

ES

PT



45 in 1 Multicooker

www.groupeseb.com

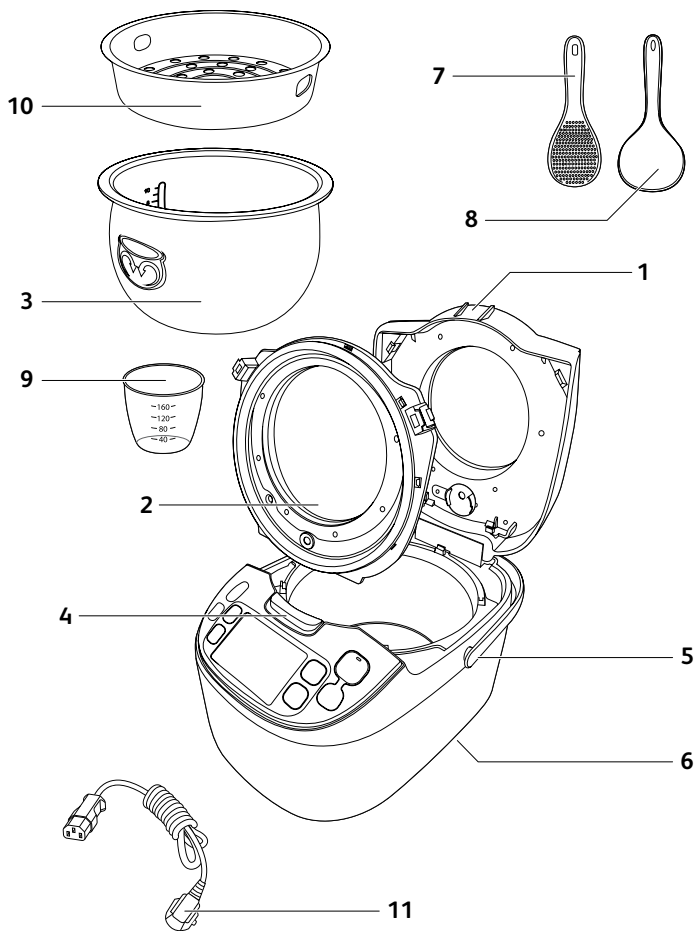




Fig.1



Fig.2

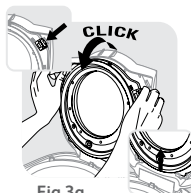


Fig.3a

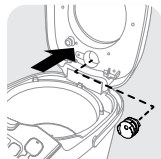


Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11

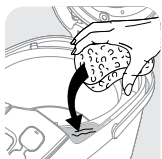


Fig.12



Fig.13



Fig.14



Fig.15

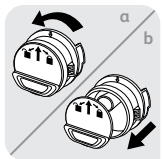


Fig.16

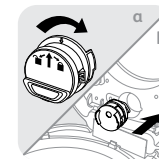
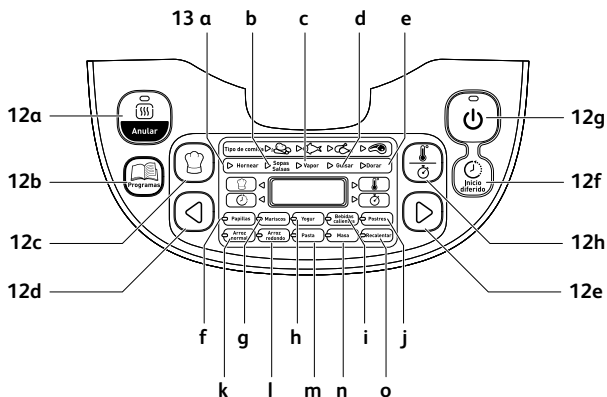


Fig.17



Fig.18

PANEL DE CONTROL



DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|--|
| 1 Tapa | h Temperatura/temporizador |
| 2 Tapa interna | 13 Indicadores de programa |
| 3 Olla interna extraíble | a Programa de hornear |
| 4 Botón de apertura de la tapa | b Programa de sopas/salsas |
| 5 Asa | c Programa de cocción al vapor |
| 6 Toma del cable de alimentación | d Programa de guisar |
| 7 Cuchara para arroz | e Programa de dorar |
| 8 Cuchara para sopa | f Programa de papillas |
| 9 Vaso medidor | g Programa de mariscos |
| 10 Cesta de cocción al vapor | h Programa de yogur |
| 11 Cable de alimentación | i Programa de bebidas calientes |
| 12 Panel de control | j Programa de postre |
| a Mantener caliente/cancelar | k Programa de arroz normal |
| b Menú | l Programa de arroz redondo |
| c Programa manual | m Programa de pasta |
| d "<" (disminuir/anterior) | n Programa de masa |
| e ">" (aumentar/siguiente) | o Programa de recalentamiento |
| f Inicio aplazado | |
| g Iniciar | |

Desembale el electrodoméstico

- Saque el electrodoméstico, todos los accesorios y los documentos impresos de la caja.
- Presione el botón de apertura para abrir la tapa (fig. 1).
Lea las instrucciones y siga de cerca el método de utilización.

Limpie el aparato

- Extraiga la olla (fig. 2) y desmonte la tapa interna (fig. 3a) y la válvula de presión (fig. 3b).
- Limpie la olla, la válvula y la tapa interna con una esponja y líquido lavavajillas.
- Limpie el exterior de la unidad y la tapa con un paño húmedo.
- Seque con cuidado.
- Vuelva a poner todos los componentes en sus lugares originales. Coloque la tapa interna correctamente en la tapa superior, posicónela por detrás de los 2 salientes, y empújela por la parte superior hasta que se quede acoplada. Conecte el cable de alimentación removible a la toma de la base del robot de cocina.

PARA LA UNIDAD Y TODAS SUS FUNCIONES

- Limpie el exterior de la olla con cuidado (sobre todo la parte inferior). Asegúrese de que no haya residuos o líquidos debajo de la olla o en el elemento de calentamiento eléctrico (fig. 5).
- Introduzca la olla en la unidad en la posición correcta (fig. 6).
- Compruebe que la tapa interna está bien instalada.
- Cierre la tapa y espere a escuchar un "clic".
- Conecte el cable de alimentación a la toma de la base del robot de cocina y enchúfelo a la toma de corriente. La unidad emitirá un pitido prolongado y todos los indicadores del panel de control se iluminarán momentáneamente. La pantalla mostrará entonces «----» y los indicadores se apagarán. Una vez que la unidad está en el modo de espera, podrá seleccionar el programa del menú que desee.
- No toque el elemento de calentamiento eléctrico con la unidad enchufada o después de la cocción. No mueva la unidad de un lugar a otro cuando está en uso o justo después de guisar.
- Esta unidad está diseñada exclusivamente para uso en interiores.

Nunca ponga la mano sobre la salida de vapor cuando está guisando, ya que podría causarle quemaduras (fig. 10).

Una vez que empiece a guisar, si desea cambiar un programa del menú elegido erróneamente, pulse el botón «KEEP WARM/CANCEL» para elegir otro programa.

Utilice solamente la olla interna incluida en la unidad.

No vierta agua ni añada ingredientes en la unidad sin la olla instalada.

La cantidad máxima de agua + ingredientes no debe exceder la marca superior del interior de la olla (fig. 7).

CUADRO DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

Programas	Automático	Manual	Tipo de alimento	Tiempo de cocción			Inicio aplazado		Temperatura (°C)		Posición de la tapa		Mantener caliente	
				Tiempo por defecto	Rango	Cada vez (min)	Rango	Cada vez (min)	Predeterminado	Rango	Cerrada	Abierta		
Hornear	4	4	Verdura	25 min	5 min-4 h	5	Tiempo de cocción -24 h	5	140 °C	100/120/ 140/160	*		*	
			Pescado	20 min					160 °C					
			Ave	40 min					160 °C					
			Carne	50 min					160 °C					
Sopas / Salsas	4		Verdura	40 min	10 min-3 h		5	Tiempo de cocción -24 h	100 °C		*		*	
			Pescado	45 min										
			Ave	50 min										
			Carne	60 min										
Vapor	4		Verdura	35 min	5 min-3 h		5	Tiempo de cocción -24 h	100 °C		*		*	
			Pescado	25 min										
			Ave	45 min										
			Carne	55 min										
Guisar	4	2	Verdura	60 min	20 min-9 h		5	Tiempo de cocción -24 h	100 °C	90/100	*		*	
			Pescado	25 min										
			Ave	1 h 30 min										
			Carne	2 h										
Dorar	4	4	Verdura	12 min	5 min-1 h 30 min		1		No	160 °C	100/120/ 140/160	*	*	*
			Pescado	10 min										
			Ave	15 min										
			Carne	20 min										
Papillas	1		-	45 min	5 min-2 h	5	Tiempo de cocción -24 h	5	100 °C	-	*		1 h máx.	
Mariscos	1		-	25 min	5 min-2 h	5		5	100 °C	-	*		*	
Yogur	1		-	8 h	1 h-2 h	15	-		40 °C	-	*			
Bebidas calientes	1		-	40 min	10 min-4 h	15	-		80 °C		*			
Postres		4	-	45 min	5 min-2 h	5	Tiempo de cocción -24 h	5	160 °C	100/120/ 140/160	*			
Aroz normal	1		-	Automático	Automático	-		5	Automático	-	*		*	
Aroz redondo	1		-	Automático	Automático	-		5	Automático	-	*		*	
Pasta	1		-	8 min	3 min-3 h	1		5	100 °C	-	*	*		
Masa	1		-	1 h	10 min-6 h	5		5	40 °C	40	*		*	
Recalentar		1	-	25 min	5 min-1 h	1		5	100 °C	-	*		*	
Mantener caliente		1	-	-	-	-		5	75 °C	-	*	75 °C	*	
Manual		1	-	30 min	5 min-9 h	5		5	100 °C	40-160	*	*	*	
Programas	28	17												
TOTAL		45												

El mantenimiento en caliente está disponible en el modo manual sólo si el programa base lo puede hacer. Por ejemplo, si usted selecciona el programa de yogur en modo manual, el mantenimiento en caliente no se activará una vez la cocción esté hecha.

- En el estado de espera, pulse el botón «Menu» para desplazarse por los programas siguientes: Hornear → Sopas/Salsas → Vapor → Guisar → Dorar → Papillas → Mariscos → Yogur → Bebidas calientesrr → Postre → Arroz normal → Arroz redondo → Pasta → Masa → Recalentar → Mantener caliente.
- La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado de cada programa (excepto para los programas de Arroz normal y Arroz redondo). El botón «Start» parpadeará y la función seleccionada se iluminará.

Nota:

Mantenga pulsado el botón «Menu» durante 5 segundos si desea cancelar el pitido.

Para volver a activar el pitido, pulse el botón del menú una segunda vez.

PROGRAMA DE HORNEAR

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de hornear (Baking). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará. A continuación, pulse «<» o «>» para seleccionar un tipo de alimento: verdura, pescado, ave o carne.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo. Pulse de nuevo «Temperature / Timer» para cambiar la temperatura pulsando «<» o «>».
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de hornear (Baking), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante. El robot de cocina sonará cuando alcance la temperatura seleccionada.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

PROGRAMA DE SOPA

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de sopa (Soup). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará. A continuación, pulse «<» o «>» para seleccionar un tipo de alimento: verdura, pescado, ave o carne.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de sopa (Soup), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

PROGRAMA DE COCCIÓN AL VAPOR

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de cocción al vapor (Steam). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará. A continuación, pulse «<» o «>» para seleccionar un tipo de alimento: verdura, pescado, ave o carne.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de cocción al vapor (Steam), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

Consejos para cocinar al vapor

- Utilice siempre una cantidad apropiada de agua que no alcance la cesta de cocción al vapor. Si se excede este nivel (2.5 L), se pueden producir derrames durante la cocción. A modo de referencia, la marca de 2 tazas de la olla es equivalente a 1 L de agua aproximadamente.
- El tiempo aproximado de cocción al vapor es de 1h 30 min para 2 L de agua y 45 min para 1 L de agua.
- Coloque la cesta de cocción al vapor sobre la olla (fig. 4).
- Añada los ingredientes a la cesta.

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de estofado (Stew). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará. A continuación, pulse «<» o «>» para seleccionar un tipo de alimento: verdura, pescado, ave o carne.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo. Pulse de nuevo «Temperature / Timer» para cambiar la temperatura pulsando «<» o «>».
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de estofado (Stew), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

PROGRAMA DE SALTEADO

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de salteado (Crust Fry). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará. A continuación, pulse «<» o «>» para seleccionar un tipo de alimento: verdura, pescado, ave o carne.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo. Pulse de nuevo «Temperature / Timer» para cambiar la temperatura pulsando «<» o «>».
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de salteado (Crust Fry), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante. El robot de cocina sonará cuando alcance la temperatura seleccionada.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

Nota: añade siempre comida y aceite cuando utilice este programa. Se puede producir un fallo o una situación de peligro si solo se utiliza aceite.

PROGRAMA DE COMIDA PARA BEBÉ

- Este programa se utiliza para preparar la comida del bebé añadiendo pequeñas cantidades de agua con el fin de obtener una textura adecuada para los niños pequeños.
- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de comida para bebé (Baby food). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de comida para bebé (Baby food), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.
- Para motivos de seguridad, la unidad solo mantendrá la comida caliente durante 1 hora.

Nota: una vez preparada la comida para el bebé, deberá consumirse en el espacio de 1 hora.

PROGRAMA DE CREMA DE AVENA

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de crema de avena (Porridge). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará la función de crema de avena (Porridge), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de yogur (Yogurt). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado «08:00» y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de yogur (Yogurt), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Al finalizar la preparación, la unidad emitirá un pitido.

La unidad no mantendrá la comida caliente cuando esta termine de hacerse.

Se utilizan recipientes de vidrio resistente al horno para hacer yogur.

SELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué tipo de leche se debe utilizar?

Salvo que se estipule lo contrario, todas nuestras recetas están preparadas utilizando leche de vaca. También puede utilizar derivados vegetales, como leche de soja, o leche de oveja o cabra, pero en estos casos la firmeza del yogur podría variar en función de la leche utilizada. La leche cruda, las leches de larga vida y los demás tipos de leches que se describen a continuación son adecuados para usar con la unidad:

- **Leche esterilizada de larga vida:** La leche entera UHT produce un yogur de mayor firmeza. El uso de leche semidesnatada producirá un yogur de una consistencia menor, aunque también puede usar leche semidesnatada con una o dos medidas de leche en polvo.
- **Leche pasteurizada:** esta leche produce un yogur más cremoso con una delgada capa de nata.
- **Leche cruda (leche de granja):** esta leche debe hervirse primero. Se recomienda dejar hervir por un tiempo prolongado, dado que puede resultar peligrosa en caso de no hervirse. Seguidamente, espere a que se enfríe antes de usarla con la unidad. No se recomienda usar yogur ya preparado para fermentar la leche cruda.
- **Leche en polvo:** la leche en polvo producirá un yogur muy cremoso. Siga las instrucciones del envase.

Utilice leche entera, preferiblemente UHT de larga vida.

La leche cruda (fresca) o pasteurizada debe hervirse y dejarse enfriar, y después debe removerse la capa de nata.

El agente de fermentación

Para yogur

Puede provenir:

- De un **yogur natural** comprado en una tienda con la fecha de expiración más prolongada posible, de manera que contenga más bioactivos y se obtenga así un yogur más consistente.
- De un **agente de fermentación seco congelado**. En este caso, siga el tiempo de activación especificado en las instrucciones del agente de fermentación. Estos agentes de fermentación pueden encontrarse en supermercados, farmacias y tiendas especializadas en productos para la salud.
- De un **yogur preparado recientemente** —debe ser un yogur natural y preparado recientemente—. Esto se conoce como fermentación. Tras el proceso de fermentación, el yogur utilizado pierde bioactivos y existe un mayor riesgo de que produzca un yogur de menor consistencia. En tales casos, deberá empezar de nuevo con otro yogur de tienda o con un agente de fermentación seco congelado.

Si ha hervido la leche, espere a que alcance la temperatura ambiente antes de añadir el agente de fermentación.

Si está demasiado caliente, puede destruir las propiedades del agente de fermentación.

Tiempo de fermentación

- El yogur requerirá de 6 a 12 horas de fermentación en función de los ingredientes básicos utilizados y del resultado que busque.



- Una vez que se haya hecho el yogur, métalo en el frigorífico 4 horas como mínimo y consérvelo 7 días como máximo en su interior.

PROGRAMA DE NATA/QUESO

- Este programa se utiliza para hacer queso blando. Se recomienda usar leche entera y un poco de queso blando fresco.
- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de nata/queso (Cream/Cheese). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado «1:10» y la luz roja de «Start» parpadeará.

- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de nata/queso (Cream/Cheese), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.



PROGRAMA DE POSTRE

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de postre (Dessert). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado «00:45» y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo. Pulse de nuevo «Temperature / Timer» para cambiar la temperatura pulsando «<» o «>».
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de postre (Dessert), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.


PROGRAMA DE ARROZ/CEREALES

- Añada la cantidad requerida de arroz en la olla con el vaso medidor (fig. 8). A continuación, llene la olla con agua hasta la marca de tazas que corresponda (fig. 9).
- Cierre la tapa.

Nota: siempre debe añadir primero el arroz, de lo contrario habrá demasiada agua.

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de arroz/cereales (Rice/Cereal). Cuando la pantalla muestre «» y la luz de «Start» parpadee, pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de arroz/cereales (Rice/Cereal), la luz de «Start» se encenderá y el símbolo «» parpadeará en la pantalla.
- Una vez que se termine de preparar la comida, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

PROGRAMA DE ARROZ PILAF/RISOTTO

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de arroz Pilaf/Risotto (Pilaf/Risotto). Cuando la pantalla muestre «» y la luz de «Start» parpadee, pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de arroz Pilaf/Risotto (Pilaf/Risotto), la luz de «Start» se encenderá y el símbolo « -- » parpadeará en la pantalla.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

CONSEJOS PARA UN ARROZ EN SU PUNTO (Programas de arroz/cereales y arroz pilaf/risotto)

- Antes de iniciar la cocción, mida la cantidad de arroz con el vaso medidor y enjuague el arroz (salvo que se vaya a hacer un risotto).
- Distribuya bien el arroz por toda la superficie de la olla. Llene la olla con agua hasta el nivel de agua apropiado (graduación en tazas).
- Cuando el arroz esté listo —el indicador "Keep Warm" está encendido—, agite el arroz y déjelo reposar en el robot de cocina unos minutos más para conseguir un arroz con granos sueltos.

El cuadro a continuación proporciona una guía para cocer el arroz:

GUÍA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ BLANCO - 10 tazas

Vasos medidores	Arroz en gramos	Nivel de agua en la olla (+ arroz)	Personas
2	300 g	Marca de 2 tazas	3-4 personas
4	600 g	Marca de 4 tazas	5-6 personas
6	900 g	Marca de 6 tazas	8-10 personas
8	1200 g	Marca de 8 tazas	13-14 personas
10	1500 g	Marca de 10 tazas	16-18 personas

El tiempo y la temperatura son automáticos para la cocción del arroz. Estos son los 7 pasos que se siguen:

Precalentar => Absorber el agua => Aumento rápido de la temperatura
=> Mantener en ebullición => Evaporar el agua => Cocer el arroz a fuego lento => Mantener caliente.

El tiempo de cocción depende del tipo y cantidad de arroz.

- Para cocinar bien la pasta es importante que el agua alcance la temperatura correcta antes de añadir la pasta.
- Pulse el botón «Menu» para seleccionar la función de pasta (Pasta). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado «00:08» y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará la función de pasta (Pasta), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- El robot de cocina emitirá un sonido cuando el agua alcance la temperatura apropiada. Añada la pasta en el agua y pulse de nuevo «Start» para empezar a contar el tiempo. Mientras el usuario no pulse el botón «Start», el tiempo de cocción no se iniciará y el robot de cocina mantendrá el agua a la temperatura apropiada. **La tapa debe permanecer abierta durante la cocción de la pasta.**
- Al terminar de cocerse, la unidad emitirá tres pitidos.

Nota: la unidad no mantendrá la comida caliente con este programa.

PROGRAMA DE LEUDACIÓN DEL PAN

- Esta función se utiliza para leudar la masa del pan a 40°C después de amasarla manualmente y antes de hornearla.
- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de leudación del pan (Bread rising). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de leudación del pan (Bread rising), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.

Consejos para proteger la masa (leudación):

- Prepare la masa por separado, póngala en la olla, cierre la tapa y seleccione «Bread rising».
- Una vez que la masa esté lista, puede utilizar la función "Baking" a 160°C para hornearla por un periodo de 20-23 minutos. Tras este periodo, dele la vuelta y déjela hornear otros 23 minutos aproximadamente (en función de la cantidad de masa horneada).

FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO

- Este programa solo debe utilizarse para recalentar la comida.
- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de recalentar (Recalentar). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de recalentar (Reheat), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez que termine de recalentar la comida, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

ATENCIÓN

- La comida fría no debe exceder la mitad (1/2) de la capacidad del robot de cocina. Si añade demasiada comida, no podrá calentarse bien. Si añade muy poca comida o usa el programa "Reheat" reiteradamente, la comida podría quemarse formando una capa dura en el fondo.
- Se recomienda no recalentar la crema de avena espesa, dado que podría formar una pasta.
- No recaliente comida fría que se haya guardado durante mucho tiempo a fin de evitar malos olores.

FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE/CANCELACIÓN

Este botón tiene 2 funciones diferentes: mantener caliente y cancelar.

1. Función de mantener caliente:

1.1 Mantener caliente manualmente:

Pulse «Keep warm/Cancel» —la luz de «Keep warm/Cancel» se enciende—, para que el robot de cocina inicie la función para mantener la comida caliente.

1.2 Mantener caliente automáticamente:

El robot de cocina iniciará la función de mantener la comida caliente automáticamente cuando termine de guisar la comida (esta función se excluye en algunos de los programas del menú). La unidad emitirá tres pitidos e iniciará automáticamente la función para mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo que se mantiene caliente aparecerá en la pantalla.

Si desea cancelar la función de mantener la comida caliente cuando finaliza la cocción: mantenga pulsado «Keep warm» durante 5 segundos antes de iniciar el programa de cocina.

Si desea volver a activar la función automática para mantener la comida caliente, pulse de nuevo el botón «Keep warm» durante 5 segundos.

2. Función de cancelación:

- Pulse el botón "Keep warm/Cancel" para cancelar todos los ajustes realizados y volver al modo de espera.

Consejo: para mantener el buen sabor de la comida, limite el tiempo que la comida permanece caliente a 12 horas.

FUNCIÓN MANUAL

- La función manual se utiliza para memorizar sus programas de cocción favoritos.
- En el modo de espera, pulse el botón «DIY» para iniciar la función manual. El robot de cocina iniciará la función manual mostrando el tiempo de cocción por defecto en la pantalla y con la luz de "Start" parpadeando.
- 2 posibilidades para ajustar la función manual:
 - pulse "Temperature / Time" si desea establecer un tiempo y una temperatura estable para su programa.
 - Si desea utilizar un programa del menú como base para su programa, pulse el botón de menú y seleccione el programa de cocción deseado. Una vez seleccionado el programa del menú, modifíquelo pulsando el botón "Temperature / Time".
- Una vez preparada la comida, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

Nota:

- Algunos programas de cocción son programas totalmente automáticos y no permiten ajustar la temperatura y/o el tiempo de cocción.
- El robot de cocina memoriza el último tiempo de cocción y la temperatura introducidos en la función manual para la próxima vez que utilice esta función.
- A fin de proteger la unidad, los ajustes de la temperatura y el tiempo de cocción están restringidos en la función manual:
Entre 40 y 100 °C, el tiempo de cocción puede ser de 1 min a 9h.
Entre 105 y 160 °C, el tiempo de cocción puede ser de 1 min a 2h.

FUNCIÓN DE INICIO APLAZADO

- Para usar la función de aplazamiento del inicio, elija primero el programa de cocción y el tiempo de cocción. A continuación, pulse el botón «Delayed start» y elija un tiempo de aplazamiento. El tiempo de aplazamiento por defecto cambiará en función del tiempo de cocción seleccionado. El tiempo de aplazamiento puede ajustarse desde el tiempo de cocción hasta 24 horas. El tiempo de aplazamiento del inicio disminuirá o aumentará cada vez que pulse «<» o «>» respectivamente.
- Cuando haya seleccionado el tiempo de aplazamiento, pulse el botón «Start» para acceder al programa de cocción elegido. El indicador de «Start» permanecerá encendido y la pantalla mostrará el número de horas que haya establecido.

FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

- Para usar la función del temporizador, elija primero el programa de cocción y el tiempo de cocción. A continuación, pulse el botón «Temperature/Timer» y establezca el tiempo de cocción. El tiempo de cocción disminuirá o aumentará cada vez que pulse «<» o «>» respectivamente.
- Cuando haya seleccionado el tiempo de cocción, pulse el botón «Start» para acceder al modo de cocción elegido. El indicador de «Start» permanecerá encendido.
- Después de iniciar la función de aplazamiento del inicio, el tiempo de cocción puede comprobarse pulsando el botón «Temperature / Timer».
- El tiempo de cocción puede modificarse durante la cocción pulsando el botón «Temperature / Timer». Una vez seleccionado el tiempo de cocción, si no realiza ninguna otra acción durante 5 segundos, el robot de cocina reanudará la cocción restante utilizando el nuevo ajuste.

FUNCIÓN DE TEMPERATURA

- Para usar la función de temperatura, elija primero el programa de cocción y el tiempo de cocción. A continuación, pulse el botón «Temperature/Timer» y seleccione la temperatura. La temperatura de cocción por defecto cambiará en función del programa de cocción seleccionado. La temperatura disminuirá o aumentará cada vez que pulse «<» o «>» respectivamente.
- Cuando haya seleccionado la temperatura, pulse el botón «Start» para acceder al modo de cocción elegido. El indicador de «Start» permanecerá encendido.

- La temperatura puede modificarse durante la cocción pulsando el botón "Temperature / Timer". Una vez seleccionada la temperatura, si no realiza ninguna otra acción durante 5 segundos, el robot de cocina reanudará el resto de la cocción a partir del nuevo ajuste.

AL FINALIZAR LA COCCIÓN

- Abra la tapa (fig. 1).
- Utilice guantes de cocina para manipular la olla y el cesto de cocción al vapor (fig. 11).
- Sirva la comida con la cuchara que se incluye con la unidad y vuelva a cerrar la tapa.
- La comida se puede mantener caliente 24 horas como máximo.
- Pulse el botón «Keep Warm/Cancel» para dejar de mantener la comida caliente.
- Desenchufe la unidad.

MISCELÁNEO

- La unidad dispone de una función de memoria. En caso de fallo eléctrico, el robot de cocina mantendrá en la memoria el estado de la cocción antes de que se produjera el fallo y reanudará el proceso de cocción, siempre y cuando la corriente vuelva a activarse en un espacio de 2 segundos. Si el fallo eléctrico dura más de 2 segundos, el robot de cocina cancelará el proceso de cocción previo y volverá al modo de espera.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el robot de cocina está desenchufado y enfriado por completo antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda encarecidamente limpiar la unidad con una esponja después de cada uso (fig. 12).
- La olla, la tapa interna, el vaso medidor y las cucharas de sopa y arroz pueden lavarse en el lavavajillas (fig. 13).

Olla, cesta de cocción al vapor

- No se recomienda el uso de agentes desengrasantes o estropajos metálicos.
- Si hay restos de comida incrustados en el fondo de la olla, añada un poco de agua para remojarla por un tiempo antes de lavarla.
- Seque la olla con cuidado.

Cuidado de la olla

Siga las instrucciones siguientes para cuidar de la olla:

- Para mantener la olla en buen estado, no corte nunca la comida en su interior.
- Procure poner siempre la olla en el robot de cocina.
- Para evitar daños en la superficie de la olla, utilice la cuchara que se incluye con la unidad o una cuchara de madera. No utilice cucharas metálica (fig. 14).
- Para evitar la corrosión, no vierta vinagre en la olla.
- El color de la superficie de la olla puede cambiar después de utilizarla por primera vez o después de un uso prolongado. Este cambio de color se debe a la acción del vapor y el agua. No tiene ningún efecto en el uso del robot de cocina, ni es peligroso para la salud. Se puede seguir utilizando con perfecta normalidad de manera segura.

Limpieza de la válvula de presión

- Cuando limpie la válvula de presión, desmóntela de la tapa (fig. 15) y ábrala girando hacia «open» (fig.16a y 16b). Después de limpiar la válvula, séquela con un paño, haga coincidir sus dos partes y gire una de ellas hacia «close». Por último, vuelva a poner la válvula en la tapa del robot de cocina (fig.17a y 17b).

Limpieza y cuidados de otras partes de la unidad

- Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior del robot de cocina (fig. 18), el interior de la tapa y el cable de alimentación; séquelos con un paño. No utilice productos abrasivos.
- No utilice agua para limpiar el interior de la unidad, dado que podría dañar el sensor térmico.

Descripción del fallo	Causas	Soluciones
Los indicadores están apagados y la unidad no calienta.	La unidad no está enchufada.	Compruebe que el cable de alimentación está enchufado a la toma de corriente.
Los indicadores están apagados, pero la unidad está calentando.	Problema con la conexión de la luz indicadora, o la luz indicadora está dañada.	Envíe la unidad a un centro de reparación autorizado para que la reparen.
Fuga de vapor durante la cocción.	La tapa está mal cerrada.	Abra y cierre la tapa de nuevo.
	La válvula de presión no está bien instalada o le falta alguna pieza.	Detenga el proceso de cocción (desenchufe el producto) y compruebe que no falta ninguna pieza en la válvula (2 partes unidas la una a la otra) y que está bien instalada.
	La tapa o la válvula de presión están dañadas.	Envíe la unidad a un centro de reparación autorizado para que la reparen.
El arroz está a medio cocer o demasiado hecho.	Muy poca o demasiada agua en comparación con la cantidad de arroz.	Consulte el cuadro para calcular la cantidad de agua.

Descripción del fallo	Causas	Soluciones
El arroz está a medio cocer o demasiado hecho.	No se ha hervido a fuego lento durante suficiente tiempo.	Envíe la unidad a un centro de reparación autorizado para que la reparen.
La función para mantener la comida caliente automáticamente no funciona (la unidad permanece en el programa de cocción o no mantiene la comida caliente).	La función para mantener la comida caliente ha sido cancelada por el usuario durante los ajustes. Consulte el párrafo relacionado con la función para mantener caliente la comida.	
E0	Circuito abierto cortocircuitado del sensor superior.	Detenga la unidad y reinicie el programa. Si el problema se repite, envíe la unidad a un centro de reparación autorizado para que la reparen.
E1	Circuito abierto o cortocircuitado del sensor inferior.	

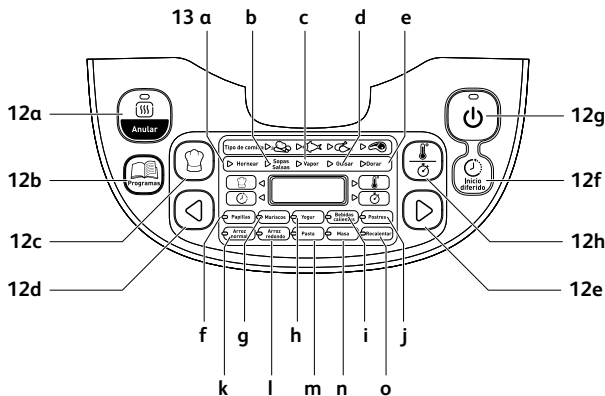
Observación: Si la olla interna está deformada, deje de utilizar la unidad hasta que consiga una olla de repuesto de un centro de reparación autorizado.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL



¡Ayude a proteger el medioambiente!

- ① Su aparato incluye materiales que pueden recuperarse o reciclarse.
- ➔ Llévelo a un lugar de recogida municipal.



DESCRIÇÃO

- | | |
|--|--|
| 1 Tampa | f Botão "Início diferido" |
| 2 Tampa interior | g Botão "Iniciar" |
| 3 Cuba interior amovível | h Botão "Temperatura/
Temporizador" |
| 4 Botão de abertura da tampa | 13 Indicadores de funções |
| 5 Pega | a Programa cozer |
| 6 Entrada para o cabo de alimentação | b Programa sopas/molhos |
| 7 Colher de arroz | c Programa vapor |
| 8 Colher de sopa | d Programa guisar |
| 9 Copo medidor | e Programa dourar |
| 10 Cesto de vapor | f Programa comida para bebé |
| 11 Cabo de alimentação | g Programa marisco |
| 12 Painel de controlo | h Programa iogurte |
| a Botão "Manter quente/
Cancelar" | i Programa bebidas quentes |
| b Botão "Menu" | j Programa sobremesa |
| c Botão "DIY" (feito pelo
utilizador) | k Programa arroz |
| d Botão "<" (diminuir/anterior) | l Programa arroz redondo/risotto |
| e Botão ">"(aumentar/seguite) | m Programa massa |
| | n Programa massa para levar |
| | o Programa reaquecer |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retirar o aparelho da embalagem

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

Leia atentamente o manual e siga cuidadosamente as instruções de utilização.

Limpar o aparelho

- Retire a cuba – Imagem 2, a tampa interior e a válvula de pressão – Imagem 3a e 3b.
- Limpe a cuba, a válvula e a tampa interior com uma esponja e detergente líquido para a loiça.
- Limpe o exterior do aparelho e a tampa com um pano ligeiramente embebido em água.
- Seque cuidadosamente.
- Coloque todos os elementos na sua posição inicial. Instale a tampa interior na posição correcta sobre a tampa superior da máquina. A seguir, coloque a tampa interior atrás das 2 abas e prima o topo até fixar. Coloque o cabo amovível na entrada da base do aparelho.

PARA O APARELHO E TODAS AS FUNÇÕES

- Limpe cuidadosamente a parte exterior da cuba (especialmente o fundo). Certifique-se de que não existem resíduos estranhos nem líquido por baixo da cuba e no elemento de aquecimento – Imagem 5.
- Coloque a cuba no aparelho, certificando-se de que fica bem posicionada – Imagem 6.
- Certifique-se de que a tampa interior fica bem colocada.
- Feche a tampa. Ouvirá um "clique".
- Coloque o cabo de alimentação na entrada da base do aparelho e ligue a ficha à corrente. O aparelho emite um sinal sonoro prolongado e todos os indicadores no painel de controlo acendem por um instante. Quando o ecrã apresentar "----", todos os indicadores desligam-se. O aparelho entra no modo de espera. Pode seleccionar as funções do menu conforme desejado.
- Não toque no elemento de aquecimento quando o aparelho estiver ligado ou após a cozedura. Não transporte o aparelho durante a utilização ou após a cozedura.
- Este aparelho foi criado para ser usado apenas no interior de casa.

Nunca coloque a mão na abertura do vapor durante a cozedura. Pode queimar-se - Imagem 10.

Após iniciar a cozedura, se desejar alterar o menu de cozedura selecionado devido a um erro, prima o botão de "MANTER QUENTE/CANCELAR" e volte a escolher o menu desejado.

Use apenas a cuba interior fornecida com o aparelho.

Não deite água nem ingredientes para o interior do aparelho sem a cuba no interior.

A quantidade máxima de água + ingredientes não deverá exceder a marca mais alta dentro da cuba - Imagem 7.

TABELA DE PROGRAMAS DE COZEDURA

Programas	Automático	Manual	Tipo de comida	Tempo de cozedura			Início diferido		Temperatura (°C)		Posição da tampa		Manter quente
				Tempo predefinido	Ajustável	A cada (min)	Máximo	A cada (min)	Predefinição	Ajustável	Fechada	Aberta	
Cozer	4	4	Vegetais	25 min	5 min-4h	5	Tempo de cozedura ~24h	5	140 °C	100/120/140/160	*	*	
			Peixe	20 min					160 °C				
			Aves	40 min					160 °C				
			Carne	50 min					160 °C				
Sopas/ Molhos	4		Vegetais	40 min	10 min-3h	5	Tempo de cozedura ~24h	5	100 °C	-	*	*	
			Peixe	45 min									
			Aves	50 min									
			Carne	60 min									
Vapor	4		Vegetais	35 min	5 min-3h	5	Tempo de cozedura ~24h	5	100 °C	-	*	*	
			Peixe	25 min									
			Aves	45 min									
			Carne	55 min									
Guisar	4	2	Vegetais	60 min	20 min-9h	5	Tempo de cozedura ~24h	5	100 °C	90/100	*	*	
			Peixe	25 min									
			Aves	1h30 min									
			Carne	2h									
Dourar	4	4	Vegetais	12 min	5 min-1h30 min	1	-	Nº	160 °C	100/120/140/160	*	*	
			Peixe	10 min									
			Aves	15 min									
			Carne	20 min									
Comida para bebé	1		-	45 min	5 min-2h	5	Tempo de cozedura ~24h	5	100 °C	-	*	1h máx	
Marisco	1		-	25 min	5 min-2h	5	Tempo de cozedura ~24h	5	100 °C	-	*	*	
Iogurte	1		-	8h	1h-12h	15	-	5	40 °C	-	*	*	
Bebidas quentes	1		-	40 min	10 min-4h	15	-	5	80 °C	-	*	*	
Sobremesa		4	-	45 min	5 min-2h	5	Tempo de cozedura ~24h	5	160 °C	100/120/140/160	*	*	
								5	Automático	-	*	*	
Arroz	1		-	Automático	Automático	-	-	5	Automático	-	*	*	
Arroz redondo/risotto	1		-	Automático	Automático	-	-	5	Automático	-	*	*	
Massa	1		-	8 min	3 min-3h	1	-	5	100 °C	-	*	*	
Massa para levedar	1		-	1h	10 min-6h	5	Tempo de cozedura ~24h	5	40 °C	40	*	*	
Reaquecer		1	-	25 min	5 min-1h	1	-	5	100 °C	-	*	*	
Manter quente		1	-	-	-	-	-	5	75 °C	-	*	*	
Manual		1	-	30 min	5 min-9h	5	-	5	100 °C	40-160	*	*	
Programas	28	17											
TOTAL	45												

A função manter quente está disponível no programa manual apenas se o programa utilizado como base assim o permitir. Com efeito, se o programa iogurte for selecionado no modo manual, a função manter quente não será ativada após a cozedura.

BOTÃO MENU

- No modo de espera, prima o botão "Menu" para correr os seguintes programas: Cozer → Sopas/molhos → Vapor → Guisar → Dourar → Comida para bebés → Marisco → Iogurte → Bebidas quentes → Sobremesas → Arroz → Arroz redondo/risotto → Massa → Massa para levedar Reaquecer → Manter quente.
- O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido para cada função (exceto Arroz, Arroz redondo/Risotto). O botão "Iniciar" pisca e a respetiva função acende.

Nota:

Pode manter premido o botão "Menu" durante 5 segundos para cancelar o "beep", se necessário.

Se quiser adicionar o "beep", tem de premir uma segunda vez o botão Menu.

PROGRAMA COZER

- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Cozer". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido. A luz de "Iniciar" pisca a vermelho. A seguir, prima "<" ou ">" para selecionar o tipo de alimentos: Vegetais, peixe, aves ou carn.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura. Prima de novo "Temperatura/Temporizador" para alterar a temperatura, premindo "<" e ">".
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de "Cozedura". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante. O aparelho emite um sinal sonoro quando atinge a temperatura seleccionada.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no modo manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

PROGRAMA SOPAS/MOLHOS

PT

- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Sopas/Molhos". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido. A luz de "Iniciar" pisca a vermelho. A seguir, prima "<" ou ">" para selecionar o tipo de comida: Vegetais, peixe, aves ou carne.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura.
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no estado de cozedura de "Sopas/Molhos". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no estado de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

PROGRAMA VAPOR

- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Vapor". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido. A luz de "Iniciar" pisca a vermelho. A seguir, prima "<" ou ">" para selecionar o tipo de alimentos: Vegetais, peixe, aves ou carne.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura.
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura "Vapor". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no modo de manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

Recomendações para cozinhar a vapor

- A quantidade de água tem de ser a adequada e sempre abaixo do cesto de vapor. Exceder este nível (2,5L máx) pode causar derrames durante a utilização. Para informação, a marca de 2 chávenas na cuba corresponde a cerca de um litro de água.
- O tempo de cozedura aproximado para vapor são 1h30 para 2 litros de água, e 45 minutos para 1 litro de água.
- Coloque o cesto do vapor na cuba - Imagem 4.
- Adicione os ingredientes no cesto.

PROGRAMA GUI SAR

- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Guisar". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido. A luz de "Iniciar" pisca a vermelho. A seguir, prima "<" ou ">" para selecionar o tipo de alimentos: Vegetais, peixe, aves ou carne.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura. Prima de novo "Temperatura/Temporizador" para alterar a temperatura, premindo "<" e ">".
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Guisar". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no modo manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

PROGRAMA DOURAR

- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Dourar". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido. A luz de "Iniciar" pisca a vermelho. A seguir, prima "<" ou ">" para selecionar o tipo de alimentos: Vegetais, peixe, aves ou carne.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura. Prima de novo "Temperatura/Temporizador" para alterar a temperatura, premindo "<" e ">".
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Dourar". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante. O aparelho emite um som quando atinge a temperatura seleccionada.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no modo manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

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

PROGRAMA COMIDA PARA BEBÉ

PT

- Esta função permite preparar comida para bebê, cozinhando a comida com uma pequena quantidade de água para ter uma textura adequada para as crianças mais novas.
- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Comida para bebê". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido. A luz de "Iniciar" pisca a vermelho.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura.
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Comida para bebê". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no modo manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.
- Por razões de segurança, só está disponível 1 hora para a função de manter quente.

Nota: Quando a comida para bebê estiver pronta, deverá ser consumida no espaço de 1 hora.

PROGRAMA MARISCO

- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Marisco". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido. A luz de "Iniciar" pisca a vermelho.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura.
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Marisco". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no modo manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

PROGRAMA IOGURTE

- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Iogurte". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido "08:00". A luz de "Iniciar" pisca a vermelho.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura.
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Iogurte". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, o aparelho emite três "beeps".

Não existe função de manter quente no final da cozedura.

Para fazer iogurtes, use recipientes de vidro adequados para irem ao forno.

ESCOLHA DOS INGREDIENTES PARA O IOGURTE

Leite

Que leite deve usar?

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

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

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

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

O fermento

Para iogurte

Este é feito a partir de:

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

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

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

Tempo de fermentação

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



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

PROGRAMA BEBIDAS QUENTES

- Esta função serve para preparar bebidas quentes.
- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Bebidas quentes". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido "1:10". A luz de "Iniciar" pisca a vermelho.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura.
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Bebidas quentes". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.

PROGRAMA SOBREMESA

- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Sobremesa". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido "0:45". A luz de "Iniciar" pisca a vermelho.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura. Prima de novo "Temperatura/Temporizador" para alterar a temperatura, premindo "<" e ">".
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Sobremesa". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.

PROGRAMA ARROZ

- Deite a quantidade necessária de arroz na cuba usando o copo medidor fornecido – Imagem 8. A seguir, encha com água fria até à marca correspondente gravada na cuba – Imagem 9.
- Feche a tampa.

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

Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Arroz". O ecrã apresenta "1:10", a luz de "Iniciar" pisca. Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Arroz". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã pisca "--".

- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no modo manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

- Prima o botão "Menu" para seleccionar a função "Arroz redondo/Risotto". O ecrã apresenta " ", a luz de "Iniciar" pisca. Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Arroz redondo/Risotto". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã pisca "--".
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no modo manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

RECOMENDAÇÕES PARA UMA MELHOR COZEDURA DO ARROZ (Função de Arroz e Arroz redondo/Risotto)

- Antes de cozinhar, meça o arroz com o copo medidor e passe-o por água, excepto no caso do risotto.
- Coloque o arroz passado por água bem distribuído por toda a superfície da cuba. Encha com água até ao respetivo nível da água (a graduação em taças).
- Quando o arroz estiver pronto, quando a luz indicadora "Manter quente" acender, mexa o arroz e deixe-o no aparelho durante mais uns minutos, para obter o arroz perfeito com grãos soltos.

A tabela abaixo apresenta um guia para cozinhar arroz:

GUIA DE COZEDURA PARA ARROZ BRANCO – 10 taças

Copo medidor	Peso do arroz	Nível da água no recipiente (+ arroz)	Pessoas
2	300 g	Marca de 2 taças	3 pessoas – 4 pessoas
4	600 g	Marca de 4 taças	5 pessoas – 6 pessoas
6	900 g	Marca de 6 taças	8 pessoas – 10 pessoas
8	1200 g	Marca de 8 taças	13 pessoas – 14 pessoas
10	1500 g	Marca de 10 taças	16 pessoas – 18 pessoas

O tempo e a temperatura são automáticos para cozinhar arroz.

Tenha em conta que há 7 passos:

Pré-aquecimento => Absorção da água => Aumento rápido da temperatura => Manter a ferver => Evaporação da água => Refogar o arroz => Manter quente.

O tempo de cozedura depende da quantidade e tipo de arroz.

PROGRAMA MASSA

- Para cozinhar massa, é importante que espere até que a água atinja a temperatura adequada antes de adicionar a massa.
- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Massa". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido "0:08". A luz de "Iniciar" pisca a vermelho.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura da massa.
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Massa". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- O aparelho emite um som quando a água atingir a temperatura adequada. Coloque a massa na água e prima de novo o botão "Iniciar" para ligar o temporizador. Enquanto o utilizador não premir o botão de "Iniciar", o tempo da cozedura não é iniciado e o aparelho mantém a água com a temperatura adequada. **Enquanto cozinha massa, a tampa tem de estar aberta.**
- No final da cozedura, o aparelho emite três "beeps".

Nota: Não existe função de manter quente para esta função

PROGRAMA MASSA PARA LEVEDAR

- Esta função serve para levedar massa a 40 °C após amassar manualmente e antes de cozinhar.
- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Massas para Levedar". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido. A luz de "Iniciar" pisca a vermelho.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura.
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Massas para Levedar". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.

Recomendação para a mistura da massa (levedar):

- Para preparar a massa à parte, coloque-a na cuba, feche a tampa e seleccione a função "Massa para levedar".
- Quando a massa estiver pronta, pode usar a função de "Cozer" a 160 °C, para cozer durante 20 a 23 minutos. A seguir, vire do outro lado durante mais cerca de 23 minutos (dependendo da quantidade de ingredientes).

PROGRAMA REAQUECER

PT

- Esta função foi criada para reaquecer apenas alimentos cozinhados.
- Prima o botão "Menu" para selecionar a função "Reaquecer". O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido. A luz de "Iniciar" pisca a vermelho.
- Prima "Temperatura/Temporizador" para ativar a função de acerto do tempo e prima "<" e ">" para alterar o tempo de cozedura.
- Prima o botão "Iniciar". O aparelho entra no modo de cozedura de "Reaquecer". A luz de "Iniciar" acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no modo manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

CUIDADO

- A comida fria não deverá exceder 1/2 do volume do aparelho. Demasiada comida poderá não ser devidamente aquecida. O uso repetido de "Reaquecer" ou muito pouca comida pode fazer com que acabe por queimar a comida e deixar uma camada dura no fundo.
- Recomendamos que não reaqueça papa espessa, pois esta pode ficar muito pastosa.
- Não reaqueça comida que tem guardada há muito tempo, para evitar os odores.

FUNÇÃO MANTER QUENTE/CANCELAR

Existem 2 funções diferentes para este botão: Manter quente e Cancelar.

1. Função de manter quente:

1. Manter quente manualmente:

Pode premir manualmente o botão "Manter quente/Cancelar". A luz de "Manter quente/Cancelar" acende e o aparelho entra no modo manter quente.

1. Manter quente automaticamente:

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

Caso precise de pré-cancelar o manter quente automaticamente quando terminar de cozinhar: Mantenha premido "Manter quente" durante 5 segundos antes de iniciar o programa de cozedura. Se quiser voltar a ativar a função manter quente automaticamente, volte a premir durante 5 segundos o botão manter quente.

2. Função de cancelar:

- Prima o botão "Manter quente/Cancelar" para cancelar todos os dados e voltar ao modo de espera.

Recomendações: De modo a manter o bom sabor dos alimentos, limite o tempo de espera para menos de 12h.

PROGRAMA MANUAL

- A função "Feito pelo utilizador" serve para memorizar as suas escolhas de cozedura preferidas.
- Prima o botão "manual" para selecionar a função manual no modo de espera. O aparelho primeiro entra no estado manual com o ecrã a apresentar o tempo de cozedura predefinido e a luz de "Iniciar" a piscar.
- Existem 2 possibilidades para a configuração manual:
 - Se quiser ter uma temperatura e tempo estável para o seu programa, prima "Temperatura/Tempo" para definir a sua configuração.
 - Se quiser usar um menu como base do seu programa, prima o botão "Menu" para selecionar o seu programa de cozedura desejado. Após ter seleccionado o seu menu, pode modificar as configurações com "Temperatura/Tempo".
- No final da cozedura, ouvirá três "beeps". O aparelho entra no modo manter quente com o indicador de "Manter quente" a acender, e o ecrã começa a contar o tempo de manter quente.

Nota:

- **Alguns programas de cozedura são definidos como programas completamente automáticos, daí não ser possível ajustar a temperatura ou o tempo de cozedura.**
- **O aparelho memoriza a última temperatura e tempo de cozedura da configuração de manual para a utilização seguinte.**
- **Para proteger o aparelho, existe uma restrição na configuração da temperatura/tempo na função manual:**
Entre 40-100 °C, o tempo de cozedura vai de 1min a 9h
Entre 105-160 °C, o tempo de cozedura vai de 1min a 2h

FUNÇÃO DE INÍCIO DIFERIDO

- Para usar a função de início diferido, escolha primeiro um programa e o tempo de cozedura. A seguir, prima o botão "Início diferido" e escolha o tempo predefinido. O tempo predefinido muda, dependendo do tempo de cozedura seleccionado. O tempo predefinido do tempo de cozedura pode ir até às 24 horas. Cada vez que premir o botão "<" e ">", aumenta ou diminui o tempo de início diferido.
- Quando escolher o tempo predefinido desejado, prima o botão "Iniciar" para entrar no modo de cozedura. O indicador de "Iniciar" permanece ligado e o ecrã apresenta o número de horas escolhidas.

FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR

- Para usar a função de temporizador, escolha primeiro um programa e o tempo de cozedura. A seguir, prima o botão "Temperatura/Tempo" e escolha o tempo de cozedura. Cada vez que premir o botão "<" e ">", aumenta ou diminui o tempo de cozedura.
- Quando escolher o tempo de cozedura desejado, prima o botão "Iniciar" para entrar no modo de cozedura. O indicador de "Iniciar" permanece ligado.
- Pode ver o tempo de cozedura após começar o início diferido se premir o botão "Temperatura/Temporizador".
- Pode modificar o tempo de cozedura durante a cozedura premindo o botão "Temperatura/Temporizador". Após ter seleccionado o tempo de cozedura desejado e se não houver qualquer acção durante 5 segundos, o aparelho continua o resto da cozedura com a nova configuração.

FUNÇÃO DA TEMPERATURA

- Para usar a função da Temperatura, escolha primeiro um programa e o tempo de cozedura. A seguir, prima o botão "Temperatura/Tempo" e escolha a temperatura. A temperatura predefinida muda, dependendo do programa de cozedura seleccionado. Cada vez que premir o botão "<" e ">", aumenta ou diminui a temperatura.
- Quando escolher a temperatura desejada, prima o botão "Iniciar" para entrar no modo de cozedura. O indicador de "Iniciar" permanece ligado.
- Pode modificar a temperatura durante a cozedura premindo o botão "Temperatura/Temporizador". Após ter seleccionado a temperatura e se não houver qualquer acção durante 5 segundos, o aparelho continua o resto da cozedura com a nova configuração.

AO TERMINAR A COZEDURA

- Abra a tampa – Imagem 1.
- Tem de usar luvas de cozinha quando manusear a cuba de cozedura e o cesto de vapor – Imagem 11.
- Sirva a preparação com a colher fornecida com o seu aparelho e volte a fechar a tampa.
- O tempo máximo para manter quente são 24 horas.
- Prima o botão "Manter quente/Cancelar" para interromper o modo manter quente.
- Retire a ficha da tomada.

INFORMAÇÕES DIVERSAS

- O aparelho tem uma função de memória. No caso de falha de corrente, o aparelho memoriza o estado da cozedura exactamente antes da falha e continuará o processo de cozedura se a corrente voltar no espaço de 2 segundos. Se a falha de corrente durar mais de 2 segundos, o aparelho cancela a cozedura anterior e volta ao modo de espera.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente e que arrefeceu por completo antes de efetuar a limpeza e manutenção.
- Aconselhamos fortemente que limpe o aparelho após cada utilização com uma esponja – Imagem 12.
- A cuba, tampa interior, taça e colheres de arroz e de sopa podem ser lavadas à máquina – Imagem 13.

Cuba, cesto do vapor

- Não deve usar pós abrasivos nem esponjas de metal.
- Se a comida ficar colada no fundo, pode colocar água na cuba e deixar amolecer durante algum tempo antes de proceder à lavagem.
- Seque bem a cuba.

Cuidados a ter com a cuba

Relativamente à cuba, siga com atenção as instruções apresentadas a seguir:

- Para assegurar que mantém a qualidade da cuba, recomendamos que não corte os alimentos no seu interior.

- Certifique-se de que volta a colocar a cuba dentro do aparelho.
- Use a colher fornecida ou uma colher de pau em vez de uma colher de metal, para evitar danos na superfície da cuba – Imagem 14.
- Para evitar o risco de corrosão, não deite vinagre na cuba.
- A cor da superfície da cuba pode mudar após a primeira utilização ou após um uso prolongado. Esta alteração na cor deve-se à acção do vapor e da água e não tem qualquer efeito no uso do aparelho nem é perigoso para a sua saúde. É perfeitamente seguro continuar a utilizá-lo.

Limpar a válvula de micro pressão

- Quando limpar a válvula de micro pressão, retire-a da tampa – Imagem 15 e abra-a, rodando na direcção de "open" (abrir) - Imagem 16a e 16b. Após a limpeza, passe com um pano seco e una as duas partes, rodando na direcção de "close" (fechar). Depois, volte a colocar na tampa do aparelho – Imagem 17a e 17b.

Limpeza e cuidados com as outras peças do aparelho

- Limpe o exterior do aparelho – Imagem 18, o interior da tampa e o cabo com um pano ligeiramente embebido em água. Depois seque bem. Não use produtos abrasivos.
- Não use água para limpar o interior da estrutura do aparelho, pois isso pode danificar o sensor do calor.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Resolução de problemas	Causas	Soluções
As luzes indicadoras estão desligadas e não há aquecimento.	O aparelho não está ligado à corrente.	Certifique-se de que o cabo está ligado ao aparelho e a ficha está ligada na tomada.
As luzes indicadoras estão desligadas, mas há aquecimento.	Problema na ligação da luz indicadora, ou esta está danificada.	Envie para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que seja efectuada a reparação.
Fugas de vapor durante a utilização.	A tampa está mal fechada.	Volte a abrir e a fechar a tampa.
	A válvula de micro pressão não está bem posicionada, ou está incompleta.	Pare de cozinhar (desligue o produto da corrente) e certifique-se de que a válvula está completa (as 2 partes estão fixadas) e bem posicionada.
	A tampa ou a junta da válvula de micro pressão está danificada.	Envie para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que seja efectuada a reparação.
O arroz fica meio cozido ou leva muito tempo a cozinhar.	Demasiada água, ou pouca água, quando comparada com a quantidade de arroz.	Consulte a tabela quanto à quantidade de água.

Resolução de problemas	Causas	Soluções
O arroz fica meio cozido ou leva muito tempo a cozinhar.	Não cozeu o suficiente em lume brando.	Envie para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que seja efectuada a reparação.
A função manter quente automática falha (o produto continua no modo de cozedura ou não aquece).	A função de manter quente foi cancelada pelo utilizador durante a configuração. Consulte o parágrafo da função de manter quente.	
E0	O sensor no topo tem um circuito aberto ou curto-circuito.	
E1	O sensor no fundo tem um circuito aberto ou curto-circuito.	Desligue o aparelho e reinicie o programa. Se o problema ocorrer de novo, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado para se proceder à reparação.

Nota: Se a cuba interior ficar deformada, deixe de a usar e substitua-o, contactando um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

PROTECÇÃO AMBIENTAL



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ES

PT

NC00130523