnięcie i przytrzymanie klawisza „Menu” przez 5 sekund powoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego („bip”).**

**Jeśli użytkownik zechce przewrócić sygnał dźwiękowy, klawisz „Menu” należy nacisnąć ponownie.**

## FUNKCJA PIECZENIE (BAKING)

- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Baking”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono. Klawiszem „<” lub „>” wybrać rodzaj produktu spożywczego: warzywa, ryba, drób lub mięso.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania. Ponownie nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania temperatury. Zmienić ustawienie klawiszami „<” i „>”.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Baking”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji. Gdy multicooker osiągnie wybraną temperaturę, zasygnalizuje to dzwonkiem.
- Po zakończeniu gotowania, brzęczyk trzykrotnie zadzwoni („bip”). Multicooker przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.



## FUNKCJA ZUPA (SOUP)

- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Soup”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono. Klawiszem „<” lub „>” wybrać rodzaj produktu spożywczego: warzywa, ryba, drób lub mięso.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Soup”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.
- Po zakończeniu gotowania, brzęczyk trzykrotnie zadzwoni („bip”). Multicooker przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.

## FUNKCJA PARA (STEAM)

- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Steam”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono. Klawiszem „<” lub „>” wybrać rodzaj produktu spożywczego: warzywa, ryba, drób lub mięso.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Steam”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.
- Po zakończeniu gotowania, brzęczyk trzykrotnie zadzwoni („bip”). Multicooker przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.

## Zalecenia dotyczące gotowania na parze

- Konieczny jest odpowiedni poziom wody: kosz do gotowania na parze nie może być zanurzony w wodzie. Przekroczenie tego poziomu (maks. 2,5 l) może spowodować przelanie się wody w czasie użytkowania. Oznaczenie „2 filiżanki” znajdujące się na misie odpowiada w przybliżeniu 1 litrowi wody.
- Właściwy czas gotowania na parze to 1 h 30 min w przypadku 2 l wody lub 45 min w przypadku 1 l wody.
- Kosz do gotowania na parze nałożyć na misę – rys. 4.
- Włożyć składniki do kosza.

## FUNKCJA POTRAWKA (STEW)

- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Stew”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono. Klawiszem „<” lub „>” wybrać rodzaj produktu spożywczego: warzywa, ryba, drób lub mięso.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania. Ponownie nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania temperatury. Zmienić ustawienie klawiszami „<” i „>”.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Stew”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.
- Po zakończeniu gotowania, brzęczyk trzykrotnie zadzwoni („bip”). Multicooker przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.

## FUNKCJA ZRUMIENIENIE/SMAŻENIE (CRUST/FRY)

- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Crust/Fry”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono. Klawiszem „<” lub „>” wybrać rodzaj produktu spożywczego: warzywa, ryba, drób lub mięso.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania. Ponownie nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania temperatury. Zmienić ustawienie klawiszami „<” i „>”.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Crust/Fry”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji. Gdy multicooker osiągnie wybraną temperaturę, zasygnalizuje to dzwonkiem.
- Po zakończeniu gotowania, brzęczyk trzykrotnie zadzwoni („bip”). Multicooker przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.

**Uwaga: W przypadku tej funkcji w urządzeniu muszą się zawsze znajdować olej oraz produkty spożywcze. Nalanie samego oleju może spowodować usterkę i może stwarzać zagrożenie.**

## FUNKCJA POKARM DLA NIEMOWLĄT (BABY FOOD)

- Ta funkcja służy do przygotowywania pokarmu dla niemowląt przez gotowanie go w małej ilości wody w celu uzyskania konsystencji odpowiedniej dla małych dzieci.
- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Baby food”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Baby food”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.
- Po zakończeniu gotowania, brzęczyk trzykrotnie zadzwoni („bip”). Multicooker przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.
- Ze względów sanitarnych/bezpieczeństwa, funkcja utrzymywania temperatury została ograniczona do 1 godziny.

**Uwaga: Po ugotowaniu, pokarm dla niemowląt powinien zostać spożyty w ciągu 1 godziny.**

## FUNKCJA OWSIANKA (PORRIDGE)

PL

- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Porridge”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Porridge”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.
- Po zakończeniu gotowania, brzęczyk trzykrotnie zadzwoni („bip”). Multicooker przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.

## FUNKCJA JOGURT (YOGURT)

- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Yogurt”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Yogurt”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.
- Zakończenie gotowania brzęczyk zasygnalizuje trzykrotnym sygnałem dźwiękowym („bip”).

**Po użyciu tej funkcji nie ma możliwości włączenia funkcji utrzymywania temperatury.**

**Funkcja służy do robienia jogurtów w żaroodpornych naczyniach szklanych.**

## WYBÓR SKŁADNIKÓW NA JOGURT

### Mleko

#### Jakiego mleka używać?

Wszystkie nasze przepisy (o ile nie zastrzeżono inaczej) bazują na mleku krowim. Można używać mleka roślinnego takiego jak np. mleko sojowe, a także mleka owczego lub koziego, jednak trzeba pamiętać, że w zależności od rodzaju użytego mleka konsystencja jogurtu może się zmieniać. W urządzeniu można używać mleka surowego lub mleka o przedłużonym terminie przydatności do spożycia, jak również następujących rodzajów mleka:

- **Mleko sterylizowane o przedłużonym terminie przydatności do spożycia:** Mleko pełne UHT zwiększa gęstość jogurtu. Mleko półtłuste daje jogurt o mniejszej gęstości. Można jednak użyć mleka półtłustego i dodać jedną lub dwie miarki mleka w proszku.
- **Mleko pasteryzowane:** tego typu mleko daje jogurt o bardziej kremowej konsystencji, z cieniutkim kożuchem na wierzchu.
- **Mleko surowe (prosto od krowy):** należy je najpierw przegotować. Zaleca się też, aby pozwolić się mu gotować przez dłuższy czas. Używanie mleka bez przegotowania jest niebezpieczne. Po przegotowaniu, a przed użyciem w urządzeniu, mleku należy pozwolić ostygnąć. Nie zaleca się hodowania kultur z użyciem jogurtu przygotowanego z surowego mleka.

- **Mleko w proszku:** użycie mleka w proszku daje w efekcie jogurt o kremowej konsystencji. Należy stosować się do instrukcji podanych przez producenta na opakowaniu.

**Radzimy wybrać mleko pełne, najlepiej UHT o przedłużonym terminie przydatności do spożycia.**

**Mleko surowe (świeże) lub pasteryzowane należy przed użyciem przegotować i schłodzić. Należy też usunąć z niego kożuch.**

## Zakwas fermentacyjny

### Na jogurt

Przygotowuje się go w jeden z opisanych niżej sposobów:

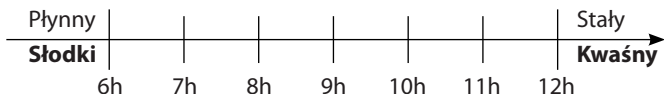
- Z jednego kupionego w sklepie **jogurtu naturalnego** z jak najdłuższą datą ważności; przygotowywany jogurt będzie wtedy zawierał więcej aktywnych bakterii, przez co będzie też bardziej stały.
- Z **zamrożonego suchego zakwasu fermentacyjnego**. W tym przypadku należy przestrzegać czasu aktywacji określonego w instrukcji do zakwasu. Tego typu zakwas fermentacyjny można kupić w supermarketach, aptekach i niektórych sklepach ze zdrową żywnością.
- Z własnego **niedawno przygotowanego jogurtu** – musi on być naturalny i niedawno przygotowany. Tego typu postępowanie nazywa się hodowaniem kultur bakterii. Po kilku cyklach hodowania kultur jogurt traci aktywne bakterie fermentacyjne, przez co uzyskany jogurt może mieć lżejszą konsystencję. Należy wtedy zacząć procedurę od początku, tj. od nowego jogurtu kupionego w sklepie lub otrzymanego z mrożonego zakwasu.

**Po zagotowaniu mleka, trzeba odczekać, aż ostygnie ono do temperatury pokojowej, dopiero wtedy można dodać zakwas fermentacyjny.**

**Zbyt wysoka temperatura może zniszczyć właściwości fermentacyjne zakwasu.**

### Czas fermentacji

- Aby sfermentować, jogurt potrzebuje od 6 do 12 godzin, w zależności od składników wyjściowych i oczekiwanego efektu.



- Gdy proces przygotowywania jogurtu dobiegnie końca, jogurt należy umieścić w lodówce na co najmniej 4 godziny. W lodówce można go przechowywać przez maks. 7 dni.

## FUNKCJA KREM/SER (CREAM/CHEESE)

- Funkcja ta służy do robienia miękkiego sera. Najlepiej jest używać mleka pełnego oraz pewnej ilości schłodzonego miękkiego sera.
- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Cream/Cheese”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Cream/Cheese”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.


## FUNKCJA DESER (DESSERT)

- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Dessert”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania. Ponownie nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania temperatury. Zmienić ustawienie klawiszami „<” i „>”.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Dessert”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.

## FUNKCJA RYŻ/PŁATKI ZBOŻOWE (RICE/CEREALS)


- Wsypać wymaganą ilość ryżu do miski, ryż odmierzać dostarczoną w komplecie miarką – rys. 8. Dopełnić wodą do poziomu zaznaczonego na misce odpowiednim symbolem „FILIŻANKI” – rys. 9.
- Zamknąć pokrywę.

**Uwaga: Należy zawsze najpierw wsypywać ryż, a potem dolewać wody, inaczej w misce będzie za dużo wody.**

Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Rice/Cereals”. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „

- Po zakończeniu gotowania, brzęczyk trzykrotnie zadzwoni („bip”). Multicooker przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.

## FUNKCJA PILAW/RISOTTO (PILAF/RISOTTO)

- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Pilaf/Risotto”. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „

## ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA RYŻU (funkcje Rice/Cereals i Pilaf/Risotto)

- Przed rozpoczęciem gotowania odmierzyć miarką odpowiednią ilość ryżu. Z wyjątkiem przygotowywania risotta ryż należy następnie opłukać.
- Opłukany ryż włożyć do miski i równomiernie po niej rozprowadzić. Dopełnić wodą do poziomu odpowiedniego dla danej ilości ryżu (wyskalowanie w szklankach).
- Gdy ryż będzie gotowy i włączy się kontrolka „Keep warm”, należy go zamieszać i zostawić w multicookerze na kilka minut dłużej – w ten sposób uzyska się idealny ryż na sypko.

Tabela poniżej stanowi przewodnik do gotowania białego ryżu:

### GOTOWANIE BIAŁEGO RYŻU – PRZEWODNIK – 10 miarek

| Miarki | Waga ryżu | Poziom wody w misie (wraz z ryżem) | Liczba porcji   |
|--------|-----------|------------------------------------|-----------------|
| 2      | 300 g     | ozn. 2 filiżanki                   | 3 os. – 4 os.   |
| 4      | 600 g     | ozn. 4 filiżanki                   | 5 os. – 6 os.   |
| 6      | 900 g     | ozn. 6 filiżanek                   | 8 os. – 10 os.  |
| 8      | 1200 g    | ozn. 8 filiżanek                   | 13 os. – 14 os. |
| 10     | 1500 g    | ozn. 10 filiżanek                  | 16 os. – 18 os. |

Czas gotowania i temperatura są w przypadku gotowania ryżu ustawiane automatycznie.

Wykonywanych jest 7 kroków:

Nagrzewanie wstępne => Wchłanianie wody => Szybkie podniesienie temperatury => Gotowanie => Odparowanie wody => Duszenie ryżu => Utrzymywanie temperatury.

Czas gotowania zależy od ilości i rodzaju ryżu.

### FUNKCJA MAKARON (PASTA)

- **Podczas gotowania makaronu pokrywa musi być otwarta.**
- Aby dobrze ugotować makaron, ważne jest, aby odczekać aż woda osiągnie odpowiednią temperaturę, dopiero wtedy można dodać makaron.
- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Pasta”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania makaronu.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Pasta”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.
- Gdy woda osiągnie właściwą temperaturę, multicooker sygnalizuje to dzwonkiem. Włożyć makaron do wody i nacisnąć ponownie przycisk Start w celu rozpoczęcia odliczania czasu. Do momentu wciśnięcia przez użytkownika przycisku Start, czas gotowania nie jest liczony, a multicooker utrzymuje wodę w odpowiedniej temperaturze.



- Zakończenie gotowania zostaje zasygnalizowane trzykrotnym sygnałem dzwonkiem brzęczyka („bip”).

**Uwaga: W przypadku tej funkcji funkcja utrzymywania temperatury nie jest dostępna.**

## FUNKCJA WYRASTANIE CHLEBA (BREAD RISING)

- Dzięki tej funkcji, po ręcznym wyrobieniu ciasta można pozwolić mu wyrosnąć w temp. 40°C przed upieczeniem.
- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Bread rising”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Bread rising”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.

Zalecenia dotyczące wyrastania ciasta (funkcja „Bread rising”):

- Ciasto należy przygotować osobno i włożyć do miski wewnętrznej, zamknąć pokrywę i nastawić funkcję „Bread rising”.
- Gdy ciasto będzie gotowe, można użyć funkcji „Baking” – pieczenie w temperaturze 160°C przez 20-23 minuty. Następnie ciasto/chleb należy przewrócić na drugą stronę i piec przez kolejne 23 minuty.

PL

## FUNKCJA ODGRZEWANIE (REHEAT)

- Funkcja ta służy do wyłącznie do odgrzewania już przygotowanych potraw.
- Nacisnąć klawisz „Menu”, aby wybrać funkcję „Reheat”. Na wyświetlaczu pokazywany jest domyślny czas gotowania, kontrolka klawisza „Start” miga na czerwono.
- Nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”, aby włączyć funkcję ustawiania czasu. Klawiszem „<” lub „>” zmienić czas gotowania.
- Nacisnąć klawisz „Start”. Multicooker przejdzie teraz w tryb gotowania „Reheat”; zaświeci się kontrolka „Start”, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia funkcji.
- Po zakończeniu gotowania, brzęczyk trzykrotnie zadzwoni („bip”). Multicooker przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.

## **OSTROŻNIE**

- **Zimne artykuły spożywcze nie powinny zajmować więcej niż 1/2 objętości miski multicookera. Zbyt dużej ilości artykułów nie da się w pełni podgrzać. Wielokrotne użycie funkcji „Reheat” lub włożenie zbyt małej ilości artykułów spożywczych doprowadzi do przypalenia artykułów i tworzenia się na dnie twardej skorupy.**
- **Nie zaleca się odgrzewania gęstej owsianki, ponieważ może się ona zrobić ciastowata.**
- **Aby uniknąć zapachów, nie należy odgrzewać zimnych produktów przechowywanych przez długi czas.**

## **FUNKCJA UTRZYMYWANIE TEMPERATURY/ ANULUJ (KEEP WARM/CANCEL)**

Klawisz ten ma 2 różne funkcje: utrzymywanie temperatury i anulowanie.

### **1. Funkcja utrzymywania temperatury:**

#### **1.1 Ręczne utrzymywanie temperatury:**

Użytkownik może nacisnąć klawisz „Keep warm/Cancel”, zapala się kontrolka „Keep warm/Cancel”, a multicooker przechodzi w tryb utrzymywania temperatury.

#### **1.2 Automatyczne utrzymywanie temperatury:**

Multicooker automatycznie przechodzi w tryb „Keep warm” po zakończeniu gotowania (w niektórych programach funkcja ta nie jest jednak dostępna). Brzęczyk trzykrotnie dzwoni dzwonkiem („bip”). Multicooker automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania temperatury, zapala się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.

**W przypadku, gdy trzeba wyłączyć funkcję automatycznego utrzymywania temperatury po zakończeniu gotowania: wystarczy na 5 sekund wcisnąć klawisz „Keep warm” przed rozpoczęciem programu gotowania.**

**Jeśli użytkownik zechce przewrócić funkcję automatycznego utrzymywania temperatury, klawisz ten należy nacisnąć ponownie i przytrzymać wciśnięty przez 5 sekund.**

### **2. Funkcja anulowania:**

- Naciśnięcie klawisza „Keep warm/Cancel” resetuje wszystkie ustawienia: multicooker przechodzi w tryb gotowości.

**Zalecenie: aby produkty zachowały swój smak, nie należy podgrzewać ich dłużej niż przez 12 godzin.**

## FUNKCJA ZRÓB TO SAM (DIY)

- Funkcja „DIY” służy do zapamiętania ulubionych wyborów użytkownika.
- Nacisnąć klawisz „DIY”, aby wybrać funkcję „DIY” w trybie gotowości. Multicooker przejdzie najpierw w tryb nastawiania funkcji „DIY”: na ekranie wyświetlany będzie domyślny czas gotowania, a kontrolka klawisza „Start” będzie migać.
- Funkcję „DIY” można zaprogramować na 2 sposoby:
  - Jeśli użytkownik chce uzyskać stabilną temperaturę i określony czas swojego programu, aby zdefiniować takie ustawienie, należy nacisnąć klawisz „Temperature/Timer”.
  - Jeśli użytkownik chce użyć jako podstawy swojego programu jednej z funkcji menu, należy nacisnąć żądany klawisz menu. Po wybraniu funkcji menu, program można zmodyfikować klawiszem „Temperature/Timer”.
- Po zakończeniu gotowania, brzęczyk trzykrotnie zadzwoni („bip”). Multicooker przejdzie w tryb utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „Keep warm”, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania temperatury.

### **Uwaga:**

- **Niektóre programy gotowania są całkowicie automatyczne, stąd nie ma w nich możliwości regulacji temperatury lub czasu gotowania.**
- **Multicooker zapamiętuje ostatnią temperaturę i ostatni czas gotowania w programie „DIY” i ustawień tych można użyć następnym razem, gdy użyty zostanie program „DIY”.**
- **W celu ochrony urządzenia, w funkcji „DIY” wprowadzone zostały pewne ograniczenia ustawień temperatury/czasu:**
  - Temperaturę 40-100°C można nastawić w zakresie czasowym od 1 minuty do 9 godzin.**
  - Temperaturę 105-160°C można nastawić w zakresie czasowym od 1 minuty do 2 godzin.**

## FUNKCJA WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM (DELAYED START)

- Aby użyć funkcji włączenia z opóźnieniem, należy najpierw wybrać program i czas gotowania. Następnie nacisnąć klawisz „Delayed start” i wybrać czas opóźnienia.
- **Wybierany czas oznacza dokładnie czas pozostały do końca programu gotowania.**
- Domyślnie nastawiony czas zmienia się w zależności od wybranego czasu gotowania. Zakres możliwych ustawień wynosi od 1 do 24 godzin.
- Każde wciśnięcie klawisza „<” i „>” zwiększa lub zmniejsza czas opóźnienia/rozpoczęcia programu.
- Po wybraniu czasu, należy nacisnąć klawisz „Start”, aby przejść w tryb gotowania. Kontrolka klawisza „Start” będzie się świecić, a na wyświetlaczu będzie wyświetlana wybrana liczba godzin.

## FUNKCJA NASTAWIANIA MINUTNIKA

- Aby użyć funkcji minutnika, należy najpierw wybrać program i czas gotowania. Następnie nacisnąć klawisz „Temperature/Timer” i nastawić czas gotowania. Każde wciśnięcie klawisza „<” i „>” zwiększa lub zmniejsza czas gotowania.
- Po ustawieniu żądanego czasu gotowania, należy nacisnąć klawisz „Start”, aby przejść w tryb gotowania. Kontrolka klawisza „Start” będzie się nadal świecić.
- Po włączeniu funkcji włączenia z opóźnieniem, naciśnięcie klawisza „Temperature/Timer” pozwala podejrzeć na wyświetlaczu czasu gotowania.
- Naciśnięcie klawisza „Temperature/Timer” w czasie gotowania pozwala zmodyfikować czas gotowania już w trakcie samego gotowania. Po wybraniu czasu gotowania, jeśli w ciągu 5 sekund nie nastąpi żadne działanie, multicooker wznowia wykonywanie dalszej części programu gotowania z nowym ustawieniem.

## FUNKCJA USTAWIANIA TEMPERATURY

- Aby użyć funkcji temperatury, należy najpierw wybrać program i czas gotowania. Następnie nacisnąć klawisz „Temperature/Timer” i wybrać temperaturę. Domyślnie nastawiona temperatura zmienia się w zależności od wybranego programu gotowania. Każde wciśnięcie klawisza „<” i „>” zwiększa lub zmniejsza temperaturę.

- Po ustawieniu żądanej temperatury, należy nacisnąć klawisz „Start”, aby przejść w tryb gotowania. Kontrolka klawisza „Start” będzie się nadal świecić.
- Naciśnięcie klawisza „Temperature/Timer” w czasie gotowania pozwala zmodyfikować temperaturę już w trakcie samego gotowania. Po wybraniu temperatury, jeśli w ciągu 5 sekund nie nastąpi żadne działanie, multicooker wznowia wykonywanie dalszej części programu gotowania z nowym ustawieniem.

## PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

- Otworzyć pokrywę – rys. 1.
- Do wykonywania wszelkich prac przy misie do gotowania i sitku do gotowania na parze koniecznie używać rękawicy – rys. 11.
- Gotowe danie nakładać łyżką załączoną w zestawie z urządzeniem. Ponownie zamknąć pokrywę.
- Czas utrzymywania temperatury wynosi maksymalnie 24 godziny.
- Aby zakończyć działanie funkcji utrzymywania temperatury, nacisnąć klawisz „Keep warm/Cancel”.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.

## RÓŻNE INNE INFORMACJE

- Urządzenie posiada funkcję pamięci. W przypadku przerwy w dostawie prądu, multicooker zapamiętuje stan gotowania tuż przed awarią prądu i wznowia gotowanie, o ile tylko przerwa w dostawie prądu nie trwa dłużej niż 2 sekundy. Jeżeli awaria prądu trwa dłużej niż 2 sekundy, multicooker anuluje wcześniej wykonywany program i przechodzi w tryb gotowości.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem i czynnościami konserwacyjnymi multicooker należy odłączyć od zasilania. Odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Zdecydowanie zaleca się, aby po każdym użyciu przetrzeć urządzenie gąbką – rys. 12.
- Misę, pokrywę wewnętrzną, miarkę i łyżki do ryżu i zupy można myć w zmywarce – rys. 13.

## **Misa, kosz do gotowania na parze**

- Nie zaleca się stosowania proszków do szorowania i druciaków.
- Jeżeli do dna przywierają resztki gotowanych produktów, przed umyciem misę można włożyć do wody i namoczyć.
- Misę należy dokładnie wysuszyć.

## **Jak dbać o misę**

W odniesieniu do misy należy przestrzegać następujących instrukcji:

- Aby zachować wysoką jakość misy, zaleca się, aby nie kroić w misie żadnych produktów.
- Należy pamiętać, aby włożyć misę z powrotem do multicookera.
- Aby nie uszkodzić powierzchni misy, nie należy używać łyżki metalowej, używać łyżki dostarczonej w zestawie lub łyżki drewnianej – rys. 14.
- Nie wlewać do misy octu, aby uniknąć ryzyka korozji.
- Kolor powierzchni misy może się zmienić po pierwszym użyciu lub w wyniku długotrwałego użytkowania. Zmiana koloru jest efektem oddziaływania pary i wody na materiał, ale w żaden sposób nie wpływa na działanie multicookera, ani też nie powoduje zagrożeń dla zdrowia; dalsze używanie urządzenia jest całkowicie bezpieczne.

## **Czyszczenie mikrozaworu ciśnieniowego**

- Na czas czyszczenia, mikrozawór ciśnieniowy należy wyjąć z pokrywy – rys. 15. Otworzyć przez przekręcenie go w kierunku podpisanym „open” - rys. 16a i 16b. Po wyczyszczeniu zawór należy wytrzeć do sucha. Złączyć ze sobą obie części i przekręcić w kierunku podpisanym „close”, następnie założyć zawór z powrotem do pokrywy multicookera – rys. 17a i 17b.

## **Czyszczenie i konserwacja pozostałych części urządzenia**

- Obudowę zewnętrzną multicookera – rys. 18, wewnętrzną stronę pokrywy i przewód należy wyczyścić wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie używać produktów ściernych.
- Nie używać wody do mycia korpusu urządzenia od środka, mogłoby to spowodować uszkodzenie czujnika ciepła.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

| Opis usterki  | Przyczyny  | Rozwiązania   |
|---|--|---|
| Nie świecą się żadne kontrolki i nie działa podgrzewanie. | Urządzenie nie jest podłączone do prądu.   | Sprawdzić, czy wtyczka przewodu zasilającego jest poprawnie włożona do gniazdka ściennego.  |
| Nie świecą się żadne kontrolki, ale działa podgrzewanie.  | Problem z podłączeniem lampek sygnalizacyjnych lub przepalona lampka sygnalizacyjna. | Wysłać urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego w celu dokonania naprawy.   |
| W czasie użytkowania z urządzenia ulatnia się para.       | Źle zamknięta pokrywa.   | Otworzyć i ponownie zamknąć pokrywę.  |
|   | Mikrozawór ciśnieniowy jest źle założony lub niekompletny.                           | Przerwać gotowanie (wyjąć wtyczkę z gniazdka). Sprawdzić, czy zawór jest kompletny (2 połączone ze sobą części) i czy jest założony we właściwej pozycji. |
|   | Uszkodzona uszczelka pokrywy lub mikrozaworu ciśnieniowego.                          | Wysłać urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego w celu dokonania naprawy.   |

| Opis usterki   | Przyczyny  | Rozwiązania   |
|--|--|---|
| Ryż niedogotowany lub rozgotowany.   | Za dużo lub za mało wody w stosunku do ilości ryżu.  | Właściwe ilości wody podane są w tabeli.  |
| Ryż niedogotowany lub rozgotowany.   | Zbyt krótko gotowany „na wolnym ogniu”.  |   |
| Nie działa funkcja automatycznego utrzymywania temperatury (produkt w pozycji gotowania, ale nie działa podgrzewanie). | Funkcja utrzymywania temperatury została wyłączona przez użytkownika w czasie programowania. Patrz ustęp dotyczący funkcji utrzymywania temperatury. | Wysłać urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego w celu dokonania naprawy. |
| E0   | Czujnik górny sygnalizuje otwarcie lub doszło do zwarcia.  |   |
| E1   | Czujnik dolny sygnalizuje otwarcie lub doszło do zwarcia.  |   |



| Opis usterki | Przyczyny  | Rozwiązania   |
|--------------|--|---|
| E3           | Wykryto za wysoką temperaturę (za mało produktów spożywczych lub płynu w misie). | Na kilka sekund odłączyć urządzenie od zasilania i włączyć program ponownie.<br>Jeśli problem powtórzy się, wysłać urządzenie do autoryzowanego centrum serwisowego w celu dokonania naprawy. |

**Uwaga: Jeżeli misa wewnętrzna ulegnie odkształceniu, należy zaprzestać jej używać i zakupić zamiennik w autoryzowanym punkcie serwisowym.**

## OCHRONA ŚRODOWISKA

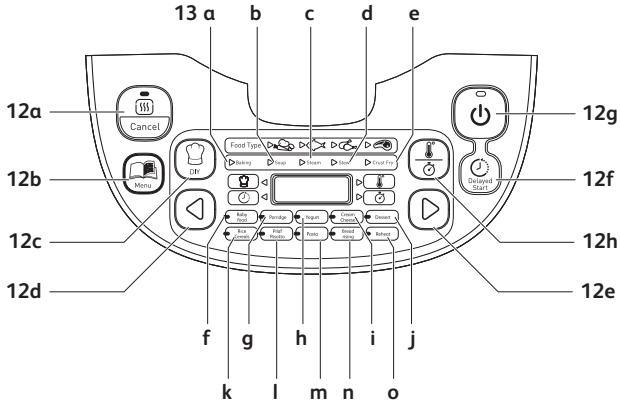


### **Pomóż chronić środowisko naturalne!**

- ① Urządzenie zawiera szereg wartościowych materiałów, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
- ➔ Zostaw więc swoje stare urządzenie w miejscowym punkcie zbiórki odpadów.

PL

## KONTROL PANELİ



## TANIM

- 1 Kapak
- 2 İç kapak
- 3 Çıkarılabilir iç hazne
- 4 Kapak açma düğmesi
- 5 Kulp
- 6 Güç kablosu soketi
- 7 Pirinç kaşığı
- 8 Çorba kaşığı
- 9 Ölçüm kabı
- 10 Buhar sepeti
- 11 Güç kablosu
- 12 Kontrol paneli
  - a "Keep warm/Cancel" (Sıcak tut/İptal) tuşu
  - b "Menu" (Menü) tuşu
  - c "DIY" (Kendin Yap) tuşu
  - d "<" tuşu
  - e ">" tuşu
  - f "Delayed start" (Gecikmeli başlatma) tuşu
  - g "Start" (Başlat) tuşu
  - h "Temperature/Timer" (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşu

### 13 Fonksiyon göstergeleri

- a Pişirme fonksiyonu
- b Çorba fonksiyonu
- c Buhar fonksiyonu
- d Güveç fonksiyonu
- e Kabuk/Kızartma fonksiyonu
- f Bebek maması fonksiyonu
- g Lapa fonksiyonu

- h Yoğurt fonksiyonu
- i Krema/Peynir
- j Tatlı fonksiyonu
- k Pirinç/Tahıl fonksiyonu
- l Pilav/Risotto fonksiyonu
- m Makarna fonksiyonu
- n Ekmek kabartma fonksiyonu
- o Tekrar ısıtma fonksiyonu

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

### Cihazı paketinden çıkartın

- Cihazı, ambalajından çıkartın ve tüm aksesuarları ve belgeleri açın.
- Gövdedeki açma düğmesine basarak kapağı açın – şek.1.

**Talimatları okuyun ve çalıştırma yöntemini dikkatle takip edin.**

### Cihazı temizleyin

- Hazneyi – şek.2, iç kapağı ve basınç valfini – şek.3a ve 3b çıkarın.
- Hazne, vana ve iç kapağı bir sünger ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- Cihazın dışını ve kapağını nemli bir bezle temizleyin.
- Dikkatle kurulum yapın.
- Tüm parçaları orijinal konumuna geri koyun. Makinenin üst kapağının sağ tarafına iç kapağı takın. Ardından, 2 çubuğun arkasına iç kapağı itin ve sabit olana kadar üstüne bastırın. Pişiricinin tabanındaki sokete çıkarılabilir kabloyu takın.

## CİHAZ VE TÜM FONKSİYONLARI İÇİN

- Dikkatle haznenin (özellikle altını) dışını silin. Haznenin altında ve ısıtma elemanının üzerinde hiçbir yabancı madde artığı veya sıvının olmadığından emin olun - şek.5.
- Hazneyi doğru şekilde yerleştirdiğinden emin olarak cihaza yerleştirin – şek.6.
- İç kapağın doğru pozisyonda olduğundan emin olun.
- "Klik" sesi ile kapağı yerine kapatın.
- Güç kablosunu çok amaçlı pişiricinin tabanındaki sokete ve ardından elektrik prizine takın. Cihaz uzun bir «Bip» sesi verecektir, kontrol kutusu üzerindeki tüm göstergeler bir an için yanacaktır. Sonra ekranda «----» simgesi gözükecektir, bütün göstergeler kapanır. Cihaz bekleme moduna girer, istediğiniz gibi menü fonksiyonlarını seçebilirsiniz.

- Ürün prize takıldıktan ya da pişirdikten sonra ısıtma elemanına dokunmayın. Ürünü kullanımdayken ya da pişirme sonrasında taşımayın.
- Bu ürün sadece iç mekanda kullanım için tasarlanmıştır.

**Yanma tehlikesi olduğu için asla elinizi pişirme sırasında buhar çıkış yerine koymayın – şek.10.**

**Pişirmeye başladıktan sonra, bir hata nedeniyle seçtiğiniz pişirme menüsünü değiştirmek istiyorsanız «KEEP WARM/CANCEL» (SICAK TUT/İPTAL) tuşuna basın ve istediğiniz menüyü yeniden seçin.**

**Sadece cihazla birlikte verilen iç hazneyi kullanın.**

**İçinde hazne olmadan cihaza su ya da malzeme koymayın.**

**Su + malzemenin maksimum miktarı hazne içindeki en yüksek işareti geçmemelidir - şek.7.**

## YEMEK PROGRAMI TABLOSU

| Programlar      | Otomatik | Manüel | Gıda Tipi        | Pişirme Süresi |                | Gecikmeli Başlatma |                       | Isı (°C)  |            | Kapak Pozisyonu     |        | Sıcak tutma |      |
|-----------------|----------|--------|------------------|----------------|----------------|--------------------|-----------------------|-----------|------------|---------------------|--------|-------------|------|
|                 |          |        |                  | Standart zaman | Aralık         | Her (dak)          | Aralık                | Her (dak) | Varsayılan | Aralık              | Kapalı |             | Açık |
| Pişirme         | 4        | 4      | Sebze            | 25dak          | 5dak-4sa       | 5                  | Pişirme süresi ~ 24sa | 5         | 140 °C     | 100/120/<br>140/160 | *      | *           |      |
|                 |          |        | Balık            | 20dak          |                |                    |                       |           | 160 °C     |                     |        |             |      |
|                 |          |        | Kümes hayvanları | 40dak          |                |                    |                       |           | 160 °C     |                     |        |             |      |
|                 |          |        | Et               | 50dak          |                |                    |                       |           | 160 °C     |                     |        |             |      |
| Çorba           | 4        |        | Sebze            | 40dak          | 10dak-3sa      | 5                  | Pişirme süresi ~ 24sa | 5         | 100 °C     | -                   | *      | *           |      |
|                 |          |        | Balık            | 45dak          |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
|                 |          |        | Kümes hayvanları | 50dak          |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
|                 |          |        | Et               | 60dak          |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
| Buhar           | 4        |        | Sebze            | 35dak          | 5dak-3sa       | 5                  | Pişirme süresi ~ 24sa | 5         | 100 °C     | -                   | *      | *           |      |
|                 |          |        | Balık            | 25dak          |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
|                 |          |        | Kümes hayvanları | 45dak          |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
|                 |          |        | Et               | 55dak          |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
| Güveç           | 4        | 2      | Sebze            | 60dak          | 20dak-9sa      | 5                  | Pişirme süresi ~ 24sa | 5         | 100 °C     | 90/100              | *      | *           |      |
|                 |          |        | Balık            | 25dak          |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
|                 |          |        | Kümes hayvanları | 1sa30dak       |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
|                 |          |        | Et               | 2sa            |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
| Kabuk/ Kızartma | 4        | 4      | Sebze            | 12dak          | 5dak-1sa30 dak | 1                  | -                     | Yok       | 160 °C     | 100/120/<br>140/160 | *      | *           | *    |
|                 |          |        | Balık            | 10dak          |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
|                 |          |        | Kümes hayvanları | 15dak          |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
|                 |          |        | Et               | 20dak          |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
| Bebek maması    | 1        |        | -                | 45dak          | 5dak-2sa       | 5                  | Pişirme süresi ~ 24sa | 5         | 100 °C     | -                   | *      | maks 1sa    |      |
| Lapa            | 1        |        | -                | 25dak          | 5dak-2sa       | 5                  | -                     | 5         | 100 °C     | -                   | *      | *           |      |
| Yoğurt          | 1        |        | -                | 8sa            | 1sa-12sa       | 15                 | -                     | -         | 40 °C      | -                   | *      | *           |      |
| Krema/Peynir    | 1        |        | -                | 40dak          | 10dak-4sa      | 15                 | -                     | -         | 80 °C      | -                   | *      | *           |      |
| Tatlı           |          | 4      | -                | 45dak          | 5dak-2sa       | 5                  | -                     | 5         | 160 °C     | 100/120/<br>140/160 | *      | *           | *    |
| Pirinç/Tahıl    | 1        |        | -                | Otomatik       | Otomatik       | -                  | -                     | 5         | Otomatik   | -                   | *      | *           |      |
| Pilav/Risotto   | 1        |        | -                | Otomatik       | Otomatik       | -                  | -                     | 5         | Otomatik   | -                   | *      | *           |      |
| Makarna         | 1        |        | -                | 8dak           | 3dak-3sa       | 1                  | -                     | 5         | 100 °C     | -                   | *      | *           |      |
| Ekmek kabartma  | 1        |        | -                | 1sa            | 10dak-6sa      | 5                  | -                     | 5         | 40 °C      | 40                  | *      | *           |      |
| Yeniden ısıtma  |          | 1      | -                | 25dak          | 5dak-1sa       | 1                  | -                     | 5         | 100 °C     | -                   | *      | *           |      |
| Sıcak tutma     |          | 1      | -                | -              | -              | -                  | -                     | 5         | 75 °C      | -                   | *      | *           |      |
| Kendin Yap      |          | 1      | -                | 30dak          | 5dak-9sa       | 5                  | -                     | 5         | 100°C      | 40-160              | *      | *           | *    |
| Programlar      | 28       | 17     |                  |                |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |
| TOPLAM          |          | 45     |                  |                |                |                    |                       |           |            |                     |        |             |      |

Sıcak tutma fonksiyonu, sadece baz olarak kullanılan programda kullanılabilir. Örneğin, eğer DIY için yoğurt programı seçildiyse, pişirmeden sonra sıcak tutma aktive olmayacaktır.

## MENÜ TUŞU

- Bekleme durumunda, aşağıdaki işlevlerin arasında geçiş yapmak için «Menu» (Menü) tuşuna basın: Pişirme → Çorba → Buhar → Güveç → Kabuk/Kızartma → Bebek maması → Lapa → Yoğurt → Krema/Peynir → Tatlı → Pirinç/Tahıl → Pilav/Risotto → Makarna → Ekmek kabartma → Tekrar ısıtma → Sıcak tutma.
- Ekranda her bir fonksiyonun (Pirinç/Tahıl, Pilav/Risotto hariç) varsayılan pişirme süresi gösterilir. "Start" (Başlat) düğmesi ışığı titrer ve bağlantılı fonksiyon ışıkları yanar.

**İsterseniz Menü Tuşuna 5 saniye kadar uzun basarak bip sesini iptal edebilirsiniz.**

**Eğer bip sesi eklemek istiyorsanız, menü düğmesine ikinci kez basmanız gerekir.**

## PİŞİRME FONKSİYONU

- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Baking» (Pişirme) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer. Ardından yiyecek türünü seçmek için «<» veya «>» tuşuna basın: Sebze, Balık, Kümes Hayvanları ve Et.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın. Sıcaklığı değiştirmek için tekrar «Temperature / Timer» (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) düğmesine ve ardından «<» ve «>» düğmelerine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Baking» (Pişirme) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir. Çok amaçlı pişirici seçili sıcaklığa ulaştığında ses verir.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.

## ÇORBA FONKSİYONU

- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Soup» (Çorba) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer. Ardından yiyecek türünü seçmek için «<» veya «>» tuşuna basın: Sebze, Balık, Kümes Hayvanları ve Et.
- «Temperature / Timer» (Isı ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Soup» (Çorba) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.

## BUHAR FONKSİYONU

- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Steam» (Buhar) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer. Ardından yiyecek türünü seçmek için «<» veya «>» tuşuna basın: Sebze, Balık, Kümes Hayvanları ve Et.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Steam» (Buhar) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.

### Buharlı pişirme için öneriler

- Su miktarı uygun olmalıdır ve seviyesi her zaman buhar sepetinin altında olmalıdır. Bu seviyenin (2,5L maks) aşılması halinde kullanım sırasında taşabilir. Haznedeki 2 bardak su işareti yaklaşık olarak 1L'ye tekabül eder.
- Buhar için yaklaşık pişirme süresi 2L'lik su için 1 saat 30 dakika ve 1L'lik su için 45 dakikadır.
- Hazneye buhar sepetini yerleştirin - şek.4.
- Sepete malzemeleri ekleyin.

## GÜVEÇ FONKSİYONU

- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Stew» (Güveç) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer. Ardından yiyecek türünü seçmek için «<» veya «>» tuşuna basın: Sebze, Balık, Kümes Hayvanları ve Et.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın. Sıcaklığı değiştirmek için tekrar «Temperature / Timer» (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) düğmesine ve ardından «<» ve «>» düğmelerine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Stew» (Güveç) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.

## KABUK KIZARTMA FONKSİYONU

- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Crust Fry» (Kabuk Kızartma) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer. Ardından yiyecek türünü seçmek için «<» veya «>» tuşuna basın: Sebze, Balık, Kümes Hayvanları ve Et.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın. Sıcaklığı değiştirmek için tekrar «Temperature / Timer» (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) düğmesine ve ardından «<» ve «>» düğmelerine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Crust Fry» (Kabuk Kızartma) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir. Çok amaçlı pişirici seçili sıcaklığa ulaştığında ses verir.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.

**Not: Bu fonksiyonu her zaman yağ ve yiyecek ile kullanın. Sadece yağ ile olduğunda arıza ve tehlikeye sebebiyet verebilir.**

## BEBEK MAMASI FONKSİYONU

- Bu fonksiyon, küçük çocuklar için uygun bir dokuya sahip olması için az miktar su ile yemek pişirerek bebek maması hazırlamak içindir.
- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Baby food» (Bebek maması) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Baby food» (Bebek maması) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.
- Gıda güvenliği sebebiyle sıcak tutma özelliği sadece 1 saat süre ile aktif olacaktır.

**Not: Bebek maması piştikten sonra 1 saat süre içinde tüketilmelidir.**

## LAPA FONKSİYONU

- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Porridge» (Lapa) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Porridge» (Lapa) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.



## YOĞURT FONKSİYONU

- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Yogurt» (Yoğurt) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Yogurt» (Yoğurt) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verecektir.

**Bunlar pişirme sonunda sıcak tutulmazlar.**

**Yoğurt yapmak için fırında kullanılabilen cam kaplar kullanın.**

## YOĞURT İÇİN MALZEME SEÇİMİ

### Süt

#### Hangi tip sütü kullanmalısınız?

Tüm tariflerimiz (aksi belirtilmediği sürece) inek sütü kullanılarak hazırlanır. Örneğin soya sütü gibi bitkisel sütlerin yanı sıra koyun veya keçi sütü gibi sütler de kullanabilirsiniz ancak bu durumda, yoğurdun katılığı kullanılan süte bağlı olarak değişebilir. Çiğ süt veya uzun ömürlü sütler ve aşağıda adı geçen tüm sütler cihazınız için uygundur:

- **Uzun ömürlü sterilize süt:** UHT süt daha katı yoğurt sonucu verecektir. Yarı yağlı süt kullanılırsa yoğurt daha az katı olur. Ancak, yarım yağlı süt kullanılabilir ve bir veya iki kap süt tozu ekleyebilirsiniz.
- **Pastörize süt:** Bu süt üstünde biraz kaymak tabakası olan kremi bir yoğurt verir.
- **Çiğ süt (çiftlik sütü):** Kaynatılması gerekir. Aynı zamanda uzun bir süre için kaynamaya bırakılması önerilir. Bu sütü kaynatmadan kullanmak tehlikeli olabilir. Daha sonra cihazda kullanmadan önce soğumaya bırakmanız gerekir. Çiğ süt ile hazırlanan yoğurdu kullanarak kültürleme yapılması tavsiye edilmez.
- **Süt tozu:** Süt tozu kullanımı çok kremi bir yoğurt ile sonuçlanacaktır. Üreticinin kutusundaki yönergeleri izleyin.

**Tam yağlı süt, tercihen uzun ömürlü UHT süt seçin.**

**Çiğ (taze) veya pastörize süt kaynatılmalı ve daha sonra soğutulmalıdır ve de kaymak tabakasının alınması gerekir.**

# Maya

## Yoğurt için

Bu şunlardan elde edilir:

- Marketten satın alınan mümkün olan en uzun son kullanma tarihli **doğal yoğurt**; yoğurdunuz bu nedenle daha sert bir yoğurt için daha aktif bir maya içerecektir.
- **Dondurularak kurutulmuş mayadan.** Bu durumda, maya talimatlarında belirtilen aktivasyon süresini izleyin. Bu mayaları süpermarketlerde, eczanelerde ve bazı sağlık ürünleri mağazalarında bulabilirsiniz.
- **Son zamanlarda hazırladığınız yoğurtlardan** birinden - bu doğal ve yakın zamanda hazırlanmış olmalıdır. Bu kültürlenme olarak adlandırılır. Beş kültürlenme sürecinin ardından, kullanılan yoğurt aktif mayaları kaybeder ve bu sebeple daha az sert olma riski ile karşı karşıya kalırsınız. Bu durumda yeniden marketten aldığınız bir yoğurt veya dondurularak kurutulmuş maya kullanmaya başlamanız gerekir.

**Eğer süt kaynatılmış ise maya eklemeyen önce oda sıcaklığına ulaşana kadar bekleyin.**

**Çok yüksek ısı mayanızın özelliklerini yok edebilir.**

## Mayalama süresi

- Yoğurdunuzu mayalamak için temel malzemeler ve istediğiniz sonuca bağlı olarak 6 ila 12 saat gerekir.



- Yoğurt pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, yoğurt, en azından 4 saat için buzdolabında bekletilmelidir, buzdolabı içinde maksimum 7 gün tutulabilir.

## KREMA/PEYNİR FONKSİYONU

- Bu fonksiyon, yumuşak peynir yapar. Tam yağlı süt ve biraz soğutulmuş yumuşak peynir kullanılması tercih edilmelidir.
- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Cream/Cheese» (Krema/Peynir) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer.

- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Cream/Cheese» (Krema/Peynir) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.


## TATLI FONKSİYONU

- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Dessert» (Tatlı) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın. Isıyı değiştirmek için tekrar «Temperature / Timer» (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) düğmesine ve ardından «<» ve «>» düğmelerine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Dessert» (Tatlı) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.

## PİRİNÇ/TAHİL FONKSİYONU

- Verilen ölçüm kabını kullanarak hazneye gerekli pirinç miktarını dökün - şek. 8. Daha sonra ilgili «CUP» (Bardak) işaretine kadar hazneye soğuk su doldurun - şek.9.
- Kapağı kapatın.

**Not: Her zaman önce pirinci ekleyin, aksi takdirde çok fazla eklersiniz.**

- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Rice/Cereal» (Pirinç/Tahıl) fonksiyonunu seçin. Ekranda «» gösterilir, «Start» (Başlat) ışığı titrer, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Rice/Cereal» (Pirinç/Tahıl) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda « -- » titrer.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.

## PİLAV/RİSOTTO FONKSİYONU

- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Pilaf/Risotto» (Pilav/Risotto) fonksiyonunu seçin. Ekranda «--» gösterilir, «Start» (Başlat) ışığı titrer, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Pilaf/Risotto» (Pilav/Risotto) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda «--» titrer.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.

## EN İYİ PİLAVI PİŞİRMEK İÇİN ÖNERİLER (Pirinç/Tahıl ve Pilav/Risotto fonksiyonları)

- Pişirmeden önce, pirinci ölçüm kabı ile ölçün ve risotto pirinci dışındaki pirinçleri yıkayın.
- İyice durulanan pirinci haznenin tüm yüzeyi üzerinde eşit olarak dağıtın. İlgili su seviyesine kadar su ile doldurun (seviye bardak cinsinden verilmiştir).
- Pirinç hazır olduğunda "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesinin ışığı yanar, pilavı karıştırın ve pirinçlerin mükemmel bir şekilde tane tane olması için çok amaçlı pişiricide birkaç dakika daha bekletin.

Aşağıdaki tablo pirinç pişirmek için bir kılavuz teşkil eder:

### BEYAZ PİRİNÇ İÇİN PİŞİRME KILAVUZU - 10 bardak

| Ölçüm kapları | Pirinç ağırlığı | Kasedeki su seviyesi (+ pirinç) | Kişi              |
|---------------|-----------------|---------------------------------|-------------------|
| 2             | 300 g           | 2 bardak işareti                | 3 kişi - 4 kişi   |
| 4             | 600 g           | 4 bardak işareti                | 5 kişi - 6 kişi   |
| 6             | 900 g           | 6 bardak işareti                | 8 kişi - 10 kişi  |
| 8             | 1200 g          | 8 bardak işareti                | 13 kişi - 14 kişi |
| 10            | 1500 g          | 10 bardak işareti               | 16 kişi - 18 kişi |

Pilav pişirmek için zaman ve ısı otomatiktir.

7 adım olduğunu unutmayın:

Ön ısıtma => Su emme => Hızlı ısı artışı => Kaynatmaya devam => Su buharlaşması => Düşük ısıda pişirme => Sıcak tutma.

Pişirme süresi pirincin miktarı ve tipine bağlıdır.

## MAKARNA FONKSİYONU

- **Makarna pişirirken kapak açık olmalıdır.**
- Makarna pişirmek için makarnayı ekmeden önce su iyi bir sıcaklığa ulaşana kadar beklenmesi önemlidir.
- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Pasta» (Makarna) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra makarna pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Pasta» (Makarna) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.
- Çok amaçlı pişirici su iyi sıcaklığa ulaştığında ses verecektir. Suya makarnayı koyun ve zamanlayıcıyı başlatmak için tekrar başlata basın. Kullanıcı başlata basana kadar, pişirme süresi başlatılmaz ve çok amaçlı pişirici suyu iyi ısıda tutacaktır.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verecektir

**Not: Bu fonksiyon için sıcak tutma fonksiyonu yoktur**

## EKMEK KABARTMA FONKSİYONU

- Bu fonksiyon manuel yoğurmadan sonra ve pişirmeden önce ekmeğin 40°C'de kabartılması için kullanılır.
- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Bread rising» (Ekmek kabartma) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Bread rising» (Ekmek kabartma) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.

Hamur hazırlama için öneriler (Ekmeğin kabartılması):

- Ayrı ayrı hamur hazırlamak için, iç hazneye koyun, kapağını kapatın ve «Bread rising» (Ekmek kabartma) fonksiyonunu seçin.
- Hamur hazır olduğunda, 160°C'de "Pişirme" fonksiyonunu kullanarak pişirebilirsiniz. Sonra (hamurun miktarına bağlı olarak) yaklaşık bir 20-23 dakika için tersine çevirin.

## TEKRAR ISITMA FONKSİYONU

- Bu fonksiyon sadece pişmiş yiyecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır.
- «Menu» (Menü) tuşuna basarak «Reheat» (Tekrar Isıtma) fonksiyonunu seçin. Ekran varsayılan pişirme süresini gösterir, «Start» (Başlat) ışığı kırmızı olarak titrer.
- «Temperature / Timer» (Isı Ayarı/Zamanlayıcı) tuşuna basarak zaman ayarı fonksiyonunu etkinleştirin ve daha sonra pişirme süresini değiştirmek için «<» ve «>» düğmesine basın.
- «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çok amaçlı pişirici «Reheat» (Tekrar Isıtma) pişirme moduna girer, «Start» (Başlat) ışığı yanar ve ekranda kalan zamanı gösterir.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.

### DİKKAT

- **Soğuk yemek tencere hacminin 1/2'sini geçmemelidir. Çok fazla olursa yemek iyi ısıtılmaz. "Reheat" (Tekrar ısıt) fonksiyonunun tekrar tekrar kullanılması veya az yemek konması yemeğin yanmasına ve altında sert bir tabaka oluşmasına sebep olur.**
- **Koyu lapaların tekrar ısıtılması tavsiye edilmez, aksi halde çok hamursu olabilir.**
- **Kokuyu önlemek için uzun süre saklanan soğuk yiyecekleri tekrar ısıtmayın.**

## "KEEP WARM/CANCEL" (SICAK TUT/İPTAL) TUŞU

Bu tuşun 2 farklı işlevi vardır: Sıcak tutma ve iptal.

### 1. Sıcak tutma fonksiyonu:

#### 1.1 Manuel sıcak tutma:

Manuel olarak «Keep warm/Cancel» (Sıcak tut/İptal) tuşuna basabilirsiniz, "Keep warm/Cancel" ışığı yanar ve çok amaçlı pişirici sıcak tutma moduna geçer.

#### 1.2 Otomatik sıcak tutma:

Çok amaçlı pişirici pişirme sonunda otomatik olarak "sıcak tutma" moduna girer (bazı menüler hariç). Zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.

**Yemek piştiğinde otomatik sıcak tutmayı önceden iptal etmeniz gerekiyorsa: pişirme programını başlatmadan önce 5 saniye için «Keep warm» (Sıcak tut) tuşuna basın.**

**Tekrar otomatik olarak sıcak tutmak istiyorsanız 5 saniye boyunca tekrar sıcak tutma düğmesine basın.**

## **2. İptal fonksiyonu:**

- Tüm ayar verilerini iptal etmek ve bekleme moduna dönmek için "Keep warm/Cancel" (Sıcak tut/İptal) tuşuna basın.

**Tavsiye: Gıdaların tatlarını iyi halde korumak için, sıcak tutma süresinin 12 saati aşmamasına dikkat edin.**

## **KENDİN YAP FONKSİYONU**

- "Do It Yourself" (Kendin Yap) fonksiyonu sevdiğiniz yemek seçimlerini kaydetmek içindir.
- Bekleme modunda Kendin Yap fonksiyonunu seçmek için «DIY» (Kendin Yap) tuşuna basın, çok amaçlı pişirici ekranda varsayılan pişirme süresini göstererek önce "DIY" ayar moduna girecektir ve "Start" (Başlat) ışığı titreyecektir.
- DIY ayarı için 2 ihtimal:
  - Programınız için sabit bir ısı ve zaman istiyorsanız, ayarı belirlemek için "Temperature / Timer" (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) tuşuna basın.
  - Eğer programınız için temel olarak bir menü kullanmak istiyorsanız, menü tuşuna basın ve arzu ettiğiniz pişirme programını seçin. Menüyü seçtikten sonra "Temperature / Timer" (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) tuşu sayesinde ayarını değiştirebilirsiniz.
- Pişirme sonunda, zil üç kere "bip" sesi verir, çok amaçlı pişirici "Keep Warm" (Sıcak Tut) göstergesi açılarak sıcak tutma moduna girer ve ekran sıcak tutma zamanını saymaya başlayacaktır.

### **Not:**

- **Bazı pişirme programları tam otomatik programlar olarak tanımlanmıştır, dolayısıyla ısı ve/veya pişirme süresi ayarının tanımlanması mümkün değildir.**
- **Çok amaçlı pişirici sonraki kullanımınız için son ısı ve pişirme süresi Kendin Yap ayarını saklar.**
- **Cihazı korumak için, Kendin Yap fonksiyonunda sıcaklık/zaman ayarı kısıtlaması vardır:**  
**40-100°C arasında, pişirme süresi aralığı 1 dak-9 saattir**  
**105-160°C arasında, pişirme süresi aralığı 1 dak-2 saattir**

## GEÇİKMELİ BAŞLAT FONKSİYONU

- Gecikmeli başlat fonksiyonunu kullanmak için, önce bir pişirme programı ve pişirme süresini seçin. Ardından, «Delayed start» (Gecikmeli başlat) tuşuna basın ve önceden ayarlanan zamanı seçin.
- **Önceden ayarlanmış süre pişirme sonu zamanına karşılık gelir**
- Varsayılan önceden ayarlanmış zaman, seçilen pişirme süresine bağlı olarak değişecektir. Önceden ayarlanmış aralık 1 ile 24 saat arasındadır.
- «<>» ve «>>» tuşlarına her bastığınızda gecikmeli başlatma zamanını arttırabilir veya azaltabilirsiniz.
- Gerekli önceden ayarlanmış zamanı seçtikten sonra, pişirme modunu girmek için «Start» (Başlat) tuşuna basın, «Start» (Başlat) göstergesi açık kalacaktır ve ekranda seçtiğiniz saat sayısı gösterilecektir.

## ZAMANLAYICI FONKSİYONU

- Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmak için, bir pişirme programı ve önce pişirme süresini seçin. Ardından, «Temperature/Timer» (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) tuşuna basın ve pişirme süresini ayarlayın. «<>» ve «>>» tuşlarına her bastığınızda pişirme süresini arttırabilir veya azaltabilirsiniz.
- Gerekli pişirme süresini seçtikten sonra, pişirme modunu girmek için «Start» (Başlat) tuşuna basın, «Start» (Başlat) göstergesi kalacaktır.
- "Temperature / Timer" (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) tuşuna basarsanız gecikmeli başlatma sonrasında pişirme süresini görebilirsiniz.
- «Temperature/Timer» (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) tuşuna basarak pişirme sırasında pişirme süresini değiştirebilirsiniz. Sonra seçilen pişirme süresi seçildikten sonra ve eylem olmadan 5 saniye geçtikten sonra çok amaçlı pişirici yeni ayarıyla kalan pişirme işlemine devam edecektir.

## ISI AYARI FONKSİYONU

- Isı Ayarı fonksiyonunu kullanmak için, önce bir pişirme programı ve pişirme süresini seçin. Ardından, «Temperature/Timer» (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) tuşuna basın ve ısıyı seçin. Varsayılan pişirme ısı, seçilen pişirme programına bağlı olarak değişecektir. «<>» ve «>>» tuşlarına her bastığınızda ısıyı arttırabilir veya azaltabilirsiniz.
- Gerekli ısıyı seçtikten sonra, pişirme modunu girmek için «Start» (Başlat) tuşuna basın, «Start» (Başlat) göstergesi açık kalacaktır.



- «Temperature/Timer» (Isı Ayarı / Zamanlayıcı) tuşuna basarak pişirme sırasında ısıyı değiştirebilirsiniz. Sonra seçilen ısı seçildikten sonra ve eylem olmadan 5 saniye geçtikten sonra çok amaçlı pişirici yeni ayarıyla pişirme devam edecektir.

## PIŞİRME TAMAMLANDIKTAN SONRA

- Kapağı açın – şek.1.
- Pişirme kabını ve buhar tepsisini tutarken eldiven kullanılmalıdır - şek.11.
- Cihazla birlikte verilen kaşığı kullanarak yemeğinizi servis edin ve kapağı tekrar kapatın.
- Maksimum sıcak tutma süresi 24 saattir.
- Sıcak tutma modunu sonlandırmak için «Keep Warm/Cancel» (Sıcak Tutma/İptal) tuşuna basın.
- Cihazı prizden çekin.

## ÇEŞİTLİ BİLGİLER

- Cihazın hafıza fonksiyonu vardır. Elektrik kesintisi durumunda, çok amaçlı pişirici kesintiden hemen önceki pişirme durumunu hatırlayacak ve 2 saniye içinde elektrik gelirse pişirme işlemine devam edecektir. Elektrik kesintisi 2 saniyeden fazla sürerse, çok amaçlı pişirici önceki pişirme işlemi iptal ederek bekleme durumuna geri dönecektir.

TR

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Çok amaçlı pişiricinin fişten çekildiğinden ve temizlik ve bakımdan önce tamamen soğumuş olduğundan emin olun.
- Cihazın her kullanımdan sonra süngerle temizlenmesi şiddetle tavsiye edilir – şek.12.
- Hazne, iç kapak, kap ve pirinç ve çorba kaşığı bulaşık makinesinde yıkanabilir- şek.13.

## Hazne, buhar sepeti

- Ovma tozları ve metal süngerler tavsiye edilmez.
- Altına yemek sıkışmış ise, yıkamadan önce bir süre haznenin içine su koyarak bekletin.
- Hazneyi dikkatle kurulayın.

## Hazne bakımı

Hazne için, aşağıdaki yönergeleri dikkatlice izleyin:

- Haznenin kalitesinin korunmasını sağlamak için, içinde yiyecekleri kesmemeniz tavsiye edilir.
- Hazneyi tekrar çok amaçlı pişiricinin içine geri koyduğunuzdan emin olun.
- Hazne yüzeyinin hasar görmesini önlemek amacıyla verilen kaşığı veya bir tahta kaşığı kullanın ve metal tipte kaşık kullanmayın. – şek.14.
- Korozyon riskini önlemek için, hazne içine sirke dökmeyin.
- Hazne yüzeyinin rengi ilk defa kullandıktan sonra veya daha uzun kullanımdan sonra değişebilir. Renkteki bu değişiklik, buharın ve suyun etkisinin sonucudur ve ne çok amaçlı pişiricinin kullanımı ne de sağlığınız üzerinde herhangi bir etkisi yoktur, kullanmaya devam etmek tamamen güvenlidir.

## Mikro basınç valfini temizleme

- Mikro-basınç valfi temizlenirken lütfen kapaktan çıkarın - şek. 15 ve «open» (açık) yönüne çevirerek açın - şek.16a ve 16b. Temizledikten sonra lütfen kurulayın ve iki parçayı birleştirin ve «close» (kapalı) yönüne çevirin, daha sonra çok amaçlı pişiricinin kapağını geri takın – şek.17a ve 17b.

## Cihazın diğer parçalarının temizlenmesi ve bakımı

- Çok amaçlı pişiricinin dışını temizleyin – şek.18, kapağın içini ve kabloyu nemli bir bezle temizleyin ve kurulayın. Aşındırıcı maddeler kullanmayın.
- Cihaz gövdesinin içini temizlemek için su kullanmayın, ısı sensörüne zarar verebilir.

## TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

| Arıza açıklaması                                       | Nedenler  | Çözümler   |
|--|---|--|
| Herhangi bir gösterge lambası kapalı ve ısıtma yok.    | Cihaz fişe takılı değil.  | Güç kablosunun soketine takılı olduğundan ve şebekeye bağlı olduğundan emin olun.  |
| Herhangi bir gösterge lambası kapalı ve ısıtma kapalı. | Gösterge lambası hasarlı veya gösterge lambası bağlantı sorunu var. | Tamir için yetkili servis merkezine gönderin.  |
| Kullanım sırasında buhar kaçağı                        | Kapak kötü kapatılmış   | Kapağı açın ve tekrar kapatın.   |
|  | Mikro basınç valfi iyi konumlandırılmamış ya da eksik.              | Pişirmeyi durdurun (ürünü fişten çıkarın) ve valfin tam olduğundan (2 parçanın bir arada kilitli olduğundan) ve iyi konumlandırılmış olduğundan emin olun. |
|  | Kapak veya mikro basınç valfi contası hasarlı.                      | Tamir için yetkili servis merkezine gönderin.  |
| Pirinç yarı pişmiş ya da fazla pişmiş.                 | Pirinç miktarına göre su çok fazla ya da yeterli değil.             | Su miktarı için tabloya bakınız.   |

TR

| Arıza açıklaması  | Nedenler  | Çözümler  |
|---|---|---|
| Pirinç yarı pişmiş ya da fazla pişmiş   | Yeterli olarak kısık ateşte pişmemiş.   | Tamir için yetkili servis merkezine gönderin.   |
| Otomatik sıcak tutma başarısız oluyor (ürün pişirme konumunda kalıyor, ya da hiç ısıtma yok). | Sıcak tutma fonksiyonu kullanıcı tarafından ayar sırasında iptal edilmiş. Sıcak tutma fonksiyonu paragrafına bakınız. |   |
| E0  | Üstteki sensörde açık devre veya kısa devre var.  |   |
| E1  | Altındaki sensör açık veya kısa devre var.  | Cihazı durdurun ve programı yeniden başlatın. Sorun tekrar ederse, onarım için yetkili servis merkezine gönderin.                               |
| E3  | Yüksek ısı tespit edildi (haznede yeterli yiyecek veya sıvı yok)  | Cihazı birkaç saniye için fişten çekin ve programı yeniden başlatın. Sorun tekrar ederse, lütfen onarım için yetkili servis merkezine gönderin. |

**Açıklama: İç hazne deforme olmuş ise, artık kullanmayın ve onarım için yetkili servis merkezinden yedeğini alın.**

## ÇEVRE KORUMA



### Çevreyi korumaya yardım edin!

- ① Cihazınız geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir malzemeleri içerir.
- ➔ Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

## **Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar;**

- Taşıma ve nakliye sırasında ürünü mutlaka kutusu ile birlikte taşıyınız. Ürünün kutusu, ürünü fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya kutusunun üzerine ağır cisimler koymayınız. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.
- Fazlasıyla soğuk veya sıcak, üründe deformasyona neden olabilir. Elektronik devrelerin ömrünü kısaltabilir veya çalışmamasına neden olabilir.

## **Ürünün Kullanım Ömrü;**

- Elektrikli Pişiriciler 7 Yıl (Yedi yıl)

## **Garanti İle İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar;**

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

- Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olması sebebiyle Profesyonel kullanım için uygun değildir, profesyonel amaç ile kullanımı nedeniyle oluşabilecek tüm arızalar,
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen bakımlarının yeterli ve zamanında yapılmamış olması,
- Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
- Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
- Garanti dahilinde onarım için yetkili servise başvurmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya Yetkili Servis personeli dışında herhangi birinin, cihazı onarma veya tadilatına kalkışması veya cihazın deforme edilmesi durumunda,
- Ürünün profesyonel amaçlı kullanımı durumunda, ürün garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Ayrıca, üründe kullanılan aksesuarlar ve sarf malzemeler garanti kapsamında bedelsiz olarak işlem göremez.

## **Tüketicie saęlanan seęimlik hakları;**

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda ürünün satış tarihini 6 ay geçmemiş olma şartı ile tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme, -Satış bedelinden indirim isteme, -Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicilerimiz olası şikayet ve itiraz başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilirler.**
  - **Ürün AEEE yönetmeliğine uygundur.**
  - **Size en yakın Yetkili Servisimize ulaşabilmeniz için lütfen çağrı merkezimizi arayınız veya ilgili internet sitemizi ziyaret ediniz; [www.tefalharitalar.com](http://www.tefalharitalar.com) – 444 40 50**

| وصف الأعطال  | الأسباب   | الحلول  |
|--|---|---|
| الأرز نصف مطهو أو انه يستغرق وقتاً طويلاً في الطهي                                       | الطهي البطيء غير كاف  | يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد للتصليح.   |
| فشل الحفاظ على الطعام ساخناً بشكل اوتوماتيكي ( يبقى المنتج في موقع (البارد، أو لا تسخين) | وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً قد تم الغاؤها بواسطة المستعمل أثناء ضبط المنتج. يُرجى مراجعة فقرة وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً |   |
| E0   | جهاز الإستشعار مفتوح ، أو أن هنالك دائرة كهربائية قصيرة.  |   |
| E1   | جهاز الإستشعار مفتوح ، أو أن هنالك دائرة كهربائية قصيرة.  | أوقف تشغيل المنتج، وأعد تشغيله. إذا استمرت المشكلة، يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد للتصليح.                           |
| E3   | تم اكتشاف ارتفاع في درجة الحرارة (الطعام أو السوائل غير كافية في الوعاء).   | افصل المنتج عن التيار الكهربائي ليضع ثوان، ثم أعد تشغيل البرنامج. إذا استمرت المشكلة، يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد. |

AR

**ملاحظة:** إذا فقد الوعاء الداخلي شكله، أو إذا أصيب بالتشوه، فلا تعيد استعماله واستبدله بوعاء جديد من أي مركز خدمة معتمد للتصليحات.

### حماية البيئة أولاً

**ساهم في حماية البيئة !**  
 ⓘ يحتوي هذا المنتج على العديد من المواد التي يمكن إعادة تصنيعها أو تدويرها.



➔ يُرجى إيداعه لدى مركز التجميع المدني المحلي.

| الحلول   | الأسباب   | وصف الأعطال                                     |
|--|---|---|
| يُرجى التأكد بأن السلك الكهربائي موصل بالمقبس في الجهاز ، وبالتيار الكهربائي   | المنتج غير موصل بالتيار الكهربائي.                          | أي مؤشر ضوئي مطفأ ولا يوجد حرارة                |
| يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد للتصليح.  | مشكلة في توصيلات المؤشر الضوئي، أو لمبة المؤشر تالفة.       | أي مؤشر ضوئي مطفأ ويوجد حرارة                   |
| افتح الغطاء واعد إقفاله مرة ثانية.   | الغطاء غير مقفل بشكل جيد.                                   | تسرب البخار أثناء الإستعمال                     |
| أوقف عملية الطهي (افصل المنتج عن التيار) وتأكد من تكامل الصمام (وهو عبارة عن جزئين مقفلين على بعضهما)، وأنه يأخذ مكانه الصحيح. | صمام الضغط ليس في موضعه الصحيح أو انه غير مكتمل.            |   |
| يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد للتصليح.  | الحلقة المطاطية المانعة للتسرب في الغطاء أو في الصمام تالفة |   |
| راجع جدول كميات الماء.   | الماء زائد أو غير كافي مقارنة بكمية الأرز                   | الأرز نصف مطهو، او يستغرق وقتاً طويلاً في الطهي |



## الوعاء، سلة البخار

- لا ننصح باستعمال الإسفنجيات المعدنية .
- إذا التصق الطعام في القعر، يمكنك وضع الماء في الوعاء لكي يُنقع لمدة قبل تنظيفه.
- جفف الوعاء بعناية.

## الحفاظ على الوعاء

- بالنسبة للوعاء، يرجى اتباع التعليمات الواردة أدناه بكل عناية:
- لكي تحافظ على جودة الوعاء، ننصح بأن لا تقطع الطعام بداخله.
- تأكد أن تعيد الوعاء الى داخل محضر الطعام.
- يرجى استعمال الملعقة المرفقة أو ملعقة خشبية وليس ملعقة معدنية لكي تتجنب إتلاف سطح الوعاء - شكل 14.
- لكي تتجنب التآكل أو الكشط، لا تسكب الخل في الوعاء.
- قد يتغير لون الوعاء بعد الإستعمال للمرة الأولى ، أو بعد وقت طويل من الإستعمال. هذا التغير في اللون يعود الى تأثير البخار والماء وليس له أي تأثير على الإستعمال في محضر الطعام، ولا على الصحة العامة، ويمكن متابعة الإستعمال بكل امان وسلامة.

## تنظيف صمام الضغط (micro pressure)

- عند تنظيف صمام الضغط، يرجى فصله عن الغطاء - شكل 15 وافتحه تدويراً باتجاه الفتح «open» - شكل 16a و 16b. بعد التنظيف، يرجى مسحه وتجفيفه ووضع الجزئين معاً وإدارته باتجاه الإغلاق «close» ، ثم ارجعه الى غطاء محضر الطعام- شكل 17a و 17b .

## التنظيف والعناية ببقية أجزاء المنتج.

- نظف الجوانب الخارجية لمحضر الطعام - شكل 18, أما الجوانب الداخلية من الغطاء، والسلك الكهربائي فتنظف بقطعة قماش رطبة ثم تجفف. لا تستعمل المواد الكاشطة.
- لا تستعمل الماء لتنظيف الأجزاء الداخلية من المنتج، لأن ذلك قد يتلف مجس الإستشعار الحراري.

## عند انتهاء الطهي

- افتح الغطاء – شكل.1.
- يجب استخدام القفازات عند التعامل مع وعاء الطهي وصينية البخار – شكل.11.
- قدم الطعام باستعمال الملاعقة المرفقة مع المنتج، ثم اغلق الغطاء.
- 24 ساعة هي المدة المحددة التي يبقى فيها الطعام ساخناً
- اضغط على مفتاح «Keep Warm/Cancel» لإنهاء عملية المحافظة على الطعام ساخناً.
- افصل المنتج عن التيار الكهربائي.

## معلومات متنوعة

- زود هذا الجهاز بوظيفة حفظ في الذاكرة في حال انقطاع التيار الكهربائي، سوف يحتفظ مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية الطهي قبل انقطاع التيار، وسوف يتابع برنامج عمله إذا عاد التيار خلال 2 ثانية. ولكن إذا استمر انقطاع التيار الكهربائي لأكثر من 2 ثانية، سوف يلغي مُحضر الطعام المتعدد الوظائف عملية الطهي ويعود الى وضعية الإستعداد.

## التنظيف والصيانة

- يُرجى التأكد بأن مُحضر الطعام منفصل عن التيار الكهربائي، وقد برد تماماً قبل عملية التنظيف والصيانة.
- ننصح بشدة أن يتم تنظيف الجهاز بعد كل عملية طهي بواسطة اسفنجة – شكل.12.
- الوعاء، الغطاء الداخلي، فنجان قياس الأرز و ملاعقة الشوربة، جميعهم يمكن تنظيفهم في جلاية الصحون – شكل.13.

- للإستفادة من وظيفة التشغيل المؤجل، اختر برنامج طهي ومدة الطهي أولاً. ثم اضغط على مفتاح التشغيل المؤجل «Delayed start» و اختر الوقت المسبق.
- الوقت المسبق يتوافق مع الوقت الذي تنتهي به عملية الطهي .
- سوف يتغير الوقت المسبق الإفتراضي حسب مدة الطهي المختارة . إن نطاق الوقت المسبق يتراوح بين 1 الى 24 ساعة.
- كل مرة يتم الضغط فيها على الزر “<” أو “>” يزيد أو ينقص وقت التشغيل المؤجل.
- عندما تنتهي من اختيار مدة الضبط المسبق المطلوبة، اضغط على مفتاح التشغيل «Start» لإدخال وضعية الطهي، مؤشر التشغيل الضوئي يبقى مضاء وتعرض الشاشة عدد الساعات التي تم اختارتها.

## وظيفة المؤقت

- لإستعمال وظيفة المؤقت، اختر برنامج الطهي والوقت أولاً. ثم اضغط على مفتاح الحرارة / الوقت « Temperature/Timer »، واضبط مدة الطهي. في كل مرة تضغط فيها على مفتاح «>» و «<» يزيد أو ينقص وقت الطهي.
- بعد أن يتم اختيار وقت الطهي المرغوب، اضغط على مفتاح التشغيل «Start» لكي يدخل محضر الطعام بوضعية الطهي، سيبقى مؤشر التشغيل الضوئي مضاء.
- يمكنك رؤية وقت الطهي بعد التشغيل المؤجل إذا ضغطت على مفتاح الحرارة / الوقت «Temperature / Timer» .
- يمكنك تعديل وقت الطهي أثناء عملية الطهي بالضغط على مفتاح الحرارة / الوقت «Temperature / Timer» . بعد اختيار وقت الطهي، ومن دون أى عمل خلال 5 ثوان، سوف يتابع محضر الطعام ما تبقى من وقت الطهي حسب الضبط الجديد للوقت.

## وظيفة الحرارة

- لإستعمال وظيفة الحرارة، اختر برنامج الطهي ووقت الطهي أولاً. ثم اضغط على مفتاح الحرارة / الوقت « Temperature/Timer »، واختر درجة الحرارة. سوف يتغير الوقت الإفتراضي للطهي حسب برنامج الطهي الذي تم اختياره. في كل مرة تضغط فيها على مفتاح «>» و «<» تزيد أو تنقص درجة الحرارة.
- بعد أن يتم اختيار درجة الحرارة ، اضغط على مفتاح التشغيل «Start» لكي يدخل محضر الطعام بوضعية الطهي، سيبقى مؤشر التشغيل الضوئي مضاء.
- يمكنك تعديل درجة الحرارة أثناء عملية الطهي بالضغط على مفتاح الحرارة / الوقت «Temperature / Timer» . بعد اختيار درجة الحرارة ، ومن دون أى عمل خلال 5 ثوان، سوف يتابع محضر الطعام ما تبقى من وقت الطهي حسب الضبط الجديد للوقت.

## 1.2 الحفاظ على الطعام أوتوماتيكياً:

يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في مرحلة الحفاظ على الطعام ساخناً أوتوماتيكياً عند نهاية الطهي (بعض القوائم مستثناة) سوف تصدر ثلاث إشارات صوتية (بييب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر "Keep Warm" وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.

في حال أردت إلغاء عملية الحفاظ على الطعام ساخناً الأوتوماتيكية عند انتهاء الطهي: اضغط طويلاً لمدة 5 ثوان على مفتاح «Keep warm» قبل بداية برنامج الطهي.

في حال أردت إعادة تفعيل عملية الحفاظ على الطعام ساخناً الأوتوماتيكية، اضغط طويلاً مرة ثانية لمدة 5 ثوان على مفتاح الحفاظ على الطعام ساخناً.

## 2 وظيفة الإلغاء:

• اضغط على مفتاح الحفاظ على الطعام ساخناً / الإلغاء "Keep warm/Cancel" لإلغاء جميع الضوابط السابقة، والعودة الى وضعية الإستعداد:

توصيات : لكي تحافظ على الطعام جيد المذاق، يرجى تحديد مدة الانتظار بحدود 12 ساعة

## وظيفة اصنعها بنفسك «DIY»

- وظيفة وظيفة اصنعها بنفسك «DIY» هي لحفظ اختيارائك المفضلة في الذاكرة.
- اضغط على مفتاح «DIY» لإختيار وظيفة اصنعها بنفسك
- احتمالان لضبط وظيفة «DIY» :
  - إذا اردت الحصول على حرارة ثابتة ومدة لا تتغير لبرنامجك، اضغط على مفتاح الحرارة / الوقت "Temperature / Time" لتحديد هذه الضوابط.
  - إذا اردت ان تستعمل القائمة كقاعدة اساسية لبرنامجك، اضغط على مفتاح القائمة لإختيار برنامج الطهي الذي ترغبه. بعد أن تختار القائمة، يمكنك تعديل الضبط بواسطة مفتاح "Temperature / Time".
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر ثلاث إشارات صوتية (بييب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر "Keep Warm" وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.

## ملاحظة:

- بعض برامج الطهي المحددة قد تم ضبطها أوتوماتيكياً بشكل كامل، ولذلك فان الحرارة أو الوقت لا يمكن تعديلهما.
- يحفظ مُحضر الطعام المتعدد الوظائف درجة الحرارة والوقت في الذاكرة في وظيفة DIY للاستعمال في المرة القادمة.
- من أجل حماية الجهاز، فقد وضعت قيود للحرارة / الوقت في وظيفة DIY :

بين درجتى حرارة 100-40°C، يكون نطاق المدة الزمنية يتراوح بين 1 دقيقة – 9

ساعات

بين درجتى حرارة 160-105°C، يكون نطاق المدة الزمنية يتراوح بين 1 دقيقة

– 9 ساعة

توصيات لتحسين العجين (رفع الخبز):

- لإعداد العجينة على حدة ووضعها في الوعاء الداخلي، إغلاق الغطاء واختار وظيفة رفع الخبز «Bread rising».
- عندما تصبح العجينة جاهزة، يمكنك استعمال وظيفة الخبز «Baking» عند درجة حرارة 160°C لمدة 20 - 23 دقيقة. ثم تُقلب على الجانب الآخر لمدة 23 دقيقة أخرى تقريباً (حسب كمية المكونات)

### وظيفة إعادة التسخين

- أعدت هذه الوظيفة لإعادة تسخين الطعام المسبق الطهي فقط.
- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة لإعادة التسخين «Reheat»
- تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي.
- اضغط على زر التشغيل «Start». يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية إعادة التسخين «Reheat»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر ثلاث إشارات صوتية (بيب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر «Keep Warm» وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.

### تحذير

- يجب أن لا يزيد حجم الطعام البارد عن نصف حجم الجهاز. الكمية الكبيرة من الطعام لا يمكن تسخينها بكاملها. الاستعمال المتكرر لوظيفة إعادة التسخين «Reheat» أو الكمية الصغيرة جداً من الطعام سوف يؤدي الى تكوين طبقة سميكة في القعر.
- من المستحسن عدم إعادة تسخين العصيدة السميكة، أو أنها قد تصبح لزجة.
- لا تسخن الطعام الذي تم تخزينه منذ فترة طويلة حتى تتجنب رائحته.

### وظيفتي : الحفاظ على الطعام ساخناً / الإلغاء

هنالك وظيفتان مختلفتان لهذا المفتاح: الحفاظ على الطعام ساخناً و الإلغاء

#### 1 الحفاظ على الطعام ساخناً:

##### 1.1 دليل الحفاظ على الطعام ساخناً:

يمكنك الضغط على مفتاح «Keep warm/Cancel» يدوياً، يُضيء مؤشر الحفاظ على الطعام ساخناً / الإلغاء «Keep warm/Cancel»، ويدخل مُحضر الطعام في مرحلة الحفاظ على الطعام ساخناً:

الوقت ودرجة الحرارة يُضبطان أوتوماتيكياً في طهي الأرز.  
 يُرجى الملاحظة أن هنالك 7 خطوات أساسية:  
 تسخين تمهيدي => امتصاص الماء => رفع درجة الحرارة سريعاً => استمرارية الغلي  
 => تبخر الماء => تدميس الأرز => الحفاظ على الطعام ساخناً.  
 يعتمد وقت الطهي على الكمية ونوع الأرز

## وظيفة المعرونة

- من الضروري لطي المعرونة الإنتظار الى أن تصل حرارة الماء الى المستوى المناسب قبل إضافة المعرونة.
- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة المعرونة «Pasta»  
 تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية «08:00»، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة طهي المعرونة.
- اضغط على زر التشغيل «Start». يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية المعرونة «Pasta»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- يُطلق مُحضر الطعام المتعدد الوظائف إشارة صوتية عندما تصبح حرارة الماء مناسبة للطهي. ضع المعرونة في الماء واضغط مرة ثانية على زر التشغيل «Start» ليبدأ المؤقت عمله. لن يبدأ الطهي ما لم يضغط المستعمل على زر التشغيل، ولكن يبقى مُحضر الطعام المتعدد الوظائف محافظاً على حرارة الماء المناسبة في هذه الأثناء.  
 أثناء طهي المعرونة، يبقى الغطاء مفتوحاً.
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر ثلاث إشارات صوتية (بيب).  
ملاحظة: لا يوجد لهذه الوظيفة خاصية الحفاظ على الطعام ساخناً

## وظيفة رفع الخبز

- هذه الوظيفة هي لرفع عجينة الخبز عند 40°C بعد العجن اليدوي وقبل الخبز.
- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة رفع الخبز «Bread rising».  
 تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي. يُحفظ هذا التعديل في الذاكرة أوتوماتيكياً للمرة القادمة.
- اضغط على زر التشغيل «Start». يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية رفع الخبز «Bread rising»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.

- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر ثلاث إشارات صوتية (بيب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر «Keep Warm» وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.

## وظيفة بيلاف / ريزوتو

- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة بيلاف / ريزوتو «Pilaf/Risotto».
- تعرض الشاشة «Start»، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start»، عندئذ اضغط على زر التشغيل «Start». يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية بيلاف / ريزوتو «Pilaf/Risotto»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتومض الشاشة الرمز «--».
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر ثلاث إشارات صوتية (بيب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر «Keep Warm» وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.

## توصيات لأفضل نتائج طهي الأرز (وظيفتي : أرز / حبوب و بيلاف ريزوتو).

- قبل الطهي، تُقاس كمية الأرز بكوب القياس، ويُغسل بالماء، ماعدا أرز ريزوتو.
- ضع الأرز المغسول جيداً داخل الوعاء موزعاً بشكل متساوٍ. املاً الماء حسب المستوى المحدد (التدريج حسب الأكواب)
- عندما يصبح الأرز جاهزاً، وعندما يُضاء مؤشر الحفاظ على الطعام ساخناً «Keep Warm»، حرك الأرز واترك مُحضر الطعام لوضع دقائق إضافية للحصول على أرز مثالي نو حبات منفصلة

الجدول المدرج أدناه دليل على طهي الأرز :

### دليل طهي الأرز الأبيض – 10 أكواب

| تقديم               | مستوى ارتفاع الماء في الوعاء (+الأرز) | وزن الأرز | أكواب القياس |
|---------------------|---------------------------------------|-----------|--------------|
| 3 اشخاص – 4 اشخاص   | 2 حسب علامة فنجان القياس              | 300 جرام  | 2            |
| 5 اشخاص – 6 اشخاص   | 4 حسب علامة فنجان القياس              | 600 جرام  | 4            |
| 8 اشخاص – 10 اشخاص  | 6 حسب علامة فنجان القياس              | 900 جرام  | 6            |
| 13 اشخاص – 14 اشخاص | 8 حسب علامة فنجان القياس              | 1200 جرام | 8            |
| 16 شخص – 18 شخص     | 10 حسب علامة فنجان القياس             | 1500 جرام | 10           |

AR

## وظيفة كريما / جبنة

- هذه الوظيفة لعمل الجبنة الخفيفة. من المستحسن استعمال الحليب الكامل الدسم وبعض من الجبنة الخيفة المبردة.
- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة كريما / جبنة « Cream/Cheese »
- تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية «01:10»، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر...
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي.
- اضغط على زر التشغيل «Start» يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية كريما / جبنة « Cream/Cheese »، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.

## وظيفة الحلويات

- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة الحلويات « Dessert »
- تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية «00:45»، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي. اضغط على زر «Temperature / Timer» مرة ثانية، لتغيير درجة الحرارة بالضغط على «>» و «<». يُحفظ هذا التعديل في الذاكرة أوتوماتيكياً للمرة القادمة
- اضغط على زر التشغيل «Start». يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية الحلويات « Dessert »، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.

## وظيفة الأرز / الحبوب

- اسكب كمية الأرز المطلوبة في الوعاء باستعمال كوب القياس المرفق – شكل 8.
- ثم املاً بالماء البارد لغاية العلامة المحددة للكمية بالأكواب المطبوعة على الوعاء – شكل 9.
- أغلق الغطاء.

**ملاحظة: يوضع دائماً الأرز في الوعاء أولاً، حتى لا يصبح لديك فائضاً من الماء.**

- اضغط على زر القائمة «Menu» لإختيار وظيفة الأرز / الحبوب «Rice/Cereal».
- ستعرض الشاشة «--» ، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» ، عندئذ اضغط على زر التشغيل «Start». يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الأرز / الحبوب «Rice/Cereal». ، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتومض الشاشة الرمز « -- ».



## الخميرة

### للبن الزبادي

تم صنعها من احدى المواد التالية:

- مشتراة من محل تجاري لبن طبيعي مع اطول مدة تخزين ممكنة؛ لذلك سوف يحتوي اللبن الزبادي عندك خميرة ذات فعالية أكثر للحصول على لبن زبادى متماسك.
- من خميرة مجففة مثلجة. في هذه الحالة، اتبع وقت التفعيل المحدد في تعليمات استعمال الخميرة. يمكنك ايجاد هذا النوع من الخميرة في السوبر ماركت، الصيدليات وفي المحلات المختصة بالمواد الغذائية.
- جزء واحد من تحضيرات اللبن الأخيرة – يجب أن يكون ذلك طبيعياً ومُحضر مؤخراً. تُدعى هذه بالروبة. بعد خمس روبات، يفقد اللبن المستعمل قدرته على تفعيل التخمر، ولذلك فمن المخاطرة الحصول على لبن متماسك. اصبح من الضروري شراء لبن زبادي من السوق أو خميرة جافة مثلجة.

إذا كنت قد غليت الحليب، يرجى الانتظار الى أن تنخفض حرارته لتصبح مساوية لحرارة الغرفة قبل أن تضع فيه الخميرة.  
الحرارة المرتفعة قد تقضى على الخواص الضرورية في الخميرة.

### مدة التخمر

- يحتاج اللبن الزبادي ما بين 6 – 12 ساعة للتخمر، حسب المكونات الأساسية وما وراء ذلك من نتائج.



- بعد أن ينتهي طهي وتحضير اللبن الزبادي، يجب وضعه في الثلاجة لمدة 4 ساعات، ويمكن أن يحتفظ به لمدة 7 أيام في التبريد.

- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة العصيدة «Yogurt»
- تعرض الشاشة مدة الطهي الإقتراضية «08:00»، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي.
- اضغط على زر التشغيل «Start» يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية اللبن الزبادي «Yogurt»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر 3 إشارات صوتية (بيب)،
- لا توجد وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً عند نهاية الطهي..
- لتحضير اللبن الزبادي ، استعمل اوعية زجاجية قابلة للاستعمال في الفرن.

## مكونات مختارة لتحضير اللبن الزبادي

### حليب

#### ما هو نوع الحليب الذي يجب استعماله؟

- جميع وصفاتنا (ما لم يرد نص خلاف ذلك) قد تم تحضيرها باستعمال حليب البقر. يمكنك استعمال الحليب النباتي مثل الصويا، وكذلك أنواع الحليب الأخرى مثل حليب الغنم أو الماعز، ولكن في هذه الحالة، تعتمد شدة تماسك اللبن على نوعية الحليب المستعمل.
- الحليب النئ (الطازج) أو الحليب ذو المدة الطويلة، وجميع أنواع الحليب المدرجة أدناه هي مناسبة لهذا الجهاز:
- **الحليب المعقم ذو المدة الطويلة** الحليب المعقم كامل الدسم يعطي لبن زبادي متماسك.
- استعمال الحليب المعقم نصف دسم يعطي لبن زبادي أقل تماسكاً على كل حال، يمكنك استعمال الحليب نصف الدسم مضافاً إليه كوبين من الحليب المُجفف.
- **الحليب المُبستر**: يعطي هذا النوع من الحليب مزيداً من القسدة مع بعض من القشرة على الوجه.
- **الحليب النئ (حليب المزارع)**: يجب أن يُغلى. من الموصى به أيضاً أن يبقى فترة طويلة في الغليان.. هنالك خطر كبير لو استعملت هذا النوع من الحليب دون أن تغليه. اصبح من الضروري تركه لكي يبرد أولاً قبل استعماله. التقليد المتبع باستعمال الحليب النئ للزبادي غير موصى به.
- **الحليب المجفف**: استعمال الحليب المجفف ستكون نتائجه لبن زبادي دسم جداً. اتبع تعليمات الشركة المصنعة الموجودة على العبوة.
- استعمل الحليب كامل الدسم، ويستحسن النوع المعقم ذو الفترة الطويلة.
- الحليب النئ (الطازج) أو الحليب المعقم يجب أن يُغلى ثم يُبرد ومن ثم يجب أن تُزال قشرته.

- هذه الوظيفة هي لتحضير طعام الأطفال، وذلك بطهي كميات قليلة من الماء لكي نحصل على مزيج مناسب للأطفال الصغار.
- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة طعام الأطفال «Baby food» تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية، يومض مؤشر التشغيل الضوئي باللون الأحمر.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي.
- اضغط على زر التشغيل «Start» يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية طعام الأطفال «Baby food»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر إشارة صوتية (بيب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر «Keep Warm» وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.
- لأسباب سلامة الغذاء، ساعة واحدة من الحفاظ على الطعام ساخناً هي كافية ملاحظة : بمجرد انتهاء طهي طعام الأطفال، فإنه يجب استهلاكه خلال ساعة من الزمن.

- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة العصيدة «Porridge» تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي.
- اضغط على زر التشغيل «Start» يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية العصيدة «Porridge»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر إشارة صوتية (بيب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر «Keep Warm» وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.

- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة الطهي البطيء «Stew» تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لإختيار نوع الطعام : خضار، سمك، طيور أو لحمه.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي. اضغط على زر «Temperature / Timer» مرة ثانية، لتغيير درجة الحرارة بالضغط على «>» و «<» سوف يُحفظ هذا التعديل في الذاكرة لعملية الطهي القلماة.
- اضغط على زر التشغيل «Start» يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية الطهي البطيء «Stew»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر إشارة صوتية (بيب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر «Keep Warm» وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.

### وظيفة القلي/التحمير

- هذه الوظيفة هي لقلي الطعام وتحريكه.
  - اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة القلي/التحمير «Crust Fry» تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر. ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لإختيار نوع الطعام : خضار، سمك، طيور أو لحمه.
  - اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي. اضغط على زر «Temperature / Timer» مرة ثانية، لتغيير درجة الحرارة بالضغط على «>» و «<». سوف يُحفظ هذا التعديل في الذاكرة لعملية الطهي القلماة.
  - اضغط على زر التشغيل «Start». يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية القلي/التحمير «Crust Fry»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي. سوف يطلق مُحضر الطعام المتعدد الوظائف إشارة صوتية عندما يصل الى درجة الحرارة المنتقاة.
  - عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر إشارة صوتية (بيب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر «Keep Warm» وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.
- ملاحظة : استعمل هذه الوظيفة دائماً مع الزيت والطعام معاً. مع الزيت فقط، قد تسبب**

**الفشل أو الخطر.**

- اضغط على زر «Menu» لإختيار وظيفة الشوربة «Soup» تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لإختيار نوع الطعام : خضار، سمك، طيور أو لحمة.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي.
- اضغط على زر التشغيل «Start» يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية طهي الشوربة «Soup»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر إشارة صوتية (بيب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر «Keep Warm» وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.

## وظيفة البخار

- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة البخار «Steam». تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لإختيار نوع الطعام : خضار، سمك، طيور أو لحمة.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي.
- اضغط على زر التشغيل «Start» يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية الطهي على البخار «Steam»، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر إشارة صوتية (بيب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر «Keep Warm» وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.

AR

## توصيات حول الطهي على البخار

- يجب أن تكون كمية الماء مناسبة وأن تكون دائماً تحت مستوى سلة البخار أي زيادة عن المستوى (2.5 لتر بالحد الأقصى) سوف يتسبب بطوفان أثناء الإستعمال. للمعلومات، فإن علامة 2 كوب تساوي حوالي 1 لتر من الماء.
- الوقت التقريبي للطهي على البخار هو 1 ساعة و 30 دقيقة لكل 2 لتر من الماء، و 45 دقيقة لكل 1 لتر من الماء.
- ضع سلة البخار فوق الوعاء - شكل 4.
- اصف المكونات في السلة

- تحت وضعية الإستعداد، اضغط على زر «Menu» لإستعراض الوظائف التالية: خبز ← شوربة ← بخار ← طهي بطيء ← القلي/التحمير ← طعام الأطفال ← العصيدة ← لبن زبادي ← كريم/جبنة ← حلويات ← حبوب/ارز ← بيلاف/ريزوتو ← معكرونة ← رفع عجينة الخبز ← إعادة التسخين ← الحفاظ على الطعام ساخناً.
- تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية لكل وظيفة من الوظائف (ما عدا حبوب/ارز، بيلاف/ريزوتو) يومض المؤشر الضوئي وتضاء الوظيفة التي تم اختيارها.

#### ملاحظة:

**يمكنك إيقاف الإشارة الصوتية (بيب) إذا لزم الأمر بالضغط على مفتاح «Menu»**

#### لمدة 5 ثوان

**إذا اردت إضافة الإشارة الصوتية، اضغط مرة ثانية على زر «Menu»**

#### وظيفة الخبز

- اضغط على مفتاح القائمة «Menu» لإختيار وظيفة البخار « Baking ». تعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية، يومض مؤشر التشغيل الضوئي «Start» باللون الأحمر ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لإختيار نوع الطعام : خضار، سمك، طيور أو لحمة.
- اضغط على زر «Temperature / Timer» لتفعيل وظيفة ضبط الوقت، ثم اضغط على أحد الزرين «>» أو «<» لتغيير مدة الطهي. اضغط على زر «Temperature / Timer» مرة ثانية، لتغيير درجة الحرارة بالضغط على «>» و «<» سوف يُحفظ هذا التعديل في الذاكرة لعملية الطهي القادمة.
- اضغط على زر التشغيل «Start» يدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف بوضعية الخبز « Baking »، سوف يُضاء مؤشر التشغيل «Start» وتعرض الشاشة الوقت المتبقي. سوف يطلق مُحضر الطعام المتعدد الوظائف إشارة صوتية عندما يصل الى درجة الحرارة المنتقاة.
- عند انتهاء عملية الطهي، سوف تصدر إشارة صوتية (بيب)، ويدخل مُحضر الطعام المتعدد الوظائف في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، ويُضاء مؤشر «Keep Warm» وتبدأ الشاشة العد التنازلي للحفاظ على الطعام ساخناً.

## جدول برامج الطهي

| الحفاظ على الطعام ساخناً | موضع العطاء |      | درجة الحرارة (°C)   |                      | التشعل الموجل |                          | مدة الطهي  |                       |                | نوع الطعام | بنوي / بنوي | أوتوماتيكي / أوتوماتيكي        | البرامج             |      |
|--------------------------|-------------|------|---------------------|----------------------|---------------|--------------------------|------------|-----------------------|----------------|------------|-------------|--------------------------------|---------------------|------|
|                          | مفتوح       | مغلق | التطابق             | الفرق                | كل (دقيقة)    | التطابق                  | كل (دقيقة) | التطابق               | الوقت الإجمالي |            |             |                                |                     |      |
| *                        | *           | *    | /120/100<br>160/140 | 140°C                | 5             | مدة الطهي<br>24-<br>ساعة | 5          | 4 دقائق -<br>5 ساعات  | 25 دقيقة       | خضار       | 4           | 4                              | خبز                 |      |
|                          |             |      |                     | 160°C                |               |                          |            |                       | 20 دقيقة       |            |             |                                |                     | سمك  |
|                          |             |      |                     | 160°C                |               |                          |            |                       | 40 دقيقة       |            |             |                                |                     | ططور |
|                          |             |      |                     | 160°C                |               |                          |            |                       | 50 دقيقة       |            |             |                                |                     | لحمة |
| *                        | *           | *    | -                   | 100°C                | 5             | مدة الطهي<br>24-<br>ساعة | 5          | 10 دقائق -<br>3 ساعات | 40 دقيقة       | خضار       | 4           | ثورية                          |                     |      |
|                          |             |      |                     | 45 دقيقة             |               |                          |            |                       | سمك            |            |             |                                |                     |      |
|                          |             |      |                     | 50 دقيقة             |               |                          |            |                       | ططور           |            |             |                                |                     |      |
|                          |             |      |                     | 60 دقيقة             |               |                          |            |                       | لحمة           |            |             |                                |                     |      |
| *                        | *           | *    | -                   | 100°C                | 5             | مدة الطهي<br>24-<br>ساعة | 5          | 5 دقائق -<br>3 ساعات  | 35 دقيقة       | خضار       | 4           | بخار                           |                     |      |
|                          |             |      |                     | 25 دقيقة             |               |                          |            |                       | سمك            |            |             |                                |                     |      |
|                          |             |      |                     | 45 دقيقة             |               |                          |            |                       | ططور           |            |             |                                |                     |      |
|                          |             |      |                     | 55 دقيقة             |               |                          |            |                       | لحمة           |            |             |                                |                     |      |
| *                        | *           | *    | 100/90              | 100°C                | 5             | مدة الطهي<br>24-<br>ساعة | 5          | 20 دقائق -<br>9 ساعات | 25 دقيقة       | خضار       | 2           | طهي بطيء                       |                     |      |
|                          |             |      |                     | 30 دقيقة             |               |                          |            |                       | سمك            |            |             |                                |                     |      |
|                          |             |      |                     | 1 ساعة و<br>30 دقيقة |               |                          |            |                       | ططور           |            |             |                                |                     |      |
|                          |             |      |                     | 2 ساعة               |               |                          |            |                       | لحمة           |            |             |                                |                     |      |
| *                        | *           | *    | /120/100<br>160/140 | 160°C                | 5             | -                        | 1          | 5 دقائق -<br>30 دقيقة | 12 دقيقة       | خضار       | 4           | التقلي التحمير                 |                     |      |
|                          |             |      |                     | 10 دقائق             |               |                          |            |                       | سمك            |            |             |                                |                     |      |
|                          |             |      |                     | 15 دقيقة             |               |                          |            |                       | ططور           |            |             |                                |                     |      |
|                          |             |      |                     | 20 دقيقة             |               |                          |            |                       | لحمة           |            |             |                                |                     |      |
| 1 ساعة بالحد<br>الأقصى   | *           | *    | -                   | 100°C                | 5             | مدة الطهي<br>24-<br>ساعة | 5          | 5 دقائق -<br>2 ساعات  | 25 دقيقة       | -          | 1           | طعام<br>الأطفال                |                     |      |
| *                        | *           | *    | -                   | 100°C                | 5             | مدة الطهي<br>24-<br>ساعة | 5          | 5 دقائق -<br>2 ساعات  | 25 دقيقة       | -          | 1           | عصيدة                          |                     |      |
| *                        | *           | *    | -                   | 40°C                 | -             | -                        | 15         | 1 ساعة -<br>12 ساعة   | 8 ساعات        | -          | 1           | لبن زبادي                      |                     |      |
| *                        | *           | *    | -                   | 80°C                 | -             | -                        | 15         | 10 دقائق -<br>4 ساعات | 40 دقيقة       | -          | 1           | جبنه كريما                     |                     |      |
| *                        | *           | *    | /120/100<br>160/140 | 160°C                | 5             | مدة الطهي<br>24-<br>ساعة | 5          | 5 دقائق -<br>5 ساعات  | 45 دقيقة       | -          | 4           | حطويات                         |                     |      |
| *                        | *           | *    | -                   | أوتوماتيكي           | 5             |                          | -          | أوتوماتيكي            | -              | -          | 1           | أرز / حبوب                     |                     |      |
| *                        | *           | *    | -                   | أوتوماتيكي           | 5             |                          | -          | أوتوماتيكي            | -              | -          | 1           | ريزوتو /<br>بلاط /<br>ريزوتو   |                     |      |
| *                        | *           | *    | -                   | 100°C                | 5             |                          | 1          | 3 دقائق -<br>3 ساعات  | 8 دقائق        | -          | 1           | معكرونة                        |                     |      |
| *                        | *           | *    | 40                  | 40°C                 | 5             |                          | 5          | 10 دقائق -<br>6 ساعات | 1 ساعة         | -          | 1           | رفع الخبز                      |                     |      |
| *                        | *           | *    | -                   | 100°C                | 5             |                          | 1          | 5 دقائق -<br>1 ساعة   | 25 دقيقة       | -          | 1           | إعادة<br>التسخين               |                     |      |
| *                        | *           | *    | -                   | 75°C                 | 5             |                          | -          | -                     | -              | -          | 1           | الحفاظ<br>على الطعام<br>ساخناً |                     |      |
| *                        | *           | *    | 160-40              | 100°C                | 5             |                          | 5          | 5 دقائق -<br>9 ساعات  | 30 دقيقة       | -          | 1           | اصنعها<br>بنفسك                |                     |      |
|                          |             |      |                     |                      |               |                          |            |                       |                |            | 17          | 28                             | البرامج<br>الإجمالي |      |
|                          |             |      |                     |                      |               |                          |            |                       |                |            | 45          |                                |                     |      |

AR

وظيفة الإبقاء على الطعام ساخناً متوفرة في برنامج DIY فقط إذا تم استعمال البرنامج كأساس للقيام بذلك. على سبيل المثال، إذا تم اختيار برنامج اللبن الزبادي لعمل DIY، فلن تُفعل وظيفة الإبقاء على الطعام ساخناً عندما ينتهي هذا البرنامج.

## انزع التغليف عن الجهاز

- انزع التغليف عن المنتج، واخرج الملحقات من التغليف والأوراق المطبوعة.
  - افتح الغطاء بدفع المفتاح الموجود على الهيكل - شكل 1.
- يرجى قراءة إرشادات الإستعمال بعناية واتباع الأسلوب العملي الوارد.

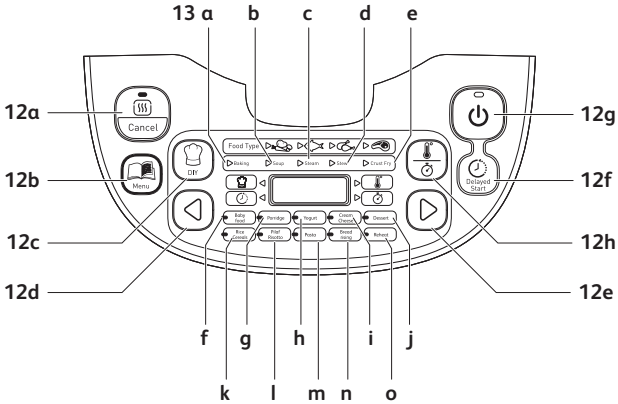
## نظف الجهاز

- افصل الوعاء - شكل 2، الغطاء الداخلي وصمام الضغط - شكل 3a و 3b.
- نظف الوعاء، الصمام والغطاء الداخلي بواسطة اسفنجة وسائل التنظيف.
- امسح الجهاز من الخارج وامسح الغطاء بقطعة قماش رطبة.
- جفف بعناية.
- ارجع جميع العناصر الى مكانها الطبيعي. ركب الغطاء الداخلي في الموقع الصحيح في اعلى الجهاز. ثم، ضع الغطاء الداخلي خلف اللسانين وادفعه من الأعلى الى أن يستقر في مكانه ركب السلك الكهربائي القابل للفصل في المقبس الموجود في قاعدة المنتج

## للمنتج ولجميع الوظائف

- امسح الوعاء من الخارج بعناية (خصوصاً القعر) تأكد من عدم وجود أجسام غريبة أو سوائل تحت الوعاء أو على عناصر التسخين - شكل 5.
- ضع الوعاء في الجهاز، مع التأكد انه اتخذ موقعه الصحيح - شكل 6.
- يُرجى التأكد أن الغطاء الداخلي في موقعه الصحيح.
- اغلق الغطاء في مكانه مع سماع صوت الإقفال "كليك".
- ركب السلك الكهربائي في المقبس التابع لقاعدة محضر الطعام، ثم أوصله بمقبس التيار الكهربائي. سيطلق الجهاز اشارة صوتية طويلة "بيب"، سوف تُضاء جميع المؤشرات الموجودة على لوحة التحكم للحظات. ثم يُعرض على الشاشة «---»، وسوف تُطفأ جميع المؤشرات يدخل الجهاز في وضعية الإستعداد، يمكنك اختيار احدى وظائف القائمة حسب رغبتك.
- لا تلمس عناصر التسخين عندما يكون الجهاز موصولاً بالتيار الكهربائي، أو بعد الطهي. لا تحمل الجهاز أثناء تشغيله أو بعد الطهي مباشرة.
- أعد هذا المنتج للإستعمال في داخل المنزل فقط.
- لا تضع يدك عند مخرج البخار، حتى لا تُعرض نفسك لخطر الاحتراق - شكل 10.
- بعد بداية الطهي، إذا اردت تغيير قائمة الطهي المختارة بسبب خطأ ما، اضغط على زر «KEEP WARM/CANCEL» وعاود اختيار قائمة الطهي التي تريدها.
- استعمل فقط الوعاء الداخلي المرفق مع المنتج
- لا تسكب الماء ولا تضع المكونات في الجهاز دون وجود الوعاء في داخله.
- الكمية القصوى من الماء + المكونات، يجب ان لا تتعدى علامة الحد الأقصى الموجودة في داخل الوعاء - شكل 7.







وصف أجزاء المنتج

- |    |                          |    |  |
|----|--------------------------|----|--|
| g  | مفتاح "التشغيل"          | 1  | غطاء                                     |
| h  | مفتاح "الحرارة / المؤقت" | 2  | الغطاء الداخلي                           |
| 13 | مؤشر الوظائف             | 3  | وعاء داخلي قابل للفصل                    |
| a  | وظيفة الخبز              | 4  | زر لفتح الغطاء                           |
| b  | وظيفة الشوربة            | 5  | مقبض                                     |
| c  | وظيفة البخار             | 6  | مقيس السلك الكهربائي                     |
| d  | وظيفة الطهي البطيء       | 7  | ملعقة الأرز                              |
| e  | وظيفة القلي/التحمير      | 8  | ملعقة الشوربة                            |
| f  | وظيفة طعام الأطفال       | 9  | كوب للقياس                               |
| g  | وظيفة العصيدة            | 10 | سلة البخار                               |
| h  | وظيفة اللبن الزبادي      | 11 | السلك الكهربائي                          |
| i  | كريمة/جبنة               | 12 | لوحة التحكم                              |
| j  | وظيفة الحلويات           | a  | مفتاح "الحفاظ على الطعام ساخناً / إلغاء" |
| k  | وظيفة الأرز/الحبوب       | b  | مفتاح "القائمة"                          |
| l  | وظيفة بيلاف/أريزوتو      | c  | مفتاح "اصنعها بنفسك" (DIY)               |
| m  | وظيفة المعكرونة          | d  | مفتاح "<"                                |
| n  | وظيفة رفع الخبز          | e  | مفتاح ">"                                |
| o  | وظيفة إعادة التسخين      | f  | مفتاح "التشغيل المؤجل"                   |

| توصیف درست کار نکردن   | علل   | راه حل   |
|--|---|--|
| برنج نیم پز شده یا پخته شده.   | به اندازه کافی نجوشیده است.   | برای تعمیر به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید.  |
| گرم نگه داشتن اتوماتیک کار نمی کند (محصول در موقعیت پخت و پز، یا بدون گرمایش می ماند). | عملکرد گرم نگه داشتن توسط کاربر در طول تنظیم لغو شده است. پاراگراف عملکرد گرم نگه داشتن را مشاهده کنید. |  |
| E0   | سنسور در مدار باز یا اتصال کوتاه بالا.  |  |
| E1   | سنسور در مدار باز یا اتصال کوتاه پائین.   | دستگاه را متوقف کرده و برنامه را دوباره راه اندازی کنید. اگر مشکل تکرار شود، لطفاً به مرکز خدمات مجاز برای تعمیر ارسال کنید.               |
| E3   | درجه حرارت بالای تشخیص داده شده (غذا یا مایع ناکافی در کاسه)  | چند ثانیه سیم برق دستگاه را بکشید، و برنامه را دوباره راه اندازی کنید. اگر مشکل تکرار شود، لطفاً برای تعمیر به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید. |

**نکته:** اگر کاسه درونی معیوب شده باشد، از آن دیگر استفاده نکنید و یک جایگزین از دفتر خدمات مجاز برای تعمیر بگیرید.

### حفاظت از محیط زیست

به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!   دستگاه شما حاوی تعدادی مواد است که ممکن است بازیاب یا بازیافت شود.

آن را در نقطه جمع آوری زباله محلی مدنی قرار دهید. 

| توصیف درست کار نکردن                | علل   | راه حل  |
|-------------------------------------|---|---|
| هر چراغ خاموش و بدون گرمایش نشانگر. | دستگاه به برق وصل نیست.                                 | بررسی کنید که سیم برق به پریز و خط اصلی وصل شده باشد.   |
| هر لامپ خاموش و گرماساز نشانگر      | مشکل اتصال چراغ نشانگر یا چراغ نشانگر آسیب دیده است.    | برای تعمیر به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید.   |
|                                     | درب به طور بد بسته شده است.                             | درب را دوباره باز و بسته کنید.  |
| نشست بخار هنگام استفاده             | سوپاپ فشار میکرو به درستی قرار نگرفته یا کامل نشده است. | پخت و پز را متوقف کنید (محصول را از پریز برق بکشید) و بررسی کنید که سوپاپ کامل بوده و به درستی قرار گرفته است ( 2 بخش با هم قفل شده اند). |
|                                     | درب یا واشر سوپاپ فشار میکرو آسیب دیده است.             | برای تعمیر به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید.   |
| برنج نیم پز شده یا پخته شده.        | آب بیش از حد یا ناکافی در مقایسه با مقدار برنج.         | به جدول مقدار آب مراجعه کنید.   |

## کاسه، سبد بخار

- پودر تمیزکاری و اسفنج فلزی توصیه نمی شود.
- اگر مواد غذایی به پائین گیر کرده باشد، شما ممکن است آب در کاسه قرار دهید تا برای مدتی قبل از شستشو خیس بخورد.
- کاسه را با دقت خشک کنید.

## مراقبت از کاسه

- برای کاسه، از دستورالعمل های ذیل به دقت پیروی کنید:
- برای اطمینان از حفظ کیفیت کاسه، توصیه می شود که غذا را در آن برش نزنید.
- مطمئن شوید که شما کاسه را سر جای خود در چند حوراک پز گذاشته اید.
- از قاشق ارانه شده یا یک قاشق چوبی و نه یک نوع فلزی استفاده کنید به خاطر اینکه از آسیب رساندن به سطح کاسه جلوگیری شود - تصویر 14.
- برای اجتناب از خطر زنگ زدگی، سرکه را در کاسه نریزید.
- رنگ سطح کاسه ممکن است پس از استفاده برای اولین بار یا پس از استفاده طولانی تر تغییر کند. تغییر رنگ به علت عملکرد بخار و آب است و هیچ تاثیری بر روی استفاده از چند حوراک پز نمی گذارد، نه تنها خطرناک برای سلامتی شما نمی باشد، کاملاً امن برای ادامه استفاده از آن است.

## تمیز کردن سوپاپ فشار میکرو

- هنگام تمیز کردن سوپاپ فشار میکرو، لطفاً آن را از درب بردارید - تصویر 15 و با چرخش در جهت "باز" آن را باز کنید - تصویر 16a و 16b. پس از تمیز کردن آن، لطفاً آن را خشک کنید و دو بخش را با هم در تماس قرار دهید و در جهت "بستن" بچرخانید، سپس آن را به طرف درب چند حوراک پز فرار دهید - تصویر 17a و 17b.

## تمیز کردن و مراقبت از بخش های دیگر دستگاه

- خارج چند حوراک پز - تصویر 18، داخل درب و سیم را با یک پارچه مرطوب تمیز کرده و خشک پاک کنید. از محصولات ساینده استفاده نکنید.
- از آب برای تمیز کردن داخل بدنه دستگاه استفاده نکنید چون می تواند به سنسور المنت آسیب رساند.

- درب را باز کنید - تصویر 1.
- هنگام دست زدن به کاسه پخت و پز و سینی بخار، دستکش باید استفاده شود - تصویر 11.
- با استفاده از قاشق ارائه شده با دستگاه شما، غذا را سرو کنید و درب را دوبار ببندید.
- 24 ساعت حداکثر زمان گرم نگه داشتن است.
- برای پایان دادن به وضعیت گرم نگه داشتن، کلید "گرم نگه داشتن / لغو کردن" را فشار دهید.
- دستگاه را از پریز برق بکشید.

## اطلاعات متفرقه

- دستگاه دارای عملکرد حافظه می باشد. در صورت قطعی برق، چند خوراک پز طعم پخت و پز را درست قبل از قطع شدن برق حفظ می کند، و در صورتیکه برق در ظرف 2 ثانیه دوباره وصل شود، روند پخت و پز را ادامه خواهد داد. ورده شود در صورتیکه قطعی برق بیشتر از 2 ثانیه طول بکشد، چند خوراک پز پخت و پز قبلی را لغو کرده و به وضعیت آماده به کار بر می گردد.

## تمیز کردن و نگهداری

- مطمئن شوید که قبل از تمیز کردن و نگهداری، چند خوراک پز از پریز برق کشیده شده و کاملاً "خنک شده است".
- به شدت توصیه می شود که دستگاه را پس از هر استفاده با یک اسفنج تمیز کنید - تصویر 12.
- کاسه، درب داخلی، فنجان و برنج و قاشق سوپ، از ایمنی در ماشین ظرفشویی برخوردار است - تصویر 13.

## عملکرد شروع با تاخیر

- برای استفاده از عملکرد شروع با تاخیر، نخست یک برنامه پخت و پز و زمان پخت و پز را انتخاب کنید. سپس، کلید "شروع با تاخیر" را فشار داده و زمان از پیش تنظیم شده را انتخاب کنید.
- زمان از پیش تنظیم شده مربوط به زمان برای پایان پخت و پز می باشد.
- زمان از پیش تنظیم شده پیش فرض با توجه به زمان پخت و پز انتخاب شده تغییر خواهد کرد. دامنه از پیش تنظیم شده از 1 تا 24 ساعت است.
- هر فشار بر کلید "<" و ">" می تواند زمان شروع با تاخیر را افزایش یا کاهش دهد
- هنگامی که شما زمان از پیش تعیین شده مورد نیاز را انتخاب کرده اید، برای ورود به وضعیت پخت و پز، کلید "شروع" را فشار دهید، شاخص "شروع" روشن باقی خواهد ماند و صفحه نمایش تعداد ساعاتی را که انتخاب کرده اید نشان خواهد داد.

## عملکرد تایمر

- برای استفاده از عملکرد تایمر، ابتدا برنامه و زمان پخت و پز را انتخاب کنید. سپس، کلید "دما / تایمر" را فشار داده و زمان پخت و پز را تنظیم کنید. هر فشار بر کلید "<" و ">" می تواند زمان پخت و پز را افزایش یا کاهش دهد.
- هنگامی که زمان لازم پخت و پز را انتخاب کرده اید، کلید "شروع" را فشار دهید تا وارد وضعیت پخت و پز شوید، شاخص "شروع" روشن باقی خواهد ماند.
- شما می توانید زمان پخت و پز را پس از آغاز شروع با تاخیر مشاهده کنید در صورتیکه شما کلید "دما/ تایمر" را فشار دهید.
- شما می توانید با فشار بر کلید "دما / تایمر"، زمان پخت و پز را در طول پخت و پز تغییر دهید. پس از انتخاب زمان برگزیده پخت و پز و بدون هرگونه عملکرد در ظرف 5 ثانیه، چند خوراک پز، باقیمانده پخت و پز را با تنظیم جدید دوباره بدست خواهد آورد.

## عملکرد دما

- برای استفاده از عملکرد دما، یک برنامه پخت و پز و اولین زمان پخت و پز را انتخاب کنید. سپس، کلید "دما / تایمر" را فشار داده و دما را انتخاب کنید. دمای پیش فرض پخت و پز با توجه به برنامه منتخب پخت و پز تغییر خواهد کرد. هر فشار بر کلید "<" و ">" می تواند زمان پخت و پز را افزایش یا کاهش دهد.
- هنگامی که دمای لازم را بدست آوردید، برای وارد شدن به وضعیت پخت و پز کلید "شروع" را فشار دهید، شاخص "شروع" روشن باقی خواهد ماند.
- شما می توانید با فشار بر کلید "دما / تایمر" زمان پخت و پز را در طول پخت و پز تغییر دهید. پس از انتخاب دمای برگزیده و بدون عملکرد در ظرف 5 ثانیه، چند خوراک پز، پخت و پز را با تنظیم جدید دوباره بدست خواهد آورد.

در صورتی که شما نیاز دارید تا گرم نگه داشتن خودکار را از قبل لغو کنید هنگامی که پخت و یز تمام می شود: "گرم نگه داشتن" را قبل از شروع برنامه پخت و یز به مدت 5 ثانیه فشار دهید.

اگر می خواهید گرم نگه داشتن خودکار را دوباره آغاز کنید، دکمه گرم نگه داشتن را به مدت 5 ثانیه دوباره فشار دهید.

## 2 عملکرد لغو کردن:

• برای لغو کردن تمام اطلاعات تنظیم سازی و بازگشت به وضعیت آماده به کار، کلید "گرم نگه داشتن / لغو کردن" را فشار دهید.

توصیه: به منظور حفظ غذا در طعم خوب، لطفاً زمان برگزاری را به 12 ساعت محدود کنید.

## عملکرد راهنما

• عملکرد "راهنما" برای حفظ گزینه پخت و یز مطلوب شما می باشد.  
• برای انتخاب عملکرد راهنما تحت وضعیت آماده به کار، کلید "راهنما" را فشار دهید، چند خوراک یز ابتدا با نمایش زمان پیش فرض پخت و یز وارد وضعیت تنظیم "راهنما" خواهد شد، و چراغ "شروع" می لرزد.  
• 2 امکان برای تنظیم راهنما:

- اگر می خواهید دما و زمان ثابت برای برنامه خود داشته باشید، برای تعیین تنظیم خود، کلید "دما / زمان" را فشار دهید.

- اگر می خواهید از منو به عنوان پایه برنامه خود استفاده کنید، کلید منو را برای انتخاب برنامه پخت و یز مطلوب فشار دهید. پس از انتخاب منو، شما می توانید آن را به لطف "دما / زمان" تغییر دهید.

• در پایان پخت و یز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک یز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه، شمارش زمان گرم نگه داشتن را شروع می کند.

## توجه داشته باشید:

• برنامه پخت و یز خاص، به عنوان برنامه کاملاً خودکار مشخص شده است، بنابراین تنظیم دما و / یا زمان پخت و یز ممکن نمی باشد.

• چند خوراک یز، آخرین تنظیم راهنمای دما و زمان پخت و یز را برای استفاده بعدی حفظ می کند.

• برای حفظ دستگاه، یک محدودیت تنظیم دما / زمان در عملکرد راهنما وجود دارد. بین 40-100 درجه سانتی گراد، دامنه زمان پخت و یز 1 دقیقه - 9 ساعت می باشد.

• بین 105-160 درجه سانتی گراد، دامنه زمان پخت و یز 1 دقیقه - 2 ساعت می باشد.

- این عملکرد فقط به منظور دوباره گرم کردن غذای پخته شده است.
- برای انتخاب عملکرد "دوباره گرم کردن"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز را نشان می دهد، چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد.
- برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید.
- کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت "دوباره گرم کردن" می شود. چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.
- در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه، شمارش زمان گرم نگه داشتن را شروع می کند.

### احتیاط

- غذای سرد نباید از 1/2 حجم خوراک پز تجاوز کند. غذای بیش از حد نمی تواند به طور کامل گرم شود. استفاده مکرر از "دوباره گرم کردن" غذای بیش از حد کوچک منجر به سوختن غذا یا لایه سخت در یانین ظرف خواهد شد.
- توصیه می شود که از دوباره گرم کردن فرنی خودداری کنید، یا ممکن است که آن خمیری شود.
- برای اجتناب از بو گرفتن، از دوباره گرم کردن غذای سرد که به مدت طولانی ذخیره شده است خودداری کنید.

## عملکرد گرم نگه داشتن / لغو کردن

2 عملکرد مختلف در این کلید وجود دارد: گرم نگه داشتن و لغو کردن.

### 1 عملکرد گرم نگه داشتن:

#### 1.1 راهنمای گرم نگه داشتن:

شما می توانید کلید "گرم نگه داشتن / لغو کردن" را به طور دستی فشار دهید، چراغ "گرم نگه داشتن / لغو کردن" روشن می شود، چند خوراک پز وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود.

#### 1.2 گرم نگه داشتن خودکار:

چند خوراک پز در پایان پخت و پز وارد وضعیت "گرم نگه داشتن" می شود (منوهای خاص در نظر گرفته نمی شوند). زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه، شمارش زمان گرم نگه داشتن را شروع می کند.



- برای پختن پاستا، مهم است که صبر کنید تا زمانی که قبل از افزودن پاستا، آب به دمای مناسب برسد.
  - برای انتخاب عملکرد "پاستا"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز "00:08" را نشان می دهد چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد.
  - برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز پاستا فشار دهید.
  - کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت پخت "پاستا" می شود. چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.
  - چند خوراک پز زنگ می زند هنگامی که آب در دمای مناسب می باشد. پاستا را در آب قرار داده و برای شروع تایمر کلید شروع را دوباره فشار دهید. تا زمانی که کاربر کلید شروع را فشار ندهد، زمان پخت و پز شروع نمی شود و چند خوراک پز، آب را در دمای خوب نگه می دارد. در طول پخت و پز پاستا، درب باید باز باشد.
  - در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد.
- توجه داشته باشید: برای این عملکرد، عملکرد گرم نگه داشتن وجود ندارد**

## عملکرد ور آمدن نان

- این عملکرد برای ور آمدن خمیر نان در 40 درجه سانتی گراد پس از ورز دادن خمیر با دست و قبل از پخت می باشد.
  - برای انتخاب عملکرد "ور آمدن نان"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز را نشان می دهد چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد.
  - برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید. اصلاح برای پخت و پز بعدی به طور خودکار ذخیره می شود.
  - کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت "ور آمدن نان" می شود. چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.
- توصیه مقاوم کردن خمیر (ور آمدن نان):
- برای آماده سازی خمیر به صورت جداگانه و قرار دادن آن در کاسه درونی، درب را ببندید و عملکرد "ور آمدن نان" را انتخاب کنید.
  - هنگامی که خمیر آماده است، شما می توانید از عملکرد "پخت" در 160 درجه سانتی گراد به مدت 20-23 دقیقه استفاده کنید. سپس طرف دیگر را (بسته به مقدار مواد) به مدت تقریباً 23 دقیقه روشن کنید.

- برای انتخاب عملکرد "پلو / ریساتو"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، " " را نشان می دهد، چراغ "شروع" می لرزد، سپس کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضیت پخت و پز "پلو / ریساتو" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، نماد " - - " را می لرزاند.
- در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه، شمارش زمان گرم نگه داشتن را شروع می کند.

### توصیه های برای بهترین پخت و پز برنج ( عملکرد برنج / غلات و پلو / ریساتو )

- قبل از پخت و پز، اندازه گیری برنج را با پیمانه اندازه گیری انجام دهید و به جز برنج ریساتو، آن را شستشو دهید.
  - برنج شسته شده را به خوبی در سطح کاسه قرار دهید. آن را با آب در سطح آب مربوطه پر کنید (مدرج سازی در فنجان ها)
  - زمانی که برنج آماده است، هنگامی که چراغ شاخص "گرم نگه داشتن" روشن است، برنج را هم بزنید و سپس برای چند دقیقه بیشتر در چند خوراک پز قرار دهید برای آنکه برنج کامل با دانه های جدا شده بدست آوری.
- جدول ذیل راهنمای پخت برنج را ارائه می دهد:

راهنمای پخت و پز برای برنج سفید – 10 پیمانه

| پیمانه اندازه گیری | وزن برنج | سطح آب در کاسه (+ برنج) | سرو می کند    |
|--------------------|----------|-------------------------|---------------|
| 2                  | 300 گرم  | علامت 2 فنجان           | per 4 per 3   |
| 4                  | 600 گرم  | علامت 4 فنجان           | per 6 per 5   |
| 6                  | 900 گرم  | علامت 6 فنجان           | per 10 per 8  |
| 8                  | 1200 گرم | علامت 8 فنجان           | per 14 per 13 |
| 10                 | 1500 گرم | علامت 10 فنجان          | per 18 per 16 |

- برای پخت و پز برنج، زمان و دما اتوماتیک می باشد.  
 لطفاً توجه داشته باشید که 7 مرحله وجود دارد:  
 قبل از گرم کردن ← جذب آب ← افزایش سریع دما ← در حال جوش نگه داشتن ←  
 تبخیر آب ← جوشاندن برنج با کمی آب ← گرم نگه داشتن.  
 زمان پخت و پز بستگی به مقدار و نوع برنج دارد.

- این فرآیند، پنیر نرم درست می کند. این ترجیحا" برای استفاده از شیر پر خامه و مقداری پنیر نرم سرد می باشد.
- برای انتخاب عملکرد "خامه / پنیر"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز "01:10" را نشان می دهد چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد.
- برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید.
- کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت پخت و پز "خامه / پنیر" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.

### عملکرد دسر

- برای انتخاب عملکرد "دسر"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز "00:45" را نشان می دهد چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد.
- برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید. برای تغییر دما با فشار بر ">" و "<"، دوباره "دما / تایمر" را فشار دهید. اصلاح برای پخت و پز بعدی به طور خودکار ذخیره می شود.
- کلید "شروع" را فشار دهید. چند بخار پز وارد وضعیت پخت "دسر" می شود. چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.

### عملکرد برنج / غلات

- با استفاده از پیمانه اندازه گیری ارائه شده، مقدار برنج لازم را در کاسه بریزید - تصویر 8. سپس تا علامت چایی "فنجان" در کاسه، آن را با آب سرد پر کنید - تصویر 9.
- درب را ببندید.

**توجه داشته باشید: همیشه ابتدا برنج را اضافه کنید در غیر اینصورت شما بیش از حد آب خواهد داشت.**

- برای انتخاب عملکرد "برنج / غلات"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، "bip" را نشان می دهد، چراغ "شروع" می لرزد، سپس کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت پخت و پز "برنج / غلات" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود، صفحه، نماد " - - " را می لرزاند.
- در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه، شمارش زمان گرم نگه داشتن را شروع می کند.

## تخمیر

### برای ماست

این یک شکل ساخته شده است:

- یک ماست طبیعی از فروشگاه خریداری شده با طولانی ترین تاریخ انقضاء ممکن؛ بنابراین ماست شما حاوی تخمیر فعال تر برای یک ماست سفت تر خواهد بود.
- از یک مخمر یخ زده خشک. در این مورد، از زمان فعال سازی مشخص شده در دستورالعمل تخمیر پیروی کنید. شما می توانید این مخمر را در سوپر مارکت ها، داروخانه ها و فروشگاه های خاص محصولات بهداشتی پیدا کنید.
- از یکی از ماست های شما که به تازگی آماده شده است - این باید طبیعی و به تازگی آماده شده باشد. این کشت نامیده می شود. پس از پنج فرآیند کشت، ماست استفاده شده، مخمرهای فعال را از دست می دهد و در نتیجه بخاطر ارائه غلظت کمتر خطرناک است. سپس شما نیاز دارید تا از ماست خریداری شده از فروشگاه یا مخمر یخ زده خشک استفاده کنید.

اگر شما شیر را جوشانده اید، صبر کنید تا زمانی که به دمای اتاق رسیده باشد قبل از آنکه مخمر اضافه کنید.

گرمای بیش از حد ممکن است خواص مخمر را از بین ببرد.

### زمان تخمیر

- ماست شما بین 6 تا 12 ساعت نیاز به تخمیر دارد، بسته به مواد اولیه و نتیجه ای که شما به دنبال آن هستید.



- به مض تمام شدن فرآیند پخت ماست، ماست باید به مدت حداقل 4 ساعت در یخچال قرار داده شود و می تواند حداکثر 7 روز در یخچال نگه داشته شود.

- برای انتخاب عملکرد "ماست"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز "08:00" را نشان می دهد چراغ "شروع" به رنگ قرمزی لرزد.
  - برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید.
  - کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت پخت و پز "ماست" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.
  - در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد.
- در پایان پخت و پز، عمل گرم نگه داشتن موجود نمی باشد.**
- برای درست کردن ماست در ظروف شیشه ای مقاوم در فر استفاده کنید.**

## انتخاب مواد برای ماست

### شیر

#### از چه شیری باید استفاده کنید؟

- تمام دستور غذاهای ما (به غیر از موارد مشروطه) با استفاده از شیر گاو تهیه می شوند. شما می توانید از شیر گیاهی مثلاً شیر سویا و نیز شیر گوسفند یا شیر بز استفاده کنید اما، در این مورد، سفتی بافت ماست ممکن است بسته به شیر مورد استفاده متفاوت باشد. شیر خام یا شیر مدت دار و شیرهای ذیل مناسب برای دستگاه شما می باشد:
- **شیر استریل شده مدت دار:** با شیر خالص UHT، ماست سفت تهیه می شود. با استفاده از شیر نیم چرب، ماست کمتر سفت تهیه می شود. با این حال، شما می توانید از شیر نیم چرب استفاده کنید و یک یا دو ظرف شیر خشک اضافه کنید.
  - **شیر پاستوریزه:** این شیر، ماست پر خامه تر با کمی سرشیر بر روی ماست ارائه می دهد.
  - **شیر خام (شیر مزرعه):** این باید جوشانده شود. همچنین توصیه می شود که اجازه دهید برای مدت طولانی بجوشد. استفاده از این شیر بدون جوشاندن آن خطرناک می باشد. سپس باید بگذارید که قبل از استفاده از آن در دستگاه، خنک شود. فرآوری با استفاده از ماست تهیه شده با شیر خام توصیه نمی شود.
  - **شیر خشک:** با استفاده از شیر خشک، ماست بسیار خامه ای تهیه می شود. از دستورالعمل بر روی جعبه سازنده پیروی کنید.
- شیر خالص، ترجیحاً "UHT مدت دار" را انتخاب کنید.**
- شیر خام (تازه) یا پاستوریزه باید جوشانده شود سپس سرد شود و نیاز به برداشتن سرشیر دارد.**

- این عملکرد برای آماده سازی غذای کودک بوسیله پخت غذا با مقدار کمی آب به منظور داشتن بافت مناسب برای کودکان است.
  - برای انتخاب عملکرد "غذای کودک"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز را نشان می دهد، چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد.
  - برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید.
  - کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت پخت و پز "غذای کودک" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.
  - در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه، شمارش زمان گرم نگه داشتن را شروع می کند.
  - به دلیل ایمنی مواد غذایی، فقط 1 ساعت گرم نگه داشتن مهیا می باشد.
- توجه داشته باشید: هنگامی که غذای کودک پخته شده است، باید در عرض 1 ساعت مصرف شود.**

## عملکرد فرنی

- برای انتخاب عملکرد "فرنی"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز را نشان می دهد، چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد.
- برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید.
- کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت پخت و پز "فرنی" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.
- در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه، شمارش زمان گرم نگه داشتن را شروع می کند.

- برای انتخاب عملکرد "خورش"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز را نشان می دهد، چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد. سپس برای انتخاب نوع غذا، ">" یا "<" را فشار دهید: سبزیجات، ماهی، مرغ یا گوشت.
- برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید. برای تغییر دما با فشار بر "<" و ">"، "دما / تایمر" را دوباره فشار دهید. اصلاح برای پخت و پز بعدی به طور خودکار ذخیره شده است.
- کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت پخت و پز "خورش" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.
- در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه شروع به شمارش زمان گرم نگه داشتن می کند.

## عملکرد پوسته / سرخ کردن

- این عملکرد، برای سرخ کردن یا تهیه غذا در ماهی تابه چینی یا واگ می باشد.
  - برای انتخاب عملکرد "پوسته / سرخ کردن"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز را نشان می دهد، چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد. سپس برای انتخاب نوع غذا، ">" یا "<" را فشار دهید: سبزیجات، ماهی، مرغ یا گوشت.
  - برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید. برای تغییر دما با فشار بر ">" و "<"، "دما / تایمر" را دوباره فشار دهید. اصلاح برای پخت و پز بعدی به طور خودکار ذخیره می شود.
  - کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت پخت و پز "پوسته / سرخ کردن" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد. چند خوراک پز هنگام رسیدن به دمای منتخب زنگ می زند.
  - در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه، شمارش زمان گرم نگه داشتن را شروع می کند.
- توجه داشته باشید: همیشه از این عملکرد با روغن و غذا استفاده کنید. فقط با روغن، ممکن است موجب خرابی یا خطر شود.**

- برای انتخاب عملکرد "سوپ"، دکمه "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز را نشان می دهد، چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد. سپس برای انتخاب نوع غذا، ">" یا "<" را فشار دهید: سبزیجات، ماهی، مرغ یا گوشت.
- برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید.
- کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت پخت و پز "سوپ" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.
- در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه شروع به شمارش زمان گرم نگه داشتن می کند.

## عملکرد بخار

- برای انتخاب عملکرد "بخار" کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز را نشان می دهد، چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد. سپس برای انتخاب نوع غذا، ">" یا "<" را فشار دهید: سبزیجات، ماهی، مرغ یا گوشت.
- برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید.
- کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت "بخار پز" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد.
- در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه شمارش زمان گرم نگه داشتن را شروع خواهد کرد.

## توصیه هائی برای بخارپز کردن

- مقدار آب باید مناسب و همیشه کمتر از سبب بخار باشد. فراتر رفتن از این سطح (2.5 لیتر حداکثر) ممکن است در طول استفاده لبریز شود. جهت اطلاع، علامت 2 فنجان در کاسه، با 1 لیتر آب مطابقت دارد.
- زمان تقریبی پخت و پز با بخار معادل 1 ساعت و نیم برای 2 لیتر آب و 45 دقیقه برای 1 لیتر آب می باشد.
- سبب بخار را در کاسه قرار دهید - تصویر 4.
- مواد را به سبب اضافه کنید.



- تحت وضعیت آماده به کار، کلید "منو" را از طریق عملکردهای ذیل به طرف چرخه فشار دهید: پخت ← سوپ ← بخار ← خورش ← پوسته/سرخ کردن ← غذای کودک ← فرنی ← ماست ← خامه / پنیر ← دسر ← برنج / غلات ← پلو / ریساتو ← پاستا ← ور آمدن نان ← دوباره گرم کردن ← گرم نگه داشتن.
- صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز هر عملکرد را نشان می دهد (به جز برنج / غلات، پلو / ریساتو). لرزش خفیف دکمه "شروع" و عملکرد مرتبط روشن می شود.

### توجه داشته باشید:

**شما می توانید کلید "منو" را برای لغو صدای "bip" در صورت لزوم به مدت 5**

**ثانیه فشار دهید.**

**اگر بخواهید bip را اضافه کنید، شما باید برای بار دوم دکمه منو را فشار دهید.**

### عملکرد پخت

- برای انتخاب عملکرد "پخت"، کلید "منو" را فشار دهید. صفحه، زمان پیش فرض پخت و پز را نشان می دهد، چراغ "شروع" به رنگ قرمز می لرزد. سپس برای انتخاب نوع غذا، ">" یا "<" را فشار دهید: سبزیجات، ماهی، مرغ یا گوشت.
- برای فعال کردن عملکرد تنظیم زمان، کلید "دما / تایمر" را فشار دهید و سپس ">" و "<" را برای تغییر زمان پخت و پز فشار دهید. برای تغییر دما با فشار بر "<" و ">"، "دما / تایمر" را دوباره فشار دهید. اصلاح برای پخت و پز بعدی به طور خودکار ذخیره شده است.
- کلید "شروع" را فشار دهید. چند خوراک پز وارد وضعیت پخت و پز "نان" می شود، چراغ "شروع" روشن می شود و صفحه، زمان باقیمانده را نشان می دهد. چند خوراک پز هنگام رسیدن به دمای منتخب زنگ می زند.
- در پایان پخت و پز، زنگ دستگاه سه بار صدای "bip" خواهد داد، چند خوراک پز با روشن شدن شاخص "گرم نگه داشتن" وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود و صفحه شروع به شمارش زمان گرم نگه داشتن می کند.

**فقط از دیگ داخلی ارائه شده با دستگاه استفاده کنید.**  
**از ریختن آب یا فرار دادن مواد در دستگاه بدون کاسه در داخل خودداری کنید.**  
**حداکثر مقدار آب + مواد نباید از بالاترین علامت درون کاسه تجاوز کند - تصویر 7.**

### میز برنامه پخت و پز

| برنامه           | توماتیک | راهنا | نوع غذا | زمان پخت و پز     |                   | شروع با تاخیر          |                   | نما (C)                 |                | موقعیت درب |     | گرم نگه داشتن |
|------------------|---------|-------|---------|-------------------|-------------------|------------------------|-------------------|-------------------------|----------------|------------|-----|---------------|
|                  |         |       |         | محدوده هر (دقیقه) | محدوده هر (دقیقه) | محدوده هر (دقیقه)      | محدوده هر (دقیقه) | محدوده                  | به طور پیش فرض | بسته       | باز |               |
| پخت              | 4       | 4     | سبزی    | 25 دقیقه          | 5                 | 24- زمان پخت و پز ساعت | 5                 | / 100 / 120 / 140 / 160 | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | ماهی    | 20 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
|                  |         |       | مرغ     | 40 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
|                  |         |       | گوشت    | 50 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| سوپ              | 4       | 4     | سبزی    | 40 دقیقه          | 5                 | 24- زمان پخت و پز ساعت | 5                 | -                       | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | ماهی    | 45 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
|                  |         |       | مرغ     | 50 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
|                  |         |       | گوشت    | 60 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| بخار             | 4       | 4     | سبزی    | 35 دقیقه          | 5                 | 24- زمان پخت و پز ساعت | 5                 | -                       | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | ماهی    | 25 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
|                  |         |       | مرغ     | 45 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
|                  |         |       | گوشت    | 55 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| خورش             | 4       | 2     | سبزی    | 60 دقیقه          | 5                 | 24- زمان پخت و پز ساعت | 5                 | 100 / 90                | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | ماهی    | 25 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
|                  |         |       | مرغ     | 30 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
|                  |         |       | گوشت    | 2 ساعت            |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| پوسته / سرخ کردن | 4       | 4     | سبزی    | 12 دقیقه          | 1                 | -                      | خبر               | / 100 / 120 / 140 / 160 | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | ماهی    | 10 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
|                  |         |       | مرغ     | 15 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
|                  |         |       | گوشت    | 20 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| غذای کودک        | 1       | 1     | -       | 45 دقیقه          | 5                 | 24- زمان پخت و پز ساعت | 5                 | -                       | *              | *          | *   | حداکثر 1 ساعت |
|                  |         |       | -       | 25 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| فرنی             | 1       | 1     | -       | 25 دقیقه          | 5                 | -                      | 5                 | -                       | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | 8 ساعت            |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| ماست             | 1       | 1     | -       | 1 ساعت            | 15                | -                      | -                 | -                       | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | 12 ساعت           |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| پایز خامه ای     | 1       | 1     | -       | 40 دقیقه          | 15                | -                      | -                 | -                       | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | 10 دقیقه          |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| دسر              | 4       | 4     | -       | 45 دقیقه          | 5                 | 24- زمان پخت و پز ساعت | 5                 | / 100 / 120 / 140 / 160 | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | 5 ساعت            |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| برنج / غلات      | 1       | 1     | -       | توماتیک           | -                 | 5                      | 5                 | -                       | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | توماتیک           |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| پز / زیستار      | 1       | 1     | -       | توماتیک           | -                 | 5                      | 5                 | -                       | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | توماتیک           |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| پاستا            | 1       | 1     | -       | 8 دقیقه           | 3                 | 24- زمان پخت و پز ساعت | 5                 | -                       | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | 3 ساعت            |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| ور آمدن نان      | 1       | 1     | -       | 1 ساعت            | 5                 | -                      | 5                 | 40                      | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | 6 ساعت            |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| دوباره گرم کردن  | 1       | 1     | -       | 25 دقیقه          | 5                 | -                      | 5                 | -                       | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | 1 ساعت            |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| گرم نگه داشتن    | 1       | 1     | -       | -                 | -                 | -                      | 5                 | -                       | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | -                 |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| راهنا            | 1       | 1     | -       | 30 دقیقه          | 5                 | 24- زمان پخت و پز ساعت | 5                 | 160 - 40                | *              | *          | *   | *             |
|                  |         |       | -       | 5 ساعت            |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| برنامه ها        |         | 17    | 28      |                   |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |
| حاصل جمع         |         | 45    |         |                   |                   |                        |                   |                         |                |            |     |               |

گرم نگه داشتن در برنامه راهنا موجود است فقط در صورتیکه برنامه استفاده شده قابل انجام شدن باشد. برای مثال، اگر برنامه ماست به عنوان راهنا انتخاب شود، گرم نگه داشتن فعال نخواهد شد زمانی که پخت و پز انجام شود.

### دستگاه را باز کنید

- دستگاه را از بسته بندی بردارید و تمام لوازم جانبی و اسناد چاپ شده را باز کنید.
  - با فشار دادن دکمه باز کردن در محفظه، درب را باز کنید - تصویر 1.
- دستورالعمل ها را بخوانید و از روش عملیات با دقت پیروی کنید.**

### دستگاه را تمیز کنید.

- کاسه - تصویر 2، درب داخلی و سوپاپ فشار را بردارید - تصویر 3a و 3b.
- کاسه، سوپاپ و درب داخلی را با یک اسفنج و مایع شستشو تمیز کنید.
- خارج دستگاه و درب را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.
- با دقت خشک کنید.
- نام المنت ها را در سر جای اصلی آنها قرار دهید. درب داخلی را در موقعیت مناسب بر روی درب بالای دستگاه نصب کنید. سپس، درب داخلی را در پشت 2 تیغه قرار داده و به بالا فشار دهید تا زمانی که ثابت شده باشد. سیم جدا شدنی را در پریز بر روی پایه خوراک پز نصب کنید.

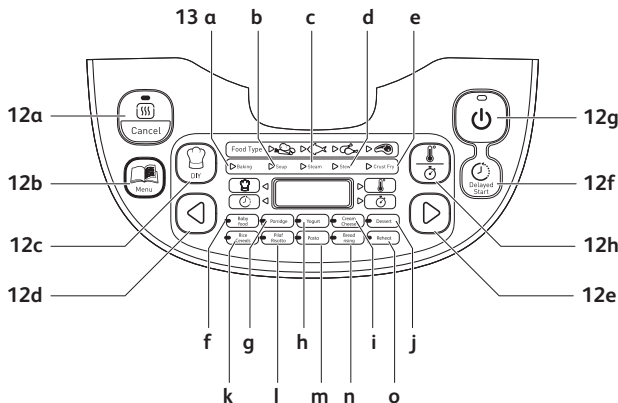
### برای دستگاه و تمام عملکردها

- خارج کاسه (به خصوص پائین) را با دقت پاک کنید. مطمئن شوید که هیچ پس مانده خارجی یا مایع در زیر کاسه و روی المنت گرمایشی وجود ندارد - تصویر 5.
- کاسه را در دستگاه قرار دهید، مطمئن شوید که به درستی قرار گرفته است - تصویر 6.
- مطمئن شوید که درب داخلی به درستی در محل می باشد.
- درب را در محل با صدای "کلیک" ببندید.
- سیم برق را در پریز پایه چند خوراک پز نصب کرده و سپس به خروجی برق وصل کنید. دستگاه با صدای بلند "Bip" زنگ خواهد زد، همه شاخص ها در جعبه کنترل برای یک لحظه روشن خواهد شد. سپس صفحه، نمایش "----" را نشان می دهد، تمام شاخص ها خاموش خواهند شد. دستگاه وارد حالت آماده به کار می شود، شما می توانید عملکردهای منو را به میل خود انتخاب کنید.
- هنگامی که محصول به برق وصل است یا پس از پخت و پز، به المنت گرمایش دست نزنید. در حال کار کردن محصول یا درست پس از پخت و پز، از حمل محصول خودداری کنید.

• این دستگاه فقط به منظور استفاده درون ساختمان در نظر گرفته شده است.

**هرگز دست خود را بر روی دریچه بخار در طول پخت و پز قرار ندهید، چون خطر سوختگی وجود دارد - تصویر 10.**

**پس از شروع به پخت و پز، اگر می خواهید منوی پخت و پز منتخب را بخاطر خطا تغییر دهید، کلید "گرم نگه داشتن / لغو کردن" را فشار دهید و منوی دلخواه را دوباره انتخاب کنید.**



## توصیف قطعات

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>g</b> کلید "شروع"             | <b>1</b> درب                             |
| <b>h</b> کلید "دما / تایمر"      | <b>2</b> درب داخلی                       |
| <b>13</b> شاخص های عملکرد        | <b>3</b> کاسه درونی متحرک                |
| <b>a</b> عملکرد پخت              | <b>4</b> دکمه باز کردن درب               |
| <b>b</b> عملکرد سوپ              | <b>5</b> دسته                            |
| <b>c</b> عملکرد بخار             | <b>6</b> پریز سیم برق                    |
| <b>d</b> عملکرد خورش             | <b>7</b> قاشق برنج                       |
| <b>e</b> عملکرد پوسته / سرخ کردن | <b>8</b> قاشق سوپ                        |
| <b>f</b> عملکرد غذای کودک        | <b>9</b> پیمانه اندازه گیری              |
| <b>g</b> عملکرد فرنی             | <b>10</b> سبب بخار                       |
| <b>h</b> عملکرد ماست             | <b>11</b> سیم برق                        |
| <b>i</b> خامه / پنیر             | <b>12</b> پانل کنترل                     |
| <b>j</b> عملکرد دسر              | <b>a</b> "کلید گرم نگه داشتن / لغو کردن" |
| <b>k</b> عملکرد برنج / غلات      | <b>b</b> کلید "منو"                      |
| <b>l</b> عملکرد پلو / ریساتو     | <b>c</b> کلید "راهنما"                   |
| <b>m</b> عملکرد پاستا            | <b>d</b> کلید "<"                        |
| <b>n</b> عملکرد ور آمدن نان      | <b>e</b> کلید ">"                        |
| <b>o</b> عملکرد دوباره گرم کردن  | <b>f</b> کلید "شروع با تاخیر"            |

|           |        |       |
|-----------|--------|-------|
| <b>EN</b> | p. 1   | – 19  |
| <b>DE</b> | p. 20  | – 42  |
| <b>NL</b> | p. 43  | – 63  |
| <b>FR</b> | p. 64  | – 83  |
| <b>BG</b> | p. 84  | – 107 |
| <b>CS</b> | p. 108 | – 125 |
| <b>HU</b> | p. 126 | – 144 |
| <b>RO</b> | p. 145 | – 164 |
| <b>HR</b> | p. 165 | – 186 |
| <b>SL</b> | p. 187 | – 206 |
| <b>SK</b> | p. 207 | – 224 |
| <b>PL</b> | p. 225 | – 246 |
| <b>TR</b> | p. 247 | – 267 |
| <b>AR</b> | p. 268 | – 286 |
| <b>FA</b> | p. 287 | – 305 |