

Tefal[®]

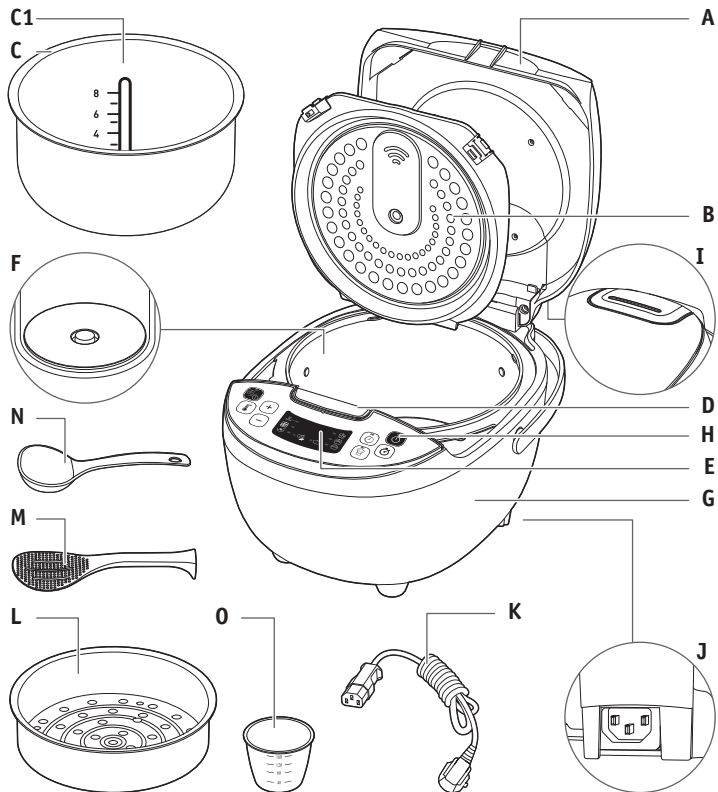
Simply Cook



- EN
- FR
- AR
- SK
- CS
- HU
- BS
- HR
- SR
- BG
- RO
- SL
- ET
- LV
- LT
- PL

Simply Cook

www.tefal.com



- A.** LID
B. REMOVABLE INNER LID
C. REMOVABLE COOKING BOWL
C1. FOOD MARKING LEVEL
 (for rice/ steam/stew/soup qty)
D. OPENING BUTTON
E. LED SCREEN for Time and
 T°C display
F. HEATING PLATE

- G.** PRODUCT BODY
H. CONTROL PANEL
I. REMOVABLE STEAM VALVE
J. POWER INLET
K. POWER CORD
L. STEAM BASKET
M. SPATULA
N. SOUP SPOON
O. MEASURING CUP with ml indications

EN

- A.** COUVERCLE
B. COUVERCLE INTERNE AMOVIBLE
C. CUVE DE CUISSON AMOVIBLE
C1. NIVEAU DE REPÈRE DES
 ALIMENTS (pour la quantité
 de riz/d'aliments vapeur/
 d'aliments mijotés/de soupe)
D. BOUTON D'OUVERTURE
E. ÉCRAN LED pour l'affichage de
 l'heure et de la température
F. PLAQUE CHAUFFANTE

- G.** CORPS DU PRODUIT
H. PANNEAU
 DE COMMANDE
I. SOUPAPE AMOVIBLE
J. ENTRÉE D'ALIMENTATION
K. CÂBLE D'ALIMENTATION
L. PANIER VAPEUR
M. SPATULE
N. CUILLÈRE À SOUPE
O. VERRE DOSEUR avec
 indications en ml

FR

- أ. الغطاء
 ب. غطاء داخلي قابل للفك
 ج. وعاء طهي قابل للفك
 د. علامة مستوى الطعام
 (لكميات الأرز/ الطهي
 بالبخار/ الطهي البطيء/
 الحساء)
 هـ. زر الفتح
 و. شاشة LED لعرض الوقت
 ودرجة الحرارة
 ز. لوح التسخين

- ح. جسم المنتج
 ط. لوحة التحكم
 ي. صمام بخار قابل للفك
 ك. مدخل مكبس الطاقة
 ل. سلك الطاقة
 م. سلة البخار
 ن. المغرفة
 س. ملعقة الحساء
 ش. كوب معايرة مزود
 بمؤشرات قياس بوحدة
 المللي

AR

- A.** VEKO
B. ODNÍMATEĽNÉ VNÚTORNÉ
 VEKO
C. ODNÍMATEĽNÁ VARNÁ MISA
C1. ZNAČKA HLADINY POKRMU
 (pre mn. ryže/duseného mäsa/
 gulášu/polievky)
D. OTVÁRACIE TLAČIDLO
E. OBRAZOVKA LED pre
 zobrazenie Čas a T°C
F. OHRIEVACIA DOSKA

- G.** TELO PRODUKTU
H. OVLÁDACÍ PANEL
I. ODNÍMATEĽNÝ PARNÝ VENTIL
J. PRÍVOD NAPÁJANIA
K. NAPÁJACÍ KÁBEL
L. NAPAROVACÍ KOŠÍK
M. LOPATKA
N. POLIEVKOVÁ LYŽICA
O. ODMERKA s indikáciami v ml

SK

- A. VÍKO
- B. ODNÍMATELNÉ VNITŘNÍ VÍKO
- C. VYJÍMATELNÁ VARNÁ NÁDOBA
- C1. ZNAČKA HLADINY UVNITŘ NÁDOBY (pro množství přísad v režimech rýže, pára, dušení, polévka)
- D. TLAČÍTKO PRO OTEVŘENÍ
- E. DISPLEJ LED, který ukazuje čas a teplotu

- F. VARNÁ DESKA
- G. ZÁKLADNA SPOTŘEBIČE
- H. OVLÁDACÍ PANEL
- I. VYJÍMATELNÝ PARNÍ VENTIL
- J. PŘÍVOD NAPÁJENÍ
- K. NAPÁJECÍ KABEL
- L. NAPAŘOVACÍ KOŠÍK
- M. STĚRKA
- N. NABĚRAČKA
- O. ODMĚRKA se značením ml

CS

- A. FEDÉL
- B. LEVEHETŐ BELSŐ FEDÉL
- C. KIVEHETŐ FŐZŐEDÉNY
- C1. ÉLELMISZER JELZŐSZINT(rizs/ gőz/pörkölt/leves mennyisége)
- D. NYITÓGOMB
- E. LED-ES KIJELEZŐ az idő és a °C hőmérséklet megjelenítéséhez
- F. FŰTŐLEMEZ

- G. KÉSZÜLÉKHÁZ
- H. KIJELEZŐPANEL
- I. LEVEHETŐ GŐZSELEP
- J. TÁPCSATLAKOZÓ
- K. TÁPKÁBEL
- L. PÁROLÓKOSÁR
- M. SPATULA
- N. MERŐKANÁL
- O. MÉRŐPOHÁR ml-es jelölésekkel

HU

- A. POKLOPAC
- B. ODVOJIVI UNUTARNJI POKLOPAC
- C. ODVOJIVA POSUDA ZA KUHANJE
- C1. OZNAKA NIVOVA HRANE (za rižu / kuhanje na paru / čorbu / supu)
- D. TIPKA ZA OTVARANJE
- E. LED DISPLEJ za prikaz vremena i temperature u °C
- F. PLOČA ZA ZAGRIJAVANJE

- G. KUĆIŠTE PROIZVODA
- H. KONTROLNA PLOČA
- I. ODVOJIVI VENTIL ZA PARU
- J. UTIKAČ ZA NAPAJANJE
- K. KABAL ZA NAPAJANJE
- L. KORPA ZA KUHANJE NA PARU
- M. LOPATICA
- N. KUTLAČA
- O. MJERNA ŠOLJA sa oznakama za ml

BS

- A. POKLOPAC
- B. ODVOJIVI UNUTARNJI POKLOPAC
- C. ODVOJIVA POSUDA ZA PRIPREMU HRANE
- C1. RAZINA OZNAKE HRANE (za količinu pripreme riže / kuhanja na pari / gulaša / juhe)
- D. TIPKA ZA OTVARANJE
- E. LED ZASLON za prikaz vremena i temperature u °C

- A. POKLOPAC
- B. UNUTRAŠNJI POKLOPAC KOJI SE SKIDA
- C. POSUDA ZA KUVANJE KOJA SE SKIDA
- C1. NIVO OZNAČAVANJA HRANE (za pirinač/ paru/gulaš/ količinu supe)
- D. TASTER ZA OTVARANJE
- E. LED EKRAN za prikaz vremena i °C
- F. GREJNA PLOČA

- A. КАПАК
- B. ПОДВИЖЕН ВЪТРЕШЕН КАПАК
- C. ПОДВИЖНА КУПА ЗА ГОТВЕНЕ
- C1. МАРКИРОВКА ЗА НИВО НА ХРАНАТА (за количество ориз/за готвене на пара/за задушаване/за супа)
- D. БУТОН ЗА ОТВАРЯНЕ
- E. СВЕТОДИОДЕН ЕКРАН за показване на времето и температурата °C

- F. GRIJAČA PLOČA
- G. KUĆIŠTE PROIZVODA
- H. UPRAVLJAČKA PLOČA
- I. ODVOJIVI VENTIL ZA TLAK
- J. OTVOR ZA NAPAJANJE
- K. KABEL ZA NAPAJANJE
- L. KOŠARA ZA KUHANJE NA PARI
- M. ŠPATULA
- N. ŽLICA ZA JUHU
- O. MJERNA ŠALICA

HR

- G. TELO PROIZVODA
- H. KONTROLNA TABLA
- I. PARNI VENTIL KOJI SE MOŽE UKLONITI
- J. ULAZ ZA NAPAJANJE
- K. KABL ZA NAPAJANJE
- L. KORPA ZA KUVANJE NA PARI
- M. ŠPATULA
- N. KUTLAČA
- O. MERICA sa indikacijama u ml

SR

- F. НАГРЯВАЩА ПЛОЧА
- G. КОРПУС НА ПРОДУКТА
- H. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ
- I. ПОДВИЖЕН КЛАПАН ЗА НАЛЯГАНЕ
- J. ВХОД ЗА ЗАХРАНВАНЕ
- K. ЗАХРАНВАЩ КАБЕЛ
- L. КОШНИЦА ЗА ПАРА
- M. ШПАТУЛА
- N. ЛЪЖИЦА ЗА СУПА
- O. МЕРИТЕЛНА ЧАША с показания за ml

BG

- A. CAPAC
- B. CAPAC INTERIOR DETAŞABIL
- C. VAS DE GĂTIT DETAŞABIL
- C1. NIVEL MARCAJ ALIMENTE
(pentru orez/gătire cu abur/
fierbere înăbuşită/cantitate
supă)
- D. BUTON DE DESCHIDERE
- E. ECRAN LED pentru afişaj Timp
şi T °C
- F. PLACĂ DE ÎNCĂLZIRE
- G. CORP PRODUS

- A. POKROV
- B. ODSTRANLJIV NOTRANJI
POKROV
- C. ODSTRANLJIV KUHALNI
POKROV
- C1. RAVEN HRANE (za riž/paro/
obaro/juho)
- D. GUMB ZA ODPRTJE
- E. LED-ZASLON za prikaz časa in
temperature
- F. GRELNA PLOŠČA

- A. KAAS
- B. EEMALDATAV SISEMINE KAAS
- C. EEMALDATAV MULTIKEETJA
KAUSS
- C1. TOIDU MÄRGISTUSTASE (riisi/
aurutamise/hautamise/supi
kogus)
- D. AVAMISNUPP
- E. LED-EKRAAN kellaaja ja
temperatuuri (°C) kuvamiseks
- F. KÜTTEPLAAT

- H. PANOU DE COMANDĂ
- I. SUPAPĂ PENTRU ABUR
DETAŞABILĂ
- J. INTRARE ALIMENTARE
- K. CABLU DE ALIMENTARE
- L. COŞ PENTRU PREPARARE LA
ABŪR
- M. SPATULĂ
- N. LINGURĂ SUPĂ
- O. CANĂ DE MĂSURARE cu
marcaje în ml

- G. OHIŠJE IZDELKA
- H. NADZORNA PLOŠČA
- I. ODSTRANLJIV TLAČNI VENTIL
- J. VHOD ZA NAPAJANJE
- K. NAPAJALNI KABEL
- L. PARNÁ KOŠARA
- M. LOPATICA
- N. ŽLICA ZA JUHO
- O. MERILNI LONČEK z oznakami
za ml

- G. TOOTE KORPUS
- H. JUHTPANEEL
- I. EEMALDATAV AURUKLAPP
- J. TOITEÜHENDUS
- K. TOITEJUHE
- L. AURUTUSKORV
- M. SPAATEL
- N. SUPILUSIKAS
- O. MÕÕTETOPIS ml näitudega

- A. VĀKS
- B. NOŅEMAMS IEKŠĒJAIS VĀKS
- C. IZŅEMAMS GATAVOŠANAS
TRAUKS
- C1. PĀRTIKAS PRODUKTU LĪMEŅA
ATZĪME
(rišu/ tvaicēšanas/ sautējuma/
zupas daudzums)
- D. ATVĒRŠANAS POGA
- E. LED EKRĀNS laika un T°C
attēlošanai

- A. DANGTIS
- B. NUIMAMAS VIDINIS DANGTIS
- C. NUIMAMAMAS MAISTO
GAMINIMO DUBUO
- C1. MAISTO LYGIO ŽYMA (ryžių /
garinimo / troškinio / sriubos
kiekiui)
- D. ATIDARYMO MYGTUKAS
- E. LED EKRANAS laikui ir T°C
rodyti
- F. KAITLĒNĒ

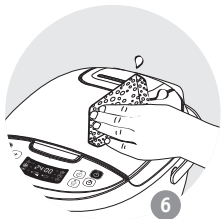
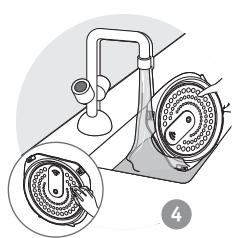
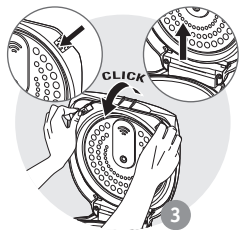
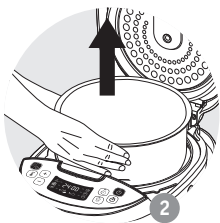
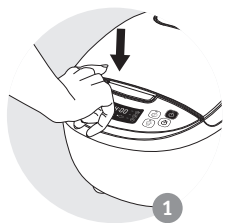
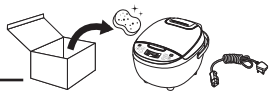
- A. POKRYWA
- B. ZDEJMOWANA POKRYWA
WEWNĘTRZNA
- C. ZDEJMOWANA MISA DO
GOTOWANIA
- C1. POZIOM OZNACZENIA DLA
ŻYWNOSCI (ilości ryżu, pary,
gulaszu, zupy)
- D. PRZYCISK OTWIERANIA
- E. EKRAN LED wyświetlający czas
i temperaturę (°C)

- F. KARSĒŠANAS VIRSMA
- G. IERĪCES KORPUSS
- H. VADĪBAS PANELIS
- I. NOŅEMAMS TVAIKA VĀRSTS
- J. STRĀVAS IEEJA
- K. BAROŠANAS VADS
- L. GROZS TVAICĒŠANAI
- M. LĀPSTIŅA
- N. ZUPAS KAROTE
- O. MĒRTRAUKS ar ml atzīmēm

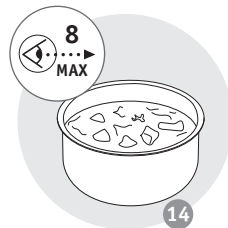
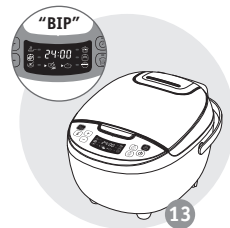
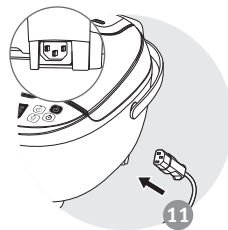
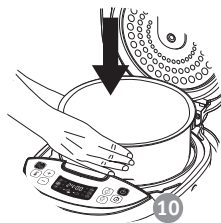
- G. PRODUKTO
KORPUSAS
- H. VALDYMO SKYDELIS
- I. IŠIMAMAS GARŲ VOŽTUVAS
- J. MAITINIMO LIZDAS
- K. MAITINIMO LAIDAS
- L. GARINIMO KREPŠELIS
- M. MENTELĒ
- N. SRIUBOS ŠAUKŠTAS
- O. MATAVIMO INDAS su ml
indikacijomis

- F. PŁYTA GRZEWCZA
- G. OBUDOWA PRODUKTU
- H. PANEL STERUJĄCY
- I. ZDEJMOWANY ZAWÓR PAR
- J. WEJŚCIE ZASILANIA
- K. PRZEWÓD ZASILAJĄCY
- L. KOSZ PAROWY
- M. CHOCHELKA
- N. ŁYŻKA DO ZUPY
- O. MIARKA KUCHENNA z
podziałką w ml

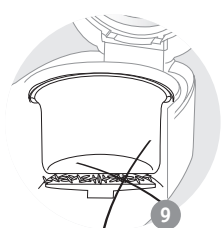
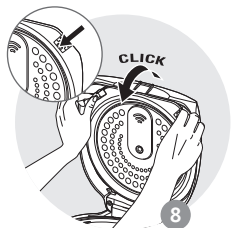
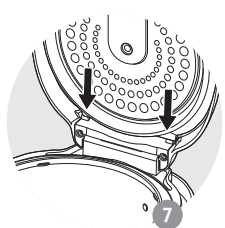
1



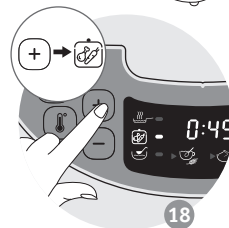
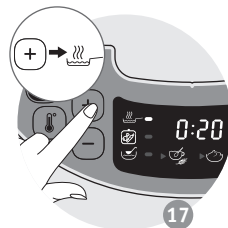
2



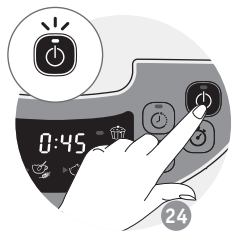
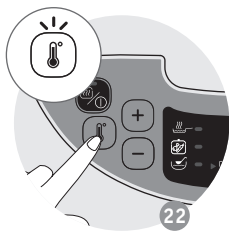
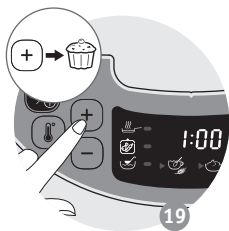
2



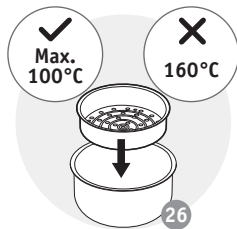
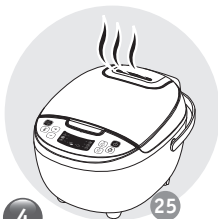
3



3




4



Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience

- and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farms
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
 - **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from an authorized service center.
 - **If your appliance is fitted with fixed power cord:** if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
 - The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

- Use a damp cloth or sponge with dishwashing liquid to clean the accessories and parts in contact with foodstuff. Rinse with a damp cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means " Caution: surfaces may become hot during use ".
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always disconnect the appliance from the supply before assembling, disassembling or cleaning.

USING THE APPLIANCE

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp tea towel.
- Any intervention should only be made by a service center with original spare parts.

PROTECT THE ENVIRONMENT

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.

- Open the lid by pushing the opening button 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 steam valve – fig.3.
- Clean the bowl, and the inner lid with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth – fig.6.
- Dry off carefully.
- Carefully wipe the outside of the cooking bowl (especially the bottom).

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating plate – fig.9.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.10.
- Make sure that the inner lid and steam valve are correctly in position – fig. 8.
- Close the lid in place so you hear a “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base (fig.11) and then plug into the power outlet (fig.12). The appliance will ring a long sound «Beep», all the indicators on the control panel will light up for an instant. Then the display will show [----], and 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 plate when the product is plugged in 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.24.**
- Only use the inner bowl provided with the appliance.**
- The steam basket is conceived to be used with your multicooker only. It should be used with a temperature setting that does not exceed 100°C (fig.26). You can also use it in combination with the Rice/Cereal menu.**

- 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.14.**

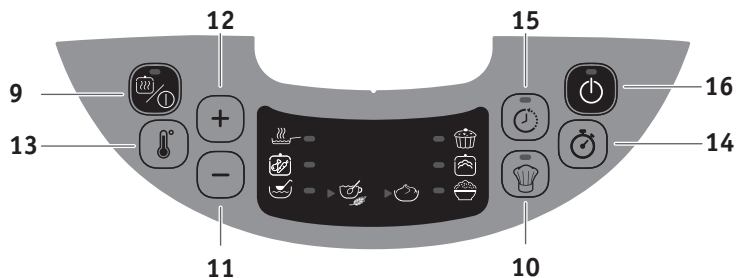
CONTROL PANEL - MENU DESCRIPTION





	MENU	Description		MENU	Description
1		FRY Cooking ingredients with oil. Max oil qty: 350 mL.	5		YOGURT/ DOUGH RISING Fermenting yogurts directly inside the cooking pot or with oven-proof containers. Proofing a yeast dough
2		STEW/SLOW COOK Cooking meat, fish and/or vegetables in some liquid, eventually with some fat. Max total qty: level 8 in the pot.	6		BAKE Making desserts and cakes or preparation with a crust like bread (requires an intervention).
3		SOUP Cooking chunky soups or meat/vegetable broth. Max total qty: level 8 in the pot.	7		STEAM Cooking food with vapor thanks to water in the pot and the use of the steam basket. Water quantity: 200-600mL.
4		PORRIDGE Cooking a thick mixture of grains and oat with milk/water.	8		RICE/ CEREALS Cooking rice and grains. Refer to recommendations on the Rice/Cereal menu section, Max qty: level 8 in the pot.

There is an LED indicator next to each menu to indicate which menu you are selecting. For details about the use of each menu, refer to the "Menu details" section.







CONTROL PANEL - FUNCTION DESCRIPTION



	MENU	Description
9		<ul style="list-style-type: none"> This key is used to cancel a cooking menu already launched (one press) or to activate Keep warm manually (during menu selection) The Keep Warm mode can be automatically activated at the end of specified (refer to " Cooking Programme Table") or manually activated. To cancel the automatic keep warm (before menu launch), you need to have a long press on this button, until you hear a bip sound. To reactivate the function, you can have a long press again on the key. Indicator is BLINKING during menu selection: it means that the cooking menu includes an automatic Keep Warm mode after the cooking cycle. Indicator is OFF when the cooking menu does not include the automatic Keep Warm mode. Indicator remains ON when the Keep Warm Mode is already activated. The screen will display the time of keeping warm. If you wish to stop the keep warm mode, press on the key. The LED indicator will turn off. To preserve the taste of your food, it is recommended not to use Keep warm for more than 12h.
10		<ul style="list-style-type: none"> Press this button to enter the Manual mode. Then press TEMPERATURE key (13) and TIMER key (14) to set your cooking parameters. Press on START key (16) to launch the cooking process. The settings selected are recorded for the next use. But you can also reset before each use, or adjust anytime during cooking.

FUNCTION KEYS - DESCRIPTION

EN

11		Backward / «Decrease» button <ul style="list-style-type: none"> This button is used to move backward in the menu selection. It is also used for time and temperature settings as «decrease» digit
12		Forward / «Increase» button <ul style="list-style-type: none"> This button is used to move forward in the menu selection It is also used for time and temperature settings as «increase» digit
13		TEMPERATURE key with indicator <ul style="list-style-type: none"> Press on this key to adjust the temperature. Then select \ominus or \oplus This key can be pressed during the cooking process if you wish to modify the temperature during the cooking process. LED indicator is activated when the display screen is showing the temperature.
14		TIMER key with indicator <ul style="list-style-type: none"> Press on this key to adjust the cooking time. Then select \ominus or \oplus This key can be pressed during the cooking process if you wish to add extra cooking or decrease the cooking time after launching the cooking menu. LED indicator is activated when the display screen is showing the cooking time.
15		DELAYED START key <ul style="list-style-type: none"> Press this button to postpone the start of the cooking process. Once pressed, the countdown will be showed on the display. The LED indicator remains ON until the cooking process starts. When cooking starts, LED indicator switches from Delayed Start Key to Timer key.
16		START key <ul style="list-style-type: none"> Press this button to start a cooking menu. When the cooking cycle is stopped, a long press on the Start Key will turn OFF the display. When the LED indicator stops blinking and remains ON, it means that the cooking is on progress. At the end of the cooking cycle, the LED switches to automatic keep warm (if applicable). Otherwise, it will blink.

ICON	MENUS	COOKING TIME		TEMPERATURE		DELAYED START		Automatic KEEP WARM		LID POSITION	
		Default	Adjustable	Range	Default	Range	Adjustable	Range	Automatic KEEP WARM	Closed	Opened
1	FRYING	20 min	1 min	5m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NO	-	NO	YES	YES
2	STEW / SLOW COOK	1 h	5 min	20m-8h	100°C	80/90/100/120	up to 24h	5 min	YES	YES	YES
3	SOUP	1 h	5 min	10m-2h	100°C	90/100/110	up to 24h	5 min	YES	YES	YES
4	PORRIDGE	20 min	1 min	5m-2h	100°C	90/95/100	up to 24h	5 min	YES	YES	-
5	YOGURT / DOUGH RISING	8 h	15 min	10min-12h	40°C	30/40°C	NO	-	NO	YES	-
6	BAKING	1 h	5 min	30m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NO	5 min	NO	YES	-
7	STEAM	40 min	5 min	15 m-2 h	100°C	-	up to 24h	5 min	NO	YES	-
8	RICE/ CEREALS	Automatic	-	Automatic	Automatic	-	up to 24h	5 min	YES	YES	-
9	CANCEL / Automatic Keep Warm	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
10	DIY MANUAL MODE	30 min	5 min	5m-9h	100°C	40-160°C (10°C incrementation)	up to 24h	5 min	NO	YES	YES
11	DELAYED START	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

HOW TO GET STARTED?

- Plug in your appliance and install your cooking pot into the product body, with the inner lid correctly put in place and the plug installed.

1. SELECTING YOUR COOKING PROGRAM

- Once the appliance is turned ON, the screen will display . Put your food into the cooking bowl. Then close the lid or not, depending on your recipe.
- Select your desired menu with the and keys
 - By pressing on the light indicator of each menu will light up in the order of the menu listed from 1 to 8 on the previous page.
 - By pressing on the light indicator of each menu will light up in the reverse order of the menu listed from 1 to 8 on the previous page.
- Press the START key to launch the menu which has the LED ON. The indicator of the START key will stop blinking and remain ON when the menu is activated.
- The menu will operate with the default cooking parameters (refer to the Cooking Programme Table on the previous page)
- The LED screen will display the remaining cooking time (except for Rice/Cereal menu) and automatically stop or switch to keep warm at the end of the cooking cycle (only for Porridge, Soup, Stew, Rice/Cereals)







2. ADJUSTING YOUR PARAMETERS BEFORE COOKING

Automatic KEEP WARM




- Only (Porridge), (Soup), (Stew), (Rice/Grains) menus can switch to automatic keep warm.
- If you wish to cancel the automatic keep warm function for these menus, please have a long press on the KEEP warm/Cancel button until you hear a beep sound and the indicator is not blinking anymore.
- The cancellation of the automatic keep warm can be operated only before you launch the menu.

Time & Temperature adjustment

- Each menu has a default cooking temperature and time.
- If you wish to modify this preset cooking time and temperature, select the related key :

- Press on TIMER Key , then  and/or  to adjust the cooking time according to your recipe.
- Press on TEMPERATURE Key , then  and/or  to adjust the cooking temperature according to your recipe.

3. ADJUSTING YOUR PARAMETERS DURING COOKING

- You can modify your cooking time and temperature any time during cooking (except for  Keep Warm and  (Rice/Cereal menu, and  (Steam) which you can only adjust the cooking time.
- If you wish to modify your preset cooking time and temperature, select the related key and follow the same instruction as previously stated.
- You can open the lid anytime during cooking to add extra ingredients or check the cooking status.
- For Rice cooking and Baking, it is not recommended to open the lid before the near completion of the program and especially not for a prolonged time during the cooking process, as it will influence the cooking result.

4. ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid
- Gloves must be used when manipulating the cooking bowl and steam basket.
- You can serve food with the spatula or ladle provided with the appliance.

NB: It is not recommended to use metallic utensile to manipulate food inside the cooking bowl, as it may deteriorate the cooking pot.

- Reclose the lid to keep the food warm.
- If the menu you used does not have an automatic keep warm, you can press on Keep warm/cancel key to activate the keep warm manually at the end of the cooking cycle.
- If the menu is in keep warm status, the light indicator will be ON.
- If you wish to turn off the Keep warm mode, you can simply press on Keep warm/cancel key. The related LED indicator will turn off.

5. TURNING OFF THE DISPLAY

- You can unplug the appliance after use, to turn OFF your appliance.
- To turn the screen OFF, you can also have a long press (~5 secs) on the START key until a beep sound is heard.
- To turn the screen ON again, press on any key from the interface.

MENU DETAILS

1. FRY Menu

This menu is to sauté/stir fry small pieces of food or fry meat, fish poultry or shallow-fry food such as croquettes. To use this menu, you need to have your food surface in contact with oil to create the crusty and flavorful layer.

- Always use this function with oil and food.
- For more efficient frying, it is suggested to add enough oil inside the cooking bowl to cover the bottom and wait few minutes for the oil to heat up before adding the ingredients.
- You will hear 2 beep sounds when the oil has reached 160°C.
- It is recommended to stir your food from time to time.
- This program is not intended to deep-fry. It is not suggested to use more than 350ml of oil.



NOTE:

- **It is important to make sure that the removable inner lid is well dried and that there is no residue of water in the silicone joint to avoid any risk of projection of hot oil during the close of the lid.**
- **Do not use the steam basket to cook with this function because it may cause the steam basket to melt.**

2. STEW / SLOW COOK Menu

This menu allows to cook meat and vegetables in sauce.

- You can use this menu to slow cook at low heat (by selecting temperature 80°C / 90°C) for longer hours in order to have a more tender meat texture (up to 8h).
- Setting up at 100°C / 120°C will allow to cook faster.
- Your amount of ingredients and liquid should not exceed the maximum marking 8 in the pot.

TIPS: For tastier results, we suggest to brown your meat and/or onions with some oil on the FRY menu  for few minutes before starting to cook with the STEW/SLOW COOK menu .

NB: The cooking time may vary depending on the size of your ingredients.

3. SOUP Menu

This menu allows to cook nutritious chunky soups and delicious natural meat or vegetable broth that can be used to cook your pilaf rice or risotto.

Soup is the perfect dish to hydrate while filling up your body.

- Your amount of ingredients and liquid should not exceed the maximum marking level 8 in the pot.
- **NB: Do no use a hand blender to puree your soup into the pot. If you wish to puree your soup, transfer to a blender or to a suitable container before processing.**

4. PORRIDGE Menu

This menu allows to cook cereals such as millet, oat, rice or buckwheat with milk for a creamy and nourishing meal. You can use this function to cook a nutritious meal for your child.

- Once the oatmeal is cooked, it is best served immediately and should be consumed within 1 hour.
- To avoid the risk of overflow if you are using rice or grains, it is recommended to rinse thoroughly with water to remove part of the starch, before cooking.

5. YOGURT / DOUGH RISING Menu

This menu allows you to make yogurt directly in the pot or with oven-compatible containers. It also offers the possibility to rise a yeast dough.

MAKING YOGURT

- Wash the bowl, dish or containers in warm water and washing up liquid, then rinse and dry them thoroughly.
- All the equipment used in the yogurt making process should be cleaned in a dishwasher. Sterilising is important to prevent the introduction of

undesirable airborne organisms which could interfere with the incubation of the culture, and results in runny yogurt which will not set.

- Homemade yogurts do not contain the thickeners and stabilisers contained in some commercially produced yogurt and are often thinner in consistency. Sometimes homemade yogurt has nutritious clear whey on top which can be stirred back in. Alternatively, you can pour it off.
- Homemade natural yogurt can be flavoured with fresh fruit or cold cooked stewed fruit after preparation and chilling. If the fruit is added before fermentation the fruit acids interfere with the setting process and the yogurts will be very runny. Some very acidic fruits, such as fresh pineapple, can cause the yogurt to curdle or separate. Acidic fruit is best served in a separate bowl.

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

Choose a whole milk, preferably long-life UHT. Raw (fresh) or pasteurized 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 shop- bought yogurt or freeze-dried ferment.

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

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

Fermentation time

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

DOUGH RISING

Before using this menu to rise your yeast dough, you must knead your dough first.

- If you are kneading your dough manually, you can first mix your yeast with the warm water or milk in a cup. You can add 1 tsp of sugar to it and stir well to boost the activation of the yeast.
- If you see a foaming reaction within 10 mins, it means that your yeast is active.



- You can mix this liquid containing the activated yeast to the dry ingredients (flour+ salt) and complete with the remaining quantity of liquid needed for your recipe.
- It is usually recommended to knead your dough for about 15-20mins to reach a good and homogenous consistency.
- Once you have reached a smooth consistency, place the dough into the cooking bowl, then close the lid.
- Select the DOUGH RISING menu  according to the instructions on " Selecting your menu" section.
- The standard recommended time is usually 1h for a white bread dough.
- **NB: The proofing time required may vary depending on the nature and quality of your ingredients.**
- If your dough did not rise at all after 30min-1h, your yeast may be deactivated or you used too hot liquid. In this case, you can re-incorporate some new yeast to save your dough.

TIPS: Avoid the yeast to be in direct contact with salt and do not use hot water. Salt is the enemy of yeast and high heat will kill the effect of the inactivated yeast. So make sure to use warm water instead of hot water.

NOTE: Do not use any metallic utensile in the cooking pot to avoid any deterioration. If you wish to prepare the dough with a hand mixer , please use a suitable bowl and transfer the dough to the cooking bowl of your multicooker only from proofing.

6. BAKE Menu

This menu allows to make desserts like, cakes (130°C/140°C) or bread and other preparations with a bottom crust, to some extent.


- For breads, you can proof your yeast dough first with  (YOGURT/ DOUGH RISING) menu before you select  (BAKE) menu. You will need to cook the 2 sides.
- After 40-45mins of cooking on one side, you will need to remove the pot with oven gloves and flip the dough upside down
- Then, cook for an extra 30-45 mins on the other side (NB: times are indications only, depends on your ingredients and taste.).

Select 150°C/160°C for a golden crust.

- For recipes containing dairies or eggs (ex:cakes), you may select 130°C/140°C temperatures .
- **NB: It is highly recommended to use oven gloves to manipulate the cooking pot.**
- **It is not recommended to use any metal ustensile (especially with sharp edges) inside your cooking bowl in order to avoid any deterioration.**

7. STEAM Menu

This cooking menu allows to cook dumplings, fish, meat, vegetables in a healthy way, thanks to hot vapor, allowing to limit the use of oil and to preserve more vitamins and nutrients than frying or boiling. You can use this menu to cook nutritious solid food for your child.

- Pour 600ml to 1L of water into the cooking bowl . It is recommended not to exceed the marking level 4 inside the cooking bowl, for faster preheat.
- For your reference, graduation 2 inside the pot = 600ml. Graduation 3 = 900ml, Graduation 4 = 1.2L
- Place your ingredients in the steam basket provided with the appliance, then place the basket on the cooking bowl.
- Close the lid. Then select the STEAM menu .
- **TIPS:** the smaller the ingredients, the faster to cook. Here are some cooking times for your reference:

Food	Estimated cooking time* (based on 600ml water)
Potatoes (halves ~ 50gr each)	25 mins
Potatoes (slices, ~ 5 mm thick)	15 mins
Broccoli / Cauliflower	20 mins
Carrots (chunks)	30 mins
Carrots (slices ~ 0.5mm thick)	15 mins
Salmon	15 mins
Meat patties	15 mins
Dumplings	30-45 mins

* Preheat time is included. Cooking time may vary depending on the size and amount of your ingredients, but also by the amount of water put into the cooking pot.

NB: Be careful as the steam basket will be hot after cooking. If you wish to remove the steam basket from the cooking pot, it is recommended to use oven gloves.

8. RICE/CEREALS Menu

This menu uses Fuzzy Logic technology to cook your rice for a perfect fluffy result. It will automatically adjust the cooking time and temperature according to your quantity of ingredient to be cooked. For this menu, you cannot set-up the cooking time, it is automatic.

TIPS FOR COOKING PERFECT RICE

RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING

Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it (except for risotto rice).

- Measure your quantity of rice to be cooked, using the cup provided with this appliance (ex: 1 cup, 2 cups, etc)

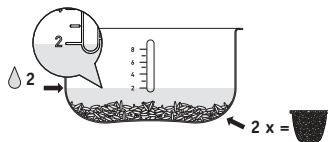


- Rinse your rice first to remove part of the starch in order to avoid a sticky result.
- Pour the rinsed rice into the bowl , evenly.



- Fill with cold water or meat/vegetable broth, up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl.

For example, if you are cooking 2 cups of rice:



- Close the lid and select (RICE/CEREAL menu) according to the instructions provided in the “HOW TO GET STARTED?” section.
- The screen will display .
- Press on the Start Key . The indicator will stop blinking and remain ON.
- The display will flicker , the cooking process is launched.
- When the rice is ready, the multicooker will automatically switch to keep warm. The green indicator will turn ON.
- Once the green 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.

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

This table below gives a guide to cook rice:

TIPS: These recommendations are indications only. You may adjust the water quantity depending on your taste.

COOKING GUIDE FOR RICE - 8 cups			
Qty of raw rice (in number of cups)	Qty of raw rice (equivalent in gr)	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.

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.

9. MANUAL MODE Menu

Cooking anything with your Simply Cook is really at your fingertips, also thanks to the Manual Mode.

- Set your own cooking time and temperature to cook the way you feel.
- Adjust the temperature to keep an automatic and stable heat monitoring or to boost the power and control how you want to cook your favorite meals.
- Cottage cheese or sous-vide cooking some categories of food are possible thanks to the low temperature settings of your Manual mode.
- Here are some indications to provide you with some guidance for even more recipe possibilities.
- The Manual mode will record your latest preset parameters for the next use.






T°C	What can you do?
40°C	To warm up baby food
80°C	To make Cottage cheese / To reheat a delicate dish
100°C	To bring water to boil
110°C	To make jam
120°C	To cook pasta
130°C	To brown your ingredients
140°C	To cook vegetables, fish and poultry
150°C	Roasting meat
160°C	Frying meat and poultry

- **To make Cottage Cheese.** Kefir is used as the basis for cottage cheese. The ratio of kefir: cottage cheese is approximately 4: 1.

If you are making jam, it is recommended to cook with the lid open.





- **For Reheating**, the cold food should not exceed 1/2 of the cooker's volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of reheating 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.
- To reheat rice, it is recommended to add some water and stir the rice before starting.
- During reheating, it is recommended to stir the food from time to time.

10. 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 default preset time will start from your selected cooking time.
- The range of preset is from the pre-selected cooking time up to 24 hours.
- Each press of  and  key can increase or decrease the delayed start time.
- When you have chosen the desired preset time, press  (Start) key to enter cooking status, the  START indicator will remain ON and the screen will display the number of hours left until the completion of the cooking menu.

The LED indicator of Delayed Start remains ON until the cooking process starts. When cooking starts, LED indicator switches from Delayed Start Key to Timer key.

Note:

No delayed start function available for:  (Fry),  (Bread rising/ Yogurt),  (Baking) and  (Keep warm) functions.

CLEANING & MAINTENANCE

- Ensure that the multicooker is unplugged and has cooled down completely before performing any cleaning or maintenance.
- It is strongly recommended that you clean the appliance using a sponge after each use – fig.4-5-6.

- Make sure to wipe off the vapor condensation from the product body after each use.
- The cooking bowl, measuring cup, spatula and soup spoon are dishwasher safe.

Cooking bowl, steam basket

- We do not recommend using abrasive powders or scouring pads.
- If food is stuck to the bottom, pour some water into the bowl and leave to soak for a while before washing up.
- Dry off the cooking bowl thoroughly.

Caring for the cooking bowl.

- To care for your cooking bowl, carefully follow the instructions below:
- To ensure that the bowl remains in good condition, we recommend that you do not cut food in the bowl.
- Be sure to always return the bowl to the multicooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon; do not use metal utensiles to avoid damaging the surface of the bowl – fig.15.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the cooking bowl.
- The surface of the bowl may change color after first use or with prolonged use. This color change is the effect of steam and water—it will not affect the use of the multicooker and is not hazardous to your health. You can continue to use it safely.

Cleaning the inner lid

Remove the inner lid by pushing outwards with both hands (fig.3). Clean it with a sponge and washing up liquid (fig.4). Then wipe dry and put it back behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed – (fig.7-8).

Cleaning and care of the other parts of the appliance

Clean the outside of the multicooker – fig.6, 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.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Control panel lights off and no heating.	Appliance not plugged in.	Check the appliance is plugged in the socket, and is switched on.
Control panel lights off and heating.	Problem of the connection of the indicator light or indicator light is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during use.	Lid is badly closed.	Open and close the lid again.
	Inner lid not positioned or assembled properly.	Ensure the inner lid is well positioned – fig.7-8
	The sealing gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice undercooked or overcooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to rice cooking table for water quantity. Always add rice to the cooking bowl first, then add water to the water level mark on the inside of the bowl.


Malfunction description	Causes	Solutions
Rice undercooked or overcooked.	Insufficiently simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic keep warm function fails (appliance stays on cooking program or does not heat on keep warm).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. The function may only operate after Porridge, Soup, Stew, Rice/ cereals menus.	
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.

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

**Lisez et suivez les instructions d'utilisation.
Conservez-les en lieu sûr.**

- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus sous surveillance, s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et s'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance. Veillez à ce que l'appareil et son câble restent hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, sous surveillance, si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et si elles comprennent les dangers encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou guidées dans l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement, il n'est pas conçu pour être utilisé dans les situations suivantes et sa garantie ne s'appliquera pas dans les cas ci-après :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - pour les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- **Si votre appareil dispose d'un câble d'alimentation amovible:** si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une unité ou un câble spécial disponible auprès d'un centre de service agréé.

- **Si votre appareil dispose d'un câble d'alimentation fixe :** si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne possédant les mêmes qualifications afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Nettoyez les accessoires et les parties en contact avec les aliments à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge avec du liquide vaisselle. Rincez avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez les accessoires et les pièces en contact avec les aliments à l'aide d'un chiffon sec.
- Le symbole  sur l'appareil signifie : « Attention : les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation ».
- Attention : la surface de la résistance peut rester chaude une fois l'appareil éteint.
- Attention : risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.
- Attention : si l'appareil dispose d'un câble amovible, ne renversez pas de liquide sur le connecteur.
- Débranchez toujours l'appareil :
 - immédiatement après utilisation ;
 - lorsque vous le déplacez ;

- avant tout nettoyage ou entretien ;
- s'il ne fonctionne pas correctement.
- Toucher la surface chaude de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments peut provoquer des brûlures.
- Au cours de la cuisson, l'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur. Éloignez votre visage et vos mains.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable et les poignées doivent être positionnées de manière à éviter tout déversement de liquide chaud (le cas échéant).
- N'approchez pas les mains et ni visage de la sortie de vapeur. N'obstruez pas la sortie de vapeur.
- En cas de problème ou pour toute question, contactez notre équipe de Relations Client ou consultez notre site Web.
- L'appareil peut être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux réglementations et directives de sécurité en vigueur au moment de la fabrication (directive basse tension, compatibilité électromagnétique, réglementation sur les matériaux en contact avec les aliments, environnement...).
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où vous l'avez acheté, faites-le vérifier par un centre d'entretien agréé.

CONNEXION À L'ALIMENTATION

- N'utilisez pas l'appareil si :
 - L'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé.
 - L'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des dysfonctionnements.
 - Dans ce cas, il doit être envoyé à un centre de service agréé. Ne démontez pas l'appareil vous-même.
- Ne laissez pas pendre le câble.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge électrique. Si vous en assumez la responsabilité, utilisez uniquement une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Débranchez toujours l'appareil avant le montage, le démontage et le nettoyage.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Utilisez une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.
- Ne laissez pas le socle de l'appareil entrer en contact avec de l'eau.
- Ne tentez jamais de faire fonctionner le produit avec la cuve vide ou sans la cuve.
- La commande/Le bouton de cuisson doit fonctionner librement. N'empêchez pas la fonction de passer automatiquement en mode Maintien au chaud.
- Ne retirez pas la cuve lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne placez pas l'appareil directement sur une surface chaude, ni sur toute autre source de chaleur ou de flamme, au risque de provoquer une panne ou une situation dangereuse.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Tout objet ou aliment inséré entre ces deux pièces interférerait avec le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ni dans un four chaud au risque de l'endommager sérieusement.
- Ne placez ni liquide ni aliments dans l'appareil tant que la cuve n'est pas mise en place.

- Respectez les niveaux indiqués dans les recettes.
- Si une partie quelconque de l'appareil prend feu, ne l'aspergez pas d'eau. Pour étouffer les flammes, utilisez un torchon humide.
- Toute intervention doit uniquement être effectuée par un centre de service à l'aide de pièces de rechange d'origine.

FR

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Votre appareil est conçu pour fonctionner pendant de nombreuses années. Cependant, si vous décidez de le remplacer, pensez à protéger l'environnement.
- Avant de mettre votre appareil au rebut, retirez la batterie de la minuterie et jetez-la dans un centre de collecte des déchets local (selon le modèle).



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Apportez-le dans un centre de collecte des déchets municipaux.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage de l'appareil

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









Lisez les instructions et suivez attentivement les indications d'utilisation.

Nettoyage de l'appareil

- Retirez la cuve (fig. 2), le couvercle interne et la soupape (fig. 3).
- Nettoyez la cuve et le couvercle interne avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil et le couvercle avec un chiffon humide (fig. 6).
- Séchez-le soigneusement.
- Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (notamment le fond).

- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de nourriture ou de liquide ni sous la cuve ni sur la résistance (fig. 9).
- Placez la cuve dans l'appareil, en vérifiant qu'elle est bien en place (fig. 10).
- Vérifiez que le couvercle interne et la soupape sont positionnés correctement (fig. 8).
- Fermez le couvercle jusqu'au retentissement d'un « clic ».
- Insérez le câble d'alimentation dans la prise située sur la base du multicuiseur (fig. 11), puis branchez-le à une prise électrique (fig. 12). L'appareil émet un long bip et tous les indicateurs du panneau de commande s'allument brièvement. L'écran affiche alors [----] et tous les indicateurs s'éteignent. L'appareil passe en mode veille. Vous pouvez sélectionner les fonctions du menu comme vous le souhaitez.
- Ne touchez pas la résistance quand l'appareil est branché ou après la cuisson. Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est prévu pour un usage en intérieur uniquement.
- **Ne placez jamais la main sur la sortie vapeur pendant la cuisson, au risque de vous brûler (fig. 24).**
- **Utilisez exclusivement la cuve fournie avec l'appareil.**
- **Le panier vapeur est conçu pour être utilisé uniquement avec votre multicuiseur. Il doit être utilisé avec un réglage de température ne dépassant pas 100°C (fig. 26). Vous pouvez également l'utiliser en combinaison avec le menu Riz/Céréales.**
- **Ne versez pas d'eau et ne mettez pas d'ingrédients dans l'appareil sans la cuve à l'intérieur.**
- **La quantité maximale d'eau et d'ingrédients ne doit pas dépasser le niveau le plus élevé de la cuve (fig. 14).**





	MENU	Description		MENU	Description
1		DORER Cuisson des aliments dans de l'huile. Quantité d'huile max. : 350 ml.	5		YAOURT Fermentation de yaourt directement dans le bol de cuisson ou avec des récipients passant au four. Pousse d'une pâte à pain.
2		MIJOTER Cuisson de viande, de poisson et/ou de légumes dans un peu de liquide, avec un peu de graisse éventuellement. Qté totale max. : niveau 8 dans la cuve.	6		GÂTEAUX Cuisson de desserts et de gâteaux ou de préparations avec une croûte, comme du pain (nécessite une intervention).
3		SOUPE Cuisson de soupes avec des morceaux ou de bouillons de viande/légumes. Qté totale max. : niveau 8 dans la cuve.	7		VAPEUR Permet une cuisson saine des aliments. Ce menu s'utilise avec le panier vapeur fourni et un fond d'eau dans le bol de cuisson. Quantité d'eau : 200-600 ml.
4		PORRIDGE Cuisson d'un mélange épais de céréales et d'avoine avec du lait ou de l'eau.	8		RIZ/CÉRÉALES Cuisson de riz et de céréales. Voir les recommandations de la section Riz/Céréales Qté max. : niveau 8 dans la cuve.







Un voyant LED situé à côté de chaque menu indique le menu sélectionné. Pour en savoir plus sur l'utilisation de chaque menu, consultez la section « Détails des menus ».

PANNEAU DE COMMANDE – DESCRIPTION DES FONCTIONS



	MENU	Description
9	ANNULER/ MAINTIEN AU CHAUD 	<ul style="list-style-type: none"> Cette touche permet d'interrompre un menu en cours ou de sélectionner le mode maintien au chaud. Le mode Maintien au chaud peut être activé automatiquement à la fin du menu spécifié (voir « Tableau des programmes de cuisson ») ou manuellement. Pour annuler le maintien au chaud automatique (avant le lancement du menu), maintenez la touche jusqu'au "bip". Pour réactiver la fonction, maintenez la touche de nouveau. Le voyant CLIGNOTE lorsque vous êtes sur le point de sélectionner un menu: cela signifie que le menu en question est programmé avec un maintien au chaud automatique en fin de cuisson. Le voyant reste ALLUMÉ lorsque le mode Maintien au chaud est déjà activé. L'écran affiche la durée de maintien au chaud. Pour arrêter le mode Maintien au chaud, appuyez sur la touche. Pour préserver le goût de vos aliments, il est recommandé de ne pas utiliser le mode Maintien au chaud pendant plus de 12 heures.
10	MODE MANUEL 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur ce bouton pour passer en mode Manuel. Appuyez ensuite sur les touches TEMPÉRATURE (13) et MINUTERIE (14) pour régler les paramètres de cuisson. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE (16) pour lancer la cuisson. Les paramètres sélectionnés sont enregistrés pour la prochaine utilisation. Vous pouvez également les réinitialiser avant chaque utilisation ou les régler à tout moment pendant la cuisson.

TOUCHES DE FONCTION – DESCRIPTION

11		Bouton Précédent / « Moins » <ul style="list-style-type: none"> Ce bouton permet de revenir en arrière dans la sélection du menu. Il sert également à diminuer la durée et la température. 	FR
12		Bouton Suivant / « Plus » <ul style="list-style-type: none"> Ce bouton permet d'avancer dans la sélection du menu. Il sert également à augmenter la durée et la température. 	
13		Toche TEMPÉRATURE avec voyant <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur cette touche pour régler la température. Sélectionnez ensuite \ominus ou \oplus Appuyez sur cette touche pendant la cuisson pour modifier la température en cours de cuisson. 	
14		Toche MINUTERIE avec voyant <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson. Sélectionnez ensuite \ominus ou \oplus Vous pouvez ajuster votre temps de cuisson même une fois le menu lancé en appuyant sur cette touche. Le voyant est allumé lorsque l'écran affiche le temps de cuisson. 	
15		Toche DÉPART DIFFÉRÉ <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur cette touche pour retarder le lancement de la cuisson. Lorsque vous appuyez dessus, un compte à rebours s'affiche à l'écran. Le voyant reste allumé jusqu'à ce que la cuisson commence. Une fois la cuisson lancée, le voyant s'éteint et celui de la touche Minuterie s'allume. 	
16		Toche DÉMARRER <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur cette touche pour lancer un menu de cuisson. Lorsque le cycle de cuisson est arrêté, maintenez la touche Démarrage pour éteindre l'affichage. L'indicateur cesse de clignoter et reste allumé pour indiquer que la cuisson est en cours. 	

ICÔNE	MENUS	TEMPS DE CUISSON		TEMPÉRATURE		DÉPART DIFFÉRÉ		MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE	POSITION DU COUVERCLE		
		Par défaut	Réglable	Plage	Plage	Par défaut	Réglable		Plage	Fermé	Ouvert
1	DORER	20 min	1 min	5 min à 1 h 30	100°C	130/140/150/160	NON	-	NON	OUI	OUI
2	MIJOTER	1 h	5 min	20 min à 8 h	100°C	80/90/100/120	Jusqu'à 24 h	5 min	OUI	OUI	OUI
3	SOUPE	1 h	5 min	10 min à 2 h	100°C	90/100/110	Jusqu'à 24 h	5 min	OUI	OUI	OUI
4	PORRIDGE	20 min	1 min	5 min à 2 h	100°C	90/95/100	Jusqu'à 24 h	5 min	OUI	OUI	-
5	YAOURT	8 h	15 min	10 min à 12 h	40°C	30/40°C	NON	-	NON	OUI	-
6	GÂTEAUX	1 h	5 min	30 min à 1 h 30	160°C	130/140/150/160	NON	5 min	NON	OUI	-
7	VAPEUR	40 min	5 min	15 min à 2 h	100°C	-	Jusqu'à 24 h	5 min	NON	OUI	-
8	RIZ/CÉRÉALES	Automatique	-	Automatique	Automatique	-	Jusqu'à 24 h	5 min	OUI	OUI	-
9	ANNULER / Maintien au chaud	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
10	MODE MANUEL	30 min	5 min	5 min à 9 h	100°C	40 à 160°C (incrémentés de 10°C)	Jusqu'à 24 h	5 min	NON	OUI	OUI
11	DÉPART DIFFÉRÉ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

COMMENT RÉGLER VOTRE MULTICUISEUR?

FR

- Branchez l'appareil et insérez la cuve dans l'appareil, en vérifiant que le couvercle interne est bien en place et que la prise est branchée.

1. SÉLECTION DU PROGRAMME DE CUISSON

- Une fois l'appareil allumé, l'écran affiche . Placez les aliments dans le bol de cuisson. Ensuite, fermez le couvercle (ou pas) selon la recette.
- Sélectionnez le menu souhaité à l'aide des touches et .
- Lorsque vous appuyez sur , le voyant de chaque menu s'allume dans l'ordre des menus répertoriés de 1 à 8.
- Lorsque vous appuyez sur , le voyant de chaque menu s'allume dans l'ordre inverse des menus répertoriés de 1 à 8.
- Appuyez sur la touche DÉMARRER pour lancer le menu. Le voyant de la touche DÉMARRER cesse de clignoter et reste allumé lorsque le menu est activé.
- Le menu choisi fonctionne avec les paramètres de cuisson par défaut (voir page précédente)
- L'écran affiche le temps de cuisson restant (sauf pour le menu Riz/Céréales) et s'arrête automatiquement ou passe en mode Maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson (uniquement pour les menus Porridge, Soupe, Mijoter, Riz/Céréales).







2. RÉGLAGE DES PARAMÈTRES AVANT LA CUISSON

MAINTIEN AU CHAUD automatique




- Seuls les menus (Porridge), (Soupe), (Mijoter) et (Riz/Céréales) peuvent passer en mode Maintien au chaud automatique.
- Si vous souhaitez annuler le maintien au chaud automatique pour ces menus, maintenez la touche jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que l'indicateur cesse de clignoter.
- Vous pouvez annuler le maintien au chaud automatique uniquement avant le début de la cuisson.

Réglage de la durée et de la température

- Chaque menu a une température et un temps de cuisson par défaut.
- Pour modifier le temps et la température de cuisson prédéfinis, appuyez sur la touche correspondante :

- Appuyez sur la touche MINUTERIE , puis sur  et/ou  pour régler le temps de cuisson en fonction de votre recette.
- Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE , puis sur  et/ou  pour régler la température de cuisson en fonction de votre recette.

3. RÉGLAGE DES PARAMÈTRES PENDANT LA CUISSON

- Vous pouvez modifier le temps et la température de cuisson à tout moment pendant la cuisson, à l'exception de la fonction  Maintien au chaud et des menus  (Riz/Céréales) et  (Vapeur), qui vous permettent uniquement de régler le temps de cuisson.
- Si vous souhaitez modifier le temps et la température de cuisson prédéfinis, appuyez sur la touche correspondante et suivez les instructions détaillées précédemment.
- Vous pouvez ouvrir le couvercle à tout moment pendant la cuisson pour ajouter des ingrédients ou vérifier la cuisson.
- Pour la cuisson des gâteaux, du pain et du riz, il est déconseillé d'ouvrir le couvercle car cela aura une incidence sur le résultat final.

4. UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE

- Ouvrez le couvercle
- Utilisez des gants pour manipuler le bol de cuisson et le panier vapeur.
- Vous pouvez servir les aliments avec la spatule ou la louche fournies avec l'appareil.

Remarque : il est déconseillé d'utiliser des ustensiles métalliques pour manipuler les aliments à l'intérieur de la cuve de cuisson, car cela pourrait l'abîmer.

- Refermez le couvercle pour maintenir les aliments au chaud.
- Si le menu que vous avez utilisé n'a pas de fonction de maintien au chaud automatique, vous pouvez toujours l'activer manuellement en fin de cuisson.
- Pour désactiver le mode Maintien au chaud, appuyez simplement sur la touche Maintien au chaud/Annuler. Le voyant correspondant s'éteint.

5. EXTINCTION DE L'ÉCRAN

- Vous pouvez débrancher l'appareil après utilisation pour l'éteindre.
- Pour éteindre l'écran, maintenez la touche DÉMARRER jusqu'au retentissement du bip.
- Pour le rallumer, appuyez sur n'importe quelle touche de l'interface.

DÉTAILS DES MENUS

1. Menu DORER

Ce menu permet de faire rissoler/dorer de petits morceaux d'aliments, de faire sauter de la viande, de la volaille, du poisson et d'autres aliments comme des croquettes. Pour utiliser ce menu, la surface des aliments doit être en contact avec l'huile pour créer une délicieuse couche croustillante.

- Utilisez toujours cette fonction avec de l'huile et des aliments.
- Pour un résultat optimal, pensez à ajouter suffisamment d'huile dans le bol de cuisson pour couvrir le fond, et attendez quelques minutes que l'huile chauffe avant d'ajouter les ingrédients.
- Deux bips retentissent lorsque l'huile atteint 160°C.
- Il est recommandé de remuer les aliments de temps en temps.
- Ce programme n'est pas conçu pour la friture. Il est déconseillé d'utiliser plus de 350 ml d'huile.


REMARQUE :

- **Il est important de s'assurer que le couvercle interne amovible est bien sec et qu'il n'y a pas de résidus d'eau dans le joint en silicone pour éviter tout risque de projection d'huile chaude pendant la fermeture du couvercle.**
- **N'utilisez pas le panier vapeur pour cuire avec cette fonction, car il pourrait fondre.**

2. Menu MIJOTER

Ce menu permet de préparer de la viande et des légumes en sauce.

- Utilisez ce menu pour une cuisson lente à basse température (en sélectionnant la température 80°C/90°C). Rallonger la cuisson permet d'obtenir une viande plus tendre (jusqu'à 8 h).
- Le réglage à 100°C/120°C permet d'accélérer la cuisson.
- La quantité d'ingrédients et de liquide ne doit pas dépasser le niveau 8 maximal inscrit dans la cuve.

CONSEILS : pour des plats encore plus savoureux, nous vous conseillons de faire revenir votre viande et/ou vos oignons avec un peu d'huile avec le menu DORER  pendant quelques minutes avant de commencer la

cuisson avec le menu MIJOTER .

Remarque : le temps de cuisson varie en fonction de la taille des ingrédients.

3. Menu SOUPE

Ce menu permet de préparer des soupes type minestrone ou bortsch, ainsi que de délicieux bouillons naturels à base de viande, riches en légumes, et pouvant être réutilisés pour préparer vos recettes de riz pilaf ou risotto.

En fonction du choix de vos ingrédients votre soupe peut consister un apport nutritionnel encore plus intéressant.

- La quantité d'ingrédients et de liquide ne doit pas dépasser le niveau 8 maximal inscrit dans la cuve.
- **Remarque : n'utilisez pas de mixeur plongeant pour mixer votre soupe dans la cuve. Si vous souhaitez mixer votre soupe, transférez-la d'abord dans un mixeur ou dans un récipient adapté.**

4. Menu PORRIDGE

Ce menu permet de cuire des céréales comme le millet, l'avoine, le riz et le sarrasin avec du lait. Vous pouvez utiliser ce menu afin d'avoir une alternative saine pour le petit-déjeuner.

- Une fois les flocons d'avoine cuits, il est conseillé de les servir immédiatement et de les consommer dans l'heure.
- Pour éviter tout risque de débordement si vous utilisez du riz, il est recommandé de le rincer abondamment à l'eau pour enlever une partie de l'amidon avant la cuisson.

5. Menu YAOURT

Ce menu vous permet de préparer du yaourt directement dans la cuve ou dans des récipients compatibles au four. Il offre également la possibilité de faire pousser une pâte à pain.

PRÉPARATION DE YAOURT

- Lavez la cuve, le plat ou les récipients à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Tout l'équipement utilisé pour préparer du yaourt doit être nettoyé au lave-vaisselle. La stérilisation est importante pour empêcher l'introduction d'organismes indésirables en suspension dans l'air qui pourraient empêcher la fermentation et produire un yaourt qui ne se solidifie pas et reste liquide.
- Les yaourts faits maison ne contiennent pas d'épaississants et de stabilisants, contrairement à certains yaourts produits dans le commerce, et ont souvent une consistance moins épaisse. Parfois, le yaourt fait maison se recouvre d'une couche de petit-lait. Il s'agit d'un liquide riche en protéines que vous pouvez consommer simplement en le mélangeant avec votre yaourt maison.
- Le yaourt nature fait maison peut être aromatisé avec des fruits frais ou des fruits cuits et refroidis. Les acides présents naturellement dans certains fruits comme l'ananas (non-cuit) risquent d'interférer avec le processus de fermentation ce qui empêchera votre préparation de se solidifier. Il est recommandé d'ajouter les fruits au moment de servir pour éviter ce risque.

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

Lait

Quel lait utiliser ?

Toutes nos recettes (sauf mention contraire) sont préparées avec du lait de vache. Vous pouvez utiliser une boisson végétale (à base de soja, par exemple) ou du lait de brebis ou de chèvre, mais la fermeté du yaourt varie selon le type de lait ou de boisson utilisé. Le lait cru, les laits longue conservation et tous les laits décrits ci-dessous sont adaptés à votre appareil :

- **Lait stérilisé longue conservation :** le lait entier UHT produit un yaourt plus ferme. L'utilisation de lait demi-écrémé produit un yaourt moins ferme. Vous pouvez toutefois utiliser du lait demi-écrémé et ajouter une ou deux doses de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé :** ce lait produit un yaourt plus crémeux et crée une petite peau sur le dessus.

- **Lait cru** (lait de ferme) : il doit être bouilli. Il est également recommandé de le laisser bouillir un long moment. Il serait dangereux d'utiliser ce lait sans le faire bouillir. Une fois bouilli, laissez-le refroidir avant de l'utiliser dans votre appareil. La culture à base de yaourt préparé avec du lait cru est déconseillée.
- **Lait en poudre** : l'utilisation de lait en poudre produit un yaourt très crémeux. Suivez les instructions figurant sur l'emballage du produit.

Choisissez un lait entier, de préférence un lait UHT longue conservation. Le lait cru (frais) ou pasteurisé doit être bouilli, puis refroidi et la peau doit être retirée.

Ferments

Pour produire du yaourt, vous pouvez utiliser :

- Un **yaourt nature** acheté en magasin avec la date de péremption la plus longue possible. Votre yaourt contiendra plus de ferments actifs, ce qui produira une consistance plus ferme.
- Un **ferment lyophilisé**. Dans ce cas, respectez la durée d'activation indiquée dans les instructions du ferment. Vous pouvez trouver ces ferments dans les supermarchés, les pharmacies et certains magasins de produits de santé ; ou
- Un de vos **yaourts récemment préparés**. Il doit être nature et avoir été préparé il y a peu de temps. C'est ce qu'on appelle la culture. Après cinq cycles de culture, le yaourt utilisé contient moins de ferments actifs et risque donc de produire une consistance moins ferme. Vous devez alors utiliser un yaourt acheté en magasin ou des ferments lyophilisés.

Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il soit revenu à température ambiante pour ajouter les ferments.

Une chaleur trop importante risque de détruire les propriétés de vos ferments.

Temps de fermentation

- Votre yaourt aura besoin de 6 à 12 heures de fermentation, selon les ingrédients de base utilisés et le résultat souhaité.



- Une fois la cuisson du yaourt terminée, placez-le au réfrigérateur pendant au moins 4 heures et conservez-le au maximum 7 jours.

FAIRE LEVER UNE PÂTE

Avant d'utiliser ce menu pour faire lever votre pâte à pain, vous devez d'abord pétrir la pâte.



- Si vous pétrissez la pâte manuellement, il est recommandé de mélanger la levure avec de l'eau ou du lait tiède dans un verre. Ajoutez-y 1 cuillère à café de sucre et remuez bien pour stimuler l'activation de la levure.
- Si de la mousse se forme dans les 10 minutes, cela signifie que votre levure est active.
- Mélangez la mixture contenant la levure activée aux ingrédients secs (farine + sel) et complétez avec la quantité restante de liquide nécessaire pour votre recette.
- Il est habituellement recommandé de pétrir la pâte pendant environ 15 à 20 minutes pour obtenir une bonne consistance homogène.
- Une fois que vous avez obtenu une consistance lisse, placez la pâte dans le bol de cuisson, puis fermez le couvercle.
- Sélectionnez le menu YAOURT 🍷 (Référez-vous au paragraphe "COMMENT RÉGLER VOTRE MULTICUISEUR?", si besoin.)
- La durée standard recommandée est généralement de 1 heure pour une pâte à pain blanc.
- **Remarque : le temps de levée requis varie selon la nature et la qualité de vos ingrédients.**
- Si votre pâte n'a pas du tout poussé après 30 minutes-1 heure, il se peut que la levure utilisée était périmée ou qu'elle ait été rendue inactive par l'ajout d'un liquide trop chaud. Dans ce cas, vous pouvez toujours ajouter une nouvelle dose de levure pour rattraper votre pâte.

CONSEILS : veillez à ce que la levure ne soit pas en contact direct avec le sel et n'utilisez pas d'eau chaude. Le contact direct avec le sel, ainsi qu'une chaleur trop élevée sont des éléments pouvant rendre une levure inactive. Veillez donc à utiliser de l'eau tiède plutôt que de l'eau chaude.

REMARQUE : n'utilisez pas d'ustensile métallique dans la cuve pour éviter toute détérioration. Si vous souhaitez préparer la pâte à l'aide d'un mixeur utilisez un bol adapté et transférez la pâte dans la cuve de votre multicuiseur uniquement après la levée.

6. Menu GÂTEAUX

Ce menu permet de préparer des desserts comme des gâteaux (130°C/140°C) ou du pain.

- Pour les pains, faites d'abord lever la pâte avec le menu  (YAOURT/LEVÉE DE PÂTE) avant de sélectionner le menu  (GÂTEAUX). Vous devez cuire les 2 côtés.
- Après 40-45 min de cuisson d'un côté, retirez la cuve avec des gants de cuisine et retournez la pâte.
- Ensuite, faites cuire 30-45 minutes de plus de l'autre côté (remarque : les temps ne sont fournis qu'à titre indicatif, adaptez-les selon les ingrédients et vos goûts).


Sélectionnez 150°C/160°C pour une croûte dorée.

- Pour les recettes contenant des produits laitiers ou des œufs (ex. : gâteaux), il est recommandé de régler sur une température de 130°C/140°C.
- **Remarque : il est fortement recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour manipuler la cuve.**
- **Il est déconseillé d'utiliser des ustensiles en métal (surtout avec des côtés pointus ou tranchants) à l'intérieur du bol de cuisson afin d'éviter toute détérioration.**

7. Menu VAPEUR

Ce menu de cuisson permet de cuire des bouchées asiatiques, du poisson, de la viande et des légumes de manière saine, grâce à la vapeur chaude qui permet de limiter l'utilisation d'huile et de préserver plus de vitamines et de nutriments que la friture ou la cuisson à l'eau bouillante. Utilisez ce menu pour cuisiner des recettes saines pour votre enfant.

- Versez 600 ml à 1 l d'eau dans la cuve de cuisson. Il est recommandé de ne pas dépasser le niveau 4 inscrit dans la cuve de cuisson pour un préchauffage plus rapide.
- À titre de référence, le niveau 2 à l'intérieur de la cuve correspond à 600 ml. Le niveau 3 correspond à 900 ml, le 4 à 1,2 l.

- Placez les ingrédients dans le panier vapeur fourni avec l'appareil, puis placez le panier sur le bol de cuisson.
- Fermez le couvercle. Ensuite, sélectionnez le menu VAPEUR .
- **CONSEILS :** plus les ingrédients sont petits, plus la cuisson est rapide. Voici quelques temps de cuisson à titre de référence :

Aliment	Temps de cuisson estimé* (avec 600 ml d'eau)
Pommes de terre (moitiés, ~ 50 g chacune)	25 min
Pommes de terre (tranches, ~ 5 mm d'épaisseur)	15 min
Brocoli/Chou-fleur	20 min
Carottes (morceaux)	30 min
Carottes (rondelles, ~ 0,5 mm d'épaisseur)	15 min
Saumon	15 min
Steak haché	15 min
Bouchées asiatiques	30 à 45 min

* Le temps de préchauffage est inclus. Le temps de cuisson varie en fonction de la taille et de la quantité d'ingrédients, mais aussi en fonction de la quantité d'eau dans la cuve de cuisson.

Remarque : Si vous souhaitez retirer le panier vapeur de la cuve, il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine, car celui-ci peut risquer d'être chaud après une cuisson.

8. Menu RIZ/CÉRÉALES

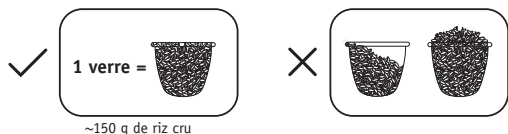
Ce menu utilise la technologie Fuzzy Logic pour cuisiner vos recettes de riz à la perfection. Il règle automatiquement le temps et la température de cuisson en fonction de la quantité d'ingrédients à cuire. Ce menu ne permet pas de régler le temps de cuisson, il est automatique.

CONSEILS POUR PRÉPARER UN RIZ PARFAIT

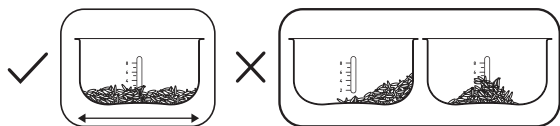
RECOMMANDATIONS POUR UNE CUISSON OPTIMUM DE VOTRE RIZ

Avant la cuisson, mesurez le riz à l'aide d'un verre doseur et rincez-le (sauf pour le riz à risotto).

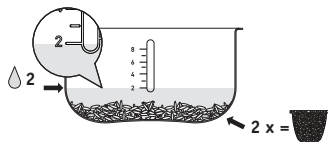
- Mesurez la quantité de riz à préparer à l'aide du verre fourni avec l'appareil (ex. : 1 verre, 2 verres, etc.)



- Rincez d'abord le riz pour enlever une partie de l'amidon afin d'éviter que les grains ne collent.
- Versez le riz rincé dans le bol de cuisson, de façon uniforme.



- Remplissez d'eau froide ou de bouillon de viande/légumes jusqu'au repère « VERRE » correspondant inscrit dans la cuve. Par exemple, si vous cuisinez 2 verres de riz :



- Fermez le couvercle et sélectionnez (menu RIZ/CÉRÉALES).
- L'écran affiche .
- Appuyez sur la touche Démarrage . Le voyant cesse de clignoter et reste allumé.
- clignote sur l'écran : cela signifie que le processus de cuisson est lancé.
- Lorsque le riz est prêt, le multicuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud. Le voyant vert s'allume.
- Lorsque le voyant vert s'allume, remuez le riz et laissez-le dans le multicuiseur quelques minutes de plus afin d'obtenir un riz parfait avec des grains bien séparés.

Remarque : il est recommandé de toujours ajouter le riz en premier pour éviter d'ajouter trop d'eau.

Le tableau ci-dessous fournit un guide pour la cuisson du riz :
CONSEILS : ces recommandations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Vous pouvez ajuster la quantité d'eau selon vos goûts.

GUIDE DE CUISSON DU RIZ – 8 VERRES			
Qté de riz cru (en nombre de verres)	Qté de riz cru (équivalent en grammes)	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Pour
2	300 g	Repère « 2 verres »	3 pers. - 4 pers.
4	600 g	Repère « 4 verres »	5 à 6 pers.
6	900 g	Repère « 6 verres »	8 à 10 pers.
8	1 200 g	Repère « 8 verres »	13 à 14 pers.

La durée et la température de cuisson du riz sont automatiques.

Notez qu'il y a 7 étapes :

Préchauffage => Absorption de l'eau => Augmentation rapide de la température => Maintien de l'ébullition => Évaporation de l'eau => Braisage du riz => Maintien au chaud.

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

9.



Menu MODE MANUEL

Avec votre Simply Cook, cuisinez ce que vous voulez en un tour de main, notamment grâce au mode Manuel.

- Réglez le temps et la température de cuisson pour cuisiner comme vous le souhaitez.
- Vous pouvez préparer du fromage blanc et certaines catégories d'aliments avec la méthode de cuisson sous-vide grâce aux paramètres de basse température du mode Manuel.
- Voici quelques indications pour vous aider à préparer encore plus de recettes.

- Le mode Manuel enregistre vos derniers paramètres prédéfinis pour l'utilisation suivante.






T °C	Utilisation
40°C	Réchauffer des aliments pour bébé
80°C	Réchauffer un plat délicat
100°C	Porter de l'eau à ébullition
110°C	Préparer de la confiture
120°C	Faire cuire des pâtes
130°C	Faire dorer vos aliments
140°C	Cuire des légumes, du poisson et de la volaille
150°C	Faire rôtir de la viande
160°C	Faire dorer de la viande et de la volaille

Si vous préparez de la confiture, il est recommandé de la faire cuire avec le couvercle ouvert.





- Si vous souhaitez réchauffer un plat, les aliments froids ne doivent pas dépasser la moitié du volume de la cuve. S'il y a trop d'aliments, tout ne sera pas réchauffé de façon homogène. L'utilisation répétée du menu Réchauffer ou une quantité de nourriture insuffisante risque de faire brûler les aliments et de former une couche dure dans le fond de la cuve.
- Il est recommandé de ne pas réchauffer du porridge épais, sinon il risque de devenir pâteux.
- Ne réchauffez pas les aliments froids conservés depuis longtemps pour éviter les odeurs.
- Pour réchauffer du riz, il est recommandé d'ajouter un peu d'eau et de remuer le riz avant de commencer.
- Pendant le réchauffage, il est recommandé de remuer les aliments de temps en temps.

10. FONCTION DE DÉPART DIFFÉRÉ

- Pour utiliser la fonction de départ différé, choisissez d'abord un programme de cuisson et le temps de cuisson.

- Ensuite, appuyez sur la touche  (Départ différé) et choisissez la durée prédéfinie.
- La durée prédéfinie par défaut commence à partir du temps de cuisson sélectionné.
- La plage de valeurs prédéfinies s'étend du temps de cuisson présélectionné jusqu'à 24 heures.
- Chaque pression sur les touches  et  permet d'augmenter ou de diminuer l'heure de départ différé.
- Lorsque vous avez choisi l'heure préréglée souhaitée, appuyez sur la touche  (Démarrage) pour entrer l'état de cuisson. Le voyant  DÉMARRER reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures restant jusqu'à la fin du menu de cuisson. Le voyant de la fonction de départ différé reste allumé jusqu'à ce que la cuisson commence. Lorsque la cuisson commence, le voyant de la touche Départ différé s'éteint et celui de la touche Minuterie s'allume.

Remarque :

La fonction de départ différé n'est pas disponible pour :  (Dorer),  (Yaourt),  (Gâteaux) et  (Maintien au chaud).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifiez que le multicuiseur est bien débranché et a complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Il est vivement recommandé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation (fig. 4-5-6).
- Pensez à essuyer la condensation de la vapeur sur le produit après chaque utilisation.
- La cuve de cuisson, le verre doseur, la spatule et la cuillère à soupe passent au lave-vaisselle.

Bol de cuisson, panier à vapeur

- Les poudres à récurer et les éponges métalliques ne sont pas recommandées.
- Si des restes d'aliments sont collés dans le fond du bol de cuisson, mettez-y de l'eau et laissez tremper un moment avant de laver.

Entretien du bol de cuisson.

- Pour entretenir le bol de cuisson, respectez soigneusement les instructions ci-dessous :
- Pour conserver la cuve en bon état, il est recommandé de ne pas couper d'aliments dedans.
- Assurez-vous de remettre la cuve en place dans le multicuiseur.
- Utilisez la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois. N'utilisez pas d'ustensile en métal pour éviter d'endommager la surface de la cuve (fig. 15).
- Pour éviter tout risque de corrosion, il est déconseillé de verser du vinaigre dans le bol de cuisson.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou une utilisation prolongée. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau. Cela n'a aucune incidence sur l'utilisation du multicuiseur et n'est pas dangereux pour la santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.

Nettoyage du couvercle interne

Enlevez le couvercle interne en le poussant vers l'extérieur avec les deux mains (fig. 3). Nettoyez-le avec une éponge et du liquide vaisselle (fig. 4). Ensuite, essuyez-le, remplacez-le derrière les 2 nervures et poussez-le sur le dessus jusqu'à ce qu'il soit en place (fig. 7-8).

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

Nettoyez l'extérieur du multicuiseur (fig. 6), l'intérieur du couvercle et le câble avec un chiffon humide, puis essuyez. N'utilisez pas de produits abrasifs.

N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, au risque d'endommager le capteur thermique.

GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

Description du dysfonctionnement	Causes	Solutions
Le panneau de commande est éteint et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que l'appareil est branché dans la prise et allumé.
Le panneau de commande est éteint et l'appareil chauffe.	Le voyant présente un faux contact ou est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé.
Fuite de vapeur durant l'utilisation.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez et refermez le couvercle.
	Le couvercle interne n'est pas positionné ou monté correctement.	Assurez-vous que le couvercle interne est bien positionné (fig. 7-8).
	Le joint d'étanchéité est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé.
Le riz n'est pas assez cuit ou trop cuit.	Il y a trop ou pas assez d'eau par rapport à la quantité de riz.	Consultez le tableau de cuisson du riz pour connaître la quantité d'eau. Mettez toujours le riz dans le bol de cuisson en premier, puis ajoutez de l'eau jusqu'au repère de niveau d'eau situé à l'intérieur de la cuve.

Description du dysfonctionnement	Causes	Solutions
Le riz n'est pas assez cuit ou trop cuit.	Frémissement insuffisant.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Le maintien au chaud automatique ne fonctionne pas (l'appareil poursuit le programme de cuisson ou ne chauffe pas lorsque la fonction de maintien au chaud est activée).	La fonction de maintien au chaud a été annulée par l'utilisateur pendant le réglage. Ce programme ne peut fonctionner qu'après les menus Porridge, Soupe, Mijoter et Riz/Céréales.	
E0	Le capteur sur la partie supérieure est en circuit ouvert ou en court-circuit.	
E1	Le capteur sur la partie inférieure est en circuit ouvert ou en court-circuit.	Arrêtez l'appareil et relancez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.

Remarque : si la cuve est déformée, ne l'utilisez plus et procurez-vous une cuve de rechange auprès d'un centre agréé.

وصف العطل	الأسباب	الحلول
مصابيح لوحة التحكم غير مضاءة ولا يوجد تسخين.	الجهاز غير موصل بالطاقة.	تأكد من توصيل السلك بمقبس الجهاز ومن تشغيل الجهاز.
مصابيح لوحة التحكم غير مضاءة، لكن يوجد تسخين.	مشكلة في توصيل مصباح المؤشر أو مصباح المؤشر تالف.	أرسل الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد لإصلاحه.
يتسرب البخار في أثناء الاستخدام.	الغطاء مغلق بشكل خاطئ.	افتح الغطاء وأغلقه مرة أخرى.
	الغطاء الداخلي غير مستقر في مكانه أو لم يتم تركيبه بشكل صحيح.	تأكد من أن الغطاء الداخلي مستقر في مكانه - الشكلان 7 و 8
	حشية منع التسرب تالفة.	أرسل الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد لإصلاحه.
الأرز نصف مطهي أو مطهي أكثر من اللازم.	كمية الماء كبيرة أو غير كافية مقارنة بكمية الأرز.	راجع جدول طهي الأرز لمعرفة كمية الماء احرص دائماً على إضافة الأرز إلى وعاء الطهي أولاً، ثم أضف الماء إلى علامة مستوى الماء الموجودة داخل الوعاء.
الأرز نصف مطهي أو مطهي أكثر من اللازم.	لم تتم تسويته ببطء بشكلٍ كافٍ.	
فشل وظيفة الاحتفاظ التلقائي بالدفء (يظل الجهاز على برنامج الطهي أو) (لا يسخن عند التسخين).	تم إلغاء وظيفة حفظ السخونة من قبل المستخدم في أثناء الإعداد.	أرسل الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد للإصلاح.
الخطأ 0	المستشعر أعلى الدائرة المفتوحة أو الدائرة القصيرة.	
الخطأ 1	المستشعر على الدائرة السفلية المفتوحة أو الدائرة القصيرة.	أوقف الجهاز، وأعد تشغيل البرنامج. إذا تكررت المشكلة، فأرسل الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد للإصلاح.

ملاحظة: إذا كان الوعاء الداخلي غير سليم، فتوقّف عن استخدامه، واستبدله من مركز الخدمة المعتمد للإصلاح.

ماذا يمكنك أن تفعل؟	درجة الحرارة المثوية
لتسخين طعام الأطفال	درجة مئوية 40
لعمل الجبن القريش/ لإعادة تسخين طبق شهى	درجة مئوية 80
لغلي الماء	درجة مئوية 100
لتحضير المرقي	درجات مئوية 110
لطهي المعكرونة	درجة مئوية 120
لتحمير المكونات	درجة مئوية 130
لطهي الخضراوات والأسماك والدجاج	درجة مئوية 140
لشواء اللحم	درجة مئوية 150
لقلي اللحم والدجاج	درجة مئوية 160

• لتحضير الجبن القريش، يُستخدم لبن الكفير بوصفه مكونًا أساسيًا للجبن القريش. نسبة لبن الكفير إلى الجبن القريش هي تقريبًا 1:4.

إذا كنت تقوم بتحضير المرقي، فيوصى بالطهي والغطاء مفتوح.

- لإعادة التسخين، يجب ألا يتجاوز حجم الطعام البارد نصف سعة الجهاز. لا يمكن تسخين كمية كبيرة من الطعام تمامًا. يؤدي الاستخدام المتكرر لوظيفة إعادة التسخين أو إعادة تسخين كمية قليلة من الطعام إلى حرق الطعام وتكوين طبقة سميكة في قاع الوعاء.
- يوصى بعدم إعادة تسخين العصيدة السميكة، وإلا فقد تتحول إلى عجينة.
- لا تقم بإعادة تسخين الطعام البارد المخزن لفترة طويلة تجنبًا لانبعاث رائحة كريهة.
- لإعادة تسخين الأرز، يوصى بإضافة القليل من الماء وتقليب الأرز قبل البدء.
- خلال إعادة التسخين، يوصى بتقليب الطعام من وقت إلى آخر.



10. وظيفة بدء التشغيل المتأخر

- ولاستخدام وظيفة delayed start (البدء المتأخر)، اختر برنامج الطهي ووقت الطهي أولاً.
- بعد ذلك، اضغط على زر (⊖) (بدء التشغيل المتأخر) واختر الوقت المحدد سابقًا.
- سيبدأ الوقت الافتراضي المحدد سابقًا من وقت الطهي المحدد.
- يبدأ النطاق الزمني للإعداد السابق من وقت الطهي المحدد سابقًا حتى 24 ساعة.
- كل ضغط على زر (⊖) و (⊕) تزيد وقت البدء المتأخر أو تقلله.
- عند اختيار وقت الطهي الذي ترغب فيه، اضغط على زر (⊖) (بدء) لكي يدخل الجهاز في وضع الطهي، وحينها سيظل (⊖) مؤشر (بدء) مضيئًا.

ستعرض الشاشة عدد الساعات المتبقية حتى الانتهاء من قائمة الطهي.

يظل مؤشر LED الخاص ببدء التشغيل المتأخر مضاءً حتى تبدأ عملية الطهي. عند بدء الطهي، يتحول مؤشر LED من زر التشغيل المتأخر إلى زر المؤقت.

ملاحظة:

لا تتوافر وظيفة بدء التشغيل المتأخر للوظائف الآتية: سرّ (وظائف (القلي)، (تخمير الخبز/ الزبادي)، (الخبز)، (إعادة التسخين)، (الاحتفاظ بالسخونة).

التنظيف والصيانة

- تأكد من فصل جهاز الطهي متعدد الوظائف عن الطاقة وأنه بارد تمامًا قبل إجراء أي عملية تنظيف أو صيانة.
- يوصى بشدة بتنظيف الجهاز باستخدام إسفنجة بعد كل استخدام - الأشكال 4 و 5 و 6.
- تأكد من مسح تكثف البخار عن جسم المنتج بعد كل استخدام.
- يمكن غسل وعاء الطهي وكوب المعايرة والملعقة المسطحة وملعقة الحساء في غسالة الأطباق.

وعاء الطهي، سلة البخار

- لا ننصح باستخدام المساحيق المسببة للتآكل أو الإسفنجات الخشنة.
- إذا كان الطعام ملتصقًا بقاع الوعاء، فيمكنك سكب قليل من الماء في الوعاء وتركه منقوعًا بعض الوقت قبل غسله.
- جفّف وعاء الطهي جيدًا.

العناية بوعاء الطهي.

- للعناية بوعاء الطهي، اتّبع التعليمات الآتية بدقة:
- لضمان بقاء الوعاء في حالة جيدة، ننصحك بعدم تقطيع الطعام في الوعاء.
- تأكد دائمًا من إعادة وضع الوعاء في جهاز الطهي متعدد الوظائف.
- استخدم الملعقة البلاستيكية الملحقة بالجهاز أو ملعقة خشبية؛ ولا تستخدم أدوات معدنية لتجنّب إلحاق الضرر بسطح الوعاء - الشكل 15.
- لتجنب مخاطر التآكل، لا تسكب الخل في وعاء الطهي.
- قد يتغير لون سطح الوعاء بعد أول استخدام أو بعد الاستخدام فترة طويلة. يحدث هذا التغيير في اللون بسبب البخار والماء، ولن يؤثر ذلك في استخدام جهاز الطهي متعدد الوظائف ولا يشكل خطرًا على صحتك. يمكنك الاستمرار في استخدامه بأمان.

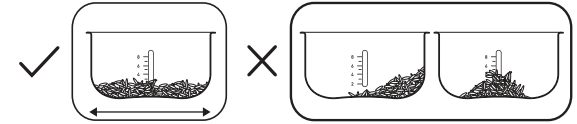
تنظيف الغطاء الداخلي

أزل الغطاء الداخلي بسحبه إلى الخارج بكلتا يديك (الشكل 3). ونظّفه بإسفنجة وسائل تنظيف (الشكل 4). بعد ذلك، جفّفه وضعه مرة أخرى خلف دعائميّ الغطاء واضغط من أعلى حتى يثبت في مكانه - (الشكلان 7 و 8).

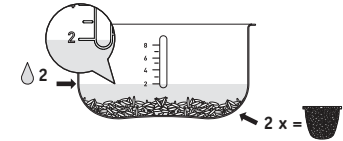
تنظيف أجزاء الجهاز الأخرى والعناية بها

نظّف السطح الخارجي لجهاز الطهي متعدد الوظائف - الشكل 6، والجزء الداخلي من الغطاء والسلك بقطعة قماش رطبة ثم امسح هذه الأجزاء حتى تجف. لا تستخدم المنتجات المسببة للتآكل. لا تستخدم الماء لتنظيف الجزء الداخلي لهيكل الجهاز؛ إذ قد يؤدي ذلك إلى تلف مستشعر الحرارة.

- اشطف الأرز أولاً لتقليل كمية النشا لتجنب الحصول على أرز لزج.
- ضغ الأرز الذي تم شطفه في الوعاء بشكل متساوٍ.



- املاً الوعاء بالماء البارد أو مرق اللحم/الخضار حتى يصل الماء إلى علامة "الكوب" المطبوعة داخل الوعاء.
- على سبيل المثال، إذا كنت تقوم بطهي كوبين من الأرز:



- أغلق الغطاء وحدد (قائمة الأرز/الحبوب) وفق التعليمات الواردة في قسم "كيف تبدأ؟" القسم.
- ستظهر الشاشة ستظهر الشاشة.
- اضغط على زر بدء التشغيل . سيتوقف المؤشر عن الوميض ويظل مضاءً.
- سوف تومض الشاشة ، عندما تبدأ عملية الطهي.
- عندما يصبح الأرز جاهزاً، سيتحول جهاز الطهي متعدد الوظائف تلقائياً إلى وضع حفظ السخونة . سيضيئ المؤشر الأخضر .
- بمجرد أن يضيء الضوء الأخضر، قم بتقليب الأرز واتركه في جهاز الطهي متعدد الوظائف بضع دقائق إضافية للحصول على أرز مثالي ذي حبيبات غير متلاصقة.
- **ملاحظة:** احرص دائماً على وضع الأرز أولاً وإلا ستكون كمية الماء كبيرة للغاية.
- يقدم الجدول أدناه دليلاً لطهي الأرز:
- نصائح: هذه التوصيات هي مجرد إرشادات. يمكنك ضبط كمية الماء حسب المذاق الذي تريده.

دليل طهي الأرز - 8 أكواب

عدد الحصص الغذائية	(مستوى الماء في الوعاء (+ الأرز)	كمية الأرز النيئ (بالجرامات)	كمية الأرز النيئ (بعدد الأكواب)
أشخاص - 4 أشخاص 3	علامة كوبين	300 جرام	2
أشخاص - 6 أشخاص 5	علامة 4 أكواب	600 جرام	4
أشخاص - 10 أشخاص 8	علامة 6 أكواب	900 جرام	6
شخصاً - 14 شخصاً 13	علامة 8 أكواب	1200 جرام	8

يتم تحديد الوقت ودرجة الحرارة بشكل تلقائي عند طهي الأرز. يرجى ملاحظة أن هذه العملية تتضمن 7 خطوات:

التسخين السابق => امتصاص الماء => ارتفاع درجة الحرارة بسرعة => استمرار الغليان => تبخر الماء => طهي الأرز ببطء => حفظ السخونة.

تعتمد مدة الطهي على كمية الأرز ونوعه.



9. قائمة الوضع اليدوي

- يمكنك بالفعل طهي أي شيء بسهولة تامة باستخدام جهاز مولينكس سيمبلي كوك وبفضل الوضع اليدوي كذلك.
- اضبط مدة الطهي ودرجة الحرارة للطهي بالطريقة المفضلة لديك.
- اضبط درجة الحرارة لغرض المراقبة التلقائية والثابتة للحرارة أو لتعزيز القدرة والتحكم في طريقة طهي وجباتك المفضلة.
- يمكن طهي بعض فئات الطعام مثل الجبن القريش أو الطهي في أكياس مفرغة من الهواء بفضل إعدادات درجة الحرارة المنخفضة التي يتضمنها الوضع اليدوي.
- إليك بعض الإرشادات التوجيهية للحصول على مزيد من الصفات الممكنة.
- سيقوم الوضع اليدوي بحفظ أحدث المعلومات المحددة سابقاً للاستخدام التالي.

الطعام	* وقت الطهي المقدر (يعتمد على 600 مل من الماء)
البطاطس (مقطعة إلى أنصاف وزن كل نصف 50 جم تقريبًا)	دقيقة 25
(البطاطس) شرائح، بسمك 5 مم تقريبًا	دقيقة 15
البروكلي/القرنبيط	دقيقة 20
(الجزر) قطع سمكية	دقيقة 30
(الجزر) شرائح بسمك 0.5 مم تقريبًا	دقيقة 15
السلمون	دقيقة 15
فطائر اللحم	دقيقة 15
المنتو	دقيقة 30 - 45

* يتم تضمين وقت التسخين المعد مسبقًا. لا تختلف مدة الطهي باختلاف حجم المكونات وكميتها فقط، لكن باختلاف كمية الماء التي توضع في وعاء الطهي كذلك. ملاحظة: توخ الحذر لأن سلة البخار ستكون ساخنة بعد الطهي. إذا كنت ترغب في إزالة سلة البخار عن وعاء الطهي، يوصى بارتداء قفازات الفرن.



8. قائمة الأرز/ الحبوب

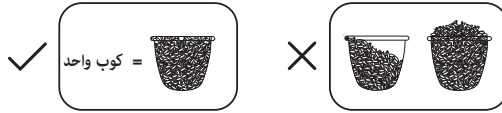
تستخدم هذه القائمة تقنية Fuzzy Logic لطهي الأرز للحصول على أرز مثالي غير متلاصق. ستقوم هذه التقنية بضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة تلقائيًا وفق كمية المكونات التي سيتم طهيها. بالنسبة إلى هذه القائمة، لا يمكن إعداد مدة الطهي، بل يتم ضبطها تلقائيًا.

نصائح لطهي الأرز المثالي

توصيات لأفضل طهي للأرز

قبل الطهي، قم بمعايرة الأرز باستخدام كوب المعايرة واشطفه (باستثناء أرز الريزوتو).

- قم بمعايرة كمية الأرز المراد طهيها باستخدام الكوب المزود مع هذا الجهاز (على سبيل المثال: كوب، كوبان، وما إلى ذلك)



150 جم تقريبًا من الأرز النيئ = كوب واحد

ملاحظة: لا تستخدم أي أدوات معدنية في وعاء الطهي لتجنب حدوث أي تلف. وإذا كنت ترغب في تحضير العجينة باستخدام خلاط يدوي، فيرجى استخدام وعاء مناسب ثم نقل العجينة إلى وعاء الطهي لجهاز الطهي متعدد الوظائف من مولينكس.



6. قائمة الخبز

تتيح هذه القائمة تحضير الحلويات مثل الكيك (130/140 درجة مئوية) أو الخبز وغيرها من المعجنات ذات القشرة السفلية، نوعًا ما.

- لتحضير الخبز، يمكنك رفع العجين المخمر أولاً باستخدام قائمة (الزيادة/رفع العجين) قبل تحديد قائمة (الخبز). ستحتاج إلى طهي الجانبين.
- بعد 40-45 دقيقة من الطهي على أحد الجانبين، ستحتاج إلى إزالة الوعاء مرتدبًا قفازات الفرن وقلب العجين على الجانب الآخر
- ثم قم بطهي لمدة 30-45 دقيقة إضافية على الجانب الآخر (ملاحظة: الأوقات هي مؤشرات فقط، وتعتمد على مكوناتك وتفضيلك!).
- حدد 150/160 درجة مئوية للحصول على قشرة ذهبية.
- بالنسبة إلى الوصفات التي تحتوي على ألبان أو بيض (مثل: الكيك)، يمكنك تحديد درجة حرارة 130/140 درجة مئوية.
- ملاحظة: يوصى بشدة بارتداء قفازات الفرن لتقليل الطعام في وعاء الطهي.
- لا يُنصح باستخدام أي أدوات معدنية (خصوصًا ذات الحواف الحادة) داخل وعاء الطهي لتجنب حدوث أي تلف.



7. قائمة الطهي بالبخار

تسمح قائمة الطهي هذه بطهي المنتو والسلمك واللحوم والخضار بطريقة صحية بفضل البخار الساخن، ما يسمح بالحد من استخدام الزيت والاحتفاظ بالفيتامينات والعناصر الغذائية أكثر مما يمكن الاحتفاظ به عند القلي أو الغليان. يمكنك استخدام هذه القائمة لطهي الطعام الصلب المحتوي على العناصر الغذائية لطفلك.

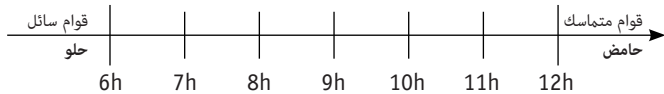
اسكب 600 مل إلى لتر واحد من الماء في وعاء الطهي. يوصى بعدم تجاوز علامة المستوى 4 داخل وعاء الطهي، وذلك للتسخين السابق بشكل أسرع.

- كمرجع لك، علامة التدرج 2 في الوعاء = 600 مل. وعلامة التدرج 3 = 900 مل، وعلامة التدرج 4 = 1.2 لتر
- ضَع المكونات في سلة البخار الملحقة بالجهاز، ثم ضغ السلة فوق وعاء الطهي.
- أغلق الغطاء. ثم حدّد قائمة الطهي بالبخار (الخبز).
- نصائح: كلما قلت المكونات، كان الطهي أسرع. فيما يأتي بعض مُد الطهي للرجوع إليها:

- استخدم خميرة مجففة بالتجميد. في هذه الحالة، التزم بالوقت الذي يستمر فيه مفعول الخميرة الموضح في تعليمات العبوة. هذه الخميرة متوافرة في المتاجر الكبيرة والصيدليات وبعض متاجر المواد الغذائية الصحية.
- استخدم أحد أوعية الزبادي التي حضرتها مؤخرًا - يجب أن يكون هذا الزبادي طبيعيًا وتم تحضيره مؤخرًا. وتُسمى هذه الطريقة بإضافة البكتيريا النافعة. وبعد خمس مرات من إضافة البكتيريا النافعة، يفقد الزبادي المستخدم الخميرة الفعالة ويصبح قوامه عرضة لأن يكون أقل تماسكًا. لذا يجب أن تبدأ مرة أخرى باستخدام الزبادي الذي يتم شراؤه من المتجر أو الخميرة المجففة بالتجميد.
- إذا كنت قد غليت الحليب، فانظر حتى تصل درجة حرارته إلى درجة حرارة الغرفة قبل إضافة الخميرة. قد تتسبب درجة الحرارة المرتفعة للغاية في أن تفقد الخميرة خواصها.

وقت التخمر

- يجب تخمير الزبادي من 6 إلى 12 ساعة، حسب المكونات الأساسية والنتيجة التي ترغب في الحصول عليها.



- بمجرد الانتهاء من تحضير الزبادي، يجب وضعه في التلاجة مدة 4 ساعات على الأقل، ويمكن الاحتفاظ به مدة 7 أيام بعد أقصى في التلاجة.

رفع العجين

قبل استخدام هذه القائمة لرفع العجين المخمر، يجب أن تعجن العجين أولاً.

- إذا كنت تعجن العجين يدويًا، فيمكنك أولاً خلط الخميرة بالماء أو الحليب الدافئ في كوب. ويمكنك إضافة ملعقة صغيرة من السكر إليها وتقليبها جيدًا لتعزيز نشاط الخميرة.
- إذا رأيت رغوة خلال 10 دقائق، فهذا يعني أن الخميرة نشطة.
- يمكنك خلط هذا السائل الذي يحتوي على الخميرة النشطة بالمكونات الجافة (الدقيق + الملح) ثم إضافة الكمية المتبقية من السائل اللازمة للوصفة.
- يوصى عادةً بالعجن مدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبًا للحصول على قوام جيد ومتجانس.
- بمجرد أن يصبح قوام العجينة سلسًا، ضَع العجينة في وعاء الطهي، ثم أغلق الغطاء.
- حدد قائمة رفع العجين وفق التعليمات المذكورة في قسم "تحديد القائمة".
- عادةً ما يكون الوقت الموحد الموصى به هو ساعة واحدة لعجينة الخبز البيضاء.
- ملاحظة: قد تختلف مدة رفع العجين اللازمة باختلاف طبيعة المكونات وجودتها.
- إذا لم يرتفع العجين على الإطلاق بعد 30 دقيقة - ساعة واحدة، فقد يكون ذلك بسبب توقف نشاط الخميرة أو استخدام سائل ساخن جدًا. في هذه الحالة، يمكنك مزج كمية أخرى قليلة من الخميرة للحفاظ على العجينة.
- نصائح: تجنّب الملامسة المباشرة بين الخميرة والملح ولا تستخدم الماء الساخن. وذلك لأن الملح عدو الخميرة، والسخونة العالية ستقتضي على تأثير الخميرة غير النشطة. لذلك، احرص على استخدام الماء الدافئ بدلاً من الماء الساخن.

اختيار مكونات الزبادي

الحليب

ما الحليب الذي يجب أن تستخدمه؟

- تُصنّع جميع وصفاتنا باستخدام الحليب البقري (ما لم نذكر خلاف ذلك). يمكنك استخدام الحليب النباتي مثل حليب الصويا أو حليب النخام أو الماعز، لكن، في هذه الحالة، قد يختلف قوام الزبادي حسب الحليب المستخدم. إن الحليب الخام أو الحليب طويل الأمد وكل أنواع الحليب الموضحة أدناه مناسبة لجهازك:
- الحليب المعقم طويل الأمد: يجعل الحليب كامل الدسم المعالج بالحرارة الفائقة قوام الزبادي أكثر تماسكًا. ويجعل الحليب شبه منزوع الدسم قوام الزبادي أقل تماسكًا. ومع ذلك، يمكنك استخدام الحليب شبه منزوع الدسم وإضافة وعاء أو وعاءين من الحليب المجفف.
- الحليب المبستر: يجعل هذا الحليب قوام الزبادي كريمي أكثر مع تكوين القليل من القشدة على السطح.
- الحليب الخام (حليب المزارع): يجب غليه. يوصى كذلك بغليه لفترة طويلة. قد يكون من الخطر استخدام هذا الحليب من دون غليه. بعد غليه، يجب أن تتركه ليبرد قبل أن تضعه في الجهاز. لا يوصى باستخدام الزبادي الذي يتم تحضيره بالحليب الخام عن طريق إضافة البكتيريا النافعة.
- الحليب المجفف: يجعل الحليب المجفف قوام الزبادي كريميًا للغاية. اتبع تعليمات الشركة المصنعة الموجودة على العبوة.
- اختر الحليب كامل الدسم، ويُفضل استخدام الحليب طويل الأمد المعالج بالحرارة الفائقة. يجب غلي الحليب الخام (الطازج) أو المبستر ثم تبريده، ثم إزالة القشدة.

التخمير

- لتحضير الزبادي، يمكنك اختيار إحدى الطرق الآتية للتخمير:
- استخدم عبوة واحدة من الزبادي الطبيعي الذي يتم شراؤه من المتجر مع أطول تاريخ صلاحية ممكن، بحيث يحتوي الزبادي الخاص بك على خميرة أكثر فعالية تمكّنك من الحصول على قوام متماسك للزبادي.

نفسها التي سبق ذكرها.

- يمكنك فتح الغطاء في أي وقت في أثناء الطهي لإضافة مكونات إضافية أو التحقق من حالة الطهي.
- بالنسبة إلى طهي الأرز والخبز، لا يُنصح بفتح الغطاء قبيل اكتمال برنامج الطهي، خصوصاً لفترة طويلة في أثناء عملية الطهي، حيث قد يؤثر ذلك في نتيجة الطهي.

4. عند الانتهاء من الطهي

- افتح الغطاء
- وارْتِدِ قفازات عند التعامل مع وعاء الطهي وسلّة البخار.
- يمكنك تقديم الطعام باستخدام المعلقة المسطحة أو المغرفة الملحقة بالجهاز.
- ملاحظة: لا يُنصح باستخدام أدوات معدنية لتقليب الطعام داخل وعاء الطهي، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف الوعاء.
- أغلق الغطاء مرة أخرى للحفاظ على سخونة الطعام.
- إذا لم تكن القائمة التي استخدمتها تتضمن وضع حفظ السخونة التلقائي، فيمكنك الضغط على زر حفظ السخونة/الإلغاء لتنشيط وظيفة حفظ السخونة يدويًا في نهاية دورة الطهي.
- إذا كانت القائمة في حالة حفظ السخونة، فسيضيئ مؤشر الضوء.
- إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيل وضع حفظ السخونة، يمكنك ببساطة الضغط على زر حفظ السخونة/الإلغاء. وسينطفئ مؤشر LED ذو الصلة.

5. إطفاء الشاشة

- يمكنك فصل الجهاز عن الطاقة بعد الاستخدام لإيقاف تشغيل الجهاز.
- لإطفاء الشاشة، يمكنك أيضاً الضغط مطولاً مدة (5 ثوانٍ تقريباً) على زر بدء التشغيل حتى تسمع صوت صفير.
- لتشغيل الشاشة مرة أخرى، اضغط على أي زر من الواجهة.

تفاصيل القوائم



1. قائمة القلي

- هذه القائمة مخصصة لقلي قطع صغيرة من الطعام أو قلي اللحم أو الدجاج أو السمك أو طعام القلي غير العميق مثل الكروكيت. لاستخدام هذه القائمة، يجب أن يكون سطح الطعام ملامساً للزيت لتكوين طبقة قشرية لذيذة.
- استخدم هذه الوظيفة دائماً مع الزيت والطعام معاً.
 - للقلي بشكل أكثر فعالية، يُنصح بإضافة كمية كافية من الزيت داخل وعاء الطهي لتغطية قاع الوعاء والانتظار بضع دقائق حتى يسخن الزيت قبل إضافة المكونات.
 - ستسمع صوت صفير مرتين عند وصول حرارة الزيت إلى 160 درجة مئوية.
 - يوصى بتقليب الطعام من وقت إلى آخر.
 - هذا البرنامج غير مخصص للقلي العميق. لا يُنصح باستخدام أكثر من 350 مل من الزيت.
- ملاحظة:
- من المهم التأكد من أن الغطاء الداخلي القابل للإزالة مجفف جيداً ومن عدم وجود بقايا ماء في وصلة السيليكون

- لتجنب خطر التعرض للزيت الساخن عند إغلاق الغطاء.
- لا تستخدم سلّة البخار مع هذه الوظيفة لأن ذلك قد يؤدي إلى انصهارها.

2. قائمة الطهي البطيء

تسمح هذه القائمة بطهي اللحم والخضراوات في الصلصة.

- يمكنك استخدام هذه القائمة للطهي البطيء عند درجة حرارة منخفضة (عن طريق ضبط درجة الحرارة على 80 /90 درجة مئوية) لساعات أطول للحصول على قوام لحم أكثر طراوة (حتى 8 ساعات).
- يسمح الإعداد عند درجة حرارة 100 /120 درجة مئوية بالطهي بشكل أسرع.
- يجب ألا تتجاوز كمية المكونات والسوائل علامة المستوى 8 بأعلى الوعاء.
- نصائح: للحصول على مذاق أفضل، نقترح عليك تحمير اللحم و/أو البصل بقليل من الزيت في قائمة القلي  لبضع دقائق قبل البدء بالطهي باستخدام قائمة الطهي البطيء .
- ملاحظة: قد تختلف مدة الطهي حسب حجم المكونات.

3. قائمة الحساء

تتيح لك هذه القائمة طهي أنواع الحساء السميك ومرق اللحم الطبيعي اللذيذ أو مرق الخضار الذي يمكن استخدامه لطهي أرز البيلاف أو الريزوتو.

- يعد الحساء الطبق المثالي لإمداد الجسم بالسوائل عند امتلاء المعدة.
- يجب ألا تتجاوز كمية المكونات والسوائل علامة المستوى 8 بأعلى الوعاء.
- ملاحظة: لا تستخدم خلاطاً يدوياً لخلط الحساء في الوعاء. إذا كنت ترغب في خلط الحساء، فانقله إلى خلاط أو إناء مناسب قبل خلطه.

4. قائمة العصيدة

- تسمح هذه القائمة بطهي الحبوب مثل الدُّخْن أو الشوفان أو الأرز أو الحنطة السوداء مع الحليب للحصول على وجبة كريمية مغذية. يمكنك استخدام هذه الوظيفة لطهي وجبة مغذية لطفلك.
- بمجرد طهي وجبة الشوفان، يوصى بتقديمها على الفور ويجب أن تؤكل خلال ساعة واحدة.
 - لتجنب خطر الفائض في حال استخدام الأرز أو الحبوب، يوصى بغسلهما جيداً قبل الطهي لتقليل كمية النشا الموجودة فيهما.

5. قائمة تخمير الزبادي/ العجين

تتيح لك هذه القائمة تحضير الزبادي مباشرةً في الوعاء أو في حاويات متوافقة مع الفرن. كما توفر إمكانية زيادة العجين المخمّر.

الرمز	البرنامج	مدة الطهي		درجة الحرارة	الطاقة	قابلية الضبط	الطعام	الوقت	وضع الطلاء
		قابلية الضبط	الطعام						
1	القلي	5 دقائق واحدة	5 دقائق - نصف	درجة مئوية 160	1300 / 1400 / 1500 / 1600	لا	لا	نعم	نعم
2	الطهي البطيء	5 دقائق	20 ساعة واحدة	درجة مئوية 100	800/900/1000/1200	نعم	5 دقائق	نعم	نعم
3	المساء	5 دقائق	10 دقائق	درجة مئوية 100	900 / 1000 / 1100	نعم	5 دقائق	نعم	نعم
4	العصيدة	20 دقيقة واحدة	5 دقائق - ساعتان	درجة مئوية 100	900/950 / 1000	نعم	5 دقائق	نعم	نعم
5	تجميد الزبادي/العجين	15 دقيقة	10 - 12 ساعة	درجة مئوية 40	300 / 400	لا	لا	نعم	نعم
6	الخبز	5 دقائق	30 دقيقة واحدة	درجة مئوية 160	1300 / 1400 / 1500 / 1600	لا	5 دقائق	نعم	نعم
7	الطهي بالبخار	5 دقائق	15 دقيقة - ساعتان	درجة مئوية 100	-	نعم	5 دقائق	نعم	نعم
8	الأرز/حبوب الإبطار	40 دقيقة	نظائفة	درجة مئوية 75	-	نعم	5 دقائق	نعم	نعم
9	إعداد/ حفظ العصيدة التلقائي	-	-	درجة مئوية 100	-	نعم	5 دقائق	نعم	نعم
10	الوضع اليدوي الذي يضبطه المستخدم	5 دقائق	5 - 9 ساعات	درجة مئوية 100	درجة مئوية 40-160 (زيادة بمقدار 10 درجات مئوية)	نعم	5 دقائق	نعم	نعم
11	بدء التشغيل المتأخر	-	-	-	-	-	-	-	-

كيف تبدأ؟

- وصل سلك الطاقة في الجهاز ورُكّب وعاء الطهي في المنتج، مع التأكد من وضع الغطاء الداخلي في مكانه بشكل صحيح وتوصيل القابس.

1. اختيار برنامج الطهي الخاص بك

- بمجرد تشغيل الجهاز، ستعرض الشاشة **----** وضع الطعام في وعاء الطهي. ثم أعلّق الغطاء أو لا تغلقه، حسب وصفة الطعام.
- حدد القائمة التي تريدها بواسطة زر **(-)** و **(+)**
- بالضغط على **(+)**، سيضئ مؤشر الضوء لكل قائمة بالترتيب الطبيعي للقوائم المدرجة من 1 إلى 8 في الصفحة السابقة.
- بالضغط على **(-)**، سيضئ مؤشر الضوء لكل قائمة بالعكسي للقوائم المدرجة من 1 إلى 8 في الصفحة السابقة.
- اضغط على زر بدء التشغيل **(⏻)** لبدء تشغيل القائمة التي يضيء مؤشر LED الخاص بها. سيتوقف مؤشر زر بدء التشغيل **(⏻)** عن الوميض ويظل مضاءً عند تنشيط القائمة.
- ستعمل القائمة باستخدام معلمات الطهي الافتراضية (راجع جدول برامج الطهي في الصفحة السابقة)
- ستعرض شاشة LED مدة الطهي المتبقية (تُستثنى من ذلك قائمة الأرز/الحبوب)، وستتوقف أو تتحول تلقائيًا إلى وضع حفظ سخونة في نهاية دورة الطهي (فقط لقوائم العصيدة والحساء والطهي البطيء والأرز/الحبوب)

2. ضبط المعلومات قبل الطهي

وضع حفظ سخونة التلقائي

- يمكن فقط تبديل قوائم **(العصيدة)**، **(الحساء)**، **(الطهي البطيء)**، **(الأرز/الحبوب)** إلى نظام التدفئة تلقائيًا.
- إذا كنت ترغب في إلغاء وظيفة حفظ سخونة التلقائي لهذه القوائم، فارجع الضغط مطولاً على زر حفظ السخونة/الإلغاء **(⏻)** حتى تسمع صوت صفير وتتوقف عن الوميض.
- يمكن إلغاء وضع حفظ سخونة التلقائي فقط قبل بدء تشغيل القائمة.

ضبط الوقت ودرجة الحرارة

- لكل قائمة درجة حرارة ومدة طهي افتراضيتان.
- إذا كنت ترغب في تعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة المحددتين سابقاً، فحدّد الزر ذا الصلة:
 - اضغط على زر المؤقت **(⏻)**، ثم **(-)** و/أو **(+)** لضبط وقت الطهي حسب وصفتك.
 - اضغط على زر درجة الحرارة **(⏻)**، ثم **(-)** و/أو **(+)** لضبط درجة الحرارة حسب وصفتك.

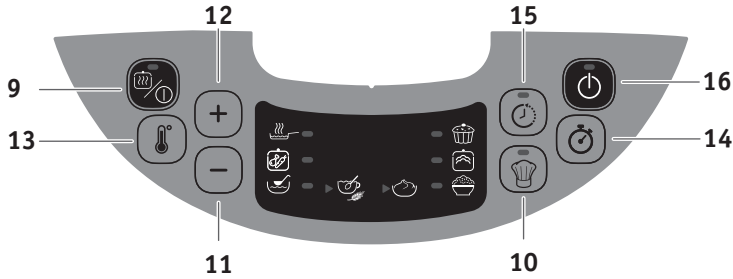
3. ضبط المعلومات أثناء الطهي

- يمكنك تعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة في أي وقت في أثناء الطهي (يُستثنى من ذلك **(⏻)** حفظ السخونة و **(⏻)** قائمة الأرز/الحبوب، و **(⏻)** (الطهي بالبخار) التي يمكنك فيها ضبط مدة الطهي لها فقط.
- إذا كنت ترغب في تعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة المحددتين سابقاً، فحدّد الزر ذا الصلة وأتبع التعليمات

11		<p>للرجوع إلى الخطوة السابقة/ زر "التقليل"</p> <ul style="list-style-type: none"> يُستخدم هذا الزر للانتقال للخطوات السابقة أثناء تحديد القائمة. كما يُستخدم في إعدادات الوقت ودرجة الحرارة من أجل "تقليل" الرقم
12		<p>لانتقال إلى الخطوة التالية/ زر «الزيادة»</p> <ul style="list-style-type: none"> يستخدم هذا الزر للانتقال للخطوات التالية أثناء تحديد القائمة كما يُستخدم في إعدادات الوقت ودرجة الحرارة من أجل "زيادة" الرقم
13		<p>زر درجة الحرارة مزود بمؤشر</p> <ul style="list-style-type: none"> اضغط على هذا الزر لضبط درجة الحرارة. ثم اختر (-) أو (+) يمكن الضغط على هذا الزر أثناء عملية الطهي إذا كنت ترغب في تعديل درجة الحرارة أثناء عملية الطهي. يتم تنشيط مؤشر LED عندما تعرض الشاشة درجة الحرارة.
14		<p>زر المؤقت مزود بمؤشر</p> <ul style="list-style-type: none"> اضغط على هذا الزر لضبط وقت الطهي. ثم اختر (-) أو (+) يمكن الضغط على هذا الزر أثناء عملية الطهي إذا كنت ترغب في زيادة وقت طهي الطعام أو تقليله بعد تنشيط قائمة الطهي. يتم تنشيط مؤشر LED عندما تعرض الشاشة مدة الطهي.
15		<p>زر التشغيل المتأخر</p> <ul style="list-style-type: none"> اضغط على هذا الزر لتأجيل بدء عملية الطهي. بمجرد الضغط عليه، يظهر العد التنازلي على الشاشة. يظل مؤشر LED مُضاء حتى تبدأ عملية الطهي. عند بدء عملية الطهي، يتحول مؤشر LED من زر التشغيل المتأخر إلى زر المؤقت.
16		<p>زر التشغيل</p> <ul style="list-style-type: none"> اضغط على هذا الزر لبدء قائمة الطهي. عند توقف دورة الطهي، اضغط مطوياً على زر بدء التشغيل لإطفاء الشاشة. عندما يتوقف مؤشر LED عن الوميض ويظل مُضاءً، فهذا يعني أن الطهي قيد التقدم. في نهاية دورة الطهي، يتحول مؤشر LED إلى وضع حفظ السخونة تلقائياً (إن أمكن). وبخلاف ذلك، فسيومض.



	الوصف	القائمة
9	<ul style="list-style-type: none"> يُستخدم هذا الزر لإلغاء قائمة الطهي التي تم بدء تشغيلها بالفعل (بضغطة واحدة) أو لتنشيط وظيفة حفظ السخونة يدوياً (أثناء تحديد القائمة) يمكن تنشيط وضع الحفاظ على السخونة تلقائياً في نهاية عملية التحديد (راجع "جدول برنامج الطهي") أو تنشيطه يدوياً. لإلغاء وضع حفظ السخونة تلقائياً (قبل بدء تشغيل القائمة)، يجب الضغط مطوياً على هذا الزر، حتى تسمع صوت صفير. لإعادة تنشيط الوظيفة، يمكنك الضغط مطوياً مرة أخرى على الزر. وميض المؤشر أثناء تحديد القائمة: وهذا يعني أن قائمة الطهي تتضمن وضع الحفاظ على السخونة تلقائياً بعد انتهاء دورة الطهي. يتوقف المؤشر عن الوميض عندما لا تتضمن قائمة الطهي وضع حفظ السخونة تلقائياً. يظل المؤشر مُضاء عندما يكون وضع حفظ السخونة نشطاً بالفعل. ستعرض الشاشة وقت الحفاظ على السخونة. إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيل وضع حفظ السخونة، فاضغط على الزر. وسيظن مؤشر LED. للحفاظ على مذاق الطعام، يوصى بعدم استخدام وضع حفظ السخونة لأكثر من 12 ساعة. 	إلغاء/ حفظ السخونة 
10	<ul style="list-style-type: none"> اضغط على هذا الزر للدخول إلى الوضع اليدوي. ثم اضغط على زر درجة الحرارة (13) وزر المؤقت (14) لضبط تعليمات الطهي. اضغط على زر بدء التشغيل (16) لبدء عملية الطهي. يتم حفظ الإعدادات المحددة لاستخدام التالي. لكن يمكنك كذلك إعادة التعيين قبل كل استخدام، أو الضغط في أي وقت في أثناء الطهي. 	الوضع اليدوي 



- تأكد من عدم وجود بقايا غريبة أو سوائل تحت الوعاء وعلى لوح التسخين - الشكل ٩.
- ضع الوعاء في الجهاز، وتأكد من وضعه بشكل صحيح - الشكل ١٠.
- تأكد من وضع الغطاء الداخلي وصمام البخار في موضعهما الصحيح - الشكل ٨.
- أحكم غلق الغطاء في مكانه، وتأكد من سماع صوت "تكة".
- ركب سلك الطاقة في مقبس قاعدة جهاز الطهي متعدد الوظائف (الشكل ١١) ثم وصله بمخرج الطاقة (الشكل ١٢).
- سيصدر الجهاز صوت "صغير" طويل، وستتوقف جميع المؤشرات الموجودة في لوحة التحكم للتحكم للتحكم. ثم سيظهر [----] على الشاشة، وستتوقف جميع المؤشرات. ومن ثم سيدخل الجهاز في وضع الاستعداد، وحينها يمكنك تحديد وظائف القائمة كما ترغب.
- لا تلمس لوح التسخين عندما يكون المنتج موصولاً بالطاقة أو بعد الطهي. لا تحمل المنتج أثناء التشغيل أو بعد الطهي مباشرة.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تضع يدك على فتحة تصريف البخار أثناء الطهي، فقد تتعرض لخطر الإصابة بالحرق - الشكل ٢٤.
- استخدم فقط الوعاء الداخلي الملحق بالجهاز.
- تم تصميم سلة البخار لاستخدامها مع جهاز الطهي متعدد الوظائف فقط. ويجب استخدامها مع إعداد درجة حرارة لا يتجاوز ١٠٠ درجة مئوية (الشكل ٢٦). كما يمكنك استخدامها مع قائمة الأرز/حبوب الإفطار.
- لا تصب الماء أو تضع المكونات في الجهاز مع عدم وجود الوعاء بداخله.
- يجب ألا يتجاوز الحد الأقصى لكمية الماء والمكونات أعلى علامة بداخل الوعاء - الشكل ١٤.

فصولا	مؤاقلال	فصولا	مؤاقلال		
١		ي لوق ت.يزللا مادختساب تانوكم لال الم 350: ت.يزللا ةم كيم ةمصقأ	٥		نيج عوللا ري مخت/يدابزللا ءاعو لءاد ةشرابم ي دابزللا ري مخت ءارءل ةمواقم ةي عو ءادختساب وأ يهطللا ءمءم لال نيج عوللا عفر. نرفللا
٢		ءي طبللا يهطللا يف راضللا وأ/و كالمسألا وءللا يهط نوهللا ضعب عم مء. ءلءاوسللا ضعب ءريءأ ةوظءك ةمءال ع: ةيمءللا يلامءلال صقألا ءللا ءاعوللا يف 8 ءوسءم لال	٦		زبءللا ري ضء وأ كيمءلال وءللا ءاءء زبءللا لءم تانءمءللا ءعاقو نءم اءريء (لءءللا بلطءت)
٣		ءاسءللا ءمءللا ءرم وأ كيمءسلا ءاسءللا يهط راضللا ةمءال ع: ةيمءللا يلامءلال صقألا ءللا ءاعوللا يف 8 ءوسءم لال	٧		راءب لابل يهطللا ءامللا نءءءانللا راءب لابل يهط مءءتساب وءاعوللا يف ءعءو مءءي ءللا راءب لال ءلس لم 200 و600 نيب ءوارءء: ءامللا ةيمءك
٤		ةءيصءللا بوبءللا نءم كيمس طيلء يهط ءامللا/ببلءللا عم نافوئللا وءاعوللا يف 8	٨		راءب لابل بوبءللا للا ءوءرلا يءري بوبءللا وءللا بوبءللا ءرءللا مسق يف ءايلءللا ةمءال ع: ةيمءللا يلامءلال صقألا ءللا ءاعوللا يف 8

يوجد مؤشر LED بجوار كل قائمة للإشارة إلى القائمة التي تقوم بتحديثها. لمزيد من التفاصيل حول استخدام كل قائمة، راجع قسم "تفاصيل القوائم".

- يجب أن تكون أجهزة الطهي موضوعة بشكل ثابت مع تركيب المقابض (إن وُجدت) لتجنب انسكاب السوائل الساخنة.
- لا تقرب وجهك أو يديك من مخرج البخار. لا تسد مخرج البخار.
- في حال وجود أي مشكلات أو استفسارات، يُرجى التواصل مع فريق إدارة علاقات العملاء أو الرجوع إلى موقعنا الإلكتروني.
- يمكن استخدام الجهاز على ارتفاع يصل إلى ٢٠٠٠ متر.

- حرصاً على سلامتك، يتوافق هذا الجهاز مع لوائح السلامة والتوجيهات المعمول بها في وقت التصنيع (توجيه الجهاز الكهربائي المنخفض والتوافق الكهرومغناطيسي واللوائح المتعلقة بالمواد الغذائية، البيئة...).
- تحقق مما إذا كان جهد التيار الكهربائي متوافقاً مع الجهد المشار إليه على الجهاز (تيار متردد).
- نظراً إلى اختلاف المعايير السارية، في حال استخدام الجهاز في بلد آخر غير بلد الشراء، يجب فحصه لدى مركز خدمة معتمد.

التوصيل بالتيار الكهربائي

- لا تستخدم الجهاز بنفسك في حال:
 - تلف الجهاز أو السلك
 - سقوط الجهاز أو ظهور علامات تلف عليه أو عدم عمل الجهاز بشكل سليم
 - في حال حدوث أي من الحالات أعلاه، يجب عرض الجهاز على مركز خدمة معتمد. لا تقم بتفكيك الجهاز بنفسك.
- لا تترك السلك متدلياً
- احرص دائماً على توصيل الجهاز بمقبس مؤرض.
- لا تستخدم كابل تمديد. إذا قررت استخدام سلك على مسؤوليتك الخاصة، فلا تستخدم إلا كابل تمديد بحالة جيدة ومزوداً بقابس مؤرض ومتوافقاً مع قدرة الجهاز.
- لا تفصل الجهاز عن التيار عن طريق جذب السلك.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

استخدام الجهاز

- استخدم سطح عمل مستويًا وثابتًا ومقاومًا للحرارة بحيث يكون بعيداً عن أي رذاذ للماء.
- احرص على عدم ملامسة قاعدة الجهاز للماء
- تجنب نهائياً تشغيل الجهاز من دون الوعاء أو عندما يكون الوعاء فارغاً.
- يجب السماح بتشغيل مقبض/ وظيفة الطهي من دون أي عائق. تجنب منع أو إعاقة تحول الوظيفة بشكل تلقائي إلى وضع حفظ السخونة.
- لا تقم بإزالة الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.

- لا تضع الجهاز مباشرة على سطح ساخن، أو على أي مصدر آخر للحرارة أو اللهب، فقد يؤدي ذلك إلى حدوث عطل أو خطر.
- يجب أن يكون الوعاء ولوح التسخين متلامسين بشكل مباشر. قد يؤدي وجود أي شيء أو طعام بين هذين الجزئين إلى عملية تشغيل غير صحيحة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصدر حرارة أو في فرن ساخن، فيمكن أن يتسبب ذلك في حدوث تلف بالغ في الجهاز.
- لا تضع أي طعام أو ماء في الجهاز قبل تثبيت الوعاء في مكانه.
- اتبع مستويات الطهي كما هي موضحة في الوصفات.
- في حال اشتعال النيران في أي جزء من الجهاز، لا تقم بإخمادها بالماء، لإخماد لهب النار، استخدم منشفة الشاي رطبة.
- ينبغي ألا يتم إجراء أي صيانة للجهاز إلا بواسطة مركز خدمة معتمد باستخدام قطع غيار أصلية.

حماية البيئة

- هذا الجهاز مُصمم للعمل لعدة أعوام. لكن عندما تقرر استبداله، ضع في الحسبان الطرق التي يمكنك اتباعها للإسهام في حماية البيئة.
- قبل التخلص من الجهاز، تجب إزالة البطارية من المؤقت والتخلص منها في مركز محلي لتجميع النفايات المدنية (حسب الطراز).

حماية البيئة أولاً!

- ① يحتوي جهازك على مواد ذات قيمة يمكن استرجاعها أو إعادة تدويرها.
- ② اترك الجهاز في أقرب نقطة تجمع نفايات مدنية محلية.



قبل أول استخدام

أخرج الجهاز من عبوته


- أخرج الجهاز من عبوته، وكذلك كل الملحقات والمستندات المطبوعة.
- افتح الغطاء بالضغط على زر الفتح الموجود على الغلاف - الشكل ١.
- اقرأ التعليمات واتبع طريقة التشغيل بعناية.

نظف الجهاز

- أزل الوعاء - الشكل ٢، والغطاء الداخلي وصمام الضغط - الشكل ٣.
- نظف الوعاء والغطاء الداخلي باستخدام إسفنجة وسائل تنظيف.
- امسح السطح الخارجي للجهاز والغطاء بقطعة قماش رطبة - الشكل ٦.
- ثم جففه بعناية.
- امسح السطح الخارجي لوعاء الطهي بعناية (خصوصاً الجهة السفلية).

اقرأ تعليمات الاستخدام واتبعها. واحتفظ بها في مكان آمن.

- AR هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يمكن للأطفال بعمر ٨ سنوات فما فوق استخدام هذا الجهاز في حال تولى الإشراف عليهم أو إرشادهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا يدركون المخاطر المرتبطة به. ويجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف المناسب. أبقى الجهاز والسلك الخاص به في مكان بعيد عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو ممن تنقصهم الخبرة أو المعرفة استخدام الجهاز في حال الإشراف عليهم أو إرشادهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بهذا الجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبل الأشخاص (بمن في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو ممن تنقصهم الخبرة أو المعرفة إلا في حال تولى الإشراف عليهم أو إرشادهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز إليهم من أجل الحفاظ على سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال جيدًا؛ للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- نظرًا إلى أن هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط، فهو غير مخصص للاستخدامات الآتية التي لا يسري عليها الضمان:
 - مطابخ العاملين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
 - والمزارع
 - بواسطة نزلاء الفنادق والتزلُّ وغيرهم من أماكن الإقامة المؤقتة


- أماكن الإقامة التي تتضمن النوم والإفطار فقط
- إذا كان جهازك مزودًا بسلك طاقة قابل للإزالة: في حال تلف سلك الطاقة يجب استبداله بسلك أو وحدة مخصصة يوفرها مركز خدمة معتمد.
- إذا كان جهازك مزودًا بسلك طاقة ثابت: في حال تلف سلك إمداد الطاقة، يجب استبداله من قِبل الشركة المُصنِّعة أو من قِبل قسم خدمة ما بعد البيع التابع للشركة المُصنِّعة أو من قِبل أي شخص يتمتع بالكفاءة المماثلة، وذلك لتفادي التعرض لأي خطر.
- يجب ألا يتم غمر الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى.
- استخدم قطعة قماش رطبة أو إسفنجة مع سائل غسيل الصحون لتنظيف الملحقات والأجزاء التي تلامس الطعام. ثم اشطفها بقطعة قماش رطبة أو إسفنجة. وجفِّف الملحقات والأجزاء التي تلامس الطعام بقطعة قماش جافة.
- إذا كان الرمز  محددًا على الجهاز، فإنه يعني " تنبيه: قد تصحح الأسطح ساخنة أثناء الاستخدام".
- تنبيه: يتأثر سطح ملف التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- تنبيه: يتسبب الاستخدام الخاطئ للجهاز في التعرض لمخاطر حدوث إصابات.
- تنبيه: إذا كان الجهاز مزودًا بسلك طاقة قابل للإزالة، فاحرص على عدم سكب أي سائل على الموصل.
- افصل الجهاز دائمًا عن القابس الكهربائي في الحالات الآتية:
 - بعد الاستعمال مباشرةً
 - عند نقل الجهاز
 - قبل إجراء أي أعمال تنظيف أو صيانة
 - إذا لم يعمل بشكل صحيح
- يمكن التعرض للإصابة بالحروق نتيجة لمس السطح الساخن للجهاز أو الماء الساخن أو البخار أو الطعام.
- أثناء الطهي، تنبعث من الجهاز حرارة وبخار. احرص على إبعاد الوجه واليدين عنهما.

Prečítajte si návod na použitie a postupujte podľa neho. Uchovávajte ho v bezpečí.

- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a ak rozumejú možným rizikám. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom dospelaj osoby. Uchovávajte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Spotrebič môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú tieto osoby pod dohľadom alebo boli poučené, čo sa týka použitia spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu možné riziká spojené s jeho používaním.
- Spotrebič nie je určený pre deti na hranie.
- Prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými,

zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

- Dozrite na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.
- Vzhľadom k tomu, že spotrebič je určený len na použitie v domácnosti, nie je určený na používanie v nasledovných prostrediach a záruka sa nevzťahuje na:
 - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a ďalších pracovných prostrediach
 - farmy
 - pre klientov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach
 - prostredia, kde sa poskytuje nocľah s raňajkami
- **Ak je váš spotrebič vybavený odnímateľným napájacím káblom:** ak je napájací kábel poškodený, musí sa nahradiť špeciálnym káblom alebo jednotkou, ktorú dostanete v autorizovanom servisnom stredisku.
- **Ak je váš spotrebič vybavený napevno uchyteným napájacím káblom:** ak je sieťový kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, oddelenie popredajného servisu výrobcu alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.

- Spotrebič sa nesmie ponoriť do vody ani inej kvapaliny.
- Na čistenie príslušenstva a dielov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami použite vlhkú handričku alebo špongiu s prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite pri čistení vlhkou handričkou alebo špongiou. Príslušenstvo a diely, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, vysušte pomocou suchej handričky.
- Ak je na spotrebiči viditeľný symbol , tento symbol znamená: „Upozornenie: povrchové časti sa môžu počas používania zahriať“.
- Pozor: povrch ohrievacieho telesa ostáva po použití horúci.
- Pozor: nebezpečenstvo zranenia v dôsledku nesprávneho použitia spotrebiča.
- Pozor: ak má váš spotrebič odnímateľný napájací kábel, nevylejte na konektor tekutinu.
- Vždy odpojte kábel spotrebiča:
 - ihneď po použití
 - pri jeho presúvaní
 - pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou
 - ak spotrebič nefunguje správne
- Pri dotyku horúceho povrchu spotrebiča, kontakte s horúcou vodou, parou alebo jedlom môže dôjsť k popáleniu.

- Spotrebič počas varenia vyžaruje teplo a vypúšťa paru. Nepribližujte sa tvárou ani rukami.
- Spotrebiče používané na varenie by mali byť umiestnené v stabilnej polohe s rukoväťami (ak ich majú) umiestnenými tak, aby sa zabránilo rozliatiu horúcich tekutín.
- Nepribližujte sa tvárou a rukami k vývodu pary. Vývod pary nezakrývajte.
- V prípade akýchkoľvek problémov alebo otázok kontaktujte náš tím pre vzťahy so zákazníkmi alebo navštívte našu webovú lokalitu.
- Spotrebič sa môže používať až do nadmorskej výšky 2000 metrov.
- Z hľadiska bezpečnosti tento spotrebič spĺňa bezpečnostné predpisy a smernice platné v čase výroby (Smernica o nízkom napätí, Elektromagnetická kompatibilita, Predpisy o materiáloch prichádzajúcich do kontaktu s potravinami, životné prostredie...).
- Skontrolujte, či napájacie napätie zodpovedá napätiu, ktoré je uvedené na spotrebiči (striedavý prúd).
- Ak sa spotrebič používa v inej krajine, než v ktorej bol zakúpený, nechajte ho skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku, kvôli rozdielnym platným normám.

PRIPOJENIE K ZDROJU NAPÁJANIA

- Nepoužívajte spotrebič, ak:
 - je spotrebič alebo kábel poškodený
 - spotrebič spadol, vykazuje viditeľné poškodenie alebo nefunguje správne
 - V prípade vyššie uvedeného musí byť spotrebič zaslaný do autorizovaného servisného strediska. Spotrebič sami nerozoberajte.

- Nenechávajte kábel zavesený
- Spotrebič vždy pripájajte do uzemnenej stenovej zásuvky.
- Nepoužívajte predlžovacia šnúru. Ak sa tak rozhodnete urobiť, použite iba predlžovaciu šnúru, ktorá je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a je prispôsobená výkonu spotrebiča.
- Neodpájajte spotrebič ťahaním za napájací kábel.
- Spotrebič odpojte od zásuvky vždy pred jeho zmontovaním, rozložením alebo čistením.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

- Používajte ho na rovnom a stabilnom pracovnom povrchu odolnom voči teplu a mimo dosahu striekajúcej vody.
- Nedovoľte, aby sa základňa spotrebiča dostala do kontaktu s vodou
- Nikdy sa nepokúšajte zapnúť spotrebič, keď je nádoba prázdna alebo bez nádoby.
- Gombík ovládania varenia sa musí nechať voľne fungovať. Nebráňte tejto funkcii vykonávať automatické zmeny udržiavania teploty, ani do nej nezasahujte.
- Nevyberajte nádobu, keď spotrebič pracuje.
- Nekladte spotrebič priamo na horúci povrch alebo iný zdroj tepla alebo plameň, pretože by ste tak mohli vyvolať poruchu alebo nebezpečnú situáciu.
- Nádoba a ohrievacia platňa by sa mali priamo dotýkať. Akýkoľvek predmet alebo jedlo vložené medzi tieto dve časti by bránili správnej prevádzke.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti zdroja tepla alebo do horúcej rúry, pretože by mohlo dôjsť k jeho vážnemu poškodeniu.
- Do spotrebiča nekladajte žiadne jedlo ani vodu, kým nedáte na miesto nádobu.
- Dodržiavajte stupne uvedené v receptoch.
- Ak by sa niektorá časť vášho spotrebiča vznietila, nepokúšajte sa spotrebič hasiť vodou. Plamene zaduste pomocou vlhkej utierky na riad.
- Akýkoľvek zásah by mal vykonať iba servis s originálnymi náhradnými dielmi.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Váš spotrebič bol navrhnutý na mnohoročnú prevádzku. Ak sa ho však rozhodnete vymeniť, nezabudnite zohľadniť to, akým spôsobom by ste mohli prispieť k ochrane životného prostredia.
- Pred likvidáciou spotrebiča by ste mali vybrať batériu z časovača a zlikvidovať ju v miestnom zbernom stredisku komunálneho odpadu (podľa modelu). **SK**



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- ① Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať.
- ➔ Zaneste ho na lokálne miesto zberu domového odpadu.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Vybalenie spotrebiča

- Vyberte spotrebič z obalu a rozbaľte všetko príslušenstvo a tlačené dokumenty.
 - Otvorte veko stlačením tlačidla otvorenia na plášti – obr. 1.
- Prečítajte si návod a dôsledne dodržiavajte pracovný postup**

Čistenie spotrebiča

- Vyberte nádobu – obr. 2, vnútorné veko a parný ventil – obr. 3.
- Vyčistite nádobu a vnútorné veko špongiou a prostriedkom na umývanie riadu.
- Vonkajšiu časť spotrebiča a veko utrite vlhkou handričkou – obr. 6.
- Dôkladne ju vysušte.
- Opatrne poutierajte vonkajšok varnej nádoby (najmä jej spodnú časť).









PRE SPOTREBIČ A VŠETKY FUNKCIE

- Uistite sa, že pod nádobou alebo na ohrievacej platni nie sú žiadne cudzorodé zvyšky ani tekutina – obr. 9.
- Vložte nádobu do spotrebiča a uistite sa, že je správne umiestnená – obr. 10.
- Uistite sa, že vnútorné veko a parný ventil sú v správnej polohe – obr. 8.
- Zatvorte veko aby zapadlo na mieste a bolo počuť „cvaknutie“.

- Zapojte napájací kábel do zásuvky na základni multifunkčného variča (obr. 11) a potom ho zapojte do elektrickej zásuvky (obr. 12). Spotrebič vydá dlhý tón pípnutia a všetky indikátory na ovládacom paneli sa na okamih rozsvietia. Potom sa na displeji zobrazí séria symbolov [----] a všetky indikátory zhasnú. Spotrebič prejde do pohotovostného režimu, funkcie menu si môžete zvoliť podľa vlastného uváženia.
- Nedotýkajte sa ohrievacej platne, keď je výrobok zapojený do zásuvky alebo po varení. Spotrebič počas prevádzky a krátko po varení neprenášajte.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v interiéri.
- **Počas varenia nikdy nekladte ruku na otvor na paru, hrozí nebezpečenstvo popálenia – obr. 24.**
- **Používajte iba vnútornú nádobu dodanú so spotrebičom.**
- **Naparovací košík je koncipovaný len na použitie s multifunkčným varičom. Mal by sa používať pri nastavení teploty nepresahujúcom 100°C (obr. 26). Taktiež ho je možné použiť v kombinácii s menu Ryža/obilniny.**
- **Do spotrebiča nenalievajte vodu ani nekladajte prísady, ak sa v ňom nenachádza nádoba.**
- **Maximálne množstvo vody s prísadami by nemali presiahnuť najvyššiu značku v nádobe – obr. 14.**

OVLÁDACÍ PANEL – POPIS MENU





	MENU	Opis		MENU	Opis
1		SMAŽENIE Prísady na prípravu jedla s olejom. Max. množstvo oleja: 350 ml.	5		JOGURT/KYSNUTIE CESTA Kvasenie jogurtov priamo vo varnej nádobe alebo v nádobách na pečenie. Príprava kysnutého cesta
2		DUSENIE/POMALÉ VARENIE Varenie mäsa, rýb alebo zeleniny v troche tekutiny, prípadne s trochou tuku. Maximálne celkové množstvo: stupeň 8 vo varnej nádobe.	6		PEČENIE Výroba zákuskov a tort alebo príprava chleba s chrumkavou kôrkou (vyžaduje zásah).
3		POLIEVKA Varenie polievok s kúskami mäsa alebo mäsového/ zeleninového vývaru. Maximálne celkové množstvo: stupeň 8 vo varnej nádobe.	7		VARENIE V PARE Príprava jedla pomocou pary vďaka vode v nádobe a použitiu naparovacieho košíka. Množstvo vody: 200–600ml.
4		OVSENÁ KAŠA Príprava hustej zmesi zrna a ovsa s mliekom/vodou.	8		RYŽA/OBILNINY Príprava ryže a obilnín. Pozrite si odporúčania v časti menu Ryža/obilniny, Maximálne množstvo: stupeň 8 vo varnej nádobe.











Vedľa každej položky menu sa nachádza LED indikátor, ktorý označuje, ktoré menu si vyberáte. Podrobné informácie o používaní jednotlivých menu nájdete v časti „Podrobnosti o ponuke“.

OVLÁDACÍ PANEL – POPIS FUNKCIÍ



	MENU	Opis
9	<p>ZRUŠIŤ / UDRŽIAVANIE TEPLOTY</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Toto tlačidlo sa používa na zrušenie už spusteného menu prípravy jedál (jedno stlačenie) alebo na manuálnu aktiváciu udržiavania teploty (počas výberu menu) Režim Udržiavanie teploty je možné aktivovať automaticky na konci špecifikovaného programu (pozri časť „Tabuľka programov varenia“) alebo aktivovať manuálne. Ak chcete zrušiť automatické udržiavanie teploty (pred spustením menu), musíte toto tlačidlo podržať dlho stlačené, až kým nebudete počuť pípnutie. Ak chcete znova aktivovať funkciu, môžete znova podržať tlačidlo dlho stlačené. Indikátor BLIKÁ počas výberu menu: to znamená, že menu prípravy jedla zahŕňa automatický režim udržiavania teploty po cykle varenia. Indikátor je VYPNUTÝ, keď menu prípravy jedla neobsahuje automatický režim udržiavania teploty. Indikátor zostane ZAPNUTÝ, ak je už aktivovaný režim udržiavania teploty. Na obrazovke sa zobrazí čas udržiavania teploty. Ak si želáte vypnúť režim udržiavania teploty, stlačte tlačidlo. LED indikátor zhasne. Aby ste zachovali chuť jedla, neodporúčame používať funkciu udržiavania teploty dlhšie ako 12 hodín.
10	<p>MANUÁLNY REŽIM</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Stlačením tohto tlačidla prejdete do manuálneho režimu. Následne stlačením tlačidla TEPLOTA (13) a tlačidla ČASOVAČ (14) nastavte požadované parametre prípravy jedla. Stlačením tlačidla ŠTART (16) spustíte proces prípravy jedla. Vybrané nastavenia sa zaznamenajú pre ďalšie použitie. Ale resetovať ich môžete aj pred každým použitím alebo upravovať ich kedykoľvek počas varenia.

TLAČIDLÁ FUNKCIÍ – POPIS

11		<p>Tlačidlo Späť / Znížiť</p> <ul style="list-style-type: none"> Toto tlačidlo sa používa na pohyb späť vo výbere menu. Používa sa aj na nastavenie času a teploty ako čísla „zníženia“
12		<p>Tlačidlo Dopredu / Zvýšiť</p> <ul style="list-style-type: none"> Toto tlačidlo sa používa na pohyb dopredu vo výbere menu Používa sa aj na nastavenie času a teploty ako čísla „zvýšenia“
13		<p>Tlačidlo TEPLOTA s indikátorom</p> <ul style="list-style-type: none"> Stlačením tohto tlačidla upravte teplotu. Potom stlačte  alebo  Toto tlačidlo môžete stlačiť počas procesu prípravy jedla, ak chcete zmeniť teplotu počas procesu prípravy jedla. LED indikátor sa aktivuje, keď sa na displeji zobrazuje teplota.
14		<p>Tlačidlo ČASOVAČ s indikátorom</p> <ul style="list-style-type: none"> Stlačením tohto tlačidla upravte čas prípravy jedla. Potom stlačte  alebo  Toto tlačidlo môžete stlačiť počas procesu prípravy jedla, ak chcete predĺžiť alebo skrátiť čas varenia po spustení menu prípravy jedla. LED indikátor sa aktivuje, keď sa na displeji zobrazí čas prípravy jedla.
15		<p>Tlačidlo ODLOŽENÝ ŠTART</p> <ul style="list-style-type: none"> Stlačením tohto tlačidla odložte začiatok procesu prípravy jedla. Po stlačení sa na displeji zobrazí odpočítavanie. LED indikátor zostane ZAPNUTÝ, kým sa nezačne proces prípravy jedla. Po spustení prípravy jedla sa LED indikátor prepne z tlačidla odloženého štartu na tlačidlo časovača.
16		<p>Tlačidlo ŠTART</p> <ul style="list-style-type: none"> Stlačením tohto tlačidla spustíte menu prípravy jedla. Keď sa cyklus prípravy jedla zastaví, dlhým stlačením tlačidla Štart VYPNETE displej. Keď LED indikátor prestane blikať a zostane svietiť, znamená to, že príprava jedla prebieha. Po skončení cyklu prípravy jedla sa LED indikátor prepne na automatické udržiavanie teploty (v príslušných prípadoch). V opačnom prípade bude blikať.

SK

IKONA	PONUKY	ČAS PRÍPRAVY		TEPLOTA		ODLOŽENÝ ŠTART		Automatické UDRŽIAVANIE TEPLoty		POLOHA VEKA		
		Predvolené	Nastaviteľná	Rozsah	Predvolené	Rozsah	Nastaviteľná	Rozsah	NIE	ÁNO	Zatvorené	Otvorené
1	VYPRAŽANIE	20min	1min	5min – 1h30min	160°C	130/140/150/160	NIE	-	NIE	ÁNO	ÁNO	ÁNO
2	DUSENIE / POMALÉ VARENIE	1h	5min	20min–8h	100°C	80/90/100/120	až 24h	5min	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO
3	POLIEVKA	1h	5min	10m–2h	100°C	90/100/110	až 24h	5min	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO
4	OVSENÁ KAŠA	20min	1min	5m–2h	100°C	90/95/100	až 24h	5min	ÁNO	ÁNO	ÁNO	-
5	JOGURT / KYSNUTIE CESTA	8h	15min	10min–12h	40°C	30/40°C	NIE	-	NIE	ÁNO	ÁNO	-
6	PEČENIE	1h	5min	30min–1h30min	160°C	130/140/150/160	NIE	5min	NIE	ÁNO	ÁNO	-
7	VARENIE V PARE	40min	5min	15min–2h	100°C	-	až 24h	5min	NIE	ÁNO	ÁNO	-
8	RYŽA/OBILNINY	Automatické	-	Automatické	Automatické	-	až 24h	5min	ÁNO	ÁNO	ÁNO	-
9	ZRUŠIŤ / AUTOMATICKE UDRŽIAVANIE TEPLoty	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-	-
10	MANUÁLNY REŽIM DIY	30min	5min	5min–9h	100°C	40–160°C (zvyšovanie o 10°C)	až 24h	5min	NIE	ÁNO	ÁNO	ÁNO
11	ODLOŽENÝ ŠTART	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

AKO ZAČAŤ?

- Zapojte spotrebič do siete a nasadte varnú nádobu do tela výrobku, pričom musíte správne nasadiť vnútorný kryt a zasunúť zástrčku.

1. VÝBER PROGRAMU PRÍPRAVY JEDLA

- Po ZAPNUTÍ spotrebiča sa na obrazovke zobrazí . Vložte jedlo do varnej nádoby. Podľa receptu buď zatvorte veko hrnca alebo ho nechajte otvorené.
- Pomocou tlačidiel a vyberte požadované menu
 - Stláčaním tlačidla sa budú rozsvetovať svetelné indikátory menu od 1 do 8 v poradí menu uvedeného na predchádzajúcej strane.
 - Stláčaním tlačidla sa budú rozsvetovať svetelné indikátory menu od 1 do 8 v poradí opačnom ako v menu uvedenom na predchádzajúcej strane.
- Stlačte tlačidlo ŠTART a otvorí sa menu, ktoré má LED diódu ZAPNUTÚ. Keď sa menu aktivuje, indikátor tlačidla ŠTART prestane blikať a zostane svietiť.
- Menu bude pracovať s predvolenými parametrami prípravy jedla (pozri tabuľku programov prípravy jedla na predchádzajúcej strane)
- Na LED displeji sa zobrazí zostávajúci čas prípravy jedla (okrem menu Ryža/obilniny) a na konci cyklu prípravy jedla sa spotrebič automaticky vypne alebo prepne na udržiavanie teploty (iba pre režimy Ovsená kaša, Polievka, Dusenie, Ryža/obilniny)







2. ÚPRAVA PARAMETROV PRED PRÍPRAVOU JEDLA

Automatické UDRŽIAVANIE TEPLoty




- Iba menu (Ovsená kaša), (Polievka), (Dusenie), (Ryža/obilniny) sa môžu prepnúť na automatické udržiavanie teploty.
- Ak chcete zrušiť funkciu automatického udržiavania teploty pre tieto menu, podržte tlačidlo Udržiavanie teploty/Zrušiť stlačené, kým nezaznie pípnutie a indikátor neprestane blikať.
- Zrušenie automatického udržiavania teploty je možné vykonať iba pred otvorením menu.

Úprava času a teploty

- Každé menu má predvolenú teplotu a čas prípravy.

- Ak chcete upraviť tento prednastavený čas a teplotu prípravy jedla, stlačte príslušné tlačidlo:
 - Stlačte tlačidlo ČASOVAČ , potom  alebo  a upravte čas prípravy podľa receptu.
 - Stlačte tlačidlo TEPLOTA , potom  alebo  a upravte teplotu prípravy jedla podľa receptu.

3. ÚPRAVA PARAMETROV POČAS PRÍPRAVY JEDLA

- Čas a teplotu varenia môžete upraviť kedykoľvek počas prípravy jedla (okrem funkcie  Udržiavanie teploty a  (menu Ryža/obilniny a  (Varenie v pare), pri ktorých môžete upraviť iba čas prípravy.
- Ak chcete upraviť tento prednastavený čas a teplotu prípravy jedla, stlačte príslušné tlačidlo a postupujte podľa rovnakých pokynov, ako boli uvedené vyššie.
- Veko môžete kedykoľvek počas prípravy jedla otvoriť a pridať ďalšie prísady alebo skontrolovať stav prípravy.
- Pri varení ryže a pečení sa neodporúča otvárať veko krátko pred dokončením programu a najmä nie na dlhší čas počas procesu varenia, pretože to ovplyvní výsledok varenia.

4. PRI DOKONČENÍ PRÍPRAVY JEDLA

- Otvorte veko
- Pri manipulácii s varnou nádobou a naparovacím košíkom je potrebné používať rukavice.
- Jedlo môžete podávať pomocou obracačky alebo naberačky dodanej so spotrebičom.

Pozn.: Na manipuláciu s jedlom vo vnútri varnej nádoby sa neodporúča používať kovové náčinie, pretože to môže poškodiť nádobu na varenie.

- Znova zatvorte veko, aby sa jedlo udržalo teplé.
- Ak menu, ktoré ste použili, nemá automatické udržiavanie teploty, môžete stlačením tlačidla Udržiavanie teploty/Zrušiť aktivovať udržiavanie teploty manuálne na konci cyklu prípravy jedla.
- Ak je menu v režime udržiavania teploty, svetelný indikátor svieti.
- Ak chcete vypnúť režim udržiavania teploty, môžete jednoducho stlačiť tlačidlo Udržiavanie teploty/Zrušiť. Príslušný LED indikátor zhasne.

5. VYPNUTIE DISPLEJA

- Po použití môžete spotrebič odpojiť zo siete, aby sa VYPOL.
- Ak chcete obrazovku VYPNÚŤ, tiež môžete podržať tlačidlo ŠTART stlačené (asi 5 sekúnd) kým nezaznie pípnutie.
- Ak chcete znova ZAPNÚŤ obrazovku, stlačte ľubovoľný kláves v rozhraní.

PODROBNOSTI O MENU

1. Menu SMAŽENIE

Toto menu je určené na restovanie/prudké oprážanie malých kúskov jedla alebo na vyprážanie mäsa, rýb, hydiny alebo povrchové oprážanie jedla, ako sú napríklad krokety. Pri použití tohto menu musí byť celý povrch suroviny v kontakte s olejom, aby vznikla chutná chrumkavá vrstva.

- Pri tejto funkcii vždy používajte s potravinami olej.
- Pre efektívnejšie vyprážanie sa odporúča pridať dostatok oleja do varnej nádoby, tak aby zakrýval dno, a pred pridaním prísad počkať niekoľko minút, aby sa olej rozpálil.
- Keď olej dosiahne 160°C, budete počuť 2 pípnutia.
- Odporúčame jedlo občas premiešať.
- Tento program nie je určený na fritovanie. Nedporúčame použiť viac než 350ml oleja.

POZNÁMKA:

- **Je dôležité skontrolovať, či je odnímateľné vnútorné veko úplne suché a či na jeho silikónovom spoji nezostali žiadne zvyšky vody, pretože inak by pri zatváraní veka hrozilo riziko vyprsknutia horúceho oleja.**
- **S touto funkciou naparovací košík na prípravu jedla nepoužívajte, pretože by sa mohol roztaviť.**



2. Menu DUSENIE / POMALÉ VARENIE

Toto menu umožňuje prípravu mäsa a zeleniny v omáčke.

- Pomocou tohto menu môžete suroviny variť pomaly pri nízkej teplote (nastavením teploty na 80°C/90°C) dlhší čas, aby sa dosiahla jemnejšia

textúra mäsa (až 8 hodín).

- Nastavenie na 100/120°C umožní rýchlejšie varenie.
- Množstvo prísad a tekutiny by nemalo presiahnuť maximálnu značku 8 v nádobe.

RADY: Aby ste získali chutnejšie jedlo, odporúčame pred začatím prípravy jedla s menu DUSENIE/POMALÉ VARENIE  nechať na niekoľko minút opražiť dohnedo mäso alebo cibuľu na oleji s nastavením menu SMAŽENIE .

Pozn.: Čas prípravy jedla sa môže líšiť v závislosti od veľkosti ingrediencií.

3. Menu POLIEVKA

Toto menu slúži na prípravu výživných polievok s kúskami mäsa a chutných vývarov z mäsa a zeleniny, ktoré je následne možné použiť na prípravu pilafu či rizota.

Polievka je ideálnym pokrmom na doplnenie tekutín pri konzumácii jedla.

- Množstvo prísad a tekutiny by nemalo presiahnuť maximálnu značku stupňa 8 v nádobe.
- **Pozn.:** Na rozmixovanie polievky v hrnci nepoužívajte tyčový mixér. Ak chcete polievku rozmixovať, najprv ju prelejte do mixéra alebo inej vhodnej nádoby.

4. Menu OVSENÁ KAŠA

Toto menu slúži na varenie obilnín, ako je proso, ovos, ryža či pohánka, v mlieku na prípravu krémových a výživných pokrmov. Túto funkciu môžete použiť na prípravu výživných pokrmov pre svoje deti.

- Po pripravení ovsených vločiek je najlepšie, keď ich podávate ihneď, a skonzumovať by sa mali do 1 hodiny.
- Aby ste predišli riziku vykypenia, keď pripravujete ryžu alebo obilniny, odporúčame ich pred varením dôkladne premyť vodou a tak odstrániť časť škrobu.

5. Menu JOGURT / KYSNUTIE CESTA

Toto menu umožňuje pripraviť jogurt priamo v nádobe alebo v nádobách vhodných do rúry. Ponúka tiež možnosť vykysnutia cesta.

PRÍPRAVA JOGURTU

- Umyte misku, riad alebo nádoby v teplej vode a saponáte, potom ich dôkladne opláchnite a osušte. SK
- Všetky pomôcky používané v procese výroby jogurtu by sa mali umyť v umývačke riadu. Sterilizácia je dôležitá z dôvodu predchádzania infikovaniu nežiaducimi organizmami prenášanými vzduchom, ktoré by mohli narušiť inkubáciu kultúry a viesť k príliš nízkej hustote jogurtu, ktorý netuhne.
- Domáce jogurty neobsahujú zahusťovadlá a stabilizátory, ktoré sa nachádzajú v niektorých komerčne vyrábaných jogurtoch, a majú často redšiu konzistenciu. Niekedy má domáci jogurt navrchu výživnú čiru srvátku, ktorú je možné vmiešať späť. Prípadne ju môžete vyliat.
- Domáci prírodný jogurt môžeme po príprave a vychladení ochutiť čerstvým ovocím alebo vychladnutým prevareným duseným ovocím. V prípade prídania ovocia ešte pred kvasením môžu kyseliny z ovocia narušiť proces stabilizácie jogurtu, v dôsledku čoho môže byť jogurt príliš riedky. Niektoré veľmi kyslé druhy ovocia, ako napríklad čerstvý ananás, môžu spôsobiť, že sa jogurt zrazi alebo rozdelí na jednotlivé súčasti s rôznou konzistenciou. Kyslé ovocie je preto najvhodnejšie servírovať v samostatnej miske.

VÝBER PRÍSAD DO JOGURTU

Mlieko

Aké mlieko použiť?

Vo všetkých receptoch (ak nie je vyslovene uvedené inak) využívame kravské mlieko. Môžete použiť aj rastlinné mlieko (napr. sójové), ako aj ovčie či kozie mlieko, no v takom prípade bude tuhosť jogurtu závisieť od použitého mlieka. Surové alebo trvanlivé mlieka, a všetky druhy mlieka popísané nižšie sú vhodné pre váš spotrebič:

- **Sterilizované mlieko s dlhou trvanlivosťou:** Plnotučné mlieko s predĺženou trvanlivosťou spôsobuje tuhší jogurt. Z polotučného mlieka vzniká redší jogurt. Rovnako však môžete použiť polotučné mlieko a pridať jednu alebo dve nádoby sušeného mlieka.
- **Pasterizované mlieko:** z tohto mlieka sa robí smotanovejší jogurt s trochou kože na vrchu.
- **Surové mlieko** (mlieko z farmy): toto je nutné prevariť. Taktiež odporúčame nechať ho prevrieť dlhšiu dobu. Použiť takéto mlieko bez prevarenia by bolo nebezpečné. Pred použitím v tomto spotrebiči je nutné nechať ho vychladnúť. Jogurt pripravený zo surového mlieka neodporúčame použiť na kultiváciu jogurtových kultúr.
- **Sušené mlieko:** použitie sušeného mlieka bude mať za následok veľmi krémový jogurt. Postupujte podľa pokynov, ktoré výrobca uvádza na obale.

Použite plnotučné mlieko, ideálne s predĺženou trvanlivosťou. Surové (čerstvé) alebo pasterizované mlieko sa musí prevariť, potom ochladiť, a je potrebné odstrániť kožku.

Kvas

Na jogurt. Vyrába sa z niektorej z nasledujúcich surovín:

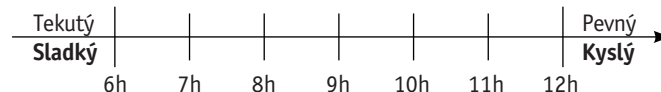
- Jeden **prírodný jogurt** z obchodu s najdlhším možným dátumom spotreby: váš jogurt bude preto obsahovať aktívnejší kvas na tuhší jogurt.
- Z **lyofilizovaného kvasu**. V tomto prípade dodržte čas potrebný na aktiváciu kultúry uvedený v pokynoch na kvasenie. Tieto kvasné kultúry je možné zakúpiť v supermarketoch, lekárnach a niektorých obchodoch so zdravou výživou.
- Z jedného z vašich **nedávno pripravených jogurtov** – ten musí byť prírodný a čerstvo pripravený. Tento postup sa nazýva kultivácia. Po piatich kultiváciách stráca jogurt aktívne kvasné bunky, preto hrozí vznik jogurtu s horšou konzistenciou. Následne je nutné opäť začať používať jogurt zakúpený v obchode alebo lyofilizovaný kvas.

Ak ste mlieko prevarili, počkajte, kým dosiahne izbovú teplotu, a potom pridajte jogurtovú kultúru.

Príliš vysoká teplota by mohla poškodiť vlastnosti použitej jogurtovej kultúry.

Doba kvasenia

- Jogurt potrebuje na kvasenie 6 až 12 hodín v závislosti od základných prísad a výsledku, o ktorý sa usilujete.



- Po dokončení procesu prípravy jogurtu by sa mal vložiť do chladničky aspoň na 4 hodiny a v chladničke sa môže uchovávať maximálne 7 dní.

KYSNUTIE CESTA

Pred použitím tohto menu na vykysnutie cesta musíte cesto najprv vymiesiť.



- Ak miesite cesto ručne, môžete najskôr v šálke zmiešať droždie s teplou vodou alebo mliekom. Môžete do neho pridať 1 lyžičku cukru a dobre zamiešať, aby sa urýchlila aktivácia kvasníc.
 - Ak ho do 10 minút uvidíte reagovať vytvorením peny, znamená to, že vaše droždie je aktívne.
 - Túto tekutinu obsahujúcu aktivované kvasnice môžete primiešať k suchým prísadám (múka + soľ) a doplniť zvyšným množstvom potrebnej tekutiny podľa receptu.
 - Zvyčajne sa odporúča miesiť cesto asi 15–20 minút, aby sa dosiahla dobrá homogénna konzistencia.
 - Keď bude mať cesto hladkú konzistenciu, vložte ho do varnej nádoby, potom zatvorte veko.
 - Vyberte menu KYSNUTIE CESTA podľa pokynov v časti „Vyber menu“.
 - Štandardná odporúčaná doba je zvyčajne 1 hodina pre cesto na biely chlieb.
 - **Pozn.: Požadovaný čas kysnutia sa môže líšiť v závislosti od charakteru a kvality prísad.**
 - Ak vaše cesto do 30 minút až 1 hodiny vôbec nevykyslo, kvasnice môžu byť deaktivované alebo ste použili príliš horúcu tekutinu. V takom prípade môžete ešte pridať nejaké nové droždie, aby ste cesto zachránili.
- RADY:** Zabráňte priamemu kontaktu droždia so soľou a nepoužívajte

horúcu vodu. Soľ je pre droždie škodlivá a vysoké teploty potláčajú účinnosť neaktívneho droždia. Preto dbajte na to, aby ste použili teplú, ale nie horúcu vodu.

POZNÁMKA: V nádobe na varenie nepoužívajte žiadne kovové predmety, aby nedošlo k poškodeniu. Ak chcete na prípravu cesta použiť tyčový mixér, použite na to vhodnú nádobu a cesto do multifunkčného variča prelejte až po aktivovaní kysnutia.

6. Menu PEČENIE

Toto menu slúži na prípravu dezertov, koláčov (130°C /140°C), prípadne chleba a do istej miery iných pokrmov so spodnou kôrkou.


- Pri chleboch môžete nechať kysnúť kysnuté cesto pri výbere menu  (JOGURT/KYSNUTIE CESTA) a až potom vyberte menu  (PEČENIE). Cesto budete musieť piecť z oboch strán.
- Po 40 – 45 minútach pečenia na jednej strane budete musieť hrniec vybrať pomocou rukavíc a prevrátiť cesto hore dnom.
- Potom pečte ďalších 30 – 45 minút na druhej strane (pozn.: časy sú len orientačné, závisia od ingrediencií a chuti.).

Na dosiahnutie dozлата upečenej kôrky nastavte teplotu na 150°C/160°C.

- Pre recepty obsahujúce mliečne výrobky alebo vajcia (napr. koláče) môžete zvoliť teplotu 130°C/140°C.
- **Pozn.: Pri manipulácii s nádobou na varenie sa dôrazne odporúča používať rukavice.**
- **Neodporúča sa používať žiadne kovové náčinie (najmä nie s ostrými hranami) vo vnútri varnej nádoby, aby sa predišlo jej znehodnoteniu.**

7. Menu VARENIE V PARE

Toto menu prípravy jedla umožňuje zdravú prípravu knedličiek, rýb, mäsa či zeleniny vďaka horúcej pare, čím sa znižuje použitie oleja a zachováva sa viac vitamínov a živín ako pri vyprážaní či varení vo vode. Toto menu môžete použiť na prípravu výživných tuhých pokrmov pre svoje deti.

- Nalejte 600ml až 1l vody do varnej nádoby. V záujme rýchlejšieho predhriatia sa odporúča neprekročiť označenie stupňa 4 vo varnej nádobe.
- Pre vašu informáciu, dielik 2 vo vnútri hrnca = 600ml. Dielik 3 = 900ml, Dielik 4 = 1,2l
- Vložte prísady do naparovacieho košíka dodávaného so spotrebičom a potom položte košík na varnú nádobu.
- Zatvorte veko. Potom vyberte menu VARENIE V PARE .
- **RADY:** čím menšie prísady, tým rýchlejšie sa uvaria. Uvádzame niekoľko referenčných časov prípravy:

Potravina	Odhadovaný čas prípravy* (pri 600ml vody)
Zemiaky (polovičky asi 50g/ks)	25 minút
Zemiaky (plátky, asi 5 mm hrubé)	15 minút
Brokolica / karfiol	20 minút
Mrkva (kúsky)	30 minút
Zemiaky (plátky asi 0,5mm hrubé)	15 minút
Losos	15 minút
Mäsové fašírky	15 minút
Knedličky	30–45 minút

* Čas predhrievania je zahrnutý. Čas prípravy jedla sa môže líšiť v závislosti od veľkosti a množstva surovín, ale aj množstva vody vo varnej nádobe.

Pozn.: Buďte opatrní, pretože naparovací košík bude po dokončení prípravy horúci. Na vybratie naparovacieho košíka z nádoby na prípravu jedla sa odporúča použiť kuchynské rukavice.

8. Menu RYŽA/OBILNINY

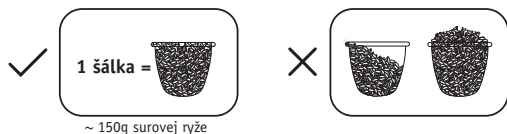
Toto menu využíva technológiu Fuzzy Logic na prípravu dokonale sypkej ryže. Automaticky reguluje čas a teplotu varenia podľa množstva pripravovanej suroviny. Pre toto menu nie je možné nastaviť čas prípravy, pretože ten sa nastavuje automaticky.

TIPY NA PRÍPRAVU DOKONALEJ RYŽE

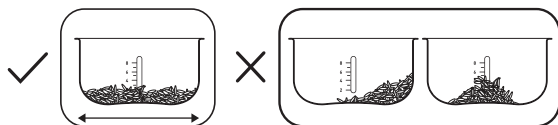
ODPORÚČANIA NA PRÍPRAVU NAJLEPŠEJ RYŽE

Pred prípravou odmerajte množstvo ryže v odmerke a opláchnite ju (okrem ryže na rizoto).

- Odmerajte množstvo ryže, ktorú chcete pripraviť, pomocou šálky dodanej s týmto spotrebičom (napr. 1 šálka, 2 šálky atď.)

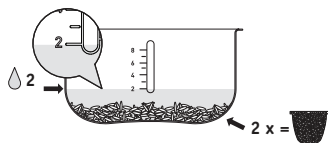


- Ryžu najskôr prepláchnite, aby ste odstránili časť škrobu, ktorý spôsobuje lepkavosť ryže.
- Prepláchnutú ryžu nasypete rovnomerne do nádoby.



- Naplňte studenou vodou alebo mäsovým/zeleninovým vývarom až po zodpovedajúcu značku „ŠÁLKA“ vytlačenú na nádobe.

Napríklad, ak varíte 2 šálky ryže:



- Zatvorte veko a vyberte (menu RYŽA/OBILNINY) podľa pokynov v časti „AKO ZAČAŤ?“.
- Na obrazovke sa zobrazí .
- Stlačte tlačidlo ŠTART . Indikátor prestane blikať a zostane SVIETIŤ.
- Displej zablíká , spustí sa proces prípravy.
- Keď je ryža hotová, multifunkčný varič sa automaticky prepne na udržiavanie teploty. Zelený indikátor sa ROZSVIETI.

- Keď sa ROZSVIETI zelené svetlo, ryžu premiešajte a potom ju nechajte v multifunkčnom variči ešte niekoľko minút, aby ste získali dokonalú ryžu s oddelenými zrnami.

Poznámka: Vždy najprv pridajte ryžu, inak budete mať príliš veľa vody.

Tabuľka nižšie informuje o správnom postupe pri príprave ryže:

RADY: Tieto odporúčania sú len orientačné. Množstvo vody môžete upraviť podľa svojej chuti. SK

NÁVOD NA VARENIE RYŽE – 8 odmeriek

Množstvo surovej ryže (počet šálok)	Množstvo surovej ryže (ekvivalent v gramoch)	Hladina vody v nádobe (+ ryža)	Servírovanie
2	300 g	Značka 2 v šálke	3 os. – 4 os.
4	600 g	Označenie 4 šálky	5 os. – 6 os.
6	900 g	Označenie 6 šálok	8 os. – 10 os.
8	1200 g	Označenie 8 šálok	13 os. – 14 os.

Čas a teplota prípravy ryže sa nastavujú automaticky.

Proces pozostáva zo 7 krokov:

Predhriatie => Absorbovanie vody => Prudké zvýšenie teploty => Udržiavanie varu => Odparovanie vody => Dusenie ryže => Udržiavanie teploty.

Čas prípravy závisí od množstva a typu ryže.

9.



Menu MANUÁLNY REŽIM

Varenie čokoliek s varičom Simply Cook máte naozaj na dosah ruky, a to aj vďaka manuálnemu režimu.

- Nastavte si vlastný čas a teplotu prípravy jedla a varte tak, ako to cítite.
- Upravte teplotu, aby ste zachovali automatické a stabilné monitorovanie tepla alebo zvýšili výkon a ovládali spôsob prípravy svojich obľúbených jedál.

- Príprava tvarohu alebo metóda sous-vide pri niektorých kategóriách jedál sú možné vďaka nastaveniam nízkej teploty v manuálnom režime.
- Tu je niekoľko indikácií, ktoré vám poskytnú návod na ešte viac možností na jedlá podľa receptov.
- Manuálny režim zaznamená vaše posledné prednastavené parametre na ďalšie použitie.






T °C	Čo môžete spraviť?
40 °C	Zohriať jedlo pre dieťa
80 °C	Urobiť domáci syr / Ohriať chutné jedlo
100°C	Dať zovrieť vodu
110°C	Vyrobiť džem
120°C	Uvariť cestoviny
130°C	Opražiť dohnedu suroviny
140°C	Uvariť zeleninu, ryby a hydinu
150°C	Opečenie mäsa
160 °C	Smaženie mäsa a hydiny

- **Príprava domáceho syra.** Ako základ pre domáci syr sa používa kefir. Pomer kefiru a domáceho syra je približne 4:1.

Ak pripravujete džem, odporúčame ho variť s otvoreným vekom.

- **Pri ohrievaní** by studené jedlo nemalo presiahnuť 1/2 objemu variča. Príliš veľa jedla sa nedá dôkladne zohriať. V dôsledku opakovaného použitia funkcie zohrievania alebo príliš malého množstva jedla môže dôjsť k pripáleniu pokrmu alebo vzniku tvrdej spálenej vrstvy na dne nádoby.
- Neodporúča sa zohrievať husté kaše, pretože by z nich mohla vzniknúť pasta.
- Neprihrievajte jedlo, ktoré bolo príliš dlhý čas uchované v chlade, pretože by mohlo zapáchať.
- Pri zohrievaní ryže sa odporúča pridať malé množstvo vody a pred zohriatím ryžu zamiešať.
- Pri zohrievaní odporúčame jedlo občas premiešať.





10. FUNKCIA ODLOŽENÝ ŠTART

- Ak chcete použiť funkciu odloženého štartu, vyberte najskôr program prípravy jedla a čas prípravy.
- Potom stlačte tlačidlo  (Odložený štart) a vyberte prednastavený čas.
- Predvolený prednastavený čas sa začne odpočítavať od vybraného času prípravy.
- Rozsah predvolieb je od vopred zvoleného času prípravy jedla až do 24 hodín.
- Každé stlačenie klávesu  a  môže zvýšiť alebo znížiť čas odloženého štartu.
- Keď máte vybraný požadovaný prednastavený čas, stlačením tlačidla  (Štart) prejdite do režimu prípravy jedla, indikátor  ŠTART zostane SVIETIŤ a

na obrazovke sa zobrazí zostávajúci počet hodín do ukončenia menu prípravy jedla.

LED indikátor odloženého štartu zostane SVIETIŤ, kým sa nezačne proces prípravy jedla. Po spustení prípravy jedla sa LED indikátor prepne z tlačidla odloženého štartu na tlačidlo časovača.

Poznámka:

Funkcia odloženého štartu nie je k dispozícii pre:  funkcie (Smaženie),  (Kysnutie cesta/jogurt),  (Pečenie) a  (Udržiavanie teploty).

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že multifunkčný varič je odpojený zo zásuvky a úplne vychladnutý.
- Dôrazne odporúčame, aby ste spotrebič po každom použití očistili špongiou – obr. 4-5-6.
- Po každom použití výrobku poutierajte skondenzovanú paru z jeho tela.
- Varná nádoba, odmerka, obracačka a polievková lyžica sa môžu dávať do umývačky.

Varná nádoba, naparovací košík

- Neodporúčame používať abrazívne prášky alebo drôtenky.
- Ak je zvyšok jedla prilepený na dne, nalejte do nádoby trochu vody a pred umytím ho nechajte chvíľu namáčať.
- Varnú nádobu dôkladne osušte.

Starostlivosť o varnú nádobu.

- Pri starostlivosti o varnú nádobu starostlivo dodržujte nasledujúce pokyny:
- Aby nádoba zostala v dobrom stave, odporúčame, aby ste potraviny v nádobe nekrájali.
- Dbajte na to, aby ste nádobu vždy vrátili do multifunkčného variča.
- Používajte dodanú plastovú lyžicu alebo drevenú lyžicu, nepoužívajte kovové náčinie, aby ste nepoškodili povrch nádoby – obr.15.
- Aby ste predišli riziku korózie, nelejte do varnej nádoby ocot.
- Po prvom použití alebo pri dlhšom používaní môže povrch nádoby zmeniť farbu. Táto zmena farby je dôsledkom pôsobenia pary a vody – nijako neovplyvňuje používanie multifunkčného variča a nie je nebezpečná pre zdravie. Môžete ho naďalej bezpečne používať.

Čistenie vnútorného veka

Vytlačte vnútorné veko oboma rukami smerom von a vyberte ho (obr. 3). Očistite ho špongiou a prípravkom na umývanie riadu (obr. 4). Následne ho utrite dosucha, vložte späť za 2 rebrá a zatlačte na vrchnú časť, kým nezapadne na mieste – (obr. 7 – 8).

Čistenie ostatných častí spotrebiča a starostlivosť o ne

Očistite vonkajšiu časť multifunkčného variča – obr.6, vnútornú časť veka a napájací kábel pomocou navlhčenej handričky a utrite dosucha. Nepoužívajte abrazívne prostriedky. Vnútro tela spotrebiča nečistite pomocou vody, pretože by sa tým mohol poškodiť tepelný snímač.

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE TECHNICKÝCH PROBLÉMOV

Popis poruchy	Príčiny	Riešenia
Ovládací panel nesvieti a nefunguje ohrev.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky a či je zapnutý.
Ovládací panel nesvieti, ale ohrev funguje.	Problém pripojenia svetelného indikátora alebo je poškodený svetelný indikátor.	Odošlite na opravu do autorizovaného servisného strediska.
Počas používania uniká para.	Veko je zle zatvorené.	Veko otvorte a znova zatvorte.
	Vnútorné veko nie je správne umiestnené alebo nasadené.	Skontrolujte, či je vnútorné veko správne umiestnené – obr. 7 – 8
	Tesnenie je poškodené.	Odošlite na opravu do autorizovaného servisného strediska.
Ryža je nedovarená alebo rozvarená.	Príliš veľa alebo príliš málo vody na dané množstvo ryže.	Informácie o správnom množstve vody nájdete v tabuľke pre prípravu ryže. Vždy do varnej nádoby najprv vložte ryžu a až potom vodu po príslušnú značku úrovne vo vnútri nádoby.

SK


Popis poruchy	Príčiny	Riešenia
Ryža je nedovarená alebo rozvarená.	Nedostatočne udusená.	Odošlite na opravu do autorizovaného servisného strediska.
Porucha funkcie automatického udržiavania teploty (spotrebič zostáva na programe varenia alebo nezohrieva pri udržiavaní teploty).	Používateľ počas nastavovania vypol funkciu udržiavania teploty. Funkciu je možné použiť iba po použití menu Ovsená kaša, Polievka, Dusenie, Ryža/obilniny.	
E0	Horný snímač má prerušený alebo skratovaný kontakt.	
E1	Dolný snímač má prerušený alebo skratovaný kontakt.	Spotrebič vypnite a spustíte program znova. Ak sa problém opakuje, odošlite spotrebič na opravu do autorizovaného servisného strediska.

Poznámka: Ak je vnútorná nádoba zdeformovaná, viac ju nepoužívajte a nechajte si ju vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku opráv.

Přečtěte si návod k použití a postupujte podle uvedených pokynů. Uchovávejte jej v bezpečí.

- Tento spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládní.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let, pokud jsou pod dohledem dospělé osoby nebo byly řádně poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika s tím spojená. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem dospělé osoby. Uchovávejte spotřebič i kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly řádně poučeny ohledně používání spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika s tím spojená.
- Děti si nesmí s tímto spotřebičem hrát.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo

- s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tyto osoby nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny ohledně používání spotřebiče ze strany osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte, aby si se spotřebičem nehrály děti.
 - Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnostech. Není vhodný pro následující použití, na která se navíc nevztahuje záruka:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostorách,
 - hospodářské budovy,
 - používání klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytovacích zařízení.
 - v penzionech typu bed and breakfast.
 - **Pokud je spotřebič vybaven odpojitelným napájecím kabelem:** dojde-li k poškození napájecího kabelu, je nutné jej vyměnit za speciální kabel nebo jednotku, které vám poskytne autorizované servisní středisko.
 - **Pokud je spotřebič vybaven pevně připojeným napájecím kabelem:** dojde-li k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn výrobcem, oddělením poprodejního servisu výrobce nebo osobou s odpovídající kvalifikací, aby bylo zabráněno vzniku jakéhokoli nebezpečí.

- Spotřebič nesmí být ponořen do vody ani jiné kapaliny.
- K čištění příslušenství a částí, které přicházejí do styku s potravinami, používejte navlhčený hadřík nebo houbičku s tekutým prostředkem na mytí nádobí. K opláchnutí použijte navlhčený hadřík nebo houbičku. Příslušenství a části, které přicházejí do styku s potravinami, osušte suchou utěrkou.
- Pokud se na spotřebiči nachází symbol , znamená „Pozor: Povrchy se mohou při používání velmi zahřát“.
- Upozornění: Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teple.
- Upozornění: Nebezpečí zranění v důsledku nesprávného použití spotřebiče.
- Upozornění: Pokud je spotřebič vybaven odpojitelným napájecím kabelem, nelijte na konektor žádné tekutiny.
- Spotřebič vždy odpojte ze sítě:
 - okamžitě po použití,
 - když s ním pohybujete,
 - před jakýmkoli čištěním nebo údržbou,
 - pokud nefunguje správně.
- Při styku s horkým povrchem spotřebiče, horkou vodou, párou nebo horkým pokrmem může dojít k popálení.

- Během přípravy pokrmů ze spotřebič vychází teplo a pára. Udržujte obličej a ruce v dostatečné vzdálenosti.
- Spotřebiče pro přípravu pokrmů musí být umístěny ve stabilní poloze s nainstalovanými rukojeťmi (pokud jsou součástí výbavy), aby nedošlo k rozlití horkých tekutin.
- Nepřibližujte obličej a ruce k výstupu páry. Nezakrývejte výstup páry.
- V případě jakýchkoli potíží nebo dotazů se obraťte na náš zákaznický servis nebo navštivte náš web.
- Spotřebič je možné používat v nadmořské výšce až 2 000 m.
- K zajištění vaší bezpečnosti tento spotřebič splňuje bezpečnostní předpisy a směrnice platné v době výroby (směrnice o nízkém napětí, o elektromagnetické kompatibilitě, o materiálech určených pro styk s potravinami, předpisy o ochraně životního prostředí...).
- Zkontrolujte, zda napětí napájecího zdroje odpovídá napětí uvedenému na spotřebiči (střídavý proud).
- Pokud je spotřebič používán v jiné zemi, než ve které byl zakoupen, nechte jej s ohledem na různé platné normy zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku.

PŘIPOJENÍ K NAPÁJECÍMU ZDROJI

- Nepoužívejte zařízení, pokud:
 - je spotřebič nebo kabel poškozený,
 - zařízení spadlo nebo vykazuje viditelné známky poškození nebo nefunguje správně.
- V případě výše uvedených skutečností je nutné spotřebič odeslat do autorizovaného servisního střediska. Spotřebič sami nerozebírejte.

- Nenechávejte napájecí kabel viset.
- Zařízení vždy připojte do uzemněné zásuvky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud to přesto na svou odpovědnost učiníte, použijte pouze takový prodlužovací kabel, který je v dobrém stavu, má uzemněnou zástrčku a je určen pro výkon spotřebiče.
- Neodpojujte spotřebič ze sítě taháním za kabel.
- Před sestavením, rozložením nebo čištěním spotřebič vždy odpojte ze sítě.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Použijte rovný, stabilní a tepelně odolný pracovní povrch mimo dosah stříkající vody.
- Nedovoľte, aby základna spotřebiče přišla do styku s vodou.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič s prázdnou nádobou nebo bez nádoby.
- Kolem ovládacích prvků jednotlivých funkcí musí být zachován volný prostor pro bezproblémovou obsluhu. Nebraňte automatickému přepnutí funkcí na funkci Udržování teploty.
- Nevyjímejte nádobu, pokud je spotřebič v provozu.
- Nepokládejte spotřebič přímo na horký povrch nebo jiný zdroj tepla či plamene, protože by došlo k poškození spotřebiče nebo vzniku nebezpečí.
- Nádobu a topné těleso musí být v přímém kontaktu. Pokud se mezi těmito dvěma částmi nachází jakýkoli předmět nebo část pokrmu, bude narušena správná funkce spotřebiče.
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdroje tepla nebo do roztopené trouby, protože by mohlo dojít k vážnému poškození.
- Nenalévejte vodu ani nevkładejte žádné potraviny do spotřebiče, dokud není nádoba správně zasazena do spotřebiče.
- Dodržujte množství uvedené v receptech.
- Pokud se některá část spotřebiče vznítí, nepokoušejte se ji hasit vodou. K uhašení plamenů použijte navlhčenou utěrku.
- Veškeré zásahy by mělo provádět pouze servisní středisko za použití originálních náhradních dílů.

CHRAŇTE ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- Váš spotřebič byl navržen tak, aby fungoval mnoho let. Pokud se jej však rozhodnete vyměnit, myslete na to, jak můžete přispět k ochraně životního prostředí.
- Před vyřazením spotřebiče je nutné vyjmout z časovače baterii a odevzdat ji v místním sběrném středisku komunálního odpadu (podle modelu).



Ochrana životního prostředí je na prvním místě!

- ① Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být znovu použity nebo recyklovány.
- ➔ Zanechte jej na sběrném místě komunálního odpadu.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vybalení spotřebiče

- Vyjměte spotřebič z obalu a vybalte veškeré příslušenství a tištěnou dokumentaci.
 - Otevřete víko stisknutím otevíracího tlačítka na krytu – obr. 1.
- Přečtěte si návod a pečlivě dodržujte postup obsluhy spotřebiče.**

Čištění spotřebiče

- Vyjměte nádobu – obr. 2, vnitřní víko a parní ventil – obr. 3.
- Vyčistěte nádobu a vnitřní víko pomocí houbičky a tekutého mycího prostředku.
- Otřete vnější povrch spotřebiče a víka navlhčeným hadříkem – obr. 6.
- Pečlivě vše osušte.
- Pečlivě otřete vnější povrch varné nádoby (zejména dno).

PRO SPOTŘEBIČ A VŠECHNY FUNKCE

- Ujistěte se, že pod nádobou a na varné desce nejsou žádné zbytky potravin nebo tekutiny – obr. 9.
- Vložte nádobu do spotřebiče a ujistěte se, že je správně umístěna – obr. 10.
- Ujistěte se, že se vnitřní víko a parní ventil nachází ve správné poloze – obr. 8.
- Zavřete víko tak, abyste zaslechli „cvaknutí“.

- Zasuňte napájecí kabel do zásuvky v základně multifunkčního hrnce (obr. 11) a poté jej zapojte do elektrické zásuvky (obr. 12). Spotřebič vydá dlouhý zvukový signál a všechny kontrolky na ovládacím panelu se na chvíli rozsvítí. Poté se na displeji zobrazí [----] a všechny kontrolky zhasnou. Spotřebič přejde do pohotovostního režimu, ve kterém můžete vybrat požadované funkce nabídky.
- Nedotýkejte se varné desky, když je výrobek připojen k elektrické síti nebo po přípravě pokrmu. Nepřenášejte výrobek během používání ani těsně po ukončení přípravy pokrmu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro vnitřní použití.
- **Během přípravy pokrmu nikdy nepokládejte ruku na ventilační otvor pro odvod páry, protože hrozí nebezpečí popálení – obr. 24.**
- **Používejte pouze vnitřní nádobu dodanou se spotřebičem.**
- **Napařovací košik je koncipován pouze pro použití s tímto multifunkčním hrncem. Měl by být používán při nastavení teploty, která nepřesahuje 100 °C (obr. 26). Můžete jej rovněž používat společně s nabídkou Rýže/Obiloviny.**
- **Nenalévejte vodu ani nevkładejte ingredience do spotřebiče, pokud v něm není vložena nádoba.**
- **Maximální množství vody společně s ingrediencemi nesmí překročit nejvyšší značku uvnitř nádoby – obr. 14.**

OVLÁDACÍ PANEĽ – POPIS NABÍDKY



	NABÍDKA	Popis		NABÍDKA	Popis
1		SMAŽENÍ Příprava ingrediencí na oleji. Maximální množství oleje: 350 ml.	5		JOGURT / KYNUTÍ TĚSTA Fermentace jogurtů přímo ve varné nádobě nebo v nádobách vhodných pro použití v troubě. Příprava kynutého těsta.
2		DUŠENÍ / POMALÉ VÁŘENÍ Vaření masa, ryb nebo zeleniny v jakékoli tekutině, případně s malým množstvím tuku. Maximální celkové množství: značka hladiny 8 v hrnci.	6		PEČENÍ Příprava moučníků a koláčů nebo příprava pokrmů s kůrkou, jako je chléb (vyžaduje další kroky).
3		POLEVKA Vaření hustých polévek nebo masového či zeleninového vývaru. Maximální celkové množství: značka hladiny 8 v hrnci.	7		VÁŘENÍ V PÁŘE Vaření pokrmů v páře, která vzniká z vody v hrnci, za použití napařovacího košíku. Množství vody: 200–600 ml.
4		OVESNÁ KAŠE Příprava husté směsi obilovin a ovsu s mlékem nebo vodou.	8		RÝŽE/OBILOVINY Vaření rýže a obilovin. Přečtěte si doporučení v části nabídky Rýže/Obiloviny. Maximální množství: značka hladiny 8 v hrnci.











Vedle jednotlivých nabídek se nacházejí kontrolky LED, které signalizují, jakou nabídku jste zvolili. Podrobné informace o použití těchto nabídek naleznete v části „Podrobnosti o nabídkách“.

OVLÁDACÍ PANEĽ – POPIS FUNKCÍ




	NABÍDKA	Popis
9		<ul style="list-style-type: none"> Toto tlačítko slouží ke zrušení již aktivované nabídky pro přípravu pokrmu (jedním stisknutím) nebo k ruční aktivaci režimu Udržování teploty (během výběru nabídky). Režim Udržování teploty může být aktivován automaticky na konci zvolené nabídky (viz část „Tabulka programů přípravy pokrmů“) nebo ručně. Zrušení automatického režimu Udržování teploty (před aktivací nabídky) provedete dlouhým stisknutím tohoto tlačítka, dokud spotřebič nevydá zvukový signál. Funkci můžete opět aktivovat dalším dlouhým stisknutím tlačítka. Kontrolka BLIKÁ po výběru nabídky, když nabídka zahrnuje automatický režim Udržování teploty po ukončení přípravy pokrmu. Kontrolka NESVÍTÍ, když nabídka pro přípravu pokrmů nezahrnuje automatický režim Udržování teploty. Kontrolka trvale SVÍTÍ, když je již aktivován režim Udržování teploty. Na displeji se zobrazí doba udržování teploty. Pokud chcete režim Udržování teploty zastavit, stiskněte tlačítko. Kontrolka LED zhasne. K zachování výborné chuti pokrmů nedoporučujeme používat režim Udržování teploty déle než 12 hodin.
10		<ul style="list-style-type: none"> Stisknutím tohoto tlačítka přejdete do manuálního režimu. Poté stisknutím tlačítka TEPLOTA (13) a ČASOVACÍ (14) nastavte parametry přípravy pokrmu. Stisknutím tlačítka SPUSTIT (16) zahajete proces přípravy pokrmu. Zvolená nastavení budou zaznamenána pro další použití. Nicméně je před každým použitím můžete také znovu nastavit nebo upravit kdykoli během přípravy pokrmu.

TLAČÍTKA FUNKCÍ – POPIS

11		<p>Tlačítko Zpět / „Snížit“</p> <ul style="list-style-type: none"> Toto tlačítko slouží k procházení nabídek ve zpětném směru. Používá se také při nastavení času a teploty ke „snížení“ hodnoty.
12		<p>Tlačítko Vpřed / „Zvýšit“</p> <ul style="list-style-type: none"> Toto tlačítko slouží k procházení nabídek směrem vpřed. Používá se také při nastavení času a teploty ke „zvýšení“ hodnoty.
13		<p>Tlačítko TEPLOTA s kontrolkou</p> <ul style="list-style-type: none"> Tlačítko stiskněte, chcete-li nastavit teplotu. Poté vyberte tlačítko  nebo . Tlačítko lze stisknout i v průběhu přípravy pokrmu, pokud chcete upravit teplotu během přípravy. Kontrolka LED se rozsvítí, když se na displeji zobrazuje teplota.
14		<p>Tlačítko ČASOVAČ s kontrolkou</p> <ul style="list-style-type: none"> Tlačítko stiskněte, chcete-li nastavit dobu přípravy pokrmu. Poté vyberte tlačítko  nebo . Tlačítko lze stisknout i v průběhu přípravy pokrmu, pokud chcete prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy po aktivaci nabídky přípravy pokrmu. Kontrolka LED se aktivuje, když je na displeji zobrazena doba přípravy pokrmu.
15		<p>Tlačítko ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ</p> <ul style="list-style-type: none"> Stisknutím tohoto tlačítka lze odložit spuštění přípravy pokrmu. Po stisknutí se na displeji zobrazí odpočítávání času. Kontrolka LED zůstane svítit, dokud se nespustí proces přípravy pokrmu. Při zahájení přípravy pokrmu se místo kontrolky LED Odložené spuštění rozsvítí kontrolka LED Časovač.
16		<p>Tlačítko SPUSTIT</p> <ul style="list-style-type: none"> Stisknutím tohoto tlačítka spustíte zvolenou přípravu pokrmu. Dlouhým stisknutím tlačítka Spustit po zastavení přípravy pokrmu lze vypnout displej. Když kontrolka LED přestane blikat a bude trvale svítit, probíhá příprava pokrmu. Na konci cyklu přípravy pokrmu se rozsvítí kontrolka LED automatického režimu Udržování teploty (je-li režim aktivní). V opačném případě bude kontrolka blikat.

TABULKA PROGRAMŮ PŘÍPRAVY POKRMU

IKONA	NABÍDKA	DOBA PŘÍPRAVY POKRMU		TEPLOTA		ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ		Automatické UDRŽOVÁNÍ TEPLoty	POLOHA VÍKA	
		Vychází	Připůsobilý	Rozsah	Vychází	Rozsah	Připůsobilý		Rozsah	Zavřené
	1 SMAŽENÍ	20 min	1 min	5 min až 1 h 30 min	160 °C	130/140/150/160	NE	NE	ANO	ANO
	2 DUŠENÍ / POMALÉ VARENÍ	1 h	5 min	20 min až 8 h	100 °C	80/90/100/120	až 24 h	ANO	ANO	ANO
	3 POLÉVKA	1 h	5 min	10 min až 2 h	100 °C	90/100/110	až 24 h	ANO	ANO	ANO
	4 OVESNÁ KAŠE	20 min	1 min	5 min až 2 h	100 °C	90/95/100	až 24 h	ANO	ANO	-
	5 JOGURT / KYNUTÍ TESTA	8 h	15 min	10 min až 12 h	40 °C	30/40 °C	NE	NE	ANO	-
	6 PEČENÍ PEČIVA	1 h	5 min	30 min-1 h 30 min	160 °C	130/140/150/160	NE	NE	ANO	-
	7 VARENÍ VPĚRE	40 min	5 min	15 min-2 h	100 °C	-	až 24 h	NE	ANO	-
	8 RÝŽE/OBLOVINY	Automatické	-	Automatické	Automatické	-	až 24 h	ANO	ANO	-
	9 ZRUŠTÍ / AUTOMATICKÉ UDRŽOVÁNÍ TEPLoty	-	-	-	75 °C	-	-	-	-	-
	10 MANUÁLNÍ REŽIM	30 min	5 min	5 min až 9 h	100 °C	40 až 160 °C (po 10 °C)	až 24 h	NE	ANO	ANO
	11 ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JAK ZAČÍT?

- Připojte spotřebič do elektrické sítě a vložte varnou nádobu do těla výrobku se správně nasazeným vnitřním víkem a připojenou zástrčkou.

1. VÝBĚR PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

- Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí . Vložte potraviny do varné nádoby. Poté zavřete víko, pokud to recept vyžaduje.
- Pomocí tlačítek a vyberte požadovanou nabídku.
 - Po stisknutí tlačítka se rozsvítí kontrolky jednotlivých nabídek v pořadí, ve kterém jsou uvedeny na předchozí straně (1 až 8).
 - Po stisknutí tlačítka se rozsvítí kontrolky jednotlivých nabídek v opačném pořadí, než ve kterém jsou uvedeny na předchozí straně (1 až 8).
- Stisknutím tlačítka SPUSTIT aktivujete nabídku, u které svítí kontrolka LED. Po aktivaci nabídky kontrolka tlačítka SPUSTIT přestane blikat a zůstane trvale svítit.
- Nabídka použije výchozí parametry přípravy pokrmů (viz část „Tabulka programů přípravy pokrmů“ na předchozí straně).
- Na displeji LED se zobrazí zbývající doba přípravy pokrmu (kromě nabídky Rýže/Obiloviny) a na konci cyklu se proces automaticky zastaví nebo se spotřebič přepne do režimu Udržování teploty (pouze v případě nabídek Ovesná kaše, Polévka, Dušení a Rýže/Obiloviny).

2. NASTAVENÍ PARAMETRŮ PŘED PŘÍPRAVOU POKRMU

Automatické UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

- Do automatického režimu Udržování teploty se mohou přepnout pouze nabídky (Ovesná kaše), (Polévka), (Dušení) a (Rýže/Obiloviny).
- Pokud chcete automatický režim Udržování teploty u těchto nabídek zrušit, dlouze stiskněte tlačítko Udržovat teplotu / Zrušit , dokud spotřebič nevydá zvukový signál a kontrolka nepřestane blikat.
- Zrušení automatického režimu Udržování teploty lze provést pouze před aktivací nabídky.

Nastavení doby a teploty

- Každá nabídka má výchozí teplotu a dobu přípravy pokrmu.

- Pokud chcete tuto přednastavenou dobu a teplotu přípravy pokrmu upravit, vyberte příslušné tlačítko:
 - Stiskněte tlačítko ČASOVAČ a poté tlačítkem nebo upravte dobu přípravy pokrmu podle receptu.
 - Stiskněte tlačítko TEPLOTA a poté tlačítkem nebo upravte teplotu přípravy pokrmu podle receptu.

3. NASTAVENÍ PARAMETRŮ BĚHEM PŘÍPRAVY POKRMU

- Dobu a teplotu přípravy pokrmu můžete kdykoli během procesu upravit, s výjimkou režimů Udržování teploty, (Rýže/Obiloviny) a (Vaření v páře), u kterých můžete upravit pouze dobu přípravy.
- Pokud chcete upravit přednastavenou dobu a teplotu přípravy pokrmu, vyberte příslušné tlačítko a postupujte podle stejných pokynů, které jsou uvedeny výše.
- Kdykoli během přípravy pokrmu můžete otevřít víko a přidat další ingredience nebo zkontrolovat stav vaření.
- Při vaření rýže a pečení pečiva nedoporučujeme otevírat víko těsně před dokončením programu, a zejména ani po delší dobu během přípravy, protože by došlo k ovlivnění kvality výsledného pokrmu.

4. PO DOKONČENÍ PŘÍPRAVY POKRMU

- Otevřete víko
- Při manipulaci s varnou nádobou a napařovacím košíkem používejte kuchyňské chňapky.
- Pokrm můžete servírovat pomocí obrabečky nebo naběračky dodané se spotřebičem.

Poznámka: K manipulaci s pokrmu uvnitř varné nádoby nedoporučujeme používat kovové kuchyňské náčiní, protože by mohlo dojít k poškození varné nádoby.

- Znovu zavřete víko, aby pokrm zůstal teplý.
- Pokud použitá nabídka nezahrnuje automatické udržování teploty, můžete na konci cyklu přípravy pokrmu stisknout tlačítko Udržovat teplotu / Zrušit a aktivovat udržování teploty ručně.
- Pokud je nabídka uvedena do režimu Udržování teploty, rozsvítí se kontrolka.
- Pokud chcete režim Udržování teploty vypnout, stačí stisknout tlačítko Udržovat teplotu / Zrušit. Příslušná kontrolka LED zhasne.

5. VYPNUTÍ DISPLEJE

- Po použití můžete spotřebič odpojit z elektrické sítě, čímž jej vypnete.
- Chcete-li vypnout displej, můžete také dlouze (přibližně po dobu 5 s) stisknout tlačítko SPUSTIT, dokud spotřebič nevydá zvukový signál.
- Chcete-li displej opět zapnout, stiskněte libovolné tlačítko rozhraní.

PODROBNOSTI O NABÍDKÁCH

1. Nabídka SMAŽENÍ

Tato nabídka slouží k restování malých kousků surovin, ke smažení masa, ryb a drůbeže nebo k mělkému smažení potravin, jako jsou krokety. Chcete-li použít tuto nabídku, musí být povrch potravin ve styku s olejem, aby se vytvořila křupavá a chutná vrstva.

- Tuto funkci pro dané pokrmy používejte vždy s olejem.
- K efektivnějšímu smažení doporučujeme přidat do varné nádoby tolik oleje, aby pokryl dno, a před přidáním ingrediencí počkat několik minut, než se olej rozpálí.
- Jakmile olej dosáhne teploty 160 °C, spotřebič vydá 2 zvukové signály.
- Pokrm doporučujeme čas od času promíchat.
- Tento program není určen pro fritování. Nedoporučujeme používat více než 350 ml oleje.

POZNÁMKA:



- Je důležité ujistit se, že vyjímatelné vnitřní víko je řádně vysušeno a v silikonovém spoji nezůstala žádná voda, abyste se vyvarovali rizika vystříknutí horkého oleje při zavírání víka.
- Při přípravě pokrmů pomocí této funkce nepoužívejte napařovací košík, protože by mohlo dojít k jeho roztavení.

2. Nabídka DUŠENÍ / POMALÉ VAŘENÍ

Tato nabídka umožňuje vařit maso a zeleninu v omáčce.

- Pomocí této nabídky můžete pomalu vařit při nízké teplotě (výběrem teploty 80 °C / 90 °C) po delší dobu (až 8 h), abyste dosáhli křehčí struktury masa.
- Nastavením teploty 100°C / 120°C připravíte pokrm rychleji.

- Množství ingrediencí a tekutiny nesmí překročit značku 8 maximálního množství v nádobě.

TIPY: Pro dosažení chutnějších výsledků doporučujeme před zahájením přípravy pokrmů v nabídce DUŠENÍ / POMALÉ VAŘENÍ  nejprve maso nebo cibuli dohněda osmahnout na troše oleje v režimu SMAŽENÍ .

Poznámka: Doba přípravy pokrmu se může lišit v závislosti na velikosti surovin.

3. Nabídka POLÉVKA

Tato nabídka umožňuje vařit výživné a hutné polévky nebo chutný přírodní vývar z masa či zeleniny, který lze použít k přípravě pilafu nebo rizota.

Polévka je výborný pokrm, který hydratuje a zároveň zasytí vaše tělo.

- Množství ingrediencí a tekutiny nesmí překročit značku 8 maximální hladiny v nádobě.
- **Poznámka:** Nepoužívejte ruční mixér k rozmixování polévky v hrnci. Pokud chcete polévku rozmixovat, přemístěte ji před zpracováním do mixéru nebo vhodné nádoby.

4. Nabídka OVESNÁ KAŠE

Tato nabídka umožňuje vařit obiloviny, jako je proso, oves, rýže nebo pohanka, s mlékem a připravit tak výživný a krémový pokrm. Pomocí této funkce můžete připravit výživnou stravu pro své dítě.

- Jakmile je ovesná kaše uvařena, je nejlepší ji ihned podávat a ideálně spotřebovat do 1 hodiny.
- Před vařením doporučujeme rýži nebo obiloviny důkladně propláchnout vodou, abyste odstranili část škrobu, a zabránili tak riziku přetečení.

5. Nabídka JOGURT / KYNUTÍ TĚSTA

Tato nabídka umožňuje připravit jogurt přímo v hrnci nebo pomocí nádob vhodných pro použití v troubě. Nabízí také možnost kynutí těsta.

VÝROBA JOGURTU

- Umyjte v teplé vodě a tekutém mycím prostředku varnou nádobu, mísu nebo nádoby pro použití v troubě, a poté je důkladně opláchněte a osušte.
- Veškeré vybavení použité při výrobě jogurtu by mělo být umyto v myčce na nádobí. Sterilizace je důležitá, aby se zabránilo zavlečení nežádoucích organismů přenášených vzduchem, které by mohly narušit inkubaci kultury, a způsobit tak, že jogurt neztuhne a zůstane řídký.
- Domácí jogurty neobsahují zahušťovadla a stabilizátory obsažené v některých komerčně vyráběných jogurtech, a mají proto často řidší konzistenci. U domácího jogurtu někdy vznikne na povrchu výživná čirá syrovátka, kterou lze vmíchat zpět do jogurtu. Můžete ji však také odlít.
- Domácí přírodní jogurt můžete po přípravě a vychlazení ochutit čerstvým ovocem nebo studenou zavařeninou. Pokud přidáte ovoce před fermentací, ovocné kyseliny tento proces naruší a jogurt bude velmi řídký. Některé velmi kyselé ovoce, jako je čerstvý ananas, může způsobit, že se jogurt srazí nebo oddělí. Kyselé ovoce je nevhodnější podávat v samostatné misce.

VÝBĚR INGREDIENCÍ PRO PŘÍPRAVU JOGURTU

Mléko

Jaké mléko byste měli použít?

Všechny naše recepty (pokud není uvedeno jinak) používají k přípravě kravské mléko. Můžete použít rostlinné mléko, například sójové, a také ovčí nebo kozí mléko, ale v takovém případě se může tuhost jogurtu lišit v závislosti na použitém mléku. Pro tento spotřebič jsou vhodná mléka s dlouhou trvanlivostí, nezpracované mléko a všechna níže popsána mléka:

- **Sterilizované mléko s dlouhou trvanlivostí:** Plnotučné mléko ošetřené UHT vytvoří pevnější jogurt. Při použití polotučného mléka bude výsledný jogurt méně tuhý. Můžete však použít polotučné mléko a přidat jednu nebo dvě odměrky sušeného mléka.
- **Pasterizované mléko:** Toto mléko vytvoří krémovější jogurt s tenkým škraloupem na povrchu.

- **Nezpracované mléko** (farmářské mléko): Toto mléko je nutné převařit. Doporučujeme je také nechat vařit po dlouhou dobu. Použití tohoto mléka bez převaření by bylo nebezpečné. Před použitím ve spotřebiči je nutné nechat mléko vychladnout. Nedoporučujeme provádět kultivaci s použitím jogurtu připraveného z nezpracovaného mléka.
- **Sušené mléko:** Při použití sušeného mléka vznikne velmi krémový jogurt. Postupujte podle pokynů výrobce uvedených na krabici.

Vyberte si plnotučné mléko, nejlépe s dlouhou trvanlivostí a ošetřené UHT. Nezpracované (čerstvé) nebo pasterizované mléko je nutné převařit, nechat vychladnout a poté zbvavit škraloupou.

Ferment

Na jogurt. Jako ferment lze použít:

- Jeden **přírodní jogurt** zakoupený v obchodě s nejdelším možným datem spotřeby, aby váš jogurt obsahoval aktivnější ferment pro dosažení tužší konzistence.
- **Sublimačně sušený ferment.** V tomto případě dodržujte dobu aktivace uvedenou v pokynech k fermentu. Tyto fermenty zakoupíte v supermarketech, lékárnách a některých obchodech se zdravou výživou.
- Jeden z vašich **nedávno připravených jogurtů** – musí být přírodní a nedávno připravený. Tento přístup se nazývá kultivace. Po pěti kultivačních procesech ztratí použitý jogurt aktivní fermenty, a proto hrozí riziko, že dosáhnete méně pevné konzistence. Poté je nutné začít znovu použitím jogurtu zakoupeného v obchodě nebo sublimačně sušeného fermentu.

Pokud jste mléko převařili, ferment přidejte, až mléko dosáhne pokojové teploty.

Příliš vysoká teplota může znehodnotit vlastnosti fermentu.

Doba fermentace


- Jogurt bude vyžadovat fermentaci po dobu 6 až 12 hodin, v závislosti na základních ingrediencích a výsledku, kterého chcete dosáhnout.



- Po ukončení přípravy jogurtu je nutné uložit jogurt do chladničky nejméně na 4 hodiny, přičemž v chladničce jej lze uchovávat maximálně 7 dní.

KYNUTÍ TĚSTA

Před použitím nabídky ke kynutí těsta je nutné těsto nejprve uhníst.

- Pokud hnětete těsto ručně, můžete nejprve smíchat kvasnice s teplou vodou nebo mlékem v šálku. Aktivaci kvasnic můžete podpořit přidáním 1 lžičky cukru a řádným promícháním.
- Pokud se během 10 minut vytvoří pěna, kvasnice jsou aktivní.
- Tuto tekutinu obsahující aktivované kvasnice můžete smíchat se suchými ingrediencemi (moukou a solí) a zbývajícím množstvím tekutiny podle receptu.
- Obvykle je doporučeno hníst těsto přibližně 15 až 20 minut, aby dosáhlo dobré a homogenní konzistence.
- Po dosažení jemné konzistence vložte těsto do varné nádoby a poté zavřete víko.
- Vyberte nabídku KYNUTÍ TĚSTA  podle pokynů uvedených v části „Výběr programu přípravy pokrmu“.
- Standardní doporučená doba je obvykle 1 hodina pro těsto na bílý chléb.
- Poznámka: Potřebná doba kynutí se může lišit podle povahy a kvality ingrediencí.**
- Pokud těsto po 30 minutách až 1 hodině vůbec nevykyne, kvasnice nejsou zřejmě aktivované nebo jste použili příliš horkou vodu. V takovém případě můžete do těsta vpravit nové kvasnice, abyste těsto zachránili.

TIPY: Vyvarujte se přímého kontaktu kvasnic se solí a nepoužívejte horkou vodu. Sůl je nepřítelem kvasnic a vysoká teplota utlumí účinek neaktivovaných kvasnic. Ujistěte se proto, že místo horké vody používáte teplou vodu.



POZNÁMKA: Nepoužívejte ve varné nádobě žádné kovové kuchyňské náčiní, aby nedošlo k jejímu poškození. Pokud chcete těsto připravit pomocí ručního mixéru, použijte vhodnou mísu a těsto přemístěte do varné nádoby multifunkčního hrnce pouze k vykynutí.

6.



Nabídka PEČENÍ PEČIVA

Tato nabídka umožňuje připravit moučníky, jako jsou koláče (130°C / 140°C) nebo také chléb a některé další pečivo se spodní kůrkou.


- V případě chleba můžete nejprve nechat vykynout těsto pomocí nabídky  (JOGURT / KYNUTÍ TĚSTA) a teprve poté zvolit nabídku  (PEČENÍ). Budete muset péci ze 2 stran.
 - Po 40 až 45 minutách pečení z jedné strany je nutné nádobu pomocí kuchyňských chňapek vyjmout a obrátit těsto horní stranou dolů.
 - Poté pečte dalších 30 až 45 minut z druhé strany (Poznámka: Uvedené doby jsou pouze orientační, záleží na ingrediencích a vaší chuti.).
- K dosažení zlatavé kůrky zvolte teplotu 150°C/ 160°C.
- U receptů obsahujících mléko nebo vejce (např. dorty) můžete zvolit teploty 130°C/140°C.
 - Poznámka: K manipulaci s varnou nádobou důrazně doporučujeme používat kuchyňské chňapky.**
 - Nedoporučujeme používat kovové kuchyňské náčiní (zejména s ostrými hranami) uvnitř varné nádoby, aby nedošlo k jejímu poškození.**

7.



Nabídka VAŘENÍ V PÁŘE

Tato nabídka přípravy pokrmů umožňuje vařit knedlíky, ryby, maso či zeleninu zdravým způsobem, a to v horké páře, která nevyžaduje velké množství oleje a zachovává v potravinách více vitamínů a živin než smažení nebo vaření ve vodě. Pomocí této nabídky můžete připravit výživnou pevnou stravu pro své dítě.

- Do varné nádoby nalijte 600 ml až 1 l vody. Doporučujeme nepřekračovat značku hladiny 4 uvnitř varné nádoby, aby se voda rychleji předeřádala.
- Pro vaši informaci, hladina 2 uvnitř nádoby odpovídá 600 ml, hladina 3 odpovídá 900 ml a hladina 4 odpovídá 1,2 l.
- Vložte ingredience do napařovacího košíku dodaného se spotřebičem a poté umístěte košík na varnou nádobu.
- Zavřete víko. Poté vyberte nabídku VAŘENÍ V PÁŘE .
- TIPY:** Čím menší jsou ingredience, tím rychleji bude pokrm připraven. Zde jsou uvedeny některé doby přípravy pokrmů:

Potraviny	Odhadovaná doba přípravy pokrmu* (při použití 600 ml vody)
Brambory (půlky, každá asi 50 g)	25 min
Brambory (plátky, tloušťka asi 5 mm)	15 min
Brokolice / květák	20 min
Mrkev (kousky)	30 min
Mrkev (plátky, tloušťka asi 0,5 mm)	15 min
Losos	15 min
Masové placičky	15 min
Knedlíky	30 až 45 min

* Je zahrnuta i doba předehřátí. Doba přípravy pokrmu se může lišit v závislosti na velikosti a množství ingrediencí, ale také na množství vody ve varné nádobě.

Poznámka: Buďte opatrní, protože napařovací košík bude po přípravě pokrmu horký. K vyjmutí napařovacího košíku z varné nádoby doporučujeme použít kuchyňské chňapky.

8. Nabídka RÝŽE/OBILOVINY

Tato nabídka využívá technologii Fuzzy Logic, která zajistí dokonale uvařenou rýži s nadýchaným výsledkem. Automaticky upravuje dobu a teplotu přípravy pokrmu podle množství použitých ingrediencí. Pro tuto nabídku nelze nastavit dobu přípravy pokrmu, protože je nastavena automaticky.

TIPY PRO VAŘENÍ DOKONALÉ RÝŽE

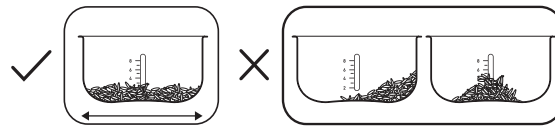
DOPORUČENÍ PRO NEJLÉPE UVAŘENOU RÝŽI

Před vařením odměřte rýži odměrkou a propláchněte ji (kromě rýže pro přípravu rizota).

- Odměřte množství rýže, které chcete uvařit pomocí odměrky dodané se spotřebičem (např.: 1 odměrka, 2 odměrky atd.)

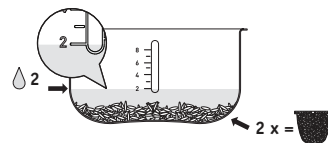


- Rýži nejprve propláchněte, abyste z ní odstranili část škrobu, a předešli tak vzniku lepkavé hmoty.
- Propláchnutou rýži nasypete rovnoměrně do nádoby.



- Dolijte studenou vodu nebo masový/zeleninový vývar až po značku na nádobě odpovídající počtu odměrek.

Příklad pro vaření 2 odměrek rýže:



- Zavřete víko a podle pokynů uvedených v části „JAK ZAČÍT?“ vyberte nabídku (RÝŽE/OBILOVINY).
- Na displeji se zobrazí .
- Stiskněte tlačítko Spustit . Kontrolka přestane blikat a trvale se rozsvítí.
- Proces vaření se spustí a na displeji začne blikat .
- Jakmile bude rýže připravená, multifunkční hrnec se automaticky přepne do režimu Udržování teploty. Rozsvítí se zelená kontrolka .
- Po rozsvícení zelené kontrolky promíchejte rýži a poté ji nechte v multifunkčním hrnci ještě několik minut odstát, abyste dosáhli dokonalé rýže s oddělenými zrnky.

Poznámka: Vždy nejprve přidejte rýži, jinak budete mít v nádobě příliš mnoho vody.

Níže uvedená tabulka obsahuje návod k vaření rýže:

TIPY: Tato doporučení jsou pouze orientační. Množství vody můžete upravit podle své chuti.

PRŮVODCE VAŘENÍM RÝŽE – 8 odměrek			
Množství syrové rýže (v počtu odměrek)	Množství syrové rýže (ekvivalent v gramech)	Hladina vody v nádobě (+ rýže)	Počet porcí
2	300 g	Značka pro 2 odměrky	3– 4 osoby
4	600 g	Značka pro 4 odměrky	5 až 6 porcí
6	900 g	Značka pro 6 odměrek	8 až 10 porcí
8	1 200 g	Značka pro 8 odměrek	13 až 14 porcí

Doba a teplota jsou pro vaření rýže nastaveny automaticky.

Upozorňujeme, že postup zahrnuje 7 kroků:

Předehřátí => Nasáknutí vody => Rychlé zvýšení teploty => Udržování varu => Odpaření vody => Dušení rýže => Udržování teploty.

Doba vaření závisí na množství a typu rýže.

9.



Nabídka MANUÁLNÍ REŽIM

Multifunkční hrnec Simply Cook vám usnadní přípravu jakéhokoli pokrmu, a to i díky manuálnímu režimu.

- Dobu a teplotu přípravy pokrmu můžete nastavit zcela podle sebe.
- Nastavte automatické sledování teploty pro zajištění stabilního tepla nebo zvýšte výkon a regulujte, jak chcete vařit svá oblíbená jídla.
- Možnost nastavení nízké teploty v manuálním režimu umožňuje připravit sýr cottage nebo vařit některé kategorie pokrmů metodou sous-vide.
- Zde je uvedeno několik informací, které vám pomohou dosáhnout ještě větší rozmanitosti receptů.

- Manuální režim zaznamenává poslední přednastavené parametry pro další použití.

Teplota ve °C	K čemu můžete spotřebič použít?
40 °C	K ohřevu dětské výživy
80 °C	K přípravě sýru cottage / ohřevu chutného pokrmu
100 °C	K uvedení vody do varu
110 °C	K výrobě džemu
120 °C	K vaření těstovin
130 °C	K osmahnutí ingrediencí
140 °C	K vaření zeleniny, ryb a drůbeže
150 °C	K pečení masa
160 °C	Ke smažení masa a drůbeže

- **Příprava sýru cottage.** Jako základ pro sýr cottage se používá kefir. Poměr kefiru a sýru cottage je přibližně 4:1.

Pokud vyrábíte džem, doporučujeme jej vařit s otevřeným víkem.






- **Při ohřevu** by studený pokrm neměl převýšit polovinu objemu hrnce. Příliš velké množství pokrmu nelze důkladně ohřát. Opakované použití ohřevu nebo příliš malé množství pokrmu může vést k jeho připálení a ztvrdnutí vrstvy na dně nádoby.
- Nedoporučujeme ohřívát hustou ovesnou kaši, protože poté může být mazlavá.
- Neohřívajte dlouho uložené studené pokrmy, protože by mohly zapáchat.
- Chcete-li ohřát rýži, doporučujeme před začátkem ohřevu přidat trochu vody a rýži promíchat.
- Během ohřevu doporučujeme pokrm občas promíchat.

10.



FUNKCE ODLOŽENÉHO SPUŠTĚNÍ





- Chcete-li použít funkci odloženého spuštění, zvolte nejprve program a dobu přípravy pokrmu.

- Poté stisknete tlačítko  (Odložené spuštění) a zvolte přednastavenou dobu.
- Výchozí přednastavená doba se spustí od vámi zvolené doby přípravy pokrmu.
- Rozsah přednastavení je od předem zvolené doby přípravy pokrmu až po 24 hodin.
- Každým stisknutím tlačítek  a  můžete dobu odloženého spuštění prodloužit nebo zkrátit.
- Po zvolení požadované přednastavené doby přejděte stisknutím tlačítka  (Spustit) do stavu vaření. Kontrolka  SPUSTIT zůstane trvale rozsvícená a na

displeji se zobrazí počet hodin, které zbývají do dokončení přípravy pokrmu.

Kontrolka LED Odložené spuštění bude trvale svítit, dokud se nespustí proces přípravy pokrmu. Při zahájení přípravy pokrmu se místo kontrolky LED Odložené spuštění rozsvítí LED kontrolka Časovač.

Poznámka:

Funkce odloženého spuštění není dostupná pro režimy:  (Smažení),  (Jogurt / Kynutí těsta),  (Pečení pečiva) a  (Udržování teploty).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou se ujistěte, že je multifunkční hrnec odpojen od elektrické sítě a zcela vychladl.
- Důrazně doporučujeme spotřebič po každém použití vyčistit houbičkou – obr. 4, 5 a 6.
- Po každém použití nezapomeňte setřít z těla výrobku kondenzovanou páru.
- Varnou nádobu, odměrku, obracečku a naběračku lze mýt v myčce na nádobí.

Varná nádoba, napařovací košík

- Nedoporučujeme používat abrazivní čisticí prášky ani drátěnky.
- Pokud se pokrm přichytí ke dnu, nalijte do nádoby trochu vody a nechte před mytím chvíli odmočit.
- Varnou nádobu důkladně osušte.

Péče o varnou nádobu

- Při péči o varnou nádobu postupujte opatrně podle níže uvedených pokynů:
- Chcete-li nádobu uchovat v dobrém stavu, doporučujeme v ní nekrájet potraviny.
- Vždy vraťte nádobu do multifunkčního hrnce.
- Používejte dodanou plastovou nebo dřevěnou lžici. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, aby nedošlo k poškození povrchu nádoby – obr. 15.
- Nelijte do varné nádoby ocet, aby nedošlo ke korozi.
- Povrch nádoby může po prvním použití nebo při delším používání změnit barvu. Tato změna barvy je výsledkem působení páry a vody, nemá vliv na používání multifunkčního hrnce a není nebezpečná pro vaše zdraví. Hrnec můžete nadále bezpečně používat.

Čištění vnitřního víka

Uchopte vnitřní víko oběma rukama a vyjměte jej zatáhnutím směrem ven (obr. 3). Vyčistěte jej houbičkou a tekutým mycím prostředkem (obr. 4). Poté jej otřete do sucha, usadte zpět za 2 zarážky a zatlačte na horní část, dokud nezapadne na místo (obr. 7–8).

Čištění a péče o ostatní části spotřebiče

Vyčistěte vnější povrch multifunkčního hrnce – obr. 6, vnitřní stranu víka a kabel vlhkým hadříkem a poté je otřete do sucha. Nepoužívejte abrazivní prostředky.

K čištění vnitřních částí těla spotřebiče nepoužívejte vodu, protože by mohlo dojít k poškození snímače teploty.

PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

Popis poruchy	Příčiny	Řešení
Kontrolky na ovládacím panelu se nerozsvítí a spotřebič neohřívá.	Spotřebič není připojen k elektrické síti.	Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen do elektrické zásuvky a je zapnutý.
Kontrolky na ovládacím panelu se nerozsvítí a spotřebič ohřívá.	Nastal problém s připojením kontrolky nebo jsou kontrolky poškozené.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
Při použití dochází k úniku páry.	Víko není správně uzavřeno.	Otevřete víko a znovu jej zavřete.
	Vnitřní víko není správně umístěno nebo nasazeno.	Zkontrolujte, zda je vnitřní víko správně umístěno – obr. 7–8.
	Těsnění je poškozené.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
Rýže je nedovařená nebo rozvařená.	Použili jste příliš mnoho nebo málo vody v porovnání s množstvím rýže.	Správné množství vody je uvedeno v tabulce pro vaření rýže. Vždy nejprve nasypete rýži do varné nádoby a poté přidejte vodu po odpovídající značce hladiny vody uvnitř nádoby.

Popis poruchy	Příčiny	Řešení
Rýže je nedovařená nebo rozvařená.	Spotřebič nezajistil dostatečné povarení.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
Došlo k selhání automatického režimu Udržování teploty (spotřebič zůstal nastaven v programu přípravy pokrmu nebo neohřívá pokrm v režimu Udržování teploty).	Během nastavování spotřebiče jste zrušili funkci Udržování teploty. Funkci lze použít pouze pro nabídku Ovesná kaše, Polévka, Dušení a Rýže/Obiloviny.	
E0	Došlo k přerušení obvodu nebo zkratu snímače na horní straně.	
E1	Došlo k přerušení obvodu nebo zkratu snímače na spodní straně.	Zastavte chod spotřebiče a znovu spusťte program. Pokud se problém objeví znova, zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.

Poznámka: Pokud dojde ke deformaci vnitřní nádoby, již ji nepoužívejte a nechte ji opravit v autorizovaném servisním středisku.


Olvassa el és kövesse a használati útmutatásokat. Tartsa ezt az útmutatót biztonságos helyen.

- A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást gyermekek csak abban az esetben végezhetik el, ha 8 évesnél idősebbek, és biztosított a felügyeletük. A készüléket és a vezetéket tartsa távol a 8 éven aluli gyermekektől.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- A gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan

személyek (gyermeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan.

- A gyermekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Mivel a készülék háztartási használatra készült, nem alkalmas a következő területeken történő használatra, és ezekre a garancia sem vonatkozik:
 - üzletek, irodák és egyéb munkahelyek teakonyhája;
 - farmok;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használat;
 - panzió jellegű helyek.
- **Ha a készülék leszerelhető tápkábelrel rendelkezik:** ha a hálózati kábel meghibásodott, akkor azt ki kell cserélni egy hivatalos szervizközpontban elérhető speciális kábelre vagy egységre.
- **Ha a készülék rögzített tápkábelrel rendelkezik:** Ha a hálózati kábel sérült, a veszély

megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó ügyfélszolgálati szerviz részlegével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel.

- A készüléket tilos vízbe vagy egyéb folyadékba meríteni.
- A tartozékokat és az élelmiszerrel érintkező részegységeket nedves törlőkendővel vagy mosogatószeres szivaccsal tisztítsa meg. Mossa át nedves törlőkendővel vagy szivaccsal. A tartozékokat és az élelmiszerrel érintkező részegységeket törölje át száraz törlőkendővel.
- A készüléken látható  jelentése: „Vigyázat: használat közben a felület felforrósodhat”.
- Vigyázat: a fűtőelem felülete használat után még meleg marad.
- Vigyázat: a készülék helytelen használata balesetveszélyt okozhat.
- Vigyázat: ha a készülékhez leválasztható hálózati kábel tartozik, a csatlakozót nem érheti víz.
- Mindig húzza ki a készüléket a következő esetekben:
 - már nem használja (a használat után azonnal),
 - amikor áthelyezi,
 - tisztítás vagy karbantartás előtt,
 - ha nem működik megfelelően.
- A készülék felületével, a forró vízzel, a gőzzel vagy

- az étellel való érintkezés égési sérülést okozhat.
- Főzés közben a készülék hőt és gőzt bocsát ki. Védje az arcát és a kezét.
- A főzőeszközöket stabilan, ha lehet, a fogantyújuknál fogva tegye le, hogy ne ömöljön ki belőlük a forró folyadék.
- Tartsa távol az arcát és a kezét a gőzkivezető nyílástól. Ne takarja el a gőzkivezető nyílást.
- Ha gondja vagy kérdése van, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz, vagy látogassa meg a webhelyünket.
- A készülék legfeljebb 2000 m tengerszint feletti magasságig használható.
- A biztonságos használat érdekében a készülék megfelel a gyártás időpontjában hatályos biztonsági szabályoknak és irányelveknek (alacsony feszültségre, elektromágneses összeférhetőségre, élelmiszerekkel való érintkezésre, környezetre stb. vonatkozó irányelvek).
- Ellenőrizze, hogy az áramforrás feszültsége megfelel-e a készüléken feltüntetettnek (váltóáram).
- A hatályos szabványok különbözőek lehetnek, ezért ha a készüléket nem abban az országban használja, amelyikben vette, ellenőriztesse egy hivatalos szervizközponttal.

CSATLAKOZTATÁS A TÁPELLÁTÁSHOZ

- Ne használja a készüléket, ha:
 - a készülék vagy a kábel sérült,
 - a készülék a földre esett, láthatóan megsérült, vagy nem működik megfelelően.

– A fentiek esetében küldje el a készüléket a hivatalos szervizközpontnak.
Ne szerelje szét a készüléket.

- A tápkábelt ne hagyja szabadon lógni.
- A készüléket mindig földelt aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne használjon hosszabbítót. Ha mégis használ, és vállalja ezért a felelősséget, csak földelt csatlakozóval rendelkező, jó állapotú hosszabbítót használjon, amely megfelel a készülék teljesítményének.
- Ne húzza ki a készüléket a konnektorból a hálózati kábelnél fogva.
- Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati kábelt.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Sík, stabil, hőálló munkafelületen használja, kifröccsenő víztől távol.
- A készülék alja nem léphet érintkezésbe vízzel.
- Soha ne hozza működésbe a készüléket főzőedény nélkül, vagy üres főzőedénnyel.
- A főzési funkció gombjának szabadon kell mozognia. Ne akadályozza meg, hogy a készülék automatikusan átváltson a melegen tartás funkcióra.
- Ne vegye le a főzőedényt, amíg a készülék működésben van.
- Ne helyezze a készüléket forró felületre, vagy bármely hőforrás illetve nyílt láng közvetlen közelébe, mert ez meghibásodást vagy veszélyt okozhat.
- Az edénynek közvetlenül érintkeznie kell a melegítő lappal. A két alkotóelem közé szorult tárgyak vagy ételdarabok gátolják a megfelelő működést.
- Ne helyezze a készüléket hőforrás közelébe vagy forró sütőbe, mert ez súlyos károsodást okozhat.
- Csak akkor helyezzen ételt vagy vizet a készülékbe, ha a főzőedény már a helyén van.
- Ne lépje túl a receptekben feltüntetett mennyiségeket.
- Ha a készülék bármely része lángra kap, ne kísérelje meg vízzel eloltani azt. Fojtsa el a lángot nedves törülőrúhával.

- Javítást kizárólag a szerviz végezhet, eredeti cserealkatrészek használatával.

ÓVJA A KÖRNYEZETET

- A készüléket több évig tartó működésre tervezték. Ha mégis a csere mellett dönt, ne feledje, hogy Ön is hozzájárulhat a környezet védelméhez.
- Mielőtt leselejtené a készüléket, távolítsa el az akkumulátort az időzítőből, és (a modellnek megfelelően) adja le egy helyi kommunális hulladékgyűjtő telepen.

HU



Gondoljon a környezetre!

- ① A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.
- ➔ A készüléket egy helyi kommunális hulladékgyűjtő telepen adja le.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból, majd vegye ki az alkatrészeket és a nyomtatott dokumentumokat is.
- Nyissa fel a fedelet a burkolaton lévő nyitógomb lenyomásával – 1. ábra. **Olvassa el az útmutatót, és figyelmesen kövesse a lépéseket.**

A készülék tisztítása

- Vegye ki a főzőedényt – 2. ábra, a belső fedelet és a gőzszelepet – 3. ábra
- Szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa meg a főzőedényt és a belső fedelet.
- Nedves törülőkendővel tisztítsa meg a készülék külsejét és a fedelet – 6. ábra.
- Alaposan szárítsa meg.
- Alaposan törölgesse át a főzőedény külsejét (főleg az alját).

A KÉSZÜLÉK ÉS FUNKCIÓ

- Ügyeljen rá, hogy semmilyen szilárd vagy folyékony anyag ne maradjon a főzőedény alatt és melegítőlapon – 9. ábra.
- A főzőedényt a megfelelő helyzetben állítsa a készülékbe – 10. ábra.
- Ellenőrizze, hogy a belső fedél és a gőzszelep a megfelelő helyzetben van-e – 8. ábra.
- A fedő lecsukásakor kattánót kell hallania.
- Csatlakoztassa a hálózati kábelt a készülék alapzatán lévő konnektorba (11. ábra), majd a hálózati aljzatba (12. ábra). Ekkor a készülék hosszú sípolással jelez, és a kezelőpanel összes jelzőfénye felvillan. A kijelzőn a [-----] látható, és az összes jelzőlámpa kialszik. A készülék készenléti üzemmódba lép, és igény szerint kiválaszthatja a menüfunkciókat.
- Hálózatra csatlakoztatott készülék esetén és főzés után ne érjen hozzá a melegítőlemezhez. Működés közben vagy közvetlenül főzés után ne mozgassa a készüléket.
- A készülék csak fedett helyiségben használható.
- **Főzés közben soha ne érjen a szellőzőnyíláshoz, mert égési sérülést szenvedhet – 24. ábra.**
- **Csak a készülékhez tartozó főzőedényt használja.**
- **A gőzölőkosár csak ehhez a készülékhez használható. Nem állítható be hozzá 100°C-nál nagyobb hőfok (26. ábra). Felhasználható a Rizs/Gabona menüvel kombinálva is.**
- **Csak akkor helyezzen ételt vagy vizet a készülékbe, ha a főzőedény már a helyén van.**
- **A legnagyobb vízmennyiség + étel nem haladhatja meg az edény belsejében jelzett legmagasabb szintet – 14. ábra.**

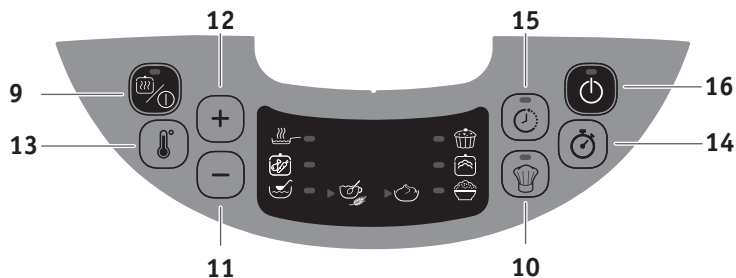
KEZELŐPANEL - MENÜK LEÍRÁSA





	MENÜ	Leírás		MENÜ	Leírás
1		OLAJBAN SÜTÉS Ételek olajban sütése. Max. olajmenny.: 350ml.	5		JOGHURT/ TÉSZTAKELESZTÉS Joghurtok erjesztése közvetlenül a főzőedényben vagy hőálló tálakban. Élesztővel dagasztott tészta kelesztésére is alkalmas
2		RAGU/LASSÚ FŐZÉS Hús, hal és/vagy zöldségek főzése valamilyen folyadékban, végül némi zsiradékkal. Max. mennyiség: a főzőedény 8. jelzőszintje.	6		TÉSZTASÜTÉS Desszertek, sütemények és (megfelelő beavatkozással) ropogós héjú kenyér készítése.
3		LEVES Sűrű levesek, zöldség- és húsalaplevek készítésére. Max. mennyiség: a főzőedény 8. jelzőszintje.	7		GŐZÖLÉS Ételek gőzölése az edényben lévő víz és a gőzölőkosár használatával. Vízmennyiség: 200-600ml.
4		KÁSA Tejes/vizes gabonakásák főzése	8		RIZS/GABONAFÉLÉK Rizs és gabonafélék főzése. Lásd a rizs/gabonafélék menü ajánlásait. Max. mennyiség: a főzőedény 8. jelzőszintje.


A menük mellett LED-kijelző mutatja az éppen kiválasztott menüt. A menük használata a „Menük ismertetése” szakaszban olvasható.

KEZELŐPANEL - FUNKCIÓK LEÍRÁSA



	MENÜ	Leírás
9	TÖRLÉS/MELEGEN TARTÁS 	<ul style="list-style-type: none"> Ez a gomb leállítja a már elindított főzési programot (egyszeri lenyomás), vagy aktiválja a Melegen tartás funkciót (menüválasztás közben) A melegen tartás üzemmód a megadott program végén automatikusan aktiválható (lásd: „Főzési programok táblázata”), vagy manuálisan aktiválható. Az automatikus melegen tartás letiltásához (menü indítása előtt) nyomja le hosszan ezt a gombot, amíg sípoló hangot nem hall. Ha ismét aktiválni szeretné a funkciót, nyomja le ismét hosszan a gombot. A jelzőfény VILLOG a menü kiválasztása közben: Ez azt jelenti, hogy a főzési menü tartalmaz egy automatikus melegen tartás üzemmódot a főzési ciklus után. Ha a jelzőlámpa NEM VILÁGÍT, akkor a főzési menü nem tartalmazza az automatikus Melegen tartás üzemmódot. Ha a jelzőlámpa VILÁGÍT, akkor a Melegen tartás üzemmódot már aktiválták. A képernyőn látható a melegen tartás időtartama. A melegen tartás üzemmód kikapcsolásához nyomja le a gombot. Ekkor a LED-kijelző kialszik. Az étel ízének megőrzése érdekében nem javasoljuk, hogy a Melegen tartás funkciót 12 óránál tovább használja.
10	KÉZI ÜZEMMÓD 	<ul style="list-style-type: none"> A Kézi üzemmód használatához nyomja le ezt a gombot. Ezután állítsa be a paramétereket a HŐFOK (13) és az IDŐZÍTŐ gomb (14) lenyomásával. Nyomja le a START gombot (16) a főzési program indításához. A beállításokat a rendszer a következő használatig rögzíti. Ezeket a beállításokat igény szerint törölheti, vagy főzés közben módosíthatja.

FUNKCIÓGOMBOK - LEÍRÁS

11		Vissza/«Csökkentés» gomb <ul style="list-style-type: none"> Ezzel a gombbal lehet visszalépni a menüben. Az időtartam és a hőfok szabályozásánál az értékek «csökkentéséhez» használhatja.
12		Tovább/«Növelés» gomb <ul style="list-style-type: none"> Ezzel a gombbal lehet előre lépni a menüben. Az időtartam és a hőfok szabályozásánál az értékek «növeléséhez» használhatja.
13		HŐMÉRSÉKLET-szabályozó gomb jelzőfényel <ul style="list-style-type: none"> A hőmérséklet kiválasztásához nyomja meg a gombot. Ezután válassza a  lehetőséget vagy  lehetőséget Ez a gomb a főzés közben is megnyomható, ha módosítani szeretné a hőmérsékletet a főzési folyamat során. A LED-jelzőfény akkor aktiválódik, amikor a képernyő megjeleníti a hőfokot.
14		IDŐZÍTŐ gomb jelzőfényel <ul style="list-style-type: none"> A főzési idő kiválasztásához nyomja meg a gombot. Ezután válassza a  lehetőséget vagy  lehetőséget Ez a gomb a főzés közben is megnyomható, ha tovább akar főzni, vagy csökkenteni szeretné a főzési időt a főzési menü megnyitása után. A LED-jelzőfény akkor aktiválódik, amikor a képernyő megjeleníti a hőfokot.
15		KÉSZLETETETT INDÍTÁSI gomb <ul style="list-style-type: none"> A főzés elindításának késleltetéséhez nyomja meg ezt a gombot. Amikor lenyomja a gombot, megjelenik a kijelzőn a visszaszámlálás. A főzési program indulásáig a LED-kijelző világítani fog. A program indulásakor a LED-kijelző a Késleltetett indítás gombról az Időmérő gombra vált.
16		START gomb <ul style="list-style-type: none"> A főzési menü elindításához nyomja meg ezt a gombot. A program végén tartsa lenyomva a START gombot a kijelző kikapcsolásához. Ha a LED-kijelző villogása abbamarad, de továbbra is világít, akkor a főzés folyamatban van. A program végén a LED-kijelző automatikus melegen tartásra vált (ha a funkció aktiválva van). Egyéb esetben villogni kezd.








HU

IKON	MENÜK	FŐZÉSI IDŐ		HÖMÉRSÉKLET		KÉSZLELTETÉSI IDŐTARTAMÁNY	KÉSZLELTETÉSI IDŐTARTAMÁNY	Automatikus MELEGEN TARTÁS	FEDŐ HEVIZETE
		Alapértelmezett	Állítható	Alapértelmezett	Tartomány				
	OLAJBAN SÜTÉS	20 perc	1 perc	160°C	130/140/150/160	NEM	-	NEM	IGEN
	RAGULASSU FŐZÉS	1 óra	5 perc	100°C	80/90/100/120	max. 24 óra	5 perc	IGEN	IGEN
	LEVES	1 óra	5 perc	100°C	90/100/110	max. 24 óra	5 perc	IGEN	IGEN
	KÁSA	20 perc	1 perc	100°C	90/95/100	max. 24 óra	5 perc	IGEN	IGEN
	JOGHURT/ TÉSZTAKELSZTÉS	8 óra	15 perc	40°C	30/40°C	NEM	-	NEM	IGEN
	SÜTÉS	1 óra	5 perc	160°C	130/140/150/160	NEM	5 perc	NEM	IGEN
	GŐZÖLÉS	40 perc	5 perc	100°C	-	max. 24 óra	5 perc	NEM	IGEN
	RIZS/GABONAFÉLÉK	Automatikus	-	Automatikus	Automatikus	max. 24 óra	5 perc	IGEN	IGEN
	TÖRÖL/ AUTOMATIKUS MELEGEN TARTÁS	-	-	75°C	-	-	-	-	-
	KÉZI ÜZEMMÓD	30 perc	5 perc	100°C	40-160°C (10°C-os lépések)	max. 24 óra	5 perc	NEM	IGEN
	KÉSZLELTETÉSI IDŐTARTÁS	-	-	-	-	-	-	-	-

HOGYAN KEZDJE?






- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, majd helyezze a főzőedényt az alapra. Illessze a helyére a belső fedelet és a dugaszt.

1. A FŐZÉSI PROGRAM KIVÁLASZTÁSA

- A készülék bekapcsolása után ez látható a képernyőn: . Helyezze el az ételt a főzőedényben. A recepttől függően csukja le vagy hagyja nyitva a fedelet.
- Válassza ki a kívánt menüt a  és  a gombbal.
 - Ha a  gombot nyomja le, a menük kijelzője az előző oldalon látható 1-8 sorrendben jeleníti meg a menüket.
 - Ha a  gombot nyomja le, a menük kijelzője az előző oldalon látható 1-8 sorrenddel ellentétesen jeleníti meg a menüket.
- Nyomja le a START gombot  a világító LED-fénnyel kijelölt menü indításához. A menü elindítása után a START gomb  villogása megszűnik, és folyamatosan világít.
- A menü az alapértelmezett főzési paraméterekkel fut (lásd a főzési programok táblázatát az előző oldalon)
- A LED-képernyőn látható az ételkészítés hátralevő ideje (kivéve a Rizs/ Gabona menüt), és a program végén automatikusan leáll vagy Melegen tartásra vált (csak a Kása, a Leves, a Ragu és a Rizs/Gabona menük esetében)

2. PARAMÉTEREK BEÁLLÍTÁSA FŐZÉS ELŐTT

Automatikus MELEGEN TARTÁS

- Csak  a (kása),  (leves),  (ragu),  (rizs/gabonafélék) menük válhatnak automatikus melegen tartás üzemmódba.
- Ha ezekben a menükben törölni szeretné az automatikus melegen tartást, tartsa lenyomva a MELEGEN tartás/Töröl gombot  addig, amíg sípoló hangot hall és a kijelző villogni kezd.
- Az automatikus melegen tartás törlését csak a menü indítása előtt hajthatja végre.

Időtartam és hőfok beállítása

- Minden menühöz tartozik egy alapértelmezett időtartam és hőfok.

- Ha módosítaná ezeket az előre beállított értékeket, válassza ki a megfelelő gombot:
 - Nyomja meg az IDŐZÍTŐ gombot (⌚), majd a (−) és/vagy (+) gombot a főzési idő beállításához a receptnek megfelelően.
 - Nyomja meg a HŐMÉRSÉKLET gombot (🌡️), majd a (−) és/vagy a (+) gombot a főzési hőmérséklet receptnek megfelelő beállításához.

3. PARAMÉTEREK MÓDOSÍTÁSA FŐZÉS KÖZBEN

- Főzés közben bármikor módosíthatja az időtartamot és a hőfokot (kivéve a Melegen tartás, (Rizs/Gabona), és a (Gőzölés) menü esetében, ahol csak az időtartam módosítható).
- Az előre beállított időtartam és hőfok módosításához válassza ki a megfelelő gombot, és kövesse a fentebb megadott utasításokat.
- A fedelet a főzés során bármikor kinyithatja, ha az ételhez hozzá kíván adni, vagy ellenőrizni szeretné az állapotát.
- Rizs főzésekor és sütésekor javasoljuk, hogy csak a program végének közeledtével nyissa ki a fedelet, és akkor sem hosszabb időre, mert az kedvezőtlenül befolyásolhatja az eredményt.

4. A FŐZÉS BEFEJEZTÉVEL

- Nyissa fel a fedelet
- A főzőedényt és a gőzölőkosarat kesztyűben fogja meg.
- Az ételt a készülékhez tartozó lapáttal merheti ki.

MEGJEGYZÉS: Javasoljuk, hogy a főzőedényben lévő ételt ne fém eszközzel keverje vagy merje ki, mert az megkarcolhatja az edényt.

- Csukja vissza a fedelet az étel melegen tartásához.
- Ha a használatban lévő menühöz nem tartozik automatikus melegen tartás, akkor a főzési program végén a Melegen tartás/Törlés gomb lenyomásával aktiválhatja a melegen tartást.
- Ha a menü melegen tartás üzemmódban van, az ennek megfelelő kijelző világít.
- A Melegen tartás üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a Melegen tartás/Törlés gombot. Ekkor a LED-kijelző kialszik.

5. A KIJELZŐ KIKAPCSOLÁSA

- Használat után kihúzhatja a készülék dugóját, és ezzel kikapcsolhatja a készüléket.

- A képernyő kikapcsolásához tartsa lenyomva (~5 mp) a START gombot, amíg sípoló hangot nem hall.
- A képernyő újbóli bekapcsolásához nyomja le bármelyik gombot a felületen.

A MENÜK ISMERTETÉSE

1. OLAJBAN SÜTÉS menü

Ez a menü kisebb ételdarabok hirtelen kisütésére/keverve piritására, valamint hal, hús és krokett olajban sütésére alkalmas. A menü használatakor az étel felszínének olajjal kell érintkeznie a ropogós és ízletes külső réteg kialakulásához.

- A funkció csak az olaj és az étel együttes használatára alkalmas.
- A legjobb eredmény érdekében töltsön ki annyi olajat, amennyi ellepi a főzőedény alját, várjon pár percet, amíg felforrósodik, és ekkor adja hozzá az elkészítendő ételt.
- Két sípolás jelzi, ha az olaj hőmérséklete elérte a 160°C-ot.
- Érdemes időről időre átkeverni az ételt.
- A termék nem bő olajban sütéshez készült. Nem javasoljuk 350ml-nél több olaj használatát.

MEGJEGYZÉS:

- Gondoskodjon róla, hogy a levehető belső fedél teljesen száraz legyen, és a szilikoncsatlakozásnál se maradjon víz. Így elkerülheti a forró olaj kifröccsenését a fedő lecsukásakor.
- Ehhez a funkcióhoz ne használja a gőzölőkosarat, mert megolvadhat.

2. RAGU/LASSÚ FŐZÉS menü

Ez a funkció húсок és zöldségek mártásban főzéséhez alkalmas.

- Ezzel a funkcióval alacsony hőfokon (80°C/90°C), akár órákon keresztül is (max. 8 óra) főzheti a húsokat, így azok még omlósabbak lesznek.
- 100°C/120°C hőfok beállításával felgyorsíthatja a főzést.
- A hozzávalók és a folyadék együttes mennyisége ne lépje túl a főzőedényen jelzett 8-as szintet.

TIPPEK: Ízletesebb lehet az étel, ha a húst és/vagy a hagymát először néhány percig piritja az OLAJBAN SÜTÉS -menüvel, és csak ezután indítja el a RAGU/LASSÚ FŐZÉS -menüt.

MEGJEGYZÉS: A főzés időtartama a hozzávalók méretétől függően változhat.

3. LEVES menü

Ezzel a menüvel tápláló, gazdag leveseket és jóízű természetes hús- és zöldségalapleveket készíthet például rizses húshoz vagy rizottóhoz.

A leves tökéletes táplálékforrás, amely biztosítja a megfelelő folyadékellátást is.

- A hozzávalók és a folyadék együttes mennyisége nem lépheti túl a főzőedényen jelölt 8. szintet.
- **MEGJEGYZÉS:** A főzőedény belsejében ne pürésítse a levest kézi turmixgéppel. Ha a levest pürésíteni kívánja, előbb öntse át egy erre alkalmas keverőedénybe.

4. ZABKÁSA menü

Ezzel a menüvel tápláló tejes kásákat készíthet köles, zab, rizs, árpa és egyéb gabonafélék felhasználásával. Ezzel a funkcióval tápláló ételeket készíthet gyermeke számára.

- Az elkészült kását érdemes azonnal tárolni, és 1 órán belül fogyasztani.
- A rizst vagy a gabonát főzés előtt alaposan mossa át, így eltávolíthatja a keményítő egy részét, és elkerülheti, hogy a kása kifusson.

5. JOGHURT/TÉSZTAKELESZTÉS menü

Ezzel a menüvel joghurtot készíthet közvetlenül a főzőedényben vagy hőálló tálakban. Élesztővel dagasztott tészták kelesztésére is alkalmas.

JOGHURT KÉSZÍTÉSE

- Mossa ki az edényt és a tálakat meleg, mosogatószeres vízzel, majd alaposan öblítse ki és szárítsa meg őket.
- A joghurtkészítéshez használandó összes eszközt mosogatógéppben tisztítsa meg. A sterilizálás nagyon fontos, mert megakadályozza a levegővel terjedő nemkívánatos mikrobák hozzáférését a kultúrához, ami a joghurt elfolyósodásához vezetne.
- A házi joghurtokban nincsenek olyan stabilizáló és tömegnövelő anyagok, mint egyes bolti termékekben, ezért gyakran lazább az állaguk. A házi joghurtok tetején gyakran jelenik meg tápláló, világos savó, amelyet el lehet keverni a joghurttal. A másik lehetőség, hogy kiönti.
- A házi készítésű natúr joghurt hűtés után friss gyümölcscsel vagy befőttel ízesíthető. Ha a gyümölcsöt a joghurt erjedése előtt adja hozzá, akkor a gyümölcsben található savak gátolják a szilárdulást, és a joghurt folyós lesz. Egyes erősen savas gyümölcsöktől, mint a friss ananász, a joghurt megcsomósodhat. A savas gyümölcsöket inkább külön tálban szolgálja fel.

A JOGHURT HOZZÁVALÓINAK KIVÁLASZTÁSA

Tej

Milyen tejet használjak?

Minden receptünk tehéntejjel készül (ha másképp nem jelezzük). Lehet növényi tejet (pl. szója) vagy kecsketejet is használni, de ekkor a joghurt szilárdságát befolyásolhatja a tej típusa. A készülékben felhasználható a nyers tej, a tartós tej, és az alább felsorolt összes tejtípus:

- **Tartós steril tej:** Az UHT teljes tejből tömörebb joghurt készül. Félzsíros tejből lágyabb joghurtot készíthet. Használhat félzsíros tejet 1 vagy 2 bögre tejpor hozzáadásával is.
- **Pasztőrözött tej:** krémesebb joghurt készíthető belőle, egy kis föllel a tetején.
- **Nyers tej** (termelői): fel kell forralni. Javasoljuk, hogy a tejet hosszabb ideig forralja. A forralatlan termelői tej használata veszélyes lehet. A felforralt tejet hagyja lehűlni, mielőtt a főzőedénybe töltené. A nyers tejből készített joghurtot nem ajánljuk kultúra készítéséhez.

- **Tejpor:** a tejpor használata különösen krémes joghurtot eredményez. Kövesse a termék dobozán olvasható utasításokat.

Teljes, lehetőleg tartós UHT-tejet válasszon. A nyers (friss) vagy pasztörözött tejet forralja fel, majd hűtse le és főlözze le.

Erjesztési anyag

Joghurthoz . A következőképpen készülhet:

- Boltban vásárolt **natúr joghurtból**. Minél hosszabb a lejárati ideje, annál több aktív erjesztési anyagot tartalmaz, és annál sűrűbb joghurt készíthető belőle.
- **Fagyasztva szárított erjesztési** adalékkal. Ebben az esetben tartsa be az erjesztési adalék használati utasításában megadott aktiválási időt. Az erjesztési adalékok áruházakban, gyógyszertárakban és egyes egészségügyi üzletekben kaphatók.
- Ön által **nemrég készített natúr joghurtból** – minél frissebb, annál jobb. Ez a folyamat a joghurtkultúra készítése. 5 egymást követő eljárás után a felhasznált joghurt elveszíti aktív erjesztési anyagait, és csökken a kész termék szilárdsága. Ilyenkor újra kell indítani a kultúrakészítést boltban vett joghurttal, vagy fagyasztva szárított erjesztési adalékkal.

Ha felforralta a tejet, várjon amíg szobahőmérsékletre hűl, és csak ekkor adja hozzá az erjesztési anyagot.

A túl magas hőmérséklet tönkretelheti az erjesztési anyagot.

Erjedési idő


- A joghurt erjedéséhez 6 - 12 órára van szükség az alapanyagoktól és a kívánt eredménytől függően.



- Az elkészült joghurtot legalább 4 órára tegye hűtőszekrénybe, ahol maximum 7 napig tárolható.

TÉSZTAKELESZTÉS

Mielőtt ezzel a menüvel hozzáfogna a kelesztéshez, dagassza meg a tésztát.

- Ha kézzel dagaszt, először keverje össze az élesztőt langyos vízzel vagy tejjel egy pohárban. Adjon hozzá egy teáskanál cukrot, és jól dolgozza össze az élesztő felfuttatásához.
- Ha a folyadék 10 percen belül habosodni kezd, elkezdődött a folyamat.
- A felfutott élesztőt adja hozzá a száraz alapanyagokhoz (liszt + só), és egészítse ki a receptben előírt folyadékmennyiséggel.
- Az egyenletes, jó minőség eléréséhez általában 15-20 percig kell dagasztani a tésztát.
- Ha már egyenletes a massa, helyezze a főzőedénybe, és csukja le a fedelet.
- Válassza ki a TÉSZTAKELESZTÉS menüt  a „Menü kiválasztása” szakaszban megadott útmutató szerint.
- Fehér kenyértészta kelesztéséhez általában 1 óra szükséges.
- **MEGJEGYZÉS: A tészta megkelesztéséhez szükséges idő a hozzáadott alapanyagok minőségétől függ.**
- Ha a tészta 30 perc-1 óra alatt egyáltalán nem kel meg, akkor az élesztő deaktiválódott, és/vagy túl forró volt a hozzáadott folyadék. Ebben az esetben új élesztő hozzáadásával lehet megmenteni a tésztát.

TIPPEK: Az élesztő ne kerüljön közvetlen kapcsolatba sóval. Ne használjon forró vizet. A só az élesztő ellensége, a forró víz koltja a felfutott élesztő hatását. Ügyeljen rá, hogy ne forró, csak langyos vízzel dolgozzon.


MEGJEGYZÉS: Ne használjon fém eszközöket a főzőedény belsejében, mert megkarcolhatják. Ha kézimixerrel szeretné előkészíteni a tésztát, válasszon erre alkalmas edényt, és csak a dagasztás után megerősödött tésztát helyezze át a többfunkciós főzőeszközbe.

6.




TÉSZTASÜTÉS menü

Ezzel a menüvel süteményeket (130°C/140°C) vagy olyan kenyérféléket készíthet, amelyek tésztáján bizonyos vastagságú kéreg keletkezik.

- Mielőtt elindítaná a (SÜTÉS)  menüt, megkelemezheti a kenyér tésztáját a (JOGHURT/TÉSZTAKELESZTÉS) menüvel. A tésztát mindkét oldalán meg kell sütni.
 - Süsse 40-45 percig az egyik oldalon, majd sütőkesztyű használatával vegye ki a főzőedényt a készülékből, és fordítsa meg benne a tésztát.
 - Ezután főzze további 30-45 percig a másik oldalon (megjegyzés: az idő csak javaslat, az összetevőktől és az ízléstől függ.)
- Aranybarna kenyérhéjhoz válassza a 150°C/160°C hőfokot.
- Tejtermékeket és tojást tartalmazó receptekhez (pl. sütemények) válassza a 130°C/140°C hőfokot.
 - **MEGJEGYZÉS: Javasoljuk, hogy a főzőedényt mindig kesztyűben fogja meg.**
 - **A főzőedény sérülésének elkerülése érdekében ne használjon fém eszközöket az étel keveréséhez/kiszedéséhez (különösen ha azok élesek).**

7. GŐZÖLÉS menü

Ezzel a menüvel forró gőzben főzhet gombócot, halat, húst vagy zöldséget, így nemcsak több vitamint és tápanyagot őrizhet meg, de a főzőolaj használatát is mérsékelheti. A menüvel tápláló, szilárd ételeket készíthet gyermeke számára.

- Töltsön 600ml–1liter vizet a főzőedénybe. A gyors előmelegítés érdekében ne töltsa a vizet a főzőedény 4. szintjénél tovább.
- Vegye figyelembe, hogy az edény 2. szintje 600ml folyadéknak felel meg. 3. szint = 900ml, 4. szint = 1,2liter.
- Helyezze a hozzávalókat a készülék gőzölőkosarába, majd illessze a kosarat a főzőedénybe.
- Zárja le a fedelet. Válassza a GŐZÖLÉS menüt .
- **TIPP:** minél kisebb méretűek a hozzávalók, annál gyorsabban elkészül az étel. Segítségül megadunk néhány időtartamot:

Étel	Becsült főzési idő* (600ml víz alapján)
Burgonya (félbevágott ~ 50g/db)	25 perc
Burgonya (szeletelt, ~ 5 mm vastag)	15 perc
Brokkoli/Karfiol	20 perc
Répa (darabolt)	30 perc
Répa (szeletelt ~ 0,5mm vastag)	15 perc
Lazac	15 perc
Húspogácsa	15 perc
Gombóc	30-45 perc

HU

* Az előmelegítési időt is tartalmazza. A főzés időtartama nem csupán a hozzávalók méretétől és mennyiségétől, hanem a főzőedényben lévő víz mennyiségétől is függ.

MEGJEGYZÉS: Figyelem: főzés közben a gőzölőkosár felforrósodik. Ha ki akarja venni a gőzölőkosarat a főzőedényből, javasoljuk a sütőkesztyű használatát.

8. RIZS/GABONAFÉLÉK menü

Ez a menü a Fuzzy Logic technológia segítségével főzi tökéletesen pergősre a rizst. A főzés időtartamát és hőfokát a menü automatikusan a felhasznált alapanyag mennyiségéhez igazítja. Mivel a főzés időtartama ebben a menüben automatikus, nem állíthatja be manuálisan.

TANÁCSOK A TÖKÉLETES RIZSHEZ

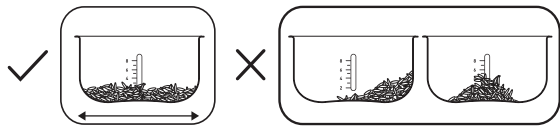
ÍGY FŐZHETI MEG A LEGJOBB RIZST

Főzés előtt: A rizs kimérése a mérőpohárral, és a rizs atmoszája (kivéve ha rizottót készít).

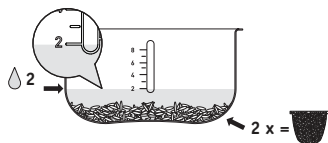
- Mérje meg a megfőzni kívánt rizs mennyiségét a készülékhez mellékelt pohárral (pl.: 1 csésze, 2 csésze stb.)



- Először is mossa át a rizst. Ezzel eltávolíthatja a keményítő egy részét, így a rizs nem lesz ragadós.
- Rendezze el a rizst egyenletesen a főzőedényben.



- Töltsön az edénybe hideg vizet vagy hús/zöldség alaplevet az edény oldalán látható „CUP” szintig. Például ha 2 pohár rizst főz:



- Csukja le a fedelet, és válassza ki a (RIZS/GABONA menüt) a „HOGYAN KEZDJEM?” szakasz leírása alapján .
- A képernyőn [] jelenik meg.
- Nyomja meg a „Start” [] gombot. A kijelző villogása leáll, és folyamatosan világít.
- A kijelző villog [], elindul a főzési folyamat.
- Ha a rizs elkészült, a készülék automatikusan Melegen tartásra vált. A zöld jelzőlámpa [] világítani kezd.
- Ha a zöld fény világít, keverje meg a rizst, és hagyja még néhány percig az edényben a tökéletesen pergős minőséghez.

Megjegyzés: Először mindig a rizst tegye az edénybe, ellenkező esetben túl sok lesz a víz.

Az alábbi táblázat segít a rizs főzésében:

TIPPEK: A javasolt mennyiségeket csak irányadásként közöljük. A víz mennyiségét ízlése szerint módosíthatja.

FŐZÉSI TANÁCSOK RIZSHEZ - 8 pohár

Nyers rizs mennyisége (pohár)	Nyers rizs mennyisége (gramm)	Víz szintje a főzőedényben (+ rizs)	Adag
2	300g	2 mérőpohár jel	3per. - 4per.
4	600g	4 mérőpohár jel	5per. - 6per.
6	900 g	6 mérőpohár jel	8per. - 10per
8	1200 g	8 mérőpohár jel	13per. - 14per.

Rizs főzésénél az időtartam és a hőfok beállítása automatikus.

Vegye figyelembe, hogy a folyamat 7 lépésből áll:

Előmelegítés => Víz felszívódása => Gyors melegítés => Forralás => Víz elpárolgatása => Rizs párolása => Melegen tartás.

A főzés időtartama a rizs mennyiségétől és minőségétől függ.

9. KÉZI ÜZEMMÓD menü

A Simply Cook kézi üzemmódja szinte bármilyen étel elkészítését lehetővé teszi.

- A főzés időtartamát és hőfokát tetszés szerint állíthatja be.
- Igény szerint automatikus és állandó hőfokot is biztosíthat, vagy folyamatosan szabályozhatja a paramétereket kedvenc ételle készítése közben.
- A Kézi üzemmód alacsony hőfokú beállításai lehetővé teszik egyes ételek zuvidálását, és túró (Cottage cheese) készítését.
- Íme néhány javaslat a további receptlehetőségek kipróbálásához.
- A Kézi üzemmód a készülék következő használatáig rögzíti a beállításokat.


Hőmérséklet °C	Mire használható?
40°C	Bébiétel melegítéséhez
80°C	Túróhoz/kényes ételek felmelegítéséhez
100°C	Vízforralás
110°C	Lekvár készítése
120 °C	Tésztafőzés
130°C	Hozzávalók megpirítása
140°C	Zöldségek, hal és baromfi főzése
150°C	Húsok pirítása
160°C	Húsok sütése





- **Túró (Cottage cheese) készítése.** A túró alapanyagaként kefir használunk. A kefir és a túró aránya körülbelül 4:1.

Lekvár készítéséhez hagyja nyitva az edény fedelét.

- **Újramelegítéskor** a hideg étel mennyisége nem lehet nagyobb, mint a főzőedény térfogatának fele. Ha túl sok ételt helyez az edénybe, nem lehet kellőképpen átmelegíteni. Ha többször használja az „Újramelegítés” funkciót, vagy túl kevés ételt melegít, az étel odaéghet, és az edény aljához ragadhat.
- Nem javasoljuk a kásák felmelegítését, mert ragacsosak lesznek.
- A kellemetlen szagok elkerülése érdekében a régóta tárolt ételeket ne melegítse újra.
- Rizs újramelegítéséhez először adjon a rizshez vizet, és keverje meg.
- Az újramelegítés során érdemes időről időre átkeverni az ételt.





10. KÉSLELTETETT INDÍTÁS FUNKCIÓ

- A késleltetett indítás használatához először válassza ki az egyik menüt, és állítsa be a főzés időtartamát.
- Ezután nyomja le a  (Késleltetett indítás) gombot, és válassza ki az időpontot.
- Az alapértelmezett késleltetett időpont megegyezik a kiválasztott főzési idő elejével.

- A késleltetett indítás kezdetét legfeljebb a választott időtartam kezdetétől számított 24 órára állíthatja be.
- A  és  gomb minden megnyomása növelheti vagy csökkentheti az indítási idő késleltetését.
- A kívánt előre beállított idő kiválasztása után nyomja meg a (Start)  gombot a főzési állapot megadásához, ekkor a  START jelzőfény VILÁGÍT, és

a kijelző megjeleníti a főzés menü befejezéséig hátralévő órák számát. A főzési program megkezdéséig a Késleltetett indítás LED-kijelzője bekapcsolva marad. A program indulásakor a LED-kijelző a Késleltetett indítás gombról az Időmérő gombra vált.

Megjegyzés:

A következő funkciókhoz nem állítható be késleltetett indítás:  (olajban sütés),  (tésztakelesztés/joghurt),  (tésztasütés), és  (melegen tartás) funkciók.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás és karbantartás előtt mindig győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt, és a dugóját kihúzták a konnektorból.
- Kifejezetten javasoljuk, hogy minden használat után mossa le a készüléket szivaccsal – 4-5-6. ábra.
- Minden használat után törölje le a készülékről a lecsapódott gőzt.
- A főzőedény, a mérőpohár, a keverőlapát és a merőkanál mosogatógépben is mosható.

Főzőedény, gőzölökösár

- Ezeknél nem javasolt maró hatású porok vagy dörzsszivacs használata.
- Ha étel ráragad az edény aljára, öntsön rá vizet, és mosogatás előtt hagyja ázni egy kicsit.
- Alaposan szárítsa meg a főzőedényt.

A főzőedény helyes használata

- A főzőedény állapotának megóvásához olvassa el figyelmesen az alábbi útmutatót:
- A főzőedény jó minőségének megőrzéséhez azt javasoljuk, hogy ne vágjon benne ételt.

- Mindig tegye vissza az edényt a multifunkciós sütőbe.
- Használja a készülékhez tartozó műanyag kanalat vagy egy fakanalat; a fémből készült eszközök megkarcolhatják a főzőedény felületét – 15. ábra.
- A rozsdásodás elkerülése érdekében ne öntsön ecetet a főzőedénybe.
- A főzőedény felülete az első használat után vagy hosszan tartó használatkor elszíneződhet. Ezt a változást a gőz és a víz okozza – nem befolyásolja a többfunkciós főzőkészülék működését, és nem káros az egészségre. A készülék használata továbbra is biztonságos marad.

A belső fedél tisztítása

A belső fedél eltávolításához nyomja a fedelet mindkét kezével kifelé (3. ábra). Tisztítsa meg szivaccsal és mosogatószerrel (4. ábra). Ezután törölgesse szárazra, és helyezze vissza a két borda mögé, majd felül nyomja le, és ezzel rögzítse (7-8. ábra).

A készülék egyéb alkatrészeinek tisztítása és karbantartása

Tisztítsa le a főzőkészülék külsejét – 6. ábra, a fedél belsejét és a hálózati kábelt egy nedves törölkendővel, majd törölje szárazra. Ne használjon dörzsölő hatású termékeket.

Ne használjon vizet a készülék belsejének tisztításához, mert károsíthatja a hőérzékelőt.

MŰSZAKI HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Meghibásodás leírása	Ok	Megoldások
A kezelőpanel jelzőfénye nem világít, a termék nem melegít.	A készülék nem csatlakozik az elektromos hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakozik-e a hálózathoz és be van-e kapcsolva.
A kezelőpanel jelzőfénye nem világít, de a termék melegít.	A jelzőlámpa csatlakozója hibás, vagy a jelzőlámpa sérült.	Küldje el javításra egy hivatalos szervizbe.
Gőzszivárgás használat közben.	A fedél nem zár megfelelően.	Nyissa ki a fedelet, majd ismét csukja le.
	A belső fedél elhelyezése vagy beillesztése nem megfelelő.	Illeszze be megfelelően a fedelet – 7-8. ábra
	A tömítés sérült.	Küldje el javításra egy hivatalos szervizbe.
A rizs nem fő meg, vagy túlfő.	A víz túl sok vagy túl kevés a rizs mennyiségéhez képest.	Adagolja a vizet a rizsfőzéshez mellékelt táblázat alapján. Mindig a rizst helyezze először a főzőedénybe, és csak ezután töltsse rá a vizet az edény falán látható jelzésig.


Meghibásodás leírása	Ok	Megoldások
A rizs nem fő meg, vagy túlfő.	A párolás elégtelen.	Küldje el javításra egy hivatalos szervizbe.
Az automatikus melegen tartás funkció nem működik (a készülék tovább marad főzési programban, vagy nem melegít a melegen tartáskor).	A beállítás során a felhasználó kikapcsolta a Melegen tartás funkciót. Ez a funkció csak a Kása, a Leves, a Ragu és a Rizs/Gabona funkcióban működik.	
E0:	A felső hőérzékelő áramköre nyitott vagy zárlatos.	
E1:	Az alsó hőérzékelő áramköre nyitott vagy zárlatos.	Kapcsolja ki a készüléket, és indítsa újra a programot. Ha a probléma továbbra is fennáll, küldje el a készüléket javításra a hivatalos szervizbe.

Megjegyzés: Ha a belső edény deformálódott, ne használja többet, hanem cseréltesse ki a hivatalos szervizben.

Pročitajte i slijedite uputstva za upotrebu. Čuvajte ih na sigurnom.

- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu u kombinaciji s vanjskim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca od 8 ili više godina ako su imali nadzor ili uputstva za sigurnu upotrebu aparata i ako razumiju uključene opasnosti. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako imaju više od 8 godina i pod nadzorom su. Aparat i pripadajući kabal držite van domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Ovaj aparat smiju koristiti osobe s umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja ako to čine pod nadzorom ili ako su im date uputstva o korištenju aparata na siguran način i ako razumiju prisutne rizike.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za

- njihovu sigurnost ili ako im je ta osoba dala upute o načinu korištenja aparata.
- Djecu je potrebno nadzirati kako biste bili sigurni da se ne igraju aparatom.
 - Budući da je ovaj aparat namijenjen samo za upotrebu u domaćinstvu, nije namijenjen za sljedeće načine upotrebe i na njih se neće primjenjivati garancija:
 - u kuhinjama koje su namijenjene osoblju prodavnica, kancelarija i u ostalim profesionalnim okruženjima
 - na farmama
 - za goste hotela, motela i u ostalim objektima rezidencijalnog tipa
 - u smještajnim objektima u kojima se pruža usluga noćenja i doručka
 - **Ako na aparatu postoji odvojivi kabal za napajanje:** ako je kabal za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kablom ili jedinicom koja je dostupna u ovlaštenom servisu.
 - **Ako na aparatu postoji fiksni kabal za napajanje:** ako je kabal za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, proizvođačev postprodajni servisni centar ili osoba sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla bilo kakva opasnost.

- Aparat ne smije biti uronjen u vodu ni bilo koju drugu tečnost.
- Za čišćenje pribora i dijelova koji dolaze u dodir sa hranom koristite vlažnu krpu ili spužvu sa deterdžentom za posuđe. Isperite vlažnom krpom ili spužvom. Pribor i dijelove koji su u dodiru s hranom osušite suhom krpom.
- Ako je simbol  istaknut na aparatu, taj simbol znači „Oprez: površine mogu postati vruće tokom upotrebe“.
- Oprez: nakon upotrebe se na površini grijača zadržava toplota.
- Oprez: opasnost od ozljeda zbog nepravilne upotrebe aparata.
- Oprez: ako vaš aparat ima prijenosni kabal za napajanje, nemojte prolijevati tečnost po konektoru.
- Uvijek iskopčajte aparat:
 - odmah nakon upotrebe
 - kada ga premještate
 - prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja
 - ako ne funkcioniira pravilno
- Dodirivanje vruće površine aparata, tople vode, pare ili hrane može uzrokovati opekotine.
- Tokom kuhanja aparat emitira toplotu i paru. Podalje držite lice i ruke.

- Kuhinjski aparati se trebaju postaviti tako da budu stabilni i to tako da se drške (ako postoje) postave tako da se spriječi izlivanje vrelih tečnosti.
- Lice i ruke nemojte stavljati blizu izlaza za paru. Nemojte spriječavati izlaz pare.
- Sve probleme i upite uputite našem timu za odnose s kupcima ili pogledajte našu web stranicu.
- Aparat se može koristiti na visini do 2000 m.

- Radi vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa sigurnosnim propisima i direktivama koje su na snazi u vrijeme proizvodnje (direktiva o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima prikladnima za kontakt s hranom, zaštiti životne sredine itd).
- Provjerite da li napon napajanja odgovara naponu navedenom na aparatu (izmjenična struja).
- Imajući na umu raznovrsne standarde koji se primjenjuju, ako se aparat ne koristi u zemlji u kojoj je kupljen, odnesite ga na provjeru u ovlaštenu servisnu centar.

PRIKLJUČIVANJE NA NAPAJANJE

- Aparat nemojte koristiti u sljedećim uslovima:
 - aparat ili kabal je oštećen
 - aparat je pao, ima vidljiva oštećenja ili ne radi ispravno
 - U gornjim slučajevima, aparat se mora poslati u ovlaštenu servisnu centar. Nemojte sami rastavljati aparat.
- Ne ostavljajte kabal da visi
- Uvijek priključite aparat u uzemljenu utičnicu.
- Ne koristite produžni kabal. Ako se odlučite za korištenje na vlastitu odgovornost, koristite samo produžni kabal koji je u dobrom stanju, ima uzemljeni utikač i kompatibilan je s napajanjem aparata.
- Aparat nemojte isključivati iz napajanja povlačenjem kabla za napajanje.
- Aparat uvijek iskopčajte prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.

KORIŠTENJE APARATA

- Koristite aparat na ravnoj i stabilnoj površini otpornoj na toplotu, dalje od prskanja vode.
- Nemojte dopustiti da baza aparata dođe u doticaj sa vodom.
- Aparat nikad nemojte koristiti ako je posuda prazna ili bez posude.
- Funkcija/tipka za kuhanje mora moći slobodno raditi. Nemojte spriječiti ni ometati funkciju kod automatske promjene na funkciju održavanja toplote.
- Ne vadite posudu za kuhanje dok aparat radi.
- Nemojte stavljati aparat direktno na vruću površinu ni bilo koji drugi izvor toplote ili plamena jer će to uzrokovati kvar ili opasnost.
- Dno posude za kuhanje i grijača ploča trebaju biti u direktnom kontaktu. Bilo koji predmet ili hrana umetnuta između ova dva dijela mogu ometi pravilan rad.
- Aparat nemojte stavljati blizu izvora toplote ni u vruću pećnicu jer može doći do ozbiljnih oštećenja.
- Nemojte stavljati hranu ili vodu u aparat dok posuda nije na svojem mjestu.
- Pridržavajte se količina navedenih u receptima.
- Ako se bilo koji dio aparata zapali, nemojte ga gasiti vodom. Plamen ugušite vlažnom kuhinjskom krpom.
- Popravke smije obavljati samo servisni centar i to pomoću originalnih rezervnih dijelova.

POMOŽITE U ZAŠTITI ŽIVOTNE SREDINE

- Aparat je namijenjen za dugogodišnju upotrebu. Međutim, kad ga odlučite zamijeniti, ne zaboravite razmisliti o tome kako možete doprinijeti zaštiti životne sredine.
- Prije odbacivanja aparata izvadite bateriju iz tajmera i odložite je u lokalnom centru za sakupljanje otpada (prema modelu).



Zaštita životne sredine je na prvom mjestu!

- ① Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koje je moguće ponovo koristiti ili reciklirati.
- ➔ Odložite ga na lokalnom mjestu za sakupljanje otpada.

PRIJE PRVE UPOTREBE

Raspakirajte aparat

- Izvadite aparat iz ambalaže i raspakirajte sav dodatni pribor i štampane dokumente.
- Otvorite poklopac tako da pritisnete tipku za otvaranje na kućištu – slika.1.

Pročitajte uputstva i pažljivo slijedite način rada.

Očistite aparat

- Izvadite posudu – slika 2, unutarnji poklopac i ventil za pritisak – slika 3.
- Posudu i unutarnji poklopac očistite spužvom i deterdžentom za posuđe.
- Vanjsku stranu aparata i poklopac obrišite vlažnom krpom – slika 6.
- Pažljivo je osušite.
- Pažljivo obrišite vanjsku stranu posude za kuhanje (posebno dno).

ZA APARAT I SVE FUNKCIJE

- Provjerite da ispod posude i na grijaćoj ploči nema nikakvih ostataka ni tečnosti – slika 9.
- Stavite posudu u aparat i pazite da je pravilno postavljena – slika 10.
- Provjerite da li su unutarnji poklopac i ventil za paru pravilno postavljeni – slika 8.
- Zatvorite poklopac tako da čujete „klik“.
- Kabal za napajanje priključite u utičnicu na višenamjenskoj bazi (slika 11), a zatim ga priključite u strujnu utičnicu (slika 12). Aparat će dati dugi zvučni signal, a svi indikatori na kontrolnoj ploči kratko će se uključiti. Na ekranu će se zatim prikazati [----] i svi će se indikatori isključiti. Aparat će prijeći u stanje mirovanja, možete odabrati željene funkcije na meniju.
- Nemojte dirati grijaću ploču kad je proizvod uključen u struju ni nakon kuhanja. Aparat nemojte prenositi ako je u upotrebi ili tek nakon kuhanja.
- Ovaj aparat je namijenjen samo za upotrebu u zatvorenom prostoru.
- Nikada tokom kuhanja nemojte stavljati ruku na otvor za paru jer postoji opasnost od opekotina – slika 24.**
- Koristite samo unutarnju posudu koja je isporučena s aparatom.**
- Korpa za kuhanje na pari zamišljena je samo za upotrebu s višenamjenskim aparatom za kuhanje. Koristi se s postavkom temperature koja ne smije prijeći 100 °C (slika 26). Može se upotrijebiti i u kombinaciji s menijem Riža/žitarice.**

- U aparat nemojte sipati vodu ni stavljati sastojke ako posuda nije umetnuta.**
- Maksimalna količina vode + sastojaka ne smije premašiti najvišu oznaku na posudi – slika 14.**

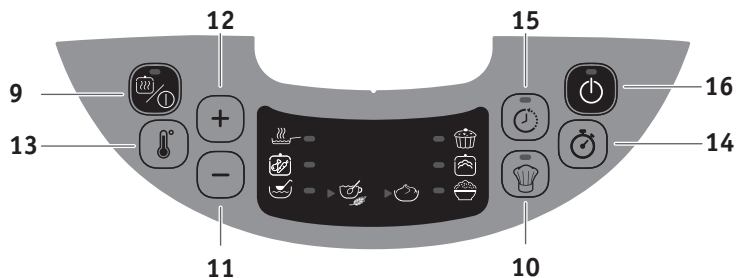
KONTROLNA PLOČA – OPIS MENIJA





	MENI	Opis		MENI	Opis
1		PRŽENJE Prženje sastojaka s uljem. Maksimalna količina ulja: 350 ml.	5		JOGURT / DIZANO TIJESTO Fermentiranje jogurta direktno u posudi za kuhanje ili u posudama koje mogu ići u pećnicu. Dizanje tijesta sa kvascem
2		ČORBA / SPORO KUHANJE Kuhanje mesa, ribe i/ili povrća u malo tečnosti, po mogućnosti sa malo masnoće. Maksimalna ukupna količina: nivo 8 u posudi.	6		KOLAČI I HLJEB Priprema deserta ili kolača ili hljeba (potrebna intervencija).
3		SUPA Kuhanje supa ili mesnog/ povrtnog temeljca. Maksimalna ukupna količina: nivo 8 u posudi.	7		PARA Kuhanje na pari zahvaljujući vodi u posudi i upotrebi korpe za kuhanje na pari. Količina vode: 200-600 ml.
4		KAŠA Kuhanje guste mješavine žitarica i zobi sa mlijekom/ vodom	8		RIŽA/ŽITARICE Kuhanje riže i žitarica Pročitajte preporuke u dijelu menija za rižu/žitarice, Maksimalna količina: nivo 8 u posudi.


Uz svaki meni nalazi se LED indikator koji označava koji je meni izabran. Detalje o upotrebi svakog menija potražite u odjeljku „Detalji menija“.

KONTROLNA PLOČA – OPIS FUNKCIJE



	MENI	Opis
9	PONIŠTAVANJE / ODRŽAVANJE TOPLOTE 	<ul style="list-style-type: none"> Ova tipka koristi se za poništavanje već aktiviranog menija kuhanja (jednim pritiskom) ili za aktiviranje održavanja toplote (tokom izbora menija) Način za održavanje toplote može se automatski aktivirati na kraju odabranog menija (tabela „Programi kuhanja“) ili se može aktivirati ručno. Da biste poništili automatsko održavanje toplote (prije pokretanja menija), morate dugo pritisnuti ovu tipku dok ne čujete zvuk. Ako želite ponovo aktivirati funkciju, možete ponovo dugo pritisnuti tipku. Indikator TREPERI tokom izbora menija: to znači da meni za kuhanje uključuje automatsko održavanje toplote nakon ciklusa kuhanja. Indikator je ISKLJUČEN kad meni za kuhanje ne uključuje automatsko održavanje toplote. Indikator ostaje UKLJUČEN kada je održavanje toplote već aktivirano. Na ekranu će se prikazati vrijeme održavanja toplote. Ako želite prekinuti funkciju održavanja toplote, pritisnite tipku. LED indikator će se isključiti. Da biste sačuvali okus hrane, održavanje toplote nemojte koristiti duže od 12 h.
10	RUČNI NAČIN RADA 	<ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovu tipku da biste aktivirali ručni način rada. Zatim pritisnite tipku za TEMPERATURU (13) i tipku TAJMER (14) da biste postavili parametre kuhanja. Pritisnite tipku START (16) da biste pokrenuli postupak kuhanja. Izabrane postavke se čuvaju za sljedeću upotrebu. Možete ih i ponovo postaviti prije svake upotrebe ili podesiti vrijeme tokom kuhanja.

KONTROLNE TIPKE – OPIS

11		Tipka za natrag / smanjenje <ul style="list-style-type: none"> Ova tipka se koristi za vraćanje u izboru menija. Koristi se i za smanjivanje broja za vrijeme i temperaturu
12		Tipka za naprijed / povećanje <ul style="list-style-type: none"> Ova tipka se koristi za prelazak naprijed u izboru menija. Koristi se i za povećavanje postavki za vrijeme i temperaturu
13		Tipka za temperaturu sa indikatorom <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovu tipku da biste podesili temperaturu. Zatim odaberite  ili  Ova tipka se može pritisnuti tokom kuhanja ako želite mijenjati temperaturu tokom kuhanja. LED indikator se aktivira kada je na ekranu prikazana temperatura.
14		Tipka tajmera sa indikatorom <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovu tipku da biste podesili vrijeme kuhanja. Zatim odaberite  ili  Ova tipka se može pritisnuti tokom kuhanja ako želite produžiti ili skratiti vrijeme kuhanja nakon što pokrenete meni za kuhanje. LED indikator se aktivira kada je na ekranu prikazano vrijeme kuhanja.
15		Tipka za odgodu pokretanja <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovu tipku da biste odgodili početak kuhanja. Kada je pritisnete, na ekranu će se prikazati odbrojavanje. LED indikator ostaje uključen dok se kuhanje ne pokrene. Kada se kuhanje pokrene, isključit će se LED indikator tipke za odgodu pokretanja i uključit će se onaj za tipku tajmera.
16		Tipka START <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovu tipku da biste pokrenuli meni za kuhanje. Kada se ciklus kuhanja zaustavi, dugim pritiskom tipke Start možete isključiti ekran. Kada LED indikator prestane treperiti i ostane uključen, to znači da je kuhanje u toku. Na kraju ciklusa kuhanja uključuje se LED indikator za automatsko održavanje toplote (ako je primjenjivo). U suprotnom će treperiti.

IKONA	MENIJI	VRIJEME KUHANJA			TEMPERATURA		ODGODENI START		Automatski ODRŽAVANJE TOPLOTE		POLOŽAJ POKLOPCA	
		Zadano	Podesivo	Raspon	Zadano	Raspon	Podesivo	Raspon	Zatvoreno	Otvoreno		
1	PRŽENJE	20 min.	1 min.	5 min - 1 h 30 min	160°C	130/140/150/160	NE	-	NE	DA	DA	
2	ČORBA / SPORO KUHANJE	1 h	5 min.	20m-8h	100°C	80/90/100/120	do 24 h	5 min.	DA	DA	DA	
3	SUPA	1 h	5 min.	10m-2h	100°C	90/100/110	do 24 h	5 min.	DA	DA	DA	
4	KAŠA	20 min.	1 min.	5m-2h	100°C	90/95/100	do 24 h	5 min.	DA	DA	-	
5	JOGURT / DIZANO TUJESTO	8 sati	15 min.	10min-12h	40°C	30/40°C	NE	-	NE	DA	-	
6	KOLAČI / HLJEB	1 h	5 min.	30 min - 1 h 30 min	160°C	130/140/150/160	NE	5 min.	NE	DA	-	
7	PAPA	40 min.	5 min.	15 min - 2 h	100°C	-	do 24 h	5 min.	NE	DA	-	
8	RIŽA / ŽITARICE	Automatski	-	Automatski	Automatski	-	do 24 h	5 min.	DA	DA	-	
9	PONIŠTAVANJE / automatsko održavanje toplote	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-	
10	RUČNI NAČIN RADA	30 min.	5 min.	5m-9h	100°C	40-160°C (u koracima od 10°C)	do 24 h	5 min.	NE	DA	DA	
11	ODGODENI START	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

KAKO POČETI SA UPOTREBOM?

- Priključite aparat i postavite posudu za kuhanje u kućište proizvoda te pravilno postavite unutarnji poklopac i ukopčajte utikač.

1. IZBOR PROGRAMA KUHANJA

- Kada se aparat uključi, na ekranu će se prikazati **---**. Stavite hranu u posudu za kuhanje. Zatim zatvorite poklopac ili ga ostavite otvoren, zavisno od recepta.
- Odaberite željeni meni pomoću tipki **-** i **+**
 - Pritiskom na **+** indikator svakog menija uključuje se redom obrnutim od onoga kojim su meniji od 1 do 8 navedeni na prethodnoj stranici.
 - Pritiskom na **-** na indikator svakog menija uključuje se redom obrnutim od onoga kojim su meniji od 1 do 8 navedeni na prethodnoj stranici.
- Pritisnite tipku **START** **⊕** da biste pokrenuli onaj meni za koji je uključen LED indikator. Indikator tipke **START** **⊕** prestaje treperiti i ostaje uključen kada je meni aktiviran.
- Meni će raditi sa zadanim parametrima kuhanja (pogledajte tabelu programa kuhanja na prethodnoj stranici)
- Na LED ekranu prikazuje se preostalo vrijeme kuhanja (osim menija Riža/žitarice) i automatski će se zaustaviti ili prebaciti na održavanje toplote na kraju ciklusa kuhanja (samo za kašu, supu, čorbu, riža/žitarice)

2. PODEŠAVANJE PARAMETARA PRIJE KUHANJA

Automatsko ODRŽAVANJE TOPLOTE

- Samo meniji (Kaša), (Supa), (Čorba), (Riža/žitarice) se mogu prebaciti na automatsko održavanje toplote.
- Ako želite poništiti funkciju automatskog održavanja toplote za ove menije, dugo držite pritisnutu tipku za održavanje toplote/ poništavanje dok ne čujete zvučni signal i dok indikator ne prestane treperiti.
- Poništavanje automatskog održavanja toplote može se obaviti samo prije nego što pokrenete meni.

Podešavanje vremena i temperature

- Svaki meni ima zadanu temperaturu i vrijeme kuhanja.

- Ako želite promijeniti to unaprijed zadano vrijeme kuhanja i temperaturu, izaberite odgovarajuću tipku:
 - Pritisnite tipku tajmera (⌚), zatim ⊖ i/ili ⊕ da biste podesili vrijeme kuhanja prema receptu.
 - Pritisnite tipku za temperaturu (🌡️), zatim ⊖ i/ili ⊕ da biste podesili temperaturu kuhanja prema receptu.

3. PODEŠAVANJE PARAMETARA TOKOM KUHANJA

- Vrijeme i temperaturu kuhanja možete podesiti bilo kad tokom kuhanja (osim za meni 🍲 Održavanje toplote i 🍲 (meni Riža/Žitarice i 🍲 (Para) za koje možete podesiti samo vrijeme kuhanja).
- Ako želite promijeniti unaprijed zadano vrijeme kuhanja i temperaturu, izaberite odgovarajuću tipku i pratite ista uputstva kao što je prethodno navedeno.
- Bilo kad tokom kuhanja možete otvoriti poklopac da biste dodali još sastojaka ili provjerili status kuhanja.
- Ako kuhate rižu ili pečete, ne preporučuje se otvaranje poklopca prije nego je program gotovo završen, a posebno ne na duže vrijeme tokom kuhanja jer će to uticati na rezultat kuhanja.

4. NAKON KUHANJA

- Otvorite poklopac
- Morate koristiti rukavice ako rukujete posudom za kuhanje i korpom za kuhanje na pari.
- Hranu možete poslužiti lopaticom ili kašikom koju ste dobili uz aparat.

Napomena: Ne preporučuje se upotreba metalnog pribora za miješanje hrane u posudi za kuhanje jer to može oštetiti posudu za kuhanje.

- Ponovo zatvorite poklopac da bi hrana ostala topla.
- Ako meni koji ste upotrijebili nema automatsko održavanje toplote, možete pritisnuti tipku za održavanje toplote / poništavanje da biste funkciju održavanja toplote ručno aktivirali nakon ciklusa kuhanja.
- Ako meni ima status održavanja toplote, indikator će biti uključen.
- Ako želite isključiti funkciju održavanja toplote, možete jednostavno pritisnuti tipku za održavanje toplote / poništavanje. Isključuje se odgovarajući LED indikator.

5. ISKLJUČIVANJE EKRANA

- Aparat nakon upotrebe možete iskopčati iz struje da biste ga isključili.
- Ako želite isključiti ekran, možete i dugo pritisnuti (~5 s) tipku START iz držati je sve dok se ne javi zvučni signal.
- Da biste ponovno uključili ekran, pritisnite bilo koju tipku u interfejsu.

DETALJI MENIJA

1. MENI PRŽENJE

Ovaj meni je za prženje manjih komada hrane ili za prženje mesa, ribe ili prženje u plitkom ulju za npr. krokete. Da biste upotrijebili ovaj meni, hrana treba biti u kontaktu sa uljem da biste dobili hrskav i ukusan vanjski sloj.

- Ovu funkciju uvijek koristite sa uljem i sastojcima.
- Da bi prženje bilo učinkovitije, preporučujemo da u posudu za kuhanje stavite dovoljno ulja da ono prekrije dno i da prije dodavanja sastojaka pričekate nekoliko minuta da se ulje zagrije.
- Kada ulje dosegne temperaturu od 160 °C, čuti ćete 2 zvučna signala.
- Preporučuje se s vremena na vrijeme promiješati hranu.
- Ovaj program nije namijenjen prženju u dubokom ulju. Ne preporučuje se koristiti više od 350 ml ulja.



NAPOMENA:

- **Važno je osigurati da se odvojivi unutarnji poklopac dobro osuši i da u silikonskom spoju nema ostataka vode da bi se izbjegao rizik od prskanja vrućeg ulja tokom zatvaranja poklopca.**
- **Sa ovom funkcijom nemojte koristiti korpu za kuhanje na pari jer bi se korpa za kuhanje na pari mogla rastopiti.**

2. MENI ČORBA / SPORO KUHANJE

Ovaj meni omogućava vam da kuhate meso i povrće u sosu.

- Ovaj meni možete koristiti za sporo kuhanje na slaboj vatri (izborom temperature 80 °C / 90 °C) da biste dobili mekšu teksturu mesa (do 8 h).
- Ako izaberete 100 °C / 120 °C, kuhanje će biti brže.
- Količina sastojaka i tečnosti ne smije premašiti maksimalnu oznaku nivoa 8 u posudi.

SAVJETI: Da bi rezultat bio ukusniji, preporučujemo da meso i/ili luk nekoliko minuta pržite na malo ulja pomoću menija PRŽENJE  prije nego što pokrenete kuhanje pomoću menija ČORBA/SPORO KUHANJE . **Napomena: Vrijeme kuhanja može varirati zavisno od veličine sastojaka.**

3. MENI SUPA

Pomoću ovog menija možete pripremiti hranjive supe i ukusne temeljce od mesa ili povrća koje kasnije možete koristiti za pripremu pilav riže ili rižota.

Supa je savršeno jelo za hidrataciju, a istovremeno će vas i nahraniti.

- Količina sastojaka i tečnosti ne smije premašiti maksimalnu oznaku nivoa 8 u posudi.
- **Napomena: Supu u posudi nemojte miješati štapnim mikserom. Ako želite krem supu, sipajte supu u blender ili u odgovarajuću posudu prije no što je izmiješate.**

4. MENI KAŠA

Ovaj meni omogućuje kuhanje žitarica kao što su proso, zob, riža ili heljda sa mlijekom da bi se dobio kremasti i hranjivi obrok. Ovu funkciju možete koristiti i za pripremu hranjivog obroka za svoje dijete.

- Kada je zobena kaša kuhana, najbolje ju je odmah poslužiti i pojesti u roku od 1 sata.
- Da pri upotrebi riže ili žitarica ne bi došlo do prelijevanja, preporučujemo da ih prije kuhanja dobro isperete vodom i tako uklonite dio škroba.

5. MENI JOGURT / DIZANJE TIJESTA

Ovaj meni omogućava vam da jogurt pripremite direktno u posudi ili u posudama koje se mogu koristiti u pećnici. Pomoću ovog menija možete i pripremiti dizano tijesto sa kvascem.

PRIPREMA JOGURTA

- Operite posudu, posuđe ili posude u toploj vodi sa deterdžentom za posuđe, a zatim ih dobro isperite i osušite.
- Svu opremu koja se koristi za pripremu jogurta treba oprati u mašini za posuđe. Sterilizacija je važna da se u jogurt ne bi unijeli nepoželjni organizmi koji se prenose zrakom, a koji bi mogli uticati na inkubaciju kulture te će tako nastati tečni jogurt koji se ne može stisnuti.
- Domaći jogurti ne sadrže zgušnjivače i stabilizatore kojih ima u komercijalno proizvedenim jogurtima te će obično biti više tečan. Na vrhu domaćeg jogurta može biti hranjive prozirne sirutke koja se može umiješati u jogurt. Ako želite, možete je i izliti.
- Prirodnom jogurtu može se nakon pripreme i hlađenja dodati okus svježeg voća ili ohlađenog kuhanog voća. Ako se voće doda prije fermentacije, voćne kiseline utiču na postupak ukrućivanja jogurta, pa će jogurt biti veoma tečan. Neki veoma kiseli plodovi, na primjer svježiji ananas, mogu uzrokovati da se jogurt zgruša ili odvoji. Kiselo voće najbolje je poslužiti u posebnoj zdjelici.

IZBOR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mlijeko

Koje mlijeko trebate koristiti?

Svi naši recepti (osim ako nije drugačije navedeno) pripremaju se sa kravljim mlijekom. Možete koristiti i biljno mlijeko, na primjer sojino mlijeko, te ovčje ili kozje mlijeko, ali u tom slučaju možete dobiti drugačiju čvrstoću jogurta zavisno od toga koje ste mlijeko koristili. Za upotrebu u aparatu prikladno je sirovo mlijeko, trajno mlijeko i sve vrste mlijeka opisane u nastavku:

- **Trajno sterilizovano mlijeko:** UHT punomasno mlijeko daje čvršći jogurt. Ako koristite djelomično obrano mlijeko, jogurt će biti manje čvrst. Možete i koristiti djelomično obrano mlijeko i dodati 1 ili dvije kašike mlijeka u prahu.
- **Pasterizovano mlijeko:** ovo mlijeko daje kremastiji jogurt s kožicom na vrhu.
- **Sirovo (domaće) mlijeko:** mora se prokuhati. Preporučuje se i da mlijeko duže vremena kipi. Bilo bi opasno ovo mlijeko koristiti bez

prokuhavanja. Nakon toga morate ga ostaviti da se ohladi prije no što ga upotrijebite u aparatu. Ne preporučuje se priprema jogurta pomoću sirovog mlijeka.

- **Mlijeko u prahu:** ako koristite mlijeko u prahu, jogurt će biti veoma kremast. Pratite uputstva proizvođača navedena na kutiji.

Izaberite punomasno mlijeko, preporučljivo trajno UHT mlijeko. Sirovo (svježe) ili pasterizovano mlijeko mora se prokuhati i ohladiti te je sa vrha potrebno ukloniti kožicu.

Fermentiranje

Za jogurt. Priprema se od:

- Jednog **prirodnog jogurta** kupljenog u prodavnici sa najdužim mogućim rokom trajanja; vaš jogurt tako će sadržavati više aktivnih sastojaka za fermentaciju i bit će čvršći.
- **Zamrznute kulture za fermentaciju.** U tom slučaju slijedite vrijeme aktivacije navedeno u uputstvima za fermentaciju. Kulturu za fermentaciju možete pronaći u supermarketima, apotekama i određenim prodavnicama zdrave hrane.
- Od **jogurta koji ste nedavno spremili** – mora biti prirodan i nedavno spremljen. To se zove kultura. Nakon pet postupaka pripreme upotrebljeni jogurt gubi aktivne sastojke za fermentiranje i dobiveni jogurt može biti manje čvrst. U tom slučaju morate ponovo upotrijebiti jogurt koji ste kupili u prodavnici ili zamrznutu kulturu za fermentiranje.

Ako ste mlijeko kuhali, pričekajte da se ohladi na sobnu temperaturu i tek onda dodajte kulturu za fermentiranje.

Previsoka temperatura može uništiti aktivne sastojke u kulturi za fermentiranje.

Vrijeme fermentacije

- Jogurtu treba između 6 i 12 sati fermentacije, zavisno od osnovnih sastojaka i rezultatu koji želite postići.



- Kada je priprema jogurta gotova, treba ga držati u frižideru najmanje 4 sata te u frižideru može trajati maksimalno 7 dana.

DIZANO TIJESTO

Prije no što ovaj meni upotrijebite za dizanje tijesta sa kvascem, najprije morate mijesiti tijesto.



- Ako tijesto mijesite ručno, najprije u šolji možete kvasac pomiješati sa toplom vodom ili mlijekom. Možete dodati 1 malu kašiku šećera i dobro promiješati kako biste pojačali aktivaciju kvasca.
- Ako se u roku od 10 minuta pojavi pjenušava reakcija, to znači da je kvasac aktivan.
- Tu tečnu mješavinu sa aktiviranim kvascem možete dodati u suhe sastojke (brašno + sol) i dodati preostalu količinu tečnosti potrebnu za vaš recept.
- Obično se preporučuje tijesto mijesiti 15 – 20 minuta da biste dobili dobru i ujednačenu konzistenciju.
- Kada dobijete ujednačenu konzistenciju, tijesto stavite u posudu za kuhanje i zatvorite poklopac.
- Odaberite meni DIZANO TIJESTO 🍷 u skladu sa uputstvima u odjeljku „Izbor menija“.
- Standardno preporučeno vrijeme obično je 1 h za tijesto za bijeli hljeb.
- **Napomena: Potrebno vrijeme dizanja može varirati zavisno od prirode i kvalitete sastojaka.**
- Ako se vaše tijesto uopće nije podiglo nakon 30 min – 1 h, vaš kvasac možda nije aktivan ili je tečnost bila suviše vrela. U tom slučaju možete dodati još novog kvasca da biste spasili tijesto.

SAVJETI: Pripazite da kvasac ne dođe u direktan kontakt sa soli i nemojte koristiti vrelu vodu. Sol je neprijatelj kvasca, a visoka temperatura uništava deaktivirani kvasac. Zato pripazite da umjesto vrelе vode koristite toplu vodu.

NAPOMENA: U posudi za kuhanje nemojte koristiti metalni pribor da je ne biste oštetili. Ako tijesto želite pripremiti pomoću ručnog miksera, upotrijebite odgovarajuću posudu i tijesto u posudu za kuhanje svojeg višenamjenskog aparata za kuhanje prebacite tek nakon dizanja.


6. MENI PEČENJE

Ovaj meni omogućava pripremu deserta kao što su torte (130 °C / 140 °C) ili hljeba i druge hrane s koricom ispod, do određene mjere.

- Ako pripremate hljeb, tijesto s kvascem se može najprije dizati pomoću menija  (JOGURT / DIZANJE TIJESTA) prije nego izaberete meni  (PEČENJE). Morate ispeći 2 strane.
 - Nakon 40 – 45 min pečenja sa jedne strane, morate izvaditi posudu pomoću rukavica za pećnicu i okrenuti tijesto naopako
 - Zatim pecite još 30 - 45 min sa druge strane (napomena: vrijeme je samo približno, sve zavisi od sastojaka i vašeg ukusa).
- Izaberite 150 °C / 160 °C za zlatnu koricu.
- Za recepte koji sadrže mliječne proizvode ili jaja (npr. torte) možete izabrati temperaturu od 130 °C / 140 °C.
 - **Napomena: Preporučljivo posudom za kuhanje rukovati pomoću rukavica za pećnicu.**
 - **Nije preporučljivo koristiti metalni pribor (osobito sa oštrim ivicama) unutar posude za kuhanje da se ona ne bi oštetila.**

7. MENI KUHANJE NA PARI

Ovaj meni za kuhanje omogućava kuhanje knedli, ribe, mesa, povrća na zdrav način, zahvaljujući vrućoj pari, koja omogućuje smanjenu upotrebu ulja i očuvanje više vitamina i hranjivih tvari u odnosu na prženje ili kuhanje. Ovaj meni možete upotrijebiti za kuhanje hranjive čvrste hrane za svoje dijete.

- Sipajte 600 ml do 1 l vode u posudu za kuhanje. Preporučujemo da ne prekoračujete oznaku nivoa 4 u posudi za kuhanje da bi zagrijavanje bilo brže.
- Za referencu oznaka 2 u posudi = 600 ml. Oznaka 3 = 900 ml, oznaka 4 = 1,2 l.
- Stavite sastojke u korpu za kuhanje na pari koju ste dobili uz aparat, a zatim korpu stavite na posudu za kuhanje.
- Zatvorite poklopac. Zatim izaberite meni za kuhanje na pari .
- **SAVJET:** Što su sastojci manji, to će se brže kuhati. Evo nekoliko referentnih vrijednosti za vrijeme kuhanja:

Hrana	Procijenjeno vrijeme kuhanja* (na bazi 600 ml vode)
Krompir (polovice~ 50 gr svaka)	25 min
Krompir (kriške, debele ~ 5 mm)	15 min
Brokula/karfiol	20 min
Mrkva (veći komadi)	30 min.
Mrkva (kriške ~ 0,5 mm debele)	15 min
Losos	15 min
Mesne pljeskavice	15 min
Knedle	30 min

*Uključuje vrijeme zagrijavanja. Vrijeme kuhanja može varirati zavisno od veličine i količine sastojaka, ali i količini vode koja se stavlja u posudu za kuhanje.

Napomena: Budite oprezni jer će korpa za kuhanje na pari biti vruća nakon kuhanja. Ako želite izvaditi korpu za kuhanje na pari iz posude za kuhanje, preporučljivo je koristiti rukavice za pećnicu.

8. MENI RIŽA/ŽITARICE

Ovaj meni koristi tehnologiju Fuzzy Logic za kuhanje riže da bi se dobila savršena tekstura. Vrijeme kuhanja i temperatura automatski se podešavaju prema količini sastojaka. Za ovaj meni ne možete podesiti vrijeme kuhanja, ono je automatsko.

SAVJETI ZA PRIPREMU SAVRŠENE RIŽE

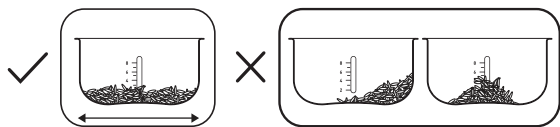
PREPORUKE ZA NAJBOLJU PRIPREMU RIŽE

Prije kuhanja rižu izmjerite mjernom šoljom i isperite je (osim ako se ne radi o riži za rižoto).

- Količinu riže koju treba kuhati izmjerite šoljom koju ste dobili uz aparat (npr.: 1 šolja , 2 šolje itd.)

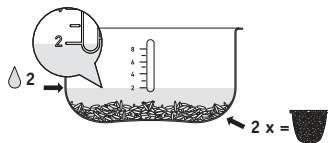


- Najprije isperite rižu da biste uklonili dio škroba i izbjegli ljepljivost.
- Ispranu rižu jednoliko dodajte u posudu.



- Napunite posudu hladnom vodom ili mesnim/povrtnim temeljcem do odgovarajuće oznake za broj šolja.

Na primjer, ako kuhate 2 šolje riže:



- Zatvorite poklopac i izaberite (meni RIŽA/ŽITARICE) u skladu sa uputstvima navedenima u odjeljku KAKO ZAPOČETI SA UPOTREBOM.
- Na ekranu će se prikazati .
- Pritisnite tipku Start . Indikator će prestati treperiti i ostati uključen.
- Na ekranu će treperiti i pokreće se kuhanje.
- Kad je riža spremna, višenamjenski aparat za kuhanje automatski će pokrenuti funkciju održavanja toplote. Uključit će se zeleni indikator .
- Kada se uključi zeleni indikator, promiješajte rižu i ostavite ju u višenamjenskom aparatu za kuhanje još nekoliko minuta da biste dobili savršenu rižu koja nije slijepljena.

Napomena: Uvijek prvo dodajte rižu, inače će biti previše vode.

U tabeli u nastavku navedene su smjernice za pripremu riže:

SAVJETI: Navedene preporuke su samo informativne prirode. Količinu vode možete podesiti svojem ukusu.

VODIČ ZA PRIPREMU RIŽE – 8 šolja			
Količina sirove riže (u šoljama)	Količina sirove riže (odgovarajuća količina u gramima)	Nivo vode u posudi (+ riža)	Broj porcija
2	300 g	Oznaka za 2 šolje	3 osobe - 4 osobe
4	600 g	Oznaka za 4 šolje	5 osoba - 6 osoba
6	900 g	Oznaka za 6 šolja	8 osoba - 10 osoba
8	1200 g	Oznaka za 8 šolja	13 osoba - 14 osoba

BS

Za pripremu riže vrijeme i temperatura se podešavaju automatski.

Imajte na umu da postoji 7 koraka:

Zagrijavanje => Apsorpcija vode => Brzi porast temperature => Nastavak ključanja => Isparavanje vode => Prijanje riže => Održavanje toplote.

Vrijeme kuhanja zavisi od količine i tipa riže.

9.



MENI RUČNI NAČIN RADA

U aparatu Simply Cook stvarno možete jednostavno pripremiti bilo šta, zahvaljujući ručnom načinu rada.

- Podesite vlastito vrijeme kuhanja i temperaturu da biste kuhali onako kako se osjećate.
- Podesite temperaturu da biste zadržali automatsko i stabilno praćenje temperature ili da biste poboljšali snagu i kontrolisali način na koji želite kuhati omiljena jela.
- Priprema svježeg sira ili sous-vide kuhanje određenih kategorija hrane je moguće zahvaljujući niskim postavkama temperature u ručnom načinu rada.
- Evo nekoliko smjernica za još više mogućnosti pripreme receptata.
- U ručnom načinu rada zadnji parametri spremaju se za sljedeću upotrebu.

T°C	Šta možete uraditi?
40°C	Za podgrijavanje dječje hrane
80°C	Za pravljenje svježeg sira / za podgrijavanje delikatnog jela
100°C	Za zakuhanje vode
110°C	Za pripremu marmelade
120°C	Za kuhanje tjestenine
130°C	Za popržiti sastojke
140°C	Za kuhanje povrća, ribe i peradi
150°C	Za pečenje mesa
160°C	Za prženje mesa i peradi

• **Priprema svježeg sira.** Svježi sir se priprema pomoću kefira. Odnos kefira i svježeg sira približno je 4:1.

Ako pravite marmeladu, preporučuje se da poklopac tokom kuhanja bude otvoren.

• **Kod podgrijavanja** hladna hrana ne smije prekoračiti 1/2 kapaciteta aparata za kuhanje. Ako hrane ima previše, ona se neće dobro zagrijati. Ako funkciju podgrijavanja upotrijebite više puta ili ako hrane ima premalo, hrana može zagoriti i na dnu će nastati tvrdi sloj.

• Ne preporučuje se podgrijavanje guste kaše jer ona tako može dobiti konzistenciju paste.


• Nemojte podgrijavati hranu koja je dugo bila na hladnom da ne bi nastao neugodan miris.

• Ako želite podgrijati rižu, preporučuje se dodati malo vode i promiješati rižu prije nego se funkcija pokrene.

• Preporučuje se tokom zagrijavanja povremeno promiješati hranu.



10. FUNKCIJA ODGODE POKRETANJA



• Ako želite koristiti funkciju odgode pokretanja, najprije izaberite program kuhanja i vrijeme kuhanja.

• Zatim pritisnite tipku  (Odgoda pokretanja) i izaberite unaprijed podešeno vrijeme.

• Zadano unaprijed podešeno vrijeme pokreće se od izabranog vremena kuhanja.

• Unaprijed podešene vrijednosti kreću se od unaprijed odabranog vremena kuhanja do 24 sata.





• Svaki pritisak tipki  i  može povećati ili smanjiti odgođeno vrijeme pokretanja..

• Kada ste izabrali željeno unaprijed podešeno vrijeme, pritisnite tipku  (Start) da biste pokrenuli status kuhanja, a indikator  START će ostati uključen i

na ekranu će se prikazati broj sati koliko je ostalo do završetka menija kuhanja.

LED indikator za odgođeno pokretanje ostaje uključen dok se kuhanje ne pokrene. Kada se kuhanje pokrene, isključit će se LED indikator tipke za odgodu pokretanja i uključit će se onaj za tipku tajmera.

Napomena:

Nije dostupna funkcija odgode pokretanja za:  (Prženje),  (Dizanje hljeba/Jogurt),  (Pečenje) i  (Održavanje toplote).

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

• Prije bilo kakvih postupaka čišćenja i održavanja provjerite da li je višenamjenski aparat za kuhanje iskopčan iz struje i da li se do kraja ohladio.

• Preporučuje se da nakon svake upotrebe aparat očistite spužvom – slika 4-5-6.

• Nakon svake upotrebe obavezno obrišite kondenzaciju sa kućišta aparata.

• Posuda za kuhanje, mjerna šolja, lopatica i kašika mogu se prati u mašini za posuđe.

Posuda za kuhanje, korpa za kuhanje na pari

• Ne preporučujemo upotrebu abrazivnih deterženata ni spužvica.

• Ako se hrana zalijepila za dno, sipajte vodu u posudu i ostavite je da se namače prije pranja.

• Dobro osušite posudu za kuhanje.

Održavanje posude za kuhanje.

- Za održavanje posude za kuhanje pažljivo pratite uputstva u nastavku:
- Da bi posuda ostala u dobrom stanju, preporučujemo da u njoj ne režete hranu.
- Posudu uvijek vratite u višenamjenski aparat za kuhanje.
- Koristite isporučenu plastičnu kuhaču ili drvenu kuhaču; nemojte upotrebljavati metalni pribor da se površina posude ne bi oštetila – slika 15.
- Da ne bi nastala hrđa, u posudu za kuhanje nemojte sipati sirće.
- Površina posude može promijeniti boju nakon prve upotrebe ili tokom dugotrajne upotrebe. Ta promjena u boji nastaje zbog pare i vode – ona neće uticati na upotrebu višenamjenskog aparata za kuhanje i nije opasna za zdravlje. Aparat možete nastaviti sigurno koristiti.

Čišćenje unutarnjeg poklopca

Unutarnji poklopac izvadite tako da ga objema rukama gurnete prema van (slika 3). Očistite ga spužvom i deterdžentom za posuđe (slika 4). Zatim obrišite suhom krpom, stavite ga iza 2 rebra i gurnite ga na vrh dok se ne pričvrsti – (slika 7–8).

Čišćenje i održavanje ostalih dijelova aparata

Vlažnom krpom očistite vanjski dio višenamjenskog aparata za kuhanje – slika 6, unutrašnju stranu poklopca i kabal prebrišite vlažnom krpom i osušite. Nemojte koristiti abrazivne proizvode.

Za čišćenje unutrašnjeg dijela kućišta aparata nemojte koristiti vodu jer tako možete oštetiti senzor za temperaturu.

VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

Opis kvara	Uzroci	Rješenja
Kontrolna ploča je isključena i zagrijavanje se ne pokreće.	Aparat nije ukopčan u struju.	Provjerite da li je aparat priključen u utičnicu i uključen.
Isključeni su indikatori na kontrolnoj ploči i zagrijavanje se ne pokreće.	Problem u spoju indikatora ili je indikator oštećen.	Pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servis.
Aparat tokom upotrebe propušta paru.	Poklopac nije dobro zatvoren.	Otvorite poklopac i ponovo ga zatvorite.
	Unutarnji poklopac nije pravilno postavljen ili nije pravilno sastavljen.	Provjerite da li je unutarnji poklopac pravilno postavljen – slika 7-8
	Zaptivna gumica je prljava.	Pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servis.
Riža nije dovoljno kuhana ili je prekuhana.	Vode ima previše ili premalo u odnosu na rižu.	U tabeli za kuhanje riže provjerite količinu vode. U posudu za kuhanje uvijek najprije dodajte rižu, a zatim sipajte vodu do oznake za nivo vode koja se nalazi u posudi.


Opis kvara	Uzroci	Rješenja
<p>Riža nije dovoljno kuhana ili je prekuhana.</p>	<p>Prekratko kuhanje.</p>	
<p>Funkcija automatskog održavanja toplote nije uspjela (aparatus ostaje na programu za kuhanje ili ne grije na održavanju toplote).</p>	<p>Korisnik je tokom podešavanja poništio funkciju održavanja toplote. Funkcija se može koristiti samo nakon menija za kašu, supu, čorbu, rižu/žitarice.</p>	<p>Pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servis.</p>
<p>E0</p>	<p>Otvoren je gornji senzor ili je došlo do kratkog spoja.</p>	
<p>E1</p>	<p>Otvoren je donji senzor ili je došlo do kratkog spoja.</p>	<p>Zaustavite aparat i ponovo pokrenite program. Ako se problem ponavlja, pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servisni centar.</p>

Napomena: Ako je unutarnja posuda izobličena, nemojte je više koristiti i nabavite zamjensku posudu u ovlaštenom servisu.

Pročitajte i slijedite upute za uporabu. Čuvajte ih na sigurnom.

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi putem vanjskog timera ni zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Ovaj uređaj mogu rabiti djeca u dobi od 8 godina i više ako su pod nadzorom ili su primili upute o uporabi uređaja na siguran način i ako razumiju uključene opasnosti. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik smiju provoditi djeca samo ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom. Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ovaj uređaj mogu rabiti osobe ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu sigurne uporabe uređaja i koja razumije opasnosti koje mogu nastati.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Nije predviđeno da ovim uređajem rukuju osobe (uključujući djecu) ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za

- njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu uporabe uređaja.
- Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem.
 - Budući da je ovaj uređaj namijenjen samo za uporabu u kućanstvu, nije namijenjen za sljedeće načine uporabe te se na njih neće primjenjivati jamstvo:
 - u kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - na poljoprivrednim gospodarstvima;
 - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
 - u ugostiteljskim objektima koji nude noćenje i doručak.
 - **Ako je vaš uređaj opremljen prijenosnim kabelom za napajanje:** ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom ili jedinicom koja je dostupna u ovlaštenom servisnom centru.
 - **Ako je vaš uređaj opremljen fiksnim kabelom za napajanje:** ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, postprodajni odjel proizvođača ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.

- Uređaj nikad nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.
- Pribor i dijelove koji su u dodiru s hranom čistite vlažnom krpom ili spužvicom s deterdžentom za pranje posuđa. Isperite vlažnom krpom ili spužvicom. Pribor i dijelove koji su u dodiru s hranom osušite suhom krpom.
- Ako je simbol  istaknut na uređaju, taj simbol znači „Oprez: površine mogu postati vruće tijekom uporabe“.
- Oprez: nakon uporabe na površini grijača zadržava se toplina.
- Oprez: opasnost od ozljeda zbog nepravilne uporabe uređaja.
- Oprez: ako vaš uređaj ima prijenosni kabel za napajanje, nemojte prolijevati tekućinu po konektoru.
- Uvijek iskopčajte uređaj:
 - odmah nakon uporabe
 - kad ga premještate
 - prije čišćenja ili održavanja
 - ako prestane pravilno raditi
- Dodirivanje vruće površine uređaja, tople vode, pare ili hrane može uzrokovati opekline.
- Tijekom kuhanja uređaj emitira toplinu i paru. Dalje držite lice i ruke.

- Kuhinjski uređaji trebaju se postaviti tako da budu stabilni i to tako da se ručke (ako postoje) postave tako da se spriječi prolijevanje vrućih tekućina.
- Lice i ruke nemojte stavljati blizu izlaza za paru. Nemojte sprječavati izlaz pare.
- Sve probleme i upite uputite našem timu za odnose s kupcima ili pogledajte našu web-stranicu.
- Uređaj se može rabiti do nadmorske visine od 2000 m.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj uređaj u skladu je sa sigurnosnim propisima i direktivama koje su na snazi u vrijeme proizvodnje (direktiva o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima prikladnima za kontakt s hranom, zaštiti okoliša itd).
- Provjerite odgovara li napon strujne mreže naponu koji je naveden na uređaju (samo izmjenična struja).
- Budući da je u primjeni mnogo različitih standarda, ako se uređaj rabi u državi u kojoj nije kupljen, provjerite ga u odobrenom servisnom centru.

PRIKLJUČIVANJE NA NAPAJANJE

- Uređaj nemojte rabiti:
 - ako je uređaj ili kabel oštećen
 - ako je uređaj pao ili ima vidljiva oštećenja ili ne radi ispravno
 - U slučaju prethodno navedenoga, uređaj se mora predati ovlaštenom servisnom centru. Nemojte sami rastavljati uređaj.
- Pripazite da kabel uređaja ne visi.
- Uvijek priključite uređaj u uzemljenu utičnicu.
- Nemojte rabiti produžni kabel. Ako prihvatite odgovornost za to, rabite samo produžni kabel koji je u dobrom stanju, ima uzemljeni utikač i prikladan je za snagu uređaja.
- Utikač uređaja ne izvlačite iz utičnice povlačenjem za strujni kabel.
- Uređaj uvijek iskopčajte prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.

UPORABA UREĐAJA

- Rabite na ravnoj i stabilnoj radnoj površini otpornoj na toplinu, dalje od prskanja vode.
- Nemojte dopustiti da baza uređaja dođe u dodir s vodom.
- Uređaj nikad nemojte rabiti ako je posuda prazna ili bez posude.
- Funkcija/tipka za kuhanje mora moći slobodno raditi. Nemojte spriječiti ni ometati funkciju pri automatskoj promjeni na funkciju održavanja topline.
- Nemojte vaditi posudu dok uređaj radi.
- Nemojte stavljati uređaj izravno na vruću površinu ni bilo koji drugi izvor topline ili plamena jer će to uzrokovati kvar ili opasnost.
- Posuda i grijača ploča trebaju biti u izravnom kontaktu. Bilo koji predmet ili hrana umetnuta između ova dva dijela omela bi ispravan rad.
- Uređaj nemojte stavljati blizu izvora topline ni u vruću pećnicu jer može doći do ozbiljnih oštećenja.
- Nemojte stavljati hranu ili vodu u uređaj dok posuda nije na svojem mjestu.
- Pridržavajte se količina navedenih u receptima.
- Ako se bilo koji dio uređaja zapali, nemojte ga gasiti vodom. Plamen ugušite vlažnom kuhinjskom krpom.
- Popravke smije obavljati samo servisni centar i to s pomoću originalnih rezervnih dijelova.

HR

ZAŠTITA OKOLIŠA

- Vaš je uređaj dizajniran kako bi radio dugi niz godina. Međutim, kad ga odlučite zamijeniti, ne zaboravite razmisliti o tome kako možete doprinijeti zaštiti okoliša.
- Prije odbacivanja uređaja izvadite bateriju iz timera i odložite je u lokalnom centru za prikupljanje otpada (prema modelu).



Zaštita okoliša na prvom mjestu!

- ① Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koji se mogu ponovno uporabiti ili reciklirati.
- ➔ Ostavite ga na lokalnom mjestu za prikupljanje otpada.

PRIJE PRVE UPORABE

Raspakirajte uređaj

- Izvadite uređaj iz ambalaže i raspakirajte sav dodatni pribor i tiskane dokumente.
- Otvorite poklopac pritiskom tipke za otvaranje na kućištu – slika 1.

Pročitajte upute i pažljivo slijedite način rada.

Očistite uređaj

- Izvadite posudu – slika 2, unutarnji poklopac i ventil za tlak – slika 3.
- Posudu i unutarnji poklopac očistite spužvicom i deterdžentom za posuđe.
- Vanjsku stranu uređaja i poklopac obrišite vlažnom krpom – slika 6.
- Pažljivo osušite.
- Pažljivo obrišite vanjsku stranu posude za kuhanje (osobito dno).

ZA UREĐAJ I SVE FUNKCIJE

- Provjerite nema li ispod posude i na grijaćoj ploči kakvih ostataka ili tekućine – slika 9.
- Stavite posudu u uređaj, pazeći da je pravilno postavljena – slika 10.
- Provjerite je li unutarnji poklopac pravilno postavljen – slika 8.
- Zatvorite poklopac na mjestu tako da čujete „klik“.
- Kabel za napajanje priključite u utičnicu na višenamjenskoj bazi (slika 11), a zatim ga priključite u strujnu utičnicu (slika 12). Uređaj će dati dugi zvučni signal, a svi indikatori na upravljačkoj ploči nakratko će se uključiti. Na zaslonu će se zatim prikazati [----] i svi će se indikatori isključiti. Uređaj će prijeći u stanje mirovanja, možete odabrati željene funkcije na izborniku.
- Nemojte dirati grijaću ploču kad je proizvod uključen u struju ni nakon kuhanja. Uređaj nemojte prenositi ako je u uporabi ili tek nakon kuhanja.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u zatvorenom prostoru.
- Nikada tijekom kuhanja nemojte stavljati ruku na otvor za paru jer postoji opasnost od opeklina – slika 24.**
- Rabite samo unutarnju posudu koja je isporučena s uređajem.**
- Košara za kuhanje na pari je zamišljena je samo za uporabu s višenamjenskim uređajem za kuhanje. Rabi se s postavkom temperature koja ne smije prijeći 100 °C (slika 26). Može se rabiti i u kombinaciji s izbornikom Riža/žitarice.**
- U uređaj nemojte točiti vodu ni stavljati sastojke ako posuda nije umetnuta.**

- Maksimalna količina vode + sastojaka ne smije prekoračiti najvišu oznaku na posudi – slika 14.**

UPRAVLJAČKA PLOČA – OPIS IZBORNIKA





	IZBORNIK	Opis		IZBORNIK	Opis
1		PRŽENJE Sastojci se prže u ulju. Maksimalna količina ulja: 350 ml.	5		JOGURT / DIZANO TIJESTO Fermentiranje jogurta izravno u posudi za kuhanje ili u posudama za uporabu u pećnici. Dizanje tijesta s kvascem
2		GULAŠ / SPORO KUHANJE Kuhanje mesa, ribe i/ili povrća u tekućini, možda uz ponešto masnoće. Maksimalna ukupna količina: razina 8 u posudi.	6		PEČENJE Priprema slastica i torti ili pečenje kruha (potrebna je intervencija).
3		JUHE Kuhanje gustih juha ili temeljca od mesa/povrća. Maksimalna ukupna količina: razina 8 u posudi.	7		Kuhanje na pari Kuhanje na pari koju generira voda u posudi uz uporabu košare za kuhanje na pari. Količina vode: 200 – 600 ml.
4		KAŠA Kuhanje guste mješavine žitarica ili zobi s mlijekom/vodom.	8		RIŽA/ŽITARICE Kuhanje riže i žitarica. Pogledajte preporuke u odjelu izbornika Riža/žitarice. Maksimalna količina: razina 8 u posudi.

Uz svaki izbornik nalazi se LED indikator koji označava koji je izbornik odabran. Pojednosti o uporabi svakog od izbornika potražite u odjeljku „Pojednosti o izborniku“.

HR

UPRAVLJAČKA PLOČA – OPIS FUNKCIJE



IZBORNIK	Opis
<p>9</p> <p>PONIŠTAVANJE / ODRŽAVANJE TOPLINE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Ova tipka rabi se za poništavanje već aktiviranog izbornika kuhanja (jednim pritiskom) ili za aktiviranje održavanja topline (tijekom odabira izbornika) Način za održavanje topline može se automatski aktivirati na kraju odabranog izbornika (pogledajte „Tablica programa kuhanja“) ili se može aktivirati ručno. Za poništavanje automatskog održavanja topline (prije pokretanja izbornika) morate duže pritisnuti ovu tipku i držati je pritisnutom dok se ne začuje zvučni signal. Želite li ponovo aktivirati funkciju, možete ponovo dugo pritisnuti tipku. Indikator TREPERI tijekom odabira izbornika: to znači da je u izbornik kuhanja uključeno održavanje topline nakon ciklusa kuhanja. Indikator je ISKLJUČEN ako izbornik za kuhanje ne uključuje funkciju održavanja topline. Indikator ostaje UKLJUČEN ako je funkcija održavanja topline već aktivirana. Zaslou će prikazati vrijeme održavanja topline. Ako želite prekinuti funkciju održavanja topline, pritisnite tipku. Isključit će se LED indikator. Kako biste sačuvali okus hrane, preporučljivo je održavanje topline ne rabiti duže od 12 h.
<p>10</p> <p>RUČNI NAČIN RADA</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovu tipku kako biste aktivirali ručni način rada. Zatim pritisnite tipku za TEMPERATURU (13) i tipku TIMER (14) kako biste postavili parametre kuhanja. Pritisnite tipku START (16) kako biste pokrenuli postupak kuhanja. Odabrane postavke spremaju se za sljedeću uporabu. Možete ih i ponovo postaviti prije svake uporabe ili prilagoditi vrijeme tijekom kuhanja.

FUNKCIJSKE TIPKE – OPIS

11		<p>Tipka za natrag/„smanjenje“</p> <ul style="list-style-type: none"> Ova tipka rabi se za povratak na izborniku. Rabi se i za „smanjivanje“ broja za vrijeme i temperaturu
12		<p>Tipka za naprijed/„povećanje“</p> <ul style="list-style-type: none"> Ova tipka rabi se za pomicanje naprijed na izborniku Rabi se i za „povećavanje“ postavki vremena i temperature
13		<p>Tipka za TEMPERATURU s indikatorom</p> <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovu tipku kako biste prilagodili temperaturu. Zatim odaberite \ominus ili \oplus Ova tipka može se pritisnuti tijekom kuhanja ako želite mijenjati temperaturu tijekom kuhanja. LED indikator aktivira se kad je na zaslonu prikazana temperatura.
14		<p>Tipka za TIMER s indikatorom</p> <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovu tipku kako biste prilagodili temperaturu. Zatim odaberite \ominus ili \oplus Ova tipka može se pritisnuti tijekom kuhanja ako želite produljiti ili skratiti vrijeme kuhanja nakon što pokrenete izbornik kuhanja. LED indikator aktivira se kad je na zaslonu prikazano vrijeme kuhanja.
15		<p>Tipka za ODGOĐENO POKRETANJE</p> <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovu tipku kako biste odgodili pokretanje kuhanja. Kad je pritisnete, na zaslonu će se prikazati odbrojavanje. LED indikator ostaje uključen dok se kuhanje ne pokrene. Kad se kuhanje pokrene, isključit će se LED indikator tipke za odgođeno pokretanje i uključit će se onaj za tipku timera.
16		<p>Tipka START</p> <ul style="list-style-type: none"> Ovu tipku pritisnite za pokretanje izbornika kuhanja. Kad se ciklus kuhanja zaustavi, dugim pritiskom tipke Start možete ISKLJUČITI zaslon. Kad LED indikator prestane treperiti i ostane UKLJUČEN, to znači da je kuhanje u tijeku. Na kraju ciklusa kuhanja uključit će se LED indikator za automatsko održavanje topline (ako je primjenjivo). U suprotnom će treperiti.

HR

SIMBOL	IZBORNICI	VRIJEME PRIPREME HRANE		TEMPERATURA		ODGOBENO POKRETANJE		Automatski ODRŽAVANJE TOPLINE	POLOŽAJ/POKLOPCA	
		Zadano	Prilagodljivo	Raspod	Raspod	Prilagodljivo	Raspod		Zatvoreno	Otvoreno
1	PRŽENJE	20 min	1 min	5 min - 1 h 30 min	160°C	130/140/150/160	NE	NE	DA	DA
2	GULAŠ / SPORO KUHANJE	1 h	5 min	20 min - 8 h	100°C	80/90/100/120	do 24 h	DA	DA	DA
3	JUHA	1 h	5 min	10 min - 2 h	100°C	90/100/110	do 24 h	DA	DA	DA
4	KAŠA	20 min	1 min	5 min - 2 h	100°C	90/95/100	do 24 h	DA	DA	-
5	JOGURT / DIZANO TUESTO	8 h	15 min	10 min - 12 h	40°C	30/40°C	NE	NE	DA	-
6	Kruh i kolači	1 h	5 min	30 min - 1 h 30 min	160°C	130/140/150/160	NE	NE	DA	-
7	KUHANJE NA PARI	40 min	5 min	15 min - 2 h	100°C	-	do 24 h	NE	DA	-
8	RIŽA / ŽITARICE	Automatski	-	Automatski	Automatski	-	do 24 h	DA	DA	-
9	PONIŠTAVANJE / automatsko održavanje topline	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-
10	RUCNI NAČIN RADA	30 min	5 min	5 min - 9 h	100°C	40 - 160°C (u koracima od 10°C)	do 24 h	NE	DA	DA
11	ODGOBENO POKRETANJE	-	-	-	-	-	-	-	-	-

KAKO POČETI S UPORABOM?

- Priključite uređaj i postavite posudu za kuhanje u kućište proizvoda te pravilno postavite unutarnji poklopac i ukopčajte utikač.

1. ODABIR PROGRAMA KUHANJA

- Kad se uređaj uključi, na zaslonu će se prikazati . Stavite hranu u posudu za kuhanje. Zatim zatvorite poklopac ili ga ostavite otvorenim, ovisno o receptu.
- Odaberite željeni izbornik s pomoću tipki i
 - Pritiskom na indikator svakog izbornika uključit će se redosljedom kojim su izbornici od 1 do 8 navedeni na prethodnoj stranici.
 - Pritiskom na indikator svakog izbornika uključit će se redosljedom obrnutim od onoga kojim su izbornici od 1 do 8 navedeni na prethodnoj stranici.
- Pritisnite tipku START kako biste pokrenuli onaj izbornik za koji je uključen LED indikator. Indikator tipke START prestat će treperiti i ostati uključen kad je izbornik aktiviran.
- Izbornik će raditi sa zadanim parametrima kuhanja (pogledajte tablicu programa kuhanja na prethodnoj stranici)
- Na LED zaslonu prikazat će se preostalo vrijeme kuhanja (osim izbornika Riža/žitarice) te će se automatski zaustaviti ili prebaciti na održavanje topline na kraju ciklusa kuhanja (samo za kašu, juhu, gulaš, riža/žitarice)

HR

2. PRILAGODBA PARAMETARA PRIJE KUHANJA

Automatsko ODRŽAVANJE TOPLINE

- Samo izbornici (Kaša), (Juha), (Gulaš), (Riža/žitarice) mogu se prebaciti na automatsko održavanje topline.
- Ako želite poništiti funkciju automatskog održavanja topline za ove izbornike, dugo držite pritisnutu tipku za održavanje topline / poništavanje dok ne čujete zvučni signal i dok indikator ne prestane treperiti.
- Poništavanje automatskog održavanja topline može se obaviti samo prije nego što pokrenete izbornik.

Prilagodba vremena i temperature

- Svaki izbornik ima zadanu temperaturu i vrijeme kuhanja.

- Ako želite promijeniti to unaprijed zadano vrijeme kuhanja i temperaturu, odaberite odgovarajuću tipku:
 - Pritisnite tipku **TIMER** (🕒), zatim ⊖ i/ili ⊕ (tipke 13 i 14) kako biste prilagodili vrijeme kuhanja prema receptu.
 - Pritisnite tipku **TEMPERATURE** (🌡️), zatim ⊖ i/ili ⊕ kako biste prilagodili temperature kuhanja prema receptu.

3. PRILAGODBA PARAMETARA TIJEKOM KUHANJA

- Vrijeme i temperaturu kuhanja možete bilo kad tijekom kuhanja (osim za 🍲 Održavanje topline i 🍲 (izbornik Riža/žitarice i 🍲 (Kuhanje na pari) za koje se može prilagoditi samo vrijeme kuhanja). Ako želite izmijeniti unaprijed zadano vrijeme kuhanja i temperaturu, odaberite odgovarajuću tipku i slijedite iste upute kao što je prethodno navedeno.
- Bilo kad tijekom kuhanja možete otvoriti poklopac kako biste dodali još sastojaka ili provjerili status kuhanja.
- Ako kuhate rižu ili pečete, ne preporučuje se otvaranje poklopca prije no što je program gotovo završen, a posebno ne na dulje vrijeme tijekom kuhanja jer će to utjecati na rezultat kuhanja.

4. PO ZAVRŠETKU KUHANJA

- Otvorite poklopac
- Morate rabiti rukavice ako rukujete posudom za kuhanje i košaricom za kuhanje na pari.
- Hranu možete poslužiti špatulom ili kutlačom koju ste dobili uz uređaj.

NAPOMENA: Ne preporučuje se uporaba metalnog pribora za miješanje hrane u posudi za kuhanje jer to može oštetiti posudu za kuhanje.

- Ponovo zatvorite poklopac kako bi hrana bila topla.
- Ako izbornik koji ste uporabili nema automatsko održavanje topline, možete pritisnuti na tipku za održavanje topline / poništavanje kako biste funkciju održavanja topline ručno aktivirali nakon ciklusa kuhanja.
- Ako izbornik ima status održavanja topline, indikator će biti uključen.
- Ako želite isključiti funkciju održavanja topline, možete jednostavno pritisnuti tipku za održavanje topline / poništavanje. Isključit će se odgovarajući LED indikator.

5. ISKLJUČIVANJE ZASLONA

- Uređaj nakon uporabe možete iskopčati iz struje kako biste ga isključili.
- Želite li isključiti zaslon, možete i dugo pritisnuti (~5 s) tipku **START** i držati je sve dok se ne začuje zvučni signal.
- Kako biste ponovno uključili zaslon, pritisnite bilo koju tipku na sučelju.

POJEDINOSTI IZBORNIKA

1. Izbornik PRŽENJE

Ovaj izbornik je za prženje manjih komada hrane ili za prženje mesa, ribe ili prženje u plitkom ulju za npr. krokete. Da biste rabili ovaj izbornik, hrana treba biti u kontaktu s uljem kako biste dobili hrskav i ukusan vanjski sloj.

- Ovu funkciju uvijek rabite s uljem i sastojcima.
- Kako bi prženje bilo učinkovitije, preporučujemo da u posudu za kuhanje stavite dovoljno ulja da ono prekrije dno te da prije dodavanja sastojaka pričekate nekoliko minuta kako bi se ulje zagrijalo.
- Kad ulje dosegne temperaturu od 160 °C, čut ćete 2 zvučna signala.
- Preporučuje se s vremena na vrijeme promiješati hranu.
- Ovaj program nije namijenjen prženju u dubokom ulju. Ne preporučuje se rabiti više do 350 ml ulja.

Napomena:



- **Važno je osigurati da se odvojivi unutarnji poklopac dobro osuši i da u silikonskom spoju nema ostataka vode kako bi se izbjegao rizik od prskanja vrućeg ulja tijekom zatvaranja poklopca.**
- **S ovom funkcijom nemojte rabiti košaricu za kuhanje na pari jer bi se košarica za kuhanje na pari mogla rastopiti.**

2. Izbornik GULAŠ / SPORO KUHANJE

Ovaj izbornik omogućuje vam da kuhate meso i povrće u umaku.

- Ovaj izbornik možete rabiti za sporo kuhanje na slaboj vatri (odabirom temperature 80 °C / 90 °C) kako biste dobili mekšu teksturu mesa (do 8 h).

- Ako odaberete 100 °C / 120 °C, kuhanje će biti brže.
- Količina sastojaka i tekućine ne smije prekoračiti maksimalnu oznaku razine 8 u posudi.

SAVJETI: Kako bi rezultat bio ukusniji, preporučujemo da meso i/ili luk nekoliko minuta pržite na malo ulja s pomoću izbornika PRŽENJE  prije no što pokrenete izbornik GULAŠ / SPORO KUHANJE .

NAPOMENA: Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o veličini sastojaka.

3. Izbornik JUHA

S pomoću ovog izbornika možete pripremiti hranjive guste juhe i ukusne temeljce od mesa ili povrća koje kasnije možete rabiti za pripremu pilaf riže ili rižota.

Juha je savršeno jelo za hidrataciju, a istovremeno će vas i nahraniti.

- Količina sastojaka i tekućine ne smije prekoračiti maksimalnu oznaku razine 8 u posudi.

NAPOMENA: Juhu u posudi nemojte miješati štapnim mikserom. Ako želite kremastu juhu, prelijte juhu u blender ili u odgovarajuću posudu prije no što je izmiješate.

4. Izbornik KAŠA

Ovaj izbornik omogućuje kuhanje žitarica kao što su proso, zob, riža ili heljda s mlijekom kako bi se dobio kremasti i hranjivi obrok. Ovu funkciju možete rabiti i za pripremu hranjivog obroka za svoje dijete.

- Kad se zobena kaša skuha, najbolje je odmah je poslužiti i pojesti u roku od 1 sata.
- Kako pri uporabi riže ili žitarica ne bi došlo do prelijevanja, preporučuje se prije kuhanja dobro ih isprati vodom i tako ukloniti dio škroba.

5. Izbornik JOGURT / DIZANO TIJESTO

Ovaj izbornik omogućuje vam da jogurt pripremite u posudi ili u spremnicima koji se mogu rabiti u pećnici. S pomoću ovog izbornika možete i pripremiti dizano tijesto s kvascem.

PRIPREMA JOGURTA

- Operite posudu, posuđe ili spremnike u toploj vodi s deterdžentom za posuđe, a zatim ih dobro isperite i osušite.
- Svu opremu koja se rabi za pripremu jogurta treba očistiti u perilici posuđa. Sterilizacija je važna kako se u jogurt ne bi unijeli nepoželjni organizmi koji se prenose zrakom, a koji bi mogli utjecati na inkubaciju kulture te će tako nastati tekući jogurt koji se ne može stisnuti.
- Domaći jogurti ne sadrže zgušnjivače i stabilizatore kojih ima u komercijalno proizvedenim jogurtima te će obično biti više tekući. Na vrhu domaćeg jogurta može biti hranjive prozirne sirutke koja se može umiješati u jogurt. Ako želite, možete je i izliti.
- Prirodnom jogurtu može se nakon pripreme i hlađenja dodati okus svježeg voća ili ohlađenog kuhanog voća. Ako se voće doda prije fermentacije, voćne kiseline utjecat će na postupak ukrućivanja jogurta te će jogurt biti vrlo tekući. Neki vrlo kiseli plodovi, primjerice svježi ananas, mogu uzrokovati da se jogurt zgruša ili odvoji. Kiselo voće najbolje je poslužiti u zasebnoj zdjelici.

IZBOR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mlijeko

Koje mlijeko trebate rabiti?

Svi naši recepti (osim ako nije drugačije navedeno) pripremaju se kravljim mlijekom. Možete rabiti i biljno mlijeko, primjerice sojino mlijeko, te ovčje ili kozje mlijeko, ali u tom slučaju možete dobiti drugačiju čvrstoću jogurta ovisno o tome koje ste mlijeko rabili. Sirovo ili trajno mlijeko te mlijeka opisana u nastavku prikladna su za uporabu u uređaju.

- **Trajno sterilizirano mlijeko:** UHT punomasno mlijeko daje čvršći jogurt. Ako rabite poluobrano mlijeko, jogurt će biti manje čvrst. Možete, međutim rabiti poluobrano mlijeko i dodati mu mlijeko u prahu. **Pasterizirano mlijeko:** ovo mlijeko dat će kremastiji jogurt na čijem vrhu će nastati kožica.
- **Neobrađeno mlijeko** (domaće mlijeko): mora se prokuhati. Preporučuje se i da mlijeko dulje vremena kipi. Bilo bi opasno ovo mlijeko rabiti bez prokuhavanja. Nakon toga morate ga ostaviti da se ohladi prije no što ga rabite u uređaju. Ne preporučuje se priprema

jogurta s pomoću neobrađenog mlijeka. **Mlijeko u prahu:** mlijekom u prahu dobit ćete vrlo kremasti jogurt. Pratite upute proizvođača koje su navedene na kutiji.

Odaberite punomasno mlijekom, preporučljivo trajno UHT mlijeko. Neobrađeno (svježe) ili pasteurizirano mlijeko mora se prokuhati i potom ohladiti te je s vrha potrebno obrati kožicu.

Fermentiranje

Za jogurt. Priprema se od:

- **Prirodno jogurta** kupljenog u trgovini s najdužim mogućim rokom trajanja; na taj će način jogurt sadržavati više aktivne tvari za fermentaciju, što će dati čvršći jogurt.
- **Tvari za fermentiranje osušene zamrzavanjem.** U tom slučaju slijedite vrijeme aktivacije navedeno u uputama za fermentaciju. Tvari za fermentiranje možete pronaći u supermarketima, ljekarnama i određenim trgovinama zdrave hrane.
- **Jogurta koji ste sami nedavno pripremili** – mora biti prirodan i nedavno pripremljen. To se zove kultura. Nakon pet postupaka pripreme uporabljeni jogurt izgubit će aktivne tvari za fermentiranje te dobiveni jogurt može biti manje čvrst. U tom slučaju morate ponovo uporabiti jogurt koji ste kupili u trgovini ili tvar za fermentiranje osušenu zamrzavanjem.

Ako ste mlijeko kuhali, pričekajte da se ohladi na sobnu temperaturu i tek onda dodajte tvar za fermentiranje. Previsoka temperatura može uništiti aktivne sastojke u tvari za fermentiranje.

Vrijeme fermentacije

- Jogurtu je potrebno između 6 i 12 sati fermentacije, ovisno o osnovnim sastojcima i rezultatu koji želite postići.



- Kad je priprema jogurta gotova, treba ga držati u hladnjaku najmanje 4 sata te u hladnjaku može trajati maksimalno 7 dana.

DIZANO TIJESTO

Prije no što ovaj izbornik rabite za dizanje tijesta s kvascem, najprije morate mijesiti tijesto.



- Ako tijesto mijesite ručno, najprije u šalici možete kvasac pomiješati s toplom vodom ili mlijekom. Možete dodati 1 žličicu šećera i dobro promiješati kako biste pojačali aktivaciju kvasca.
- Ako se u roku od 10 minuta pojavi pjenušava reakcija, to znači da je kvasac aktivan.
- Tu tekuću mješavinu s aktiviranim kvascem možete dodati u suhe sastojke (brašno + sol) te dodati preostalu količinu tekućine potrebnu za vaš recept.
- Obično se preporučuje tijesto mijesiti 15 – 20 minuta kako biste dobili dobru i ujednačenu konzistenciju.
- Kad dobijete ujednačenu konzistenciju, tijesto stavite u posudu za kuhanje i zatvorite poklopac.
- Odaberite izbornik DIZANO TIJESTO 🍷 u skladu s uputama u odjeljku „Odabir izbornika“.
- Standardno preporučeno vrijeme obično je 1 h za tijesto za bijeli kruh.
- **NAPOMENA: Potrebno vrijeme dizanja može varirati ovisno o prirodi i kvaliteti sastojaka.**
- Ako se vaše tijesto uopće nije podiglo nakon 30 min – 1 h, vaš kvasac možda nije aktivan ili je tekućina bila prevruća. U tom slučaju možete dodati još novog kvasca kako biste spasili tijesto.

SAVJETI: Pripazite da kvasac ne dođe u izravan kontakt sa soli i nemojte rabiti vruću vodu. Sol je neprijatelj kvasca, a visoka temperatura uništiti će deaktivirani kvasac. Zato pripazite da umjesto vruće vode rabite toplu vodu.

U posudi za kuhanje nemojte rabiti metalni pribor kako je ne biste oštetili. Ako tijesto želite pripremiti s pomoću miksera, rabite odgovarajuću posudu te tijesto u posudu za kuhanje svojeg višenamjenskog uređaja za kuhanje prebacite tek nakon dizanja.

6. IZBORNİK PEČENJE KOLAČA I KRUHA

Ovaj izbornik omogućuje pripremu slastica kao što su torte (130 °C / 140 °C) ili kruha i druge hrane s koricom ispod, do određene mjere.


- Pripremate li kruh, tijesto s kvascem može se najprije dizati s pomoću izbornika  (JOGURT / DIZANO TIJESTO) prije no što odaberete izbornik  (PEČENJE KOLAČA I KRUHA). Morat ćete ispeći 2 strane.
- Nakon 40 – 45 min pečenja s jedne strane, morat ćete izvaditi posudu s pomoću rukavica za pećnicu i okrenuti tijesto naopako
- Zatim pecite dodatnih 30 – 45 minuta na drugoj strani (napomena: navedeno je samo okvirno vrijeme, točno vrijeme pečenja ovisit će o vašim sastojcima i okusu koji želite postići).

Odaberite 150 °C / 160 °C za zlatnu koru.

- Za recepte koji sadrže mliječne proizvode ili jaja (npr. torte) možete odabrati temperaturu od 130 °C / 140 °C.
- **NAPOMENA: Preporučljivo je za rukovanje posudom za kuhanje služiti se rukavicama za pećnicu.**
- **Nije preporučljivo rabiti metalni pribor (osobito s oštrim rubovima) unutar posude za kuhanje kako se ona ne bi oštetila.**

7. IZBORNİK ZA KUHANJE NA PARI

Ovaj izbornik za kuhanje omogućuje kuhanje žličnjaka, ribe, mesa, povrća na zdrav način, zahvaljujući vrućoj pari, koja omogućuje ograničavanje uporabe ulja i očuvanje više vitamina i hranjivih tvari u odnosu na prženje ili kuhanje. Ovaj izbornik možete rabiti za kuhanje hranjive krute hrane za svoje dijete.

- Ulijte 600 ml vode u posudu za kuhanje. Preporučujemo da ne prekoračujete oznaku razine 4 u posudi za kuhanje kako bi zagrijavanje bilo brže.
- Oznaka 2 u posudi = 600 ml. Oznaka 3 = 900 ml, oznaka 4 = 1,2 l.
- Stavite sastojke u košaru za kuhanje na pari koju ste dobili uz uređaj, a zatim košaricu stavite na posudu za kuhanje.
- Zatvorite poklopac. Zatim odaberite izbornik za kuhanje na pari .
- **SAVJETI:** što su sastojci manji, to će se brže skuhati. Evo nekoliko referentnih vrijednosti za vrijeme kuhanja:

Hrana	Procijenjeno vrijeme pripreme* (na temelju 600 ml vode)
Krumpir (polovice ~ 50 g svaka)	25 min
Krumpir (kriške, ~ 5 mm debljine)	15 min
Brokula/cvjetača	20 min
Mrkva (veći komadi)	25 min
Mrkva (kriške, ~ 0,5 mm debljine)	15 min
Losos	15 min
Pljeskavice	15 min
Žličnjaci	30 – 45 min

* Uključuje vrijeme zagrijavanja. Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o veličini i količini sastojaka, ali i količini vode koja se stavlja u posudu za kuhanje.

NAPOMENA: Budite oprezni jer će košarica za kuhanje na pari biti vruća nakon kuhanja. Ako želite izvaditi košaricu za kuhanje na pari iz posude za kuhanje, preporučljivo je rabiti rukavice za pećnicu.

8. IZBORNİK RIŽA/ŽITARICE

Ovaj izbornik rabi tehnologiju Fuzzy Logic za kuhanje riže kako bi se dobila savršena prozirna tekstura. Vrijeme kuhanja i temperatura automatski će se prilagoditi količini sastojaka. Za ovaj izbornik ne možete namjestiti vrijeme kuhanja, ono je automatsko.

SAVJETI ZA PRIPREMU SAVRŠENE RIŽE

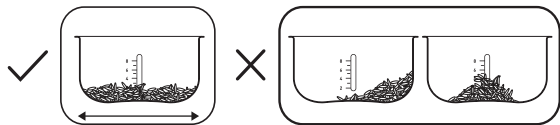
PREPORUKE ZA NAJBOLJU PRIPREMU RIŽE

Prije kuhanja rižu izmjerite mjernom šalicom i isperite je (osim ako se ne radi o riži za rižoto).

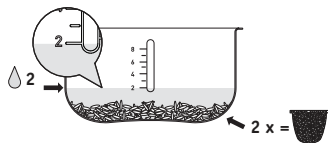
- Količinu riže koju treba kuhati izmjerite šalicom koju ste dobili uz uređaj (npr.: 1 šalica, 2 šalice itd.)



- Najprije isperite rižu kako biste uklonili dio škroba i izbjegli ljepljivost.
- Ispranu rižu jednoliko dodajte u posudu.



- Napunite posudu hladnom vodom ili mesnim/povrtnim temeljcem do odgovarajuće oznake za broj šalica.
- Na primjer, ako kuhate 2 šalice riže:



- Zatvorite poklopac i odaberite (izbornik RIŽA/ŽITARICE) u skladu s uputama navedenim u odjeljku KAKO ZAPOČETI S UPORABOM ?
- Na zaslonu će se prikazati .
- Pritisnite tipku za pokretanje . Indikator će prestati treperiti i ostati uključen.
- Na zaslonu će treperiti i pokrenut će se kuhanje.
- Kad je riža spremna, višenamjenski uređaj za kuhanje automatski će pokrenuti funkciju održavanja topline. Uključit će se zeleni indikator .
- Kad se uključi zeleni indikator, promiješajte rižu i ostavite je u višenamjenskom uređaju za kuhanje još nekoliko minuta kako biste dobili savršenu rižu koja nije slijepljena.

Napomena: Uvijek prvo dodajte rižu jer ćete u suprotnom imati previše vode.

U tablici u nastavku pronaći ćete smjernice za pripremu riže: **SAVJETI:** Navedene preporuke samo su informativne prirode. Količinu vode možete prilagoditi svojem ukusu.

VODIČ ZA PRIPREMU RIŽE – 8 šalica			
Količina sirove riže (broj šalica)	Količina sirove riže (odgovarajuća težina u gramima)	Razina vode u posudi (+ riža)	Broj porcija
2	300 g	Oznaka za 2 šalice	3 – 4 osobe
4	600 g	Oznaka za 4 šalice	5 osoba 6 osoba
6	900 g	Oznaka za 6 šalice	8 osoba 10 osoba
8	1200 g	Oznaka za 8 šalica	13 osoba 14 osoba

Za pripremu riže vrijeme i temperatura postavljaju se automatski.

Imajte na umu da postoji 7 koraka:

Zagrijavanje => Apsorpcija vode => Brzi porast temperature => Nastavak ključanja => Isparavanje vode => Pirjanje riže => Održavanje topline.

Vrijeme kuhanja ovisi o količini i vrsti riže.

9.



Izbornik RUČNI NAČIN RADA

U uređaju Simply Cook uistinu možete jednostavno pripremiti bilo što, zahvaljujući ručnom načinu rada.

- Postavite vlastito vrijeme kuhanja i temperaturu kako biste kuhali onako kako se osjećate.
- Namjestite temperaturu kako biste zadržali automatsko i stabilno praćenje temperature ili kako biste poboljšali snagu i kontrolirali način na koji želite kuhati omiljena jela.
- Priprema svježeg sira ili sous-vide kuhanje određenih kategorija hrane moguće je zahvaljujući niskim postavkama temperature u ručnom načinu rada.
- Evo nekoliko smjernica za još više mogućnosti pripreme recepata.
- U ručnom načinu rada zadnji parametri spremić će se za sljedeću uporabu.

T °C	Što možete učiniti?
40 °C	Zagrijati dječju hranu
80 °C	Pripremiti svježi sir / Podgrijati delikatno jelo
100°C	Zakuhati vodu
110 °C	Pripremiti džem
120 °C	Kuhati tjesteninu
130 °C	Popržiti sastojke
140 °C	Kuhati povrće, ribu i perad
150 °C	Ispeći meso
160 °C	Pržiti meso i perad

• **Priprema svježeg sira** Svježi sir priprema se s pomoću kefira. Omjer kefira i svježeg sira približno je 4:

Ako pripremate džem, preporučuje se da poklopac tijekom kuhanja ostavite otvoren.

• **Za podgrijavanje** hladna hrana ne smije prekoračiti 1/2 obujma uređaja za kuhanje. Ako hrane ima previše, ona se neće dobro ugrijati. Ako funkciju podgrijavanja rabite više puta ili ako hrane ima premalo, hrana može zagorjeti te će na dnu nastati tvrdi sloj.

• Ne preporučuje se podgrijavanje guste kaše jer ona tako može dobiti konzistenciju paste.


• Nemojte podgrijavati hranu koja je dulje vrijeme bila na hladnom kako ne bi nastao neugodan miris.





• Želite li podgrijati rižu, preporučuje se dodati malo vode i promiješati rižu prije no što se funkcija pokrene.

• Preporučuje se tijekom zagrijavanja povremeno promiješati hranu.

10. FUNKCIJA ODGOĐENOG POKRETANJA

• Želite li rabiti funkciju odgođenog pokretanja, najprije odaberite program kuhanja i vrijeme kuhanja.





• Zatim pritisnite tipku  (Odgođeno pokretanje) i odaberite unaprijed postavljeno vrijeme.

- Zadano unaprijed postavljeno vrijeme pokrenut će se od odabranog vremena kuhanja.
- Unaprijed postavljene vrijednosti kreću se od unaprijed odabranog vremena kuhanja do 24 sata.
- Svaki pritisak tipki  i  može povećati ili smanjiti odgođeno vrijeme pokretanja.
- Kad odaberete željeno unaprijed postavljeno vrijeme, pritisnite  tipku (Start) kako bi se pokrenulo kuhanje,  indikator START ostat će uključen i na

zaslonu će se prikazati broj sati do završetka izbornika kuhanja.

LED indikator za odgođeno pokretanje ostat će uključen dok se kuhanje ne pokrene. Kad se kuhanje pokrene, isključit će se LED indikator tipke za odgođeno pokretanje i uključit će se onaj za tipku timera.

NAPOMENA:

Nije dostupna funkcija odgođenog pokretanja za:  funkcije (Prženje),  (Dizanje kruha / jogurt),  (Pečenje kolača i kruha), i  (Održavanje topline).

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije bilo kakvih postupaka čišćenja i održavanja provjerite je li višenamjenski uređaj za kuhanje iskopčan iz struje te je li se u potpunosti ohladio.
- Preporučuje se da nakon svake uporabe uređaj očistite spužvicom – slike 4, 5 i 6.
- Nakon svake uporabe obavezno obrišite kondenzaciju s kućišta uređaja.
- Posuda za kuhanje, mjerna šalica, špatula i kutlača mogu se prati u perilici posuđa.

Posuda za kuhanje, košarica za kuhanje na pari

- Ne preporučujemo uporabu abrazivnih deterdženata ni spužvica.
- Ako se hrana zalijepila za dno, ulijte vodu u posudu i ostavite je da se namače prije pranja.
- Dobro osušite posudu za kuhanje.

Održavanje posude za kuhanje.

- Za održavanje posude za kuhanje pažljivo pratite upute u nastavku:
- Kako bi posuda ostala u dobrom stanju, preporučujemo da u njoj ne režete hranu.
- Posudu uvijek vratite u višenamjenski uređaj za kuhanje.
- Rabite isporučenu plastičnu kuhaču ili drvenu kuhaču; nemojte rabiti metalni pribor kako se površina posude ne bi oštetila – slika 15.
- Kako ne bi nastala hrđa, u posudu za kuhanje nemojte ulijevati ocat.
- Površina posude može promijeniti boju nakon prve uporabe ili tijekom dugotrajne uporabe. Ta promjena u boji nastaje zbog pare i vode – ona neće utjecati na uporabu višenamjenskog uređaja za kuhanje i nije opasna po zdravlje. Uređaj možete nastaviti sigurno rabiti.

Čišćenje unutarnjeg poklopca

Unutarnji poklopac izvadite tako da ga objema rukama gurnete prema van (slika 3). Očistite ga spužvom i deterdžentom za posuđe (slika 4). Zatim obrišite suhom krpom, stavite ga iza 2 rebra i gurnite ga na vrh dok se ne pričvrsti – (slike 7 i 8).

Čišćenje i održavanje ostalih dijelova uređaja

Vlažnom krpom očistite vanjski dio višenamjenskog uređaja za kuhanje – slika 6, unutrašnju stranu poklopca i kabel te ih obrišite suhom krpom. Nemojte rabiti abrazivne proizvode. Za čišćenje unutrašnjeg dijela kućišta uređaja nemojte rabiti vodu jer tako možete oštetiti senzor za temperaturu.

VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

Opis kvara	Uzroci	Rješenja
Upravljačka ploča je isključena i zagrijavanje se ne pokreće.	Uređaj nije ukopčan u struju.	Provjerite je li uređaj priključen u utičnicu i uključen.
Isključeni su indikatori na upravljačkoj ploči i zagrijavanje se ne pokreće.	Problem u spoju indikatora ili je indikator oštećen.	Pošaljite uređaj u servis radi popravka.
Uređaj tijekom uporabe propušta paru.	Poklopac nije dobro zatvoren.	Otvorite poklopac i ponovo ga zatvorite.
	Unutarnji poklopac nije pravilno postavljen ili nije pravilno sastavljen.	Provjerite je li unutarnji poklopac pravilno postavljen – slike 7 i 8.
	Brtva je oštećena.	Pošaljite uređaj u servis radi popravka.
Riža nije dovoljno kuhana ili je prekuhana.	Vode ima previše ili premalo u odnosu na rižu.	U tablici za kuhanje riže provjerite količinu vode. U posudu za kuhanje uvijek najprije dodajte rižu, a potom dodajte vodu do oznake za razinu vode koja se nalazi u posudi.


Opis kvara	Uzroci	Rješenja
<p>Riža nije dovoljno kuhana ili je prekuhana.</p>	<p>Nedostatno trajanje kuhanja.</p>	<p>Pošaljite uređaj u ovlaštenu servis radi popravka.</p>
<p>Funkcija automatskog održavanja topline nije uspjela (uređaj je ostao na programu za kuhanje ili se zagrijavanje u načinu za održavanje topline nije pokrenulo).</p>	<p>Korisnik je tijekom postavljanja poništio funkciju održavanja topline. Funkcija se može rabiti samo nakon izbornika za kašu, juhu, gulaš, rižu/žitarice.</p>	
<p>E0</p>	<p>Otvoren je gornji senzor ili je došlo do kratkog spoja.</p>	
<p>E1</p>	<p>Otvoren je donji senzor ili je došlo do kratkog spoja.</p>	<p>Zaustavite uređaj i ponovo pokrenite program. Ako se problem ponovi, pošaljite uređaj u ovlaštenu servis na popravak.</p>

Napomena: Ako je unutarnja posuda izobličena, nemojte je više rabiti i nabavite zamjensku posudu u ovlaštenom servisu.

**Pročitajte i pratite uputstva za upotrebu.
Čuvajte ih na sigurnom mestu.**

- Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinske kontrole.
- Ovaj uređaj mogu da koriste deca uzrasta od 8 godina i više ako su pod nadzorom ili su im data uputstva o upotrebi uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljanju deca bez nadzora, sem ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Čuvajte aparat i kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Aparat mogu da upotrebljavaju osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način upotrebe aparata i ako su razumele moguće opasnosti.
- Deca ne smeju da se igraju sa aparatom.
- Ovaj aparat nije predviđen da ga upotrebljavaju osobe (uključujući decu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadgleda osoba

- odgovorna za njihovu bezbednost ili ako ih je prethodno uputila u način upotrebe aparata.
- Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju aparatom.
 - Pošto je ovaj uređaj samo za upotrebu u domaćinstvu, nije predviđen za upotrebu u sledećim uslovima i garancija se ne odnosi na:
 - kuhinje koje koristi osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - Farme
 - upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima i ostalim stambenim objektima;
 - objekte koji pružaju usluge poput noćenja sa doručkom.
 - **Ako je vaš uređaj opremljen kablom za napajanje koji se može ukloniti:** Ako je kabl za napajanje oštećen, mora se zameniti posebnim kablom ili jedinicom koja se može nabaviti u ovlašćenom servisu.
 - **Ako je vaš uređaj opremljen fiksnim kablom za napajanje:** Ako je strujni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, servisna služba proizvođača ili slično kvalifikovano lice da bi se izbegla opasnost.
 - Uređaj ne sme biti uronjen u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

- Koristite vlažnu krpnu ili sunđer sa tečnošću za pranje sudova za čišćenje pribora i delova koji su u kontaktu sa hranom. Isperite aparat vlažnom krpom ili sunđerom. Sušite pribor i delove koji su u kontaktu sa hranom suvom krpom. Ako je simbol  označen na uređaju, ovaj simbol znači „Oprez: Površine mogu postati vruće tokom upotrebe“.
- Oprez: Posle korišćenja, na površini grejača zadržava se toplota.
- Oprez: opasnost od povreda usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Oprez: Ako vaš uređaj ima kabl za napajanje koji se može ukloniti, nemojte prosipati tečnost po konektoru.
- Uvek isključite aparat iz strujnog napajanja.
 - odmah posle upotrebe
 - prilikom premeštanja
 - pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja
 - ako ne radi ispravno
- Do opekotina može doći ako dodirnete vruću površinu uređaja, toplu vodu, paru ili hranu.
- Tokom kuvanja, uređaj ispušta toplotu i paru. Držite lice i ruke dalje.
- Aparati za kuvanje treba da budu postavljeni u stabilnom položaju sa ručkama (ako ih ima) postavljenim kako bi se izbeglo prosipanje vrućih tečnosti.

- Ne približavajte lice i ruke otvoru za paru. Ne ometajte izlaz pare.
- Za bilo kakve probleme ili upite kontaktirajte naš tim za odnose sa klijentima ili konsultujte našu web stranicu.
- Aparat može da se koristi do nadmorske visine od 2000 m.
- Radi vaše bezbednosti, ovaj uređaj je u skladu sa bezbednosnim propisima i direktivama koje su na snazi u vreme proizvodnje (Direktiva o niskom naponu, Elektromagnetna kompatibilnost, Propisi o materijalima u kontaktu sa hranom, Životna sredina...).
- Proverite da napon strujnog napajanja odgovara onom prikazanom na aparatu (naizmjenična struja).
- Imajući u vidu različite važeće standarde, ako se aparat koristi u zemlji različitoj od one u kojoj je kupljen, treba ga proveriti u ovlašćenom servisnom centru.

POVEZIVANJE SA IZVOROM NAPAJANJA

- Nemojte da koristite aparat ako:
 - aparat ili kabl za napajanje su oštećeni
 - aparat je bio ispušten, ima vidljivo oštećenje ili ne radi ispravno.
 - U ovim slučajevima, aparat morate poslati u ovlašćeni servisni centar. Nemojte sami rastavljati uređaj.
- Ne ostavljajte kabl da visi.
- Aparat uvek uključite u utičnicu s uzemljenjem.
- Ne koristite produžni električni kabl. Ako prihvatate odgovornost za to, koristite samo produžni kabl koji je u dobrom stanju, ima uzemljeni utikač i koji odgovara napajanju uređaja. Nemojte isključivati aparat iz struje povlačenjem za kabl.
- Uvek isključite uređaj iz napajanja pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.

KORIŠĆENJE APARATA

- Koristite ga na ravnoj i stabilnoj radnoj površini otpornoj na toplotu, dalje od prskanja vode.
- Ne dozvolite da dno uređaja dođe u kontakt sa vodom.
- Nikada ne pokušavajte da koristite uređaj kada je posuda prazna ili bez posude.
- Funkcija/dugme za kuvanje moraju slobodno da rade. Ne sprečavajte ili ometajte prelazak funkcije sa automatske na funkciju održavanja toplote. Ne uklanjajte posudu dok uređaj radi.
- Ne stavljajte uređaj direktno na vruću površinu, ili bilo koji drugi izvor toplote ili plamena, jer će to uzrokovati kvar ili opasnost.
- Posuda i grejna ploča treba da budu u direktnom kontaktu. Svaki predmet ili hrana umetnuta između ova dva dela bi sprečili ispravno funkcionisanje aparata. Ne postavljajte uređaj blizu izvora toplote ili u vrućem rernu, jer može doći do ozbiljnog oštećenja.
- Nemojte stavljati hranu ili vodu u uređaj dok posuda nije na svom mestu.
- Poštujte nivoe navedene u receptima.
- Ako se neki deo vašeg uređaja zapali, ne pokušavajte da ga ugasisite vodom. Da biste ugasilili plamen, koristite vlažni kuhinjski peškir. Bilo kakvu intervenciju treba da vrši samo servisni centar sa originalnim rezervnim delovima.

SR

ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

- Vaš uređaj je dizajniran da radi dugi niz godina. Međutim, kada odlučite da ga zamenite, ne zaboravite da razmislite o tome kako možete doprineti zaštiti životne sredine. Pre nego što odložite svoj uređaj, uklonite bateriju iz tajmera i odložite je u lokalni centar za sakupljanje otpada (prema modelu).



Zaštita životne sredine je na prvom mestu!

- ① Vaš aparat sadrži vredne materijale koji mogu ponovo da se upotrebljavaju ili recikliraju.
- ➔ Odložite ga na lokalnom mestu za prikupljanje otpada iz domaćinstva.

PRE PRVE UPOTREBE

Raspakujte uređaj

- Izvadite uređaj iz pakovanja i raspakujte svu dodatnu opremu i štampane dokumente.
- Otvorite poklopac pritiskom na taster za otvaranje na kućištu – sl.1.

Pročitajte uputstva i pažljivo pratite način rada. Čišćenje uređaja

- Uklonite posudu – sl.2, unutrašnji poklopac i ventil za pritisak – sl.3.
- Očistite posudu i unutrašnji poklopac sunđerom i tečnošću za pranje sudova.
- Obrišite spoljašnjost uređaja i poklopac vlažnom krpom – sl.6.
- Pažljivo ga osušite.
- Pažljivo obrišite spoljašnjost posude za kuvanje (naročito dno).

ZA UREĐAJ I SVE FUNKCIJE

- Uverite se da ispod posude i na grejnoj ploči nema stranih ostataka ili tečnosti – sl.9.
- Stavite posudu u aparat, pazeći da je pravilno postavljena – sl.10.
- Proverite da li su unutrašnji poklopac i ventil za pritisak pravilno postavljeni – sl. 8.
- Zatvorite poklopac tako da čujete „klik“.
- Uključite kabl za napajanje u utičnicu baze aparata za kuvanje (sl.11), a zatim uključite u utičnicu (sl.12). Aparat će zazvoniti dugim zvukom «bip», svi indikatori na kontrolnoj tabli će se za trenutak uključiti. Tada će se na displeju prikazati [----], a svi indikatori će se isključiti. Aparat ulazi u režim pripravnosti, možete izabrati funkcije menija po želji.
- Ne dodirujte grejnu ploču kada je proizvod uključen ili nakon kuvanja. Ne prenosite proizvod tokom upotrebe ili neposredno nakon kuvanja.
- Ovaj uređaj je namenjen samo za unutrašnju upotrebu.
- **Nikada ne stavljajte ruku na otvor za paru tokom kuvanja, jer postoji opasnost od opekotina – sl.24.**
- **Koristite samo unutrašnju posudu koju ste dobili uz uređaj.**
- **Korpa za paru je zamišljena da se koristi samo sa vašim aparatom za kuvanje. Trebalo bi da se koristi sa temperaturom koja ne prelazi 100°C (sl. 26). Možete ga koristiti i u kombinaciji sa jelovnikom pirinač/žitarice.**

- **Nemojte sipati vodu niti stavljati sastojke u uređaj bez posude unutra.**
- **Maksimalna količina vode + sastojak ne bi trebalo da pređe najvišu oznaku unutar posude – sl.14.**

KONTROLNA TABLA – OPIS MENIJA





	MENI	Opis		MENI	Opis	SR
1		PRŽENJE Sastojci za kuvanje sa uljem. Maksimalna količina ulja: 350 ml.	5		JOGURT / DIZANJE TESTA Fermentacija jogurta direktno u posudi za kuvanje ili u posudama koje se mogu koristiti u rerni. Podizanje testa sa kvascem	
2		DINSTANJE/SPORO KUVANJE Kuvanje mesa, ribe i/ili povrća u nekoj tečnosti, eventualno sa malo masti. Maksimalna ukupna količina: nivo 8 u loncu.	6		PEČENJE Pravljenje poslastica i kolača ili priprema sa korom poput hleba (zahteva intervenciju).	
3		SUPA Kuvanje zrnastih supa ili čorbe od mesa/povrća. Maksimalna ukupna količina: nivo 8 u loncu.	7		Kuvanje na pari Kuvanje hrane sa parom zahvaljujući vodi u loncu i korišćenju korpe za paru. Količina vode: 200-600 ml.	
4		KAŠA Kuvanje guste mešavine žitarica i ovsu sa mlekom/vodom	8		PIRINAČ/ŽITARICE Kuvanje pirinča i žitarica. Pogledajte preporuke u odeljku menija Pirinač/žitarice, Maksimalna količina: nivo 8 u loncu.	











Pored svakog menija nalazi se LED indikator koji označava koji meni birate. Za detalje o korišćenju svakog menija pogledajte odeljak „Detalji menija“.

KONTROLNA TABLA – OPIS FUNKCIJE



	MENI	Opis
9	<p>OTKAZIVANJE/ ODRŽAVANJE TOPLOTE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Ovaj taster se koristi za otkazivanje menija za kuvanje koji je već pokrenut (jedan pritisak) ili za ručno aktiviranje Održavanje toplote (tokom izbora menija) Režim održavanja toplote može se automatski aktivirati na kraju navedenog menija (pogledajte „Tabela programa za kuvanje“) ili manuelno. Da biste otkazali automatsko održavanje toplote (pre pokretanja menija), potrebno je da dugo pritisnete ovaj taster, sve dok ne čujete kratak zvuk. Da biste ponovo aktivirali funkciju, možete ponovo dugo pritisnuti taster. Indikator TREPERI tokom izbora menija: to znači da meni za kuvanje uključuje automatski režim Održavanje toplote nakon ciklusa kuvanja. Indikator je ISKLJUČEN kada meni za kuvanje ne uključuje automatski režim održavanja toplote. Indikator ostaje UKLJUČEN kada je režim održavanja toplote već aktiviran. Na ekranu će biti prikazano vreme održavanja toplote. Ako želite da zaustavite režim održavanja toplote, pritisnite taster. LED indikator će se isključiti. Da biste sačuvali ukus vaše hrane, preporučuje se da ne koristite Održavanje toplote duže od 12 sati.
10	<p>MANUELNI REŽIM</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovaj taster da biste ušli u manuelni režim. Zatim pritisnite taster TEMPERATURA (13) i taster TAJMER (14) da biste podesili svoje parametre kuvanja. Pritisnite taster START (16) da pokrenete proces kuvanja. Odobrana podešavanja se snimaju za sledeću upotrebu. Ali takođe možete da resetujete pre svake upotrebe ili da podesite bilo kada tokom kuvanja.

FUNKCIONALNI TASTERI - OPIS

11		<p>Taster za nazad / „Smanji“</p> <ul style="list-style-type: none"> Ovaj taster se koristi za kretanje unazad u izboru menija. Takođe se koristi za podešavanja vremena i temperature kao cifra «smanjenje».
12		<p>Taster za napred/ „Uvećaj“.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ovaj taster se koristi za kretanje unapred u izboru menija. Takođe se koristi za podešavanja vremena i temperature kao cifra «smanjenje».
13		<p>Taster TEMPERATURA sa indikatorom</p> <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovaj taster da podesite temperaturu. Zatim izaberite  ili  Ovaj taster se može pritisnuti tokom procesa kuvanja ako želite da promenite temperaturu tokom procesa kuvanja. LED indikator se aktivira kada ekran prikazuje temperaturu.
14		<p>Taster TAJMER sa indikatorom</p> <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovaj taster da podesite vreme kuvanja. Zatim izaberite  ili  Ovaj taster se može pritisnuti tokom procesa kuvanja ako želite da dodate dodatno kuvanje ili da smanjite vreme kuvanja nakon pokretanja menija za kuvanje. LED indikator se aktivira kada ekran prikazuje vreme kuvanja.
15		<p>Taster ODLOŽENI POČETAK</p> <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovaj taster da odložite početak procesa kuvanja. Kada se pritisne, na displeju će se prikazati odbrojavanje. LED indikator ostaje uključen dok proces kuvanja ne počne. Kada kuvanje počne, LED indikator se prebacuje sa tastera za odloženi početak na taster za tajmer.
16		<p>Taster START</p> <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ovaj taster da započnete vreme kuvanja. Kada je ciklus kuvanja zaustavljen, dugi pritisak na taster Start će isključiti ekran. Kada LED indikator prestane da treperi i ostane uključen, to znači da je kuvanje u toku. Na kraju ciklusa kuvanja, LED se prebacuje na automatsko održavanje toplote (ako je primenljivo). U suprotnom će treptati.

IKONA	MENIJI	VREME KUVANJA		TEMPERATURA		ODLOŽENI POČETAK		Automatski ODRŽAVANJE TOPLOTE		POLOŽAJ POKLOPCA	
		Podrazumevano	Prilagodljivo	Opseg	Podrazumevano	Opseg	Prilagodljivo	Opseg	Zahvoren	Otvoreno	
1	PRŽENJE	20 min.	1 minuta	5m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NE	-	NE	DA	DA
2	DINASTANJE/SPORO KUVANJE	1 h	5 min.	20m-8h	100°C	80/90/100/120	Do 24 h	5 min.	DA	DA	DA
3	SUPE	1 h	5 min.	10m-2h	100°C	90/100/110	Do 24 h	5 min.	DA	DA	DA
4	KASA	20 min.	1 min.	5m-2h	100°C	90/95/100	Do 24 h	5 min.	DA	DA	-
5	JOGURT /DIZANJE TESTA	8 h	15 min.	10 min-12h	40°C	30/40°C	NE	-	NE	DA	-
6	PEĆENJE	1 h	5 min.	30m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NE	5 min.	NE	DA	-
7	KUVANJE NA PARI	40 min.	5 min.	15 m-2 h	100°C	-	Do 24 h	5 min.	NE	DA	-
8	PRINAČ/ZITARICE	Automatski	-	Automatski	Automatski	-	Do 24 h	5 min.	DA	DA	-
9	OTKAŽI Automatsko doigravanje	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
10	DIJ MANUELNII REZIM	30 min.	5 min.	5m-9h	100°C	40-160°C (10°C inkrementacija)	Do 24 h	5 min.	NE	DA	DA
11	ODLOŽENI POČETAK	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

KAKO DA POČNETE?

- Uključite svoj uređaj i postavite posudu za kuvanje u aparat, sa unutrašnjim poklopcem pravilno postavljenim i utikačem.

1. IZBOR PROGRAMA ZA KUVANJE

- Kada se uređaj uključi, na ekranu će se prikazati . Stavite hranu u posudu za kuvanje. Zatim zatvorite poklopac ili ne, u zavisnosti od vašeg recepta.
- Izaberite željeni meni koristeći tastere i
 - Pritiskom na [ICON] svetlosni indikator svakog menija će se uključiti redosledom menija koji je naveden od 1 do 8 na prethodnoj stranici.
 - Pritiskom na [ICON] svetlosni indikator svakog menija će se uključiti obrnutim redosledom od menija koji je naveden od 1 do 8 na prethodnoj stranici. Pritisnite taster START da biste pokrenuli meni u kome je LED uključen. Indikator tastera START će prestati da treperi i ostati uključen kada se meni aktivira.
- Meni će raditi sa podrazumevanim parametrima kuvanja (pogledajte tabelu programa kuvanja na prethodnoj stranici)
- LED ekran će prikazati preostalo vreme kuvanja (osim menija za pirinač/zitarice) i automatski će se zaustaviti ili prebaciti da bi se održavala toplota na kraju ciklusa kuvanja (samo za kašu, supu, gulaš, pirinač/zitarice)







2. PODEŠAVANJE PARAMETARA PRE KUVANJA

Automatsko ODRŽAVANJE TOPLOTE




- Samo meniji (kaša), (supa), (čorba), (pirinač/zrna) mogu da pređu na automatsko održavanje toplote.
- Ako želite da poništite funkciju automatskog održavanja toplote za ove menije, dugo pritisnite taster ODRŽAVANJE TOPLOTE/Otkazi dok ne čujete zvučni signal i indikator više ne treperi.
- Otkazivanje automatskog održavanja toplote može da se izvrši samo pre nego što pokrenete meni.

Podešavanje vremena i temperature

- Svaki meni ima podrazumevanu temperaturu i vreme kuvanja.

- Ako želite da promenite ovo unapred podešeno vreme kuvanja i temperaturu, izaberite odgovarajući taster:
 - Pritisnite taster TAJMER , zatim  i/ili  da podesite vreme kuvanja prema vašem receptu.
 - Pritisnite taster TEMPERATURA , zatim  i/ili  da podesite temperaturu kuvanja prema vašem receptu.

3. PODEŠAVANJE PARAMETARA TOKOM KUVANJA

- Možete da promenite vreme kuvanja i temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja (osim za  Podgrevanje i  (meni Pirinač/žitarice i  (Para) za koje možete samo da podesite vreme kuvanja.
- Ako želite da promenite unapred podešeno vreme kuvanja i temperaturu, izaberite odgovarajući taster i pratite ista uputstva kao što je prethodno navedeno.
- Možete otvoriti poklopac u bilo kom trenutku tokom kuvanja da dodate dodatne sastojke ili proverite status kuvanja.

• Za kuvanje pirinča i pečenje, ne preporučuje se otvaranje poklopca pre skorog završetka programa, a posebno ne duže vreme tokom procesa kuvanja, jer će to uticati na rezultat kuvanja.

- #### 4. NA KRAJU KUVANJA
- Otvorite poklopac
 - Morate koristiti rukavice kada rukujete posudom za kuvanje i korpom za paru.
 - Hranu možete poslužiti lopaticom ili kutlačom koju ste dobili uz uređaj.

Napomena: Ne preporučuje se upotreba metalnog pribora za rukovanje hranom unutar posude za kuvanje, jer to može oštetiti posudu za kuvanje.

- Ponovo zatvorite poklopac da hrana ostane topla.
- Ako meni koji ste koristili nema automatsko održavanje toplote, možete pritisnuti taster Održavanje toplote/otkaži da biste ručno aktivirali održavanje toplote na kraju ciklusa kuvanja.
- Ako je meni u stanju održavanja toplote, svetlosni indikator će biti UKLJUČEN.
- Ako želite da isključite režim Održavanje toplote, možete jednostavno da pritisnete taster Održavanje toplote/otkaži. Povezani LED indikator će se isključiti.

5. ISKLJUČIVANJE DISPLEJA

- Možete da isključite uređaj nakon upotrebe da biste ISKLJUČILI svoj uređaj.
- Da biste isključili ekran, takođe možete dugo pritisnuti (~5 sekundi) taster START dok se ne začuje zvučni signal.
- Da biste ponovo UKLJUČILI ekran, pritisnite bilo koji taster na interfejsu.

DETALJI MENIJA

1. Meni PRŽENJE

Ovaj meni služi za sotiranje/prženje malih komada hrane ili prženje mesa, ribe, živine ili hrane koja se plitko prži kao što su kroketi. Da biste koristili ovaj meni, potrebno je da površina vaše hrane bude u kontaktu sa uljem kako bi se stvorio sloj kore i ukusa.



- Uvek koristite ovu funkciju sa uljem i hranom.
- Za efikasnije prženje, preporučuje se da u posudu za kuvanje dodate dovoljno ulja da pokrije dno i sačekate nekoliko minuta da se ulje zagreje pre nego što dodate sastojke.
- Čućete 2 zvučna signala kada ulje dostigne 160°C.
- Preporučuje se povremeno mešanje hrane.
- Ovaj program nije namenjen za duboko prženje. Ne preporučuje se upotreba više od 350 ml ulja.
- Napomena: **Važno je da se uverite da je unutrašnji poklopac koji se može ukloniti dobro osušen i da nema ostatka vode u silikonskom spoju kako biste izbegli bilo kakav rizik od prodora vrelog ulja tokom zatvaranja poklopca.**
- **Ne koristite korpu za paru za kuvanje sa ovom funkcijom jer to može dovesti do topljenja korpe za paru.**

2. Meni DINSTANJE / SPORO KUVANJE

Ovaj meni je za kuvanje celog komada mesa, ribe ili povrća.

- Ovaj meni možete koristiti za sporije kuvanje na laganoj vatri (odabirom temperature 80°C / 90°C) na duže vreme kako biste imali mekšu teksturu mesa (do 8h).

- Podešavanje na 100°C / 120°C će omogućiti brže kuvanje.
- Vaša količina sastojaka i tečnosti ne bi trebalo da pređe maksimalnu oznaku 8 u loncu.

SAVETI: Za ukusnije rezultate, predlažemo da svoje meso i/ili luk zapečete sa malo ulja na meniju PRŽENJE  nekoliko minuta pre nego što počnete da kuvate pomoću menija GULAŠ/SPORO KUVANJE .

Napomena: Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od veličine vaših sastojaka.

3. Meni SUPA

Ovaj meni vam omogućava da kuvate hranljive zrnaste supe i ukusnu prirodnu čorbu od mesa ili povrća koja se može koristiti za kuvanje pilava od pirinča ili rižota.

Supa je savršeno jelo za hidriranje organizma.

- Vaša količina sastojaka i tečnosti ne bi trebalo da pređe maksimalni nivo oznake 8 u loncu.

Napomena: Nemojte koristiti ručni blender za blendiranje supe u loncu. Ako želite da napravite pire od supe, pre obrade je prebacite u blender ili u odgovarajuću posudu.

4. Meni KAŠA

Ovaj meni omogućava kuvanje žitarica poput prosa, ova, pirinča ili heljde sa mlekom za kremast i hranljiv obrok. Ovu funkciju možete koristiti da skuvate hranljiv obrok za svoje dete.

- Kada je ovsena kaša skuvana, najbolje je poslužiti je odmah i treba je potrošiti u roku od 1 sata.
- Da biste izbegli rizik od prelivanja ako koristite pirinač ili žitarice, preporučuje se da pre kuvanja temeljno isperete vodom da biste uklonili deo skroba.

5. Meni JOGURT / DIZANJE TESTA

Ovaj meni vam omogućava da pravite jogurt direktno u loncu ili u posudama za rernu. Takođe nudi mogućnost dizanja testa sa kvascem.

PRAVLJANJE JOGURTA

- Operite činiju, sud ili posude u toploj vodi i tečnosti za pranje sudova, a zatim ih dobro isperite i osušite.
- Svu opremu koja se koristi u procesu pravljenja jogurta treba prati u mašini za pranje sudova. Sterilizacija je važna kako bi se sprečilo unošenje nepoželjnih organizama u vazduhu koji bi mogli da ometaju inkubaciju kulture i rezultiraju tekućim jogurtom koji se neće stezati.
- Domaći jogurti ne sadrže zgušnjivače i stabilizatore sadržane u nekim komercijalno proizvedenim jogurtima i često su tanje konzistencije. Ponekad domaći jogurt ima hranljivu bistru surutku na vrhu koju možete ponovo promešati. Alternativno, možete da je odlijete.
- Domaći prirodni jogurt se nakon pripreme i hlađenja može začiniti svežim voćem ili hladno kuvanim dinstanim voćem. Ako se voće doda pre fermentacije, voćne kiseline ometaju proces vezivanja i jogurti će biti veoma tečni. Neki veoma kiseli plodovi, kao što je svež ananas, mogu izazvati zgrušavanje ili odvajanje jogurta. Kiselo voće je najbolje poslužiti u posebnoj posudi.

IZBOR SASTOJAKA ZA JOGURT

Mleko

Koje mleko bi trebalo koristiti?

Svi naši recepti (osim ako nije drugačije naznačeno) pripremaju se od kraljleg mleka. Možete koristiti biljno mleko kao što je sojino mleko, na primer, kao i ovčije ili kozje mleko, ali u ovom slučaju, čvrstoća jogurta može da varira u zavisnosti od mleka koje se koristi. Sirovo mleko ili dugotrajno mleko i sva mleka opisana u nastavku su pogodna za vaš uređaj:

- **Dugotrajno sterilisano mleko:** UHT punomasno mleko daje čvršći jogurt. Korišćenje poluobranog mleka će rezultirati manje čvrstim

SR

jogurtom. Međutim, možete koristiti poluobrano mleko i dodati jednu ili dve posude mleka u prahu. **Pasterizovano mleko:** ovo mleko daje kremastiji jogurt sa malo kože na vrhu.

- **Sirovo mleko** (domaće mleko): ovu vrstu mleka je potrebno prethodno prokuvati. Takođe se preporučuje da se ostavi da ključa duže vreme. Bilo bi opasno koristiti ovo mleko bez prokuvavanja. Zatim ga morate ostaviti da se ohladi pre nego što ga upotrebite u svom uređaju. Ne preporučuje se kultivisanje pomoću jogurta pripremljenog od sirovog mleka. **Mleko u prahu:** Korišćenje mleka u prahu će rezultirati veoma kremastim jogurtom. Sledite uputstva navedena na ambalaži proizvođača.

Izaberite punomasno mleko, po mogućnosti dugotrajno UHT. Sirovo (sveže) ili pasterizovano mleko mora da se prokuva, a zatim ohladi i mora da se skine kajmak.

Fermentisani proizvodi

Za jogurt Pravi se od:

- **Prirodni jogurt** kupljen u radnji sa najdužim mogućim rokom trajanja; vaš jogurt će stoga sadržati aktivniji ferment za čvršći jogurt.
- Od **liofilizovanog fermenta**. U ovom slučaju, pratite vreme aktivacije navedeno u uputstvima za fermentaciju. Ove fermente možete pronaći u supermarketima, apotekama i određenim prodavnicama zdravstvenih proizvoda..
- Od jednog od vaših **nedavno pripremljenih jogurta** – ovo mora biti prirodno i nedavno pripremljeno. Ovo se zove kultivisanje. Posle pet procesa kultivisanja, korišćeni jogurt gubi aktivne fermente i stoga rizikuje da dobije manje čvrstu konzistenciju. Zatim morate ponovo da počnete da koristite jogurt kupljen u prodavnici ili zamrzavanjem osušeni ferment.

Ako ste prokuvali mleko, sačekajte da dostigne sobnu temperaturu pre nego što dodate ferment. Previsoka toplota može uništiti svojstva vašeg fermenta.

Vreme fermentacije

- Jogurtu će biti potrebno između 6 i 12 sati fermentacije, u zavisnosti od osnovnih sastojaka i rezultata koji želite.



- Kada se proces kuvanja jogurta završi, jogurt treba staviti u frižider na najmanje 4 sata i može se čuvati maksimalno 7 dana u frižideru.

DIZANJE TESTA



Pre nego što koristite ovaj meni za dizanje testa sa kvascem, prvo morate da pripremite kvasac.

- Ako testo mesite ručno, prvo možete da umešate kvasac sa toplom vodom ili mlekom u šoljici. Možete dodati 1 kašičicu šećera u to i dobro promešati da biste ubrzali aktivaciju kvasca.
-
- Ovu tečnost koja sadrži aktivirani kvasac možete pomešati sa suvim sastojcima (brašno+so) i dopuniti preostalom količinom tečnosti koja je potrebna za vaš recept.
- Obično se preporučuje da se testo mesi oko 15-20 minuta da dobije dobru i homogenu konzistenciju.
- Kada dobijete glatku konzistenciju, stavite testo u posudu za kuvanje, a zatim zatvorite poklopac.
- Izaberite meni za dizanje testa 🍞 prema uputstvima u odeljku „Izbor menija“.
- Standardno preporučeno vreme je obično 1h za testo za beli hleb.
- **Napomena: Potrebno vreme za proveru može varirati u zavisnosti od prirode i kvaliteta vaših sastojaka.**
- Ako se vaše testo uopšte nije podiglo posle 30 min-1h, možda je vaš kvasac deaktiviran ili ste koristili previše vruću tečnost. U ovom slučaju, možete dodati malo novog kvasca da biste sačuvali testo.

SAVETI: Izbegavajte da kvasac bude u direktnom kontaktu sa solju i nemojte koristiti toplu vodu. So je neprijatelj kvasca i visoka toplota će ubiti efekat inaktiviranog kvasca. Zato obavezno koristite toplu vodu umesto vruće vode. Nemojte koristiti metalne posude u loncu za kuvanje da biste izbegli bilo kakvo propadanje. Ako želite da pripremite testo ručnim mikserom, koristite odgovarajuću činiju i prebacite testo u posudu za kuvanje vašeg aparata za kuvanje samo radi provere.


6. Meni PEČENJE

Ovaj meni omogućava da se donekle prave deserti poput kolača (130°C/140°C) ili hleba i drugih priprema sa donjom korom.

- Za hleb, testo sa kvascem možete prvo da proverite pomoću menija  (JOGURT/DIZANJE TESTA) pre nego što izaberete meni  (PEČENJE). Moraćete da pečete sa dve strane.
- Nakon 40-45 minuta pečenja na jednoj strani, moraćete da uklonite posudu sa rukavicama za rernu i okrenete testo naopako
- Zatim kuvajte dodatnih 30-45 minuta na drugoj strani (napomena: vremena su samo indicacije, zavisi od vaših sastojaka i ukusa.) Izaberite 150°C/160°C za zlatnu koru.
- Za recepte koji sadrže mlečne proizvode ili jaja (npr. kolači), možete odabrati temperaturu od 130°C/140°C.
- **Napomena: Veoma je preporučljivo koristiti rukavice za rernu za rukovanje posudom za kuvanje.**
- **Ne preporučuje se upotreba metalnog pribora (posebno sa oštrim ivicama) unutar posude za kuvanje kako bi se izbeglo bilo kakvo padanje.**

7. Meni PARA

Ovaj meni za kuvanje omogućava da se knedle, riba, meso, povrće kuvaju na zdrav način, zahvaljujući vrućoj pari, omogućavajući da se ograniči upotreba ulja i sačuva više vitamina i hranljivih materija od prženja ili kuvanja. Ovaj meni možete koristiti za kuvanje hranljive čvrste hrane za svoje dete.

- Sipajte 600 ml do 1L vode u posudu za kuvanje. Ne preporučuje se prelazak oznake 4 u unutrašnjosti posude za kuvanje, za brže zagrevanje.
- Za vašu referencu, stepen 2 unutar posude = 600ml. Graduacija 3 = 900ml, Graduacija 4 = 1,2L
- Stavite svoje sastojke u korpu za paru koju ste dobili uz uređaj, a zatim stavite korpu na posudu za kuvanje.
- Zatvorite poklopac. Zatim izaberite STEAM meni .
- **SAVETI:** što su sastojci manji, to se brže kuva. Evo nekoliko vremena kuvanja za vašu referencu:

Hrana	Predviđeno vreme kuvanja* (na osnovu 600 ml vode)
Krompir (polovine ~ 50 gr svaka)	25 minuta
Krompir (kriške, ~ 5 mm debljine)	15 minuta
Brokoli / karfiol	20 minuta
Šargarepa (komadi)	30 minuta
Šargarepa (kriške, ~ 0,5 mm debljine)	15 minuta
Losos	15 minuta
Pljeskavice	15 minuta
Knedle	30-45 min.

* Vreme predgrevanja je uključeno. Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od veličine i količine vaših sastojaka, ali i od količine vode stavljene u posudu za kuvanje.

Napomena: Budite oprezni jer će korpa za paru biti vruća nakon kuvanja. Ako želite da izvadite korpu za paru iz posude za kuvanje, preporučuje se da koristite rukavice za rernu.

8. Meni PIRINAČ/ŽITARICE

Ovaj meni koristi Fuzzy Logic tehnologiju za kuvanje vašeg pirinča za savršeno mekani rezultat. Automatski će podesiti vreme i temperaturu kuvanja u skladu sa količinom sastojaka za kuvanje. Za ovaj meni ne možete podesiti vreme kuvanja, on je automatski.

SAVETI ZA KUVANJE SAVRŠENOG PIRINČA

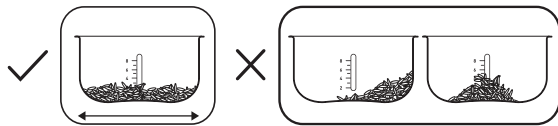
PREPORUKE ZA NAJBOLJE KUVANJE PIRINČA

Pre kuvanja, odmeriti pirinač mernom čašom i isprati (osim za rižoto).

- Izmerite količinu pirinča za kuvanje, koristeći šolju koju ste dobili uz ovaj uređaj (npr. 1 šolja, 2 šolje itd.)

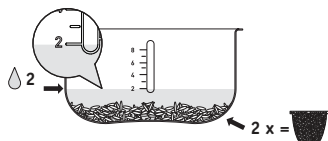


- Prvo isperite pirinač da biste uklonili deo skroba kako biste izbegli lepljivi rezultat.
- Isprani pirinač ravnomerno sipajte u činiju.



- Napunite hladnom vodom ili čorbom od mesa/povrća, do odgovarajuće oznake „CUP“ odštampane u činiji.

Na primer, ako kuvate 2 šolje pirinča:



- Zatvorite poklopac i izaberite (meni PIRINAČ/ŽITARICA) prema uputstvima datim u odeljku „KAKO DA POČNETE?“ odeljak „KAKO DA POČNETE?“.
- Na ekranu će se prikazati .
- Pritisnite taster Start . Indikator će prestati da treperi i ostati uključen.
- Kada je pirinač gotov, aparat za kuvanje će se automatski prebaciti da održava toplotu. Zeleni indikator će se uključiti.
- Kada se upali zeleno svetlo, promešajte pirinač i ostavite ga u aparatu za kuvanje još nekoliko minuta kako biste dobili savršen pirinač sa odvojenim zrnima.

Napomena: Uvek prvo dodajte pirinač, inače ćete imati previše vode.

Ova tabela ispod je vodič za kuvanje pirinča: **SAVETI:** Ove preporuke su samo indikacije. Količinu vode možete podesiti u zavisnosti od vašeg ukusa.

VODIČ ZA KUVANJE PIRINČA - 8 šolja			
Količina sirovog pirinča (u broju šolja)	Količina sirovog pirinča (u gramima)	Nivo vode u posudi (+ pirinač)	Broj osoba:
2	300 g	Oznaka 2 na šolji	3 osobe - 4 osobe
4	600 g	Oznaka 4 na šolji	5 osoba - 6 osoba
6	900 g	Oznaka 6 na šolji	8 osoba - 10 osoba
8	1200 g	Oznaka 8 na šolji	13 osoba - 14 osoba

SR

Vreme i temperatura su automatski za kuvanje pirinča.

Imajte na umu da postoji 7 koraka:

Prethodno zagrevanje => Upijanje vode => Brzi porast temperature => Ključanje => Isparavanje vode => Pirjanje pirinča => Održavanje toplote.

Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od količine i vrste pirinča.

9.



Meni MANUELNI REŽIM

Kuvanje bilo čega sa vašim Simply Cook je zaista na dohvat ruke, takođe zahvaljujući manuelnom režimu.

- Podesite svoje vreme kuvanja i temperaturu kako biste kuvali onako kako želite.
- Podesite temperaturu da zadržite automatsko i stabilno praćenje toplote ili da povećate snagu i kontrolišete kako želite da kuvate svoja omiljena jela.
- Kuvanje svežeg sira ili sous-vide neke kategorije hrane moguće je zahvaljujući podešavanjima niske temperature manuelnog načina rada.
- Evo nekoliko indikacija koje će vam dati neke smernice za još više mogućnosti recepta.

- Manuelni režim će snimiti vaše najnovije unapred podešene parametre za sledeću upotrebu.


T°C	Šta da uradite?
40°C	Zagrevanje hrane za bebe
80°C	Za pravljenje svežeg sira/zagrevanje delikatnih jela
100°C	Za proključavanje vode
110°C	Pravljenje džema
120°C	Za kuvanje testenina
130°C	Da zapečete sastojke
140°C	Za kuvanje povrća, ribe i živine
150°C	Pečenje mesa
160°C	Prženje mesa i živine





- **Da napravite sveži sir** Kefir se koristi kao osnova za sveži sir. Odnos kefir: sveži sir je otprilike 4:

Ako pravite džem, preporučuje se da kuvate sa otvorenim poklopcem.




- **Za ponovno zagrevanje**, hladna hrana ne bi trebalo da prelazi 1/2 zapremine aparata. Previše hrane ne može se dobro zagreјati. Ponovljena upotreba „Podgrevanja“ ili premalo hrane će dovesti do zagorele hrane i tvrdog sloja na dnu.
- Preporučljivo je da ne zagrevate gustu kašu, jer može postati kao pasta.
- Nemojte ponovo zagrevati dugo čuvanu hladnu hranu da biste izbegli miris.
- Da bi se pirinač ponovo zagreјao, preporučljivo je dodati malo vode i promešati pirinač pre početka.
- Tokom podgrevanja, preporučuje se povremeno mešanje hrane.

10. FUNKCIJA ZA ODLOŽENI POČETAK

- Da biste koristili funkciju odloženog starta, prvo izaberite program kuvanja i vreme kuvanja.
- Zatim pritisnite taster  (Odloženi početak) i izaberite unapred podešeno vreme.

- Podrazumevano unapred podešeno vreme počinje od vremena kuvanja koje ste izabrali.
- Opseg unapred podešenog vremena je od unapred izabranog vremena kuvanja do 24 sata.
- Svaki pritisak na tastere  i  može povećati ili smanjiti vreme odloženog početka.
- Kada odaberete željeno vreme, pritisnite  taster (Start) da biste ušli u status kuvanja, indikator  START će ostati UKLJUČEN i ekran će prikazivati broj preostalih sati do završetka menija kuvanja. LED indikator odloženog početka ostaje UKLJUČEN sve dok proces kuvanja ne počne. Kada kuvanje počne, LED indikator se prebacuje sa tastera za odloženi početak na taster za tajmer.

NAPOMENA:

Nije dostupna funkcija odloženog starta za:  funkcije (Prženje),  (Dizanje hleba/jogurt),  (Pečenje) i  (Održavanje toplote).

SR

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Uverite se da je aparat za kuvanje isključen iz struje i da se potpuno ohladio pre nego što izvršite bilo kakvo čišćenje ili održavanje.
- Preporučuje se da nakon svake upotrebe očistite uređaj sunderom – sl.4-5-6.
- Obavezno obrišite kondenzaciju pare sa tela proizvoda nakon svake upotrebe.
- Posuda za kuvanje, merna šolja, lopatica i kašika za supu se mogu prati u mašini za sudove.

Posuda za kuvanje, korpa za paru

- Ne preporučujemo upotrebu abrazivnog praha ili jastučića za ribanje.
- Ako se hrana zaglavila za dno, sipajte malo vode u činiju i ostavite da se natopi neko vreme pre nego što operete.
- Dobro osušite posudu za kuvanje.

Održavanje posude za kuvanje.

- Da biste održavali svoju posudu za kuvanje, pažljivo pratite uputstva u nastavku:

- Da bi posuda ostala u dobrom stanju, preporučujemo da ne sečete hranu u posudi.
- Obavezno uvek vraćajte posudu u aparat za kuvanje
- Koristite priloženu plastičnu kašiku ili drvenu kašiku; ne koristite metalne posude da ne biste oštetili površinu činije – sl.15.
- Da biste izbegli rizik od korozije, nemojte sipati sirće u posudu za kuvanje.
- Površina posude može promeniti boju nakon prve upotrebe ili tokom duže upotrebe. Ova promena boje je posledica pare i vode—neće uticati na upotrebu aparata za kuvanje i nije opasna po vaše zdravlje. Možete nastaviti da ga bezbedno koristite.

Čišćenje unutrašnjeg poklopca

Uklonite unutrašnji poklopac guranjem ka spolja sa obe ruke (sl.3). Očistite ga sunđerom i tečnošću za pranje (sl.4). Zatim obrišite i vratite je iza 2 rebra i gurnite na vrh dok se ne učvrsti – (sl.7–8).

Čišćenje i održavanje drugih delova aparata

Očistite spoljašnjost aparata za kuvanje – sl. 6, unutrašnjost poklopca i kabl vlažnom krpom i obrišite suvom krpom. Nemojte koristiti abrazivne proizvode.

Nemojte koristiti vodu za čišćenje unutrašnjosti uređaja jer to može oštetiti senzor toplote.

VODIČ ZA REŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

Opis kvara	Uzroci	Rešenja
Kontrolna tabla je isključena i nema grejanja.	Uređaj nije uključen.	Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu i da li je uključen.
Lampice kontrolne table su isključene i nema grejanja.	Problem sa povezivanjem indikatorske lampice ili je indikatorska lampica oštećena.	Pošaljite u ovlašćeni servis na popravku.
Curenje pare tokom upotrebe.	Poklopac je loše zatvoren.	Ponovo otvorite i zatvorite poklopac.
	Unutrašnji poklopac nije pravilno postavljen ili montiran.	Uverite se da je unutrašnji poklopac dobro postavljen – sl.7-8
Pirinač nedovoljno kuvan ili prekuvan.	Dihung je oštećen.	Pošaljite u ovlašćeni servis na popravku.
	Previše ili nedovoljno vode u poređenju sa količinom pirinča.	Za količinu vode pogledajte tabelu za kuvanje pirinča. Uvek prvo dodajte pirinač u posudu za kuvanje, a zatim dodajte vodu do oznake nivoa vode na unutrašnjoj strani posude.

SR

Opis kvara	Uzroci	Rešenja
Pirinač nedovoljno kuvan ili prekuvan.	Nedovoljno dinstano.	Pošaljite u ovlašćeni servis na popravku.
Funkcija automatskog održavanja toplote ne uspeva (uređaj ostaje na programu kuvanja ili se ne zagreva na održavanju toplote).	Korisnik je otkazao funkciju održavanja toplote tokom podešavanja. Funkcija može da radi samo nakon menija za kašu, supu, gulaš, pirinač/žitarice.	
E0	Senzor na gornjoj strani otvoren ili kratak spoj.	Zaustavite uređaj i ponovo pokrenite program. Ako se problem ponovi, pošaljite ga u ovlašćeni servis na popravku.
E1	Senzor na gornjoj strani otvoren ili kratak spoj.	

Napomena: Ako je unutrašnja posuda deformisana, nemojte je više koristiti i zatražite zamenu u ovlašćenom servisu radi popravke.


Прочетете и следвайте инструкциите за употреба. Съхранявайте ги на безопасно място.

- Този уред не е предназначен за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Този уред може да се използва от деца на 8 и повече години, ако са под надзор или са получили инструкции относно безопасната употреба на уреда и ако разбират свързаните с уреда рискове. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако нямат навършени 8 години и не ги извършват под наблюдение. Дръжте уреда и кабела му извън обсега на деца под 8-годишна възраст.
- Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и знания, ако са под наблюдение или са получили инструкции относно безопасното използване на уреда и ако са наясно с опасностите.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени

физически, сетивни или умствени способности, нито с липса на опит и знания, освен ако те не получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Тъй като този уред е само за домакинска употреба, той не е предназначен за употреба за следните приложения и гаранцията не важи за:
 - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - Селскостопански помещения
 - клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
 - настаняване от тип „нощувка със закуска“.
- **Ако уредът Ви е снабден с подвижен хранващ кабел:** ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен със специален кабел или устройство, предлагано в оторизиран сервизен център.
- **Ако уредът Ви е снабден с фиксиран хранващ кабел:** ако хранващият кабел е повреден, за да се избегне опасност, той трябва да бъде сменен от производителя, от

следпродажбения сервиз на производителя или от лице с подобна квалификация.

- Този уред не бива да се потапя във вода или други течности.
- Използвайте влажна кърпа или гъба с течен препарат за съдове, за да почистите аксесоарите и частите, които влизат в контакт с хранителни продукти. Изплакнете с влажна кърпа или гъба. Подсушете аксесоарите и частите, които влизат в контакт с храна, със суха кърпа.
- Ако на уреда се намира символът , този символ означава „Внимание: повърхностите може да се нагорещат по време на употреба“.
- Внимание: повърхността на нагревателния елемент задържа остатъчна топлина след употреба.
- Внимание: риск от нараняване при неправилно използване на уреда.
- Внимание: ако Вашият уред има подвижен хранващ кабел, не разливайте течности върху конектора.
- Винаги изключвайте уреда от контакта:
 - веднага след ползване
 - когато го пренасяте
 - преди всяко почистване или поддръжка
 - ако не функционира правилно

- При докосване на горещата повърхност на уреда, горещата вода, пара или храна могат да се получат изгаряния.
- По време на готвене уредът изпуска топлина и пара. Дръжте лицето и ръцете си далеч.
- Уредите за готвене трябва да бъдат разположени в стабилно положение с поставени дръжки (ако има такива), за да се избегне разливане на горещи течности.
- Не доближавайте лицето и ръцете си до изхода за пара. Не запушвайте изхода за пара.
- При проблеми или запитвания, моля, свържете се с нашия екип за връзки с клиентите или се консултирайте с нашия уебсайт.
- Уредът може да се използва на надморска височина до 2000 m.
- За Ваша безопасност този уред отговаря на регламентите и директивите за безопасност, които са в сила към момента на производство (Директива за ниското напрежение, Директива относно електромагнитната съвместимост, Регламенти относно материалите, предназначени за контакт с храни, Регламенти относно опазването на околната среда...).
- Проверете дали захранващото напрежение отговаря на напрежението, посочено на уреда (променлив ток).
- Като се има предвид разнообразието от приложими стандарти, ако уредът ще се използва в друга държава, освен тази, в която е закупен, се уверете, че е проверен от одобрен сервизен център.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЗАХРАНВАНЕТО

- Не използвайте уреда, ако:
 - Уредът или захранващият кабел е повреден
 - Уредът е паднал или показва видима повреда, или не работи както трябва
 - При настъпване на някой от гореспоменатите случаи уредът трябва да се изпрати в одобрен сервизен център. Не разглобявайте уреда сами.
- Не оставяйте кабела да виси
- Винаги включвайте уреда в заземен контакт.
- Не използвайте удължителен кабел. Ако приемате отговорността за това, можете да използвате удължителен кабел, но само ако е в изправно състояние, има щепсел със заземена връзка и отговаря на мощността на уреда.
- Не изключвайте уреда от контакта, като дърпате кабела.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, преди да го сглобите, разглобите или почистите.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

- Използвайте го върху равна и стабилна, топлоустойчива работна повърхност, далеч от водни пръски.
- Не позволявайте основата на уреда да влиза в контакт с вода
- Никога не се опитвайте да работите с уреда, когато купата е празна или когато купата я няма.
- Функцията за готвене/копчето трябва да може да се движи свободно. Не възпрепятствайте и не пречете на функцията да премине автоматично към функцията за поддържане на топлина.
- Не изваждайте купата, докато уредът работи.
- Не поставяйте уреда директно върху гореща повърхност или друг източник на топлина или пламък, тъй като това ще доведе до възникване на повреда или опасност.
- Купата и нагриващата плоча трябва да се допират. Всеки предмет или храна, поставена между тези две части, би попречила на правилното функциониране.

- Не поставяйте уреда близо до източник на топлина или в гореща фурна, тъй като това може да доведе до сериозна повреда.
- Не поставяйте храна или вода в уреда, докато купата не е на мястото си.
- Спазвайте посочените в рецептите нива.
- Ако някоя част на уреда се запали, не се опитвайте да гасите огъня с вода. За потушаване на пламъците използвайте влажна кърпа за съдове.
- Всички работи по уреда трябва да се извършват само от сервизен център с оригинални резервни части.

ОПАЗВАЙТЕ ОКОЛНАТА СРЕДА

- Вашият уред е предназначен за дългогодишна употреба. Въпреки това, когато решите да го смените, не забравяйте да помислите как можете да допринесете за опазването на околната среда.
- Преди да изхвърлите уреда, трябва да извадите батерията от таймера и да я изхвърлите в местен център за събиране на битови отпадъци (според модела).



Опазването на околната среда е на първо място!

- ① Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да бъдат възстановени или рециклирани.
- ➔ Предайте го в местен пункт за събиране на битови отпадъци.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Разопаковане на уреда

- Извадете уреда от опаковката и разопакувайте всички аксесоари и печатни документи.
- Отворете капака, като натиснете бутона за отваряне на корпуса – фиг. 1.

Прочетете инструкциите и внимателно следвайте метода на работа.

Почистване на уреда

- Извадете купата – фиг. 2, вътрешния капак и клапана за налягането – фиг. 3.
- Почистете купата и вътрешния капак с гъба и препарат за миене на съдове.

- Избършете външната част на уреда и капака с влажна кърпа – фиг. 6.
- Подсушете внимателно.
- Внимателно избършете външната част на купата за готвене (по специално дъното).

ЗА УРЕДА И ВСИЧКИ ФУНКЦИИ

- Уверете се, че под купата и на нагреващата плоча няма остатъци от чужди вещества или течности – фиг. 9.
- Поставете купата в уреда, като се уверите, че е разположена правилно – фиг. 10.
- Уверете се, че вътрешният капак и клапанът за налягането са разположени правилно – фиг. 8.
- Затворете капака на мястото му, така че да чуete „щракване“.
- Включете захранващия кабел в гнездото в основата на мултикукъра (фиг. 11) и след това включете в контакта (фиг. 12). Уредът ще издаде дълъг звук «сигнал» и всички индикатори на контролния панел ще светнат за кратко. След това на дисплея ще се покаже [----] и всички индикатори ще се изключат. Уредът влиза в режим на готовност, можете да избирате функциите на менюто по Ваше желание.
- Не докосвайте нагреващата плоча, когато уредът е включен в контакта или след готвене. Не носете продукта по време на работа или непосредствено след готвене.
- Този уред е предназначен само за употреба на закрито.
- **Никога не поставяйте ръката си върху отдушника за пара по време на готвене, тъй като съществува опасност от изгаряния – фиг. 24.**
- **Използвайте само вътрешната купа, предоставена с уреда.**
- **Кошницата за пара е предназначена за употреба само с мултикукъра. Тя трябва да се използва с настройка на температурата, която не надвишава 100°C (фиг. 26). Можете да я използвате и в комбинация с менюто Rice/Cereal (Ориз/зърнени храни).**
- **Не наливайте вода и не поставяйте съставки в уреда, без купата да е вътре в него.**
- **Максималното количество вода + съставките не трябва да надвишават маркировката за най-високо ниво вътре в купата – фиг. 14.**

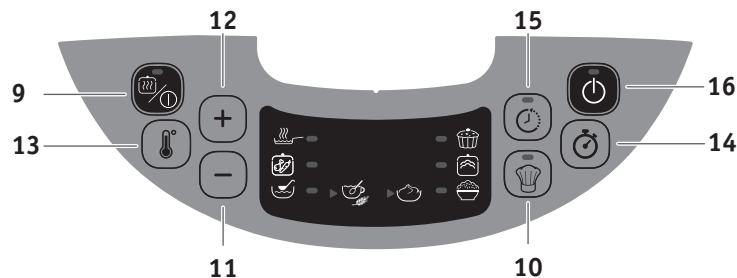
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ – ОПИСАНИЕ НА МЕНЮТАТА



МЕНЮ	Описание	МЕНЮ	Описание
1	FRY (ПЪРЖЕНЕ) Готвене на съставки с олио. Макс. количество олио: 350 ml	5	YOGURT/DOUGH RISING (КИСЕЛО МЛЯКО/ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО) Ферментиране на кисели млека директно в съда за готвене или в контейнери, подходящи за употреба във фурна. Втасване на тесто с мая
2	STEW/SLOW COOK (ЗАДУШАВАНЕ/БАВНО ГОТВЕНЕ) Готвене на месо, риба и/или зеленчуци в течност, впоследствие с малко мазнина. Макс. общо количество: ниво 8 в съда за готвене.	6	BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ) Приготвяне на десерти и сладкиши или заготовка с коричка, като например хляб (изисква участие на потребителя).
3	SOUP (СУПА) Готвене на гъсти супи или на месен/зеленчуков бульон. Макс. общо количество: ниво 8 в съда за готвене.	7	STEAM (ГОТВЕНЕ НА ПАРА) Готвене на храна с пара благодарение на водата в съда за готвене и употребата на кошницата за пара. Количество вода: 200 – 600 ml
4	PORRIDGE (КАША) Готвене на гъста смес от зърна и овес с мляко/вода.	8	RICE/CEREALS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ) Готвене на ориз и зърнени храни. Направете справка с препоръките в раздела за меню Rice/Cereal (Ориз/зърнени храни), Макс. количество: ниво 8 в съда за готвене.

До всяко меню има светодиоден индикатор, който показва кое меню избирате. За подробна информация относно употребата на всяко меню направете справка с раздела „Подробна информация за менютата“.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ – ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИИТЕ



МЕНЮ	Описание
9	<p>CANCEL/KEEP WARM (ОТМЯНА/ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)</p> <ul style="list-style-type: none"> Този бутон се използва за отмяна на меню за готвене, което вече е стартирано (едно натискане) или за ръчно активиране на функцията Keep Warm (Поддържане на топлина) (по време на избор на меню) Режимът Keep Warm (Поддържане на топлина) може да се активира автоматично в края на определено меню (направете справка с „Таблица с програми за готвене“) или да се активира ръчно. За да отмените автоматичното поддържане на топлина (преди стартиране на менюто), трябва да натиснете продължително този бутон, докато не чуете звук от сигнал. За да активирате отново функцията, можете отново да натиснете продължително бутона. Индикаторът МИГА по време на избора на меню: това означава, че менюто за готвене включва автоматичен режим Keep Warm (Поддържане на топлина) след цикъла на готвене. Индикаторът НЕ СВЕТИ, когато менюто за готвене не включва автоматичния режим Keep Warm (Поддържане на топлина). Индикаторът остава да СВЕТИ, когато режимът Keep Warm (Поддържане на топлина) вече е активиран. Екранът ще покаже времето за поддържане на топлина. Ако желаете да спрете режима за поддържане на топлина, натиснете бутона. Светодиодният индикатор ще изгасне. За да запазите вкуса на храната, се препоръчва да не използвате режима Keep Warm (Поддържане на топлина) в продължение на повече от 12 ч.
10	<p>MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ)</p> <ul style="list-style-type: none"> Натиснете този бутон, за да влезете в Manual mode (Ръчен режим). След това натиснете бутона TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) (13) и бутона TIMER (ТАЙМЕР) (14), за да зададете параметрите си за готвене. Натиснете бутона START (СТАРТ) (16), за да стартирате процеса на готвене. Избраните настройки се записват за следваща употреба. Но Вие можете също така да ги нулирате преди всяка употреба или да ги регулирате по всяко време по време на готвене.

ФУНКЦИОНАЛНИ БУТОНИ – ОПИСАНИЕ

11		<p>Бутон Backward/«Decrease» (Назад/«Намаляване»)</p> <ul style="list-style-type: none"> Този бутон се използва, за да се върнете назад в избора на меню. Използва се също за настройките на времето и температурата за «намаляване» на стойността
12		<p>Бутон Forward/«Increase» (Напред/«Увеличаване»)</p> <ul style="list-style-type: none"> Този бутон се използва, за да преминете напред в избора на меню Използва се също за настройките на времето и температурата за «увеличаване» на стойността
13		<p>Бутон TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) с индикатор</p> <ul style="list-style-type: none"> Натиснете този бутон, за да регулирате температурата. След това изберете (-) или (+) Този бутон може да бъде натиснат по време на процеса на готвене, ако желаете да промените температурата по време на процеса на готвене. Светодиодният индикатор се активира, когато екранът на дисплей показва температурата.
14		<p>Бутон TIMER (ТАЙМЕР) с индикатор</p> <ul style="list-style-type: none"> Натиснете този бутон, за да регулирате времето за готвене. След това изберете (-) или (+) Този бутон може да бъде натиснат по време на процеса на готвене, ако желаете да добавите допълнително време за готвене или да намалите времето за готвене след стартиране на менюто за готвене. Светодиодният индикатор се активира, когато екранът на дисплей показва времето за готвене.
15		<p>Бутон DELAYED START (ОТЛОЖЕН СТАРТ)</p> <ul style="list-style-type: none"> Натиснете този бутон, за да отложите стартирането на процеса на готвене. След като бъде натиснат, на дисплея ще се покаже обратното броене. Светодиодният индикатор остава да СВЕТИ, докато процесът на готвене започне. Когато готвенето започне, светодиодният индикатор превключва от бутона Delayed Start (Отложен старт) към бутона Timer (Таймер).
16		<p>Бутон START (СТАРТ)</p> <ul style="list-style-type: none"> Натиснете този бутон, за да стартирате меню за готвене. Когато цикълът на готвене е спрял, продължително натискане на бутона Start (Старт) ще ИЗКЛЮЧИ дисплея. Когато светодиодният индикатор спре да мига и остане да СВЕТИ, това означава, че процесът на готвене е в ход. В края на цикъла на готвене светодиодът превключва на автоматично поддържане на топлина (ако е приложимо). В противен случай той ще мига.

ТАБЛИЦА С ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

ИКОНА	МЕНЮТА	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ		ТЕМПЕРАТУРА		ОТЛОЖЕН СТАРТ		ПОЛОЖЕНИЕ НА КАПАКА		
		По подразбиране	Регулируем	По подразбиране	Диапазон	Регулируем	Диапазон	Автоматично поддържане на топлина	Затворен	Отворен
	FRYING (ПЪРЖЕНЕ)	20 минути	1 минута	5 мин – 1 ч 30 мин	130/140/150/160	НЕ	-	НЕ	ДА	ДА
	STEW/SLOW COOK (ВАДУШАВАНЕ/БАВНО ГОТВЕНЕ)	1 ч	5 минути	20 мин – 8 ч	80/90/100/120	до 24 ч	5 минути	ДА	ДА	ДА
	SOUP (СУПА)	1 ч	5 минути	10 мин – 2 ч	90/100/110	до 24 ч	5 минути	ДА	ДА	ДА
	PORRIDGE (КАША)	20 минути	1 минута	5 мин – 2 ч	90/95/100	до 24 ч	5 минути	ДА	ДА	ДА
	YOGURT/DOUGH RISING (КИСЕЛО МЛЯКО/ ВЪЗДАВАНЕ НА ТЕСТО)	8 ч	15 минути	10 минути – 12 ч	30/40°C	НЕ	-	НЕ	ДА	-
	BAKING (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ)	1 ч	5 минути	30 мин – 1 ч 30 мин	160°C	НЕ	5 минути	НЕ	ДА	-
	STEAM (ГОТВЕНЕ НА ПАРА)	40 минути	5 минути	15 мин – 2 ч	100°C	до 24 ч	5 минути	НЕ	ДА	-
	RICE (CEREALS (ОРИЗ/ ЗЪРНИЦИ ХРАНИ))	Автоматично	-	Автоматично	-	-	5 минути	ДА	-	-
	CANCEL/Automatic Keep Warm (ОТМЯНА/автоматично поддържане на топлина)	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-
	DIY MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ)	30 минути	5 минути	5 мин – 9 ч	40 – 160°C (увеличаване със стъпка от 10°C)	до 24 ч	5 минути	НЕ	ДА	ДА
	DELAYED START (ОТЛОЖЕН СТАРТ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

КАК ДА ЗАПОЧНЕМ?

- Включете уреда в контакта и поставете съда за готвене в корпуса на продукта, като вътрешният капак е поставен правилно на място и щепселът е поставен.

1. ИЗБИРАНЕ НА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ

- След като уредът е ВКЛЮЧЕН, на екрана ще се покаже . Поставете храната в купата за готвене. След това затворете капака или не го затваряйте в зависимост от Вашата рецепта.
- Изберете желаното от Вас меню с бутоните и .
 - При натискане на светлинният индикатор на всяко меню ще светва по реда в списъка с менюта от 1 до 8, посочен на предишната страница.
 - При натискане на светлинният индикатор на всяко меню ще светва в обратен ред на списъка с менюта от 1 до 8, посочен на предишната страница.
- Натиснете бутона START (СТАРТ) , за да стартирате менюто, за което СВЕТИ светодиодът. Индикаторът на бутона START (СТАРТ) ще спре да мига и ще остане да СВЕТИ, когато менюто бъде активирано.
- Менюто ще използва параметрите за готвене по подразбиране (направете справка с таблицата с програми за готвене на предишната страница)
- Светодиодният екран ще покаже оставащото време за готвене (с изключение на менюто Rice/Cereal (Ориз/зърнени храни) и автоматично ще спре или ще превключи на поддържане на топлина в края на цикъла на готвене (само за Porridge (Каша), Soup (Супа), Stew (Задушаване) и Rice/Cereals (Ориз/зърнени храни))

2. РЕГУЛИРАНЕ НА ВАШИТЕ ПАРАМЕТРИ ПРЕДИ ГОТВЕНЕ

Автоматично ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА

- Само менютата (Porridge) (Каша), (Soup) (Супа), (Stew) (Задушаване) и (Rice/Grains) (Ориз/зърнени храни) могат да превключват към автоматично поддържане на топлина.

- Ако желаете да отмените функцията за автоматично поддържане на топлина за тези менюта, моля, натиснете продължително бутона KEEP warm/Cancel (ПОДДЪРЖАНЕ на топлина/отмяна) , докато не чуете звуков сигнал и индикаторът спре да мига.
- Отмяната на автоматичното поддържане на топлина може да се задейства само преди да стартирате менюто.

Регулиране на времето и температурата

- Всяко меню има температура и време за готвене по подразбиране.
- Ако желаете да промените това предварително зададено време и температура за готвене, изберете съответния бутон:
 - Натиснете бутона TIMER (ТАЙМЕР) , след това и/или , за да регулирате времето за готвене според Вашата рецепта.
 - Натиснете бутона TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) , след това и/или , за да регулирате температурата за готвене според Вашата рецепта.

3. РЕГУЛИРАНЕ НА ВАШИТЕ ПАРАМЕТРИ ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ

- Можете да промените времето и температурата за готвене по всяко време по време на готвене (с изключение на Keep Warm (Поддържане на топлина) и (меню Rice/Cereal (Ориз/зърнени храни) и (Steam) (Готвене на пара), за които можете да регулирате само времето за готвене.
- Ако желаете да промените предварително зададеното време и температура за готвене, изберете съответния бутон и следвайте същите инструкции като посочените по-горе.
- По всяко време можете да отваряте капака по време на готвене, за да добавите допълнителни съставки или да проверите състоянието на готвене.
- За менютата за готвене Rice (Ориз) и Baking (Печене на тестени изделия) не се препоръчва да отваряте капака по време на процеса на готвене, преди програмата да е почти приключила, и особено за по-продължително време, тъй като това ще повлияе на резултата от готвенето.

4. ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

- Отваряне на капака
- При работа с купата за готвене и кошницата за пара трябва да се използват ръкавици.
- Можете да сервирате храната с шпатулата или черпака, предоставен с уреда.

Забележка: не се препоръчва използването на метални домакински прибори за работа с храната вътре в купата за готвене, тъй като това може да повреди съда за готвене.

- Затворете отново капака, за да запазите храната топла.
- Ако менюто, което сте използвали, няма автоматично поддържане на топлина, можете да натиснете бутона Keep warm/cancel (Поддържане на топлина/отмяна), за да активирате поддържането на топлина ръчно в края на цикъла на готвене.
- Ако менюто е в състояние на поддържане на топлина, светлинният индикатор ще СВЕТИ.
- Ако желаете да изключите режима Keep warm (Поддържане на топлина), можете просто да натиснете бутона Keep warm/cancel (Поддържане на топлина/отмяна). Съответният светодиоден индикатор ще изгасне.

5. ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ДИСПЛЕЯ

- Можете да изключите уреда от контакта след употреба, за да ИЗКЛЮЧИТЕ уреда.
- За да ИЗКЛЮЧИТЕ екрана, можете също така да натиснете продължително (~ 5 секунди) бутона START (СТАРТ), докато се чуе звук от сигнал.
- За да ВКЛЮЧИТЕ екрана отново, натиснете произволен бутон от интерфейса.

ПОДРОБНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА МЕНЮТАТА

1. Меню FRY (ПЪРЖЕНЕ)

Това меню е предназначено за сотиране/пържене с разбъркване на малки парчета храна или пържене на месо, риба, птици

продукти, или за пържене в малко количество олио на храни, като например крокети. За да използвате това меню, повърхността на храната трябва да бъде в контакт с олиото, за да се създаде хрупкав и ароматен слой.

- Винаги използвайте тази функция при наличие на олио и храна.
- За по-ефективно пържене се препоръчва да добавите достатъчно олио в купата за готвене, така че да покрие дъното, и да изчакате няколко минути, докато олиото загрее, преди да добавите съставките.
- Ще чуете 2 звукови сигнала, когато олиото достигне температура 160°C.
- Препоръчва се да разбърквате храната от време на време.
- Тази програма не е предназначена за пържене в голямо количество олио. Не се препоръчва използването на повече от 350 ml олио.



ЗАБЕЛЕЖКА:

- **Важно е да се уверите, че подвижният вътрешен капак е добре подсушен и че няма остатъци от вода по силиконовото уплътнение, за да се избегне всякакъв риск от пръскане на горещо олио по време на затварянето на капака.**
- **Не използвайте кошницата за пара за готвене с тази функция, защото това може да доведе до размекване на кошницата за пара.**

2. Меню STEW/SLOW COOK (ЗАДУШАВАНЕ/БАВНО ГОТВЕНЕ)

Това меню дава възможност за готвене на месо и зеленчуци в сос.

- Можете да използвате това меню за бавно готвене на ниска температура (като изберете температура 80°C/90°C) за по-продължително време, за да получите по-крежка текстура на месото (до 8 ч).
- Настройването на температурата на 100°C/120°C ще Ви позволи да сготвите по-бързо.
- Количеството съставки и течност не трябва да надвишава маркировката за максималното ниво 8 в съда за готвене.

СЪВЕТИ: за по-вкусни резултати Ви предлагаме да запържите месото и/или лука с малко олио с менюто FRY (ПЪРЖЕНЕ)  за няколко минути, преди да започнете да готвите с менюто STEW/SLOW COOK (ЗАДУШАВАНЕ/БАВНО ГОТВЕНЕ) .

Забележка: времето за готвене може да варира в зависимост от размера на съставките.

3. Меню SOUP (СУПА)

Това меню Ви позволява да готвите питателни гъсти супи и вкусен натурален месен или зеленчуков бульон, който може да се използва за готвене на ориз пилაф или ризото.

Супата е идеалното ястие за хидратиране, като същевременно създава усещане за насищане.

- Количеството съставки и течност не трябва да надвишава маркировката за максималното ниво 8 в съда за готвене.
- **Забележка:** не използвайте ръчен блендер, за да пасирате супата в съда за готвене. Ако желаете да пасирате супата, я прехвърлете в блендер или в подходящ контейнер преди пасирането.

4. Меню PORRIDGE (КАША)

Това меню дава възможност за готвене на зърнени храни, като например просо, овес, ориз или елда, с мляко за кремообразно и питателно ястие. Можете да използвате тази функция, за да сготвите питателно ястие за Вашето дете.

- След като овесената каша е готова, най-добре е тя да се сервира веднага и да се консумира в рамките на 1 час.
- За да избегнете риска от препълване, ако използвате ориз или зърнени храни, се препоръчва да ги изплакнете обилно с вода, за да отстраните част от нишестето, преди готвене.

5. Меню YOGURT/DOUGH RISING (КИСЕЛО МЛЯКО/ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО)

Това меню Ви позволява да пригответе кисело мляко директно в съда за готвене или в контейнери, подходящи за употреба във фурна. То предлага и възможността за втасване на тесто с мая.

ПРИГОТВЯНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО

- Измийте купата, чиниите или контейнерите с топла вода и препарат за миене на съдове, след което ги изплакнете и подсушете добре.
- Всички съдове и прибори, използвани в процеса на приготвяне на кисело мляко, трябва да се измият в съдомиялна машина. Стерилизирането е важно, за да се предотврати навлизането на нежелани микроорганизми, пренасяни във въздуха, които биха могли да попречат на инкубацията на културата и в резултат да се получи течно кисело мляко, което няма да се сгъсти.
- Домашните кисели млека не съдържат сгъстителите и стабилизаторите, съдържащи се в някои произведени с търговска цел кисели млека и често са с по-рядка консистенция. Понякога домашното кисело мляко има питателна бистра суроватка отгоре, която може да се смеси обратно с киселото мляко с разбъркване. Като алтернатива можете да я излеете.
- Домашното натурално кисело мляко може да се овкуси с пресни плодове или студени плодове от компот след приготвяне и охлаждане. Ако плодовете се добавят преди ферментацията, плодвите киселини ще попречат на процеса на сгъстяване и киселите млека ще бъдат много течни. Някои много кисели плодове, като например пресен ананас, могат да накарат киселото мляко да се пресече или раздели на две фракции. Най-добре е киселите плодове да се сервират в отделна купа.

ИЗБОР НА СЪСТАВКИ ЗА КИСЕЛО МЛЯКО

Мляко

Какво мляко трябва да използвате?

Всички наши рецепти (освен ако не е посочено друго) се приготвят с краве мляко. Можете да използвате растително мляко, като например соево мляко, както и овче или козе мляко, но в този случай гъстотата на киселото мляко може да варира в зависимост от използваното мляко. Суровото мляко или дълготрайните млека и всички млека, посочени по-долу, са подходящи за използване в уреда:

- **Дълготрайно УНТ мляко:** от пълномасленото УНТ мляко се получава по-гъсто кисело мляко. Използването на частично

обезмаслено мляко ще доведе до получаването на кисело мляко с по-малка гъстота. Въпреки това можете да използвате частично обезмаслено мляко и да добавите една или две консерви мляко на прах.

- **Пастъоризирано мляко:** от това мляко се получава по-кремообразно кисело мляко с малко каймак отгоре.
- **Сурово мляко** (фермерско мляко): това мляко трябва да се сvari. Препоръчително е също да го оставите да ври дълго време. Опасно е да използвате това мляко, без да го сварите. След това трябва да го оставите да се охлади, преди да го използвате в уреда. Не се препоръчва заквасване с кисело мляко, приготвено със сурово мляко.
- **Мляко на прах:** при използване на мляко на прах ще се получи много кремообразно кисело мляко. Следвайте инструкциите, предоставени на опаковката на производителя.

Изберете пълномаслено мляко, за предпочитане дълготрайно УНТ мляко. Суровото (пряно) или пастъоризирано мляко трябва да се сvari, след което да се охлади и да се отстрани каймакът му.

Закваската

За кисело мляко. Можете да я пригответе от един от следните варианти:

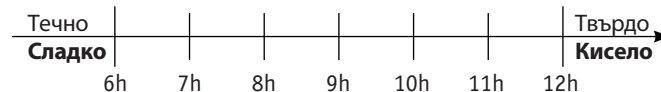
- От едно купено от търговската мрежа **натурално кисело мляко** с възможно най-дълъг срок на годност; вследствие на това Вашето кисело мляко ще съдържа по-активна закваска за по-гъсто кисело мляко.
- От **лиофилизирана суха закваска**. В този случай следвайте времето за активиране, посочено в инструкциите за закваската. Можете да намерите тези закваски в супермаркети, аптеки и в някои магазини за здравословни продукти.
- От едно от Вашите **наскоро приготвени кисели млека** – то трябва да е натурално и приготвено наскоро. Това се нарича заквасване. След пет процеса на заквасване използваното кисело мляко губи активни закваски и вследствие на това има риск да се получи кисело мляко с консистенция с по-малка гъстота. В такъв случай трябва да започнете отново, като използвате купено от търговската мрежа кисело мляко или лиофилизирана суха закваска.

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

Твърде силната топлина може да унищожи свойствата на закваската.

Време на ферментация

- Ферментацията на киселото мляко ще отнеме между 6 и 12 часа в зависимост от основните съставки и резултата, който искате да получите.



- След като процесът на приготвяне на киселото мляко приключи, киселото мляко трябва да се остави в хладилник за поне 4 часа; то може да се съхранява макс. 7 дни в хладилник.

DOUGH RISING (ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО)

Преди да използвате това меню за втасване на тесто с мая, първо трябва да омесите тестото.

- Ако месите тестото ръчно, можете първо да смесите маята с топлата вода или млякото в чаша. Към него можете да добавите 1 ч. л. захар и да разбъркате добре, за да ускорите активирането на маята.
- Ако видите образуване на пяна в рамките на 10 минути, това означава, че маята е шупнала.
- Можете да смесите тази течност, съдържаща шупналата мая, със сухите съставки (брашно + сол) и да допълните с останалото количество течност, необходимо за Вашата рецепта.
- Обикновено се препоръчва тестото да се меси около 15 – 20 минути, за да се получи добра и хомогенна консистенция.
- След като сте достигнали гладка консистенция на тестото, го поставете в купата за готвене, след което затворете капака.
- Изберете менюто DOUGH RISING (ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО) 🌀 според инструкциите в раздел „Избор на меню“.
- Стандартното препоръчително време обикновено е 1 ч за тесто за бял хляб.



- **Забележка:** необходимото време за втасване може да варира в зависимост от вида и качеството на съставките.
- Ако тестото Ви изобщо не се надигне след 30 минути до 1 час, маята може да не е шупнала или сте използвали твърде гореща течност. В този случай можете да добавите отново малко нова мая, за да спасите тестото си.

СЪВЕТИ: избягвайте пряк контакт на маята със солта и не използвайте гореща вода. Солта е враг на маята, а високата температура ще неутрализира ефекта на нешупналата мая. Така че не забравяйте да използвате топла вода вместо гореща вода.

ЗАБЕЛЕЖКА: не използвайте метални прибори в съда за готвене, за да избегнете повреда на покритието. Ако желаете да пригответе тестото с ръчен миксер, моля, използвайте подходяща купа и прехвърлете тестото в купата за готвене на мултикукъра само за втасване.

6. Меню ВАКЕ (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ)

Това меню дава възможност за приготвяне на десерти, като например сладкиши (130°C/140°C) или хляб и други заготовки с долна коричка, до известна степен.

- За да пригответе хляб, можете първо да оставите тестото с мая да втаса, като използвате менюто  (YOGURT/DOUGH RISING (КИСЕЛО МЛЯКО/ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО)), преди да изберете меню  (ВАКЕ (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ)). Трябва да изпечете от 2-те страни.
- След 40 – 45 минути готвене от едната страна ще трябва да извадите съда за готвене с готварски ръкавици и да обърнете тестото с горната част надолу
- След това гответе още 30 – 45 минути от другата страна (Забележка: часовете са само ориентировъчни, готвенето зависи от Вашите съставки и вкус.).


Изберете 150°C/160°C за златиста коричка.

- За рецепти, съдържащи млечни продукти или яйца (напр. сладкиши), може да изберете температура 130°C/140°C.

- **Забележка:** силно препоръчително е да използвате готварски ръкавици при работа със съда за готвене.
- **Не се препоръчва използването на метални прибори (особено с остри ръбове) в купата за готвене, за да избегнете повреда на покритието.**

7. Меню STEAM (ГОТВЕНЕ НА ПАРА)

Това меню за готвене дава възможност за приготвяне на кнедли, риба, месо и зеленчуци по здравословен начин благодарение на горещата пара, което позволява да се ограничи употребата на олио и да се запазят повече витамини и хранителни вещества, отколкото при пържене или варене. Можете да използвате това меню, за да сготвите питателна твърда храна за Вашето дете.

- Налейте от 600 ml до 1 l вода в купата за готвене. Препоръчително е да не превишавате маркировката за ниво 4 в купата за готвене с цел по-бързо предварително загряване.
- За Ваша справка линия 2 в съда за готвене = 600 ml. Линия 3 = 900 ml, линия 4 = 1,2 l
- Поставете Вашите съставки в кошницата за пара, предоставена с уреда, след което поставете кошницата върху купата за готвене.
- Затворете капака. След това изберете менюто STEAM (ГОТВЕНЕ НА ПАРА) .
- **СЪВЕТИ:** колкото по-малки са съставките, толкова по-бързо ще се сготви ястието. Ето някои времена за готвене за Ваша справка:

Храна	Приблизително време за готвене* (при използване на 600 ml вода)
Картофи (половини по ~ 50 g всяка)	25 минути
Картофи (на резени, с дебелина ~ 5 mm)	15 минути
Броколи/карфиол	20 минути
Моркови (на парчета)	30 минути
Моркови (на резени, с дебелина ~ 0,5 mm)	15 минути
Сьомга	15 минути
Шницели от месо	15 минути
Кнедли	30 – 45 минути

* Включено е времето за предварително загряване. Времето за готвене може да варира в зависимост от размера и количеството на Вашите съставки, но също и от количеството вода, поставено в съда за готвене.

Забележка: бъдете внимателни, тъй като кошницата за пара ще бъде гореща след готвене. Ако желаете да извадите кошницата за пара от съда за готвене, е препоръчително да използвате готварски ръкавици.

8. Меню RICE/ CEREALS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)

Това меню използва технологията Fuzzy Logic за готвене на ориз за перфектен пухкав резултат. Тя автоматично регулира времето и температурата за готвене според количеството на съставките, които искате да сготвите. За това меню не можете да настроите времето за готвене, то се задава автоматично.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПЕРФЕКТЕН ОРИЗ

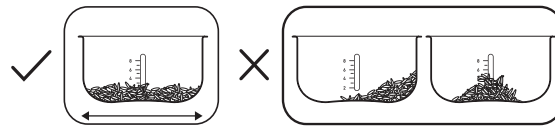
ПРЕПОРЪКИ ЗА НАЙ-ДОБРО ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

Преди готвене измерете ориза с мерителната чаша и го изплакнете (с изключение на ориза за ризото).

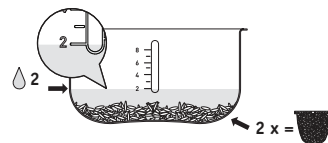
- Измерете количеството ориз за готвене, като използвате чашата, предоставена с този уред (напр.: 1 чаша, 2 чаши и т.н.)



- Първо изплакнете ориза, за да отстраните част от нишестето и така да избегнете получаването на лепкав резултат.
- Изсипете равномерно изплакнатия ориз в купата.



- Напълнете със студена вода или месен/зеленчуков бульон до съответната маркировка „CUP“ (ЧАША), отпечатана в купата. Например, ако готвите 2 чаши ориз:



- Затворете капака и изберете (меню RICE/CEREAL (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)) според инструкциите, предоставени в раздела „КАК ДА ЗАПОЧНЕМ?“ .
- Ще се покаже екранът .
- Натиснете бутона Start (Старт) . Индикаторът ще спре да мига и ще остане да СВЕТИ.
- Дисплеят ще мига , процесът на готвене се стартира.
- Когато оризът е готов, мултикукърът автоматично ще превключи към режима за поддържане на топлина. Зеленият индикатор ще СВЕТНЕ.
- След като зеленият светлинен индикатор СВЕТНЕ, разбъркайте ориза и след това го оставете в мултикукъра за още няколко минути, за да получите перфектен ориз с отделени зърна.

Забележка: винаги добавяйте първо ориза, в противен случай водата ще е твърде много.

Тази таблица по-долу Ви дава насоки за готвене на ориз:

СЪВЕТИ: тези препоръки са само ориентировъчни. Можете да регулирате количеството вода в зависимост от вкуса си.

НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ – 8 чаши

Количество суров ориз (в брой чаши)	Количество суров ориз (еквивалент в g)	Ниво на водата в купата (+ ориза)	Порции
2	300 g	Маркировка за 2 чаши	3 човека – 4 човека
4	600 g	Маркировка за 4 чаши	5 човека – 6 човека
6	900 g	Маркировка за 6 чаши	8 човека – 10 човека
8	1200 g	Маркировка за 8 чаши	13 човека – 14 човека

Времето и температурата се задават автоматично за готвенето на ориз.

Моля, обърнете внимание, че има 7 стъпки:

Предварително загряване => Абсорбиране на водата => Бързо повишаване на температурата => Поддържане на варенето => Изпаряване на водата => Задушаване на ориза => Поддържане на топлина.

Времето за готвене зависи от количеството и вида на ориза.

9.



Меню MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ)

Готвенето на всякакви видове ястия с уреда Simply Cook е наистина лесно благодарение и на Manual Mode (Ръчен режим).

- Задайте свое собствено време и температура на готвене, за да готвите по начин, който Ви харесва.
- Регулирайте температурата, за да поддържате автоматичен и стабилен контрол на топлината или за да увеличите мощността и да контролирате приготвянето на любимите си ястия.

- Приготвянето на сирене котидж или готвенето по метода су вид на някои категории храни е възможно благодарение на настройките за ниска температура на Manual mode (Ръчен режим).
- Ето някои примери, които ще Ви дадат насоки за още повече възможности за рецепти.
- Manual mode (Ръчен режим) ще запази последните предварително зададени от Вас параметри за следващата употреба.

Температура °C	Какво можете да направите?
40°C	Да претоплите бебешка храна
80°C	Да пригответе сирене котидж/да претоплите деликатно ястие
100°C	Да сварите вода
110°C	Да пригответе сладко
120°C	Да сготвите паста
130°C	Да запържите съставки
140°C	Да сготвите зеленчуци, риба и птичи продукти
150°C	Да изпечете месо
160°C	Да изпържите месо и птичи продукти

- **За приготвяне на сирене котидж.** Като основа за сиренето котидж се използва кефир. Съотношението кефир:сирене котидж е приблизително 4:1.






Ако пригответе сладко, се препоръчва да готвите при отворен капак.

- **За претопляне** студената храна не трябва да надвишава 1/2 от обема на мултикукъра. Твърде голямото количество храна няма да може да се стопли напълно. Многократната употреба на функцията за претопляне или поставянето на твърде малко храна ще доведе до загаряне на храната и образуване на твърд слой на дъното.

BG





- Препоръчва се да не претопляте гъста каша, в противен случай тя може да стане клисава.
- Не претопляйте дълго съхранявана студена храна, за да избегнете появата на миризма.
- За да претоплите ориз, се препоръчва да добавите малко вода и да разбъркате ориза, преди да стартирате менюто.
- По време на претоплянето се препоръчва да разбърквате храната от време на време.

10. ФУНКЦИЯ DELAYED START (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

- За да използвате функцията за отложен старт, първо изберете програма за готвене и времето за готвене.
- След това натиснете бутона  (Delayed start (Отложен старт) и изберете предварително зададеното време.
- Предварително зададеното време по подразбиране ще започне да тече след настъпване на избраното от Вас време за готвене.
- Диапазонът за предварително задаване е от предварително избраното време за готвене до 24 часа.
- Всяко натискане на бутона  или  може да увеличи или намали времето на отложения старт.
- Когато изберете желаното предварително зададено време, натиснете бутона  (Start (Старт), за да започне готвенето, индикаторът  START (СТАРТ) ще остане да СВЕТИ и на екрана ще се покажат оставащите часове до завършване на менюто за готвене.

Светодиодният индикатор за Delayed Start (Отложен старт) остава да СВЕТИ, докато процесът на готвене започне. Когато готвенето започне, светодиодният индикатор превключва от бутона Delayed Start (Отложен старт) към бутона Timer (Таймер).

Забележка:

Функцията за отложен старт не може да се използва за:  (Fry (Пържене),  (Bread rising/Йогурт (Втасване на тесто/кисело мляко),  (Baking (Печене на тестени изделия) и  (Keep warm (Поддържане на топлина)).

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди извършване на почистване или поддръжка се уверете, че мултикукърът е изключен от контакта и е напълно охладен.
- Силно се препоръчва да почиствате уреда, като използвате гъба, след всяка употреба – фиг. 4 – 5 – 6.
- Не забравяйте да забърсвате кондензираните пари от корпуса на продукта след всяка употреба.
- Купата за готвене, мерителната чаша, шпатулата и лъжицата за супа могат да се мият в съдомиялна машина.

Купа за готвене, кошница за пара

- Не препоръчваме да използвате абразивни прахове или абразивни гъби.
- Ако на дъното е залепнала храна, налейте малко вода в купата и оставете да се накисне, преди да измиете.
- Подсушете добре купата за готвене.

Грижи за купата за готвене.

- Относно грижите за купата за готвене следвайте внимателно инструкциите по-долу:
- За да запазите купата в добро състояние, препоръчваме да не режете храна в нея.
- Винаги връщайте купата в мултикукъра.
- Използвайте предоставената пластмасова лъжица или дървена лъжица; не използвайте метални прибори, за да избегнете повреждане на повърхността на купата – фиг. 15.
- За да избегнете всякакъв риск от корозия, не наливайте оцет в купата за готвене.
- Повърхността на купата може да промени цвета си след първата употреба или при продължителна употреба. Тази промяна на цвета е в резултат на въздействието на парата и водата – тя няма да повлияе на употребата на мултикукъра и не е опасна за Вашето здраве. Можете да продължите да я използвате безопасно.

Почистване на вътрешния капак

Издадете вътрешния капак, като го натиснете навън с две ръце (фиг. 3). Почистете го с гъба и препарат за миене на съдове (фиг. 4). След

това го подсушете чрез забърсване, поставете го обратно зад 2-те ръбчета и го натиснете отгоре, докато щракне на мястото си – (фиг. 7 – 8).

Почистване и грижи за другите части на уреда

Почистете външната част на мултикукъра – фиг. 6, вътрешната част на капака и кабела с мека кърпа, след което подсушете чрез забърсване. Не използвайте абразивни продукти.

Не използвайте вода за почистване на вътрешността на корпуса на уреда, тъй като това може да повреди сензора за топлина.

ТЕХНИЧЕСКО РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Описание на неизправността	Причини	Решения
Светлинните индикатори на контролния панел не светят и уредът не се загрева.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали уредът е включен в контакта и от бутона за включване на захранването.
Светлинните индикатори на контролния панел не светят, но уредът загрева.	Проблем със свързването на индикаторната лампичка или индикаторната лампичка е повредена.	Изпратете на оторизиран сервизен център за ремонт.
Изпускане на пара по време на употреба.	Капакът не е затворен добре.	Отворете капака и го затворете отново.
	Вътрешният капак не е разположен или сглобен правилно.	Уверете се, че вътрешният капак е разположен добре – фиг. 7 – 8
	Уплътнението е повредено.	Изпратете на оторизиран сервизен център за ремонт.

Описание на неизправността	Причини	Решения
Оризът е недосварен или преварен.	Има твърде много или недостатъчно вода в сравнение с количеството ориз.	Направете справка с таблицата за готвене на ориз за количеството вода. Винаги първо поставяйте ориза в купата за готвене, след което добавяйте вода до маркировката за нивото на водата от вътрешната страна на купата.
Оризът е недосварен или преварен.	Недостатъчно къкрене.	Изпратете на оторизиран сервизен център за ремонт.
Функцията за автоматично поддържане на топлина не работи добре (уредът остава на програма за готвене или не загарява при поддържане на топлина).	Функцията за поддържане на топлина е била отменена от потребителя по време на задаването на настройките. Функцията може да се активира само след менютата Porridge (Каша), Soup (Супа), Stew (Задушаване) и Rice/cereals (Ориз/зърнени храни).	
E0	Сензорът в горната част е с отворена верига или е свързан накъсо.	

Описание на неизправността	Причини	Решения
E1	Сензорът в долната част е с отворена верига или е свързан накъсо.	Спрете уреда и рестартирайте програмата. Ако проблемът продължава, моля, изпратете уреда на оторизиран сервизен център за ремонт.


Забележка: ако вътрешната купа е деформирана, не я използвайте повече и вземете резервна купа от оторизирания сервизен център за ремонт.

Citiți și urmați instrucțiunile de folosire. Păstrați-le în siguranță.

- Acest aparat nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani, dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți în prealabil cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le presupune acesta. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor face de copiii nesupravegheați și cu vârste sub 8 ani. Aparatul și cablul de alimentare nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Aparatele pot fi utilizate de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în prealabil cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le presupune aceasta.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsite de

experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau au fost instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de securitatea lor.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu este destinat pentru a fi utilizat în următoarele situații, iar garanția nu se va aplica în acest caz:
 - spații dedicate personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru,
 - ferme,
 - utilizare de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial,
 - locații de tip pensiune.
- **Dacă aparatul dvs. este dotat cu un cablu de alimentare detașabil:** în caz de deteriorare a cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau o unitate speciale la un centru de service autorizat.
- **Dacă aparatul dvs. este dotat cu un cablu de alimentare fix:** în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul de service post-

- vânzări al producătorului sau o altă persoană calificată similar, pentru evitarea pericolelor.
- Aparatul nu trebuie scufundat în apă sau în orice alt lichid.
 - Utilizați o lavetă umedă sau un burete și detergent lichid de vase pentru a curăța accesoriile și piesele care intră în contact cu alimentele. Limpeziți cu o lavetă umedă sau cu un burete. Ștergeți cu o lavetă uscată accesoriile și piesele care intră în contact cu alimentele.
 - Dacă pe aparat există simbolul , acesta înseamnă „Atenție: suprafețele pot deveni fierbinți în timpul utilizării.”
 - Atenție: suprafața elementului de încălzire este supusă la căldură reziduală după utilizare.
 - Atenție: risc de accidentare cauzat de utilizarea incorectă a aparatului.
 - Atenție: dacă aparatul dumneavoastră are un cablu de alimentare detașabil, nu vărsați lichid pe conector.
 - Deconectați întotdeauna aparatul de la priză:
 - imediat după utilizare;
 - când îl mutați;
 - înainte de curățare sau întreținere;
 - dacă nu funcționează corect.

- Atingerea suprafeței fierbinți a aparatului, a apei fierbinți, a aburului sau a alimentelor poate provoca arsuri.
- În timpul preparării mâncărilor, aparatul degajă căldură și abur. Țineți departe de față și mâini.
- Aparatele de gătit trebuie așezate pe o suprafață stabilă, cu mânerle (dacă există) poziționate astfel încât să se evite scurgerea lichidelor fierbinți.
- Țineți fața și mâinile departe de orificiul de evacuare a aburului. Nu obstrucționați orificiul de evacuare a aburului.
- Dacă întâmpinați probleme cu aparatul sau aveți întrebări, contactați echipa de asistență pentru clienți sau consultați site-ul.
- Aparatul poate fi utilizat la o altitudine de până la 2000 m.
- Pentru siguranța dvs., acest aparat respectă reglementările și directivele privind siguranța în vigoare la momentul producției (directiva privind tensiunea joasă, directiva privind compatibilitatea electromagnetică, reglementările privind materialele care intră în contact cu alimentele, directive de mediu...).
- Verificați dacă tensiunea de alimentare corespunde valorilor inscripționate pe aparat (curent alternativ).
- Având în vedere diferitele standarde în vigoare, dacă aparatul este utilizat într-o altă țară decât țara în care a fost achiziționat, consultați un centru de service autorizat pentru informații.

CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE

- Nu utilizați aparatul dacă:
 - aparatul sau cablul de alimentare este deteriorat;
 - aparatul a căzut, are semne vizibile de deteriorare sau nu funcționează în mod corespunzător.
 - În aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la un centru de service autorizat. Nu dezasamblați singur aparatul.
- Nu lăsați cablul să atârne
- Întotdeauna conectați aparatul la o priză cu împământare.
- Nu utilizați un cablu prelungitor. Dacă vă asumați această răspundere, utilizați un cablu prelungitor în stare bună, care are ștecăr cu împământare și este adecvat puterii aparatului.
- Nu trageți de cablu pentru a scoate aparatul din priză.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

FOLOSIREA APARATULUI

- Utilizați-l pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
- Evitați ca baza aparatului să intre în contact cu apa
- Nu încercați niciodată să puneți produsul în funcțiune cu vasul gol sau fără vas.
- Butonul/funcția pentru gătire nu trebuie obstrucționat(ă). Nu blocați și nu împiedicați funcția să treacă automat la etapa de menținere la cald.
- Nu scoateți vasul în timpul funcționării aparatului.
- Nu puneți aparatul direct pe o suprafață fierbinte sau pe o sursă de căldură ori flacăra deoarece acestea vor cauza deteriorarea sau vor genera un pericol.
- Vasul și placa de încălzire trebuie să fie în contact direct. Orice obiect sau aliment introdus între acestea va împiedica funcționarea corectă.
- Nu poziționați aparatul în apropierea unei surse de căldură sau într-un cuptor încins, întrucât poate fi semnificativ deteriorat.
- Nu puneți apă sau alimente în aparat înainte ca vasul să fie instalat.
- Respectați nivelurile indicate în rețete.

- Dacă anumite părți ale aparatului se aprind, nu încercați să le stingeți cu apă. Pentru a stinge flăcările, utilizați un prosop de bucătărie umed.
- Aparatul trebuie reparat doar de un centru de service, folosind piese originale.

PROTEJAREA MEDIULUI

- Aparatul dvs. a fost proiectat pentru o funcționare îndelungată. Totuși, când vă decideți să îl înlocuiți, nu uitați să vă gândiți cum puteți contribui la protejarea mediului.
- Înainte de a arunca aparatul, ar trebui să scoateți bateria din temporizator și să o predați unui centru local de colectare a deșeurilor (în funcție de model).



Protecția mediului este pe primul plan!

- ① Aparatul dvs. conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➔ Predați-l la un centru local de colectare a deșeurilor.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Despachetarea aparatului

- Scoateți aparatul din ambalaj și despachetați toate accesoriile și documentele tipărite.
- Pentru a deschide capacul, apăsați butonul de deschidere de pe carcasă – fig. 1.

Citiți instrucțiunile și respectați cu atenție modul de funcționare.

Curățarea aparatului

- Înlăturați vasul – fig. 2, capacul interior și supapa pentru abur – fig. 3.
- Curățați vasul și capacul interior cu un burete și detergent lichid de spălat vase.
- Ștergeți exteriorul aparatului și capacul cu o lavetă umedă – fig. 6.
- Ușați cu atenție.
- Ștergeți cu atenție exteriorul vasului de gătit (în special partea de jos).

PENTRU APARAT ȘI TOATE FUNCȚIILE

- Asigurați-vă că nu există resturi sau lichid sub vas sau pe placa de încălzire – fig. 9.
- Așezați vasul în aparat, asigurându-vă că este poziționat corect – fig. 10.
- Asigurați-vă că ați poziționat corect capacul interior și supapa pentru abur – fig. 8.
- Închideți capacul astfel încât să auziți un „clac”.
- Introduceți cablul de alimentare în mufa de la baza aparatului multicooker (fig. 11) și apoi conectați-l la o priză electrică (fig. 12). Aparatul va emite un sunet lung de tip „bip”, iar toți indicatorii de pe panoul de comandă se vor aprinde pentru un moment. Apoi ecranul va afișa [----], iar toți indicatorii se vor stinge. Aparatul intră în modul în așteptare și puteți selecta funcțiile dorite ale programului.
- Nu atingeți placa de încălzire în timp ce produsul este conectat la priză sau după gătit. Nu mutați aparatul în timp ce funcționează sau imediat după gătit.
- Acest aparat este destinat numai pentru utilizare la interior.
- **Nu puneți niciodată mâna pe fanta pentru abur în timpul gătitului, deoarece există riscul de arsuri – fig. 24.**
- **Folosiți doar vasul interior furnizat împreună cu aparatul.**
- **Coșul pentru prepararea la abur este conceput pentru a fi folosit numai cu aparatul multicooker. Trebuie folosit la o setare de temperatură care nu depășește 100 °C (fig. 26). Îl puteți utiliza și în combinație cu programul Orez/Cereale.**
- **Nu turnați apă și nu puneți ingrediente în aparat fără ca vasul să fie în interior.**
- **Cantitatea maximă de apă și ingrediente nu trebuie să depășească marcajul de sus din interiorul vasului – fig. 14.**

PANOUL DE COMANDĂ - DESCRIEREA PROGRAMELOR



	PROGRAM	Descriere		PROGRAM	Descriere
1		PRĂJIRE Gătirea ingredientelor cu ulei. Cantitate max. de ulei: 350 ml.	5		IAURT/DOSPIRE ALUAT Fermentarea iaurturilor direct în vasul de gătit sau în recipiente termorezistente. Dospirea unui aluat cu drojdie
2		FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ/ GĂTIRE LENTĂ Gătirea cărnii, peștelui și/ sau legumelor în puțin lichid, eventual cu puțină grăsime. Cantitate max. totală: nivel 8 în vas.	6		COACERE Prepararea deserturilor și a prăjiturilor sau preparatelor cu crustă precum pâinea (necesită o intervenție).
3		SUPĂ Gătirea ciorbelor cu bucăți mari sau a supei cu carne/ legume. Cantitate max. totală: nivel 8 în vas.	7		GĂTIRE CU ABUR Gătirea alimentelor la abur datorită apei din vas și utilizării coșului pentru preparare la abur. Cantitate de apă: 200-600 ml.
4		TERCI Gătirea unui preparat dens cu cereale și ovăz plus lapte/apă.	8		OREZ/CEREALE Gătirea orezului și a cerealelor. Consultați recomandările din secțiunea programului Orez/ Cereale. Cantitate max.: nivel 8 în vas.

Există un indicator LED lângă fiecare program pentru a indica ce program ați selectat. Pentru detalii despre utilizarea fiecărui program, consultați secțiunea „Detalii programe”.

PANOUL DE COMANDĂ - DESCRIEREA FUNCȚIILOR



	PROGRAM	Descriere
9	ANULARE/ MENȚINERE LA CALD	<ul style="list-style-type: none"> Această tastă este folosită pentru a anula un program de gătire deja lansat (o apăsare) sau pentru a activa manual opțiunea „Menținere la cald” (în timpul selectării programului). Modul „Menținere la cald” poate fi activat automat la finalul programului specificat (consultați „Tabelul cu programe de gătire”) sau activat manual. Pentru a anula opțiunea automată „Menținere la cald” (înainte de lansarea programului), trebuie să mențineți apăsat acest buton până când auziți un bip. Pentru a reactiva această funcție, puteți apăsa lung din nou pe tastă. Indicatorul LUMINEAZĂ INTERMITENT în timpul selectării programului: acest lucru indică faptul că programul de gătit include un mod automat de „Menținere la cald” după ciclul de gătire. Indicatorul este STINS când programul de gătit nu include modul automat de „Menținere la cald”. Indicatorul rămâne APRINS când modul „Menținere la cald” este deja activat. Pe ecran se afișează timpul pentru menținerea la cald. Dacă doriți să opriți modul de menținere la cald, apăsați pe tastă. Indicatorul LED se va stinge. Pentru a păstra aroma alimentelor, se recomandă să nu folosiți „Menținere la cald” mai mult de 12 h.
10	MOD MANUAL	<ul style="list-style-type: none"> Apăsați acest buton pentru a intra în modul Manual. Apoi apăsați tasta TEMPERATURĂ (13) și tasta TEMPORIZATOR (14) pentru a seta parametrii de gătit. Apăsați tasta START (16) pentru a lansa procesul de gătit. Setările selectate sunt înregistrate pentru următoarea utilizare. De asemenea, puteți să resetați înainte de fiecare utilizare sau să ajustați oricând în timpul gătirii.

TASTE FUNCȚII - DESCRIERE

11		Butonul Înapoi/„Reducere” <ul style="list-style-type: none"> Acest buton este folosit pentru a vă deplasa înapoi în selectarea programului. Este folosit și pentru a reduce setările de timp și temperatură
12		Butonul Înainte/„Creștere” <ul style="list-style-type: none"> Acest buton este folosit pentru a vă deplasa înainte în selectarea programului Este folosit și pentru a mări setările de timp și temperatură
13		Tasta TEMPERATURĂ cu indicator <ul style="list-style-type: none"> Apăsați această tastă pentru a regla temperatura. Apoi selectați sau . Această tastă poate fi apăsată în timpul procesului de gătire dacă doriți să modificați temperatura în timpul gătirii. Indicatorul LED se activează când afișajul ecranului indică temperatura.
14		Tasta TEMPORIZATOR cu indicator <ul style="list-style-type: none"> Apăsați această tastă pentru a regla timpul de gătire. Apoi selectați sau . Această tastă poate fi apăsată în timpul procesului de gătire dacă doriți să creșteți sau să reduceți timpul de gătire după lansarea programului de gătire. Indicatorul LED se activează când afișajul ecranului indică timpul de gătire.
15		Tasta PORNIRE ÎNTĂRZIATĂ <ul style="list-style-type: none"> Apăsați acest buton pentru a amâna începutul procesului de gătit. Odată apăsat, numărătoarea inversă va fi afișată pe ecran. Indicatorul LED rămâne APRINS până când procesul de gătire începe. După ce începe gătit, indicatorul LED comută de la tasta Pornire întârziată la tasta TempORIZATOR.
16		Tasta START <ul style="list-style-type: none"> Apăsați acest buton pentru a începe un program de gătit. Când ciclul de gătit se oprește, apăsarea îndelungată pe tasta Start va STINGE afișajul. Când indicatorul LED nu mai luminează intermitent și rămâne APRINS, înseamnă că gătitul este în curs. La terminarea ciclului de gătit, LED-ul comută la menținere la cald automată (dacă se aplică). În caz contrar, va lumina intermitent.

PICTOGRAMĂ	PROGRAME	TIMP DE GĂTIT		TEMPERATURĂ		PORNIRE ÎNTĂRZIATĂ		Automat MENȚINERE LA CALD		POZIȚIE CAPAC		
		Implicit	Reglabil	Interval	Implicit	Interval	Reglabil	Interval	NU	DA	Închis	Deschis
	PRĂJIRE	20 min.	1 min.	5 min.-1 h 30 min.	160 °C	130/140/150/160	NU	-	NU	DA	DA	DA
	FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ/ GĂTIRE LENTĂ	1 h	5 min.	20 min.-8 h	100 °C	80/90/100/120	până la 24 h	5 min.	DA	DA	DA	DA
	SUPĂ	1 h	5 min.	10 min.-2 h	100 °C	90/100/110	până la 24 h	5 min.	DA	DA	DA	DA
	TERCI	20 min.	1 min.	5 min.-2 h	100 °C	90/95/100	până la 24 h	5 min.	DA	DA	DA	-
	IAURT/DOSPIRE ALIAT	8 h	15 min.	10 min.-12 h	40 °C	30/40°C	NU	-	NU	DA	DA	-
	COACERE	1 h	5 min.	30 min.-1 h 30 min.	160 °C	130/140/150/160	NU	5 min.	NU	DA	DA	-
	GĂTIRE CU ABUR	40 min.	5 min.	15 min.-2 h	100 °C	-	până la 24 h	5 min.	NU	DA	DA	-
	OREZ/CEREALE	Automat	-	Automat	Automat	-	până la 24 h	5 min.	DA	DA	DA	-
	ANULARE/Menținere la cald automată	-	-	-	75 °C	-	-	-	-	-	-	-
	MOD MANUAL PERSONALIZAT	30 min.	5 min.	5 min.-9 h	100 °C	40-160 °C (incrementare cu 10 °C)	până la 24 h	5 min.	NU	DA	DA	DA
	PORNIRE ÎNTĂRZIATĂ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Operațiuni Preliminare

- Introduceți aparatul în priză și puneți vasul de gătit în aparatul multicooker, cu capacul interior așezat corect și cu dopul instalat.

1. SELECTAREA PROGRAMULUI DE GĂTIRE

- După ce aparatul este pornit, ecranul va afișa **----**. Adăugați alimentele în vasul de gătit. Apoi închideți capacul (sau nu, în funcție de rețetă).
- Selectați programul dorit folosind tastele **⊖** și **⊕**.
 - Prin apăsarea **⊕**, indicatorul luminos al fiecărui program se va aprinde în ordinea programelor afișate de la 1 la 8 de pe pagina precedentă.
 - Prin apăsarea **⊖**, indicatorul luminos al fiecărui program se va aprinde în ordine inversă față de programele afișate de la 1 la 8 de pe pagina precedentă.
- Apăsați tasta **START** **⊙** pentru a lansa programul care are LED-ul APRINS. Indicatorul tastei **START** **⊙** nu va mai lumina intermitent și va rămâne APRINS când programul este activat.
- Programul va funcționa cu parametrii de gătire prestabiliți (consultați Tabelul cu programe de gătit de pe pagina precedentă).
- Ecranul LED va afișa timpul rămas de gătit (cu excepția programului Orez/Cereale) și se va opri automat sau va comuta la menținere la cald la finalul ciclului de gătit (numai pentru TerCI, Supă, Fierbere înăbușită, Orez/Cereale).







2. AJUSTAREA PARAMETRILOR ÎNAINTE DE GĂTIRE

Menținere la cald automată




- Numai programele (TerCI), (Supă), (Fierbere înăbușită), (Orez/Cereale) pot comuta la menținere la cald automată.
- Dacă doriți să anulați funcția de menținere la cald automată pentru aceste programe, mențineți apăsat butonul Anulare/Menținere la cald până când auziți un bip, iar indicatorul nu mai luminează intermitent.
- Anularea menținerii la cald automate poate fi folosită numai înainte de lansarea unui program.

Reglarea timpului și a temperaturii

- Fiecare program are un timp și o temperatură de gătit prestabilite.

- Dacă doriți să modificați timpul și temperatura de gătire presetate, selectați tasta relevantă:
 - Apăsăți tasta TEMPORIZATOR , apoi  și/sau  pentru a ajusta timpul de gătire în funcție de rețetă.
 - Apăsăți tasta TEMPERATURĂ , apoi  și/sau  pentru a ajusta temperatura de gătire în funcție de rețetă.

3. AJUSTAREA PARAMETRILOR ÎN TIMPUL GĂTIRII

- Puteți modifica timpul și temperatura de gătire în orice moment al gătirii (cu excepția perioadei de  Menținere la cald și  programului Orez/Cereale și  Gătire cu abur), unde puteți ajusta numai timpul gătirii.
- Dacă doriți să modificați timpul și temperatura de gătire presetate, selectați tasta relevantă și urmați aceleași instrucțiuni menționate anterior.
- Puteți deschide capacul oricând în timpul gătirii pentru a adăuga ingrediente suplimentare sau pentru a verifica progresul gătirii.
- Pentru gătitul Orezului sau Coacere, nu se recomandă să deschideți capacul înainte de a fi aproape finalizat programul și în special nu pentru un timp îndelungat în timpul procesului de gătit deoarece acest lucru va influența rezultatul gătirii.

4. LA SFÂRȘITUL GĂTIRII

- Deschideți capacul
- Purtați mănuși de bucătărie atunci când manevrați vasul de gătit și coșul pentru prepararea la abur.
- Puteți servi mâncarea folosind o spatulă sau un polonic, furnizate împreună cu aparatul.

N.B.: Nu se recomandă să folosiți ustensile metalice pentru a manevra alimentele din interiorul vasului de gătit deoarece acest lucru îl poate deteriora.

- Puneți la loc capacul pentru a ține mâncarea caldă.
- Dacă programul folosit nu are menținere la cald automată, puteți apăsa tasta Anulare/Menținere la cald pentru a activa manual menținerea la cald la finalul ciclului de gătit.
- Dacă programul se află în modul Menținere la cald, indicatorul luminos va fi APRINS.
- Dacă doriți să opriți modul Menținere la cald, apăsați pe tasta Anulare/Menținere la cald. Indicatorul LED relevant se va stinge.

5. OPRIREA AFIȘAJULUI

- Pentru a OPRI aparatul, îl puteți scoate din priză după utilizare.
- Pentru a STINGE ecranul, puteți apăsa lung (~5 s.) pe tasta START până când se aude un bip.
- Pentru a REAPRINDE ecranul, apăsați pe orice tastă de pe interfață.

DETALII PROGRAME

1. Programul PRĂJIRE

Acest program este potrivit pentru a sota/prăji rapid bucăți de alimente, pentru a prăji carne, pește sau pui sau pentru a rumeni alimente precum crochete. Pentru a folosi acest program, trebuie să gătiți alimentele direct în ulei pentru a crea o crustă gustoasă.

- Folosiți întotdeauna această funcție cu ulei și alimente.
- Pentru o prăjire mai eficientă, se sugerează să adăugați destul ulei în vasul de gătit care să acopere baza acestuia și să așteptați câteva minute ca uleiul să se încălzească înainte de a adăuga ingredientele.
- Veți auzi 2 bipuri atunci când uleiul a ajuns la 160 °C.
- Se recomandă să amestecați din când în când.
- Acest program nu este destinat gătirii în baie de ulei. Nu se recomandă să folosiți mai mult de 350 ml de ulei.

NOTĂ:



- **Este important să verificați capacul interior detașabil pentru a vă asigura că este uscat bine și că nu există deloc urme de apă în îmbinarea din silicon pentru a evita orice risc de improșcare cu ulei încins atunci când închideți capacul.**
- **Nu utilizați coșul pentru preparare la abur pentru a găti cu această funcție deoarece ar putea cauza topirea acestuia.**

2. Programul FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ/GĂTIRE LENTĂ

Acest program vă permite să gătiți carne și legume în sos.

- Puteți utiliza acest program pentru a găti lent la foc mic (selectând temperatura 80 °C/90 °C) timp de mai multe ore pentru ca textura cărnii să fie mai fragedă (până la 8 h).

- Setarea la 100 °C/120 °C va permite o gătire mai rapidă.
- Cantitatea de ingrediente și lichid nu trebuie să depășească marcajul maxim 8 din interiorul vasului.

SFATURI: Pentru preparate mai gustoase, sugerăm să căliți carnea și/sau ceapa cu puțin ulei folosind programul PRĂJIRE  timp de câteva minute înainte de a începe gătitul folosind programul FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ/GĂTIRE LENTĂ .

N.B.: Timpul de gătire poate varia în funcție de dimensiunea ingredientelor.

3. Programul SUPĂ

Acest program vă permite să gătiți ciorbe nutritive cu bucăți mari și supă delicioasă de legume sau cu carne naturală, care poate fi folosită pentru a găti pilaf sau risotto.

Supa este un preparat perfect și pentru hidratare.

- Cantitatea de ingrediente și lichid nu trebuie să depășească nivelul maxim 8 marcat în interiorul vasului.

N.B.: Nu utilizați blenderul de mână în vas pentru a face piure din supă. Dacă doriți să faceți piure din supă, mutați într-un recipient de blender sau într-un recipient potrivit pentru acest lucru înainte de a începe procesarea.

4. Programul TERCI

Acest program vă permite să gătiți cereale, precum mei, ovăz, orez sau hrișcă cu lapte pentru un preparat cremos și hrănitor. Puteți folosi această funcție pentru a găti preparate nutritive pentru copii.

- Odată ce fulgii de ovăz sunt gătiți, este indicat să serviți imediat; preparatul trebuie consumat în termen de 1 oră.
- Pentru a evita riscul de revărsare, dacă folosiți orez sau cereale, se recomandă să clătiți bine cu apă pentru a îndepărta amidonul înainte de gătit.

5. Programul IAURT/DOSPIRE ALUAT

Acest program vă permite să faceți iaurt direct în vas sau în recipiente potrivite pentru cuptor. Oferă și posibilitatea de a dospi aluatul cu drojdie.

PREPARAREA IAURTULUI

- Spălați vasul sau recipientele cu apă caldă și detergent lichid de spălat vase, apoi clătiți-le și uscați-le bine.
- Toate echipamentele folosite la prepararea iaurtului trebuie spălate în mașina de spălat vase. Sterilizarea este importantă pentru a preveni introducerea de organisme în suspensie nedorite care ar putea interfera cu incubarea culturii, având ca rezultat un iaurt cu consistență lichidă, care nu se va încheaga.
- Iaurturile de casă nu conțin agenții de îngroșare și stabilizatorii care sunt adăugați în unele iaurturi produse pentru comerț și au de obicei o consistență mai subțire. Uneori, iaurtul de casă are un strat de zer transparent nutritiv deasupra, care poate fi amestecat cu iaurtul. Dacă nu doriți, îl puteți scurge.
- După ce a fost preparat și s-a răcit, iaurtul natural de casă poate fi combinat cu fructe proaspete sau fructe gătite lent la rece. Dacă fructele sunt adăugate înainte de fermentare, acizii din fructe vor interfera cu procesul, iar iaurtul va deveni foarte lichid. Unele fructe foarte acide, cum ar fi ananasul proaspăt, pot cauza covășirea sau separarea iaurtului. Fructele acide se servesc cel mai bine într-un vas separat.

ALEGEREA INGREDIENTELOR PENTRU IAURT

Lapte

Ce lapte trebuie să folosesc?

Toate rețetele noastre folosesc lapte de vacă (dacă nu se indică altceva). Puteți folosi lapte vegetal, precum cel de soia, sau lapte de oaie sau capră, însă, în acest caz, textura iaurtului poate varia în funcție de laptele folosit. Pentru aparat sunt potrivite laptele crud, laptele cu durată de valabilitate ridicată și toate tipurile de lapte descrise mai sus:

- **Lapte sterilizat cu durată de valabilitate ridicată:** Laptele UHT integral vă va oferi un iaurt mai ferm. Laptele semidegresat produce un iaurt mai puțin ferm. Totuși, puteți să folosiți lapte semidegresat și să adăugați una sau două porții de lapte praf.
- **Lapte pasteurizat:** acesta produce un iaurt mai cremos, cu puțin caimac deasupra.
- **Lapte crud** (de la fermă): acesta trebuie fiert. Vă recomandăm să-l fierbeți mult timp. Poate fi periculos să folosiți acest lapte fără să-l fierbeți. Trebuie să lăsați laptele să se răcească înainte de a-l folosi în aparat. Nu se recomandă fermentarea folosind iaurt preparat cu lapte crud.
- **Lapte praf:** laptele praf produce un iaurt foarte cremos. Urmați instrucțiunile de pe cutia producătorului.

Folosiți lapte integral, de preferat UHT cu durată de valabilitate ridicată. Laptele crud (proaspăt) sau pasteurizat trebuie fiert și răcit, iar caimacul trebuie aruncat.

Fermentarea

Pentru iaurt. Aceasta se face fie din:

- Un **iaurt natural** cumpărat din magazin, cu cea mai lungă valabilitate; iaurtul va conține așadar mai mulți fermenți activi, pentru a fi mai ferm.
- Un **ferment uscat liofilizat**. În acest caz, respectați perioada de activare specificată în instrucțiunile fermentului. Puteți găsi acești fermenți în supermarketuri, farmaciile și în anumite magazine de produse pentru sănătate.
- Unul dintre **cele mai recent preparate iaurturi** ale dvs. – acesta trebuie să fie natural și recent preparat. Acest proces se numește fermentare. După cinci procese de fermentare, iaurtul folosit pierde fermenții activi și, prin urmare, riscă să aibă o consistență mai puțin fermă. Dacă acest lucru se întâmplă, trebuie să începeți din nou folosind un iaurt cumpărat din magazin sau ferment uscat liofilizat.

Dacă ați fiert laptele, așteptați până când ajunge la temperatura camerei înainte să adăugați fermentul.

Temperatura prea ridicată poate distruge proprietățile fermentului.

Timpul de fermentare


- Iaurtul are nevoie de 6-12 ore de fermentare, în funcție de ingredientele de bază și de rezultatul dorit.



- Odată ce procesul de preparare a iaurtului s-a terminat, iaurtul trebuie pus în frigider timp de cel puțin 4 ore și poate fi păstrat maximum 7 zile în frigider.

DOSPIREA ALUATULUI

Înainte de a utiliza acest program pentru a dospi aluatul cu drojdie, trebuie să-l frământați.



- Dacă frământați aluatul manual, puteți amesteca mai întâi drojdia cu apă caldă sau laptele cald într-o cană. Puteți adăuga 1 linguriță de zahăr și să amestecați bine pentru a stimula activarea drojdiei.
- Dacă observați o reacție de spumare în termen de 10 minute, înseamnă că drojdia dvs. este activă.
- Puteți amesteca acest lichid care conține drojdia activată cu ingredientele uscate (făină + sare) și puteți completa cu cantitatea rămasă de lichid necesară pentru rețeta dvs.
- De obicei se recomandă să frământați aluatul timp de aproximativ 15-20 de minute pentru a obține o consistență bună și omogenă.
- După ce ați obținut o consistență omogenă, puneți aluatul în vasul de gătit, apoi închideți capacul.
- Selectați programul DOSPIRE ALUAT  conform instrucțiunilor din secțiunea „Selectarea programului”.
- Timpul standard recomandat este de obicei de 1 h pentru un aluat de pâine albă.
- **N.B.:** Timpul de dospire necesar poate varia în funcție de natura și calitatea ingredientelor.
- Dacă aluatul nu a crescut deloc după 30 min.-1 h, este posibil ca drojdia dvs. să fie veche sau să fi utilizat lichid prea fierbinte. În acest caz, puteți reîncorpora drojdie nouă pentru a vă salva aluatul.

SFATURI: Evitați contactul direct al drojdiei cu sarea și nu utilizați apă fierbinte. Sarea este inamicul drojdiei și căldura ridicată anulează efectul drojdiei inactivate. Așadar, aveți grijă să folosiți apă caldă în locul apei fierbinți.

NOTĂ: Nu utilizați ustensile metalice în vas pentru a evita deteriorarea. Dacă doriți să preparați aluatul cu un mixer de mână, utilizați un vas adecvat și transferați aluatul în vasul de gătit al aparatului multicooker numai începând cu dospirea.

6. Programul COACERE


Acest program permite prepararea de deserturi, cum ar fi prăjituri (130 °C/140 °C) sau pâine și alte preparate cu crustă inferioară, până la un anumit punct.

- Pentru pâine, puteți dospa aluatul cu drojdie mai întâi folosind programul  (IAURT/DOSPIRE ALUAT) înainte de a selecta programul  (COACERE). Va trebui să coaceți pe ambele părți.
 - După 40-45 min. de gătit pe o parte, va trebui să îndepărtați vasul folosind mănuși de bucătărie și să întoarceți aluatul pe cealaltă parte.
 - Apoi, gătiți timp de încă 30-45 min. pe cealaltă parte (N.B.: timpii sunt doar orientativi, luați în considerare ingredientele și preferințele).
- Selectați 150 °C/160 °C pentru o crustă aurie.
- Pentru rețete care conțin lactate sau ouă (de ex. prăjiturile), puteți selecta temperaturi de 130 °C/140 °C.
 - **N.B.: Se recomandă să folosiți mănuși de bucătărie pentru a manevra vasul de gătit.**
 - **Nu se recomandă să folosiți ustensile metalice (mai ales cu margini ascuțite) în interiorul vasului de gătit pentru a evita deteriorarea.**

7. Programul GĂTIRE CU ABUR

Acest program de gătire vă permite să gătiți găluște, pește, carne și legume într-un mod sănătos cu ajutorul aburilor fierbinți, limitând folosirea uleiului, pentru a păstra mai multe vitamine și substanțe nutritive decât în cazul prăjirii sau fierberii. Puteți folosi acest

program pentru a găti alimente solide nutritive pentru copii.

- Turnați 600 ml - 1 l de apă în vasul de gătit. Se recomandă să nu depășiți marcajul de nivel 4 din interiorul vasului de gătit, pentru o preîncălzire mai rapidă.
- Ca referință, marcajul 2 din interiorul vasului = 600 ml. Marcajul 3 = 900 ml, marcajul 4 = 1,2 l
- Puneți ingredientele în coșul pentru preparare la abur furnizat cu aparatul, apoi puneți coșul în vasul de gătit.
- Închideți capacul. Apoi selectați programul GĂTIRE CU ABUR .
- **SFATURI:** cu cât ingredientele sunt mai mici, cu atât se vor găti mai repede. Iată câteva exemple de timp de gătire pentru referință:

Aliment	Timpul de gătire estimat* (pornind de la 600 ml de apă)
Cartofi (jumătăți, ~50 g fiecare)	25 min.
Cartofi (felii, ~5 mm grosime)	15 min.
Broccoli/conopidă	20 min.
Morcovi (cubulețe)	30 min.
Morcovi (felii, ~0,5 mm grosime)	15 min.
Somon	15 min.
Chiftele cu carne	15 min.
Găluște	30-45 min.

* Timpul de preîncălzire este inclus. Timpul de gătire poate depinde de dimensiunea și cantitatea de ingrediente, dar și de cantitatea de apă pusă în vas.

N.B.: Aveți grijă, deoarece coșul pentru preparare la abur va fi fierbinte după gătire. Dacă doriți să scoateți din vas coșul pentru preparare la abur, se recomandă să folosiți mănuși de bucătărie.

8. Programul OREZ/CEREALE

Acest program utilizează tehnologia Fuzzy Logic pentru a găti orezul astfel încât să aibă o textură pufoasă perfectă. Va ajusta automat timpul și temperatura de gătire în funcție de cantitatea de

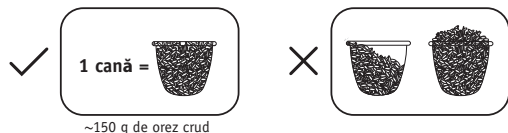
ingrediente care trebuie gătite. Pentru acest program, nu puteți seta timpul de gătire, fiind automat.

SFATURI PENTRU GĂTIREA PERFECTĂ A OREZULUI

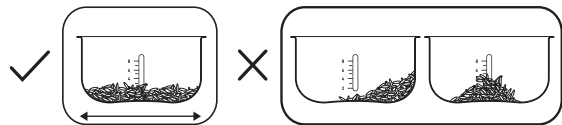
RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIREA OPTIMĂ A OREZULUI

Înainte de a găti, măsurați orezul folosind cana gradată și clătiți-l (nu-l clătiți dacă faceți risotto).

- Măsurați cantitatea de orez care urmează să fie gătită folosind cana furnizată cu aparatul (de ex.: 1 cană, 2 căni etc.)

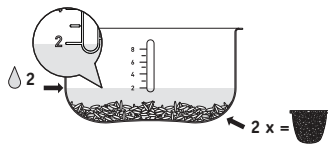


- Mai întâi clătiți orezul pentru a îndepărta amidonul și pentru a evita lipirea orezului.
- Turnați uniform în vas orezul clătit.



- Umpleți cu apă rece sau supă de carne/legume până la marcajul „CUP” (CANĂ) corespunzător din interiorul vasului.

De exemplu, dacă gătiți 2 căni de orez:



- Închideți capacul și selectați (programul OREZ/CEREALE) conform instrucțiunilor furnizate în secțiunea „OPERĂȚIUNI PRELIMINARE”.

- Ecranul va afișa .
- Apăsați tasta Start . Indicatorul nu va mai lumina intermitent și va rămâne APRINS.
- Afișajul va lumina intermitent , iar procesul de gătire va fi lansat.
- Când orezul este gata, aparatul multicooker va trece automat la modul de menținere la cald. Indicatorul verde se va APRINDE.
- Când indicatorul verde este APRINS, amestecați și mai lăsați orezul în aparatul multicooker câteva minute pentru a obține orez perfect gătit, cu boabe separate.

Notă: Turnați orezul mai întâi, ca să nu aveți prea multă apă.

Tabelul de mai jos conține un ghid pentru gătirea orezului:

SFATURI: Aceste recomandări de preparare sunt doar orientative. Puteți ajusta cantitatea de apă în funcție de preferințe.

GHID DE GĂTIT PENTRU OREZ - 8 căni			
Cantitate de orez crud (în număr de căni)	Cantitate de orez crud (echivalent în g.)	Nivelul de apă din vas (+ orezul)	Porții
2	300 g	Marcaj 2 căni	3 pers. - 4 pers.
4	600 g	Marcaj 4 căni	5 pers. - 6 pers.
6	900 g	Marcaj 6 căni	8 pers. - 10 pers.
8	1200 g	Marcaj 8 căni	13 pers. - 14 pers.

Timpul și temperatura sunt automate pentru gătirea orezului.

Rețineți că există 7 pași:

Preîncălzirea => Absorbția apei => Creșterea rapidă a temperaturii => Fierberea constantă => Evaporarea apei => Fierberea înăbușită a orezului => Menținerea la cald.

Timpul de gătit depinde de cantitatea și tipul de orez.



Gătitul oricărui preparat cu aparatul Simply Cook este foarte simplu, de asemenea, datorită modului Manual.

- Setezi propriul timp și propria temperatură de gătit pentru a găti așa cum dorești.
- Ajustezi temperatura pentru a controla căldura în mod automat și stabil sau pentru a crește puterea și a controla modul în care dorești să gătești preparatele preferate.
- Brânză proaspătă sau gătire sous-vide: unele categorii de alimente pot fi gătită datorită setărilor de temperatură scăzută ale modului Manual.
- Iată câteva indicații care pot servi drept îndrumări pentru și mai multe rețete posibile.
- Modul Manual va înregistra ultimii parametrii presetate pentru următoarea utilizare.

T °C	Ce poți face?
40 °C	Pentru a încălzi mâncarea pentru bebeluși
80 °C	Pentru a face brânză proaspătă/Pentru a reîncălzi un preparat delicat
100 °C	Pentru a fierbe apă
110 °C	Pentru a face gem
120 °C	Pentru a găti paste
130 °C	Pentru a rumeni ingredientele
140 °C	Pentru a găti legume, pește și pui
150 °C	Pentru a face friptură
160 °C	Pentru a prăji carne și pui

- **Pentru a face brânză proaspătă.** Chefirul este folosit ca bază pentru brânza proaspătă. Raportul de chefir: brânză proaspătă este de aproximativ 4:1.

Dacă faci gem, se recomandă să gătești cu capacul deschis.

- **Pentru reîncălzire,** alimentele reci nu trebuie să ocupe mai mult de 1/2 din volumul aparatului. Dacă sunt prea multe, acestea nu se vor reîncălzi

uniform. Utilizarea repetată a reîncălzirii sau folosirea cu prea puține alimente va duce la arderea acestora și la întărirea stratului inferior.

- Se recomandă să nu reîncălziți terciul gros, deoarece poate deveni păstos.
- Nu reîncălziți alimente reci depozitate mult timp pentru a evita mirosul.
- Pentru a reîncălzi orezul, se recomandă să adăugați puțină apă și să amestecați înainte de a începe.
- În timpul reîncălzirii, se recomandă să amestecați din când în când.



- Pentru a utiliza funcția de pornire întârziată, alegeți mai întâi un program de gătit și timpul de gătire.
- Apoi apăsați tasta (Pornire întârziată) și selectați timpul presetat.
- Timpul presetat implicit va începe de la timpul de gătire selectat.
- Intervalul de presetare este de la timpul de gătit preselecționat până la 24 ore.
- Fiecare apăsare a tastelor și poate mări sau reduce timpul de pornire întârziată.
- După ce ați ales timpul presetat dorit, apăsați tasta (Start) pentru a începe prepararea; indicatorul START va rămâne APRINS și ecranul va afișa numărul de ore rămase până la finalizarea programului de gătire. Indicatorul LED al funcției de Pornire întârziată rămâne APRINS până când procesul de gătire începe. După ce începe gătitul, indicatorul LED comută de la tasta Pornire întârziată la tasta Temporizator.

Notă:

Funcția de pornire întârziată nu este disponibilă pentru: Funcțiile (Prăjire), (Dospire aluat/laurt), (Coacere) și (Menținere la cald).

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Asigurați-vă că aparatul multicooker este deconectat de la priză și s-a răcit complet înainte să începeți curățarea sau întreținerea.
- Se recomandă cu tărie să curățați aparatul cu un burete după fiecare utilizare – fig. 4-5-6.

- Aveți grijă să ștergeți condensul creat pe corpul produsului după fiecare utilizare.
- Vasul de gătit, cana gradată, spatula și lingura pentru supă pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Vas pentru gătit, coș pentru preparare la abur

- Nu recomandăm folosirea de prafuri abrazive sau bureți de sârmă.
- Dacă mâncarea se lipește, turnați apă în vas și lăsați-l la înmuiat înainte de a-l spăla.
- Uscați bine vasul de gătit.

Întreținerea vasului de gătit.

- Pentru a întreține vasul de gătit, respectați cu atenție instrucțiunile de mai jos:
- Pentru a vă asigura că vasul rămâne în stare bună, vă recomandăm să nu tăiați alimentele în interiorul lui.
- Puneți întotdeauna vasul înapoi în aparatul multicooker.
- Folosiți lingura de plastic furnizată sau o lingură de lemn; nu folosiți ustensile metalice pentru a evita deteriorarea suprafeței vasului – fig. 15.
- Pentru a evita riscul de coroziune, nu turnați oțet în vasul de gătit.
- Suprafața vasului își poate schimba culoarea după prima utilizare sau în timp. Această schimbare a culorii este efectul aburului și al apei, dar nu va afecta utilizarea aparatului multicooker și nu este periculoasă pentru sănătate. Puteți continua să-l folosiți în siguranță.

Curățarea capacului interior

Apăsați în exterior cu ambele mâini pentru a înlătura capacul interior (fig. 3). Curățați-l cu un burete și detergent lichid de spălat vase (fig. 4). Apoi ștergeți-l și puneți-l înapoi în spatele celor 2 nervuri și apăsați-l de sus până când se fixează – (fig. 7-8).

Curățarea și îngrijirea celorlalte componente ale aparatului

Curățați exteriorul aparatului multicooker – fig. 6, interiorul capacului și cablul folosind o lavetă umedă, apoi uscați-le. Nu folosiți produse abrazive. Nu curățați interiorul corpului aparatului cu apă, deoarece acest lucru poate deteriora senzorul de căldură.

GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

Descrierea defectării	Cauze	Soluții
Luminile panoului de comandă sunt stinse, iar aparatul nu se încălzește.	Aparatul nu este conectat la priză.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză și pornit.
Luminile panoului de comandă sunt stinse, iar aparatul se încălzește.	Problemă de conectare a indicatorului luminos sau indicatorul luminos este defect.	Trimiteti aparatul la un centru de service autorizat pentru reparații.
Emitere de abur în timpul utilizării.	Capacul nu este închis corect.	Deschideți și închideți din nou capacul.
	Capacul interior nu este poziționat sau asamblat corect.	Asigurați-vă că ați poziționat corect capacul interior – fig. 7-8.
	Garnitura de etanșare este deteriorată.	Trimiteti aparatul la un centru de service autorizat pentru reparații.
Orezul este gătit prea puțin sau prea mult.	Prea multă sau prea puțină apă pentru cantitatea de orez.	Consultați tabelul de gătire a orezului pentru a vedea cantitatea de apă. Adăugați întotdeauna mai întâi orezul în vasul de gătit, apoi adăugați apă până la marcajul pentru nivelul apei din interiorul vasului.

Descrierea defectării	Cauze	Soluții
Orezul este gătit prea puțin sau prea mult.	Insuficient de fiert.	Trimiteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparații.
Funcția automată „Menținere la cald” nu funcționează (aparatul rămâne la programul de gătit sau nu se încălzește în timpul modului de menținere la cald).	Funcția „Menținere la cald” a fost anulată de utilizator în timpul configurării. Funcția poate fi utilizată numai după programele Terci, Supă, Fierbere înăbușită, Orez/Cereale.	
E0	Există un circuit deschis sau un scurtcircuit la senzorul din partea superioară.	
E1	Există un circuit deschis sau un scurtcircuit la senzorul din partea inferioară.	Oprți aparatul și reporniți programul. Dacă problema reappare, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparații.

Observație: Dacă vasul interior este deformat, nu îl mai utilizați și solicitați înlocuirea acestuia la centrul de service autorizat.


Preberite in upoštevajte navodila za uporabo. Shranite jih na varnem.

- Ta naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Napravo lahko uporabljajo otroci, ki so stari 8 let ali več, če so pod nadzorom, ali so dobili navodila, kako uporabljati napravo na varen način, in če razumejo prisotne nevarnosti. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom. Napravo in napajalni kabel shranjujte zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Naprave lahko uporabljajo otroci, osebe z omejenimi telesnimi, čutilnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom druge osebe ali so poučene o varni uporabi naprave in se zavedajo z njo povezanih nevarnosti.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Naprava ni namenjena osebam (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, čutilne ali duševne sposobnosti ali nimajo izkušenj in znanja, razen če to počnejo pod nadzorom osebe, ki je odgovorna

za njihovo varnost, ali po navodilih, ki jih dobijo od te osebe.

- Otroke nadzorujte in se prepričajte, da se ne igrajo z napravo.
- Ta naprava je zgolj za gospodinjsko uporabo in ni namenjena za uporabo v naslednjih primerih, v katerih ne velja garancija:
 - v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - za goste v hotelih, motelih in ostalih vrstah prenočišč;
 - v objektih, ki nudijo prenočišče in zajtrk.
- **Če ima naprava odstranljiv napajalni kabel:** Če je napajalni kabel poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim kablom ali enoto, ki jo dobite v pooblaščenem servisnem centru.
- **Če ima naprava fiksni napajalni kabel:** Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi preprečitve nevarnosti zamenjati proizvajalec, oddelek za poprodajne storitve proizvajalca ali podobno usposobljena oseba.
- Naprave ne smete potopiti v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Za čiščenje dodatkov in delov, ki pridejo v stik s hrano, uporabite vlažno krpo ali gobico z

detergentom za pomivanje posode. Očistite z vlažno krpo ali gobico. Dodatke in dele, ki pridejo v stik s hrano, obrišite s suho krpo.

- Če je na napravi prikazan simbol , pomeni naslednje: "Previdno: površine se lahko med uporabo segrejejo."
- Previdno: površina grelnega elementa po uporabi ostane vroča.
- Previdno: obstaja nevarnost poškodb zaradi nepravilne uporabe naprave.
- Previdno: če ima vaša naprava odstranljiv napajalni kabel, ne polijte tekočine po priključku.
- Napravo vedno izključite:
 - Takoj po uporabi
 - Med premikanjem
 - Pred čiščenjem ali vzdrževanjem
 - Če ne deluje pravilno
- Če se dotaknete vroče površine naprave, vroče vode, pare ali hrane, lahko pride do opeklin.
- Med kuhanjem naprava oddaja toploto in paro. Obraza in rok ne približujte napravi.
- Naprave za kuhanje naj bodo nameščene v stabilnem položaju z morebitnima ročajema, nameščenima tako, da preprečite razlitje vročih tekočin.

- Obraba in rok ne približujte odprtini za paro. Ne ovirajte odprtine za paro.
- Za kakršne koli težave ali vprašanja se obrnite na našo službo za odnose s strankami ali obiščite našo spletno stran.
- Aparat se lahko uporablja do nadmorske višine največ 2000 m.
- Zaradi vaše varnosti je ta naprava skladna z varnostnimi predpisi in direktivami, ki veljajo v času proizvodnje (direktiva o nizki napetosti, elektromagnetna združljivost, predpisi o snoveh v stiku s prehrabnimi izdelki, okoljski predpisi ipd.).
- Preverite, ali napajalna napetost ustreza napetosti na napravi (npr. izmenični tok).
- Zaradi standardov v različnih državah naj napravo pred uporabo v državi, ki ni država nakupa, pregleda pooblaščen servisni center.

PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO NAPAJSANJE

- Naprave ne uporabljajte, če:
 - Sta naprava ali kabel poškodovana
 - Je naprava padla in ima vidne poškodbe ali ne deluje
 - V teh primerih jo morate poslati na pooblaščen servisni center. Naprave ne razstavljajte sami.
- Poskrbite, da kabel nikoli ne visi.
- Napravo vedno priključite v ozemljeno vtičnico.
- Ne uporabljajte podaljška. Če prevzamete odgovornost za to, uporabite samo kabelski podaljšek, ki je v dobrem stanju, ima ozemljene vtiče in je primeren za nazivno močjo naprave.
- Aparata iz električnega omrežja ne odklopite tako, da vlečete neposredno za napajalni kabel.
- Preden napravo sestavite, razstavite ali očistite, jo morate izključiti iz napajanja.

UPORABA NAPRAVE

- Napravo uporabljajte na ravni in stabilni površini, ki ni občutljiva na visoke temperature, in je ne približujte vodnim curkom.
- Pazite, da ohišje naprave ne pride v stik z vodo.
- Naprave nikoli ne poskušajte uporabljati, ko je posoda prazna ali brez posode.
- Funkciji/gumbu za kuhanje mora biti omogočeno, da deluje neovirano. Ne preprečite ali ne ovirajte funkcije, da samodejno preklopi na funkcijo ohranjanja toplote.
- Ne odstranjujte posode med delovanjem naprave.
- Naprave ne postavljajte neposredno na vročo površino ali kateri koli drug vir toplote ali plamena, saj lahko povzroči okvaro ali nevarnost.
- Posoda in grelna plošča morata biti v neposrednem stiku. Če je med ta dva dela vstavljen predmet ali hrana, bo to vplivalo na pravilno delovanje naprave.
- Naprave ne postavite blizu vira toplote ali v vročo pečico, saj lahko s tem povzročite resne poškodbe.
- V napravo ne dajajte hrane ali vode, dokler posoda ni pravilno nameščena.
- Upoštevajte količine, navedene v receptih.
- Če se kateri koli del naprave vname, ga ne poskušajte pogasiti z vodo. Ogenj pogasite z vlažno kuhinjsko brisačo.
- Vse posege v napravo naj opravi samo servisni center z originalnimi nadomestnimi deli.

VARUJTE OKOLJE

- Vaša naprava je zasnovana za večletno delovanje. Vendar ko se odločite za zamenjavo naprave, premislite o tem, kako lahko prispevate k varovanju okolja.
- Preden napravo zavržete, je treba iz časovnika odstraniti baterijo in jo odložiti v lokalni zbirni center za odpadke (skladno z modelom).



Varstvo okolja je na prvem mestu!

- ① Vaša naprava vsebuje dragocene materiale, ki jih je mogoče ponovno uporabiti ali reciklirati.
- ➔ Napravo oddajte v lokalnem zbirnem centru za odpadke.

PRED PRVO UPORABO

Priprava naprave

- Iz embalaže odstranite napravo, vso dodatno opremo in natisnjene dokumente.
- Pokrov odprite s pritiskom na gumb za odpiranje na ohišju – slika 1.

Preberite navodila in pozorno upoštevajte način delovanja.

Čiščenje naprave

- Odstranite posodo (slika 2), notranji pokrov in tlačni ventil (slika 3).
- Posodo in notranji pokrov očistite z gobico in detergentom za pomivanje posode.
- Zunanost naprave in pokrova očistite z vlažno krpo (slika 6).
- Previdno jo osušite.
- Previdno obrišite zunanost kuhalne posode (predvsem dno).

ZA NAPRAVO IN VSE FUNKCIJE

- Prepričajte se, da pod posodo ali na grelni plošči ni ostankov hrane ali tekočine (slika 9).
- Posodo namestite v napravo in se prepričajte, da je pravilno nameščena (slika 10).
- Prepričajte se, da sta notranji pokrov in tlačni ventil pravilno nameščena (slika 8).
- Zaprte pokrov, da zaslišite "klik".
- Napajalni kabel vstavite v vtičnico ohišja večnamenskega kuhalnika (slika 11) in napravo nato priključite v stensko vtičnico (slika 12). Naprava bo sprožila dolg zvočni signal in vsi indikatorji na nadzorni plošči za trenutek zasvetijo. Nato se na zaslonu prikaže [----] in vsi indikatorji se izklopijo. Naprava preklopi v stanje pripravljenosti, funkcije menija pa lahko izbirate po želji.
- Ne dotikajte se grelne ploščice, ko je ta priklopljena, ali po kuhanju. Naprave ne prenašajte med uporabo ali takoj po kuhanju.
- Ta naprava je namenjena samo za uporabo v zaprtih prostorih.
- Med kuhanjem nikoli ne položite roke na odprtino za paro, saj obstaja nevarnost opeklin (slika 24).**
- Uporabljajte samo notranjo posodo, ki je priložena napravi.**
- košara je zasnovana samo za uporabo z večnamenskim kuhalnikom. Uporabljajte jo samo v okolju, v katerem temperatura ne presega 100 °C (slika 26). Uporabite jo lahko tudi skupaj s programom Riž/Žitarice.**

- V napravo ne nalivajte vode in ne dajajte sestavin brez nameščene posode.**
- Največja količina vode in sestavin ne sme segati čez najvišjo oznako v posodi slika 14.**

NADZORNA PLOŠČA – OPIS MENIJEV

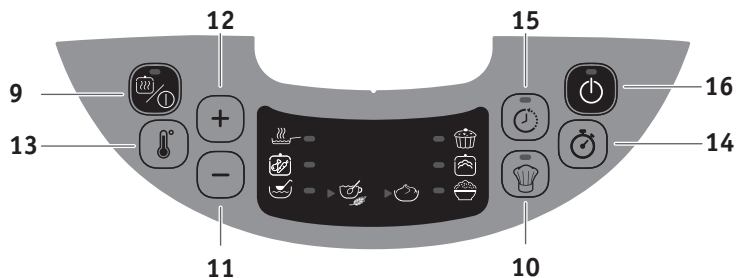




	MENI	Opis		MENI	Opis
1		FRY (Cvrtje) Cvrtje sestavin z oljem. Največja količina olja: 350 ml.	5		YOGURT/ DOUGH RISING (Jogurt/Vzhajanje testa) Fermentiranje jogurta neposredno v kuhalni posodi ali v posodah, primernih za uporabo v pečici. Tudi za vzhajanje testa.
2		STEW/SLOW COOK (Obara/Počasno kuhanje) Kuhanje mesa, rib in/ali zelenjave v tekočini, tudi z nekaj maščobe. Največja skupna količina: raven 8 na posodi.	6		BAKE (Peka) Izdelava sladici in tort ali priprava jedi s skorjo, kot je kruh (potreben je poseg).
3		SOUP (Juhe) Kuhanje nespasiranih juh ali mesne/zelenjavne obare. Največja skupna količina: raven 8 na posodi.	7		STEAM (Para) Kuhanje hrane na pari s posodo z vodo in parno košaro. Količina vode: 200–600 ml.
4		PORRIDGE (Kaša) Priprava goste mešanice zrn in ovsa z mlekom/vodo.	8		RICE/ CEREALS (Riž/žita) Priprava riža in žit. Glejte priporočila o uporabi načina Rice/Cereal. Največja količina: raven 8 na posodi.

SL




Ob vsakem meniju je indikator LED, ki označuje, kateri meni izbirate. Za podrobnosti o uporabi posameznega menija glejte razdelek "Podrobnosti menijev".

NADZORNA PLOŠČA – OPIS FUNKCIJ



	MENI	Opis
9	PREKLIC/OHRANJANJE TOPLOTE 	<ul style="list-style-type: none"> Ta tipka se uporablja za preklic že zagnanega menija za kuhanje (en pritisk) ali za ročni vklop funkcije za ohranjanje toplote (med izbiranjem menija). Način ohranjanja toplote se lahko samodejno vklopi na koncu določenega programa (glej "Tabela programov za kuhanje") ali ročno. Samodejno ohranjanje toplote lahko preključete (pred zagonom menija) z dolgim pritiskom tega gumba, dokler ne zaslišite piska. Funkcijo lahko znova vklopite s ponovnim dolgim pritiskom tipke. Indikator UTRIPA med izbiro menija: To pomeni, da meni za kuhanje vključuje samodejni način ohranjanja toplote po končanem ciklu kuhanja. Indikator je IZKLOPLJEN, če meni za kuhanje ne vključuje samodejnega načina ohranjanja toplote. Indikator ostane VKLOPLJEN, ko je način ohranjanja toplote že vklopljen. Na zaslonu se prikaže čas ohranjanja toplote. Če želite izklopiti način ohranjanja toplote, pritisnite tipko. Indikator LED se ugasne. Za ohranitev okusa hrane priporočamo, da načina ohranjanja toplote ne uporabljate več kot 12 ur.
10	ROČNI NAČIN 	<ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ta gumb za vstop v ročni način. Nato pritisnite tipko za TEMPERATURO (13) in tipko za ČASOVNIK (14), da nastavite parametre kuhanja. Pritisnite tipko za ZAGON (16), da zaženete postopek kuhanja. Izbrane nastavitve so shranjene za prihodnjo uporabo. Nastavitve lahko tudi ponastavite pred vsako uporabo ali jih prilagodite kadar koli med kuhanjem.

TIPKE FUNKCIJ – OPIS

11		Gumb »Nazaj/Zmanjšanje« <ul style="list-style-type: none"> Gumb za nazaj se uporablja za pomikanje nazaj pri izbiranju menijev. Uporablja se tudi za nastavitev časa in temperature, kjer ima funkcijo »zmanjšanja« števil.
12		Gumb »Naprej/Povečanje« <ul style="list-style-type: none"> Gumb za naprej se uporablja za pomikanje naprej pri izbiranju menija. Uporablja se tudi za nastavitev časa in temperature, kjer ima funkcijo »povečanja« števil.
13		Tipka za TEMPERATURO z indikatorjem <ul style="list-style-type: none"> To tipko pritisnete za nastavitev temperature. Nato izberite (-) ali (+) To tipko lahko pritisnete med postopkom kuhanja, če želite spremeniti temperaturo med postopkom kuhanja. Indikator LED se vklopi, ko zaslon prikazuje temperaturo.
14		Tipka za ČASOVNIK z indikatorjem <ul style="list-style-type: none"> To tipko pritisnete za nastavitev časa kuhanja. Nato izberite (-) ali (+) To tipko lahko pritisnete med postopkom kuhanja, če želite podaljšati ali skrajšati čas kuhanja po zagonu menija za kuhanje. LED se vklopi, ko zaslon prikazuje čas kuhanja.
15		Tipka za ZAGON Z ZAKASNITVIJO <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ta gumb, da preložite začetek postopka kuhanja. Ko gumb pritisnete, začne zaslon prikazovati odštevanje. LED sveti, dokler se postopek kuhanja ne začne. Ko se kuhanje začne, se indikator LED tipke za Vklp z zamikom izklopi in se vklopi indikator LED tipke za Časovnik.
16		Tipka START <ul style="list-style-type: none"> Pritisnite ta gumb za zagon menija za kuhanje. Ko se cikel kuhanja zaustavi, se z dolgim pritiskom tipke za Zagon zaslon izklopi. Ko indikator LED preneha utripati in ostane vklopljen, to pomeni, da je kuhanje v teku. Na koncu cikla kuhanja indikator LED preklipe na tipko za samodejno ohranjanje toplote (če je na voljo). V nasprotnem primeru bo utripal.

SL

IKONA	MENIJI	ČAS KUHANJA		TEMPERATURA		VKLOP Z ZAMIKOM		Samodejno OHRANJANJE TOPLOTE	POLOŽAJ POKROVA	
		Privzet	Nastavljiv	Privzet	Razpon	Nastavljiv	Razpon		Zapr	Odprt
1	CVRTJE	20 min	1 min	160 °C	130/140/150/160	NE	-	NE	DA	DA
2	OBARA/POČASNO KUHANJE	1 ura	5 min	100 °C	80/90/100/120	do 24 h	5 min	DA	DA	DA
3	JUHA	1 ura	5 min	100 °C	90/100/110	do 24 h	5 min	DA	DA	DA
4	KAŠA	20 min	1 min	100 °C	90/95/100	do 24 h	5 min	DA	DA	-
5	JOGURT/VZHAJANJE TESTA	8 ur	15 min	40 °C	30/40 °C	NE	-	NE	DA	-
6	PEKA	1 ura	5 min	160 °C	130/140/150/160	NE	5 min	NE	DA	-
7	Para	40 min	5 min	100 °C	-	do 24 h	5 min	NE	DA	-
8	RIZŽITA	Samodejno	-	Samodejno	-	do 24 h	5 min	DA	DA	-
9	PREKLIC/Samodejno ohranjanje toplote	-	-	75 °C	-	-	-	-	-	-
10	ROČNI NAČIN	30 min	5 min	100 °C	40-160°C (zviševanje po 10°C)	do 24 h	5 min	NE	DA	DA
11	VKLOP Z ZAMIKOM	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ZAČETEK UPORABE






- Napravo priključite na napajanje in v ohišje naprave namestite kuhalno posodo, tako da sta notranji pokrov in vtič pravilno nameščena.

1. IZBIRA PROGRAMA ZA KUHANJE

- Ko je naprava VKLOPLJENA, se na zaslonu prikaže **---**. Hrano dajte v kuhalno posodo. Nato posodo zaprite s pokrovom ali jo pustite odprto, odvisno od recepta.
- Izberite zeleni meni s tipkama **⊖** in **⊕**
 - S pritiskom **⊕** bo indikacijska lučka vsakega menija zasvetila v vrstnem redu menijev, navedenih od 1 do 8 na prejšnji strani.
 - S pritiskom **⊖** bo indikacijska lučka vsakega menija zasvetila v obratnem vrstnem redu menijev, navedenih od 1 do 8 na prejšnji strani.
- Pritisnite tipko **START** **⊕**, da zaženete meni, pri katerem sveti lučka LED. Indikator tipke **START** **⊕** bo prenehal utripati in ostal VKLOPLJEN, ko je meni aktiviran.
- Meni bo deloval s privzetimi parametri kuhanja (glejte tabelo programov za kuhanje na prejšnji strani).
- LED-zaslon bo prikazal preostali čas kuhanja (razen za meni Riž/Žitarice) in naprava se bo samodejno zaustavila ali preklpila v način ohranjanja toplote na koncu cikla kuhanja (velja samo za menije Kaša, Juha, Obara, Riž/Žitarice).

2. PRILAGODITEV PARAMETROV PRED KUHANJEM

Samodejno OHRANJANJE TOPLOTE

- Samo meniji  (Kaša),  (Juha),  (Obara),  (Riž/Žitarice) lahko preklpijo v način samodejnega ohranjanja toplote.
- Če želite preklicati funkcijo samodejnega ohranjanja toplote za te menije, lahko to storite z dolgim pritiskom gumba za Ohranjanje toplote/Preklic , dokler ne zaslišite piska in indikator ne preneha utripati.
- Način samodejnega ohranjanja toplote lahko prekličete samo pred zagonom menija.

Prilagoditev časa in temperature

- Vsak meni ima privzeto temperaturo in čas kuhanja.
- Če želite spremeniti ta prednastavljeni čas in temperaturo kuhanja, pritisnite ustrezno tipko:
 - Pritisnite tipko za ČASOVNIK (⌚), nato (⊖) in/ali (+), da prilagodite čas kuhanja v skladu z receptom.
 - Pritisnite tipko za TEMPERATURO (🌡️), nato (⊖) in/ali (+), da prilagodite temperaturo kuhanja v skladu z receptom.

3. PRILAGODITEV PARAMETROV MED KUHANJEM

- Čas in temperaturo kuhanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem (razen za način (🍲) Ohranjanja toplote ter menija (🍚) (Riž/Žitarice) in (🍷) (Para), pri katerih lahko prilagodite samo čas kuhanja).
- Če želite spremeniti prednastavljeni čas in temperaturo kuhanja, pritisnite ustrezno tipko in sledite že prej navedenim navodilom.
- Med kuhanjem lahko kadar koli odprete pokrov, da dodate dodatne sestavine ali preverite stanje kuhanja.
- Pri menijih za kuhanje riža in peko ni priporočljivo odpirati pokrova tik pred zaključkom programa in še posebej ne dlje časa med kuhanjem, saj bo to vplivalo na rezultat kuhanja.

4. PO KONCU KUHANJA

- Odprite pokrov
- Pri rokovanju s kuhalno posodo in parno košaro morate uporabljati rokavice.
- Hrano lahko postrežete s pomočjo lopatice ali zajemalke, ki sta priloženi napravi.

OPOMBA: Ni priporočljivo uporabljati kovinskih pripomočkov za rokovanje s hrano v kuhalni posodi, saj lahko poškodujejo kuhalno posodo.

- Zaprite pokrov, da hrana ostane topla.
- Če meni, ki ste ga uporabili, ne podpira načina samodejnega ohranjanja toplote, lahko pritisnete tipko za Ohranjanje toplote/Preklic, da ročno aktivirate ohranjanje toplote na koncu cikla kuhanja.
- Če je meni v stanju ohranjanja toplote, bo indikacijska lučka VKLOPLJENA.

- Če želite izklopiti način ohranjanja toplote, lahko preprosto pritisnete tipko za Ohranjanje toplote/Preklic. Ustrezen indikator LED se bo izklopil.

5. IZKLOP ZASLONA

- Napravo lahko po uporabi izključite iz napajanja, da jo IZKLOPITE.
- Če želite IZKLOPITI zaslon, lahko to storite z dolgim pritiskom (približno 5 sekund) tipke za ZAGON, dokler ne zaslišite piska.
- Za vnovični VKLOP zaslona pritisnite katero koli tipko na vmesniku.

PODROBNOSTI MENIJEV

1. MENI CVRTJE

Ta meni je namenjen navadnemu ali hitremu praženju majhnih kosov hrane ali praženju mesa, rib, perutnine ali cvrtju živil, kot so kroketi, z malo maščobe. Za uporabo tega menija mora biti površina hrane v stiku z oljem za ustvarjanje hrustljave in okusne skorje.

- Pri tej funkciji vedno uporabljajte olje in hrano.
- Za učinkovitejše cvrtje priporočamo, da v kuhalno posodo vlijete toliko olja, da pokrije dno, in počakate nekaj minut, da se olje segreje, preden dodate sestavine.
- Ko olje doseže temperaturo 160 °C, boste zaslišali dva piska.
- Priporočljivo je, da hrano občasno premešate.
- Ta program ni namenjen globokemu cvrtju. Ni priporočljivo uporabljati več kot 350 ml olja.

OPOMBA:

- **Pomembno je, da se prepričate, da je odstranljiv notranji pokrov dobro posušen in da v silikonskem delu ni ostankov vode, da se izognete nevarnosti škropljenja vročega olja med zapiranjem pokrova.**
- **V tej funkciji ne uporabljajte parne košare za kuhanje, ker se lahko parna košara stopi.**

2. MENI OBARA/POČASNO KUHANJE

S tem menijem lahko pripravite meso in zelenjavo v omaki.

- Ta meni lahko uporabite za počasno kuhanje na nizki temperaturi (z izbiro temperature 80 °C/90°C) dlje časa, da dobite mehkejšo teksturo mesa (do 8 ur).
- Z nastavitvijo temperature na 100 °C/120 °C bo kuhanje hitrejšo.
- Količina sestavin in tekočine ne sme preseči najvišje označene ravni 8 v posodi.

NASVETI: Za okusnejše rezultate priporočamo, da meso in/ali čebulo pečete z nekaj olja v meniju CVRTJE  nekaj minut, preden začnete kuhati v meniju OBARA/POČASNO KUHANJE .

OPOMBA: Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na velikost sestavin.

3. MENI JUHA

S tem menijem lahko pripravite hranljive nespasirane juhe in okusne naravne mesne ali zelenjavne obare, ki jih lahko uporabite za kuhanje riževega plova ali rižote.

Juha je popolna jed za hidracijo in potešitev lakote.

- Količina sestavin in tekočine ne sme preseči najvišje označene ravni 8 v posodi.
- **OPOMBA:** Za mešanje juhe v posodi naprave ne uporabljajte paličnega mešalnika. Če želite juho zmešati, jo pred mešanjem prestavite v nastavni mešalnik ali za to primerno posodo.

4. MENI KAŠA

S tem menijem lahko pripravite žitarice, kot so proso, oves, riž ali ajda, z mlekom za kremast in hranljiv obrok. To funkcijo lahko uporabite za pripravo hranljivega obroka za otroka.

- Ko je ovsena kaša skuhana, svetujemo, da jo postrežete takoj, porabite pa jo v roku 1 ure.
- Da se izognete nevarnosti prelivanja pri kuhanju riža ali žitaric, priporočamo, da sestavine pred kuhanjem temeljito sperete z vodo, da odstranite del škroba.

5. MENI JOGURT/VZHAJANJE TESTA

S tem menijem lahko jogurt pripravite neposredno v kuhalniku ali v posodah, ki so primerne za pečico. Ponuja tudi možnost vzhajanja kvašenega testa.

IZDELAVA JOGURTA

- Skledo ali posode operite v topli vodi in z detergentom za pomivanje posode, nato jih sperite in temeljito osušite.
- Vso opremo, ki jo uporabljate v postopku priprave jogurta, je treba oprati v pomivalnem stroju. Sterilizacija opreme je pomembna za preprečitev vnosa neželenih organizmov, ki se prenašajo po zraku in bi lahko motili gojenje kultur, zaradi česar lahko dobite tekoči jogurt, ki se ne strdi.
- Domači jogurti ne vsebujejo zgoščevalcev in stabilizatorjev, ki jih vsebujejo nekateri industrijski jogurti, in pogosto imajo redkejšo konsistenco. Včasih ima domači jogurt na vrhu hranljivo bistro sirotko, ki jo lahko vmešate v jogurt. Lahko jo tudi odlijete.
- Domačemu naravnemu jogurtu lahko po pripravi in ohlajanju dodate sveže sadje ali kuhano mrzlo sadje. Če sadje dodate pred fermentacijo, bodo sadne kisline ovirale proces strjevanja in bo jogurt zelo tekoč. Nekatero zelo kislo sadje, kot je svež ananas, lahko povzroči, da se jogurt zgredi ali loči. Priporočamo, da kislo sadje postrežete v ločeni skledi.

IZBIRA SESTAVIN ZA JOGURT

Mleko

Kakšno mleko je priporočljivo uporabiti?

V vseh naših receptih (če ni drugače določeno) se uporablja kravje mleko. Uporabite lahko rastlinske napitke, kot je na primer sojin napitek, in tudi ovčje ali kozje mleko, vendar se lahko v tem primeru strjenost jogurta razlikuje glede na uporabljeno mleko oz. napitek. Za pripravo jogurta v napravi so primerni surovo mleko ali mleko z dolgim rokom uporabnosti in vse spodaj opisane vrste mleka:

- **Dolgotrajno sterilizirano mleko:** Polnomastno mleko UHT omogoča čvrstejši jogurt. Če uporabite pol posneto mleko, bo jogurt manj čvrst. Lahko pa uporabite pol posneto mleko in dodate eno ali dve posodici mleka v prahu.
- **Pasterizirano mleko:** S tem mlekom bo jogurt kremast z malo skorje na vrhu.
- **Surovo mleko** (mleko s kmetije): To mleko morate predhodno prekuhati. Priporočljivo je tudi, da dolgo vre. Nevarno bi bilo uporabljati to mleko, ne da bi ga predhodno prekuhali. Nato ga morate pustiti, da se ohladi, preden ga vlijete v napravo. Gojenje kultur z jogurtom, pripravljenim iz surovega mleka, ni priporočljivo.
- **Mleko v prahu:** Z uporabo mleka v prahu bo jogurt zelo kremast. Sledite navodilom na embalaži proizvajalca.

Izberite polnomastno mleko, po možnosti dolgotrajno UHT. Surovo (sveže) ali pasterizirano mleko je treba zavreti, nato ohladiti in odstraniti skorjo.

Ferment

Za jogurt. Pridobite ga lahko iz:

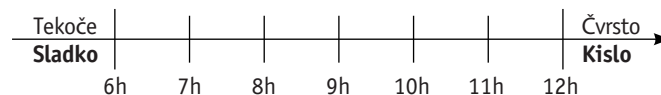
- Enega **naravnega jogurta**, kupljenega v trgovini, z najdaljšim možnim rokom uporabe; vaš jogurt bo zato vseboval več aktivnega fermenta za čvrstejši rezultat.
- **Liofiliziranega fermenta.** V tem primeru upoštevajte čas aktiviranja, ki je naveden v navodilih za fermentacijo. Te fermente lahko najdete v supermarketih, lekarnah in v nekaterih trgovinah z zdravimi izdelki.
- Enega od vaših **nedavno pripravljenih jogurtov** – ta mora biti naraven in nedavno pripravljen. Temu se reče gojenje kultur. Po petih postopkih gojenja kultur uporabljeni jogurt izgubi aktivne fermente in zato lahko ima manj trdno konsistenco. Nato morate znova začeti z uporabo jogurta, kupljenega v trgovini, ali liofiliziranega fermenta.

Če ste mleko zavreli, počakajte, da se segreje na sobno temperaturo, preden mu dodate ferment.

Previsoka temperatura mleka lahko uniči lastnosti fermenta.

Čas fermentiranja

- Jogurt se fermentira od 6 do 12 ur, odvisno od njegovih osnovnih sestavin in rezultata, ki ga želite doseči.



- Ko je postopek priprave jogurta končan, ga damo v hladilnik za najmanj 4 ure, v hladilniku pa ga lahko hranimo največ 7 dni.

VZHAJANJE TESTA

Preden ta meni uporabite za vzhajanje kvašenega testa, morate testo najprej pognesti.



- Če testo gnetete ročno, lahko najprej v skodelici zmešate kvas s topló vodo ali z mlekom. Dodate lahko 1 žličko sladkorja in dobro premešajte, da pospešite aktiviranje kvasovk.
- Če opazite penečo reakcijo v 10 minutah, to pomeni, da je vaš kvas aktiven.
- Celotno mešanico z aktiviranim kvasom dodajte suhim sestavinam (moka in sol) in dobro premešajte.
- Običajno je priporočljivo, da testo gnetete približno 15–20 minut, da dobite dobro in homogeno konsistenco.
- Ko dobite gladko konsistenco testa, ga dajte v kuhalno posodo in nato zaprite pokrov.
- Izberite meni VZHAJANJE TESTA 🍷 v skladu z navodili v razdelku »Izbira menija«.
- Za testo za pripravo belega kruha je priporočen čas običajno 1 ura.
- **OPOMBA:** Čas, potreben za vzhajanje testa, se lahko razlikuje glede na naravo in kakovost sestavin.
- Če vaše testo v času od 30 minut do 1 ure ne vzhaja, se morda kvasovke niso aktivirale ali pa ste uporabili prevročo tekočino. V tem primeru lahko primešate nekaj novega kvasa, da rešite svoje testo.

NASVETI: Izogibajte se neposrednemu stiku kvasa s soljo in ne uporabljajte vroče vode. Sol je sovražnik kvasa in visoka vročina bo uničila učinek inaktiviranega kvasa. Zato poskrbite, da namesto vroče vode uporabite toplo vodo. **OPOMBA:** V kuhalni posodi ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, da se izognete morebitnim poškodbam posode. Če želite testo pripraviti z ročnim mešalnikom, uporabite za to primerno posodo in

testo prenesite v kahalno posodo večnamenskega kuhalnika šele takrat, ko ga želite vzhajati.

6. MENI PEKA


Ta meni omogoča pripravo sladici, kot so torte (130 °C/140 °C), ali peko kruha in drugih jedi z zapečeno spodnjo skorjo.

- Če pečete kruh, lahko najprej vzhajate kvašeno testo z menijem  (JOGURT/VZHAJANJE TESTA), preden izberete meni  (PEKA). Jed boste morali peči na obeh straneh.
- Po 40–45 minutah pečenja na eni strani boste morali posodo odstraniti z rokavicami za pečico in testo obrniti na glavo.
- Nato pecite dodatnih 30 do 45 minut na drugi strani (opomba: trajanje je samo informativno, odvisno je od vaših sestavin in okusa).
- Če želite zlato skorjo, pecite na temperaturi 150 °C/160 °C.
- Za recepte, ki vsebujejo mlečne izdelke ali jajca (npr. torte), lahko izberete temperaturo 130 °C/140 °C.
- **OPOMBA: Zelo priporočljivo je, da za rokovanje s kahalno posodo uporabljate rokavice za pečico.**
- **V kahalni posodi ni priporočljivo uporabljati kovinskih pripomočkov (še posebej tistih z ostrimi robovi), da se izognete morebitnim poškodbam posode.**

7. MENI PARA

Ta meni za kuhanje omogoča zdravo kuhanje cmokov, rib, mesa in zelenjave zahvaljujoč vroči pari, kar omogoča manjšo uporabo olja ter ohranjanje več vitaminov in hranilnih snovi kot v primerjavi s cvrtjem ali segrevanjem hrane. Ta meni lahko uporabite za pripravo hranljive trdne hrane za otroka.

- V kahalno posodo vlijte od 600 ml do 1 l vode. Priporočljivo je, da v kahalni posodi ne presežete označene ravni 4 za hitrejšo predhodno segrevanje.
- Namig: Označena merilna raven 2 znotraj posode = 600 ml. Raven 3 = 900 ml, raven 4 = 1,2 l.
- Sestavine dajte v parno košaro, ki je priložena napravi, nato pa košaro namestite v kahalni posodi.

- Zaprite pokrov. Nato izberite meni PARA .
- **NASVETI:** Manjše kot so sestavine, hitreje se kuhajo. Predstavljamo vam nekaj primerov časov kuhanja:

Hrana	Ocenjen čas kuhanja* (s 600 ml vode)
Krompir (polovični kosi po 50 g)	25 min
Krompir (približno 5 mm debele rezine)	15 min
Brokoli/cvetača	20 min
Korenje (kosi)	30 min
Korenje (približno 0,5 mm debele rezine)	15 min
Losos	15 min
Mesni polpeti	15 min
Cmoki	30–45 min

* Vključen je čas segrevanja. Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na velikost in količino sestavin in tudi glede na količino vode, ki ste jo vlili v kahalno posodo.

OPOMBA: Bodite previdni, saj bo parna košara po kuhanju vroča. Če želite parno košaro odstraniti iz kahalne posode, priporočamo uporabo rokavic za pečico.

8. MENI RIŽ/ŽITARICE

Ta meni uporablja tehnologijo Fuzzy Logic za kuhanje riža za popoln puhast rezultat. Samodejno prilagodi čas in temperaturo kuhanja glede na količino sestavin, ki jih želite kuhati. Za ta meni ne morete nastaviti časa kuhanja, ki se nastavi samodejno.

NASVETI ZA PRIPRAVO POPOLNEGA RIŽA

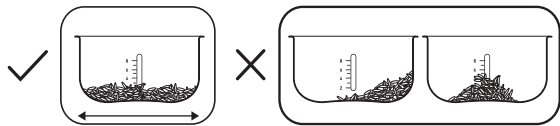
PRIPOROČILA ZA PRIPRAVO NAJBOLJŠEGA RIŽA

Riž pred kuhanjem izmerimo z merilnim lončkom in ga speremo (razen riža za rižoto).

- Z merilnim lončkom, ki je priložen tej napravi, izmerite količino riža, ki ga želite kuhati (npr. 1 lonček, 2 lončka itd.)

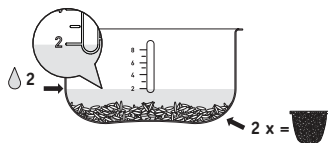


- Riž najprej sperite, da odstranite del škroba, saj tako kuhan riž ne bo lepljiv.
- V skledo stresite opran riž in ga pri tem enakomerno porazdelite.



- Riž prelijte s hladno vodo ali mesno/zelenjavno obaro do ustrezne oznake "LONČKA", ki je natisnjena na posodi.

Če kuhate na primer 2 skodelici riža:



- Zaprite pokrov in izberite (meni RIŽ/ŽITARICE) v skladu z navodili v razdelku »ZAČETEK UPORABE«.
- Na zaslonu bo prikazano .
- Pritisnite tipko Start . Indikator bo prenehal utripati in ostal VKLOPLJEN.
- Na zaslonu utripa , postopek kuhanja se začne.
- Ko je riž pripravljen, večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote. Zelena indikacijska lučka se VKLOPI.
- Ko se VKLOPI zelena lučka, riž premešajte in ga nato še nekaj minut pustite v kuhalniku, da dobite popoln riž z ločenimi zrni.

Opomba Vedno najprej dodajte riž, sicer boste imeli preveč vode.

V spodnji tabeli je vodnik za kuhanje riža: **NASVETI:** Ti nasveti so samo priporočila. Količino vode lahko prilagodite po okusu.

VODNIK ZA KUHANJE RIŽA – 8 lončkov

Količina surovega riža (v lončkih)	Količina surovega riža (v gramih)	Nivo vode v posodi (+ riž)	Število oseb
2	300g	2 lončka	3 os. –4 os.
4	600g	4 lončki	5 os. –6 os.
6	900g	6 lončkov	8 os. –10 os.
8	1200g	8 lončkov	13 os. –14 os.

Čas in temperatura kuhanja riža sta samodejno nastavljena.

Upoštevajte postopek 7 korakov:

Segrevanje => Vpijanje vode => Hiter dvig temperature => Nadaljevanje vretja => Izhlapavanje vode => Dušen riž => Ohranjanje toplote.

Čas kuhanja je odvisen od količine in vrste riža.

9.



MENI ROČNI NAČIN

Kuhanje z napravo Simply Cook zelo preprosto tudi zahvaljujoč ročnemu načinu.

- Nastavite svoj čas in temperaturo kuhanja, če želite kuhati po svoji želji.
- Prilagodite temperaturo za samodejno in stabilno spremljanje toplote ali za povečanje moči ter prevzemite nadzor nad kuhanjem svojih najljubših jedi po lastni želji.
- Priprava skute ali počasno kuhanje določenih kategorij živil je mogoče zaradi nastavitve nizkih temperatur v ročnem načinu.
- Predstavljamo vam nekaj namigov za še več možnosti receptov.
- Ročni način bo shranil vaše najnovejše prednastavljene parametre za prihodnjo uporabo.


Temperatura	Način uporabe
40°C	Pogrevanje otroške hrane
80°C	Priprava skute/pogrevanje občutljivih jedi
100 °C	Vrenje vode
110°C	Priprava marmelade
120°C	Kuhanje testenin
130°C	Kratko pečenje sestavin
140°C	Kuhanje zelenjave, rib in perutnine
150°C	Pečenje mesa
160°C	Cvrtje mesa in perutnine





- **Priprava skute.** Kefir se uporablja kot osnova za skuto. Razmerje kefirja in skute je približno 4 : 1.

Če želite pripraviti marmelado, je priporočljivo, da jo kuhate z odprtim pokrovom.



- **Pri pogrevanju** hladna hrana ne sme presegati 1/2 prostornine kuhalnika. Prevelika količina hrane se ne more enakomerno pogreti. Večkratna zaporedna uporaba menija »Pogrevanje« ali premalo hrane bo povzročilo zagorelo hrano in trdo plast na dnu.
- Priporočljivo je, da ne pogrevate gostih kaš, saj lahko dobijo obliko paste.
- Ne pogrevajte dolgo shranjene hladne hrane, da preprečite vonj.
- Za pogrevanje riža je priporočljivo dodati nekaj vode in riž premešati pred začetkom programa.
- Med pogrevanjem je priporočljivo hrano občasno premešati.

10. FUNKCIJA VKLOPA Z ZAMIKOM

- Za uporabo funkcije Vklopa z zamikom najprej izberite program za kuhanje in čas kuhanja.
- Nato pritisnite tipko  (Vkllop z zamikom) in izberite prednastavljeni čas.
- Privzeti prednastavljeni čas se začne od izbranega časa kuhanja.
- Razpon prednastavitve časa je od predizbranega časa kuhanja do 24 ur.

- Vsak pritisk tipke  in  lahko poveča ali zmanjša čas vklopa z zamikom.
- Ko izberete zeleni prednastavljen čas, pritisnite tipko  (Start) in vnesite status kuhanja, indikator  START bo VKLOPLJEN in zaslon bo prikazoval število ur do konca menija kuhanja. Indikator LED za Vkllop z zamikom SVETI, dokler se postopek kuhanja ne začne. Ko se kuhanje začne, se indikator LED tipke za Vkllop z zamikom izklopi in se vklopi indikator LED tipke za Časovnik.

Opomba:

Funkcija Vklopa z zamikom ni na voljo za naslednje funkcije:  – Funkcije (Cvrtje),  (Vzhajanje kruha/Jogurt),  (Peka) in  (Ohranjanje toplote).

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da je večnamenski kuhalnik odklopljen iz napajanja in da se je popolnoma ohladil.
- Močno priporočamo, da po vsaki uporabi napravo očistite z gobico – sl. 4-5-6.
- Po vsaki uporabi obrišite kondenzacijo pare z ohišja naprave.
- Kuhalna posoda, merilni lonček, lopatica in zajemalka so primerni za pranje v pomivalnem stroju.

Kuhalna posoda, parna košara

- Ne priporočamo uporabe grobih praškov ali čistilnih blazinic.
- Če se je hrana prijela na dno posode, vanjo vlijte malo vode in pustite, da se nekaj časa namaka, preden jo pomijete.
- Kuhalno posodo temeljito osušite.

Nega kuhalne posode.

- Za nego kuhalne posode pozorno upoštevajte spodnja navodila:
- Če želite, da posoda ostane v dobrem stanju, priporočamo, da hrane ne režete v njej.
- Posodo vedno namestite nazaj v večnamenski kuhalnik.
- V posodi vedno uporabljajte priloženo plastično ali leseno žlico; ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, da ne poškodujete površine posode – sl. 15.
- Da bi se izognili nevarnosti korozije, ne vlijte kisa v kuhalno posodo.

- Površina posode lahko po prvi uporabi ali pri daljši uporabi spremeni barvo. Ta sprememba barve je posledica vpliva pare in vode, ki sicer ne vpliva na uporabo večnamenskega kuhalnika in ni nevarna za vaše zdravje. Posodo lahko varno uporabljate še naprej.

Čiščenje notranjega pokrova

Odstranite notranji pokrov tako, da ga potisnete navzven z obema rokama (sl. 3). Očistite ga z gobico in detergentom za pomivanje posode (sl. 4). Nato ga obrišite do suhega in ga namestite nazaj za dvema zatičema ter ga potisnite proti vrhu, dokler se ne pritrdi – (sl. 7–8).

Čiščenje in nega ostalih delov naprave

Zunanost večnamenskega kuhalnika (sl. 6), notranjost pokrova in kabel očistite z vlažno krpo in jih obrišite do suhega. Ne uporabljajte grobih izdelkov.

Za čiščenje notranjosti ohišja naprave ne uporabljajte vode, saj lahko poškodujete toplotni senzor.

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH NAPAK

Opis okvare	Vzroki	Rešitve
Kontrolna plošča ne sveti in naprava ne oddaja toplote.	Naprava ni priključena na napajanje.	Preverite, ali je naprava vključena v vtičnico in ali je vklopljena.
Kontrolna plošča ne sveti, naprava pa oddaja toploto.	Težava s povezavo indikacijske lučke ali pa je indikacijska lučka poškodovana.	Pošljite v popravilo v pooblašteni servisni center.
Para uhaja med uporabo.	Pokrov je slabo zaprt.	Znova odprite in zaprite pokrov.
	Notranji pokrov ni pravilno nameščen ali sestavljen.	Prepričajte se, da je notranji pokrov dobro nameščen – sl.7–8
	Tesnilni obroč je poškodovan.	Pošljite v popravilo v pooblašteni servisni center.
Riž je premalo ali preveč kuhan.	V posodi je preveč ali premalo vode v primerjavi s količino riža.	Za količino vode glejte tabelo za kuhanje riža. V kuhalno posodo vedno najprej dajte riž, nato vlijte vodo do oznake ravni vode na notranji strani posode.

Opis okvare	Vzroki	Rešitve
Riž je premalo ali preveč kuhan.	Voda ni vrela dovolj časa.	Pošljite v popravilo v pooblaščen servisni center.
Funkcija za samodejno ohranjanje toplote ne deluje (naprava deluje v programu kuhanja ali se ne segreva pri ohranjanju toplote).	Uporabnik je med nastavitvijo preklical funkcijo ohranjanja toplote. Funkcija lahko deluje samo po končanih menijih Kaša, Juha, Obara, Riž/Žitarice.	
E0	Odprti ali kratki stik zgornjega senzorja.	
E1	Odprti ali kratki stik spodnjega senzorja.	Ustavite napravo in znova zaženite program. Če se težava ponovi, pošljite izdelek v popravilo v pooblaščen servisni center.

Opomba: Če je notranja posoda poškodovana, je ne uporabljajte več in poiščite zamenjavo v pooblaščenem servisnem centru.


Lugege ja järgige kasutusjuhendit. Hoidke seda turvaliselt.

- Seda seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed, kui nad on järelevalve all või neile on antud juhiseid seadme ohutuks kasutamiseks ja kui nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja on järelevalve all. Hoidke seadet ja juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Seadmeid võivad kasutada isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad tunnevad sellega seotud ohtusid.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Seda seadet ei tohi kasutada piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud (sh lapsed) ega seadme kasutamise kogemuseta ja teadmisteta isikud, välja arvatud juhul, kui nende üle teeb järelevalvet ja annab seadme kasutamise

kohta juhiseid nende ohutuse eest vastutav isik.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Kuna see seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, ei ole see ette nähtud kasutamiseks järgmistel juhtudel ja garantii ei kehti järgmistes asukohtades:
 - töötajate köögid kauplustes, kontorites või muudes töökeskkondades;
 - põllumajandusettevõtetes;
 - hotellides, motellides ja muudes majutuskeskkondades klientidele kasutamiseks;
 - kodumajutuse tüüpi keskkondades.
- **Kui teie seadmel on eemaldatav toitejuhe:** kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtme või seadmega, mis on saadaval volitatud teeninduskeskuses.
- **Kui teie seadmel on fikseeritud toitejuhe:** kahjustatud toitejuhtme peab võimalike ohtude vältimiseks välja vahetama seadme tootja, tema järeleteenindusettevõtte või mõni sama kvalifikatsiooniga isik.
- Seadet ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- Kasutage toiduga kokku puutuvate tarvikute või osade puhastamiseks niisket lappi või svammi ja nõudepesuvahendit. Loputage niiske lapi või

svammiga. Kuivatage toiduga kokkupuutuvad tarvikud ja osad kuiva lapiga.

- Kui seadmele on märgitud sümbol , tähendab see järgmist: „Ettevaatust: pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda“.
- Ettevaatust: kütteelemendi pind on pärast kasutamist soe.
- Ettevaatust: seadme vale kasutusega kaasneb vigastuste oht.
- Ettevaatust: kui teie seadmel on eemaldatav toitejuhe, ärge ajage pistikule vedelikku.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust:
 - kohe pärast kasutamist;
 - kui tahate seda teistsaldada;
 - enne puhastamist või hooldust;
 - kui see ei tööta korralikult.
- Seadme kuuma pinna, kuuma vee, auru või toidu puudutamise võib tekitada põletushaavu.
- Toiduvalmistamise ajal eraldab seade soojust ja auru. Hoidke nägu ja käed eemal.
- Köögiseadmed tuleb paigutada stabiilsesse asendisse, käepidemed (kui need on olemas) asetatud nii, et vältida kuumade vedelike mahavalgumist.
- Ärge pange nägu ega käsi auru väljalaskeava lähedusse. Ärge ummistage auru väljalaskeava.

- Probleemide või küsimuste korral võtke ühendust meie kliendisuhete meeskonnaga või külastage meie veebisaiti.
- Seadet võib kasutada kuni 2000 m kõrgusel.

- Teie ohutuse tagamiseks vastab see seade tootmise ajal kehtinud ohutuseeskirjadele ja direktiividele (madalpinge direktiiv, elektromagnetiline ühilduvus, toiduga kokkupuutuvate materjalide eeskirjad, keskkond jne).
- Veenduge, et toitallika pinge vastaks seadmel näidatud pingele (vahelduvvool).
- Kui seadet kasutatakse mõnes muus riigis kui seal, kust seade osteti, tuleb seda mitmesuguseid kehtivaid standardeid arvesse võttes lasta volitatud teeninduskeskuses kontrollida.

TOITEGA ÜHENDAMINE

- Ärge kasutage seadet, kui:
 - seade või juhe on kahjustatud;
 - seade on maha kukkunud, sellel on nähtavaid kahjustusi või see ei tööta õigesti.
 - Sellisel juhul tuleb seade saata volitatud teeninduskeskusesse. Ärge võtke seadet ise koost lahti.
- Ärge jätke juhett lahtiselt rippuma.
- Ühendage seadme toitejuhe alati maandatud pistikupessa.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Omal vastutusel võite kasutada heas korras pikendusjuhet, millel on maandatud pistikupesad ja mis vastab seadme võimsustarbele.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust toitejuhtmest tõmmates.
- Enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti.

SEADME KASUTAMINE

- Kasutage seadet tasasel, stabiilsel ja kuumakindlal tööpinnal, kus see on kaitstud veepritsmete eest.

- Ärge laske seadme põhjal veega kokku puutuda.
- Ärge kunagi kasutage seadet ilma kausita või kui kauss on tühi.
- Küpsetusfunktsiooni/-nuppu peab olema võimalik vabalt kasutada. Ärge vältige ega takistage funktsiooni automaatset üleminekut soojashoidmise funktsioonile.
- Ärge eemaldage kaussi, kui seade töötab.
- Ärge asetage seadet otse kuumale pinnale või muule soojus- või leegiallikale, kuna see võib põhjustada riket või ohtu.
- Kauss ja kütteplaat peavad olema otsekontaktis. Nende vahele sattunud esemed või toiduained põhjustavad rikkeid seadme töös.
- Ärge asetage seadet soojusallika lähedusse ega kuuma ahju, kuna see võib põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Ärge pange toitu ega vett seadmesse enne, kui kauss on paigas.
- Järgige retseptides märgitud tasemeid.
- Kui seadme mis tahes osa peaks süttima, ärge püüdke seda veega kustutada. Leekide summutamiseks kasutage niisket käterätikut.
- Kõiki sekkumisi tohib teha ainult originaalvaruosadega teeninduskeskus.

KAITSKESKKONDA

- Teie seade on ette nähtud kasutamiseks paljude aastate jooksul. Kui aga otsustate selle välja vahetada, mõelge sellele, kuidas saate anda oma panuse keskkonnakaitseks.
- Enne seadme kasutusest kõrvaldamist eemaldage taimerilt aku ja viige see kohaliku olmejäätmete kogumispunkti (vastavalt mudelile).



Keskkonnakaitse ennekõike!

- ① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ringlusse võtta.
- ➔ Viige see kohaliku jäätmekäitluskeskusesse.

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Pakkige seade lahti

- Eemaldage seade pakendist ning pakkige lahti kõik tarvikud ja printitud dokumendid.
- Avage kaas, vajutades korpusel olevat avamisnuppu – joon.1.

Lugege juhendit ja järgige hoolikalt töömeetodit.

Puhastage seade

- Eemaldage kauss – joon. 2, sisemine kaas ja auruklapp – joon. 3.
- Puhastage kauss ja sisemine kaas käsna ja nõudepesuvahendiga.
- Pühkige seadme väliskülg ja kaas niiske lapiga – joon. 6.
- Kuivatage hoolikalt.
- Pühkige ettevaatlikult multikeetja kaussi väljastpoolt (eriti põhja).

SEADME JA KÕIGI FUNKTSIOONIDE KOHTA

- Veenduge, et kausi all ja kütteleadil ei oleks jääke ega vedelikku –joon. 9.
- Asetage kauss seadmesse, veendudes, et see on õiges asendis – joon. 10.
- Kontrollige, et sisemine kaas ja auruklapp oleksid õiges asendis – joon. 8.
- Sulgege kaas, nii et kuulete klõpsatust.
- Paigaldage toitejuhe multikeetja aluse pistikupessa (joon. 11) ja ühendage seejärel seinakontakti (joon. 12). Seadmest kostab pikk piiksuv heli ja kõik indikaatorid juhtpaneelil süttivad hetkeks. Seejärel kuvatakse ekraanil [----] ja kõik indikaatorid kustuvad. Seade lülitub ooterežiimi, menüüfunktsioone saate valida vastavalt oma soovile.
- Ärge puudutage kütteleadi, kui seade on vooluvõrku ühendatud või pärast toiduvalmistamist. Ärge teisaldage seadet kasutamise ajal ega vahetult pärast toiduvalmistamist.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult siseruumides.
- **Ärge kunagi asetage kätt toiduvalmistamise ajal auruavale, kuna on oht saada põletusi – joon. 24.**
- **Kasutage ainult seadmega kaasas olevat sisemist kaussi.**
- **Kasutage aurutuskorvi ainult multikeetjaga. Seda tuleb kasutada temperatuuril, mis ei ületa 100 °C (joon. 26). Saate seda kasutada ka koos Riisi/Teravilja režiimiga.**
- **Ärge valage seadmesse vett ega pange sinna koostisosi, kui kaussi pole sees.**
- **Maksimaalne vee + koostisosa kogus ei tohi ületada kõrgeimat märgistustaset kausi sees – joon. 14.**

JUHTPANEEL – REŽIIMIDE KIRJELDUS



REŽIIM	Kirjeldus	REŽIIM	Kirjeldus
1 	PRAADIMINE Koostisosade küpsetamine õliga. Max õli kogus: 350 ml.	5 	JOGURTI / TAINA KERGITAMINE Jogurti kääritamine otse keedupotis või ahjukindlas anumal. Pärmitaina kergitamine
2 	HAUTAMINE / AEGLANE KÜPSETUS Liha, kala ja/või köögiviljade küpsetamine vedelikus, lõpuks rasvaga. Max kogus: 8. tase potis.	6 	KÜPSETAMINE Magustoitude ja kookide valmistamine või leiva moodi koorega toodete valmistamine (vajab sekkumist).
3 	SUPP Tükkidega supi või liha-/köögiviljapuljongi keetmine. Max kogus: 8. tase potis.	7 	AURUTAMINE Toidu valmistamine auruga tänu potis olevale veele ja aurutuskorvi kasutamisele. Vee kogus: 200–600 ml
4 	PUDER Paksu teravilja- ja kaerasegu keetmine piima/veega.	8 	RIISI/TERAVILJA Riisi ja teravilja keetmine. Vt soovitusi Riisi/teravilja režiimi jaotises. Max kogus: 8. tase potis.

Iga režiimi kõrval on LED-indikaator, mis näitab, millist režiimi te valite. Lisateavet iga režiimi kasutamise kohta leiate jaotises „Režiimi üksikasjad“.

JUHTPANEEL – FUNKTSIOONIDE KIRJELDUS



	REŽIIM	Kirjeldus
9	TÜHISTA / SOOJASHOIDMINE 	<ul style="list-style-type: none"> Seda klahvi kasutatakse juba käivitatud toiduvalmistamisrežiimi tühistamiseks (üks vajutus) või soojashoidmise käsitsi aktiveerimiseks (režiimi valimise ajal). Soojashoidmise režiimi saab aktiveerida määratud režiimi lõpus automaatselt (vt „Toiduvalmistusprogrammide tabel“) või käsitsi. Automaatse soojashoidmise tühistamiseks (enne režiimi käivitamist) peate sellel nupul pikalt vajutama, kuni kuulete piiksatust. Funktsiooni uuesti aktiveerimiseks võite klahvi uuesti pikalt vajutada. Indikaator VILGUB režiimi valimise ajal: see tähendab, et küpsetusrežiim sisaldab pärast küpsetustsükli automaatset soojashoidmise režiimi. Näidik on VÄLJAS, kui toiduvalmistamise režiim ei sisalda automaatset soojashoidmise režiimi. Indikaator jääb SISSE, kui soojashoidmise režiim on juba aktiveeritud. Ekraanil kuvatakse soojashoidmise aeg. Kui soovite soojashoidmise režiimi peatada, vajutage klahvi. LED-indikaator kustub. Toidu maitse säilitamiseks on soovitatav kasutada soojashoidmise funktsiooni kuni 12 h.
10	KÄSIREŽIIM 	<ul style="list-style-type: none"> Vajutage seda nuppu käsirežiimi sisenemiseks. Seejärel vajutage küpsetusparameetrite määramiseks nuppu TEMPERAATUUR (13) ja TAIMER (14). Küpsetusprotsessi käivitamiseks vajutage nuppu START (16). Valitud sätteid salvestatakse järgmiseks kasutuskorrale. Kuid sätteid saate ka enne igat kasutamist lähtestada või toiduvalmistamise ajal reguleerida.

FUNKTSIOONIKLAHVID – KIRJELDUS

11		Tagasi / Nupp „Vähenda“ <ul style="list-style-type: none"> Seda nuppu kasutatakse režiimivalikus tagasi liikumiseks. Seda kasutatakse ka aja ja temperatuuri sätete vähendamiseks.
12		Edasi / Nupp „Suurenda“ <ul style="list-style-type: none"> Seda nuppu kasutatakse režiimivalikus edasi liikumiseks. Seda kasutatakse ka aja ja temperatuuri sätete suurendamiseks.
13		TEMPERATUURI klahv indikaatoriga <ul style="list-style-type: none"> Vajutage seda klahvi, et reguleerida temperatuuri. Seejärel valige või . Seda klahvi saab toiduvalmistamise ajal vajutada, kui soovite toiduvalmistamise ajal temperatuuri muuta. LED-indikaator aktiveerub, kui ekraan näitab temperatuuri.
14		TAIMERI klahv indikaatoriga <ul style="list-style-type: none"> Vajutage seda klahvi, et reguleerida valmistusaega. Seejärel valige või . Seda klahvi saab toiduvalmistamise ajal vajutada, kui soovite pärast toiduvalmistamisrežiimi käivitamist lisada või lühendada valmistusaega. LED-indikaator aktiveerub, kui ekraan näitab toiduvalmistamise aega.
15		VIITKÄIVITUSE klahv <ul style="list-style-type: none"> Vajutage seda nuppu toiduvalmistamise alguse edasilükkamiseks. Pärast nupulevajutust kuvatakse ekraanil pöördloendus. LED-indikaator jääb põlema kuni toiduvalmistamise alguseni. Kui toiduvalmistamine algab, lülitab LED-indikaator viitkäivituse klahvi taimeri klahvile.
16		KÄIVITUSKLAHV <ul style="list-style-type: none"> Vajutage seda nuppu toiduvalmistamise režiimi käivitamiseks. Kui toiduvalmistustsüklil on peatatud, lülitab käivitusklahvi pikk vajutus ekraani välja. Kui LED-indikaator lõpetab vilkumise ja jääb põlema, tähendab see, et toiduvalmistamine on pooleli. Toiduvalmistustsükli lõpus lülitub LED-tuli automaatselt soojashoidmisele (kui see on olemas). Vastasel juhul hakkab see vilkuma.

ET

IKOON	RÉŽIIMID	VALMISTUSÄG		TEMPERatuur		VIITKÄVITAMINE		Automaatne SOOJASHOIDMINE	KAANE ASEND
		Väljearvatus	Reguleerivälv	Väljearvatus	Väljearvatus	Reguleerivälv	Väljearvatus		
	PRAADIMINE	20 min	1 min	5 min - 1 h 30 min	160 °C	130/140/150/160	EI	EI	JAH
	HÄITAMINE / AEGLANE KÜPSETUS	1 h	5 min	20 min - 8 h	100 °C	80/90/100/120	kuni 24 h	JAH	JAH
	SUPP	1 h	5 min	10 min - 2 h	100 °C	90/100/110	kuni 24 h	JAH	JAH
	PUDER	20 min	1 min	5 min - 2 h	100 °C	90/95/100	kuni 24 h	JAH	-
	JOGURT / TALINA KERGITAMINE	8 h	15 min	10 min - 12 h	40 °C	30/40 °C	EI	EI	JAH
	KÜPSETAMINE	1 h	5 min	30 min - 1 h 30 min	160 °C	130/140/150/160	EI	EI	JAH
	AURUTAMINE	40 min	5 min	15 m - 2 h	100 °C	-	kuni 24 h	EI	-
	RIIS/TERAVILLI	Automaatne	-	Automaatne	Automaatne	-	kuni 24 h	JAH	-
	TÜHISTA / Automaatne soojashoidmine	-	-	-	75 °C	-	-	-	-
	KÄSIRÉŽIIM	30 min	5 min	5 min - 9 h	100 °C	40-160°C (10°C samm)	kuni 24 h	EI	JAH
	VIITKÄVITAMINE	-	-	-	-	-	-	-	-

KUIDAS ALUSTADA?

- Ühendage seade vooluvõrku ja paigaldage keedupott toote korpusesse, nii et sisemine kaas oleks korralikult paigal ja pistik oleks paigaldatud.

1. TOIDUVALMISTUSPROGRAMMI VALIMINE

- Kui seade on SISSE lülitatud, kuvatakse ekraanil . Pange toit keedukaussi. Seejärel sulgege kaas või jätke sulgemata, olenevalt teie retseptist.
- Valige soovitud režiim klahvide ja abil.
 - Klahvi vajutamisel süttib iga režiimi märgutuli järjekorras eelmisel lehel 1 kuni 8 loetletud režiimidele.
 - Klahvi vajutamisel süttib iga režiimi märgutuli vastupidises järjekorras eelmisel lehel 1 kuni 8 loetletud režiimidele.
- Vajutage KÄIVITUSKLAHVI , et käivitada režiim, mille LED-tuli põleb. KÄIVITUSKLAHVI indikaator lõpetab vilkumise ja jääb põlema, kui menüü on aktiveeritud.
- Režiim töötab vaikimisi toiduvalmistamisparameetritega (vt eelmisel leheküljel olevat toiduvalmistusprogrammide tabelit).
- LED-ekraan kuvab järelejäänud valmistusaega (välja arvatud Riisi/Teravilja režiim) ja see peatub või lülitub valmistustsükli lõpus automaatselt soojashoidmisele (ainult režiimidel Puder, Supp, Hautamine, Riis/Teravili).







2. PARAMEETRITE REGULEERIMINE ENNE TOIDUVALMISTAMIST

Automaatne SOOJASHOIDMINE




- Ainult režiimid (Puder), (Supp), (Hautamine) ja (Riis/Teravili) saavad lülitada automaatsele soojashoidmisele.
- Kui soovite nende režiimide automaatse soojashoidmise funktsiooni tühistada, vajutage pikalt nuppu Soojashoidmine/Tühista , kuni kuulete piiksu ja indikaator ei vilgu enam.
- Automaatse soojashoidmise tühistamist saab kasutada ainult enne režiimi käivitamist.

Aja ja temperatuuri reguleerimine

- Igal režiimil on vaikimisi seadistatud toiduvalmistamise temperatuur ja aeg.

- Kui soovite seda eelseadistatud valmistusaega ja temperatuuri muuta, valige vastav klahv:
 - Vajutage TAIMERI klahvi , seejärel  ja/või , et reguleerida valmistusaega retsepti alusel.
 - Vajutage TEMPERATUURI klahvi , seejärel  ja/või , et reguleerida valmistustemperatuuri retsepti kohaselt.

3. PARAMEETRITE REGULEERIMINE TOIDUVALMISTAMISE AJAL

- Küpsetusaega ja -temperatuuri saate igal ajal toiduvalmistamise kestel muuta (v.a.  Soojashoidmine ja  (Riisi/Teravilja režiim ja  (Aurutamine), mille puhul saate reguleerida ainult küpsetusaega).
- Kui soovite muuta eelseadistatud küpsetusaega ja -temperatuuri, valige vastav klahv ja järgige eelpool kirjeldatud juhiseid.
- Saate kaane igal ajal toiduvalmistamise ajal avada, et lisada koostisaineid või kontrollida küpsusastet.
- Riisi keetmisel ja küpsetamisel ei ole soovitatav kaant avada enne, kui programm on peaaegu lõppenud, ja eriti mitte pikaks ajaks toiduvalmistusprotsessi ajal, kuna see mõjutab lõpptulemust.

4. TOIDUVALMISTAMISE LÕPPEMISEL

- Avage kaas.
- Keedukausi ja aurutuskorvi käsitsemisel tuleb kasutada kindaid.
- Võite toitu serveerida seadmega kaasas oleva spaatli või kulbiga.

NB! Toidu töötlemiseks keedukaasis ei ole soovitatav kasutada metallist köögiriista, kuna see võib keedupotti rikkuda.

- Toidu soojana hoidmiseks sulgege kaas uuesti.
- Kui teie kasutatud režiimis ei ole automaatset soojashoidmise funktsiooni, võite toiduvalmistamistsükli lõpus soojashoidmise käsitsi aktiveerimiseks vajutada nuppu Soojashoidmine/Tühista.
- Kui režiim on soojashoidmise olekus, on valgusindikaator SEES.
- Kui soovite soojashoidmise režiimi välja lülitada, vajutage lihtsalt klahvi Soojashoidmine/Tühista. Vastav LED-indikaator kustub.

5. EKRAANI VÄLJALÜLITAMINE

- Pärast kasutamist võite seadme vooluvõrgust eemaldada, et seade VÄLJA lülitada.

- Ekraani väljalülitamiseks võite vajutada ka pikalt (~5 sekundit) KÄIVITUSKLAHVI, kuni kostub piiks.
- Ekraani uuesti sisselülitamiseks vajutage liidese mis tahes klahvi.

REŽIIMIDE ÜSIKASJAD

1. Režiim PRAADIMINE

See režiim on mõeldud väikeste toidutükkide, liha, linnuliha või eelpraetud toitade, nagu kroketite pruunistamiseks/kiirpraadimiseks. Selle režiimi kasutamiseks peab toidu pind puutuma kokku õliga, et tekiks koorik ja maitserohke kiht.

- Kasutage seda funktsiooni alati õli ja toiduga.
- Tõhusamaks praadimiseks on soovitatav lisada keedukaussi nii palju õli, et see kataks põhja, ja enne koostisosade lisamist oodata mõni minut, kuni õli kuumeneb
- Kui õli on saavutanud 160 °C, kuulete 2 piiksu.
- Toitu on soovitatav aeg-ajalt segada.
- See programm ei ole mõeldud frittimiseks. Ei ole soovitatav kasutada rohkem kui 350 ml õli.



MÄRKUS.

- Oluline on veenduda, et eemaldatav sisemine kaas on korralikult kuivanud ja et silikoonühenduses ei oleks veejääke, et vältida kuuma õli väljapaiskumise ohtu kaane sulgemisel.
- Ärge kasutage selle funktsiooniga aurutuskorvi, sest see võib põhjustada aurutuskorvi sulamist.

2. Režiim HAUTAMINE / AEGLANE KÜPSETUS

See režiim võimaldab küpsetada liha ja köögivilju kastmes.

- Saate seda režiimi kasutada aeglaseks küpsetamiseks madalal kuumusel (valides temperatuuriks 80 °C / 90 °C) pikemat aega, et liha tekstuur oleks pehmem (kuni 8 tundi).
- 100 °C / 120 °C seadistamine võimaldab kiiremini küpsetada.
- Koostisosade ja vedeliku kogus ei tohi ületada potis maksimaalset määrgistust 8.

NÕUANDED. Et tulemus oleks maitsvam, soovitage liha ja/või sibulat mõne minuti jooksul õlis pruunistada režiimis PRAADIMINE , enne kui hakkate küpsetama režiimis HAUTAMINE / AEGLANE KÜPSETUS .
NB! Küpsetusaeg võib olenevalt teie koostisosade suurusest erineda.

3. Režiim SUPP

See režiim võimaldab valmistada toitvaid suppe ja maitsvat naturalet liha- või köögiviljapuljongit, mida saab kasutada pilaffi või risoto valmistamiseks.

Supp on ideaalne roog keha veetaseme tõstmiseks ja kõhu täitmiseks.

- Koostisosade ja vedeliku kogus ei tohi ületada potis maksimaalset märgistustaset 8.
- **NB!** Ärge kasutage supi püreestamiseks potis saumikserit. Kui soovite suppi püreestada, pange see enne töötlemist blenderisse või sobivasse anumasse.

4. Režiim PUDER

See režiim võimaldab valmistada piimaga teravilju, nagu hirss, kaer, riis või tatar, et saada kreemjas ja toitev eine. Seda funktsiooni saate kasutada tervisliku toidu valmistamiseks lapsel.

- Kui kaerahelbed on keedetud, on toitu kõige parem serveerida kohe, kuid hiljemalt 1 tunni jooksul.
- Ülevoolamise ohu vältimiseks riisi või teravilja kasutamisel on soovitatav neid enne toiduvalmistamist põhjalikult veega loputada, et eemaldada osa tärklistest.

5. Režiim JOGURT / TAINA KERGITAMINE

See režiim võimaldab valmistada jogurtit otse potis või ahjus kasutamiseks sobivates anumates. Režiimi saab kasutada ka pärmitaigna kergitamiseks.

JOGURTI VALMISTAMINE

- Peske kauss, nõu või anumad sooja vee ja nõudepesuvahendiga, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Kõik jogurti valmistamisel kasutatavad vahendid tuleks pesta nõudepesumasinas. Steriliseerimine on oluline, et jogurtisse ei satuks soovimatud õhus levivad organismid, mis võivad häirida kultuuri inkubeerimist ja anda tulemuseks vedela jogurti, mis ei hangu.
- Kodused jogurtid ei sisalda paksendajaid ega stabilisaatoreid, mis sisalduvad mõnes kaubanduslikult toodetud jogurtis, ning on sageli lahjema konsistentsiga. Mõnikord tekib omatehtud jogurti peale hea toiteväärtusega läbipaistev vadak, mille saab uuesti jogurtisse segada. Võite selle ka ära valada.
- Kodus valmistatud naturaalse jogurti võib pärast valmistamist ja jahutamist maitsestada värskete või külmkeedetud hautatud puuviljadega. Kui puuviljad lisada enne kääritamist, segavad puuviljahapped tardumist ja jogurt jääb väga vedel. Mõned väga happelised puuviljad, näiteks värsked ananass, võivad põhjustada jogurti kalgenemist või eraldumist. Happelisi puuvilju on kõige parem serveerida eraldi kausis.

JOGURTI KOOSTISOSADE VALIK

Piim

Millist piima peaksite kasutama?

Kõikides meie retseptides (kui pole teisiti märgitud) kasutatakse lehmapiima. Võite kasutada taimset piima, näiteks sojapiima, aga ka lamba- või kitsepiima, kuid sel juhul võib jogurti paksus olenevalt kasutatud piimast erineda. Toorpiim, pika säilivusajaga piim ja kõik allpool kirjeldatud piimad sobivad seadmes kasutamiseks.

- **Pika säilivusajaga steriliseeritud piim:** kõrgkuumutatud täispiim annab tihkema jogurti. Osaliselt kooritud piim annab vähem tihke jogurti. Võite siiski kasutada osaliselt kooritud piima ja lisada ühe või kaks supilusikatäit piimapulbrit.
- **Pastöriseeritud piim:** see piim annab kreemjama jogurti, mille peale tekib õhuke nahakiht.
- **Toorpiim** (talupiim): seda tuleb keeta. Soovitatav on seda keeta kaua aega. Seda piima on ilma keetmata ohtlik kasutada. Seejärel laske sellel

enne seadmes kasutamist jahtuda. Kultuuri kasvatamine toorpiimaga valmistatud jogurtiga ei ole soovitatav.

- **Piimapulber:** piimapulbri kasutamine annab väga kreemja jogurti. Järgige toote karbil olevaid tootja juhiseid.

Valige täispiim, soovitatavalt pika säilivusajaga kõrgkuumutatud piim. Toor- (värsk) või pastöriseeritud piim tuleb keeta ja seejärel jahutada. Sellelt tuleb ka nahk eemaldada.

Kääritusaine

Jogurti jaoks on see valmistatud:

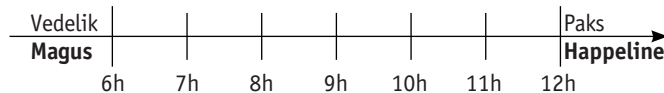
- ühest poest ostetud **naturaalsest jogurtist**, millel on võimalikult pikk säilivusaeg; teie jogurt sisaldab seetõttu aktiivsemat kääritusainet, et jogurt oleks paksem;
- **külmkuivatatud juuretistest**. Sel juhul järgige kääritamise juhendis märgitud aktiveerimisajaga. Neid juuretisi leiate supermarketitest, toidupoodidest ja teatud tervisetoodete kauplustest;
- ühest teie **hiljuti valmistatud jogurtist** – see peab olema naturaalne ja hiljuti valmistatud. Seda nimetatakse kultiveerimiseks. Pärast viit kultiveerimisprotsessi kaotab kasutatud jogurt aktiivsed ferendid ja seetõttu võib selle konsistents muutuda vedelamaks. Seejärel peate uuesti kasutama poest ostetud jogurtit või külmkuivatatud juuretist.

Kui olete piima ära keetnud, oodake, kuni see jahtub toatemperatuurini, enne kui lisate juuretist.

Liiga suur kuumus võib juuretise omadused hävitada.

Kääritamisaja

- Jogurt vajab kääritamist 6–12 tundi, olenevalt põhikoostisainetest ja soovitud tulemusest.



- Kui jogurti valmimisprotsess lõppenud, tuleb jogurt panna vähemalt 4 tunniks külmkappi ja seda võib seal hoida kuni 7 päeva.

TAINA KERGITAMINE

Enne selle režiimi kasutamist pärmitaina kergitamiseks peate esmalt taina valmis tegema.

- Kui sõtkute tainast käsitsi, võite kõigepealt segada pärimi tassis sooja vee või piimaga. Pärimi aktiveerumise kiirendamiseks võite sellele lisada 1 tl suhkrut ja hästi läbi segada.
- Kui näete 10 minuti jooksul vahutamisreaktsiooni, tähendab see, et pärm on aktiivne.
- Segage aktiveeritud pärimi sisaldav vedelik kuivainetega (jahu+sool) ja lisage ülejäänud retsepti jaoks vajalik vedelikukogus.
- Tavaliselt soovitakse tainast sõtkuda umbes 15–20 minutit, et saavutada hea ja ühtlane konsistents.
- Kui tainas on saavutanud ühtlase konsistentsi, asetage see keedukaussi ja sulgege kaas.
- Valige TAINA KERGITAMISE režiim 🍷 vastavalt jaotises „Režiimi valimine“ esitatud juhistele.
- Saiataina jaoks on tavaline soovitatav aeg 1 h.
- **NB! Taina kergitamise aeg võib olenevalt teie koostisosade laadist ja kvaliteedist erineda.**
- Kui teie tainas ei kerkinud üldse 30 min – 1 h möödumisel, võib pärm olla mitteaktiivne või kasutasite liiga kuuma vedelikku. Sel juhul võite taina päästmiseks lisada veidi uut pärimi.

NÕUANDED. Vältige pärimi otsest kokkupuudet soolaga ja ärge kasutage kuuma vett. Sool on pärimi vaenlane ja kõrge kuumus tapab inaktiveeritud pärimi mõju. Seetõttu kasutage kuuma vee asemel kindlasti sooja vett.

MÄRKUS. Ärge kasutage keedupotis metallist köögiriistu, et vältida poti rikkumist. Kui soovite tainast valmistada käsimikseriga, kasutage sobivat kaussi ja tõstke tainas multikeetjas kaussi ainult kerkimiseks.

6. Režiim KÜPSETAMINE


See režiim võimaldab valmistada magustoite, näiteks kooke (130 °C / 140 °C) või ka leiba ja muid krõbeda põhjaga küpsetisi.

- Leiva puhul saate pärmitainast 🍷 (JOGURTI / TAINA KERGITAMISE)

ET

343

342

režiimil kergitada, enne kui valite režiimi  (KÜPSETAMINE). Peate küpsetama kahelt poolt.


- Kui olete ühte poolt küpsetanud 40–45 minutit, tuleb pott pajakinnastega eemaldada ja tainas tagurpidi pöörata.
- Seejärel küpsetage veel 30–45 minutit teiselt poolt (NB! Ajavahemik on ligikaudne ning oleneb koostisosadest ja tulemusest).

Kuldse kooriku saamiseks valige 150 °C / 160 °C.

- Piimatooteid või mune sisaldavate retseptide jaoks (nt koogid) võite valida temperatuuri 130 °C / 140 °C.
- **NB! Poti käsitlemiseks on tungivalt soovitatav kasutada pajakindaid.**
- **Keedukausi sees ei ole soovitatav kasutada metallist köögiriista (eriti teravate servadega), et vältida kausi rikkumist.**

7. Režiim AURUTAMINE

Selle toiduvalmistamisrežiimi abil saab valmistada pelmeene, kala, liha ja köögivilju tervislikul viisil tänu kuumale aurule, mis võimaldab piirata õli kasutamist ning säilitada rohkem vitamiine ja toitaineid kui praadimine või keetmine. Seda režiimi saate kasutada oma lapsele toitva tahke toidu valmistamiseks.

- Valage keedukaussi 600 ml kuni 1 l vett. Kiiremaks eelsoojendamiseks on soovitatav mitte ületada keedukausi sees olevat märgistustaset 4.
- Teadmiseks: märgistustase 2 potis = 600 ml. Märgistustase 3 = 900 ml, märgistustase 4 = 1,2 l.
- Asetage koostisosad seadmega kaasas olevasse aurutuskorvi ja seejärel asetage korb keedukaasile.
- Sulgege kaas. Seejärel valige AURUTAMISE režiim .
- **NÕUANDED.** Mida väiksemad on koostisosad, seda kiiremini need valmivad. Allpool on toodud mõne toiduaine valmistamise ajad.

Toit	Hinnanguline valmistusaeg* (600 ml vee põhjal)
Kartulid (kumbki pool ~50 g)	25 min
Kartulid (viilud, paksus ~ 5 mm)	15 min
Brokoli / lillkapsas	20 min
Porgandid (tükid)	30 min
Porgandid (viilud, paksus ~ 0,5 mm)	15 min
Lõhe	15 min
Lihakotletid	15 min
Pelmeenid	30–45 min

* Hõlmab eelkuumutusaega. Valmimisaeg võib varieeruda olenevalt koostisosade suurusest ja kogusest, aga ka keedupotti pandud vee kogusest. **NB! Olge ettevaatlik, kuna aurutuskorb on pärast toiduvalmistamist kuum.** Kui soovite aurutuskorvi keedupotist eemaldada, on soovitatav kasutada pajakindaid.

8. Režiim RIIS/TERAVILI

See režiim kasutab Fuzzy Logic tehnoloogiat, et riis küpseks täiuslikult kohevaks. Valmistusaega ja temperatuuri reguleeritakse automaatselt vastavalt teie valmistatava koostisosa kogusele. Selle režiimi jaoks ei saa valmistusaega seadistada, see on automaatne.

NÕUANDED TÄIUSLIKU RIISI KEETMISEKS

SOOVITUSED PARIMA RIISI KEETMISEKS

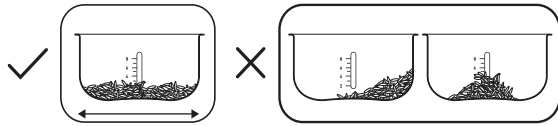
Enne keetmist mõõtke riisikogus mõõtetopsiga ja loputage riis läbi (v.a risotoriis).

- Mõõtke keedetava riisi kogus, kasutades selle seadmega kaasas olevat topsi (nt 1 tops, 2 topsi jne).

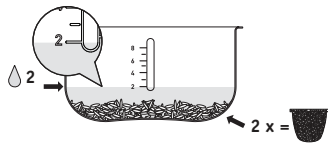
ET



- Loputage riis esmalt läbi, et eemaldada osa tärklistest ja vältida kleepumist.
- Valage loputatud riis ühtlaselt kaussi.



- Täitke kaus külmade vee või liha-/kõogiviljapuljongiga kuni kaussi trükitud märgini „CUP“ (TOPS).
Näiteks kui keedate 2 topsi riisi:



- Sulgege kaas ja valige režiim (RIIS/TERAVILI) vastavalt juhistele, mis on toodud jaotises „KUIDAS ALUSTADA?“
- Ekraanile kuvatakse .
- Vajutage käivitusklahvi . Indikaator lõpetab vilkumise ja jääb põlema.
- Ekraan hakkab vilkuma , valmistusprotsess käivitub.
- Kui riis on valmis, lülitub multikeetja automaatselt soojashoidmise režiimile. Roheline indikaator lülitub sisse.
- Kui roheline tuli põleb, segage riisi ja jätke seejärel veel mõneks minutiks multikeetjasse, et saada täiuslik riis eraldatud teradega.

Märkus. Lisage alati kõigepealt riis, muidu võib vett olla liiga palju.

Allolev tabel annab juhised riisi keetmiseks.

NÕUANDED. Need soovitusel on üksnes teavitamiseks. Vee kogust saate vastavalt oma maitsele reguleerida.

RIISI VALMISTAMISE JUHEND – 8 topsi

Toorriisi kogus (tasside arvu järgi)	Toorriisi kogus (grammides)	Veetase kausis (+ riis)	Portsjonid
2	300 g	2 topsi märk	3– 4 inim.
4	600 g	4 topsi märk	5– 6 inim.
6	900 g	6 topsi märk	8– 10 inim.
8	1200 g	8 topsi märk	13– 14 inim.

Riisi keetmise aeg ja temperatuur on automaatsed.

Pange tähele, et tuleb teha 7 sammu:

Eelkuumutamine => Vee imamine => Temperatuuri kiire tõus => Keetmise jätkamine => Vee aurustumine => Riisi hautamine => Soojashoidmine.

Valmistusaeg sõltub riisi kogusest ja tüübist.

9. KÄSIREŽIIMI funktsioon

Seadmega Simply Cook on toiduvalmistamine teie käealustes, seda ka tänu käsirežiimile.

- Seadistage oma toiduvalmistamise aeg ja temperatuur, et küpsetada nii, nagu õigeks peate.
- Reguleerige temperatuuri, et hoida automaatset ja stabiilset kuumuse jälgimist või suurendada võimsust ja hallata seda, kuidas soovite oma lemmiktoite valmistada.
- Kodujuustu valmistamine või vaakumküpsetamine on võimalik tänu käsirežiimi madalatele temperatuuridele.
- Siin on mõned näpunäited, mis annavad teile juhiseid veelgi rohkemate retseptivõimaluste kohta.
- Käsirežiim salvestab teie viimased eelseadistatud parameetrid järgmiseks kasutuseks.

ET

T °C	Mida teha saab?
40 °C	Soojendada beebitoitu
80 °C	Valmistada kodujuustu / soojendada kerget rooga
100 °C	Vett keema ajada
110 °C	Moosi valmistada
120 °C	Makarone keeta
130 °C	Koostisosi pruunistada
140 °C	Küpsetada köögivilju, kala ja linnuliha
150 °C	Liha röstida
160 °C	Liha ja linnuliha praadida

• **Kodujuustu valmistamine.** Kodujuustu põhikoostisosana kasutatakse keefiri. Keefiri ja kodujuustu suhe on umbes 4:1.

Kui keedate moosi, on soovitatav keeta avatud kaanega.

• **Ülessoojendamise** korral ei tohi külma toidu maht ületada 1/2 multikeetja mahust. Liiga paljut toitu ei saa põhjalikult kuumutada. Korduv ülessoojendamine või liiga vähese toidu kasutamine põhjustab toidu kõrbemist ja kõva kihi tekkimist põhja.

• Paksu putru ei soovitata uuesti kuumutada, sest see võib muutuda tainaseks.

• Ärge soojendage üles kaua säilitatud külma toitu, et vältida ebameeldivat lõhna.

• Riisi ülessoojendamiseks on soovitatav enne alustamist lisada veidi vett ja riisi segada.

• Ülessoojendamise ajal on soovitatav toitu aeg-ajalt segada.





10. VIITKÄIVITAMISE FUNKTSIOON

• Viitkäävituse funktsiooni kasutamiseks valige esmalt toiduvalmistusprogramm ja valmistusaeg.

• Seejärel vajutage klahvi  (Viitkäävitus) ja valige eelseadistatud aeg.





• Vaikimisi eelseadistatud aeg algab teie valitud valmistusajast.

• Eelseadistusvahemik on eelvalitud valmistusajast kuni 24 tunnini.

- Iga  ja  klahvi vajutus võib viitkäävitusaega suurendada või vähendada.
- Kui olete soovitud aja eelseadistanud, vajutage klahvi  (Käävitus), et siseneda toiduvalmistamise olekusse. Indikaator  KÄIVITUS jääb põlema ja

ekraanil kuvatakse tundide arv, mis on jäänud toiduvalmistusrežiimi lõpuni. Viitkäävituse LED-indikaator jääb SISSE kuni toiduvalmistamise alguseni. Kui toiduvalmistamine algab, lülitub LED-indikaator viitkäävitusklahvilt taimeriklahvile.

MÄRKUS.

Viitkäävitusfunktsioon puudub järgmistel juhtudel:  režiimid (Praadimine),  (Jogurt / Taina kergitamine),  (Küpsetamine) ja  (Soojashoidmine).

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamist või hooldust veenduge, et multikeetja on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult jahtunud.
- On tungivalt soovitatav puhastada seadet pärast iga kasutuskorda käsna – joon. 4-5-6.
- Pärast igat kasutuskorda pühkige toote korpuselt aurukondensaat ära.
- Keedukauss, mõõtetops, spaatel ja supilusikas on nõudepesumasinas pestavad.

Keedukauss, aurutuskorv

- Me ei soovita kasutada abrasiivseid pulbreid ega küürimislappe.
- Kui toit on põhja külge kinni jäänud, valage kaussi veidi vett ja laske enne pesemist liguneda.
- Kuivatage keedukauss põhjalikult.

Keedukausi hooldamine.

- Keedukausi hooldamiseks järgige hoolikalt alltoodud juhiseid.
- Et kauss püsiks heas korras, soovitame kausis toitu mitte lõigata.
- Kindlasti pange kauss alati multikeetjasse tagasi.
- Kasutage kaasas olevat plastlusikat või puulusikat; kausi pinna kahjustamise vältimiseks ärge kasutage metallriistu – joon.15.
- Korrosiooniohu vältimiseks ärge valage keedukaussi äädikat.
- Kausi pind võib pärast esimest kasutamist või pikaajalisel kasutamisel muuta värvi. See värvimuutus on tingitud auru ja vee mõjust – see ei

mõjuta multikeetja kasutamist ega ole teie tervisele ohtlik. Saate kaussi ohutult edasi kasutada.

Sisemise kaane puhastamine

Eemaldage sisemine kaas, surudes mõlema käega väljapoole (joon. 3). Puhastage seda käsna ja nõudepesuvahendiga (joon. 4). Seejärel pühkige kuivaks ja pange see tagasi kahe ribi taha ja lükake ülaosale, kuni see on fikseeritud – (joon. 7–8).

Seadme muude osade puhastamine ja hooldamine

Puhastage multikeetja väliskülg – joon. 6, kaane sisekülg ja juhe niiske lapiga ning pühkige kuivaks. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Ärge kasutage seadme korpuse sisemuse puhastamiseks vett, kuna see võib soojusandurit kahjustada.

TEHNILISTE VEAPARANDUSTE JUHEND

Rikke kirjeldus	Põhjused	Lahendused
Juhtpaneeli tuled kustuvad ja küte puudub.	Seade pole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud ja sisse lülitatud.
Juhtpaneeli ja kütte tuled kustuvad.	Märgutule ühenduse probleem või märgutuli on kahjustatud.	Viige volitatud hoolduskeskusse remonti.
Auru lekkimine kasutamise ajal.	Kaas on halvasti suletud.	Avage ja sulgege kaas uuesti.
	Sisemine kaas pole korralikult paigas või monteeritud.	Veenduge, et sisemine kaas oleks korralikult paigas – joon. 7–8
	Tihend on kahjustatud.	Viige volitatud hoolduskeskusse remonti.
Riis on ala- või ülekeedetud.	Liiga palju või vähe vett võrreldes riisi kogusega.	Veekoguse kohta vaadake infot riisikeetmise tabelist. Lisage alati esmalt keedukaussi riis, seejärel lisage vesi kausi siseküljel oleva veetaseme märgini.

ET

Rikke kirjeldus	Põhjused	Lahendused
Riis on ala- või ülekeedetud.	Ebapiisavalt hautatud.	Viige volitatud hoolduskeskusesse remonti.
Automaatne soojashoidmine ei tööta (seade jääb toiduvalmistusprogrammi või ei soojene soojashoidmise ajal).	Kasutaja on seadistamise ajal soojashoidmise funktsiooni tühistanud. Funktsioon toimib ainult pärast režiimi Puder, Supp, Hautamine või Riis/Teravili kasutamist.	
E0	Andur ülemises avatud vooluringis või lühises.	
E1	Andur alumises avatud vooluringis või lühises.	Peatage seade ja taaskäivitage programm. Probleemi kordumisel viige seade volitatud hoolduskeskusesse remonti.

Märkus: kui sisemine kaus on deformeerunud, ärge seda enam kasutage ja hankige remontimiseks volitatud teeninduskeskusest asenduskauss.


Izlasiet un ievērojiet lietošanas norādījumus. Uzglabājiēt tos drošā vietā.

- Šo ierīci nav paredzēts lietot ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja viņi tiek uzraudzīti vai viņiem tiek sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu, kā arī viņi saprot ar to saistīto apdraudējumu. Ierīces tīrīšanu un vienkāršu apkopi drīkst uzticēt vienīgi bērniem, kas ir vecāki par 8 gadiem un darbojas pieaugušā uzraudzībā. Ierīci un tās vadu glabājiēt par 8 gadiem jaunākiem bērniem nepieejamā vietā.
- Ierīces var lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņas tiek uzraudzītas vai viņām tiek sniegti norādījumi par ierīces drošu lietošanu, kā arī ja viņas saprot ar lietošanu saistīto apdraudējumu.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Personas (tai skaitā arī bērni), kas ierobežotu fizisko, sensoro un garīgo spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nespēj droši lietot ierīci, nedrīkst darboties ar to, ja blakus nav par

drošību atbildīgās personas, kas uzrauga situāciju vai sniedz norādījumus par ierīces lietošanu.

- Uzraugiet bērnus, lai pārlicinātos, ka viņi ierīci neizmanto kā rotaļlietu.
- Tā kā šī ierīce ir paredzēta tikai māsaimniecības vajadzībām, tā nav paredzēta lietošanai šādos apstākļos (uz tiem arī neattiecas garantija):
 - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - lauku saimniecībās;
 - klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamai pielīdzināmā vidē;
 - pansijām pielīdzināmā vidē.
- **Ja jūsu ierīcei ir atvienojams strāvas vads:** ja strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina pret autorizētā servisa centrā pieejamu speciālu vadu vai iekārtu.
- **Ja jūsu ierīcei ir fiksēts strāvas vads:** ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic ražotājam, ražotāja pēcpārdošanas apkalpošanas centram vai līdzīgi kvalificētai personai, lai nepieļautu apdraudējumu.
- Ierīci nedrīkst iegremdēt ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.
- Lai notīrītu piederumus un daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, izmantojiet mitru drānu

vai sūkli un mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet, izmantojot mitru drānu vai sūkli. Piederumus un daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, noslaukiet ar sausu drānu.

- Ja ierīce ir marķēta ar simbolu , šis simbols nozīmē "Uzmanību! Lietošanas laikā virsmas var sakarst".
- Uzmanību! Sildelementa virsma pēc lietošanas izstaro siltumu.
- Uzmanību! Traumu risks nepareizas ierīces lietošanas dēļ.
- Uzmanību! Ja ierīcei ir atvienojams strāvas vads, uzmanieties, lai uz savienotāja nenonāktu šķidrums.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla:
 - uzreiz pēc lietošanas;
 - to pārvietojot;
 - pirms jebkuras tīrīšanas vai apkopes;
 - ja tā nedarbojas pareizi.
- Ierīces karstā virsma, karstais ūdens, tvaiks vai ēdiens var radīt apdegumus.
- Ēdiena gatavošanas laikā ierīce izdala karstumu un tvaiku. Netuviniet tai seju un rokas.
- Ēdiena gatavošanas ierīces ir jānovieto uz stabilas virsmas ar to rokturiem (ja tādi ir) pavērstiem tā, lai izvairītos no karstu šķidrumu izšļakstīšanās.

- Netuviniet seju un rokas tvaika izplūdes atverei. Neaizsedziet tvaika izplūdes atveri.
- Ja rodas problēmas vai jautājumi, lūdzu, sazinieties ar klientu attiecību komandu vai skatiet informāciju mūsu tīmekļa vietnē.
- Ierīci drīkst izmantot augstumā, kas nepārsniedz 2000 m.
- Lai gādātu par jūsu drošību, šī ierīce atbilst tās ražošanas brīdī spēkā esošajiem drošības noteikumiem un regulām (zemsprieguma direktīva, elektromagnētiskā saderība, noteikumi par materiāliem, kas nonāk kontaktā ar pārtiku, vides noteikumi u.c.).
- Pārbaudiet, vai strāvas avota spriegums atbilst uz ierīces norādītajam spriegumam (maiņstrāva).
- Tā kā spēkā ir dažādi standarti, gadījumā, ja ierīce tiek izmantota valstī, kas atšķiras no iegādes valsts, par tiem ir jāpārlecinās pilnvarotā servisa centrā.

PIEVIENOŠANA STRĀVAS PADEVEI

- Nelietojiet ierīci, ja:
 - ierīce vai tās vads ir bojāts;
 - ierīce ir nomesta, tai ir redzami bojājumi vai tā nedarbojas pareizi.
 - Šādos gadījumos ierīce jānosūta uz apstiprinātu servisa centru. Neizjauciet ierīci patstāvīgi.
- Neļaujiet vadam brīvi nokarāties.
- Noteikti pievienojiet ierīci zemētai elektrotīkla kontaktligzdai.
- Nelietojiet pagarinātājvadu. Ja to lietojat uz savu atbildību, tad izvēlieties pagarinātājvadu, kas ir labā stāvoklī, kam ir spraudnis ar zemējuma savienojumu un kas ir piemērots ierīces jaudas nominālam.
- Neatvienojiet ierīces kontaktdakšu no rozetes, velkot aiz vada.
- Pirms ierīces salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no strāvas kontaktligzdas.

IERĪCES LIETOŠANA

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un siltumizturīgas darba virsmas, kur tā ir pasargāta no apšļakstīšanas ar ūdeni.
- Neļaujiet ierīces pamatnei nonākt kontaktā ar ūdeni.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet ierīci, kad trauks ir tukšs vai nav ievietots.
- Ēdiena gatavošanas funkcijām/pogām jābūt brīvi pieejamām. Netraucējiet un nekavējiet funkcijas automātisku pārslēgšanos uz siltuma uzturēšanas funkciju.
- Neizņemiet trauku ierīces darbības laikā.
- Nenovietojiet ierīci uz karstas virsmas vai jebkāda cita karstuma vai liesmas avota, jo tas var izraisīt kļūdainu ierīces darbību vai apdraudējumu.
- Traukam un sildelementam ir jāatrodas tiešā kontaktā. Starp šīm divām daļām iekļūvis objekts vai pārtika traucēs pareizu ierīces darbību.
- Novietojiet ierīci karstuma avota tuvumā vai karstā krāsnī, jo var tikt radīti nopietni bojājumi.
- Neievietojiet ierīcē pārtikas produktus vai ūdeni, kamēr nav ielikts trauks.
- Ievērojiet receptēs norādītos līmeņus.
- Ja kāda ierīces daļa aizdegas, nemēģiniet to apdzēst ar ūdeni. Liesmu dzēšanai izmantojiet mitru virtuves dvieli.
- Jebkādu iejaukšanos ierīces darbībā drīkst veikt tikai servisa centrā, izmantojot oriģinālās rezerves daļas.

AIZSARGĀJIET APKĀRTĒJO VIDI

- Jūsu ierīce ir paredzēta ekspluatācijai daudzu gadu garumā. Ja tomēr izlemjat to nomainīt, neaizmirstiet pievērst uzmanību tam, kā varat palīdzēt aizsargāt apkārtējo vidi.
- Pirms atbrīvošanās no ierīces izņemiet taimera bateriju un atbrīvojieties no tās vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā (atbilstoši modelim).



Vides aizsardzība ir pirmajā vietā!

- ① Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var atgūt vai atkārtoti pārstrādāt.
- ➔ Nogādājiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Ierīces izsaiņošana

- Izņemiet ierīci no iepakojuma un izsaiņojiet visus piederumus un drukātos dokumentus.
- Atveriet vāku, nospiežot atvēršanas pogu uz korpusa (1. att.).

Izlasiet norādījumus un rūpīgi ievērojiet lietošanas metodes.

Ierīces tīrīšana

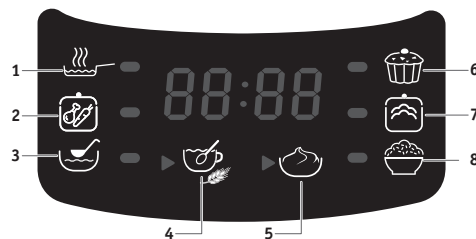
- Izņemiet trauku (2. att.), iekšējo vāku un spiediena vārstu (3. att.).
- Nomazgājiet trauku un iekšējo vāku, izmantojot sūkli un mazgāšanas līdzekli.
- Noslaukiet ierīces ārpusi un vāku ar mitru drānu (6. att.).
- Uzmanīgi nožāvējiet.
- Rūpīgi noslaukiet ēdiena gatavošanas trauka ārpusi (īpaši apakšu).

IERĪCE UN VISAS FUNKCIJAS

- Pārlicinieties, vai trauka apakšā un uz sildelementa nav svešķermeņu vai šķidruma (9. att.).
- Ievietojiet trauku ierīcē, pārlicinoties, vai tas ir pareizā pozīcijā (10. att.).
- Pārlicinieties, ka iekšējais vāks un tvaika vārsts ir novietots pareizi (8. attēls).
- Aizveriet vāku, līdz tas ar klikšķi nofiksējas vietā.
- Pievienojiet strāvas vadu multivārāmā katla pamatnei (11. att.) un pēc tam pievienojiet to strāvas kontaktligzdai (12. att.). Ierīce atskaņos garu signālu, un vadības panelī uz brīdi iedegsies visi indikatori. Tad displejā parādās [----], un visi indikatori izslēdzas. Ierīce pāries gaidīšanas režīmā, un jūs varēsiet atlasīt nepieciešamās izvēlnes funkcijas.
- Nepieskarieties sildelementam, kad ierīce ir pievienota strāvas avotam, vai uzreiz pēc ēdiena pagatavošanas. Nepārvietojiet ierīci, kad tā tiek lietota, vai uzreiz pēc ēdiena pagatavošanas.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.
- **Ēdiena gatavošanas laikā nekādā gadījumā neturiet roku virs tvaika izplūdes atveres, jo pastāv apdegumu risks (24. att.).**
- **Ierīcē izmantojiet tikai komplektācijā ietilpstošo iekšējo trauku.**
- **Tvaicēšanas grozu ir paredzēts lietot tikai šajā multivārāmajā katlā. To drīkst izmantot ar temperatūras iestatījumu, kas nepārsniedz 100 °C (26. att.). Varat to izmantot arī kombinācijā ar Rīsu/graudaugu izvēlni.**

- **Neļaujiet ierīcē ūdeni un neievietojiet sastāvdaļas, ja tajā nav ielikts trauks.**
- **Maksimālais ūdens un sastāvdaļu daudzums nedrīkst pārsniegt traukā norādīto maksimālo atzīmi (14. att.).**

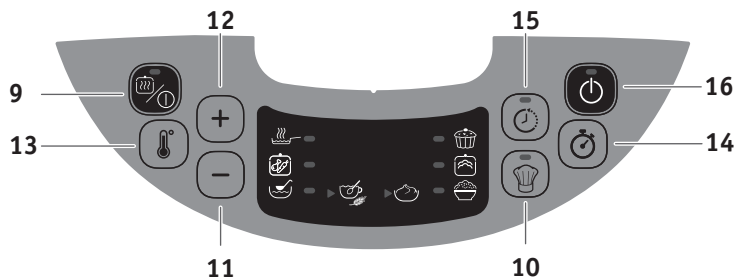
VADĪBAS PANELIS – IZVĒLŅU APRAKSTS





	IZVĒLNE	Apraksts		IZVĒLNE	Apraksts
1		APCEPŠANA Sastāvdaļu cepšana, izmantojot eļļu. Maksimālais eļļas daudzums: 350 ml	5		JOGURTA/MIKLAS RAUDZĒŠANA Jogurtu fermentēšana tieši ēdiena gatavošanas katlā vai karstumizturīgos traukos. Rauga miklas raudzēšana
2		SAUTĒŠANA/LĒNA GATAVOŠANA Gaļas, zivs un/vai dārzeņu gatavošana nelielā šķidruma daudzumā un ar taukvielām. Maksimālais kopējais daudzums: katla 8. līmenis.	6		KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU CEPSĀNA Desertu un kūku cepšana vai maizes ar garozu cepšana (nepieciešama iesaistīšanās).
3		ZUPA Zupas (ne krēmzupas) vai gaļas/dārzeņu buljona gatavošana. Maksimālais kopējais daudzums: katla 8. līmenis.	7		TVAICĒŠANA Ēdiena gatavošana tvaikos, pateicoties katlā esošajam ūdenim un tvaicēšanas groza izmantošanai. Ūdens daudzums: 200-600ml
4		BIEZPUTRA Biezas konsistences graudu vai auzu pārslu un piena/ūdens maisījuma gatavošana.	8		RĪSI/GRAUDAUGI Rīsu un graudaugu gatavošana. Skatiet ieteikumus par Rīsu/Graudaugu izvēlnes sadaļu. Maksimālais daudzums: katla 8. līmenis.











Blakus katrai izvēlnei ir LED indikators, kas norāda atlasīto izvēlni. Detalizētu informāciju par katru izvēlni skatiet sadaļā Detalizēta izvēlnes informācija.

VADĪBAS PANELIS – FUNKCIJU APRAKSTS



	IZVĒLNE	Apraksts
9	 ATCEĻŠANA/ SILTUMA UZTURĒŠANA	<ul style="list-style-type: none"> Šis taustiņš tiek izmantots, lai atceltu jau palaistu ēdiena gatavošanas izvēlni (nospiežot vienreiz) vai manuāli aktivizētu siltuma uzturēšanas režīmu (izvēlnes atlasīšanas laikā). Siltuma uzturēšanas režīmu var aktivizēt automātiski norādītās izvēlnes darbības beigās (skatiet ēdiena gatavošanas tabulu) vai manuāli. Lai atceltu automātisko siltuma uzturēšanas režīmu (pirms izvēlnes palaišanas), turiet nospiestu šo pogu, līdz atskan pikstiens. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, vēlreiz nospiediet šo taustiņu un turiet. Izvēlnes atlasīšanas laikā indikators MIRGO – tas nozīmē, ka šajā ēdiena gatavošanas izvēlnē pēc gatavošanas cikla pabeigšanas darbojas automātisks siltuma uzturēšanas režīms. Indikators ir IZSLĒGTS, ja ēdiena gatavošanas izvēlnē nav automātiskā siltuma uzturēšanas režīma. Indikators paliek IESLĒGTS, ja siltuma uzturēšanas režīms jau ir aktivizēts. Ekrānā tiks parādīts siltuma uzturēšanas laiks. Ja vēlaties apturēt siltuma uzturēšanas režīmu, nospiediet taustiņu. LED indikators izslēgsies. Lai saglabātu ēdiena garšas īpašības, siltuma uzturēšanas režīmu nav ieteicams izmantot ilgāk par 12 h.
10	 MANUĀLAIS REŽĪMS	<ul style="list-style-type: none"> Nospiediet šo pogu, lai palaistu manuālo režīmu. Pēc tam nospiediet TEMPERATŪRAS taustiņu (13) un TAIMERA taustiņu (14), lai iestatītu ēdiena gatavošanas parametrus. Nospiediet SĀKŠANAS taustiņu (16), lai palaistu ēdiena gatavošanas procesu. Atlasītie iestatījumi tiek saglabāti nākamajai lietošanas reizei. Tomēr varat tos atiestatīt pirms katras lietošanas vai brīvi mainīt ēdiena gatavošanas laikā.

FUNKCIJU TAUSTIŅI — APRAKSTS

11		Atpakaļ/Samazināt poga <ul style="list-style-type: none"> Šī poga tiek izmantota, lai izvēlnes atlasīšanas laikā pārietu atpakaļ. Tā tiek izmantota arī laika un temperatūras iestatījumu vērtības samazināšanai.
12		Uz priekšu/Palielināt poga <ul style="list-style-type: none"> Šī poga tiek izmantota, lai izvēlnes atlasīšanas laikā virzītos uz priekšu. Tā tiek izmantota arī laika un temperatūras iestatījumu vērtības palielināšanai.
13		TEMPERATŪRAS taustiņš ar indikatoru <ul style="list-style-type: none"> Nospiediet uz šī taustiņa, lai noregulētu temperatūru. Tad atlasiet  vai . Šo taustiņu var nospiegt ēdiena gatavošanas laikā, ja procesa gaitā vēlaties mainīt temperatūru. LED indikators tiek aktivizēts, kad displeja ekrānā tiek rādīta temperatūra.
14		TAIMERA taustiņš ar indikatoru <ul style="list-style-type: none"> Nospiediet uz šī taustiņa, lai noregulētu gatavošanas laiku. Tad atlasiet  vai . Šo taustiņu var nospiegt ēdiena gatavošanas laikā, ja pēc ēdiena gatavošanas izvēlnes palaišanas vēlaties pievienot vai samazināt ēdiena gatavošanas laiku. LED indikators ir aktivizēts, kad displeja ekrānā tiek rādīts ēdiena gatavošanas laiks.
15		ATLIKTĀS SĀKŠANAS taustiņš <ul style="list-style-type: none"> Nospiediet šo pogu, lai atliktu ēdiena gatavošanas procesa sākšanu. Pēc nospiešanas displejā tiks rādīta laika atskaite. LED indikators paliks ieslēgts, līdz tiks sākts ēdiena gatavošanas process. Kad tiks sākta ēdiena gatavošana, LED indikators pārslēgsies no atliktās sākšanas taustiņa uz taimera taustiņu.
16		SĀKŠANAS taustiņš <ul style="list-style-type: none"> Nospiediet šo pogu, lai palaistu ēdiena gatavošanas izvēlni. Kad ēdiena gatavošanas cikls ir apturēts, turot nospiestu sākšanas taustiņu, displejs tiks IZSLĒGTS. Ja LED indikators beidz mirgot un paliek IESLĒGTS, tas nozīmē, ka notiek ēdiena gatavošana. Ēdiena gatavošanas cikla beigās LED indikators pārslēdzas uz automātisko siltuma uzturēšanas režīmu (ja pieejams). Pretējā gadījumā tas mirgos.

IKONA	IZVĒLNES	GATAVOŠANAS LAIKS			TEMPERATŪRA		ATLIKTĀ SĀKŠANA		Automātisks SILTUMA UZTURĒŠANA		VĀKA POZĪCIJA	
		Noklusējums	Regulējams	Diapazons	Noklusējums	Diapazons	Regulējams	Diapazons	NE	JĀ	Atvērts	Atvērts
1	APCEPŠANA	20 min	1 min	5 min-1 h 30 min	160°C	130/140/150/160	NE	-	NE	JĀ	JĀ	JĀ
2	SAUTĒŠANA/LĒNĀ GATAVOŠANA	1 h	5 min	20m-8h	100°C	80/90/100/120	Līdz 24 h	5 min	JĀ	JĀ	JĀ	JĀ
3	ZUPA	1 h	5 min	10m-2h	100°C	90/100/110	Līdz 24 h	5 min	JĀ	JĀ	JĀ	JĀ
4	BIEZPUTRA	20 min	1 min	5m-2h	100°C	90/95/100	Līdz 24 h	5 min	JĀ	JĀ	JĀ	-
5	JOGURTS/MĪKLAS RAUDZĒŠANA	8 h	15 min	10min-12h	40°C	30/40 °C	NE	-	NE	JĀ	JĀ	-
6	KONKITORĒJAS PRODUKTU CEPEŠANA	1 h	5 min	30 min-1 h 30 min	160°C	130/140/150/160	NE	5 min	NE	JĀ	JĀ	-
7	TVAIČĒŠANA	40 min	5 min	15 min-2 h	100°C	-	Līdz 24 h	5 min	NE	JĀ	JĀ	-
8	RISI/GRAUDAUGI	Automātisks	-	Automātisks	Automātisks	-	Līdz 24 h	5 min	JĀ	JĀ	JĀ	-
9	ATCELŠANA/ Automātiska siltuma uzturēšana	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-	-
10	MANUĀLAIS REŽĪMS	30 min	5 min	5 min-9h	100°C	40-160°C (10°C palielinājums)	Līdz 24 h	5 min	NE	JĀ	JĀ	JĀ
11	ATLIKTĀ SĀKŠANA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

DARBA SĀKŠANA

- Ievietojiet iekšējo vāku vietā, pievienojiet strāvas vadu, pievienojiet ierīci strāvas kontaktligzdai un ievietojiet ierīces korpusā ēdiena gatavošanas trauku.

1. ĒDIENA GATAVOŠANAS PROGRAMMAS ATLASĪŠANA

- Kad ierīce ir ieslēgta, ekrānā tiks parādīts **---**. Ievietojiet produktus ēdiena gatavošanas traukā. Pēc tam aizveriet vāku vai atstājiet to vaļā — atkarībā no receptes.
- Atlasiet vēlamo izvēlni, izmantojot taustiņus **-** un **+**
 - Nospiežot **+**, iedegsies katras izvēlnes indikators apgriezta izvēlnu secībā no 1 līdz 8, kā norādīts iepriekšējā lappusē.
 - Nospiežot **-**, iedegsies katras izvēlnes indikators apgriezta izvēlnu secībā no 1 līdz 8, kā norādīts iepriekšējā lappusē.
- Nospiediet SĀKŠANAS taustiņu **⊕**, lai palaistu izvēlni, kuras LED indikators ir IESLĒGTS. Kad izvēlne ir aktivizēta, SĀKŠANAS taustiņa **⊕** indikators beigs mirgot un paliks ieslēgts.
- Izvēlne darbosies ar noklusējuma gatavošanas parametriem (skatiet ēdiena gatavošanas programmu tabulu iepriekšējā lappusē).
- LED ekrānā tiks rādīts atlikušais ēdiena gatavošanas laiks (izņemot izvēlni Risi/graudaugi), un gatavošanas cikla beigās ierīce automātiski izslēgsies vai pārslēgsies uz siltuma uzturēšanu (tikai režīmiem Biezputra, Zupa, Sautēšana, Rīsi/graudaugi).







2. PARAMETRU PIELĀGOŠANA PIRMS ĒDIENA GATAVOŠANAS

Automātiska SILTUMA UZTURĒŠANA




- Uz automātisko siltuma uzturēšanas režīmu var pārslēgties tikai izvēlnes (Biezputra), (Zupa), (Sautēšana), (Risi/graudi).
- Ja vēlaties šim izvēlnēm izslēgt automātisko siltuma uzturēšanas funkciju, turiet nospiestu siltuma uzturēšanas/atcelšanas pogu , līdz atskan signāls un indikators vairs nemirgo.
- Automātisko siltuma uzturēšanas funkciju var atcelt tikai pirms izvēlnes palaišanas.

Laika un temperatūras regulēšana

- Katrai izvēlnei ir noklusējuma ēdiena gatavošanas temperatūra un laiks.

- Ja vēlaties mainīt sākotnēji iestatīto ēdiena gatavošanas temperatūru un laiku, atlasiet saistīto taustiņu:
 - Nospiediet uz TAIMERA taustiņa , pēc tam  un/vai , lai noregulētu gatavošanas laiku atbilstoši izvēlētajai receptei.
 - Nospiediet uz TEMPERATŪRAS taustiņa , pēc tam  un/vai , lai noregulētu gatavošanas temperatūru atbilstoši izvēlētajai receptei.

3. PARAMETRU PIELĀGOŠANA ĒDIENA GATAVOŠANAS LAIKĀ

- Gatavojot ēdienu, gatavošanas laiku un temperatūru var pielāgot jebkurā brīdī, izņemot režimus  (Uzturēt siltumā),  (Rīsi/Graudaugi) un  (Tvaicēšana), kuriem varat pielāgot tikai gatavošanas laiku.
- Ja vēlaties mainīt sākotnēji iestatīto ēdiena gatavošanas laiku un temperatūru, atlasiet atbilstošo taustiņu un ievērojiet iepriekš sniegtos norādījumus.
- Jebkurā ēdiena gatavošanas procesa brīdī varat atvērt vāku, lai pievienotu papildu sastāvdaļas vai pārbaudītu gatavošanas statusu.
- Gatavojot rīsus vai cepot konditorejas izstrādājumus, vāku nav ieteicams atvērt, kad programma tuvojas beigām, īpaši nav ieteicams to turēt atvērtu ilgstoši, jo tas var ietekmēt ēdiena pagatavošanas rezultātu.

4. KAD ĒDIENA GATAVOŠANA IR PABEIGTA

- Vāka atvēršana
- Darbojoties ar ēdiena gatavošanas trauku un tvaicēšanas grozu, izmantojiet cimdus.
- Ēdienu varat servēt ar ierīces komplektācijā ietilpstošo lāpstiņu vai kausiņu.

NEMIET VĒRĀ! Neizmantojiet metāla piederumus ēdiena maisīšanai ēdiena gatavošanas traukā, jo tā var sabojāt ēdiena gatavošanas trauku.

- Aizveriet vāku, lai saglabātu ēdiena siltu.
- Ja izmantotajai izvēlei nav automātiskās siltuma uzturēšanas režīma, pēc ēdiena pagatavošanas cikla pabeigšanas varat nospiegt siltuma uzturēšanas/atcelšanas taustiņu, lai manuāli aktivizētu siltuma uzturēšanas režīmu.
- Ja darbojas izvēlnes siltuma uzturēšanas režīms, degs indikators.
- Ja vēlaties izslēgt siltuma uzturēšanas režīmu, vienkārši nospiediet

siltuma uzturēšanas/atcelšanas taustiņu. Atbilstošais LED indikators izslēgsies.

5. DISPLEJA IZSLĒGŠANA

- Lai izslēgtu ierīci, pēc lietošanas varat atvienot to no strāvas kontaktligzdas.
- Lai izslēgtu ekrānu, varat arī turēt nospiestu (apm. 5 sek.) SĀKŠANAS taustiņu, līdz atskan signāls.
- Lai atkal ieslēgtu ekrānu, nospiediet jebkuru saskarnes taustiņu.

DETALIZĒTA IZVĒLNES INFORMĀCIJA

1. APCEPŠANA Izvēlne

Šī izvēlne ir paredzēta nelielu pārtikas produktu gabaliņu sautēšanai/ātrai apcepšanai vai gaļas, zivs, putnu gaļas apcepšanai, kā arī produktu (piem., krokešu) vārīšanai eļļā. Lai izmantotu šo izvēlni, pārtikas produkta virsmai jānonāk saskarē ar eļļu, lai radītu kraukšķīgu un garšīgu kārtiņu.

- Šo funkciju vienmēr izmantojiet ar eļļu un pārtikas produktiem.
- Lai nodrošinātu efektīvāku apcepšanu, ieteicams pievienot pietiekami daudz eļļas, lai pilnībā noklātu gatavošanas trauka dibenu, un pirms sastāvdaļu pievienošanas uzgaidīt pāris minūtes, līdz eļļa uzkarst.
- Kad eļļas temperatūra sasniegs 160°C, atskanēs divi pikstieni.
- Ieteicams ik pa laikam produktus apmaisīt.
- Šī programma nav paredzēta vārīšanai lielā eļļas daudzumā. Nav ieteicams izmantot vairāk par 350 ml eļļas.



PIEZĪME.

- Ir svarīgi pārliecināties, ka izņemamais iekšējais vāks ir nožāvēts un ka uz silikona savienojuma nav ūdens, lai izvairītos no karstās eļļas reakcijas, aizverot vāku.
- Neizmantojiet tvaicēšanas grozu ar šo funkciju, jo tvaicēšanas grozs var sakust.

2. SAUTĒŠANA/LĒNĀ GATAVOŠANA Izvēlne

Izmantojot šo izvēlni, var pagatavot gaļu un dārzeņus mērcē.

- Šo izvēlni varat izmantot, lai lēni gatavotu zemā temperatūrā (atlasot temperatūru 80°C/90°C) ilgāku laiku maigākas gaļas struktūras iegūšanai (līdz pat 8 h).
- Izvēloties temperatūras iestatījumu 100°C/120°C, gatavošana notiks ātrāk.
- Sastāvdaļu un šķidruma līmenis nedrīkst pārsniegt trauka maksimālo atzīmi – 8.

PADOMI Lai pagatavotais ēdiens būtu garšīgāks, pirms gatavošanas, izmantojot SAUTĒŠANAS/LĒNĀS GATAVOŠANAS izvēlni , gaļu un/ vai sīpolus ieteicams dažas minūtes apbrūnināt nelielā daudzumā eļļas, izmantojot APCEPŠANAS izvēlni .

ŅEMIET VĒRĀ! Ēdiena gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no jūsu sastāvdaļu lieluma.

3. ZUPA Izvēlne

Izmantojot šo izvēlni, var pagatavot barojošas zupas un garšīgu dabisku gaļas vai dārzeņu buljonu, ko pēc tam var izmantot Pilaf risu vai risoto pagatavošanai.

Zupa ir lielisks ēdiens, lai uzņemtu šķidrumu un sātiģi paēstu.

- Sastāvdaļu un šķidruma līmenis nedrīkst pārsniegt trauka maksimālo atzīmi – 8.
- **ŅEMIET VĒRĀ!** Neizmantojiet rokas blenderi, lai blendētu zupu traukā. Ja vēlaties sablendēt zupu, pārlejiet to blendera vai blendēšanai piemērotā traukā.

4. BIEZPUTRA Izvēlne

Izmantojot šo izvēlni, var pagatavot graudaugus, piemēram, prosu, auzu pārslas, risus vai griķus, ar pienu, iegūstot krēmīgu un barojošu maltīti. Šo funkciju varat izmantot, lai pagatavotu barības vielām bagātu maltīti savam bērnam.

- Kad auzu pārslu putra ir gatava, ieteicams to pasniegt uzreiz un patērēt 1 stundas laikā.
- Lai izvairītos no pārplūšanas, gatavojot risus vai graudus, tos pirms gatavošanas ieteicams rūpīgi noskalot, lai nomazgātu daļu cietes.

5. JOGURTS/MĪKLAS RAUDZĒŠANA Izvēlne

Izmantojot šo izvēlni, var pagatavot jogurtu tieši traukā vai karstumizturīgos traukos. Tā arī nodrošina iespēju uzraudzēt rauga mīklu.

JOGURTA PAGATAVOŠANA

- Nomazgājiet trauku vai karstumizturīgos traukus siltā ūdenī, izmantojot mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet un rūpīgi nožāvējiet.
- Visu jogurta gatavošanā izmantoto aprīkojumu ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Sterilizācija ir svarīgs solis, lai nepieļautu, ka produktā iekļūst nevēlami gaisā esoši organismi, kas var kavēt kultūras inkubāciju, kā rezultātā tiek iegūts šķidrš jogurts, kas nesabiezē.
- Pašgatavoti jogurti nesatur biezinātājus un stabilizatorus, kas izmantoti daudzos komerciāli ražotos jogurtos, tādēļ bieži ir šķidrāki. Reizēm pašgatavota jogurta virspusē ir caurspīdīgas barojošas sūkalas, ko var iemaisīt atpakaļ jogurtā. Tās var arī noliekt.
- Pašgatavotu dabisko jogurtu var papildināt ar svaigiem augļiem vai atdesētiem sautētiem augļiem pēc to pagatavošanas un atdesēšanas. Ja augļi tiek pievienoti pirms fermentēšanas, augļskābes kavē sabiezēšanas procesu, tāpēc iegūtais jogurts būs ļoti šķidrš. Daži ar skābi ļoti bagāti augļi, piemēram, svaigi ananasi, var izraisīt jogurta sarecēšanu vai sadalīšanos. Ar skābi bagātus augļus vislabāk pasniegt atsevišķā traukā.

SASTĀVDAĻU IZVĒLE JOGURTAM

Piens

Kādu pienu izmantot?

Visās mūsu receptēs (ja nav norādīts citādi) tiek izmantots govš piens. Varat izmantot augu pienu, piemēram, sojas pienu, kā arī aitas vai kazas pienu, bet šajā gadījumā jogurta stingrība var atšķirties atkarībā no izmantotā piena. Izmantošanai ierīcē ir piemērots svaigs piens, ilgāki glabāšanai paredzēts piens un visi tālāk aprakstītie piena veidi.

- **Ilgli glabājams sterilizēts piens:** UHT pilnpiens nodrošina stingrāku jogurta iegūšanu. Izmantojot daļēji krejotu pienu, tiks iegūts mazāk

stingrs jogurts. Tomēr varat izmantot arī daļēji krejotu pienu un pievienot vienu vai divus trauciņus piena pulvera.

- **Pasterizēts piens:** šis piens ļauj iegūt krēmīgāku jogurtu ar nedaudz stingrāku kārtiņu augšpusē.
- **Svaigpiens** (lauku piens): šāds piens ir jāuzvāra. To ieteicams pavārit ilgāku laiku. Bez uzvārīšanas šo pienu ir bīstami izmantot. Pēc tam tas ir jāatdzesē, lai to varētu izmantot ierīcē. Jogurta kultūras audzēšana, izmantojot svaigpienu, nav ieteicama.
- **Piena pulveris:** piena pulvera izmantošana ļauj iegūt ļoti krēmīgu jogurtu. Ievērojiet ražotāja norādījumus uz iepakojuma.

Izvēlieties pilnpienu, vēlams – ilgi glabājamu ultrapasterizētu (UHT) pienu. Svaigpiens vai pasterizēts piens ir jāuzvāra un jāatdzesē, pēc tam noņemot piena plēvi.

Ferments

Jogurtam. Tas tiek pagatavots tālāk norādītajos veidos.

- No veikalā iegādāta **dabiskā jogurta** ar pēc iespējas garāku derīguma termiņu, tādējādi jūsu pagatavotais jogurts saturēs vairāk aktīvā fermenta, kas ļaus iegūt stingrāku jogurtu.
- No **liofilizēta fermenta**. Šādā gadījumā ievērojiet aktivizācijas laiku, kas norādīts fermenta instrukcijās. Šos fermentus varat iegādāties veikalos, aptiekās un atsevišķos veselīgo produktu veikalos.
- No jūsu **nesen pagatavotā jogurta** – tam ir jābūt dabiskam un nesēn pagatavotam. To sauc par kultūras audzēšanu. Pēc pieciem kultūras audzēšanas procesiem izmantotais jogurts zaudē aktīvos fermentus un pastāv risks, ka tas neveidos pietiekami stingru konsistenci. Šādā gadījumā jums jāsāk no jauna, izmantojot veikalā iegādātu jogurtu vai liofilizētu fermentu.

Ja uzvārijāt pienu, pirms fermenta pievienošanas uzgaidiet, līdz piens atdziest līdz istabas temperatūrai.

Pārāk liels karstums var iznīcināt fermenta aktīvās īpašības.

Fermentācijas laiks

- Jogurta fermentācijai ir nepieciešamas 6 līdz 12 stundas atkarībā no pamata sastāvdaļām un vēlāmā rezultāta.



- Kad jogurta gatavošanas process ir pabeigts, jogurts ir jāievieto ledusskapī uz vismaz 4 stundām, un to var glabāt ledusskapī līdz 7 dienām.

MĪKLAS RAUDZĒŠANA

Pirms izmantojat šo izvēlni rauga mīklas raudzēšanai, mīkla vispirms ir jāsamīca.



- Ja mīklu mīcāt ar rokām, varat vispirms raugu krūzē sajaukt ar siltu ūdeni vai pienu. Varat tam pievienot 1 tējķ. cukura un samaisīt, lai veicinātu rauga aktivizēšanu.
- Ja 10 minūšu laikā novērojat putošanos, tas nozīmē, ka raugs ir aktīvs.
- Varat šo šķidrumu ar aktivizēto raugu samaisīt ar sausajām sastāvdaļām (miltiem un sāli) un pievienot atlikušo šķidruma daudzumu, kas norādīts receptē.
- Lai iegūtu labu un viendabīgu konsistenci, parasti ieteicams mīklu mīcīt aptuveni 15-20 minūtes.
- Kad ir iegūta viendabīga konsistence, ievietojiet mīklu ēdiena gatavošanas traukā un aizveriet vāku.
- Atbilstoši norādījumiem, kas sniegti sadaļā par izvēlnes atlasīšanu, atlasiet MĪKLAS RAUDZĒŠANAS izvēlni 🔄.
- Baltmaizes mīklai ieteicamais standarta laiks parasti ir 1 h.
- **NEMIET VĒRĀ! Nepieciešamais raudzēšanas laiks var atšķirties atkarībā no izvēlētajām sastāvdaļām un to kvalitātes.**
- Ja mīkla pēc 30 min līdz 1 h nav uzrūgusi, iespējams, raugs nebija aktīvs vai jūs izmantojāt pārāk karstu šķidrumu. Tādā gadījumā, lai uzraudzētu mīklu, varat iemaisīt papildu raugu.

PADOMI Neļaujiet raugam nonākt tiešā saskarē ar sāli un neizmantojiet karstu ūdeni. Sāls ir rauga ienaidnieks, un liels karstums iznīcina neaktivizēta rauga efektu. Tādēļ pārliecinieties, ka izmantotais ūdens ir silts nevis karsts.

PIEZĪME. Lai nesabojātu ēdiena gatavošanas trauku, neizmantojiet tajā metāla piederumus. Ja vēlaties miklu pagatavot ar rokas mikseri, izmantojiet atbilstošu bļodu un pārlieciet miklu multivārāmā katla ēdiena gatavošanas traukā tikai uzraudzēšanai.

6. MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANA Izvēlne

Izmantojot šo izvēlni, var pagatavot desertus, piemēram, kūkas (130°C/140°C) vai maizi un citus produktus ar apakšējo garozu (ar zināmiem ierobežojumiem).

- Ja gatavojat maizi, varat vispirms to uzraudzēt, izmantojot izvēlni  (JOGURTS/MĪKLAS RAUDZĒŠANA), un pēc tam atlasīt izvēlni  (KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANA). Jums būs jācep abas puses.
- Pēc 40-45 minūšu cepšanas no vienas puses izņemiet trauku, izmantojot virtuves cimdus, un apgrieziet miklu otrādi.
- Tad cepiet vēl 30-45 minūtes no otras puses (ŅEMIET VĒRĀ! Norādītais laiks ir aptuvens, ilgums ir atkarīgs no sastāvdaļām un gaumes.).


Lai iegūtu zeltainu garozu, atlasiet 150°C/160°C režīmu.

- Receptēm, kas ietver piena produktus vai olas (piemēram, kūkām), varat atlasīt 130°C/140°C temperatūru.
- ŅEMIET VĒRĀ! Darbojoties ar ēdiena gatavošanas trauku, ieteicams izmantot virtuves cimdus.**
- Lai nesabojātu ēdiena gatavošanas trauku, tajā nav ieteicams izmantot metāla piederumus (jo īpaši – ar asām malām).

7. TVAICĒŠANA Izvēlne

Izmantojot šo ēdiena gatavošanas izvēlni, var veselīgi, ar karstu tvaiku, pagatavot pelmeņus, zivi, gaļu un dārzeņus, tādējādi samazinot eļļas patēriņu un palīdzot saglabāt vairāk vitamīnu un uzturvielu nekā ar cepšanu vai vārīšanu. Šo izvēlni varat izmantot, lai pagatavotu uzturvielām bagātu ēdienu savam bērnam.

- Ielejiet ēdiena gatavošanas traukā no 600 ml līdz 1 l ūdens. Lai ūdens ātrāk uzkarstu, ieteicams nepārsniegt ēdiena gatavošanas trauka 4. līmeņa atzīmi.

- Zināšanai – trauka 2. atzīme ir 600 ml. 3. atzīme ir 900 ml, 4. atzīme – 1,2 l.
- Ievietojiet produktus šīs ierīces komplektācijā ietilpstošajā tvaicēšanas grozā un ievietojiet to ēdiena gatavošanas traukā.
- Aizveriet vāku. Pēc tam atlasiet TVAICĒŠANAS izvēlni .
- PADOMI.** Jo mazākas sastāvdaļas, jo ātrāk tās būs gatavas. Tālāk piedāvājam dažus ēdiena gatavošanas laikus jūsu zināšanai.

Pārtikas produkts	Aptuvenais gatavošanas laiks* (ja ūdens daudzums ir 600 ml)
Kartupeļi (sagriezti uz pusēm, aptuveni 50 g katrs)	25 min
Kartupeļi (apm. 5 mm šķēlēs)	15 min
Brokoļi/ziedkāposti	20 min
Burkāni (gabalos)	30 min
Burkāni (apm. 0,5 mm šķēlēs)	15 min
Lasis	15 min
Kotletes	15 min
Pelmeņi	30-45 min

* Iekļauts iepriekšējas uzsildīšanas laiks. Ēdiena gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no produktu lieluma un daudzuma, kā arī no ēdiena gatavošanas traukā ielietā ūdens daudzuma. **ŅEMIET VĒRĀ! Rikojieties uzmanīgi, jo tvaicēšanas grozs pēc ēdiena pagatavošanas būs karsts. Ja vēlaties tvaicēšanas grozu izņemt no ēdiena gatavošanas trauka, ieteicams izmantot virtuves cimdus.**

8. RĪSI/GRAUDAUGI Izvēlne

Šī izvēlne izmanto Fuzzy Logic tehnoloģiju, lai varētu pagatavot nevainojami gaisīgus rīsus. Tā automātiski pielāgo ēdiena gatavošanas laiku un temperatūru atbilstoši ēdiena gatavošanai izmantojamo sastāvdaļu daudzumam. Šai izvēlnei nevar iestatīt ēdiena gatavošanas laiku, jo tas tiek noteikts automātiski.

PADOMI NEVAINOJAMU RĪSU PAGATAVOŠANAI

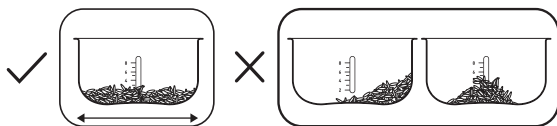
IETEIKUMI VISLABĀKO RĪSU PAGATAVOŠANAI

Pirms gatavošanas ar mērtrauku nomēriet rīsu daudzumu un noskalojiet tos (izņemot risoto rīsus).

- Nomēriet vārāmo rīsu daudzumu, izmantojot ierīci pievienoto glāzi (piem., 1 glāze, 2 glāzes utt.)

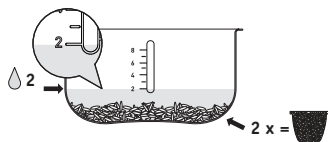


- Vispirms noskalojiet rīsus, lai nomazgātu daļu cietes un izvairītos no salīpšanas.
- Ieberiet noskalotos rīsus traukā un izlīdziniet.



- Pielejiet aukstu ūdeni vai gaļas/dārzenu buljonu līdz atbilstošajai trauka atzīmei "CUP".

Piemēram, ja gatavojat 2 glāzes rīsu:



- Aizveriet vāku un atlasiet (RĪSU/GRAUDAUGU izvēlne) atbilstoši norādījumiem, kas sniegti sadaļā DARBA SĀKŠANA.
- Ekrānā parādīsies [display icon].
- Nospiediet sākšanas taustiņu [start icon]. Indikators beigs mirgot un paliks ieslēgts.
- Ekrānā mirgos [display icon], gatavošanas process ir sācies.

- Kad rīsi būs gatavi, multivārāmais katls automātiski pārslēgsies uz siltuma uzturēšanu. Ieslēgsies zaļš indikators [light icon].
- Kad ir ieslēdzies zaļais indikators, apmaisiet rīsus un atstājiet tos multivārāmajā katlā vēl dažas minūtes, lai iegūtu nevainojamus rīsus, kur katrs graudiņš ir atsevišķi.

Piezīme. Vienmēr rīsus ieberiet vispirms, citādi jums būs par daudz ūdens.

Nākamajā tabulā ir sniegti norādījumi rīsu gatavošanai.

PADOMI Šie ieteikumi ir tikai vispārīgi. Ūdens daudzumu varat mainīt atbilstoši savai gaumei.

RĪSU PAGATAVOŠANAS CEĻVEDIS – 8 glāzes

Nevārītu rīsu daudzums (glāžu skaits)	Nevārītu rīsu daudzums (ekvivalents gr)	Ūdens līmenis traukā (ar rīsiem)	Porcijas
2	300 g	2 glāžu atzīme	3-4 pers.
4	600 g	4 glāžu atzīme	5-6 pers.
6	900 g	6 glāžu atzīme	8-10 pers.
8	1200 g	8 glāžu atzīme	13-14 pers.

Rīsu gatavošanas laiks un temperatūra ir iestatīti automātiski.

Nemiet vērā, ka procesā ir 7 darbības:

uzsildīšana => ūdens absorbēšana => ātra temperatūras paaugstināšana => vārīšanas turpināšana => ūdens iztvaicēšana => rīsu sautēšana => siltuma uzturēšana.

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no rīsu daudzuma un veida.

9.



MANUĀLAIS REŽĪMS Izvēlne

Ēdiena gatavošana ar Simply Cook ierīci ir pavisam vienkārša, pateicoties arī manuālajam režīmam.

- Iestatiet ēdiena gatavošanas laiku un temperatūru, lai gatavotu pēc saviem iesaktiem.

- Regulējiet temperatūru, lai nodrošinātu automātisku un stabilu siltuma uzraudzību vai palielinātu jaudu, un kontrolētu to, kā vēlaties pagatavot iecienītās maltītes.
- Pateicoties manuālā režīma zemas temperatūras iestatījumiem, varat pagatavot biezpienu vai dažu kategoriju produktus vakuuma režīmā.
- Tālāk sniegti dažī norādījumi ar ieteikumiem vēl plašākām receptu izmantošanas iespējām.
- Manuālais režīms reģistrēs jūsu pēdējos iestatītos parametrus nākamajai lietošanas reizei.






T°C	Ko varat darīt?
40°C	Lai uzsildītu zidaiņu pārtiku
80°C	Lai pagatavotu biezpienu/ Lai uzsildītu smalku ēdienu
100°C	Lai uzvārītu ūdeni
110°C	Lai uzvārītu ievārījumu
120°C	Lai uzvārītu makaronus
130°C	Lai apbrūninātu produktus
140°C	Lai pagatavotu dārzeņus, zivi un putnu gaļu
150°C	Gaļas cepšanai
160°C	Gaļas un putnu gaļas apcepšanai

- **Biezpiena gatavošana.** Biezpiena pamatā tiek izmantots kefīrs. Kefīra un biezpiena attiecība ir aptuveni 4:1.

Ja vārāt ievārījumu, gatavošanas laikā ieteicams neuzlikt vāku.

- **Sildot ēdienu,** aukstā ēdiena daudzums nedrīkst pārsniegt pusi trauka tilpuma. Pārāk liels ēdiena daudzums netiks vienmērīgi uzsildīts. Atkārtota sildīšanas funkcijas izmantošana vai pārāk mazs ēdiena daudzums var izraisīt ēdiena piedegšanu un cietas kārtas izveidošanos katla dibenā.
- Nav ieteicams atkārtoti sildīt biezu putru, jo tā var par daudz sabiezēt.
- Ilgi uzglabātu aukstu ēdienu nav ieteicams sildīt atkārtoti, ja vēlaties izvairīties no stipra aromāta.
- Lai atkārtoti uzsildītu rīsus, pirms sildīšanas ieteicams pievienot nedaudz ūdens un apmaisīt rīsus.
- Atkārtotas sildīšanas laikā ieteicams ik pa laikam apmaisīt ēdienu.





10. ATLIKTĀS SĀKŠANAS FUNKCIJA

- Lai izmantotu atliktās sākšanas funkciju, vispirms izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu un gatavošanas laiku.
- Pēc tam nospiediet taustiņu  (Atliktā sākšana) un izvēlieties sākotnēji iestatīto laiku.
- Noklusētais sākotnēji iestatītais laiks sāksies no jūsu izvēlētā ēdiena gatavošanas laika.
- Sākotnējā iestatījuma diapazons ir no iepriekš atlasītā ēdiena gatavošanas laika līdz pat 24 stundām.
- Ikreiz nospiežot taustiņu  vai , tiek palielināts vai samazināts atliktās sākšanas laiks.
- Kad iepriekšparedzētais laiks ir izvēlēts, nospiediet sākšanas taustiņu , lai ievadītu gatavošanas statusu,  SĀKŠANAS indikators paliks ieslēgts un

ekrānā parādīsies stundu skaits, kas atlicis līdz gatavošanas beigām.

Atliktās sākšanas LED indikators paliks ieslēgts, līdz tiks sākts ēdiena gatavošanas process. Kad tiks sākta ēdiena gatavošana, LED indikators pārlēgsies no atliktās sākšanas taustiņa uz taimera taustiņa.

Piezīme.

Atliktās sākšanas funkcija nav pieejama šīm funkcijām:  (Apcepšana),  (Miklas raudzēšana/Jogurts),  (Miklas izstrādājumu cepšana) un  (Uzturēšana siltumā).

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms multivārāmā katla tīrīšanas vai apkopes pārliecinieties, vai tas ir atvienots no strāvas padeves un pilnībā atdzisis.
- Stingri ieteicams ierīci notīrīt pēc katras lietošanas reizes, izmantojot sūkli (4., 5., 6. att.).
- Pēc katras lietošanas reizes noslaukiet no ierīces korpusa tvaika kondensātu.
- Ēdiena gatavošanas trauku, mētrauku, lāpstiņu un zupas karoti var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Ēdiena gatavošanas trauks, tvaicēšanas grozs

- Nav ieteicams izmantot abrazīvus līdzekļus vai sūkļus.
- Ja trauka dibenā ir pielipis ēdiens, ielejiet traukā ūdeni un ļaujiet atmirkt, pirms veicat mazgāšanu.
- Rūpīgi nožāvējiet ēdiena gatavošanas trauku.

Ēdiena gatavošanas trauka kopšana

- Nodrošinot ēdiena gatavošanas trauka kopšanu, rūpīgi ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.
- Lai gādātu par labu trauka tehnisko stāvokli, nav ieteicams tajā griezt pārtikas produktus.
- Vienmēr ievietojiet trauku atpakaļ multivārāmajā katlā.
- Izmantojiet komplektācijā ietilpstošo plastmasas lāpstiņu vai koka lāpstiņu, neizmantojiet metāla piederumus, lai nesabojātu trauka virsmu (15. att.).
- Lai izvairītos no korozijas riska, nelejiet ēdiena gatavošanas traukā etiķi.
- Trauka virsma pēc pirmās lietošanas reizes vai laika gaitā var mainīt krāsu. Šo krāsas maiņu izraisa tvaiki un ūdens, un tā neietekmēs multivārāmā katla lietošanu un nekaitē jūsu veselībai. Varat droši turpināt lietot ierīci.

Iekšējā vāka tīrīšana

Izņemiet iekšējo vāku, ar abām rokām to pastumjot uz āru (3. att.). Nomazgājiet to, izmantojot sūkli un mazgāšanas līdzekli (4. att.). Pēc tam noslaukiet to un ievietojiet atpakaļ aiz abiem izciļņiem un piespiediet to, līdz tas nofiksējas vietā (7.–8. att.).

Citu ierīces daļu tīrīšana un apkope

Notīriet multivārāmā katla ārpusi (6. att.), vāka iekšpusi un vadu ar mitru drānu un pēc tam noslaukiet. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus. Neizmantojiet ūdeni ierīces korpasa iekšpuses tīrīšanai, jo tādējādi var sabojāt siltuma sensoru.

TEHNISKO PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

Kļūdas apraksts	Cēlonis	Risinājumi
Vadības paneļa indikatori nedeg, un nenotiek sildīšana.	Ierīce nav pievienota strāvas padevei.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota strāvas kontaktligzdai un ir ieslēgta.
Vadības paneļa indikatori nedeg, un notiek sildīšana.	Problēma ar indikatora savienojumu vai indikators ir bojāts.	Nogādājiet pilnvarotā servisa centrā, lai veiktu remontu.
Lietošanas laikā rodas tvaika noplūde.	Vāks nav pienācīgi aizvērts.	Atveriet un vēlreiz aizveriet vāku.
	Iekšējais vāks nav pareizā pozīcijā vai nav pareizi salikts.	Pārbaudiet, vai iekšējais vāks ir pareizā pozīcijā –(7.-8. att.).
	Blīvslēgs ir bojāts.	Nogādājiet pilnvarotā servisa centrā, lai veiktu remontu.
Rīsi nav izvārīti vai ir pārvārīti.	Pārāk daudz vai maz ūdens izvēlētajam daudzumam rīsu.	Ūdens daudzumu skatiet rīsu gatavošanas tabulā. Rīsus ēdiena gatavošanas traukā vienmēr pievienojiet pirmos, pēc tam pielejiet ūdeni līdz traukā norādītajai ūdens atzīmei.

Kļūdas apraksts	Cēlonis	Risinājumi
Rīsi nav izvārīti vai ir pārvārīti.	Nepietiekami sautēti.	Nogādājiet pilnvarotā servisa centrā, lai veiktu remontu.
Nedarbojas turēšanas siltumā funkcija (ierīce turpina īstenot gatavošanas programmu vai nesilda, vai neuztur siltumā).	Siltuma uzturēšanas funkciju atcēla lietotājs iestatījumu atlasīšanas laikā. Šī funkcija darbojas tikai pēc izvēlnēm Biezputra, Zupa, Sautēšana, Rīsi/ graudaugi.	
E0	Sensors augšējā pārtrauktajā ķēdē vai īsslēgumā.	
E1	Sensors apakšējā pārtrauktajā ķēdē vai īsslēgumā.	Apturiet ierīces darbību un restartējiet programmu. Ja problēma atkārtojas, lūdzu, nogādājiet ierīci pilnvarotā servisa centrā, lai veiktu remontu.


Piezīme: Ja iekšējais trauks ir deformēts, pārtrauciet tā lietošanu un sazinieties ar pilnvarotu servisa centru, lai iegādātos jaunu trauku vai veiktu remontu.

Perskaitykite naudojimo instrukciją ir ją vadovaukitės. Išsaugokite ją.

- Šis buitinis prietaisas nėra skirtas naudoti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Šį buitinį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, jei jie prižiūrimi arba išmokomi saugiai naudotis buitiniu prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikai neturėtų užsiimti prietaiso valymu ar technine priežiūra, nebent jiems daugiau nei 8 metai ir juos prižiūri suaugęs asmuo. Laikykite buitinį prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį buitinį prietaisą gali naudoti asmenys, turintys fizinę, jutiminę arba protinę negalią, stokojantys patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba išmokomi saugiai naudotis buitiniu prietaisu ir supranta galimus pavojus.
- Vaikams žaisti su prietaisu draudžiama.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams) su ribotais fiziniais, jutimniais ar protiniais gebėjimais arba asmenims, neturintiems pakankamai žinių ir įgūdžių, nebent už jų saugumą atsakingi asmenys juos prižiūri ir suteikia naudojimosi prietaisu instrukcijas.

- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Kadangi šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje, jo negalima naudoti toliau išvardytais atvejais ir garantija negalios, jei:
 - jis bus naudojamas parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų virtuvėse;
 - jis bus naudojamas ūkiuose;
 - jį naudos klientai viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo vietose;
 - jis bus naudojamas nakvynės ir pusryčių tipo aplinkoje.
- **Jeį jūsu prietaisas turi nuimamą maitinimo laidą:** pažeidus maitinimo laidą jį būtina pakeisti specialiu laidu arba įrenginiu, gautu iš įgaliotojo techninės priežiūros centro.
- **Jeį jūsu prietaiso maitinimo laidas nenuimamas:** jeigu maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros tarnyba arba atitinkamos kvalifikacijos asmuo.
- Prietaiso negalima panardinti į vandenį ar kitą skystį.
- Su maistu susilietusius priedus ir dalis nuvalykite drėgna šluoste arba kempine ir indų plovikliu. Nuvalykite drėgna šluoste ar kempine. Su maistus

susilietusius priedus ir dalis nuvalykite sausa šluoste.

- • Jei ant prietaiso yra simbolis , tai reiškia: „Atsargiai. Naudojant prietaisą paviršiai gali būti karšti“.
- Atsargiai. Po naudojimo kaitinimo elemento paviršius lieka įkaitęs.
- Atsargiai. Netinkamai naudodami prietaisą galite susižaloti.
- Atsargiai. Jei jūsu prietaisas turi nuimamą maitinimo laidą, ant jungties neužpilkite skysčio.
- Prietaisą visuomet išjunkite:
 - vos baigę naudoti;
 - perkeldami;
 - prieš atlikdami valymo ar techninės priežiūros darbus;
 - jei prietaisas netinkamai veikia.
- Palietus karštą prietaiso paviršių, karštą vandenį, garus ar maistą galima nusideginti.
- Gaminant prietaisas išskiria karštį ir garus. Veidą ir rankas laikykite saugiu atstumu.
- Buitiniai maisto gamybos prietaisai turi būti pastatyti stabiliai ir jų rankenos turi būti nusuktos taip, kad neišsipiltų karšti skysčiai.
- Nekiškite veido ir rankų prie garų išleidimo angos. Neuždenkite garų išleidimo angos.

- Kilus problemų ar klausimų, susisiekite su mūsų klientų aptarnavimo darbuotojais arba pasikonsultuokite mūsų interneto svetainėje.
- Buitinį prietaisą galima naudoti ne didesniame kaip 2000 m aukštyje virš jūros lygio.

- Kad būtų užtikrintas jūsų saugumas, šis buitinis prietaisas atitinka visų jo pagaminimo metu galiojančių saugos reglamentų ir direktyvų reikalavimus (žemosios įtampos, elektromagnetinio suderinamumo, sąlyčiui su maistu tinkamų medžiagų, aplinkosaugos ir kt. direktyvų...).
- Patikrinkite, ar maitinimo tinklo įtampa atitinka nurodytą ant prietaiso (kintamosios srovės).
- Atsižvelgiant į įvairius galiojančius standartus, jei prietaisas naudojamas kitoje šalyje, nei buvo įsigytas, jį turi patikrinti patvirtintas techninės priežiūros centras.

PRIJUNGIMAS PRIE MAITINIMO LIZDO

- Nenaudokite buitinio prietaiso, jei:
 - pažeistas prietaiso laidas;
 - prietaisas buvo nukritęs, turi matomų pažeidimų arba netinkamai veikia.
 - Tokiais atvejais prietaisą reikia nusiųsti į patvirtintą techninės priežiūros centrą. Neardykite prietaiso patys.
- Nepalikite laido kabėti.
- Prietaisą visada junkkite prie įžeminto elektros lizdo.
- Nenaudokite ilgintuvo. Jei prisiimate atsakomybę dėl ilgintuvo naudojimo, naudokite tik geros būklės ilginimo laidą, turintį kištuką su įžeminimo jungtimi ir tinkantį pagal buitinio prietaiso galią. Išjungdami prietaisą netraukite už laido.
- Prieš prietaisą surinkdami, ardydami arba valydami, visada atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.

BUITINIO PRIETAISO NAUDOJIMAS

- Naudokite ant plokščio, stabilaus, karščiui atsparaus darbinio paviršiaus; saugokite, kad neužtikštų vanduo.
- Saugokite prietaiso pagrindą nuo sąlyčio su vandeniu.
- Jokiu būdu nebandykite prietaiso naudoti, jei jo dubuo tuščias arba be dubens.
- Maisto gaminimo funkcija / rankenėlė turi galėti laisvai veikti. Netrukdykite ir neužkirskite kelio funkcijai automatiškai persijungti į šilumos palaikymo funkciją.
- Kol prietaisas veikia, neišimkite dubens.
- Prietaiso tiesiogiai nedėkite ant karšto paviršiaus ar bet kokio kito karščio ar ugnies šaltinio, nes dėl to jis gali sugesti arba kelti pavojų.
- Dubuo ir kaitlentė turi liestis. Bet koks tarp šių dalių padėtas objektas ar maisto produktas trukdytų tinkamai veikti.
- Nedėkite prietaiso netoli šilumos šaltinio ar į karštą orkaitę, nes tai gali padaryti daug žalos.
- Kol dubuo ne vietoje, į prietaisą nedėkite jokių maisto produktų ir nepilkite vandens.
- Laikykitės receptuose nurodytų kiekių.
- Jei kuri nors buitinio prietaiso dalis užsidega, nebandykite jo užgesinti vandeniu. Liepsnoms gesinti naudokite drėgną virtuvinį rankšluostį.
- Bet kokį prietaiso ardymą, išskyrus kliento atliekamą įprastą valymą ir priežiūrą, turi atlikti techninės priežiūros centras.

SAUGOKIME APLINKĄ

- Jūsų prietaisas sukurtas taip, kad būtų eksploatuojamas daugelį metų. Tačiau nusprendę jį pakeisti, nepamirškite pagalvoti, kaip galite prisidėti prie aplinkos apsaugos.
- Prieš išmesdami prietaisą, iš laikmačio išimkite akumuliatorių ir atiduokite jį į vietinį buitinių atliekų surinkimo punktą (priklausomai nuo modelio).



Mums labai svarbi aplinkos apsauga!

- ① Jūsų buitiniame prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima panaudoti pakartotinai arba perdirbti.
- ➔ Pristatykite jį į buitinių atliekų surinkimo vietą.

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Išpakuokite prietaisą

- Išimkite prietaisą iš pakuotės ir išpakuokite visus priedus bei atspausdintus dokumentus.
- Atidarykite dangtį paspausdami ant korpuso esantį atidarymo mygtuką – 1 pav.

Perskaitykite instrukcijas ir atidžiai vadovaukitės naudojimo nurodymais.

Išvalykite prietaisą

- Išimkite dubenį – 2 pav., vidinį dangtį ir garų vožtuvą – 3 pav.
- Kempine ir indų plovikliu išplaukite dubenį ir vidinį dangtį.
- Drėgnu audeklu nuvalykite prietaiso išorę ir dangtį – 6 pav.
- Kruopščiai nusauskinkite.
- Kruopščiai nuvalykite maisto gaminimo dubens išorę (ypač apačią).

PRIEŠ NAUDODAMIESI PRIETAISU IR VISOMIS FUNKCIJOMIS

- Įsitinkinkite, kad po dubeniu ir ant kaitlentės nėra jokių svetimkūnių likučių ar skysčio – 9 pav.
- Įdėkite dubenį į prietaisą ir įsitinkinkite, kad jis tinkamai įstatytas – 10 pav.
- Įsitinkinkite, kad vidinis dangtis ir garų vožtuvas tinkamai įstatyti – 8 pav.
- Uždarykite dangtį – išgirsite spragtelėjimą.
- Įkiškite maitinimo laidą į daugiafunkcio puodo apačioje esantį lizdą (11 pav.), tada įjunkite į maitinimo lizdą (12 pav.). Pasigirs ilgas pyptelėjimas ir akimirksniui įsižiebs visi valdymo skydelio indikatoriai. Tada ekrane pasirodys [----] ir visi indikatoriai išsijungs. Prietaisas persijungs į budėjimo režimą ir galite rinktis norimas meniu funkcijas.
- Nelieskite kaitlentės, kai gaminys įjungtas, arba po maisto gaminimo. Neneškite naudojamo produkto arba iškart po maisto gaminimo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose.
- **Maisto gaminimo metu nedėkite rankos ant garų išėjimo angos, nes yra pavojus nudegti – 24 pav.**
- **Naudokite tik prie prietaiso pridėtą vidinį puodą.**
- **Garų krepšelis skirtas naudoti tik su šiuo daugiafunkciu puodu. Jis turi būti naudojamas nustatčius ne aukštesnę nei 100 °C temperatūrą (26 pav.). Taip pat galite jį naudoti su ryžių / kruopų meniu.**
- Į prietaisą nepilkite vandens ir nedėkite produktų, jei viduje neįdėtas dubuo.

- Didžiausias vandens ir produktų kiekis turi neviršyti aukščiausios dubens viduje esančios žymos – 14 pav.

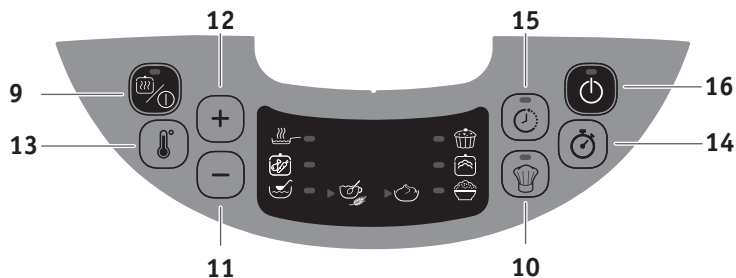
VALDYMO SKYDELIS – MENIU APRAŠAS





	MENIU	Aprašas		MENIU	Aprašas
1		KEPIMAS RIEBALUOSE Gaminimas naudojant aliejų. Didžiausias aliejaus kiekis: 350 ml.	5		JOGURTAS / TEŠLOS KILDINIMAS Jogurto fermentavimas tiesiogiai maisto gaminimo puodo viduje arba orkaitėje tinkamuose induose. Mielinės tešlos kildinimas
2		TROŠKINYS / LĖTAS GAMINIMAS Mėsos, žuvies ir (arba) daržovių virimas nedideliame skysčio kiekyje, su trupučiu riebalų. Didžiausias bendras kiekis: 8 lygis puode.	6		KEPIMAS Desertų arba pyragų gaminimas arba maisto su pluta (pvz., duonos) paruošimas (reikalingas įsikišimas gaminant).
3		SRIUBA Sriubos su dideliais gabaliukais arba mėsos / daržovių sultinio virimas. Didžiausias bendras kiekis: 8 lygis puode.	7		GARINIMAS Maisto gaminimas garuose (į puodą įpylus vandens) ir garų krepšelio naudojimas. Vandens kiekis: 200–600 ml.
4		KOŠĖ Tiršto kruopų ir avižių mišinio virimas su pienu / vandeniu	8		RYŽIAI / GRŪDAI Ryžių ir grūdų virimas. Žr. rekomendacija meniu dalyje „Ryžiai / grūdai“. Didžiausias kiekis: 8 lygis puode.


Prie kiekvieno meniu yra LED indikatorius, rodantis, kurį meniu renkatės. Informacijos apie kiekvieno meniu naudojimą žr. skyriuje „Meniu informacija“.

VALDYMO SKYDELIS – FUNKCIJŲ APRAŠAS



	MENIU	Aprašas
9	ATŠAUKIMAS / ŠILUMOS PALAIKYMAS 	<ul style="list-style-type: none"> Šis mygtukas naudojamas norint atšaukti jau paleistą maisto gaminimo funkciją (vienu paspaudimu) arba rankiniu būdu aktyvuoti šilumos palaikymo funkciją (menu pasirinkimo metu) Šilumos palaikymo režimą galima automatiškai aktyvuoti pasirinktos menu funkcijos pabaigoje (žr. maisto gaminimo lentelę) arba įjungti rankiniu būdu. Norėdami atšaukti automatinį šilumos palaikymą (prieš paleisdami menu funkciją), turite palaikyti nuspaudę šį mygtuką, kol išgirsite trumpą pyptelėjimą. Norėdami iš naujo suaktyvinti šią funkciją, galite vėl palaikyti nuspaudę mygtuką. Indikatorius MIRKSI pasirenkant menu: tai reiškia, kad maisto gaminimo menu funkcijai įjungtas automatinis šilumos palaikymo režimas pagaminus maistą. Indikatorius IŠJUNG TAS, jei maisto gaminimo menu funkcijai neįjungtas automatinis šilumos palaikymo režimas. Indikatorius lieka ĮJUNG TAS, jei šilumos palaikymo režimas jau suaktyvintas. Ekране bus rodomas laikas, kiek palaikyti šilumą. Jei norite sustabdyti šilumos palaikymo režimą, paspauskite mygtuką. LED indikatorius išsijungs. Norint išlaikyti maisto skonį, rekomenduojama šilumos palaikymo režimo nenaudoti ilgiau nei 12 val.
10	ARANKINIS REŽIMAS 	<ul style="list-style-type: none"> Jei norite pasirinkti rankinį režimą, paspauskite šį mygtuką. Tada naudodami TEMPERATŪROS mygtuką (13) ir LAIKMAČIO mygtuką (14) nustatykite maisto gaminimo parametrus. Paleiskite maisto gaminimo procesą paspausdami PRADŽIOS mygtuką (16). Pasirinkti parametrai yra išsaugomi kitam maisto gaminimui. Tačiau taip pat galite juos nustatyti iš naujo prieš kiekvieną gaminimą arba pakoreguoti bet kuriuo metu gamindami maistą.

FUNKCIJŲ MYGTUKAI – APRAŠAS

11		Perėjimo atgal / sumažinimo mygtukas <ul style="list-style-type: none"> Šis mygtukas naudojamas norint grįžti į ankstesnį menu punktą. Taip pat naudojamas reikšmėms mažinti laiko ir temperatūros nustatymuose.
12		Perėjimo pirmyn / padidinimo mygtukas <ul style="list-style-type: none"> Šis mygtukas naudojamas norint pereiti prie kito menu punkto. Taip pat naudojamas reikšmėms didinti laiko ir temperatūros nustatymuose.
13		TEMPERATŪROS mygtukas su indikatoriumi <ul style="list-style-type: none"> Spustelėkite šį mygtuką, kad sureguliuotumėte temperatūrą. Tada pasirinkite  arba . Šį mygtuką galima paspausti maisto gaminimo metu, jei norite pakeisti temperatūrą. LED indikatorius suaktyvinamas, kai ekrane rodoma temperatūra.
14		LAIKMAČIO mygtukas su indikatoriumi <ul style="list-style-type: none"> Spustelėkite šį mygtuką, kad sureguliuotumėte gaminimo laiką. Tada pasirinkite  arba . Šį mygtuką galima nuspausti maisto gaminimo metu, jei norite pridėti papildomai arba sumažinti gaminimo laiko jau paleidę maisto gaminimo funkciją. LED indikatorius suaktyvinamas, kai ekrane rodomas maisto gaminimo laikas.
15		ATIDĖTO PALEIDIMO mygtukas <ul style="list-style-type: none"> Spauskite šį mygtuką, jei norite atidėti maisto gaminimo pradžią. Paspaudus mygtuką, ekrane bus rodomas atgalinis laikmatis. LED indikatorius bus ĮJUNG TAS, kol prasidės maisto gaminimo procesas. Prasidėjus maisto gaminimui, LED indikatorius persijungia iš atidėto paleidimo mygtuko į laikmačio mygtuką.
16		PRADŽIOS mygtukas <ul style="list-style-type: none"> Spauskite mygtuką, norėdami paleisti maisto gaminimo menu funkciją. Pasibaigus maisto gaminimui, ilgas pradžios mygtuko paspaudimas IŠJUNGS ekraną. Kai LED indikatorius nustoja mirksėti ir lieka ĮJUNG TAS, tai reiškia, kad vyksta maisto gaminimas. Maisto gaminimui pasibaigus LED persijungia į automatinį šilumos palaikymą (jei įjungta). Jei ne, šis indikatorius mirksi.

PIKTOGRAMA	MENU	GAMINIMO LAIKAS		TEMPERATŪRA		ATDĖTAS PALEIDIMAS		Automatinis LAIKYTI PASILDYTA		DANGTELIO PADETIS	
		Numatyti laikas	Koreguojamas	Dapazonas	Numatyti laikas	Dapazonas	Koreguojamas	Dapazonas	Užlaikytas	Atidarytas	
	KEPINIMAS	20 min.	1 min.	5 min. – 1 val. 30 min.	160 °C	130 / 140 / 150 / 160	NE	-	NE	TAIP	TAIP
	TROŠKINIMAS / LĖTAS GAMINIMAS	1 val.	5 min.	20 min. – 8 val.	100 °C	80 / 90 / 100 / 120	iki 24 val.	5 min.	TAIP	TAIP	TAIP
	SRIUBA	1 val.	5 min.	10 min. – 2 val.	100 °C	90 / 100 / 110	iki 24 val.	5 min.	TAIP	TAIP	TAIP
	KOŠĖ	20 min.	1 min.	5 min. – 2 val.	100 °C	90 / 95 / 100	iki 24 val.	5 min.	TAIP	TAIP	-
	JOGURTAS / TĖŠIOS / KILDINIMAS	8 val.	15 min.	10 min. – 12 val.	40 °C	30 / 40 °C	NE	-	NE	TAIP	-
	KEPINIMAS	1 val.	5 min.	30 min. – 1 val. 30 min.	160 °C	130 / 140 / 150 / 160	NE	5 min.	NE	TAIP	-
	GARINIMAS	40 min.	5 min.	15 min. – 2 val.	100 °C	-	iki 24 val.	5 min.	NE	TAIP	-
	RYŽIŲ / GRŪDAI	Automatinis	-	Automatinis	Automatinis	-	iki 24 val.	5 min.	TAIP	TAIP	-
	ATSŠUKIMAS / automatinis šilumos palaikymas	-	-	-	75 °C	-	-	-	-	-	-
	RANKINIS REŽIMAS	30 min.	5 min.	5 min. – 9 val.	100 °C	40-160°C (10°C dalimis)	iki 24 val.	5 min.	NE	TAIP	TAIP
	ATDĖTAS PALEIDIMAS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

KAIP PRADĖTI NAUDOTIS?

- Įjunkite prietaisą į maitinimo lizdą ir įdėkite maisto gaminimo puodą į gaminio korpusą, tinkamai uždėdami vidinį dangtį ir įkišdami kištuką.

1. MAISTO GAMINIMO PROGRAMOS PASIRINKIMAS

- Kai prietaisas ĮJUNGTAS, ekrane rodoma . Į maisto gaminimo dubenį įdėkite maistą. Tada, jei receptas reikalauja, uždenkite dangtį.
- Pasirinkite pageidaujimą meniu mygtukais ir
 - Paspaudus , kiekvienos meniu funkcijos šviesos indikatorius įsijungs tvarka nuo 1 iki 8, kaip išdėstyta ankstesniame puslapyje esančiame meniu.
 - Paspaudus , kiekvienos meniu funkcijos šviesos indikatorius įsijungs priešinga tvarka, nei išdėstyta nuo 1 iki 8 ankstesniame puslapyje esančiame meniu.
- Paspaudami PRADŽIOS mygtuką paleiskite meniu funkciją, kurios LED indikatorius ĮJUNGTAS. PRADŽIOS mygtuko indikatorius nustos mirksėti ir liks ĮJUNGTAS, kai suaktyvinsite meniu funkciją.
- Menu funkcija bus vykdoma pagal numatytuosius maisto gaminimo parametrus (žr. Maisto gaminimo programų lentelę ankstesniame puslapyje).
- LED ekrane rodomas likęs maisto gaminimo laikas (išskyrus ryžių / kruopų funkciją) ir automatiškai sustoja arba persijungia į šilumos palaikymo režimą pasibaigus maisto gaminimui (tik košės, sriubos, troškinio ir ryžių / kruopų funkcijoms).

2. PARAMETRŲ KEITIMAS PRIEŠ GAMINANT MAISTĄ

Automatinis ŠILUMOS PALAIKYMAS

- Tik (košė), (sriuba), (troškiny), (ryžiai / kruopos) meniu funkcijos gali automatiškai persijungti į šilumos palaikymą.
- Jei norite atšaukti šių meniu automatinio šilumos palaikymo funkciją, palaikykite nuspaudę šilumos palaikymo / atšaukimo mygtuką , kol išgirsite pyptelėjimą ir indikatorius nustos mirksėti.
- Automatinį šilumos palaikymo režimą galima atšaukti tik prieš paleidžiant meniu funkciją.

Laiko ir temperatūros keitimas

- Kiekviena meniu funkcija turi numatytąjį maisto gaminimo temperatūrą ir laiką.
- Jei norite šį iš anksto nustatytą maisto gaminimo laiką ir temperatūrą pakeisti, pasirinkite atitinkamą mygtuką:
 - Spustelėkite LAIKMAČIO mygtuką (🕒), tada ⊖ ir (arba) ⊕, kad sureguliuotumėte gaminimo laiką pagal savo receptą.
 - Spustelėkite TEMPERATŪROS mygtuką (🌡️), tada ⊖ ir (arba) ⊕, kad sureguliuotumėte temperatūrą pagal savo receptą.

3. PARAMETRŲ KEITIMAS GAMINANT MAISTĄ

- Bet kada gamindami maistą galite keisti maisto gaminimo laiką ir temperatūrą, išskyrus 🕒 (šilumos palaikymo) ir 🍲 (ryžių / kruopų) meniu funkciją, ir 🍳 (garinimas), kur galima keisti tik maisto gaminimo laiką.
- Jei norite pakeisti iš anksto nustatytą maisto gaminimo laiką ir temperatūrą, pasirinkite atitinkamą mygtuką ir vadovaukitės tokiais pačiomis instrukcijomis, kaip nurodyta anksčiau.
- Bet kada gamindami maistą galite atidaryti dangtį ir įdėti papildomų ingredientų arba pažiūrėti, kokia maisto būklė.
- Verdant ryžius ir kepanč nerekomenduojama atidaryti dangčio kol programa beveik nepasibaigusi, ypač – ilgą laiką maisto gaminimo metu, nes tai turės įtakos rezultatams.

4. PASIBAIGUS MAISTO GAMINIMUI

- Atidarykite dangtį
- Liečiant maisto gaminimo dubenį ir garų krepšelį būtina naudoti pirštines.
- Maistą galite patiekti su mentele arba samčiu, pridėtais prie prietaiso.

NB. Nerekomenduojama maisto gaminimo dubenyje esančio maisto liesti metaliniais įrankiais, nes jie gali pakenkti maisto gaminimo puodui.

- Vėl uždarykite dangtį, kad maistas neatauštų.
- Jei jūsų naudota meniu funkcija neturi automatinio šilumos palaikymo, galite paspausdami šilumos palaikymo / atšaukimo mygtuką rankiniu būdu suaktyvinti šilumos palaikymą pasibaigus maisto gaminimo procesui.

- Jei meniu funkcijai įjungtas šilumos palaikymas, šviesos indikatorius bus ĮJUNGTA.
- Norėdami išjungti šilumos palaikymo režimą, tiesiog paspauskite šilumos palaikymo / atšaukimo mygtuką. Atitinkamas LED indikatorius išsijungs.

5. EKRANO IŠJUNGIMAS

- Norėdami po naudojimo IŠJUNGTI prietaisą, galite jį išjungti iš maitinimo lizdo.
- Norėdami IŠJUNGTI ekraną, taip pat galite palaikyti nuspaudę (~5 sek.) PRADŽIOS mygtuką, kol pasigirs pyptelėjimas.
- Norėdami vėl ĮJUNGTI ekraną, paspauskite bet kurį naudotojo sąsajos mygtuką.

MENIU INFORMACIJA

1. KEPINIMO meniu

Šis meniu skirtas patroškinti ar riebaluose kepti mažus maisto arba mėsos, žuvies, paukštienos gabaliukus arba pakepinti tokį maistą kaip maltinukai. Jei norite naudoti šį meniu, jums reikia, kad maisto paviršius liestųsi su aliejumi, taip sukurdamas traškų, skonio kupiną sluoksnį.

- Šią funkciją visada naudokite su aliejumi ir maistu.
- Veiksmingesniam kepinimui rekomenduojama į maisto gaminimo dubenį įpilti pakankamai aliejaus, kad padengtų dugną, ir palaukti kelias minutes, kol aliejus įkais, ir tik tada dėti ingredientus.
- Aliejui pasiekus 160 °C temperatūrą, išgirsite 2 pyptelėjimus.
- Rekomenduojama reguliariai maistą pamaišyti.
- Ši programa neskirta gruzdinti. Nerekomenduojama naudoti daugiau nei 350 ml aliejaus.



PASTABA.

- **Svarbu įsitikinti, kad išimamas vidinis dangtis gerai išdžiuvęs ir kad silikoninėje sandūroje nėra vandens likučių. Taip išvengsite rizikos aptaškyti karštu aliejumi uždarydami dangtį.**
- **Maisto gaminimui su šia funkcija nenaudokite garų krepšelio, nes jis gali išsilydyti.**

2. TROŠKINIMO / LĒTO GAMINIMO meniu

Šis meniu skirtas padaže gaminti mėsa ir daržovės.

- Šią meniu funkciją galite naudoti lėtam gaminimui žemoje temperatūroje (pasirinkdami 80 °C / 90 °C temperatūrą) ilgesnį laiką, kad gautumėte švelnesnės tekstūros mėsą (iki 8 val.).
- Nustačius 100 °C / 120 °C temperatūrą maistas bus pagamintas greičiau.
- Ingredientų ir skysčių kiekis neturėtų viršyti aukščiausios 8 žymos puode.

PATARIMAI. Siekiant geresnių rezultatų rekomenduojame kelias minutes paskrudinti mėsą ir (arba) svogūnus su trupučiu aliejaus naudojant KEPINIMO meniu  ir tik tada gaminti naudojant TROŠKINIMO / LĒTO GAMINIMO meniu .

NB. Gaminimo laikas gali skirtis priklausomai nuo naudojamų ingredientų dydžio.

3. SRIUBOS meniu

Ši meniu funkcija skirta gaminti maistingas sriubas su gabaliukais ir gardų natūralų mėsos ar daržovių sultinį, kurį galima naudoti gaminant ryžius ploviui arba rizotą.

Sriuba yra tobulas patiekalas norint gauti skysčių, tuo pačiu užpildantis skrandį.

- Ingredientų ir skysčių kiekis neturėtų viršyti aukščiausios 8 lygio žymos puode.
- **NB.** Nenaudokite rankinio trintuvo sriubai trinti puode. Jei norite trinti sriubą, perpilkite ją į trintuvą arba tinkamą talpyklą.

4. KOŠĖS meniu

Šis meniu skirtas virti kreminį, maistingą maistą iš tokių kruopų kaip soros, avižos, ryžiai arba griekiai. Šią funkciją galite naudoti ir gamindami maistingą maistą savo vaikui.

- Pagamintą avižų košę rekomenduojama patiekti nedelsiant. Ją reikėtų suvalgyti per 1 valandą.

- Siekiant išvengti išsiliejimo, rekomenduojama prieš gaminant ryžius ar kt. kruopas jas kruopščiai praskalauti vandeniu, kad pašalintumėte dalį krakmolo.

5. JOGURTO / TEŠLOS KILDINIMO meniu

Ši meniu funkcija skirta gaminti jogurtą tiesiai puode arba naudojant orkaitę tinkamus indus. Ji taip pat suteikia galimybę kildinti mielinę tešlą.

JOGURTO GAMINIMAS

- Šiltu vandeniu ir indų plovikliu išplaukite dubenį, indus ar talpyklas, tada juos kruopščiai išskalaukite ir nusauskite.
- Visą jogurto gamybos procese naudojamą įrangą reikia išplauti indaplovėje. Sterilizuoti svarbu siekiant išvengti nepageidaujamų lakių organizmų patekimo – šie gali sutrikdyti kultūros inkubaciją (gali susidaryti nesutirštėjantis skystas jogurtas).
- Namų gamybos jogurtuose nėra tirštiklių ir stabilizuojančių medžiagų, kurių būna kai kuriuose komerciškai gaminamuose jogurtuose, todėl jie dažnai būna skystesni. Kartais namų gamybos jogurto viršuje susidaro maistingų skaidrių išrūgų, kurias galima įmaišyti atgal. Jei pageidaujate, galite jas ir nupilti.
- Paruoštą ir atvėsintą natūralų namų gamybos jogurtą galima paskaninti šviežiais vaisiais arba šaltais virtais troškintais vaisiais. Jei vaisių pridedama prieš fermentaciją, vaisių rūgštys sutrikdo tirštėjimo procesą ir gaunamas labai skystas jogurtas. Dėl kai kurių itin rūgštingų vaisių (pvz., šviežių ananasų) jogurtas gali surūgti arba susisluoksniuoti. Rūgštingus vaisius geriausia patiekti atskirame dubenyje.

SUEDAMŲJŲ DALIŲ PASIRINKIMAS GAMINANT JOGURTĄ

Pienas

Kokį pieną reikėtų naudoti?

Visi mūsų receptai (jei nenurodyta kitaip) ruošiami naudojant karvės pieną. Galite naudoti augalinį pieną (pvz., sojų) ir avių ar ožkų pieną, tačiau tokiais atvejais jogurto tirštumas gali kisti priklausomai nuo pasirinkto

pieno. Su prietaisu tinka naudoti neapdorotą pieną, ilgai galiojantį pieną ir visų toliau išvardytų rūšių pieną:

- **Ilgai galiojantis sterilizuotas pienas:** iš nenugriebto UHT pieno gaunamas tirštesnis jogurtas. Naudojant pusiau nugriebtą pieną gaunamas skystesnis jogurtas. Taip pat galite naudoti pusiau nugriebtą pieną ir įdėti 1 arba 2 valgomuosius šaukštus pieno miltelių.
- **Pasterizuotas pienas:** iš tokio pieno gaunamas labiau kreminis jogurtas su plona plutele ant viršaus.
- **Žalias** (ūkininkų) pienas: jį reikia virinti. Taip pat rekomenduojama jį ilgai pavirti. Tokį pieną naudoti nevirtą pavojinga. Prieš naudodami jį prietaise, palikite atvėsti. Nerekomenduojama naudoti su žaliu pienu paruoštą jogurtą.
- **Pieno milteliai:** naudojant pieno miltelius gaunamas stipriai kreminis jogurtas. Vadovaukitės ant gamintojo pakuotės nurodytomis instrukcijomis.

Rinkitės nenugriebtą pieną, pageidautina – ilgai galiojantį UHT. Žalią (šviežią) arba pasterizuotą pieną būtina pavirinti, tada atvėsinti ir pašalinti susidariusią plutą.

Raugas

Jogurtui. Jis būna pagamintas iš:

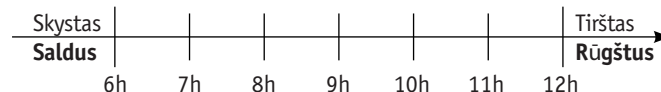
- Parduotuvėje pirkto **natūralaus jogurto** su ilgiausiu galimu galiojimo laikotarpiu; tuomet jogurto raugas bus aktyvesnis ir gausis tirštesnis jogurtas.
- Iš **šalčiu džiovinto raugo**. Tokiu atveju vadovaukitės raugo instrukcijose nurodytu aktyvavimo laiku. Tokių raugų galite rasti didelėse parduotuvėse, vaistinėse ir kai kuriose sveikų produktų parduotuvėse.
- Iš vieno iš jūsų **neseniai pagamintų jogurtų** – jis turi būti natūralus ir neseniai pagamintas. Tai vadinama kultūra. Penkis kartus kaip kultūra panaudotas jogurtas netenka aktyvaus raugo, todėl gali susidaryti mažiau tiršta konsistencija. Tada reikia pradėti iš naujo naudojant parduotuvėje pirtą jogurtą arba šalčiu džiovintą raugą.

Jei virinote pieną, prieš pridėdami raugo palaukite, kol pienas atvės iki kambario temperatūros.

Per didelę temperatūrą gali sunaikinti raugo savybes.

Rauginimo trukmė

- Jogurtą reikės rauginti nuo 6 iki 12 valandų, priklausomai nuo pagrindinių ingredientų ir pageidaujamo rezultato.



- Pasibaigus gaminimo procesui, jogurtą reikia padėti į šaldytuvą mažiausiai 4 valandoms. Šaldytuve galima laikyti ne ilgiau nei 7 dienas.

TEŠLOS KILDINIMAS

Prieš naudodami šią meniu funkciją mielinei tešlai kildinti, turite išminkyti tešlą.



- Jei tešlą minkote rankomis, pirmiausia galite mieles sumaišyti su stikline šilto vandens ar pieno. Mielių aktyvumui paskatinti galite įdėti 1 arbatinį šaukštelį cukraus ir gerai išmaišyti.
- Jei per 10 minučių mielės pradės putoti – jos aktyvios.
- Skystį su suaktyvintomis mielėmis galite sumaišyti su sausais ingredientais (miltais + druska) ir įpilti tiek skysčio papildomai, kiek reikia pagal receptą.
- Paprastai, kad pasiektumėte gerą ir vientisą konsistenciją, tešlą rekomenduojama minkyti 15–20 minučių.
- Kai tešla taps vientisa, perdėkite ją į maisto gaminimo dubenį ir uždarykite dangtį.
- Vadovaudamiesi skyriuje „Maisto gaminimo programos pasirinkimas“ pateiktomis instrukcijomis pasirinkite TEŠLOS KILDINIMO meniu 🍷.
- Baltos duonos tešlai standartinis rekomenduojamas laikas yra 1 val.
- **NB. Kildinimo laikas gali skirtis priklausomai nuo ingredientų pobūdžio ir kokybės.**
- Jei tešla nė kiek nepakyla per 30 min. – 1 val., mielės gali būti neaktyvios arba galbūt panaudojote pernelyg karštą skystį. Tokiu atveju galite išgelbėti savo tešlą įmaišydami naujų mielių.

PATARIMAI. Venkite tiesioginio mielių sąlyčio su druska ir nenaudokite karšto vandens. Druska yra mielių priešas, o didelis karštis nuslopins nesuaktyvintų mielių poveikį. Todėl vietoj karšto vandens būtinai naudokite šiltą vandenį.

PASTABA. Kad nepažeistumėte, maisto gaminimo puode nenaudokite jokių metalinių įrankių. Jei norite tešlą paruošti naudodami tik rankinį maišytuvą, naudokite tinkamą dubenį ir tešlą į daugiafunkcio puodo maisto gaminimo dubenį perkelti tik po kildinimo.

6. KEPIMO meniu


Šis meniu skirtas gaminti tokius desertus kaip pyragai (130 °C / 140 °C) arba duona ir dalinai ruošti kitus gaminius su pluta apačioje.

- Mielinę duonos tešlą pirmiausia galite kildinti naudodami  (JOGURTO / TEŠLOS KILDINIMO) meniu, o tada pasirinkti  (KEPIMO) meniu. Reikės kepti iš 2 pusių.
 - Po 40–45 min. kepimo ant vienos pusės reikės išimti puodą su orkaitės pirštine ir apversti tešlą.
 - Tada kepkite dar 30–45 min. ant kitos pusės (NB. Nurodytas laikas yra tik orientacinis, jis priklauso nuo jūsų ingredientų ir skonio).
- Norėdami auksinės plutos, pasirinkite 150 °C / 160 °C.
- Receptams su pieno produktais ar kiaušiniams (pvz., pyragams) galite rinktis 130 °C / 140 °C temperatūrą.
 - **NB.** Primygtinai rekomenduojama darbui su maisto gaminimo puodu naudoti orkaitės pirštines.
 - **Nerekomenduojama maisto gaminimo dubens viduje naudoti metalinių įrankių (ypač turinčių aštrią kraštą), nes tai gali pakenkti gaminiui.**

7. GARINIMO meniu

Ši maisto gaminimo meniu funkcija leidžia sveikai gaminti koldūnus, žuvį, mėsą ir daržoves naudojant karštus garus, taip apribojant aliejaus naudojimą ir išsaugant daugiau vitaminų ir maistingų medžiagų nei kepat ar verdant. Šį meniu galite naudoti ir gamindami maistingą kietą maistą savo vaikui.

- Į maisto gaminimo dubenį įpilkite nuo 600 ml iki 1 l vandens. Greitesniam pašildymui rekomenduojama neviršyti maisto gaminimo dubens viduje esančios 4 lygio žymos.

- Informacija: 2 žyma puodo viduje atitinka 600 ml. 3 žyma – 900 ml, 4 žyma – 1,2 l.
- Sudėkite ingredientus į garų krepšelį, pridėtą prie prietaiso, tada įdėkite krepšelį į maisto gaminimo dubenį.
- Uždarykite dangtį. Tada pasirinkite GARINIMO meniu .
- **PATARIMAI:** kuo smulkesni ingredientai, tuo sparčiau jie gaminami. Štai kai kurie maisto gaminimo laikai:

Maistas	Numatomas gaminimo laikas* (naudojant 600 ml vandens)
Bulvės (puselės po ~ 50 g)	25 min.
Bulvės (~ 5 mm storio griežinėliai)	15 min.
Brokoliai / žiediniai kopūstai	20 min.
Morkos (gabalai)	30 min.
Morkos (~ 0,5 mm storio griežinėliai)	15 min.
Lašiša	15 min.
Mėsos paplotėliai	15 min.
Koldūnai	30–45 min.*

* Įskaičiuotas pašildymo laikas. Maisto gaminimo laikas gali kisti priklausomai nuo ingredientų dydžio ir kiekio bei į puodą įpildo vandens kiekio.

NB. Būkite atsargūs, nes garų krepšelis po maisto gaminimo bus karštas. Norint iš maisto gaminimo puodo išimti garų krepšelį rekomenduojama naudoti orkaitės pirštines.

8. RYŽIŲ / KRUOPŲ meniu

Pasirinkus šią meniu funkciją ryžiai verdami naudojant „Fuzzy“ logikos technologiją ir būna tobulai švelnūs. Ji automatiškai koreguoja maisto gaminimo laiką ir temperatūrą pagal gaminamų produktų kiekį. Šiai meniu funkcijai negalite pasirinkti gaminimo laiko – jis nustatomas automatiškai.

TOBULŲ RYŽIŲ GAMINIMO PATARIMAI

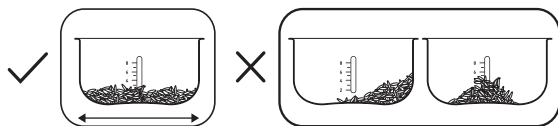
REKOMENDACIJOS, KAIP GERIAUSIAI PARUOŠTI RYŽIUS

Prieš gamindami pamatuokite ryžių kiekį matavimo indu ir juos praskalaukite (išskyrus rizoto ryžius).

- Išmatuokite gamintinų ryžių kiekį naudodami prie šio prietaiso pridėtą indą (pvz., 1 stiklinė, 2 stiklinės ir t. t.)

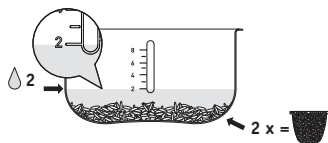


- Pirmiausia praskalaukite ryžius, kad pašalintumėte dalį krakmolo ir patiekalas nebūtų lipnus.
- Nuskalautus ryžius tolygiai supilkite į dubenį.



- Pripilkite šalto vandens arba mėsos / daržovių sultinio, daugiausia – iki ant dubens atspausdintos žymos CUP (stiklinė).

Pavyzdžiui, jei gaminate 2 stiklines ryžių:



- Uždarykite dangtį ir pasirinkite (RYŽIŲ / KRUOPŲ meniu) pagal skyriuje „KAIP PRADĖTI NAUDOTIS?“ pateiktas instrukcijas.
- Ekrane bus rodoma .
- Paspauskite pradžios mygtuką . Indikatorius nustos mirksėti ir liks ĮJUNGTAS.
- Ekrane sumirksės , maisto gaminimo procesas bus paleistas.

- Kai ryžiai bus paruošti, daugiavandis puodas automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą. Žalias indikatorius ĮSIJUNGUS.
- ĮSIJUNGUS žaliai šviesai, pamaišykite ryžius ir palikite daugiavandį puodą dar kelioms minutėms, kad gautumėte tobulus ryžius su nesulipusiomis kruopomis.

Pastaba. Visada pirmiausiai supilkite ryžius, antraip bus per daug vandens.

Tolesnėje lentelėje pateiktas ryžių gaminimo vadovas.

PATARIMAI. Šios rekomendacijos tėra gairės. Galite vandens kiekį pakoreguoti pagal skonį.

RYŽIŲ GAMINIMO VADOVAS – 8 stiklinės

Žalių ryžių kiekis (stiklinėmis)	Žalių ryžių kiekis (atitinkamu gramais)	Vandens kiekis dubenyje (+ ryžiai)	Porcijos:
2	300 g	2 stiklinių žyma	3 – 4 asm.
4	600 g	4 stiklinių žyma	5 asm. 6 asm.
6	900 g	6 stiklinių žyma	8 asm. – 10 asm.
8	1200 g	8 stiklinių žyma	13 asm. – 14 asm.

Ryžių gaminimo laikas ir temperatūra nustatomi automatiškai.

Atkreipkite dėmesį, kad yra 7 žingsniai:

Pašildymas => Vandens sugėrimas => Greitas temperatūros kilimas => Tolesnis virimas => Vandens garavimas => Ryžių troškinimas => Šilumos palaikymas.

Gaminimo laikas priklauso nuo ryžių kiekio ir tipo.

9. RANKINIO REŽIMO meniu

Gaminti bet kokią maistą su Simply Cook™ išties paprasta dar ir dėl rankinio režimo.

- Gaminkite taip, kaip jums atrodo tinkamiausia, patys nustatydami gaminimo laiką ir temperatūrą.

- Koreguokite temperatūrą, kad automatiškai būtų palaikoma pastovi šiluma arba sustiprinkite galią ir valdykite savo mėgiamų patiekalų gamybą taip, kaip norite.
- Varškės gamyba ar vakuumavimas – tam tikrų kategorijų maistą galite gaminti nustatydami žemą rankinio režimo temperatūrą.
- Štai keletas gairių, suteikiančių informacijos apie dar įvairesnes gaminimo galimybes.
- Naudojant rankinį režimą paskutiniai nustatyti parametrai bus išsaugoti kitam kartui.






T °C	Ką galite padaryti?
40 °C	Pašildyti kūdikių maistą
80 °C	Gaminti varškę / pašildyti subtilų maistą
100 °C	Užvirinti vandenį
110 °C	Gaminti uogienę
120 °C	Gaminti makaronus
130 °C	Paskrudinti produktus
140 °C	Gaminti daržoves, žuvį ir vištieną
150 °C	Mėsos skrudinimas
160 °C	Mėsos ir paukštienos kepinimas

- **Kaip gaminti varškę.** Kaip varškės pagrindas naudojamas kefyras. Kefyro ir varškės santykis yra maždaug 4:1.

Uogienę rekomenduojama gaminti su atidarytu dangčiu.

- **Pašildant**, šaltas maistas neturėtų viršyti 1/2 puodo tūrio. Jei maisto per daug, jo neįmanoma tolygiai pašildyti. Pakartotinai naudojant pašildymo funkciją arba įdėjus per mažai maisto maistas pridegs, o ant dugno susiformuos kietas sluoksnis.
- Rekomenduojama nešildyti tirštos košės, nes ji gali pasidaryti lipni.
- Kad išvengtumėte nemalonaus kvapo, nešildykite ilgai laikyto šalto maisto.
- Šildant ryžius rekomenduojama įpilti šiek tiek vandens ir ryžius pamaišyti prieš pradėdant.
- Šildant rekomenduojama retsykiais pamaišyti maistą.

10. ATIDĖTO PALEIDIMO FUNKCIJA

- Norėdami naudoti atidėto paleidimo funkciją, pirmiausia pasirinkite maisto gaminimo programą ir laiką.
 - Tada paspauskite mygtuką  (atidėtas paleidimas) ir pasirinkite iš anksto nustatytą laiką.
 - Numatytasis iš anksto nustatytas laikas yra jūsų pasirinktas gaminimo laikas.
 - Iš anksto nustatyto gaminimo laiko diapazonas yra nuo pasirinkto gaminimo laiko iki 24 valandų.
 - Kiekvienas mygtukų  ir  paspaudimas gali padidinti arba sumažinti atidėto paleidimo pradžios laiką.
 - Pasirinkę pageidaujama iš anksto nustatytą laiką, spustelėkite mygtuką  (pradėti), kad pereitumėte į gaminimo būseną.  PRADŽIOS indikatorius ir toliau bus **ĮJUNGTAS**, o ekrane bus rodomas likęs laikas (valandomis) iki gaminimo meniu funkcijos užbaigimo.
- Atidėto paleidimo LED indikatorius liks **ĮJUNGTAS**, kol prasidės maisto gaminimo procesas. Prasidėjus maisto gaminimui, LED indikatorius persijungia iš atidėto paleidimo mygtuko į laikmačio mygtuką.

Pastaba.

Atidėto paleidimo funkcija negalima:  (kepinimo),  (duonos kildinimo / jogurto),  (kepimo) ir  (šilumos palaikymo) funkcijoms.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš vykdydami bet kokius valymo ir priežiūros darbus įsitikinkite, kad daugiafunkcis puodas atjungtas nuo elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Primygtinai rekomenduojama po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalyti su kempine – 4, 5, 6 pav.
- Nepamirškite po kiekvieno naudojimo nuo gaminio korpuso nuvalyti susikondensavusius garus.
- Maisto gaminimo dubenį, matavimo indą, mentelę ir sriubos samtį galima plauti indaplovėje.

Maisto gaminimo dubuo, garų krepšelis

- Nerekomenduojame naudoti abrazyvinių miltelių ir metalinių šveistukų.
- Jei prie dugno prilipo maisto, prieš plaudami į dubenį įpilkite vandens ir palikite mirkti.
- Kruopščiai nusauskinkite maisto gaminimo puodą.

Maisto gaminimo dubens priežiūra.

- Prižiūrėdami maisto gaminimo dubenį atidžiai laikykitės toliau pateiktų instrukcijų:
- Siekiant užtikrinti, kad dubuo išliktų geros būklės, rekomenduojame jame maisto nepjaustyti.
- Nepamirškite visada padėti dubenį atgal į daugiafunkcij puodą.
- Naudokite pridėtą plastikinį šaukštą arba medinį šaukštą. Nenaudokite metalinių įrankių, kad nepažeistumėte dubens paviršiaus – 15 pav.
- Kad išvengtumėte rūdžių, į maisto gaminimo dubenį nepilkite acto.
- Po pirmo arba ilgesnio naudojimo dubens paviršiaus spalva gali pakisti. Tai yra garų ir vandens poveikis – jis neturi įtakos daugiafunkcio puodo naudojimui ir nėra pavojingas jūsų sveikatai. Galite toliau saugiai jį naudoti.

Vidinio dangčio valymas.

Išimkite vidinį dangtį abiem rankomis stumdami aukštyn (3 pav.). Nuvalykite jį su kempine ir indų plovikliu (4 pav.). Sausai nušluostykite ir padėkite atgal už 2 laikiklių, tada spustelėkite, kol užsifiksuos vietoje – (7, 8 pav.).

Kitų prietaiso dalių valymas ir priežiūra

6 pav. – daugiafunkcio puodo išorę, dangčio vidinę pusę ir laidą nuvalykite drėgnu audeklu ir sausai nušluostykite. Nenaudokite abrazyvinių produktų.

Prietaiso korpuso vidui valyti nenaudokite vandens, nes jis gali pakenkti šilumos jutikliui.

GEDIMŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO VADOVAS

Gedimo aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimai
Valdymo skydelio šviesos nedega ir prietaisas nešildo.	Prietaisas neįjungtas į maitinimo lizdą.	Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į lizdą ir įjungtas.
Valdymo skydelio šviesos nedega, o prietaisas šildo.	Problemos su indikatorių šviesų sujungimu arba indikatoriaus šviesa pažeista.	Nusiųskite remontuoti įgaliotajam techninės priežiūros centrui.
Naudojant į išorę veržiasi garai.	Prastai uždarytas dangtis.	Atidarykite ir iš naujo uždarykite dangtį.
	Vidinis dangtis prastai įdėtas arba netinkamai surinktas.	Įsitikinkite, kad vidinis dangtis tinkamoje padėtyje – 7, 8 pav.
	Pažeistas sandarinimo tarpiklis.	Nusiųskite remontuoti įgaliotajam techninės priežiūros centrui.
Ryžiai nepakankamai arba per stipriai išvirti.	Per mažai arba per daug vandens pagal ryžių kiekį.	Reikalingą vandens kiekį žr. ryžių gaminimo lentelėje. Visada pirmiausia į maisto gaminimo indą įdėkite ryžius, tada įpilkite vandens iki dubens viduje pažymėtos vandens lygio žymos.

Gedimo aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimai
Ryžiai nepakankamai arba per stipriai išvirti.	Per trumpa lėto virimo trukmė.	
Neveikia automatinio šilumos palaikymo funkcija (toliau veikia maisto gaminimo programa arba įjungus šilumos palaikymą prietaisas nešildo).	Šilumos palaikymo funkciją išjungė naudotojas nustatydamas gaminimą. Ši funkcija gali veikti tik po košės, sriubos, troškinių, ryžio / kruopų meniu funkcijų.	Nusiųskite remontuoti įgaliotajam techninės priežiūros centrui.
E0	Atvira viršutinio jutiklio grandinė arba įvyko trumpasis jungimas.	
E1	Atvira apatinio jutiklio grandinė arba įvyko trumpasis jungimas.	Sustabdykite prietaisą ir iš naujo paleiskite programą. Jei problema kartojasi, nusiųskite remontuoti įgaliotajam techninės priežiūros centrui.

Pastaba: jei vidinis dubuo deformuotas, jo nebenaudokite ir gaukite pakaitalą iš įgaliotojo techninės priežiūros centro.


Należy zapoznać się z instrukcją obsługi i postępować zgodnie z nią. Zachować w bezpiecznym miejscu.

- To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzeń, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej. Przechowywać urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia PL ich na temat bezpiecznej obsługi i uświadomienia im zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach

fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej na temat obsługi urządzenia.

- Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.
- Ponieważ urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie jest ono odpowiednie do stosowania w następujących zastosowaniach, których nie obejmuje gwarancja:
 - Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
 - Gospodarstwa rolne
 - Pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych
 - Pensjonaty z bufetem/restauracją
- **Jeśli urządzenie jest wyposażone w odłączany przewód zasilający:** jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na właściwy przewód lub zespół dostępny w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- **Jeśli urządzenie jest wyposażone w stały przewód zasilający:** jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć wszelkiego

niebezpieczeństwa, musi zostać wymieniony przez personel producenta, pracownika jego działu serwisu posprzedażowego lub osobę posiadającą podobne uprawnienia.

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach.
- Do czyszczenia akcesoriów i części, które mają kontakt z żywnością, używać wilgotnej ściereczki lub gąbki z płynem do mycia naczyń. Myć wilgotną ściereczką lub gąbką. Akcesoria i części, które mają kontakt z żywnością, należy osuszać suchą szmatką.
- Jeśli na urządzeniu znajduje się symbol , oznacza on, co następuje: „Przeostroga: podczas użytkowania powierzchnie mogą się nagrzewać”.
- Przeostroga: powierzchnia elementu grzejnego może być gorąca po zakończeniu pracy urządzenia.
- Przeostroga: ryzyko odniesienia obrażeń w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Przeostroga: jeśli urządzenie ma odłączany przewód zasilający, nie należy rozlewać płynu na złącze.
- Zawsze odłączyć urządzenie od sieci:
 - natychmiast po użyciu,
 - przed przeniesieniem,

- przed czyszczeniem lub konserwacją,
- w przypadku nieprawidłowego działania.
- Dotknięcie gorącej powierzchni urządzenia, gorącej wody, pary lub gorącego jedzenia może spowodować oparzenie.
- Podczas gotowania urządzenie wytwarza ciepło i parę. Nie zbliżać twarzy ani rąk.
- Urządzenia do gotowania należy ustawiać na stabilnej powierzchni z uchwytyami (jeśli są) w pozycji zapobiegającej rozlaniu gorących płynów.
- Nie zbliżać twarzy ani rąk do wylotu pary. Nie zasłaniać wylotu pary.
- W przypadku jakichkolwiek problemów lub pytań prosimy o kontakt z naszym zespołem ds. relacji z klientami lub zapoznanie się z informacjami dostępnymi w naszej witrynie internetowej.
- Urządzenia można używać na maksymalnej wysokości 2000 m.
- Z uwagi na bezpieczeństwo użytkowników to urządzenie jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa i dyrektywami obowiązującymi w momencie produkcji (dyrektywa niskonapięciowa, zgodność elektromagnetyczna, przepisy dotyczące materiałów mających styczność z żywnością, przepisy dotyczące środowiska naturalnego).
- Sprawdzić, czy napięcie źródła zasilania odpowiada napięciu wskazanemu na urządzeniu (prąd przemienny).
- Ze względu na zróżnicowane normy, jeśli urządzenie jest używane w kraju innym niż kraj, w którym zostało zakupione, należy je przetestować w upoważnionym punkcie serwisowym.

PODŁĄCZANIE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

- Nie używać urządzenia, jeśli:
 - urządzenie lub przewód sieciowy są uszkodzone;
 - urządzenie zostało upuszczone, ma widoczne oznaki uszkodzenia lub nie działa prawidłowo.
 - W przypadku wystąpienia powyższych okoliczności urządzenie należy wysłać do autoryzowanego punktu serwisowego. Nie demontować urządzenia samodzielnie.
- Nie pozostawiać zwisającego przewodu.
- Urządzenie zawsze podłączać do uziemionego gniazda.
- Nie używać przedłużacza. W razie zastosowania przedłużacza na własną odpowiedzialność należy używać wyłącznie przewodu przedłużającego, który jest w dobrym stanie, jest wyposażony w uziemioną wtyczkę oraz odpowiada parametrom zasilania urządzenia.
- W celu odłączenia urządzenia od zasilania nie należy ciągnąć za przewód.
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania przed składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem.

UŻYWANIE URZĄDZENIA

- Urządzenie należy używać na płaskiej, stabilnej oraz odpornej na wysokie temperatury powierzchni roboczej z dala od rozprysków wody.
- Nie wolno dopuścić do kontaktu podstawy urządzenia z wodą.
- Nie korzystać z urządzenia, jeśli naczynie jest puste lub usunięte.
- Funkcja/pokrętło gotowania musi działać swobodnie. Nie należy uniemożliwiać ani utrudniać automatycznego włączania funkcji utrzymywania ciepła.
- Nie wyjmować naczyń podczas pracy urządzenia.
- Nie stawiać urządzenia bezpośrednio na gorącej powierzchni, na innym źródle ciepła ani na otwartym płomieniu, ponieważ może to spowodować awarię lub niebezpieczeństwo.
- Naczynie i płyta grzewcza powinny mieć bezpośredni kontakt. Każdy przedmiot lub produkt spożywczy między tymi dwoma elementami będzie uniemożliwiał prawidłowe działanie urządzenia.

- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu źródła ciepła ani w gorącym piekarniku, ponieważ może to spowodować poważne uszkodzenia.
- Nie wkładać do urządzenia żadnych produktów ani nie wlewać do niego wody, dopóki nie zostanie umieszczone w nim naczynie.
- Przestrzegać ilości podanych w przepisach.
- W przypadku zapalenia się którejkolwiek części urządzenia nie wolno gasić pożaru wodą. Do stłumienia płomieni należy użyć wilgotnej ściereczki.
- Wszelkie interwencje powinny być realizowane wyłącznie przez punkt serwisowy z zastosowaniem oryginalnych części.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Pomóżmy chronić środowisko naturalne.
- Twoje urządzenie jest zaprojektowane do pracy przez wiele lat. Kiedy jednak zdecydujesz się je wymienić, nie zapomnij pomyśleć o tym, w jaki sposób możesz pomóc chronić środowisko, pozwalając na jego ponowne wykorzystanie, recykling lub odzysk w inny sposób. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny może zawierać szkodliwe substancje, które mogą mieć niekorzystny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzkie.
- Ta etykieta wskazuje, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zabierz go do punktu zbiórki, do dystrybutora przy zakupie nowego równoważnego produktu lub zatwierdzonego centrum serwisowego do przetwarzania.
- Przed utylizacją urządzenia należy wyjąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się ze sprzedawcą produktu, który powie ci, co masz robić.



Ochrona środowiska przede wszystkim!

- ① Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
- ➔ Należy oddać je do miejscowego punktu zbiórki odpadów komunalnych.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Rozpakowywanie urządzenia

- Wyjąć urządzenie z opakowania i rozpakować wszystkie akcesoria oraz wydrukowane dokumenty.
- Otworzyć pokrywkę, naciskając przycisk otwierania na obudowie (rys. 1). **Przeczytać instrukcję i postępować zgodnie z podaną procedurą obsługi.**

Czyszczenie urządzenia

- Wyjąć naczynie (rys. 2), wewnętrzną pokrywkę i zawór ciśnieniowy (rys. 3).
- Umyć naczynie i wewnętrzną pokrywkę gąbką z płynem do mycia naczyń.
- Wyrzec zewnętrzną powierzchnię urządzenia i pokrywkę wilgotną ściereczką (rys. 6).
- Dokładnie osuszyć.
- Ostrożnie przetrzeć zewnętrzną powierzchnię naczynia do gotowania (zwłaszcza dno).

INFORMACJE DOTYCZĄCE URZĄDZENIA

- Upewnić się, że pod naczyniem lub na płycie grzewczej nie ma resztek jedzenia ani płynu (rys. 9).
- Umieścić naczynie w urządzeniu, upewniając się, że jest prawidłowo ustawione (rys. 10).
- Upewnić się, że wewnętrzna pokrywka i zawór ciśnieniowy są prawidłowo ustawione (rys. 8).
- Domknąć pokrywkę, aż usłyszysz będzie można „kliknięcie”.
- Umieścić przewód zasilający w gnieździe podstawy urządzenia wielofunkcyjnego (rys. 11), a drugą końcówkę włożyć do gniazdka elektrycznego (rys. 12). Urządzenie wyemituje długi sygnał dźwiękowy „bip”, a wszystkie wskaźniki na panelu sterowania zaświecą się na chwilę. Następnie na wyświetlaczu pojawi się wskazanie [----], a wszystkie wskaźniki zgasną. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości i można będzie wybrać żądane funkcje menu.
- Nie dotykać płyty grzewczej, gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej lub po zakończeniu gotowania. Nie przenosić urządzenia podczas pracy ani zaraz po zakończeniu gotowania.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.
- **Nigdy nie kłaść ręki na otwór wylotu pary podczas gotowania, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia (rys. 24).**
- **Używać wyłącznie naczynia wewnętrzznego dostarczonego z urządzeniem.**
- **Kosz parowy jest przeznaczony do użytku tylko z tym urządzeniem wielofunkcyjnym. Należy go używać z ustawieniem temperatury nie przekraczającym 100°C (rys. 26). Można go również używać w połączeniu z programem Ryż/Zboża.**
- **Nie wlewać wody ani nie wkładać składników do urządzenia bez zainstalowanego naczynia.**
- **Maksymalna ilość wody wraz ze składnikami nie powinna przekraczać najwyższego oznaczenia wewnątrz naczynia (fig.14).**

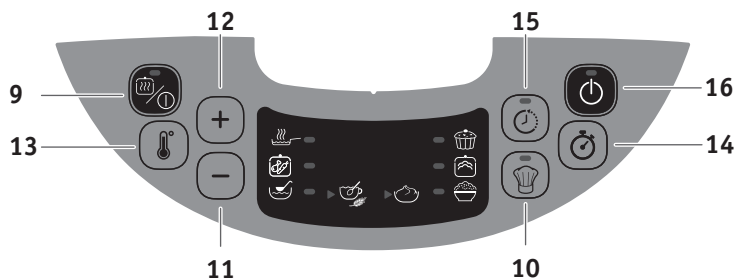
PANEL STEROWANIA — OPIS PROGRAMÓW





	PROGRAM	Opis		PROGRAM	Opis
1		SMAŻENIE Przyrządzanie składników na oleju. Maks. ilość oleju: 350 ml.	5		JOGURT / WYRASTANIE CIASTA Fermentowanie jogurtu bezpośrednio w naczyniu lub w pojemnikach żaroodpornych. Wyrastanie ciasta drożdżowego.
2		DUSZENIE / WOLNE GOTOWANIE Gotowanie mięsa, ryb i/lub warzyw w cieczy, ewentualnie w tłuszczu. Maks. ilość: poziom 8 w naczyniu.	6		WYPIEKANIE Przyrządzanie deserów i ciast lub wypiekanie chrupiącego chleba (wymaga interwencji).
3		ZUPA Gotowanie gęstych zup lub bulionu mięsno-warzywnego. Maks. ilość: poziom 8 w naczyniu.	7		GOTOWANIE NA PARZE Gotowanie potraw na parze wytwarzanej z wody w naczyniu z użyciem kosza parowego. Ilość wody: 200–600 ml.
4		OWSIANKA Gotowanie gęstej mieszanki zbóż i owsa z mlekiem/wodą.	8		RYŻ/ZBOŻA Gotowanie ryżu i kaszy. Zapoznać się z zaleceniami w części menu Ryż/zboża, Maks. ilość: poziom 8 w naczyniu.











Obok każdego programu znajduje się wskaźnik LED informujący, który program został wybrany. Szczegółowe informacje na temat korzystania z każdego programu znajdują się w części „Szczegółowy opis programów”.

PANEL STEROWANIA — OPIS FUNKCJI



PROGRAM	Opis
9 ANULOWANIE/ UTRZYMYWANIE CIEPŁA 	<ul style="list-style-type: none"> Przycisk ten służy do anulowania uruchomionego programu gotowania (jedno naciśnięcie) lub ręcznego włączenia funkcji utrzymywania w ciepłe (podczas wyboru programu). Tryb utrzymywania ciepła może być włączany automatycznie, po upływie określonego czasu (patrz „Tabela programów gotowania”), lub ręcznie. Aby anulować automatyczne utrzymywanie ciepła (przed uruchomieniem programu), należy nacisnąć i przytrzymać ten przycisk, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Aby ponownie aktywować tę funkcję, nacisnąć i przytrzymać przycisk. Wskaźnik MIGA podczas wyboru programu: Oznacza to, że po zakończeniu cyklu gotowania w programie gotowania dostępny jest tryb automatycznego utrzymywania ciepła. Wskaźnik jest WYŁĄCZONY, gdy program gotowania nie obejmuje trybu automatycznego utrzymywania ciepła. Wskaźnik jest WŁĄCZONY, gdy tryb utrzymywania ciepła został już aktywowany. Na ekranie zostanie wyświetlony czas utrzymywania ciepła. Aby zatrzymać tryb utrzymywania ciepła, wystarczy nacisnąć przycisk. Wskaźnik LED zgaśnie. Aby zachować smak potraw, zaleca się, aby nie stosować trybu utrzymywania ciepła dłużej niż 12 godzin.
10 TRYB RĘCZNY 	<ul style="list-style-type: none"> Nacisnąć ten przycisk, aby wybrać Tryb ręczny. Następnie nacisnąć przycisk TEMPERATURA (13) i przycisk MINUTNIK (14), aby ustawić parametry gotowania. Nacisnąć przycisk START (16), aby uruchomić proces gotowania. Wybrane ustawienia zostaną zapisane do następnego użycia. Można je jednak zresetować przed każdym użyciem urządzenia lub dostosować w dowolnym momencie podczas gotowania.

KLAWISZE FUNKCYJNE — OPIS

11 	<p>Przycisk Wstecz/Zmniejsz</p> <ul style="list-style-type: none"> Ten przycisk służy do przechodzenia wstecz w menu wyboru. Służy również do skracania czasu / zmniejszania temperatury gotowania.
12 	<p>Przycisk Dalej/Zwiększ</p> <ul style="list-style-type: none"> Ten przycisk służy do przechodzenia w przód w menu wyboru. Służy również do skracania czasu / zwiększania temperatury gotowania.
13 	<p>Przycisk TEMPERATURA ze wskaźnikiem</p> <ul style="list-style-type: none"> Nacisnąć ten przycisk, aby wyregulować temperaturę. Następnie wybrać  lub  Przycisk ten można nacisnąć podczas procesu gotowania, aby zmienić temperaturę w jego trakcie. Wskaźnik LED jest aktywny, gdy na ekranie wyświetlacza wskazywana jest temperatura.
14 	<p>Przycisk MINUTNIK ze wskaźnikiem</p> <ul style="list-style-type: none"> Nacisnąć ten przycisk, aby ustawić czas gotowania. Następnie wybrać  lub  Przycisk ten można nacisnąć podczas procesu gotowania, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania po wyświetleniu menu gotowania. Wskaźnik LED jest aktywny, gdy na ekranie wyświetlacza wskazywany jest czas gotowania.
15 	<p>Przycisk OPÓŹNIONY START</p> <ul style="list-style-type: none"> Nacisnąć ten przycisk, aby opóźnić rozpoczęcie procesu gotowania. Po naciśnięciu na wyświetlaczu uruchomi się odliczanie. Wskaźnik LED jest WŁĄCZONY do momentu rozpoczęcia procesu gotowania. Po rozpoczęciu gotowania wskaźnik LED przełącza się z przycisku opóźnionego startu na przycisk minutnika.
16 	<p>Przycisk START</p> <ul style="list-style-type: none"> Nacisnąć ten przycisk, aby uruchomić program gotowania. Po zatrzymaniu cyklu gotowania naciśnięcie i przytrzymanie przycisku Start spowoduje wyłączenie wyświetlacza. Gdy wskaźnik LED przestanie migać i pozostanie WŁĄCZONY, oznacza to, że gotowanie jest w toku. Po zakończeniu cyklu gotowania wskaźnik LED przełącza się na tryb automatycznego utrzymywania ciepła (w stosownym przypadku). W przeciwnym razie zacznie migać.

IKONA	PROGRAMY	CZAS GOTOWANIA			TEMPERATURA		OPÓŹNIONY START		Automatycznie UTRZYMYWANIE CIEPŁA		POŁOŻENIE POKRYWKI	
		Domyślny	Regulowany	Zakres	Domyślny	Zakres	Regulowany	Zakres	Zamknięta	Otwarta	Zamknięta	Otwarta
1	SMĄŻENIE	20 min	1 min	Od 5 min do 1,5 godz.	160°C	130/140/150/160	NE	-	NIE	TAK	TAK	TAK
2	DUSZENIE /WOLNE GOTOWANIE	1 godz.	5 min	Od 20 min do 8 godz.	100°C	80/90/100/120	Do 24 godz.	5 min	TAK	TAK	TAK	TAK
3	SOUP (Zupa)	1h	5 min	Od 10 min do 2 godz.	100°C	90/100/110	Do 24 godz.	5 min	TAK	TAK	TAK	TAK
4	OWSIANKA	20 min	1 min	Od 5 min do 2 godz.	100°C	90/95/100	Do 24 godz.	5 min	TAK	TAK	TAK	-
5	JOGURT/WYRASTANIE CIASTA	8 godz.	15 min	Od 10 min do 12 godz.	40°C	30/40°C	NE	-	NIE	TAK	TAK	-
6	PIECZENIE CIAST	1 godz.	5 min	Od 30 min do 1,5 godz.	160°C	130/140/150/160	NE	5 min	NIE	TAK	TAK	-
7	GOTOWANIE NA PARZE	40 min	5 min	Od 15 min do 2 godz.	100°C	-	Do 24 godz.	5 min	NIE	TAK	TAK	-
8	RYŻ/ZBOŻA	Automatycznie	-	Automatycznie	Automatycznie	-	Do 24 godz.	5 min	TAK	TAK	TAK	-
9	ANULOWANIE / Automatycznie utrzymywanie ciepła	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-	-
10	TRYB BĘZNY	30 min	5 min	Od 5 min do 9 godz.	100°C	40-160°C (co 10°C)	Do 24 godz.	5 min	NIE	TAK	TAK	TAK
11	OPÓŹNIONY START	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JAK ZACZĄĆ?

- Podłączyć urządzenie do zasilania, włożyć naczynie do obudowy urządzenia z prawidłowo założoną pokrywką wewnętrzną oraz zainstalowaną zatyczką.

1. WYBÓR PROGRAMU GOTOWANIA

- Po włączeniu urządzenia na ekranie zostanie wyświetlona ikona . Włożyć składniki do naczynia do gotowania. Następnie, w zależności od przepisu, zamknąć pokrywkę lub pozostawić ją otwartą.
- Za pomocą przycisków i wybrać żądane menu.
 - Wraz z naciskaniem przycisku wskaźniki poszczególnych programów będą zaświecać się w odwrotnej kolejności programów od 1 do 8 podanych na poprzedniej stronie.
 - Wraz z naciskaniem przycisku wskaźniki poszczególnych programów będą zaświecać się w odwrotnej kolejności programów od 1 do 8 podanych na poprzedniej stronie.
- Nacisnąć przycisk START , aby uruchomić program, przy którym świeci się wskaźnik LED. Wskaźnik przycisku START przestanie migać i pozostanie WŁĄCZONY po uaktywnieniu programu.
- Program będzie działał z domyślnymi parametrami gotowania (patrz „Tabela programów gotowania” na poprzedniej stronie).
- Na ekranie LED wyświetlony zostanie pozostały czas gotowania (z wyjątkiem programu Ryż/Zboża), po upływie którego urządzenie automatycznie zatrzyma się lub przełączy się w tryb utrzymywania w ciepło po zakończeniu cyklu gotowania (tylko dla programów Owsianka, Zupa, Duszenie, Ryżu/Zboża).







2. REGULACJA PARAMETRÓW PRZED GOTOWANIEM

Automatycznie UTRZYMYWANIE W CIEPŁE




- Tylko w przypadku opcji (Owsianka), (Zupa), (Duszenie), (Ryż/Zboża) może nastąpić przełączenie w tryb automatycznego utrzymywania ciepła.
- Aby anulować funkcję automatycznego utrzymywania w ciepło w tych programach, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk utrzymywania ciepła/anulowania aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Wskaźnik przestanie migać.

- Tryb automatycznego utrzymywania ciepła można anulować tylko przed uruchomieniem programu.

Regulacja czasu i temperatury

- Każdy program ma ustawioną domyślną temperaturę oraz domyślny czas gotowania.
- Aby zmienić domyślnie ustawiony czas i temperaturę gotowania, należy wybrać odpowiedni przycisk:
 - Nacisnąć przycisk MINUTNIK , a następnie  i/lub , aby ustawić czas gotowania zgodnie z przepisem.
 - Nacisnąć przycisk TEMPERATURA , a następnie  i/lub , aby ustawić temperaturę gotowania zgodnie z przepisem.

3. REGULACJA PARAMETRÓW PODCZAS GOTOWANIA

- Czas i temperaturę gotowania można zmienić w dowolnym momencie (z wyjątkiem opcji  Utrzymywanie ciepła oraz programów  (Ryż/Zboża) oraz  (Gotowanie na parze), w przypadku których można ustawić tylko czas gotowania).
- Aby zmienić ustawiony czas i temperaturę gotowania, należy nacisnąć odpowiedni przycisk i postępować zgodnie z wcześniej podanymi instrukcjami.
- Pokrywę można otworzyć w dowolnym momencie podczas gotowania, aby dodać dodatkowe składniki lub sprawdzić stan ugotowania.
- W przypadku przyrządzania ryżu i pieczenia ciast nie zaleca się otwierania pokrywy przed zakończeniem programu, a szczególnie nie na dłuższy czas podczas procesu gotowania, ponieważ ma to wpływ na rezultat gotowania.

4. PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

- Otworzyć pokrywę
- Założyć rękawice, aby wyjąć naczynie i koszyk parowy.
- Potrawę można podać za pomocą łypatki lub chochelki dołączonej do urządzenia.

UWAGA: nie zaleca się używania metalowych przyborów do obsługi potraw wewnątrz naczynia do gotowania, ponieważ może ono ulec uszkodzeniu.

- Zamknąć ponownie pokrywkę, aby utrzymać ciepło potrawy.

- Jeśli zastosowany program nie obejmuje funkcji automatycznego utrzymywania ciepła, można nacisnąć przycisk utrzymywania w ciepłe / anulowania w celu ręcznego włączenia funkcji utrzymywania ciepła po zakończeniu cyklu gotowania.
- Kiedy program przejdzie w tryb utrzymywania ciepła, wskaźnik będzie włączony.
- Aby wyłączyć tryb utrzymywania ciepła, można po prostu nacisnąć przycisk utrzymywania w ciepłe / anulowania. Zgaśnie odpowiedni wskaźnik LED.

5. WYŁĄCZANIE WYŚWIETLACZA

- Aby wyłączyć urządzenie po zakończeniu użytkowania, można wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Aby wyłączyć ekran, można również nacisnąć i przytrzymać przycisk START (ok. 5 s) do momentu, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Aby ponownie włączyć ekran, nacisnąć dowolny przycisk interfejsu.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PROGRAMÓW

1. Program SMAŻENIE

To menu służy do smażenia (sauté/stir-fry) małych kawałków jedzenia, smażenia mięsa, ryb i drobiu, a także do płytkiego smażenia potraw takich jak krokiety. Aby można było skorzystać z tego programu, powierzchnia żywności musi mieć styczność z olejem w celu stworzenia chrupiącej i aromatycznej warstwy.

- Zawsze używać tej funkcji w przypadku stosowania oleju i żywności.
- W celu bardziej wydajnego smażenia zaleca się dodanie do naczynia wystarczającej ilości oleju, aby przykrył dno. Następnie należy odczekać kilka minut przed dodaniem składników, aż olej się nagrzej.
- Kiedy olej rozgrzeje się temperatury 160°C, urządzenie wyemituje 2 krótkie sygnały dźwiękowe.
- Zaleca się od czasu do czasu zamieszać jedzenie.
- Program ten nie jest przeznaczony do smażenia na głębokim oleju. Nie zaleca się stosowania więcej niż 350 ml oleju.



UWAGA:

- Należy upewnić się, że zdejmowana pokrywka wewnętrzna jest dobrze wysuszona oraz że w silikonowej spoinie nie ma resztek wody, aby uniknąć rozprysku gorącego oleju podczas zamykania pokrywki.
- Nie używać koszyka parowego do gotowania przy użyciu tej funkcji, ponieważ może to spowodować stopienie się koszyka.

2. Program DUSZENIE / WOLNE GOTOWANIE

Ten program umożliwia gotowanie mięsa i warzyw w sosie.

- Tego programu można używać do powolnego gotowania na małym „ogniu” (wybierając temperaturę 80°C / 90°C) przez długie godziny, aby uzyskać delikatną konsystencję mięsa (do 8 godz.).
- Ustawienie temperatury 100°C / 120°C pozwoli na szybsze gotowanie.
- Ilość składników i płynu nie powinna przekraczać maksymalnego oznaczenia 8 w naczyniu.

WSKAZÓWKI: aby uzyskać jeszcze lepszy smak, sugerujemy przyrumienić mięso i cebulę na odrobinie oleju za pomocą programu SMAŻENIE  przez kilka minut przed rozpoczęciem gotowania z zastosowaniem programu DUSZENIE / WOLNE GOTOWANIE .

UWAGA: czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości składników.

3. Program ZUPA

Ten program umożliwia gotowanie smacznych gęstych zup oraz pysznego naturalnego bulionu mięsnego lub warzywnego, który można wykorzystać do gotowania ryżowego pilawu lub risotto.

Zupa to idealnie nawadniające i sycące danie.

- Ilość składników i płynu nie powinna przekraczać maksymalnego poziomu oznaczenia 8 w naczyniu.
- **UWAGA:** Nie używać miksera ręcznego do przecierania zupy w naczyniu. Aby zmiksować zupę w celu uzyskania gładkiej konsystencji, przed miksowaniem należy przelać ją do blendera lub odpowiedniego pojemnika.

4. Program OWSIANKA

Ten program umożliwia gotowanie produktów zbożowych, takich jak płatki jaglane, owsiane, ryżowe czy gryczane z mlekiem, aby uzyskać kremowy i pożywny posiłek. Ten program umożliwia przygotowanie pożywnej owsianki dla dziecka.

- Ugotowaną owsiankę najlepiej jest podać natychmiast i należy ją spożyć w ciągu godziny.
- Aby uniknąć ryzyka przepełnienia w przypadku gotowania ryżu lub innych ziaren, zaleca się dokładne przepłukanie produktu spożywczego wodą w celu usunięcia części skrobi.

5. Program JOGURT / WYRASTANIE CIASTA

Ten program umożliwia przyrządzanie jogurtów bezpośrednio w naczyniu lub pojemnikach żaroodpornych. Oferuje również możliwość wyrastania ciasta drożdżowego.

PRYZRĄDZANIE JOGURTU

- Umyć naczynie, półmisek lub pojemniki w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie je wypłukać i wysuszyć.
- Wszystkie elementy używane w procesie wytwarzania jogurtu powinny być myte w zmywarce. Sterylizacja jest ważna, aby zapobiec wprowadzeniu niepożądanych unoszących się w powietrzu organizmów, które mogłyby zakłócać proces wzrostu kultury, a w rezultacie spowodować powstanie płynnego jogurtu, który nie stężeje.
- Domowe jogurty nie zawierają zagęszczaczy ani stabilizatorów zawartych w niektórych jogurtach dostępnych na rynku i często mają rzadszą konsystencję. Czasami domowy jogurt ma na wierzchu pożywną, klarowną serwatkę, którą można ponownie wmieszać. Alternatywnie można ją usunąć.
- Domowy jogurt naturalny można po przygotowaniu i schłodzeniu wymieszać ze świeżymi owocami lub gotowanymi na zimno kompotami. Jeśli owoce zostaną dodane przed fermentacją, kwasy owocowe zakłócają proces wiązania, a jogurty będą bardzo płynne.

Niektóre bardzo kwaśne owoce, takie jak świeży ananas, mogą powodować ścinanie lub oddzielanie się jogurtu. Kwaśne owoce najlepiej podawać w osobnej misce.

WYBÓR SKŁADNIKÓW DO JOGURTU

Mleko

Jakiego mleka należy użyć?

Wszystkie nasze przepisy (o ile nie podano inaczej) przygotowywane są z użyciem mleka krowiego. Można użyć mleka roślinnego, takiego jak mleko sojowe, a także mleka owczego lub koziego, ale w tym przypadku gęstość jogurtu może się różnić w zależności od użytego mleka. W urządzeniu można stosować mleko surowe lub mleko o przedłużonej trwałości oraz wszystkie rodzaje mleka opisane poniżej:

- **Mleko sterylizowane o przedłużonej trwałości:** Mleko pełne UHT daje gęstszy jogurt. Zastosowanie mleka półtłustego spowoduje powstanie mniej jędrnego jogurtu. Można jednak użyć mleka półtłustego i dodać jedną lub dwie porcje mleka w proszku.
- **Mleko pasteryzowane:** mleko to nadaje jogurtowi kremowej konsystencji z cienką warstwą „skórki” na wierzchu.
- **Mleko surowe** (mleko z gospodarstwa): takie mleko należy uprzednio przegotować. Zaleca się gotowanie tego rodzaju mleka przez długi czas. Nieprzegotowanie surowego mleka może stwarzać niebezpieczeństwo. Przed użyciem w urządzeniu mleko należy pozostawić do ostygnięcia. Przyrządzanie jogurtu z wykorzystaniem surowego mleka nie jest zalecane.
- **Mleko w proszku:** ten rodzaj mleka nadaje jogurtowi bardzo kremową konsystencję. Należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu producenta.

Należy wybrać mleko pełne, najlepiej UHT o długiej przydatności do spożycia. Mleko surowe (świeże) lub pasteryzowane musi być przegotowane, a następnie schłodzone, natomiast jego kożuch należy usunąć.

Środek fermentacyjny

Do jogurtu. Środkiem fermentacyjnym może być:

- Zakupiony w sklepie **jogurt naturalny** z najdłuższym możliwym terminem ważności. Jogurt będzie zatem zawierał bardziej aktywny środek fermentacyjny powodujący uzyskanie jędrniejszej konsystencji.
- **Liofilizowany środek fermentacyjny.** W takim przypadku należy przestrzegać czasu aktywacji podanego w instrukcji środka fermentacyjnego. Środki te są dostępne w supermarketach, aptekach i niektórych sklepach ze zdrową żywnością.
- Jeden z **niedawno przygotowanych jogurtów** – musi to być jogurt naturalny i możliwie najświeższy. Są to tzw. kultury. Po pięciu procesach wytwarzania kultur użyty jogurt traci aktywne środki fermentacyjne, przez co istnieje ryzyko uzyskania mniej jędrnej konsystencji. Należy wtedy rozpocząć proces od początku, wykorzystując jogurt kupiony w sklepie lub liofilizowany środek fermentacyjny.

Jeśli mleko zostało przegotowane, przed dodaniem środka fermentacyjnego należy poczekać, aż mleko ostygnie do temperatury pokojowej.

Zbyt wysoka temperatura może negatywnie wpłynąć na właściwości środka fermentacyjnego.

Czas fermentacji

- W zależności od użytych podstawowych składników i pożądanego rezultatu fermentacja jogurtu trwa od 6 do 12 godzin.




- Po zakończeniu procesu przyrządzania jogurt należy wstawić do lodówki na co najmniej 4 godziny, a następnie spożyć w ciągu maksymalnie 7 dni.

WYRASTANIE CIASTA

Przed użyciem tego programu do wyrastania ciasta drożdżowego należy je najpierw wyrobić.

- Jeśli ciasto wyrabiane jest ręcznie, można najpierw wymieszać drożdże z ciepłą wodą lub mlekiem w miarce. Można dodać 1 łyżeczkę cukru i

dobrze wymieszać, aby zwiększyć aktywację drożdży.



- Jeśli w ciągu 10 minut zacznie wytwarzać się piana, oznacza to, że drożdże są aktywne.
- Mieszając zawierającą aktywowane drożdże można wymieszać z suchymi składnikami (mąka + sól) i uzupełnić pozostałą ilością płynu niezbędnego do przygotowania wybranego przepisu.
- Aby uzyskać dobrą i jednorodną konsystencję, zwykle zaleca się wyrabianie ciasta przez około 15 minut.
- Po uzyskaniu gładkiej konsystencji ciasto należy umieścić w naczyniu do gotowania, a następnie zamknąć pokrywkę.
- Wybrać program WYRASTANIE CIASTA  zgodnie z instrukcjami w części „Wybór programu”.
- Standardowy zalecany czas wyrastania ciasta na biały chleb to zwykle 1 godz.
- **UWAGA: wymagany czas wyrastania może się różnić w zależności od charakteru i jakości składników.**
- Jeśli ciasto w ogóle nie wyrosło po upływie od 30 min do 1 godz., oznacza to, że drożdże mogą być nieaktywne lub użyto zbyt gorącego płynu. W takim przypadku można ponownie dodać nieco nowych drożdży, aby uratować ciasto.

WSKAZÓWKI: Unikać bezpośredniego kontaktu drożdży z solą i nie używać gorącej wody. Sól jest wrogiem drożdży, a wysoka temperatura zabija działanie nieaktywowanych drożdży. Dlatego należy używać ciepłej, a nie gorącej wody.

UWAGA: nie używać w naczyniu do gotowania jakichkolwiek metalowych przyborów, aby nie doprowadzić do jego uszkodzenia. Aby przygotować ciasto za pomocą miksera ręcznego, należy użyć odpowiedniej miski i przełożyć ciasto do naczynia do gotowania robota wielofunkcyjnego Tefal dopiero po wyrośnięciu.


6. Program WYPIEKANIE

Ten program umożliwia przygotowanie deserów, takich jak ciasta (130°C/140°C), albo chleba i innych wypieków z chrupiącym spodem w pewnym stopniu.

- W przypadku pieczywa można najpierw doprowadzić ciasto do wyrośnięcia za pomocą programu  (JOGURT/WYRASTANIE CIASTA) przed uruchomieniem programu  (WYPIEKANIE). Wypiekanie należy przeprowadzić z obu stron.
- Po 40–45 minutach wypiekania z jednej strony należy wyjąć naczynie z użyciem rękawic, po czym odwrócić ciasto na drugą stronę.
- Następnie piec jeszcze przez 30–45 minut z drugiej strony (uwaga: czasy są jedynie orientacyjne i zależą od składników i smaku).
Wybrać temperaturę 150°C/160°C, aby uzyskać złocistą skórkę.
- W przypadku przepisów zawierających nabiał lub jajka (np. ciasta) można wybrać temperaturę 130°C/140°C.
- **UWAGA: Do obsługi naczynia do gotowania zaleca się używanie rękawic kuchennych.**
- **Nie zaleca się stosowania jakichkolwiek metalowych przyborów kuchennych (zwłaszcza z ostrymi krawędziami) wewnątrz naczynia do gotowania, aby uniknąć pogorszenia jego jakości.**

7. Program GOTOWANIE NA PARZE

Ten program umożliwia zdrowe przyrządzenie na parze pierogów, ryb, mięsa czy warzyw. Program pozwala ograniczyć stosowanie oleju oraz zachować więcej witamin i składników odżywczych w porównaniu ze smażeniem czy gotowaniem. Ten program umożliwia przygotowanie odżywczych pokarmów stałych dla dziecka.

- Włączyć od 600 ml do 1 l wody do naczynia do gotowania. Aby przyspieszyć nagrzewanie, nie zaleca się przekraczania poziomu 4 wewnątrz naczynia.
- Do celów informacyjnych podziałka 2 wewnątrz naczynia = 600 ml. Podziałka 3 = 900 ml, podziałka 4 = 1,2 l.
- Włożyć składniki do koszyka na parę dostarczonego z urządzeniem, a następnie umieścić kosz na naczyniu do gotowania.
- Zamknąć pokrywkę. Następnie wybrać program GOTOWANIE NA PARZE .
- **WSKAZÓWKI:** im mniejsze składniki, tym szybciej się ugotują. Poniżej podano czas gotowania niektórych produktów:

Jedzenie	Szacowany czas gotowania* (600 ml wody)
Ziemniaki (połówki, ok. 50 g każda)	25 minut
Ziemniaki (plastry o grubości ok. 5 mm)	15 minut
Brokuły/kalafior	20 minut
Marchew (kawałki)	30 min
Marchew (plastry o grubości ok. 0,5 mm)	15 minut
Łosoś	15 minut
Kotleciki mięsne	15 minut
Pierogi	30–45 minut

* Uwzględniono czas wstępnego nagrzewania. Czas gotowania zależy od wielkości i ilości składników, ale także od ilości wody wlanej do naczynia do gotowania.

UWAGA: Zachować ostrożność, ponieważ po zakończeniu gotowania koszyk parowy będzie gorący. Należy użyć rękawic kuchennych w celu wyjęcia koszyka z naczynia do gotowania.

8. Program RYŻ/ZBOŻA

Ten program wykorzystuje technologię Fuzzy Logic do gotowania ryżu w celu uzyskania idealnie puszystego rezultatu. Program automatycznie dostosowuje czas i temperaturę gotowania do ilości przyrządzanego składnika. W ramach tego programu nie można ustawić czasu gotowania. Czas ustawiany jest automatycznie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZENIA IDEALNEGO RYŻU

ZALECENIA DOTYCZĄCE NAJLEPSZEGO GOTOWANIA RYŻU

Przed gotowaniem należy odmierzyć miarką i opłukać ryż (z wyjątkiem ryżu na risotto).

- Odmierzyć ilość gotowanego ryżu za pomocą miarki dostarczonej z urządzeniem (np. 1 miarka, 2 miarki itp.).

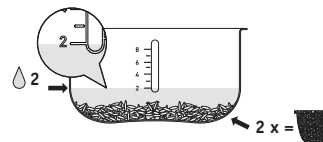







- Najpierw opłukać ryż, aby usunąć część skrobi i uniknąć kleistości.
- Wypłukany ryż wsypać równomiernie do naczynia.



- Zalać ryż zimną wodą lub bulionem mięsny/warzywnym aż do odpowiedniego oznaczenia „CUP” wydrukowanego na naczyniu.

Na przykład w przypadku gotowania 2 miarek ryżu:



- Zamknąć pokrywkę i wybrać ikonę  (RYŻ/ZBOŻA) zgodnie z instrukcjami podanymi w części „JAK ZACZAĆ?”.
- Na ekranie wyświetli się .
- Nacisnąć przycisk Start . Wskaźnik przestanie migać i pozostanie włączony.
- Na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik  i rozpocznie się proces gotowania.
- Gdy ryż będzie gotowy, robot wielofunkcyjny automatycznie przełączy się na tryb utrzymywania ciepła. Zaświeci się zielony wskaźnik .
- Gdy zaświeci się zielony wskaźnik, należy wymieszać ryż, a następnie pozostawić go w urządzeniu na kilka minut dłużej, aby uzyskać idealny, nieposklejany ryż.

Uwaga: Zawsze najpierw należy wsypać ryż. W przeciwnym razie będzie zbyt dużo wody.

Poniższa tabela zawiera wskazówki dotyczące gotowania ryżu:

WSKAZÓWKI: Zalecenia te są jedynie wskazówkami. Ilość wody można dostosować w zależności od preferencji.

PRZEWODNIK GOTOWANIA RYŻU – 8 MIAREK			
Ilość nieprzetworzonego ryżu (liczba miarek)	Ilość nieprzetworzonego ryżu (odpowiednik w gramach)	Poziom wody w naczyniu (+ ryż)	Porcje
2	300 g	Oznaczenie 2 miarek	3–4 osoby
4	600 g	Oznaczenie 4 miarek	5–6 osób
6	900 g	Oznaczenie 6 miarek	8–10 osób
8	1200 g	Oznaczenie 8 miarek	13–14 osób

Do gotowania ryżu czas i temperatura są ustawiane automatycznie.

Należy pamiętać, że istnieje 7 kroków:

Wstępne nagrzewanie => Wchłanianie wody => Szybki wzrost temperatury => Gotowanie => Odparowywanie wody => Duszenie ryżu => Utrzymywanie ciepła.

Czas gotowania zależy od ilości i rodzaju ryżu.

9.



Program TRYB RĘCZNY

Przyrządzenie każdego dania za pomocą urządzenia Simply Cook jest bardzo łatwe, również dzięki trybowi ręcznemu.

- Można ustawić własny czas gotowania i temperaturę, aby gotować zgodnie z własną intuicją.
- Można dostosować temperaturę, aby zachować automatyczne i stabilne monitorowanie temperatury lub zwiększyć moc i kontrolować sposób gotowania ulubionych posiłków.

- Dzięki ustawieniom niskiej temperatury w trybie ręcznym możliwe jest przygotowanie twarożku lub gotowanie sous-vide niektórych kategorii żywności.
- Oto kilka wskazówek, które zapewnią pomoc w przygotowaniu jeszcze większej liczby przepisów.
- W trybie ręcznym urządzenie zapisuje ostatnie zaprogramowane parametry do następnego użycia.






T°C	Co można zrobić?
40°C	Podgrzać jedzenie dla niemowląt
80°C	Przygotować twarożek / podgrzać delikatne danie
100°C	Doprowadzić wodę do wrzenia
110°C	Zrobić dżem
120°C	Ugotować makaron
130°C	Zarumienić składniki
140°C	Ugotować warzywa, ryby i drób
150°C	Upiec mięso
160°C	Usmażyć mięso i drób

- Przygotowywanie twarożku.** Podstawowym składnikiem niezbędnym do przygotowania twarożku jest kefir. Stosunek kefiru do twarożku wynosi około 4:1.

W przypadku robienia dżemu zalecana jest gotowanie z otwartą pokrywką.





- Przy podgrzewaniu** zimna żywność nie powinna przekraczać 1/2 objętości urządzenia. Zbyt duża ilość jedzenia może nie być dokładnie podgrzana. Wielokrotne używanie programu podgrzewania lub zbyt mała ilość jedzenia spowodują przypalenie dania oraz powstanie twardej warstwy na spodzie.
- Nie zaleca się podgrzewania gęstej owsianki, ponieważ może uzyskać papkowatą konsystencję.
- Nie podgrzewać długo przechowywanej zimnej żywności, aby uniknąć nieprzyjemnego zapachu.
- Przed podgrzaniem ryżu warto go wymieszać i dodać do niego nieco wody.
- Podczas podgrzewania zaleca się od czasu do czasu zamieszać jedzenie.

10. FUNKCJA OPÓŹNIONY START

- Aby skorzystać z funkcji opóźnionego uruchamiania, należy najpierw wybrać program i czas gotowania.
- Następnie nacisnąć przycisk  (Opóźnione uruchamianie) i wybrać zaprogramowany czas.
- Domyślny zaprogramowany czas rozpocznie program o wybranej godzinie.
- Zakres ustawień wynosi od wstępnie wybranego czasu gotowania do 24 godzin.
- Każde naciśnięcie przycisku  lub  zwiększa lub zmniejsza opóźnienie rozpoczęcia programu.
 - Po wybraniużądanego ustawienia czasu nacisnąć przycisk  (Start), aby uruchomić tryb gotowania. Wskaźnik  START będzie świecić, a na ekranie wyświetli się liczba godzin pozostałych do ukończenia programu gotowania.

Wskaźnik LED opóźnionego uruchomienia programu pozostaje włączony do momentu rozpoczęcia procesu gotowania. Po rozpoczęciu gotowania wskaźnik LED przełącza się z przycisku opóźnionego startu na przycisk minutnika.

Uwaga:

Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna w przypadku następujących programów:  (Smażenie),  (Wyrastanie ciasta / Jogurt),  (Wypiekanie) i  (Utrzymywanie ciepła).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy upewnić się, że robot wielofunkcyjny jest odłączony od sieci elektrycznej i całkowicie ostygł.
- Zdecydowanie zaleca się czyszczenie urządzenia gąbką po każdym użyciu (rys. 4, 5, 6).
- Po każdym użyciu należy wytrzeć skroploną parę z obudowy urządzenia.
- Naczynie do gotowania, miarkę, łyżkę i łyżkę do zupy można myć w zmywarce.

Naczynie do gotowania, koszyk parowy

- Nie zalecamy używania proszków ściernych ani gąbek do szorowania.
- Jeśli jedzenie przywarło do dna, należy wlać trochę wody do naczynia i pozostawić na chwilę do namoczenia przed umyciem.
- Naczynie do gotowania należy dokładnie osuszyć.

Dbanie o naczynie do gotowania.

- Aby zadbać o naczynie do gotowania, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:
- Aby naczynie pozostało w dobrym stanie, nie zalecamy krojenia w nim żywności.
- Należy pamiętać, aby zawsze wkładać naczynie z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego.
- Należy używać plastikowej lub drewnianej łyżki. Nie używać metalowych przyborów, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni naczynia (rys. 15).
- Aby uniknąć ryzyka korozji, nie należy wlewać octu do naczynia do gotowania.
- Powierzchnia miski może zmienić kolor po pierwszym użyciu lub przy dłuższym użytkowaniu. Zmiana koloru jest efektem działania pary i wody — nie ma to wpływu na korzystanie z urządzenia wielofunkcyjnego i nie jest niebezpieczne dla zdrowia. Można nadal bezpiecznie z niego korzystać.

Czyszczenie wewnętrznej pokrywki

Wyjąć pokrywę wewnętrzną, wypychając ją obiema rękami na zewnątrz (rys. 3). Oczyszczyć ją gąbką z płynem do mycia naczyń (rys. 4). Następnie należy wytrzeć pokrywę do sucha i umieścić ją z powrotem za 2 żebrami i popchnąć do góry, aż zostanie unieruchomiona (rys. 7–8).

Czyszczenie i pielęgnacja pozostałych części urządzenia

Obudowę urządzenia wielofunkcyjnego (rys. 6), wewnętrzną stronę pokrywy i przewód należy czyścić wilgotną szmatką i wycierać do sucha. Nie używać środków ściernych.

Nie używać wody do czyszczenia wnętrza urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie czujnika temperatury.




INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW TECHNICZNYCH





Opis niewłaściwego działania	Przyczyny	Rozwiązania
Wskaźniki panelu sterowania się nie świecą, a urządzenie się nie nagrzewa.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka elektrycznego.	Sprawdzić, czy urządzenie jest włączone i podłączone do gniazdka elektrycznego.
Wskaźniki panelu sterowania się nie świecą się, ale urządzenie się nagrzewa.	Problem z podłączeniem wskaźników lub wskaźniki są uszkodzone.	Wysłać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego w celu naprawy.
Wyciek pary podczas użytkowania.	Pokrywka jest nieprawidłowo zamknięta.	Otworzyć i ponownie zamknąć pokrywkę.
	Wewnętrzna pokrywka nie jest prawidłowo ustawiona lub złożona.	Upewnić się, że pokrywka wewnętrzna jest prawidłowo ustawiona (rys. 7–8).
	Uszczelka jest uszkodzona.	Wysłać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego w celu naprawy.
Ryż jest niedogotowany lub rozgotowany.	Za dużo lub za mało wody w stosunku do ilości ryżu.	Przeczytać informacje dotyczące ilości wody w tabeli gotowania ryżu. Należy zawsze najpierw wsypać ryż do naczynia do gotowania, a następnie dodać wodę do oznaczenia poziomu wody wewnątrz naczynia.

Opis niewłaściwego działania	Przyczyny	Rozwiązania
Ryż jest niedogotowany lub rozgotowany.	Niedostateczne duszenie.	Wysłać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego w celu naprawy.
Funkcja automatycznego utrzymywania ciepła nie działa (urządzenie pozostaje w programie gotowania lub nie nagrzewa się podczas utrzymywania ciepła).	Funkcja utrzymywania ciepła została anulowana przez użytkownika podczas ustawiania parametrów. Funkcja działa tylko w programach Owsianka, Zupa, Duszenie, Ryż/ Zboża.	
E0	Otwarty obwód lub zwarcie górnego czujnika.	Zatrzymać pracę urządzenia i uruchomić program ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, wysłać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego w celu naprawy.
E1	Otwarty obwód lub zwarcie dolnego czujnika.	

Uwaga: jeśli naczynie wewnętrzne jest zdeformowane, nie należy go dłużej używać — należy je wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

PL

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES			
www.tefal.com			
			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՏԵԲ Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 175, Կիև, 02121 Ուկրաինա
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/1 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jomalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa Maria 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB CR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1 year	جروب سبب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق أميا، سموحة

			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Reunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited C-67, 3RD FLOOR, DDA SHEDS, OKHLA PHASE 1, NEW DELHI – 110020, INDIA
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グループレセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル 東館 4階
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-ғимарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이트윈타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V., Calle Boulevard Miquel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterrij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lilleakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عُمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@BP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava

SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almagövers, 119-123, Complejo Ecorurban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Löfstöms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 10thai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

24/09/2019

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobdato / Ostopávká / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukupitsek / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izdajitve blaga / Datum kupovine / Vášarías dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата пролажуи / 購入日 / Дата продажн / Салгаган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készletkód / Код пролауи / Модел / Модель / Унићи / Модель / Yürüt / 製品リファレンス番号 / 製品번호 / 제품명 / Податоци за произволаи :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Aterförsäljarens namn och adress / Müttaja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса пролауи / 賣店名稱及地址 / 판매처명 / Название и адрес пролауи / Сатушынын атыуи мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / 賣店名稱及地址 :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Aterförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudis / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка пролауи / 輸入印 / Печать пролауи / Сатушынын мөһү / 販売店印 / 輸入店印 / 賣店印 / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

EN	p. 11 – 35
FR	p. 36 – 62
AR	p. 83 – 63
SK	p. 84 – 110
CS	p. 111 – 137
HU	p. 138 – 164
BS	p. 165 – 190
HR	p. 191 – 216
SR	p. 217 – 242
BG	p. 243 – 273
RO	p. 274 – 300
SL	p. 301 – 326
ET	p. 327 – 352
LV	p. 353 – 378
LT	p. 379 – 404
PL	p. 405 – 433