

EN  
DE  
ES  
EL  
FR  
IT  
NL  
PT  
ZH  
AR

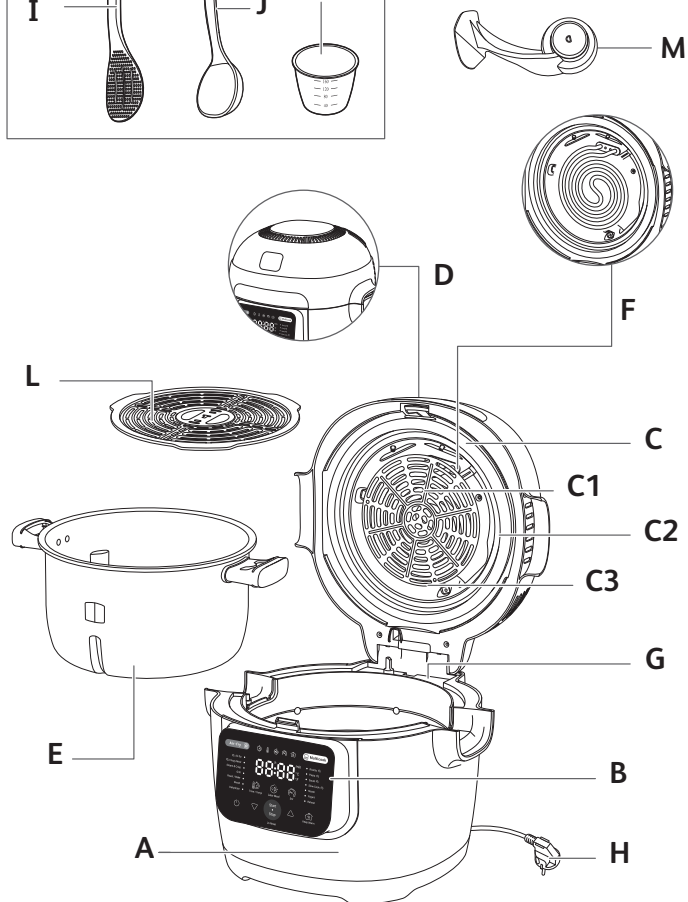
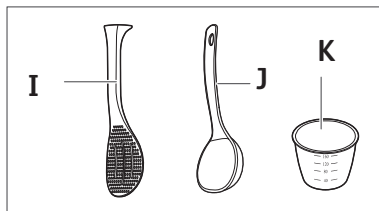


# Multicook ACTIFRY

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

## MAIN EXPLODED VIEW - PRODUCT

### ACCESSORIES INCLUDED



## DESCRIPTION

- A** Product Body
- B** Control panel
- C** Lid\*
  - C1** Inner ceramic heater protector\*
  - C2** Silicon gasket\*
  - C3** Steam outlet
- D** Opening button
- E** Removable cooking bowl
- F** Heating element
- G** Condensation collector area (to be wiped off after each use)
- H** Power cord
- I** Spatula
- J** Soup Ladle
- K** Measuring cup
- L** Cooking tray
- M** Paddle

*\*Depending on model  
\* Non-removable parts. Do not dismantle.*

## IMAGE REFERENCES



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

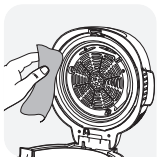


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

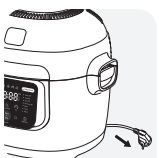


Fig. 9

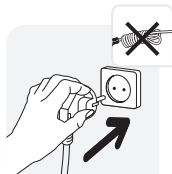


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

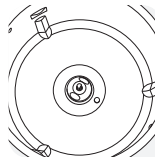


Fig. 16

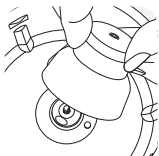


Fig. 17



Fig. 18

## SAFETY INSTRUCTIONS

EN

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- 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 must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by

people 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children.

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean the lid, bowl, body and basket with a sponge and some water. Clean the heating

element separately with a damp cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.

- Never immerse the appliance or the heating element unit in water!
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- 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 : do not spill liquid on the connector (depending on model).
- **WARNING:** Keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

**For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).**

- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given that there are so many different standards, if the appliance is to be used



in a country other than that in which it was bought, have it checked by Approved Service Centre.

- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- Never operate the appliance underneath kitchen cupboards or close to walls, allow at least 15cm around the appliance.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Never leave the appliance unattended whilst it is plugged in and switched on.

When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.

#### BEFORE THE FIRST USE

##### Unpack the appliance

- Remove all the stickers applied on the product.
- 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 on the top lid- fig.1. **Read the Instructions and carefully follow the operation method.**
- Please note : The silicon ring around the tray must be used during cooking.

##### Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2 the accessories and all the plastic and inserts from the product.
- Clean the bowl with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance, the ceramic plate of the lid and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position.

#### FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.7.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Close the lid in place so you hear a “click”.
- Follow the instructions on “HOW TO GET STARTED” section to set your cooking menu and refer to each menu for more details about the recommended usage.
- Do not touch the heating element at the bottom of the appliance, metal plate on the inner part of the lid 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.12**
- **Only use the inner bowl provided with the appliance.**
- **Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**
- **The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark (4L) inside the bowl - fig.8**

##### 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.

## 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.

## Using

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes and any sources of heat.
- 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 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 interfere 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 quantities 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 centre with original spare parts.
- For all Programs on the Left side (Air-Fry programs):
- All programs use the top heating element (air fry lid)
- In particular “Crispy Meal”, “Steam & Crisp” and “Bread” use both top and bottom elements at different cooking Stages (not simultaneously).
- For all Programs on the Right side (Multicook programs):
- All programs use the bottom heating element only

## THE CONTROL PANEL



## DESCRIPTION

| SETTING | Description                                                                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| A       | Indicates cooking program with Air fryer function                                     |
| B       | Press to set the time and temperature                                                 |
| C       | Power on / off                                                                        |
| D       | Using arrow up and down to choose cooking program and adjust the time and temperature |
| E       | Start / Stop<br>Long press for 2 sec to reset                                         |
| F       | Later meal                                                                            |
| G       | Keep warm                                                                             |
| H       | Stir on/off                                                                           |
| I       | Indicates cooking program with Multicooker function                                   |
| J       | Displays TIME, TEMP, LATER MEAL, STIR, KEEP WARM mode on                              |

## Sound management

Your Multicook will make beep sounds when; it turns on or off, when launching a program, when a program is finished, when the Multicook displays an error code.

Activate sounds for everything by long pressing «Later Meal» and «time/Temp» together for 3 seconds.

## HOW TO GET STARTED?

### General

- Temp/Timer => Shared option keys  $\Delta$  and  $\nabla$
- Operations that require a beep
  1. Start  $\Rightarrow$  "Beep" 1 time short
  2. Key Beeps  $\Rightarrow$  While user operating the machine (Selecting program/ adjust Time and TEMP)
  3. After the cooking program  $\Rightarrow$  "Finished sound"
  4. Error  $\Rightarrow$  "Beep" 2 times
- If "Stir" is on by default, the "Stir" indicator lights up and stays on while cooking. If you turn off the "Stir", the "Stir" light will go off => Turning off "Stir" does not affect other selected programs
- The Lighting status:
  1. Always on - working status
  2. Blinking- select status

## USAGE

### Air-fry (Manual programming)

- Press Arrow key up / down to select function «Air Fry». The screen displays the default cooking time.
- Press «Time / temp»  $\Rightarrow$  key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp»  $\Rightarrow$  to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light on and the screen displays the time. **For an optimal cooking performance, and to preserve the food's consistency, the paddle does not start turning until 10 minutes after the cooking has started.**

- Press «Stop» key to stop the cooking Program if you want to stop immediately, otherwise it will stop automatically after cooking finished.
- At the end of cooking, the beep will sound to indicate the program has finished.
- **Note:** Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger.
- **Recommended Tray position :** upper position (with paddle active) and lower position
- \* Please remove the paddle while using the tray in lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

## Crispy meal

1. Machine displays the full cooking time by default.  
The machine air fries from the top and heats from the bottom to create a crispy meal.
  2. Press Time icon to set the cooking time. Once cooking, the display will show the time remaining.
- The Crispy Meal cooking program – default Air fry time : 15m (starting display when setting the time) | Preheating+Steaming : 10m
- Press Arrow key up / down to select function **«Crispy meal »**.  
The screen displays the default cooking time
  - Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the Air fryer cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Air fryer temperature
  - Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
  - Press «Stop» key to stop the cooking program
  - At the end of cooking, the beep will sound to indicate the program has finished.
  - **Recommended Tray position :** upper position (with paddle active) and lower position
  - \* Please remove the paddle while using the tray in lower position
  - The stir function will be by default «off» to avoid the user putting the tray in the lower position and activating the paddle by mistake

- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

## Steam & Crisp

1. Machine displays the full cooking time by default
  2. Press Time icon to set the cooking time. Once cooking, the display will show the time remaining.
- The Steam & Crisp cooking program default Air fry time is 20m | Preheating+Steaming : 20m
- Press Arrow key up / down to select function **«Steam & Crisp»**.  
The screen displays the default cooking time
  - Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the Air fryer cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Air fryer temperature
  - Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
  - Press «Stop» key to stop the cooking program
  - At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
  - **Recommended Tray position :** upper position and lower position
  - It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

## Grill

- Press Arrow key up / down to select function **«Grill»**. The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Recommended Tray position :** upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

## Roast/ Bake

- Press Arrow key up / down to select function «**Roast/ Bake**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

## Bread

- Press Arrow key up / down to select function «**Bread**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the Air fryer cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Air fryer temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- Bread cooking program includes proving time which is a fixed time and temperature : 40°C for 50 mins Air Fry phase 1 : 200°C for 10 mins Air Fry phase 2 : adjustable time and temperature : 180°C for 15 mins. For detailed guidance. please follow the APP recipes Instruction.
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

## Dehydrate

- Press Arrow key up / down to select function «**Dehydrate**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Note:** Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

## Risotto

- Press Arrow key up / down to select function «**Risotto**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- Please follow the below steps for a perfect Risotto using this dedicated cooking program
- For best results we recommend using the keep warm for a maximum of 6 hours.
- **Keep warm** : For best results we recommend using the keep warm for a maximum of 6 hours.

## Recommended Risotto Recipe

| Step description                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ingredient/<br>Volume                                  | Cooking<br>program | Cooking<br>Time/<br>Temp | Position<br>of the<br>lid |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------------|
| Launch "Risotto " program and add the oil.                                                                                                                                                                                                                                               | Olive oil /<br>35 g                                    | Risotto            | 2 min /<br>160°C         | Lid<br>open               |
| Add the minced onion. It will be ready when it is golden but not brown. This step is used to evaporate the water contained in the onion.                                                                                                                                                 | Onion /<br>70 g                                        | Risotto            | 2.5<br>min /<br>160°C    | Lid<br>open               |
| Add the sliced mushrooms. This step is used to evaporate the water contained in the mushroom.                                                                                                                                                                                            | White<br>mushroom /<br>70 g                            | Risotto            | 2 min /<br>160°C         | Lid<br>open               |
| Add the rice. This step consists of cooking the rice in the oil until you obtain a translucent rice.                                                                                                                                                                                     | Arborio<br>Rice /<br>150 g                             | Risotto            | 3.5<br>mins /<br>160°C   | Lid<br>open               |
| For this step we add white wine and reduce it until it has completely evaporated.                                                                                                                                                                                                        | Dry white<br>wine /<br>50 g                            | Risotto            | 2<br>mins /<br>160°C     | Lid<br>open               |
| Incorporate the liquid, open the lid and launch 'Risotto' program. The stirring should be intermittent so as not to stir the grains continuously at the risk of breaking them. To check if the risotto is done, pull the spoon through the risotto, it should slowly go back into place. | Vegetable<br>Broth /<br>400 g                          | Risotto            | 7 mins                   | Lid<br>close              |
| Add butter and the paddle will stir and the butter will melt. after 1 mins cooking, "Risotto " cooking program finished.                                                                                                                                                                 | Butter                                                 | Risotto            | 1 mins                   | Lid<br>open               |
| At the end of 'Risotto' program, stop the appliance TAKE OUT THE RISOTTO, put in the plate and add the parmesan, before serving.                                                                                                                                                         | Put in the<br>plate add<br>Parmesan<br>Cheese /<br>10g | End                | NA                       | Lid<br>open               |

## Pasta

- To cook pasta it is important to wait until the water reaches boiling before adding pasta.
- Press Arrow key up / down to select function «**Pasta**». The screen displays the default cooking time after pre- heating
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- For best results, it is not recommended to use the keep warm function for Pasta**
- Later Meal function can be used on this program

## Sauté (Manual programming)

- Press Arrow key up / down to select function «**Saute**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- Keep warm** : No auto keep warm for this recipe, user can manually turn it on by pressing keep warm button

## Slow cook

- Press Arrow key up / down to select function «**Slow cook**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.

- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Keep warm** : up to 24 hours, be sure to put enough liquid in the pot to avoid burning the bottom of the pot and drying up the food

## Steam

- Press Arrow key up / down to select function «**Steam**». The screen displays the default cooking time after pre-heating.
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- Later Meal function can be used on this program

## Yoghurt

- Press Arrow key up / down to select function «**Yoghurt**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **These is no auto keep warm at the end of the cooking.**
- **Use for making yoghurt in oven-proof glass containers.**

## Reheat

- This function is intended to **reheat** only cooked food.
- Press Arrow key up / down to select function «Reheat ». The screen displays the default cooking Time

- Count with Max 1 hour for time, not able to adjust the time setting
- Press «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program

## CAUTION

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

## KEEP WARM

### 1. Keep warm function:

#### 1.1 Manual Keep warm:

- You can press «**Keep warm**» key manually, the "Keep Warm" light comes on, the multicooker enters into keep warm status.

#### 1.2 Automatic keep warm:

- The multicooker will enter "keep warm" status automatically at the end of the cooking (certain menus are excluded). The beep will sound to indicate the program has finished.
- Then the multicooker will enter automatically into keep warm status with the "Keep Warm" indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
- **In case you need to pre-cancel the automatic keep warm when the cooking finished : long press «Keep warm» for 5 s before starting the cooking program. If you want to restart automatic keep warm, press again during 5s the keep warm button.**



## LATER MEAL

- To use the Later meal function, choose a cooking program press the key «Later meal» and choose the preset time.
- The preset time corresponds to the time for end of cooking.
- The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 up to 15 hours.
- Each press of «<» and «>» key can increase or decrease the time.
- When you have chosen the required preset time, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on and screen will display the number of hours you have chosen.

| Setting logic  | Types of Later meal                                 |
|----------------|-----------------------------------------------------|
| Set Later meal | Program type #1: Start cooking immediately          |
|                | Program type #2: Start cooking later (pasta, steam) |

## USAGE SCENARIO

### Setting logic: Set Later meal time

#### Program with Later meal #1:

- Program with Later meal type #1:
- Select a program and Press [LATER MEAL]
- Screens displays default time up to 15 hours (15:00), later meal light flashes. User can adjust the time by pressing down arrow or up arrow.
- Press [START/STOP] to validate and launch the program. Appliance beeps, heating starts immediately. Screen shows count down and later meal light is on.

#### Program with Later meal time #2:

- Select a program and Press [LATER MEAL]
- Press [LATER MEAL], screens displays default time up to 15 hours (15:00), later meal light flashes. User can adjust the time by pressing down arrow or up arrow.
- Press [START/STOP] to validate and launch the program. Appliance beeps, heating will start later closer to completion time. Screen shows count down and later meal light is on.

## COOKING PROGRAM TABLE

#1 = extends mealtime  
#2 = delays start

|                      | COOKING MENUS | COOKING TIME             |            |                  | TEMPERATURE                            |              |                      | Stir | Keep warm Manual     | Later Meal type #1 or #2 | LID POSITION   | Rack           |                 |
|----------------------|---------------|--------------------------|------------|------------------|----------------------------------------|--------------|----------------------|------|----------------------|--------------------------|----------------|----------------|-----------------|
|                      |               | Default time             | Adjustable | Range            | Default                                | Adjustable   | Range                |      |                      |                          |                | Upper position | Bottom position |
| Multicooker Function | Risotto       | 20 min.                  | 1 min.     | 1 min. - 25 mins | 160°C                                  | AUTO         | AUTO                 | YES  | 12h (not adjustable) | NO                       | OPEN OR CLOSE  | NO             |                 |
|                      | Pasta         | 5 min.                   | 1 min.     | 1 min. - 2h      | Auto                                   | NO           | NA                   | YES  | MANUAL               | Type #2                  | Closed         | NO             |                 |
|                      | Sauté         | 20 min.                  | 1 min.     | 1 min. - 1h      | 160°C                                  | 10°C         | 120°C - 160°C        | YES  | MANUAL               | NO                       | Open or closed | NO             |                 |
|                      | Slow Cook     | 4h                       | 5 min.     | 30 min. - 12h    | 80°C                                   | 10°C         | 70°C/ 80°C/ 90°C     | YES  | 24h (not adjustable) | Type #1                  | Closed         | NO             |                 |
|                      | Steam         | 10 min.                  | 1 min.     | 1 min. - 2h      | 100°C                                  | NO           | NO                   | NA   | MANUAL               | Type #2                  | Closed         | YES            |                 |
|                      | Yogurt        | 8h                       | 15 min.    | 1h - 12h         | 40°C                                   | NO           | NO                   | NA   | MANUAL               | NO                       | Closed         | NO             | YES             |
|                      | Reheat        | count up with max 1h     | NO         | NO               | 100°C                                  | 10°C         | 80°C-100°C           | NA   | 24h (not adjustable) | NO                       | Open or closed | NO             |                 |
| Airfry Function      | Air-fry       | 30 min.                  | 1 min.     | 1 min. - 1h      | 180°C                                  | 5°C          | 160°C-200°C          | YES  | MANUAL               | NO                       | Closed         | YES            |                 |
|                      | Crispy Meal   | 15 min. (AIR FRYER time) | 1 min.     | 1 min. - 1h      | Top: 200°C Bottom: Auto (keep boiling) | Top only 5°C | Top only 160°C-200°C | YES  | MANUAL               | NO                       | Closed         | YES            |                 |
|                      | Steam & Crisp | 20 min. (AIR FRYER time) | 1 min.     | 5 min. - 4h      | Top: 200°C Bottom: Auto (keep boiling) | Top only 5°C | Top only 160°C-200°C | NA   | MANUAL               | NO                       | Closed         | YES            |                 |
|                      | Grill         | 15 min.                  | 1 min.     | 1 min. - 1h      | 200°C                                  | 5°C          | 160°C-200°C          | NA   | MANUAL               | NO                       | Closed         | YES            |                 |
|                      | Roast / Bake  | 45 min.                  | 5 min.     | 5 min. - 4h      | 180°C                                  | 5°C          | 140°C - 200°C        | NA   | MANUAL               | NO                       | Closed         | YES            |                 |



|                 | COOKING<br>MENUS | COOKING TIME                                                                                                                                                                                            |                 |                                                  | TEMPERATURE                          |                 |               | Stir | Keep<br>warm<br>Manual | Later<br>Meal<br>type<br>#1 or #2 | LID<br>POS-<br>ITION | Rack                   |                         |
|-----------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|---------------|------|------------------------|-----------------------------------|----------------------|------------------------|-------------------------|
|                 |                  | Default<br>time                                                                                                                                                                                         | Adjus-<br>table | Range                                            | Default                              | Adjus-<br>table | Range         |      |                        |                                   |                      | Upper<br>posi-<br>tion | Bottom<br>posi-<br>tion |
| Airfry Function | Bread            | Bread cooking program includes proving (fixed time and temperature): 40°C for 50 mins Air Fry phase 1 (fixed time +TEMP): 200 °C / 10 mins Air Fry phase 2: adjust time and temperature: 180°C/ 15 mins | 5 min.          | Proving: fixed time and TEMP Air Fry: 5min to 2h | Proving: 40°C (fixed) Air Fry: 180°C | 5°C             | 160°C - 200°C | NA   | MANUAL                 | NO                                | Closed               | YES                    |                         |
|                 | Dehydrate        | 8h                                                                                                                                                                                                      | 30 min.         | 1h - 12h                                         | 60°C                                 | 10°C            | 40°C - 70°C   | NA   | MANUAL                 | NO                                | Closed               | YES                    |                         |

## On completion of cooking

- Open the lid
- Oven gloves must be used when handling the steam tray
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and recluse the lid.
- 24 hours is the maximum keeping warm time.
- Press «STOP» key to finish keep warm status.
- Press power off before unplugging the appliance

## MISCELLANEOUS INFORMATION?

The appliance has a memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance and let it cool down before cleaning.

- Do not touch the inner lid while it is hot.
- If food is stuck to the bottom of the bowl, pour some water into the bowl and leave to soak for a while before washing up.
- Dry off the cooking bowl and other accessories thoroughly after each cleaning.
- Remove the paddle from the bowl to clean it. It is recommended to wash the paddle thoroughly after every use in hot soapy water.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.
- **Cleaning the Lid:-**
- IMPORTANT: It is recommended to clean the interior of the lid after each use to avoid hard stains which will become very difficult to remove.
- The lid and the seal should not be dismantled.
- It is recommended to avoid metallic and abrasive cleaning products.
- To clean any dirty residues around the seal it is recommended to use food-safe sanitizing wipes, damp cloth or non-abrasive sponge with hot water.

- To clean the steam outlet, it is recommended to use a small bottle brush, dipped in a hot water.
- To clean off stains on the heating plate on the metallic ring of the hot plate:
  1. Ensure the power is disconnected from the appliance.
  2. Use a damp cloth to wipe the heater cover, applying a small amount of 1:20 citric acid water solution on the cloth (eg 10ml citric acid: 200ml water).
  3. Power on the machine and add 200ml of clean water to the pot. Close the lid and use the Steam function for steam cleaning for 15 minutes.
  4. Use a wet cloth to wipe away any remaining stains.
  5. After cleaning, pour out the wastewater from the pot and place the machine in a well-ventilated area to dry thoroughly before reconnecting it to power for use.

### Bowl, steam basket

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

### Paddle

- Remove the paddle from the pot to clean it.
- The paddle is dishwasher safe
- It is recommended to wash the paddle thoroughly after every use.

### Taking care of the bowl

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

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                                                        | Causes                                                                                                                                             | Solutions                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Any indicator light off and no heating.                                        | The appliance is not plugged in.                                                                                                                   | Please ensure that the power cord is plugged into the socket and turned on                            |
| Any indicator light off and heating                                            | The indicator light has connection issues or is damaged."                                                                                          | Send the appliance to an authorised service centre for repair                                         |
| Steam leakage during using                                                     | The lid has been closed incorrectly                                                                                                                | Please open and close the lid again.                                                                  |
|                                                                                | The lid is damaged.                                                                                                                                | Send the appliance to an authorised service centre for repair                                         |
| Automatic Keep Warm fails (machine remains in the cooking mode or not heating) | The 'keep warm' function was cancelled by the user during the setup. Please refer to the section on the 'keep warm' function for more information. | Send the appliance to an authorised service centre for repair                                         |
| The stir paddle is not working                                                 | The function is not activated.                                                                                                                     | Press the stir button to verify its functionality.                                                    |
|                                                                                | Stirring is not permitted for some recipes.                                                                                                        | Refer to the Instruction for Use to confirm whether stirring is recommended for your recipe.          |
|                                                                                | The paddle is not correctly positioned                                                                                                             | Check for any significant gap between the paddle and the pot. If found, disassemble and reinstall it. |
|                                                                                | The paddle has stopped working with food                                                                                                           | Remove the paddle to inspect for any food residue inside.                                             |
|                                                                                | The motor is malfunctioning.                                                                                                                       | Send the appliance to an authorised service centre for repair                                         |

| Problem                                            | Causes                                                                                                                                                        | Solutions                                                                           |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| The Air Fry fan is not working                     | The air fryer can only operate when the lid is closed.                                                                                                        | Please close the lid. Send the appliance to an authorized service center for repair |
| The Air Fryer is not working                       | Some functions have different cooking stages, and the air fryer may not start immediately. This is normal.                                                    | Refer to the cooking program table in the Instruction for Use                       |
| There is a little smoke coming from the steam vent | The following scenarios are considered normal: During initial use. When there is excess oil in or added to the food. If there is food residue inside the pot. | No action needed.                                                                   |

If you see any error codes, contact an authorised service centre

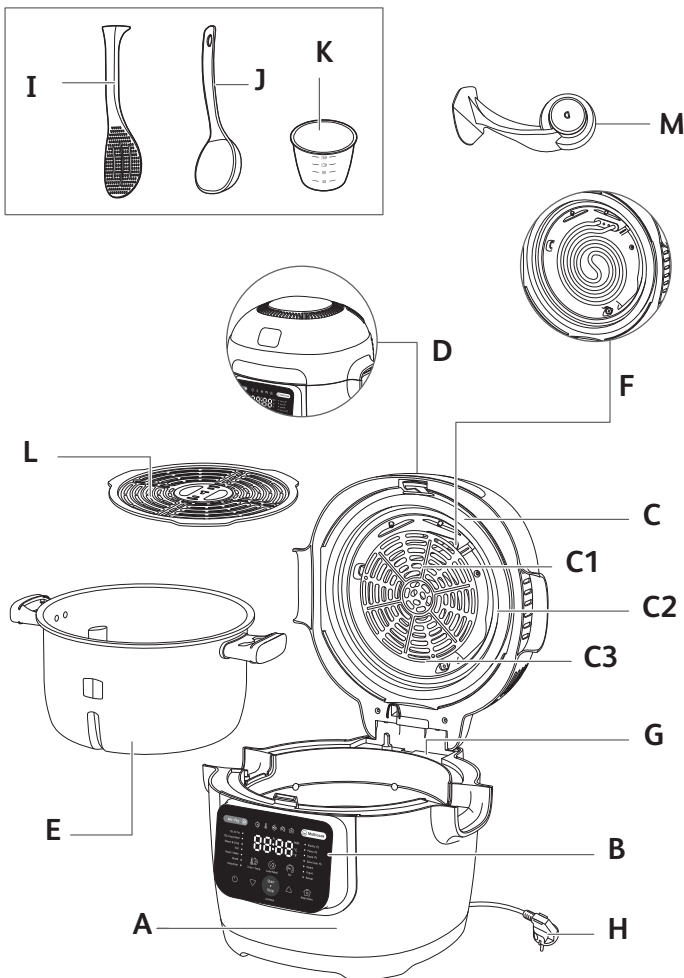
EN

| Error code | Cause                             | Product Behaviour                                                                   |
|------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| E1         | Top sensor has a short circuit    | An immediate alarm is triggered on all functions when the power is turned on.       |
| E2         | Top sensor has an open circuit    | An immediate alarm is triggered on all functions when the power is turned on.       |
| E3         | Bottom sensor has a short circuit | An immediate alarm is triggered on all functions when the power is turned on.       |
| E4         | Bottom sensor has an open circuit | An immediate alarm is triggered on all functions when the power is turned on.       |
| OPEN       | The lid failed to open            | There is no open lid alarm for the Risotto, Reheat, Keep Warm, and Sauté functions. |
| NO Pot     | There is no pot available.        | An immediate alarm is triggered on all functions when the power is turned on.       |

**Note: If inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement from an authorised service centre.**

**NOTE**

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



## PRODUKTBESCHREIBUNG

- A** Produktgehäuse
- B** Bedienfeld
- C** Deckel\*
- C1** Innerer Heizungsschutz aus Keramik\*
- C2** Silikondichtung\*
- C3** Dampfauslass
- D** Taste zum Öffnen
- E** Entnehmbare Schüssel
- F** Heizelement
- G** Bereich für Kondensationskollektor (nach jedem Gebrauch abzuwischen)
- H** Netzkabel
- I** Spatel
- J** Suppenlöffel
- K** Messbecher
- L** Gareinsatz
- M** Rührarm

## BILDREFERENZEN



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

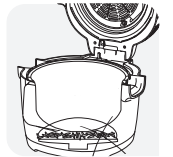


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

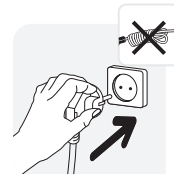


Fig. 10



Fig. 11

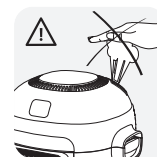


Fig. 12



Fig. 13

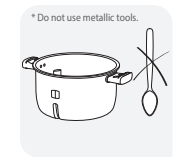


Fig. 14



Fig. 15

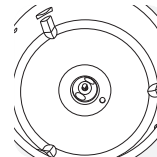


Fig. 16

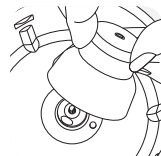


Fig. 17

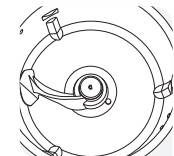


Fig. 18

\* Je nach Modell  
\* Nicht abnehmbare Teile. Nicht demonstrieren.

**WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

- Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch vorgesehen. Es ist nicht für folgende Anwendungen vorgesehen und die Garantie gilt in diesen Fällen nicht:
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Landwirtschaftsbetriebe;
  - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Gasthäuser, Pensionen und ähnliche Einrichtungen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie wurden in der Benutzung des Geräts unterwiesen und werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren verwendet

werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie dabei kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt, sofern sie in der Benutzung des Geräts unterwiesen wurden oder beaufsichtigt werden und wenn sie sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden.

- Kochgeräte müssen stabil aufgestellt und so positioniert werden, dass durch die Griffe (falls vorhanden) keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr (Timer) oder mithilfe eines separaten Fernsteuerungssystems verwendet zu werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller,



einer autorisierten Kundendienststelle oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

-  Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.
- Reinigen Sie Deckel, Schüssel, Gehäuse und Einsatz mit einem Schwamm und etwas Wasser. Reinigen Sie das Heizelement separat mit einem feuchten Tuch. Eine Gebrauchsanweisung hierzu finden Sie im Abschnitt „Reinigung“.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Heizelement niemals in Wasser!
- Das Gerät kann bis zu einer Höhe von 2000 m benutzt werden.
- Vorsicht: Die Oberfläche des Heizelements weist nach Gebrauch eine Restwärme auf.
- Vorsicht: Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
- Vorsicht: Verschütten Sie keine Flüssigkeit auf den Anschluss (je nach Modell).
- **WARNUNG:** Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kleinkindern auf, insbesondere während des Gebrauchs und des Abkühlens.

- Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

**Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den geltenden Normen und Vorschriften (Richtlinien über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Umwelt usw.).**

- Prüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt (Wechselstrom).
- Wenn das Gerät in einem anderen Land als dem, in dem es erworben wurde, verwendet werden soll, lassen Sie es in Anbetracht der vielen verschiedenen Normen von einer zugelassenen Kundendienststelle überprüfen.
- Verwenden Sie bei Modellen mit abnehmbaren Netzkabeln nur das Original-Netzkabel.
- Immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen: Nach dem Gebrauch, zum Bewegen oder zum Reinigen.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unter Küchenschränken oder in der Nähe von Wänden, sondern lassen Sie einen Abstand von mindestens 15 cm um das Gerät.

- Das Gerät niemals bewegen, wenn es noch heiße Lebensmittel enthält.
- Das Gerät niemals bedienen, wenn es leer ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es angeschlossen und eingeschaltet ist.

Bei der ersten Verwendung kann das Produkt einen ungiftigen Geruch freisetzen. Dieser hat keine Auswirkungen auf die Verwendung und verschwindet schnell.

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

#### Auspacken des Geräts

- Entfernen Sie alle Aufkleber, die am Produkt angebracht sind.
- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und packen Sie alle Zubehörteile und Dokumente aus.
- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Taste zum Öffnen am Gehäuse auf dem Deckel drücken – Abb. 1. **Lesen Sie die Anleitung und halten Sie sich genau an die Betriebsanweisung.**
- Bitte beachten: Der Silikonring um den Einsatz muss während des Garvorgangs verwendet werden.

#### Reinigen des Geräts

- Nehmen Sie die Schüssel (Abb. 2), das Zubehör sowie alle Kunststoffteile und Einsätze aus dem Produkt.
- Reinigen Sie die Schüssel mit einem Schwamm und Spülmittel.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts, die Keramikplatte des Deckels und den Deckel mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie alles sorgfältig ab.
- Platzieren Sie alle Teile wieder an ihrer ursprünglichen Position.

### FÜR DAS GERÄT UND ALLE FUNKTIONEN

- Wischen Sie die Außenseite der Schüssel sorgfältig ab (insbesondere den Boden). Achten Sie darauf, dass keine

Rückstände oder Flüssigkeiten unter der Schüssel und auf dem Heizelement vorhanden sind (Abb. 7).

- Setzen Sie die Schüssel in das Gerät ein und achten Sie darauf, dass sie richtig positioniert ist (Abb. 6).
- Schließen Sie den Deckel so, dass er mit einem Klickgeräusch einrastet.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „ERSTE SCHRITTE“, um Ihr Garprogramm einzustellen. In den einzelnen Programmen finden Sie weitere Informationen zur empfohlenen Verwendung.
- Berühren Sie nicht das Heizelement an der Unterseite des Geräts und die Metallplatte an der Innenseite des Deckels, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen oder der Garvorgang abgeschlossen ist. Tragen Sie das Produkt nicht während des Gebrauchs oder unmittelbar nach Abschluss des Garvorgangs.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
- **Legen Sie Ihre Hand während des Kochens nie auf das Dampfauslassventil, da Verbrennungsgefahr besteht (Abb. 12).**
- **Verwenden Sie nur die im Lieferumfang des Geräts bereitgestellte innere Schüssel.**
- **Geben Sie erst dann Wasser oder Zutaten in das Gerät, wenn die Schüssel eingesetzt ist.**
- **Die maximale Menge an Wasser und Zutaten darf die höchste Markierung (4 l) in der Schüssel nicht überschreiten (Abb. 8).**

#### Anschließen an die Stromversorgung

- Das Gerät darf in den folgenden Fällen nicht verwendet werden:
  - Das Gerät oder das Kabel ist beschädigt
  - Das Gerät wurde fallen gelassen und ist beschädigt oder funktioniert nicht ordnungsgemäß
  - In den oben genannten Fällen muss das Gerät an eine autorisierte Kundendienststelle gesendet werden. Nehmen Sie das Gerät niemals selbst auseinander
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen.

- Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Sofern Sie die Haftung dafür übernehmen, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das in gutem Zustand ist, einen Stecker mit Schutzkontakt hat und für die Stromversorgung des Geräts geeignet ist.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Steckdose, bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.

## Schutz der Umwelt

- Ihr Gerät ist auf einen langjährigen Betrieb ausgelegt. Wenn Sie es dennoch ersetzen wollen, denken Sie bitte daran, wie Sie zum Schutz der Umwelt beitragen können.
- Bevor Sie das Gerät entsorgen, sollten Sie den Akku aus dem Timer nehmen und ihn in einer lokalen Abfallsammelstelle entsorgen (je nach Modell).



### Umweltschutz steht an erster Stelle!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die zurückgewonnen bzw. recycelt werden können.
- ➔ Bringen Sie es zu einer lokalen Recyclingstelle.

## Verwendung

- Verwenden Sie eine ebene, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche, fernab von Wärmequellen und Spritzwasser.
- Lassen Sie die Gerätebasis nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu betreiben, wenn die Schüssel leer ist oder sich nicht im Gerät befindet.
- Der Betrieb der Kochfunktion darf nicht beeinträchtigt werden.
- Achten Sie darauf, dass das automatische Umschalten auf die Warmhaltefunktion nicht verhindert oder behindert wird.
- Nehmen Sie die Schüssel nicht heraus, während das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf eine heiße Oberfläche oder eine andere Wärme- oder Feuerquelle, da dies zu einem Ausfall führen oder eine Gefahr darstellen kann.

- Die Schüssel und die Heizplatte müssen in direktem Kontakt stehen. Gegenstände oder Lebensmittel, die sich zwischen diesen beiden Teilen befinden, würden den korrekten Betrieb beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle oder in einen heißen Ofen, da dies zu schweren Schäden führen kann.
- Füllen Sie erst dann Lebensmittel oder Wasser in das Gerät, wenn die Schüssel richtig eingesetzt ist.
- Halten Sie die in den Rezepten angegebenen Mengen ein.
- Sollte ein Teil des Geräts Feuer fangen, versuchen Sie nicht, mit Wasser zu löschen. Verwenden Sie zum Erstickten der Flammen ein feuchtes Geschirrtuch.
- Eingriffe dürfen nur von einer Kundendienststelle mit Originalersatzteilen vorgenommen werden.
- Für alle Programme auf der linken Seite (Air-Fry-Programme):
- Alle Programme verwenden das obere Heizelement (Deckel zum Heißluftfrittieren)
- Insbesondere „Crispy Meal“ (Knusprige Mahlzeit), „Steam & Crisp“ (Dampfgaren und knusprig backen) und „Bread“ (Brot) verwenden sowohl das obere als auch das untere Heizelement bei unterschiedlichen Garstufen (nicht gleichzeitig).
- Für alle Programme auf der rechten Seite (Multicook-Programme):
- Alle Programme verwenden nur das untere Heizelement

## BEDIENFELD



## PRODUKTBESCHREIBUNG

| EINSTELLUNG | Beschreibung                                                                                    |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A           | Zeigt das Garprogramm an (Funktion: Air-fry)                                                    |
| B           | Zum Einstellen von Zeit und Temperatur drücken                                                  |
| C           | Ein-/ausschalten                                                                                |
| D           | Auswahl des Garprogramms und Einstellen von Zeit und Temperatur mit Pfeiltasten nach oben/unten |
| E           | Start/Stop<br>Zum Zurücksetzen 2 Sek. lang drücken                                              |
| F           | Spätere Mahlzeit                                                                                |
| G           | Warmhalten                                                                                      |
| H           | Rühren ein/aus                                                                                  |
| I           | Zeigt das Garprogramm an (Funktion: Multikocher)                                                |
| J           | Anzeige von Zeit, Temperatur, Spätere Mahlzeit, Rühren, Warmhaltemodus                          |

## Signaltöne

Der Multikocher gibt einen Signalton aus, wenn er ein- oder ausgeschaltet wird, wenn ein Programm gestartet wird oder beendet ist und wenn ein Fehlercode angezeigt wird.

Die Signalausgabe für alles aktivieren Sie, indem Sie „Later Meal“ (Spätere Mahlzeit) und „Time/Temp“ zusammen 3 Sekunden lang drücken.

## ERSTE SCHRITTE

### Allgemein

- Temp/Timer => Gemeinsame Optionstasten  $\triangle$  und  $\nabla$
- Vorgänge, die einen Signalton erfordern
  - Start  $\Rightarrow$  Signalton 1-mal kurz
  - Taste gibt Signalton aus  $\Rightarrow$  während des Betriebs des Geräts (Programmauswahl/Einstellung Time/TEMP)
  - Nach dem Garprogramm  $\Rightarrow$  Signalton „Beendet“
  - Fehler  $\Rightarrow$  Signalton 2-mal
- Wenn „Stir“ (Rühren) standardmäßig aktiviert ist, leuchtet die Anzeige für „Stir“ auf und bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet. Wenn Sie „Stir“ ausschalten, erlischt die Anzeige für „Stir“. => Das Ausschalten von „Stir“ hat keine Auswirkungen auf andere ausgewählte Programme.

- Status der Anzeigeleuchten:
  - Immer an – Arbeitsstatus
  - Blinkt – Auswahlstatus

## VERWENDUNG

### Air-fry (Heißluftfritteuse, manuelle Programmierung)

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Funktion „Air-fry“ auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur zu ändern.

- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt. **Um eine optimale Garleistung zu erzielen und die Konsistenz der Speisen zu erhalten, beginnt sich der Rührarm erst 10 Minuten nachdem der Garvorgang begonnen hat, zu drehen.**
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm sofort anzuhalten. Andernfalls stoppt es nach dem Garvorgang automatisch.
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- **Hinweis:** Verwenden Sie diese Funktion immer mit Öl und Lebensmitteln. Bei Verwendung nur mit Öl kann es zu einem Ausfall kommen oder Gefahren verursachen.
- **Empfohlene Position des Einsatzes:** obere Position (bei aktiviertem Rührarm) und untere Position
- \* Entfernen Sie den Rührarm, wenn Sie den Einsatz in der unteren Position verwenden
- Es wird nicht empfohlen, die Warmhaltefunktion zusammen mit der Funktion „Air-fry“ zu verwenden.

## Crispy Meal (Knusprige Mahlzeit)

1. Das Gerät zeigt standardmäßig die vollständige Garzeit an.  
Das Gerät frittiert von oben mit Heißluft und erwärmt von unten, um eine knusprige Mahlzeit zuzubereiten.
  2. Drücken Sie auf das „Time“-Symbol, um die Garzeit einzustellen.  
Nach Beginn des Garvorgangs wird auf dem Display die verbleibende Zeit angezeigt.  
„Crispy Meal“-Programm für knusprige Mahlzeiten – Standardzeit für „Air-fry“: 15 Min. (Anzeige startet bei Zeiteinstellung) | Vorheizen+Dampfgaren: 10 Min.
- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um das Programm „Crispy Meal“ auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt
  - Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit der Heißluftfritteuse zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu

gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur der Heißluftfritteuse zu ändern

- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- **Empfohlene Position des Einsatzes:** obere Position (bei aktiviertem Rührarm) und untere Position
- \* Entfernen Sie den Rührarm, wenn Sie den Einsatz in der unteren Position verwenden
- Die Rührfunktion ist standardmäßig auf „aus“ eingestellt, um zu vermeiden, dass der Rührarm aktiviert wird, wenn der Benutzer den Einsatz in die untere Position bringt
- Es wird nicht empfohlen, die Warmhaltefunktion zusammen mit der Funktion „Air-fry“ zu verwenden.

## Steam & Crisp (Dampfgaren und knusprig backen)

1. Das Gerät zeigt standardmäßig die vollständige Garzeit an.
2. Drücken Sie auf das „Time“-Symbol, um die Garzeit einzustellen.  
Nach Beginn des Garvorgangs wird auf dem Display die verbleibende Zeit angezeigt.

Die Standard-Frittierzeit für das „Steam & Crisp“-Programm beträgt 20 Min. | Vorheizen+Dampfgaren: 20 Min.

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/unten, um das Programm „**Steam & Crisp**“ auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit der Heißluftfritteuse zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur der Heißluftfritteuse zu ändern
- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten

- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- **Empfohlene Position des Einsatzes:** obere Position und untere Position
- Es wird nicht empfohlen, die Warmhaltefunktion zusammen mit der Funktion „Air-fry“ zu verwenden.

## Grill (Grillen)

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/unten, um das Programm „**Grill**“ auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur zu ändern
- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- **Empfohlene Position des Einsatzes:** obere Position und untere Position
- Es wird nicht empfohlen, die Warmhaltefunktion zusammen mit der Funktion „Air-fry“ zu verwenden.

## „Roast/Bake“ (Rösten/Backen)

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um das Programm „**Roast/Bake**“ auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur zu ändern
- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.

- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- **Empfohlene Position des Einsatzes:** obere Position und untere Position
- Es wird nicht empfohlen, die Warmhaltefunktion zusammen mit der Funktion „Air-fry“ zu verwenden.

## „Bread“ (Brot)

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um das Programm „**Bread**“ auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit der Heißluftfritteuse zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur der Heißluftfritteuse zu ändern
- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- Das Garprogramm „Bread“ beinhaltet Gehzeit, eine festgelegte Zeit mit Temperatur : 40°C für 50 Min. Air-fry Phase 1: 200°C für 10 Min. Air-fry Phase 2: Zeit und Temperatur einstellbar: 180°C für 15 Min. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in den App-Rezepten.
- **Empfohlene Position des Einsatzes:** obere Position und untere Position
- Es wird nicht empfohlen, die Warmhaltefunktion zusammen mit der Funktion „Air-fry“ zu verwenden.

## Dehydrate (Dörren)

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um das Programm „**Dehydrate**“ auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt



- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur zu ändern.
- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- **Hinweis:** Verwenden Sie diese Funktion immer mit Öl und Lebensmitteln. Bei Verwendung nur mit Öl kann es zu einem Ausfall kommen oder einer Gefahr führen.
- **Empfohlene Position des Einsatzes:** obere Position und untere Position
- Es wird nicht empfohlen, die Warmhaltefunktion zusammen mit der Funktion „Air-fry“ zu verwenden.

## Risotto

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/unten, um das Programm „**Risotto**“ auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur zu ändern.
- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- Befolgen Sie die folgenden Schritte, um mit diesem speziellen Garprogramm ein perfektes Risotto zu erhalten.
- Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Funktion zum Warmhalten höchstens 6 Stunden lang zu verwenden.

- **Warmhalten:** Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Funktion zum Warmhalten höchstens 6 Stunden lang zu verwenden.

## Empfohlenes Risotto-Rezept

| Beschreibung der Schritte                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Zutat/<br>Menge                | Gar-<br>programm | Garzeit/<br>Temperatur | Position<br>des<br>Deckels |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|------------------------|----------------------------|
| Programm „Risotto“ starten und Öl hinzugeben                                                                                                                                                                                                                                                                               | Oliveöl/<br>35 g               | Risotto          | 2 Min./<br>160 °C      | Deckel<br>offen            |
| Gehackte Zwiebel hinzugeben. Fertig bei goldbrauner, nicht brauner Färbung. Bei diesem Schritt verdampft das in der Zwiebel enthaltene Wasser.                                                                                                                                                                             | Zwiebel/<br>70 g               | Risotto          | 2,5 Min. /<br>160 °C   | Deckel<br>offen            |
| Die geschnittenen Champignons hinzugeben. Bei diesem Schritt verdampft das in den Champignons enthaltene Wasser.                                                                                                                                                                                                           | Champignons/<br>70 g           | Risotto          | 2 Min. /<br>160 °C     | Deckel<br>offen            |
| Den Reis hinzugeben. Bei diesem Schritt wird der Reis im Öl gekocht, bis er glasig ist.                                                                                                                                                                                                                                    | Arborio-<br>Reis /<br>150 g    | Risotto          | 3,5 Min. /<br>160 °C   | Deckel<br>offen            |
| Für diesen Schritt wird Weißwein hinzugegeben und eingekocht, bis er verdampft ist.                                                                                                                                                                                                                                        | Trockener<br>Weißwein/<br>50 g | Risotto          | 2 Min. /<br>160 °C     | Deckel<br>offen            |
| Deckel öffnen, Flüssigkeit einarbeiten, Deckel schließen und Programm „Risotto“ starten.<br>Mit Unterbrechungen umrühren, damit die Körner nicht durch kontinuierliches Rühren zerbrechen. Um zu prüfen, ob das Risotto gar ist, Löffel durch das Risotto ziehen. Es sollte langsam wieder in seine Position zurückkehren. | Gemüsebrühe/<br>400 g          | Risotto          | 7 Min.                 | Deckel<br>geschlossen      |
| Butter hinzugeben. Rührarm dreht sich und Butter schmilzt. Nach 1 Min. Garzeit ist das Garprogramm „Risotto“ beendet.                                                                                                                                                                                                      | Butter                         | Risotto          | 1 Min.                 | Deckel<br>offen            |

| Beschreibung der Schritte                                                                                                              | Zutat/<br>Menge                              | Gar-<br>programm | Garzeit/<br>Temperatur | Position<br>des<br>Deckels |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------|------------------------|----------------------------|
| Am Ende des Programms „Risotto“ das Gerät stoppen. RISOTTO HERAUSNEHMEN, auf Teller geben und vor dem Servieren Parmesan darübergeben. | Auf Teller geben, Parmesan hinzufügen / 10 g | Ende             | n. z.                  | Deckel offen               |

## Pasta

- Beim Kochen von Pasta ist es wichtig, zu warten, bis das Wasser kocht, bevor Sie die Nudeln hinzufügen.
- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um das Programm **„Pasta“** auszuwählen. Auf dem Display wird die Standardgarzeit nach dem Vorheizen angezeigt
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- **Für optimale Ergebnisse empfehlen wir nicht die Nutzung der Warmhaltefunktion für Pasta**
- Die Funktion „Later Meal“ (spätere Zubereitung von Mahlzeiten) kann für dieses Programm verwendet werden

## Sauté (Sautieren, manuelle Programmierung)

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um das Programm **„Sauté“** auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur zu ändern

- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- **Warmhalten:** Keine automatische Warmhaltefunktion für dieses Rezept, Sie können die Funktion aber manuell durch Drücken der Warmhaltetaste einschalten.

## Slow Cook (Schmoren)

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/unten, um das Programm **„Slow Cook“** auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur zu ändern.
- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- **Warmhalten:** Bis zu 24 Stunden. Achten Sie darauf, genügend Flüssigkeit einzufüllen, damit Speisen am Boden der Schüssel nicht anbrennen und nicht austrocknen.

## „Steam“ (Dampfgaren)

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um das Programm **„Steam“** auszuwählen. Auf dem Display wird die Standardgarzeit nach dem Vorheizen angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit zu ändern.



- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten.
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- Die Funktion „Later Meal“ (spätere Zubereitung von Mahlzeiten) kann für dieses Programm verwendet werden.

## „Yoghurt“ (Joghurt)

- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/unten, um das Programm „Yoghurt“ auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur zu ändern.
- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten.
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.
- **Am Ende des Garvorgangs steht die automatische Warmhaltefunktion nicht zur Verfügung.**
- **Verwenden Sie das Programm zum Herstellen von Joghurt in offensten Glasbehältern.**

## „Reheat“ (Aufwärmen)

- Dieses Programm dient zum **Aufwärmen** gekochter Lebensmittel.
- Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/unten, um das Programm „Reheat“ auszuwählen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Die Zeit beträgt max. 1 Stunde, die Zeiteinstellung kann nicht geändert werden.

- Drücken Sie auf „Time/Temp“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/nach unten, um die Temperatur zu ändern.
- Drücken Sie die Taste „Start“. Das Garprogramm startet. Die Anzeige „Start“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Zeit angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Stop“, um das Garprogramm anzuhalten.

### VORSICHT

- **Die Menge der kalten Speisen sollte die Hälfte des Fassungsvermögens des Kochers nicht überschreiten. Ist die Menge zu groß, können die Lebensmittel nicht vollständig erhitzt werden. Wird das Programm „Reheat“ mehrmals nacheinander verwendet oder eine zu geringe Menge an Speisen eingefüllt, können die Speisen anbrennen und sich eine harte Schicht am Boden bilden.**
- **Es wird empfohlen, dicken Haferbrei nicht zu erwärmen, da er zähflüssig werden kann.**
- **Wärmen Sie lange gelagerte kalte Speisen nicht wieder auf, um Gerüche zu vermeiden.**

## KEEP WARM (Warmhalten)

### 1. Warmhaltefunktion:

#### 1.1 Manuelles Warmhalten

- Wenn Sie die Taste „Keep Warm“ manuell drücken, leuchtet die Anzeige „Keep Warm“ auf und der Multikocher wechselt in den Warmhaltestatus.

#### 1.2 Automatisches Warmhalten:

- Der Multikocher wechselt am Ende des Garvorgangs automatisch in den Status „Keep Warm“ (bestimmte Programme sind ausgeschlossen). Ein Signalton ertönt, der anzeigt, dass das Programm beendet wurde.
- Dann wechselt der Multikocher automatisch in den Warmhaltestatus. Die Anzeige „Keep Warm“ leuchtet auf und auf dem Display wird die Warmhaltezeit angezeigt.
- **Falls Sie die automatische Warmhaltefunktion nach Abschluss des Garvorgangs deaktivieren möchten: Halten Sie „Keep Warm“ 5 Sek. lang gedrückt, bevor Sie**

**das Garprogramm starten. Wenn Sie die automatische Warmhaltefunktion wieder aktivieren möchten, drücken Sie die Taste „Keep Warm“ innerhalb von 5 Sek. erneut.**

## **LATER MEAL (Spätere Zubereitung von Mahlzeiten)**

- Um die Funktion für die spätere Zubereitung von Mahlzeiten zu verwenden, wählen Sie ein Garprogramm, drücken Sie die Taste „Later Meal“ und legen Sie eine Voreinstellung für die Zeit fest.
- Die voreingestellte Zeit entspricht der Zeit für das Ende des Garvorgangs.
- Die voreingestellte Standardzeit ändert sich je nach ausgewählter Garzeit. Der Bereich für die Voreinstellung reicht von 1 bis zu 15 Stunden.
- Durch Drücken der Tasten „<“ und „>“ kann die Zeit erhöht oder verringert werden.
- Wenn Sie die gewünschte Voreinstellung für die Zeit vorgenommen haben, drücken Sie die Taste „Start“, um in den Garmodus zu wechseln. Die Anzeige „Start“ leuchtet weiter und auf dem Display wird die Anzahl der Stunden angezeigt, die Sie ausgewählt haben.

| Einstellung                | Spätere Mahlzeit – Typen                                |
|----------------------------|---------------------------------------------------------|
| Spätere Mahlzeit festlegen | Programmtyp 1: Garvorgang startet sofort                |
|                            | Programmtyp 2: Garvorgang startet später (Pasta, Dampf) |

## **VERWENDUNGSSZENARIO**

### **Einstellungslogik: Spätere Essenszeit einstellen**

#### **Programm mit „Later Meal“ Typ 1:**

- Programm mit „Later Meal“ Typ 1:
- Wählen Sie ein Programm aus und drücken Sie [LATER MEAL].
- Das Display zeigt die Standardzeit bis zu 15 Stunden (15:00) an, die Anzeige „Later Meal“ blinkt. Durch Drücken der Pfeiltaste nach unten oder nach oben können Sie die Zeit anpassen.

- Drücken Sie [START/STOP], um das Programm zu bestätigen und zu starten. Das Gerät gibt einen Signalton aus, der Heizvorgang beginnt sofort. Auf dem Display wird der Countdown angezeigt und die Anzeige für „Later Meal“ leuchtet.

#### **Programm mit „Later Meal“ Typ 2:**

- Wählen Sie ein Programm aus und drücken Sie [LATER MEAL].
- Drücken Sie [LATER MEAL]. Das Display zeigt die Standardzeit bis zu 15 Stunden (15:00) an, die Anzeige „Later Meal“ blinkt. Durch Drücken der Pfeiltaste nach unten oder nach oben können Sie die Zeit anpassen.
- Drücken Sie [START/STOP], um das Programm zu bestätigen und zu starten. Das Gerät gibt einen Signalton aus, der Heizvorgang beginnt später (näher am Zeitpunkt der Fertigstellung). Auf dem Display wird der Countdown angezeigt und die Anzeige für „Later Meal“ leuchtet.

# TABELLE DER GARPROGRAMME

#1 = verlängert die Essenszeiten  
#2 = verzögert den Start

|                      | PROGRAMM                                                     | GARZEIT                          |             |                        | TEMPERATUR                                              |                  |                               | Stir (Rühr-<br>ren) | Manuell<br>warm<br>halten         | Later Meal<br>(Spätere<br>Zuberei-<br>tung von<br>Mahlzeiten)<br>Typ<br>#1 oder #2 | DECKELPO-<br>SITION             | Gitterrost        |                    |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------------|---------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------|---------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|--------------------|
|                      |                                                              | Standard-<br>Zeit                | Einstellbar | Spanne                 | Standard                                                | Einstellbar      | Spanne                        |                     |                                   |                                                                                    |                                 | Obere<br>Position | Untere<br>Position |
| Multikocher-Funktion | Risotto                                                      | 20 Min.                          | 1 Min.      | 1 Min.-<br>25 Min.     | 160 °C                                                  | AUTOM.           | AUTOM.                        | JA                  | 12 Std.<br>(nicht<br>einstellbar) | NEIN                                                                               | GEÖFFNET<br>ODER<br>GESCHLOSSEN | NEIN              |                    |
|                      | Pasta                                                        | 5 Min.                           | 1 Min.      | 1 Min.-<br>2 Std.      | Autom.                                                  | NEIN             | n. z.                         | JA                  | MANUELL                           | Typ 2                                                                              | Geschlossen                     | NEIN              |                    |
|                      | Sauté<br>(Sautieren)                                         | 20 Min.                          | 1 Min.      | 1 Min.-<br>1 Std.      | 160 °C                                                  | 10 °C            | 120 °C -<br>160 °C            | JA                  | MANUELL                           | NEIN                                                                               | Geöffnet<br>oder<br>geschlossen | NEIN              |                    |
|                      | Slow Cook<br>(Schmoren)                                      | 4 Std.                           | 5 Min.      | 30<br>Min.-<br>12 Std. | 80 °C                                                   | 10 °C            | 70 °C/<br>80 °C/<br>90 °C     | JA                  | 24 Std.<br>(nicht<br>einstellbar) | Typ 1                                                                              | Geschlossen                     | NEIN              |                    |
|                      | „Steam“<br>(Dampf)                                           | 10 Min.                          | 1 Min.      | 1 Min.-<br>2 Std.      | 100 °C                                                  | NEIN             | NEIN                          | n. z.               | MANUELL                           | Typ 2                                                                              | Geschlossen                     | JA                |                    |
|                      | „Yogurt“<br>(Joghurt)                                        | 8 Std.                           | 15 Min.     | 1 Std.-<br>12 Std.     | 40 °C                                                   | NEIN             | NEIN                          | n. z.               | MANUELL                           | NEIN                                                                               | Geschlossen                     | NEIN              | JA                 |
|                      | Reheat<br>(Aufwär-<br>men)                                   | Zähler bis<br>max. 1 Std.        | NEIN        | NEIN                   | 100 °C                                                  | 10 °C            | 80<br>°C-100<br>°C            | n. z.               | 24 Std.<br>(nicht<br>einstellbar) | NEIN                                                                               | Geöffnet<br>oder<br>geschlossen | NEIN              |                    |
| Air-fry-Funktion     | Air-fry<br>(Frittieren<br>mit<br>Heißluft)                   | 30 Min.                          | 1 Min.      | 1 Min.-<br>1 Std.      | 180 °C                                                  | 5 °C             | 160 °C-<br>200 °C             | JA                  | MANUELL                           | NEIN                                                                               | Geschlossen                     | JA                |                    |
|                      | Crispy Meal<br>(Knusprige<br>Mahlzeit)                       | 15 Min.<br>(Zeit für<br>Air-fry) | 1 Min.      | 1 Min.-<br>1 Std.      | Oben:<br>200°C<br>Unten:<br>Autom.<br>(weiter<br>garen) | Nur oben<br>5 °C | Nur oben<br>160 °C-<br>200 °C | JA                  | MANUELL                           | NEIN                                                                               | Geschlossen                     | JA                |                    |
|                      | Steam & Crisp<br>(Dampf-<br>garen und<br>knusprig<br>backen) | 20 Min.<br>(Zeit für<br>Air-fry) | 1 Min.      | 5<br>Min.-4<br>Std.    | Oben:<br>200°C<br>Unten:<br>Autom.<br>(weiter<br>garen) | Nur oben<br>5 °C | Nur oben<br>160 °C-<br>200 °C | n. z.               | MANUELL                           | NEIN                                                                               | Geschlossen                     | JA                |                    |
|                      | Grill                                                        | 15 Min.                          | 1 Min.      | 1 Min.-<br>1 Std.      | 200 °C                                                  | 5 °C             | 160 °C-<br>200 °C             | n. z.               | MANUELL                           | NEIN                                                                               | Geschlossen                     | JA                |                    |
|                      | Roast/<br>Bake<br>(Rösten/<br>Backen)                        | 45 Min.                          | 5 Min.      | 5 Min.-<br>4 Std.      | 180 °C                                                  | 5 °C             | 140 °C -<br>200 °C            | n. z.               | MANUELL                           | NEIN                                                                               | Geschlossen                     | JA                |                    |

|                  | PROGRAMM                     | GARZEIT                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                                                                                 | TEMPERATUR                                                                 |             |                    | Stir<br>(Rüh-<br>ren) | Manuell<br>warm<br>halten | Later Meal<br>(Spätere<br>Zuberei-<br>tung von<br>Mahlzeiten)<br>Typ<br>#1 oder #2 | DECKELPO-<br>SITION | Gitterrost        |                    |
|------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|-----------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
|                  |                              | Standard-<br>Zeit                                                                                                                                                                                                                                                       | Einstellbar | Spanne                                                                                          | Standard                                                                   | Einstellbar | Spanne             |                       |                           |                                                                                    |                     | Obere<br>Position | Untere<br>Position |
| Air-fry-Funktion | „Bread“<br>(Brot)            | Gar-<br>programm<br>für Brot<br>beinhaltet<br>Gehzeit<br>(feste<br>Zeit und<br>Temperatur):<br>40 °C für<br>50 Min.<br>Air-fry Phase<br>1 (feste<br>Zeit+TEMP):<br>200 °C/<br>10 Min.<br>Air-fry Phase<br>2: Zeit und<br>Temperatur<br>einstellen:<br>180°C/<br>15 Min. | 5 Min.      | Teig<br>gehen<br>lassen:<br>feste<br>Zeit<br>und<br>TEMP<br>Air-fry:<br>5 Min.<br>bis 2<br>Std. | Teig<br>gehen<br>lassen:<br>40°C<br>(festge-<br>legt)<br>Air Fry:<br>180°C | 5 °C        | 160 °C -<br>200 °C | n. z.                 | MANUELL                   | NEIN                                                                               | Geschlossen         | JA                |                    |
|                  | „Dehy-<br>drate“<br>(Dörren) | 8 Std.                                                                                                                                                                                                                                                                  | 30 Min.     | 1 Std.-<br>12 Std.                                                                              | 60 °C                                                                      | 10 °C       | 40 °C -<br>70 °C   | n. z.                 | MANUELL                   | NEIN                                                                               | Geschlossen         | JA                |                    |

## Nach Abschluss des Garvorgangs

- Öffnen Sie den Deckel.
- Bei der Handhabung des Gareinsatzes müssen Ofenhandschuhe getragen werden.
- Servieren Sie die Speisen mit dem Löffel aus dem Lieferumfang des Geräts und schließen Sie den Deckel wieder.
- Die maximale Warmhaltezeit beträgt 24 Stunden.
- Drücken Sie die Taste „STOP“, um die Warmhaltefunktion zu beenden.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, bevor Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.

## SONSTIGE INFORMATIONEN?

Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Bei einem Stromausfall speichert der Multikocher den Garzustand unmittelbar vor dem Ausfall und setzt den Garvorgang fort, wenn die Stromversorgung innerhalb von 2 Sekunden wiederhergestellt wird. Wenn der Stromausfall länger als 2 Sekunden andauert, bricht der Multikocher den vorherigen Garvorgang ab und kehrt in den Standby-Modus zurück.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Berühren Sie die Innenseite des Deckels nicht, wenn sie heiß ist.
- Wenn Lebensmittel am Boden haften, gießen Sie etwas Wasser in die Schüssel und lassen Sie die Rückstände vor dem Abwaschen eine Weile einweichen.
- Trocknen Sie die Schüssel und andere Zubehörteile nach jeder Reinigung gründlich ab.
- Nehmen Sie den Rührarm zum Reinigen aus der Schüssel. Es wird empfohlen, den Rührarm nach jedem Gebrauch in heißem Seifenwasser gründlich zu waschen.
- Verwenden Sie kein Wasser, um das Innere des Gerätegehäuses zu reinigen, da dies den Wärmesensor beschädigen könnte.

## • Reinigung des Deckels:-

- WICHTIG: Es wird empfohlen, die Innenseite des Deckels nach jedem Gebrauch zu reinigen, um hartnäckige Flecken zu vermeiden, die sich nur schwer entfernen lassen.
- Der Deckel und die Dichtung dürfen nicht zerlegt werden.
- Es wird empfohlen, keine Reinigungsgegenstände aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmittel zu verwenden.
- Um Rückstände um die Dichtung herum zu entfernen, wird empfohlen, lebensmittelechte Reinigungstücher, ein feuchtes Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm mit heißem Wasser zu verwenden.
- Zur Reinigung des Dampfauslasses wird eine kleine Flaschenbürste empfohlen, die in heißes Wasser getaucht wurde.
- So entfernen Sie Flecken auf der Heizplatte auf dem Metallring des Heizelements:
  1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
  2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Heizungsabdeckung abzuwischen, und tragen Sie eine kleine Menge Zitronensäure-Wasserlösung im Verhältnis 1:20 auf das Tuch auf (z. B. 10 ml Zitronensäure: 200 ml Wasser).
  3. Schalten Sie die Maschine ein, und geben Sie 200 ml sauberes Wasser in die Schüssel. Schließen Sie den Deckel, und verwenden Sie für die Dampfreinigung die Dampffunktion 15 Min. lang.
  4. Wischen Sie alle verbliebenen Flecken mit einem feuchten Tuch ab.
  5. Gießen Sie nach der Reinigung das Schmutzwasser aus der Schüssel, und stellen Sie das Gerät in einen gut belüfteten Bereich, um es gründlich zu trocknen, bevor Sie es wieder an die Stromversorgung anschließen.

## Schüssel, Gareinsatz

- Scheuerpulver und kratzende Metallschwämme werden nicht empfohlen.
- Wenn Lebensmittel am Boden haften, können Sie Wasser in die Schüssel geben, um sie vor dem Waschen eine Weile einzuweichen.
- Trocknen Sie die Schüssel sorgfältig ab.

## Rührarm

- Nehmen Sie den Rührarm zum Reinigen aus der Schüssel.
- Der Rührarm ist spülmaschinenfest.
- Es wird empfohlen, den Rührarm nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.

## Pflege der Schüssel

- Befolgen Sie für die Schüssel die folgenden Anweisungen:
- Um die Qualität der Schüssel zu wahren, wird empfohlen, keine Lebensmittel darin zu schneiden.
- Setzen Sie die Schüssel unbedingt wieder in den Multikocher ein.
- Verwenden Sie statt einem Metalllöffel den mitgelieferten Löffel oder einen Holzlöffel, um die Oberfläche der Schüssel nicht zu beschädigen
- Die Farbe der Schüsseloberfläche kann sich nach dem ersten Gebrauch oder nach längerem Gebrauch ändern. Diese Farbänderung ist auf die Einwirkung von Dampf und Wasser zurückzuführen und hat keine Auswirkungen auf die Verwendung des Multikochers. Sie stellt keine Gefahr für Ihre Gesundheit dar. Es ist vollkommen sicher, den Multikocher weiter zu verwenden.

## FEHLERBEHEBUNG

| Problem                              | Ursachen                                                                                   | Lösungen                                                                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzeigen leuchten nicht, kein Heizen | Das Gerät ist nicht angeschlossen.                                                         | Sicherstellen, dass das Netzkabel mit der Steckdose verbunden und das Gerät eingeschaltet ist |
| Anzeigen leuchten nicht, Heizen an   | Es gibt Verbindungsprobleme mit der Anzeigeleuchte oder die Anzeigeleuchte ist beschädigt. | Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle senden                            |

| Problem                                                                                       | Ursachen                                                                                                                                       | Lösungen                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dampfaustritt während der Benutzung                                                           | Deckel wurde nicht richtig geschlossen.                                                                                                        | Deckel öffnen und wieder schließen                                                                                           |
|                                                                                               | Deckel ist beschädigt.                                                                                                                         | Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle senden                                                           |
| Automatische Warmhaltefunktion funktioniert nicht (Gerät bleibt im Garmodus oder heizt nicht) | Warmhaltefunktion wurde während der Programmeinstellung vom Benutzer abgebrochen. Weitere Informationen siehe Abschnitt zur Warmhaltefunktion. | Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle senden                                                           |
| Rührarm funktioniert nicht                                                                    | Die Funktion wurde nicht aktiviert.                                                                                                            | STIR-Taste drücken, um Funktionalität zu überprüfen                                                                          |
|                                                                                               | Bei einigen Rezepten ist das Rühren nicht zulässig.                                                                                            | Lesen Sie in der Gebrauchsanweisung nach, ob das Rühren für Ihr Rezept empfohlen wird.                                       |
|                                                                                               | Der Rührarm wurde nicht korrekt positioniert.                                                                                                  | Prüfen Sie, ob zwischen Rührarm und Schüssel ein großer Abstand besteht. Falls vorhanden, herausnehmen und wieder einsetzen. |
|                                                                                               | Der Rührarm funktioniert nicht mehr mit Lebensmitteln.                                                                                         | Nehmen Sie den Rührarm heraus und untersuchen Sie ihn auf Lebensmittelreste.                                                 |
|                                                                                               | Der Motor funktioniert nicht richtig.                                                                                                          | Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle senden                                                           |

| Problem                                     | Ursachen                                                                                                                                                                                                            | Lösungen                                                                                        |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Air-fry-Lüfter funktioniert nicht.      | Die Heißluftfritteuse kann nur bei geschlossenem Deckel betrieben werden.                                                                                                                                           | Schließen Sie den Deckel.<br>Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle senden |
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.   | Einige Programme haben unterschiedliche Garstufen und die Heißluftfritteuse startet möglicherweise nicht sofort. Das ist normal.                                                                                    | Weitere Informationen siehe Tabelle der Garprogramme in der Gebrauchsanweisung                  |
| Aus dem Dampfauslass tritt etwas Rauch aus. | Die folgenden Szenarien gelten als normal:<br>Während der ersten Verwendung. Wenn sich überschüssiges Öl in den Lebensmitteln befindet oder hinzugefügt wird. Wenn sich Lebensmittelreste in der Schüssel befinden. | Keine Maßnahme erforderlich.                                                                    |

Wenn Fehlercodes angezeigt werden, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

| Fehlercode     | Ursache                                     | Produktverhalten                                                                                                 |
|----------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1             | Kurzschluss beim oberen Sensor              | Beim Einschalten des Geräts wird ein sofortiger Alarm für alle Funktionen ausgelöst.                             |
| E2             | Stromkreisunterbrechung beim oberen Sensor  | Beim Einschalten des Geräts wird ein sofortiger Alarm für alle Funktionen ausgelöst.                             |
| E3             | Kurzschluss beim unteren Sensor             | Beim Einschalten des Geräts wird ein sofortiger Alarm für alle Funktionen ausgelöst.                             |
| E4             | Stromkreisunterbrechung beim unteren Sensor | Beim Einschalten des Geräts wird ein sofortiger Alarm für alle Funktionen ausgelöst.                             |
| OFFEN          | Deckel konnte nicht geöffnet werden         | Bei den Funktionen „Risotto“, „Reheat“, „Keep Warm“ und „Sauté“ gibt es keinen Alarm für das Öffnen des Deckels. |
| KEINE Schüssel | Keine Schüssel vorhanden                    | Beim Einschalten des Geräts wird ein sofortiger Alarm für alle Funktionen ausgelöst.                             |

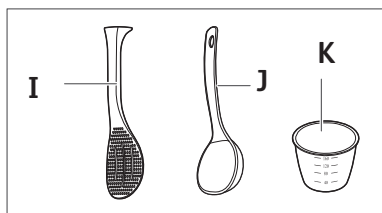
**Hinweis: Wenn die Schüssel verformt ist, verwenden Sie sie nicht mehr. Bestellen Sie stattdessen eine Ersatzschüssel von einer autorisierten Kundendienststelle.**

## HINWEIS

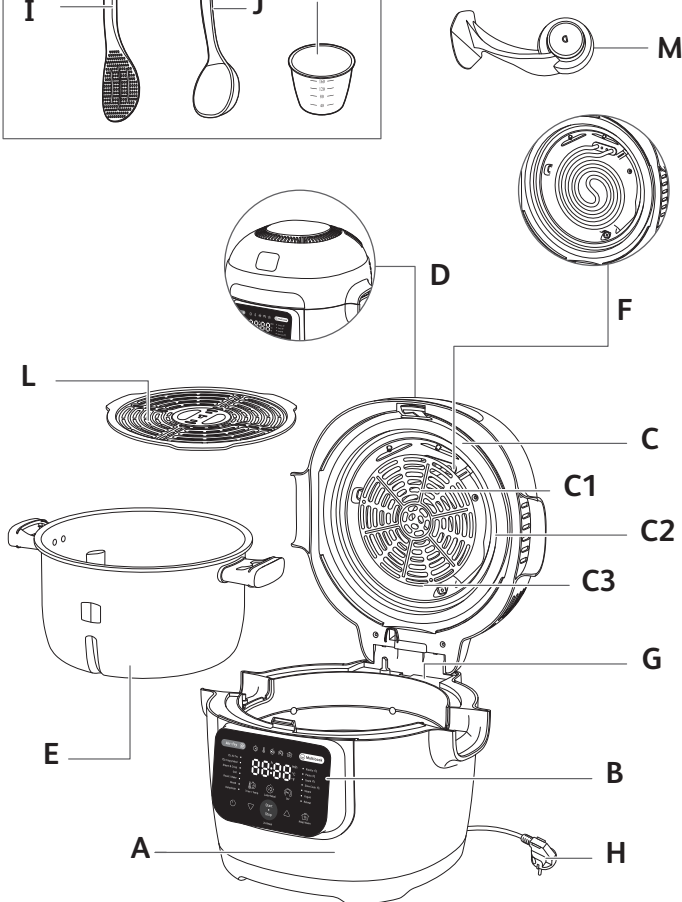
[illegible]

## VISTA DE PARTES PRINCIPAL: PRODUCTO

## ACCESORIOS INCLUIDOS



ES





## DESCRIPCIÓN

- A** Cuerpo del producto
- B** Panel de control
- C** Tapa\*
- C1** Protector interior del calentador cerámico\*
- C2** Junta de silicona\*
- C3** Salida de vapor
- D** Botón de apertura
- E** Recipiente de cocción extraíble
- F** Resistencia
- G** Área del depósito de condensación (debe limpiarse después de cada uso)
- H** Cable de alimentación
- I** Espátula
- J** Cazo sopero
- K** Vaso medidor
- L** Bandeja de cocción
- M** Paleta

## REFERENCIAS DE IMÁGENES

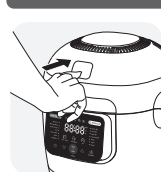


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13

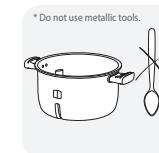


Fig. 14



Fig. 15

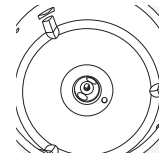


Fig. 16

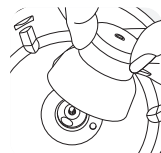


Fig. 17



Fig. 18

\*Según el modelo  
\*Piezas no extraíbles. No lo desmontes.

**MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

- Este aparato está diseñado para utilizarse únicamente en el hogar. No está diseñado para utilizarse en las siguientes aplicaciones y la garantía no se aplicará a:
  - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas de granjas;
  - habitaciones de hoteles, moteles y otros entornos residenciales de este tipo para que los clientes lo utilicen;
  - hostales.
- Este aparato no debe ser usado por personas (esto incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, salvo que estén bajo supervisión o reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por otra persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben permanecer bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Sí podrá usarlo si están supervisados continuamente. Este aparato puede ser usado por personas

- con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de conocimientos y experiencia, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos que implica. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento por parte del usuario.
- Los aparatos de cocina deben mantenerse en un lugar estable con las asas (si las hubiera) colocadas para evitar que se derrame el líquido caliente.
  - Este aparato no está diseñado para utilizarse junto con un temporizador externo ni un sistema independiente de control a distancia.
  - Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona con una cualificación similar con el fin de evitar peligros.
  -  La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.

- Limpia la tapa, el recipiente, el cuerpo y la cesta con una esponja y un poco de agua. Limpia la resistencia por separado con un paño húmedo. Consulta la sección Limpieza de las instrucciones de uso.
- Nunca sumerjas el aparato o la resistencia en agua.
- El aparato puede usarse hasta una altitud de 2000 m.
- Precaución: La superficie de la resistencia puede presentar calor residual después de su uso.
- Precaución: Riesgo de lesiones debido al uso incorrecto del aparato.
- Precaución: No arrojar líquidos sobre el conector (según el modelo).
- ADVERTENCIA: Mantenga el aparato fuera del alcance de niños pequeños, en especial durante el uso y el enfriamiento.
- El aparato no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.

**Para tu seguridad, este aparato cumple con todas las normas y regulaciones aplicables (directivas sobre baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medioambiente, etc.).**

- Comprueba si la tensión de la red eléctrica se corresponde con la tensión indicada

en la placa de características del aparato (corriente alterna).

- Dado que existen tantas normas diferentes, si el aparato se va a utilizar en un país distinto al país en el que se adquirió, haz que lo revisen en un centro de servicio autorizado.
- Para los modelos con cables de alimentación desmontables, utiliza únicamente el cable de alimentación original.
- Desenchufa siempre el aparato después de usarlo, para moverlo o limpiarlo.
- No utilices nunca el aparato debajo de los armarios de la cocina o cerca de las paredes. Deja al menos 15 cm despejados alrededor.
- Nunca muevas el aparato cuando aún contenga alimentos calientes.
- No utilices nunca el aparato si está vacío.
- Nunca dejes el aparato desatendido mientras esté enchufado y encendido.

Es posible que el producto desprenda un olor no tóxico cuando se utilice por primera vez. Esto no afectará el uso y se desvanecerá rápidamente.

## ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

### Desembala el aparato

- Quita todas las pegatinas que se hayan aplicado al producto.
- Saca el aparato del embalaje y desembala todos los accesorios y documentos impresos.
- Abre la tapa pulsando el botón de apertura que hay en la carcasa de la tapa superior (fig. 1). **Lee las instrucciones y sigue atentamente el método de funcionamiento.**
- Ten cuenta lo siguiente: El anillo de silicona que rodea la bandeja debe utilizarse durante la cocción.

### Limpia el aparato

- Retira el recipiente (fig. 2), los accesorios y todo el plástico y los accesorios del producto.
- Límpialo con una esponja y jabón líquido lavavajillas.
- Limpia el exterior del aparato, la superficie de cerámica y la tapa con un paño húmedo.
- Seca con cuidado.
- Vuelve a colocar todos los elementos en su posición original.

## PARA EL APARATO Y TODAS LAS FUNCIONES

- Limpia con cuidado el exterior del recipiente (especialmente la parte inferior). Asegúrate de que no hay restos extraños ni líquidos debajo del recipiente ni sobre la resistencia (fig. 7).
- Introduce el recipiente en el aparato y asegúrate de que está correctamente colocado (fig. 6).
- Cierra la tapa. Oirás un "clic" cuando esté bien cerrada.
- Sigue las instrucciones de la sección CÓMO EMPEZAR para ajustar el menú de cocción y consulta cada menú para obtener más información sobre el uso recomendado.
- No toques la resistencia de la parte inferior del aparato ni la placa metálica de la parte interior de la tapa cuando el producto esté enchufado o después de cocinar. No transportes el producto cuando lo estés usando o justo después de usarlo.
- Este aparato está diseñado únicamente para usar en interiores.
- **Nunca toques la salida de vapor durante la cocción, ya que existe peligro de quemaduras (fig. 12).**

- **Utiliza únicamente el recipiente interior suministrado con el aparato.**
- **No viertas agua ni pongas ingredientes en el aparato sin el recipiente interior.**
- **La cantidad máxima de agua e ingredientes no debe superar la marca más alta (4 l) del interior del recipiente (fig. 8).**

### Conexión de la alimentación eléctrica

- No uses el aparato si:
  - el aparato o el cable están dañados
  - ni si el aparato se ha caído, muestra daños visibles o no funciona correctamente.
  - En caso de que se produzca alguna de las situaciones anteriores, el aparato debe enviarse a un servicio técnico oficial. No desmontes el aparato por tu cuenta.
- No dejes el cable colgando.
- Enchufa siempre el aparato a una toma de tierra.
- No utilices cables alargadores. Si aceptas la responsabilidad de hacerlo, utiliza únicamente un cable alargador que esté en buen estado, tenga un enchufe con toma de tierra y que sea adecuado para la alimentación del aparato.
- No desenchufes el aparato tirando del cable.
- Desconecta siempre el aparato de la red eléctrica antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

### Protección del medioambiente

- El aparato se ha diseñado para que dure muchos años. Sin embargo, cuando decidas sustituirlo, recuerda pensar en cómo puedes contribuir a proteger el medio ambiente.
- Antes de desechar el aparato, extrae la batería del temporizador y deséchala en un punto verde local (según el modelo).



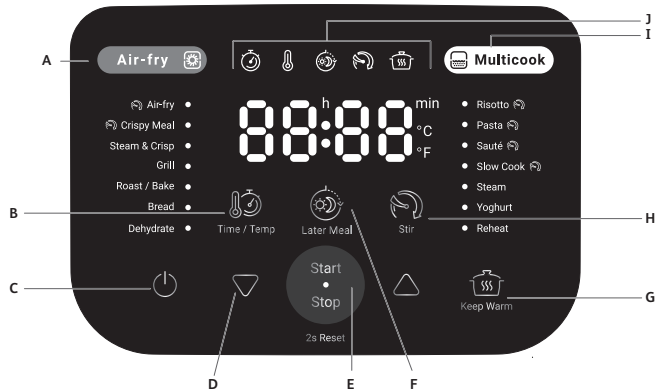
#### ¡La protección del medioambiente es lo primero!

- ① Tu producto contiene materiales valiosos aprovechables o reciclables.
- ➡ Llévalo a un punto verde local.

Uso

- Utiliza una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de posibles salpicaduras de agua y cualquier fuente de calor.
- No dejes que la base del aparato entre en contacto con el agua.
- No intentes nunca utilizar el aparato sin el recipiente o con el recipiente vacío.
- La función de cocción debe funcionar libremente.
- No obstruyas el botón ni impidas que la función cambie automáticamente a Mantener caliente.
- No retires el recipiente cuando el aparato esté encendido.
- No coloques el aparato directamente sobre una superficie caliente ni sobre ninguna otra fuente de calor o llama, ya que podría provocar fallos o suponer un peligro.
- El recipiente y la placa calefactora deben estar en contacto directo. Cualquier objeto o alimento que se introduzca entre estas dos piezas interferirá con el funcionamiento correcto del aparato.
- No coloques el aparato cerca de una fuente de calor o en un horno caliente, ya que podrían producirse daños graves.
- No introduces alimentos ni agua en el aparato hasta que el recipiente esté en su sitio.
- Respeta las cantidades indicadas en las recetas.
- En caso de que alguna pieza del aparato se incendie, no intentes apagarlo con agua. Para sofocar las llamas, utiliza un paño húmedo.
- Cualquier intervención debe realizarse únicamente por un centro técnico con piezas de repuesto originales.
- Para todos los programas del lado izquierdo (programas de la freidora de aire):
- Todos los programas utilizan la resistencia superior (tapa de la freidora de aire).
- En particular, "Crispy Meal", "Steam & Crisp" y "Bread" utilizan la resistencia superior y la inferior en diferentes etapas de cocción (no simultáneamente).
- Para todos los programas del lado derecho (programas del robot multicocción):
- Todos los programas utilizan únicamente la resistencia inferior.

EL PANEL DE CONTROL



DESCRIPCIÓN

| AJUSTE | Descripción                                                                                                     |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A      | Indica el programa de cocción con la función de freidora de aire                                                |
| B      | Pulsa para ajustar el tiempo y la temperatura                                                                   |
| C      | Encendido/apagado                                                                                               |
| D      | Utiliza las flechas arriba y abajo para seleccionar el programa de cocción y ajustar el tiempo y la temperatura |
| E      | Iniciar/Detener<br>Mantén pulsado durante 2 segundos para restablecer                                           |
| F      | Comida posterior                                                                                                |
| G      | Mantener caliente                                                                                               |
| H      | Remover encendido/apagado                                                                                       |
| I      | Indica el programa de cocción con la función de robot multicocción                                              |
| J      | Muestra TIME, TEMP, LATER MEAL, STIR, modo KEEP WARM activado                                                   |

## Gestión del sonido

El robot multicocción emitirá un pitido cuando se encienda o se apague, al iniciar un programa, cuando un programa haya finalizado, cuando el robot muestre un código de error.

Para activar todos los sonidos, mantén pulsado los botones «Later Meal» y «Time/temp» durante 3 segundos.

### PRIMEROS PASOS

#### General

- Temp/Timer => Teclas de opción compartidas △ y ▽
- Operaciones que requieren un pitido
  1. Start ➡ => Pitido corto 1 vez
  2. Pitidos de teclas ➡ => Mientras el usuario utiliza el aparato (selección de programas/ajuste de tiempo y temperatura)
  3. Después del programa de cocción ➡ => Pitido de fin
  4. Error ➡ => Pitido 2 veces
- Si la función "Stir" está activada de forma predeterminada, el indicador "Stir" se ilumina y permanece encendido durante la cocción. Si apagas "Stir", el piloto de "Stir" se apagará => Apagar "Stir" no afecta a otros programas seleccionados
- Estado del indicador luminoso
  1. Siempre encendido: en funcionamiento
  2. Intermitente: seleccionar estado

### USO

#### Freidora de aire (programación manual)

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Air Fry"** La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa el botón "Time/temp" ⌚ para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción. Pulsa de nuevo "Time/temp" ⌚ para cambiar la temperatura pulsando la tecla de flecha arriba/abajo para ajustarla.
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción. El piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo. **Para**

**disfrutar de un rendimiento de cocción óptimo y conservar la consistencia de los alimentos, la paleta no empieza a girar hasta pasados 10 minutos desde el inicio de la cocción.**

- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción si deseas detenerlo inmediatamente; de lo contrario, se detendrá automáticamente una vez finalizada la cocción.
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- **Nota:** Utiliza siempre esta función con aceite y alimentos. Usar solo aceite puede provocar fallos o suponer un peligro.
- **Posición de bandeja recomendada:** posición superior (con la paleta activa) y posición inferior
- \*Retira la paleta mientras utilizas la bandeja en la posición inferior
- No se recomienda utilizar el programa de conservación del calor para el programa de cocción de freidora de aire.

#### Comida crujiente

1. El aparato muestra el tiempo de cocción completo de forma predeterminada.  
El aire del aparato fríe desde la parte superior y calienta desde la parte inferior para crear una comida crujiente.
2. Pulsa el icono del reloj para ajustar el tiempo de cocción. Una vez que se inicie la cocción, la pantalla mostrará el tiempo restante.

Programa de cocción de comida crujiente: tiempo predeterminado de fritura con aire: 15,min (se inicia la visualización al ajustar el tiempo) | Precalentamiento+cocción al vapor: 10,min

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Crispy meal"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción de la freidora de aire. Pulsa de nuevo "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la tecla de flecha arriba/abajo para ajustar la temperatura de la freidora de aire.
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.

- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- **Posición de bandeja recomendada:** posición superior (con la paleta activa) y posición inferior
- **\*Retira la paleta mientras utilizas la bandeja en la posición inferior**
- **La función de remover está desactivada de forma predeterminada para evitar que el usuario coloque la bandeja en la posición inferior y active la paleta por error**
- **No se recomienda utilizar el programa de conservación del calor para el programa de cocción de freidora de aire.**

## Steam & Crisp

1. El aparato muestra el tiempo de cocción completo de forma predeterminada
2. Pulsa el icono del reloj para ajustar el tiempo de cocción. Una vez que se inicie la cocción, la pantalla mostrará el tiempo restante.

El tiempo de fritura con aire predeterminado del programa Steam & Crisp es de 20 min | Precalentamiento+cocción al vapor: 20 min

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Steam & Crisp"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción de la freidora de aire. Pulsa de nuevo "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la tecla de flecha arriba/abajo para ajustar la temperatura de la freidora de aire.
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- **Posición recomendada de la bandeja:** posición superior e inferior

- **No se recomienda utilizar el programa de conservación del calor para el programa de cocción de freidora de aire.**

## Parrilla

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Grill"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción. Pulsa de nuevo "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la tecla de flecha arriba/abajo para ajustar la temperatura
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- **Posición recomendada de la bandeja:** posición superior e inferior
- **No se recomienda utilizar el programa de conservación del calor para el programa de cocción de freidora de aire.**

## Asado/horneado

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Roast/Bake"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción. Pulsa de nuevo "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la tecla de flecha arriba/abajo para ajustar la temperatura
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- **Posición recomendada de la bandeja:** posición superior e inferior
- **No se recomienda utilizar el programa de conservación del calor para el programa de cocción de freidora de aire.**



## Pan

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Bread"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción de la freidora de aire. Pulsa de nuevo "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la tecla de flecha arriba/abajo para ajustar la temperatura de la freidora de aire.
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- El programa de cocción de pan incluye un tiempo de prueba que es un tiempo y una temperatura fijos: 40 °C durante 50 minutos para la fase 1 de fritura con aire: 200 °C durante 10 minutos para la fase 2 de fritura con aire: tiempo y temperatura ajustables: 180 °C durante 15 minutos. Para obtener información detallada, sigue las instrucciones de las recetas de la aplicación.
- **Posición recomendada de la bandeja:** posición superior e inferior
- No se recomienda utilizar el programa de conservación del calor para el programa de cocción de freidora de aire.

## Deshidratación

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Dehydrate"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción. Pulsa de nuevo la tecla "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la flecha arriba/abajo para ajustarla

- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- **Nota:** Utiliza siempre esta función con aceite y alimentos. Usar solo aceite puede provocar fallos o suponer un peligro.
- **Posición recomendada de la bandeja:** posición superior e inferior
- No se recomienda utilizar el programa de conservación del calor para el programa de cocción de freidora de aire.

## Risotto

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Risotto"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción. Pulsa de nuevo la tecla "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la flecha arriba/abajo para ajustarla.
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- Sigue los pasos que se indican a continuación para conseguir el risotto perfecto con este programa de cocción específico
- para obtener los mejores resultados, recomendamos utilizar el modo de conservación del calor durante un máximo de 6 horas.
- **Mantener caliente:** para obtener los mejores resultados, recomendamos utilizar el modo de conservación del calor durante un máximo de 6 horas.

ES



## Receta de risotto recomendada

| Descripción del paso                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ingrediente/<br>Volumen                        | Programa<br>de cocción | Tiempo/<br>temperatura<br>de cocción | Posición<br>de la<br>tapa |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Inicia el programa Risotto y añade el aceite.                                                                                                                                                                                                                                                   | Aceite de oliva/35 g                           | Risotto                | 2 min/<br>160 °C.                    | Tapa abierta              |
| Añade la cebolla picada. Estará lista cuando este dorada pero no marrón. Este paso se utiliza para evaporar el agua que contiene la cebolla.                                                                                                                                                    | Cebolla/<br>70 g                               | Risotto                | 2,5 min/<br>160 °C                   | Tapa abierta              |
| Añade los champiñones en rodajas. Este paso se utiliza para evaporar el agua que contienen los champiñones.                                                                                                                                                                                     | Seta blanca/<br>70 g                           | Risotto                | 2 minutos/<br>160 °C                 | Tapa abierta              |
| Añade el arroz. Este paso consiste en cocinar el arroz en el aceite hasta obtener un arroz translúcido.                                                                                                                                                                                         | Arroz arborio/<br>150 g                        | Risotto                | 3,5 min/<br>160 °C                   | Tapa abierta              |
| Para este paso añadimos vino blanco y lo reducimos hasta que se haya evaporado por completo.                                                                                                                                                                                                    | Vino blanco seco/50 g                          | Risotto                | 2 min/<br>160 °C                     | Tapa abierta              |
| Incorpora el líquido, abre la tapa y e inicia el programa Risotto. Se debe remover de forma intermitente para no remover los granos continuamente con el riesgo de romperlos. Para comprobar si el risotto está hecho, pasa la cuchara por el risotto y fíjate si vuelve lentamente a su lugar. | Caldo de verduras/<br>400 g                    | Risotto                | 7 min                                | Tapa cerrada              |
| Añade la mantequilla y remueve con la paleta para que se derrita. Después de 1 minuto de cocción, el programa Risotto ha terminado.                                                                                                                                                             | Mantequilla                                    | Risotto                | 1 min                                | Tapa abierta              |
| Al final del programa Risotto, detén el aparato. SACA EL RISOTTO, colócalo en el plato y añade el parmesano antes de servirlo.                                                                                                                                                                  | Ponlo en el plato y añade queso parmesano/10 g | Fin                    | N/A                                  | Tapa abierta              |

## Pasta

- Para cocinar pasta es importante esperar hasta que el agua hierva antes de añadir la pasta.
- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Pasta"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado después del precalentamiento.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción.
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- **Para obtener los mejores resultados, no se recomienda utilizar la función Mantener caliente para "Pasta".**
- En este programa se puede utilizar la función "Later Meal".

## Sofreír (programación manual)

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Saute"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción. Pulsa de nuevo "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la tecla de flecha arriba/abajo para ajustar la temperatura
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- **Mantener caliente:** no se puede utilizar la función de conservación del calor automáticamente para esta receta; el usuario puede activarla manualmente pulsando el botón "Keep warm"

ES

## Cocción lenta

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Slow cook"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción. Pulsa de nuevo la tecla "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la flecha arriba/abajo para ajustarla
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- **Mantener caliente:** hasta 24 horas; asegúrate de poner suficiente líquido en la olla para evitar que se queme el fondo y se seque la comida

## Cocción al vapor

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Steam"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado después del precalentamiento.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción.
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- En este programa se puede utilizar la función "Later Meal".

## Yogur

- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función **"Yoghurt"**. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Pulsa la tecla "Time/temp" para activar la función de ajuste de tiempo y, a continuación, pulsa la tecla de flecha arriba/abajo

para cambiar el tiempo de cocción. Pulsa de nuevo la tecla "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la flecha arriba/abajo para ajustarla

- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción
- Al finalizar la cocción, sonará un pitido para indicar que el programa ha concluido.
- **No hay función de conservación del calor automática al final de la cocción.**
- **Utiliza recipientes de cristal resistentes al horno para preparar yogur.**

## Recalentado

- Esta función está diseñada para **recalentar** solo alimentos cocinados.
- Pulsa la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar la función "Reheat". La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Cuenta con un máximo de 1 hora de tiempo; no se puede ajustar la configuración de del tiempo
- Pulsa "Time/temp" para cambiar la temperatura pulsando la tecla de flecha arriba/abajo para ajustar la temperatura
- Pulsa la tecla "Start". Inicia el programa de cocción; el piloto "Start" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo.
- Pulsa la tecla "Stop" para detener el programa de cocción

## PRECAUCIÓN

- **Los alimentos fríos no deben superar la mitad del volumen del robot multicocción. Si hay demasiada comida, no se calentará bien. El uso repetido de "Reheat" o recalentamiento de muy poca comida quemará los alimentos y creará una capa dura en el fondo.**
- **Se recomienda no recalentar gachas espesas, ya que pueden volverse pastosas.**
- **No recalientes alimentos fríos almacenados durante mucho tiempo para evitar olores.**

## MANTENER CALIENTE

### 1. Función Mantener caliente:

#### 1.1. Función Mantener caliente manual:

- Puedes pulsar la tecla **"Keep warm"** manualmente; se encenderá el piloto de "Keep Warm" y el robot multicocción iniciará el programa de conservación del calor.

#### 1.2. Función Mantener caliente automática:

- El robot multicocción iniciará automáticamente el programa de conservación del calor al final de la cocción (se excluyen algunos menús). Sonará un pitido para indicar que el programa ha finalizado.
- A continuación, el robot multicocción iniciará automáticamente el programa de conservación del calor con el correspondiente indicador encendido y la pantalla comenzará a contar el tiempo de conservación del calor.
- **En caso de que necesites cancelar previamente la función Mantener caliente automática cuando la cocción haya terminado: mantén pulsado "Keep warm" durante 5 segundos antes de iniciar el programa de cocción. Si deseas volver a reiniciar la función Mantener caliente automática, pulsa de nuevo el botón "Keep warm" durante 5 segundos.**

## COMIDA POSTERIOR

- Para utilizar la función de comida posterior, selecciona un programa de cocción, pulsa la tecla "Later meal" y elige el tiempo preestablecido.
- El tiempo preestablecido corresponde al tiempo de finalización de la cocción.
- El tiempo preestablecido predeterminado cambiará en función del tiempo de cocción seleccionado. El tiempo preestablecido puede ajustarse desde 1 hora hasta 15 horas.
- Pulsa las teclas "<" y ">" para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

- Cuando hayas elegido el tiempo preestablecido necesario, pulsa la tecla "Start" para acceder al modo de cocción. El indicador correspondiente permanecerá encendido y la pantalla mostrará el número de horas elegido.

| Lógica de ajuste            | Tipos de comidas posteriores                                    |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Configurar comida posterior | Tipo de programa n.º 1: empieza a cocinar inmediatamente        |
|                             | Programa tipo n.º 2: empieza a cocinar más tarde (arroz, vapor) |

## SITUACIÓN DE USO

### Lógica de configuración: configurar el tiempo de Later Meal

#### Programar con Later Meal n.º 1:

- Programa con el tipo de Later meal n.º 1:
- Selecciona un programa y pulsa [LATER MEAL]
- La pantalla muestra el tiempo predeterminado hasta 15 horas (15:00); el piloto de "Later meal" parpadea. El usuario puede ajustar el tiempo pulsando la flecha arriba o abajo.
- Pulsa [START/STOP] para validar e iniciar el programa. El aparato emite un pitido, el calentamiento se inicia inmediatamente. La pantalla muestra la cuenta atrás y el piloto de "Later meal" se enciende.

#### Programar con el tiempo de Later Meal n.º 2:

- Selecciona un programa y pulsa [LATER MEAL]
- Pulsa [LATER MEAL]; la pantalla muestra el tiempo predeterminado de hasta 15 horas (15:00); el piloto de "Later meal" parpadea. El usuario puede ajustar el tiempo pulsando la flecha arriba o abajo.
- Pulsa [START/STOP] para validar e iniciar el programa. El aparato emite un pitido, el calentamiento comenzará más tarde cuando se acerque la hora de finalización. La pantalla muestra una cuenta atrás y el piloto de "Later meal" se enciende.

ES

## TABLA DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

N.º 1 = prolonga la hora de la comida  
N.º 2 = retrasa el inicio

|                               | MENÚS DE COMIDAS    | TIEMPO DE COCCIÓN                               |           |                  | TEMPERATURA                                                          |                     |                                  | Remo-<br>ver | Mantener<br>caliente<br>manual | Tipo de<br>Later<br>Meal<br>n.º 1 o<br>n.º 2 | POSICIÓN<br>DE LA<br>TAPA | Bandeja              |                      |
|-------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------|-----------|------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------|--------------|--------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------|----------------------|----------------------|
|                               |                     | Tiempo<br>predeter-<br>minado                   | Ajustable | Rango            | Veloci-<br>dad                                                       | Ajustable           | Rango                            |              |                                |                                              |                           | Posición<br>superior | Posición<br>inferior |
| Función de robot multifunción | Risotto             | 20 min                                          | 1 min     | 1 min-<br>25 min | 160 °C                                                               | Automá-<br>tico     | Automá-<br>tico                  | Sí           | 12 h<br>(no<br>ajustable)      | NO                                           | ABRIR O<br>CERRAR         | NO                   |                      |
|                               | Pasta               | 5 min                                           | 1 min     | 1 min-<br>2 h    | Automá-<br>tico                                                      | NO                  | N/A                              | Sí           | MANUAL                         | Tipo<br>n.º 2                                | Cerrada                   | NO                   |                      |
|                               | Sofreír             | 20 min                                          | 1 min     | 1 min-<br>1 h    | 160 °C                                                               | 10 °C               | 120 °C-<br>160 °C                | Sí           | MANUAL                         | NO                                           | Abierta o<br>cerrada      | NO                   |                      |
|                               | Cocción<br>lenta    | 4 h                                             | 5 min     | 30 min-<br>12 h  | 80 °C                                                                | 10 °C               | 70 °C/<br>80 °C/<br>90 °C        | Sí           | 24 h<br>(no<br>ajustable)      | Tipo<br>n.º 1                                | Cerrada                   | NO                   |                      |
|                               | Vapor               | 10 min                                          | 1 min     | 1 min-<br>2 h    | 100 °C                                                               | NO                  | NO                               | N/A          | MANUAL                         | Tipo<br>n.º 2                                | Cerrada                   | Sí                   |                      |
|                               | Yogur               | 8 h                                             | 15 min    | 1 h/12 h         | 40 °C                                                                | NO                  | NO                               | N/A          | MANUAL                         | NO                                           | Cerrada                   | NO                   | Sí                   |
| Función de freidora de aire   | Recalen-<br>tado    | cuenta atrás<br>con un máximo<br>de 1 h         | NO        | NO               | 100 °C                                                               | 10 °C               | 80 °C-<br>100 °C                 | N/A          | 24 h<br>(no<br>ajustable)      | NO                                           | Abierta o<br>cerrada      | NO                   |                      |
|                               | Freidora<br>de aire | 30 min                                          | 1 min     | 1 min-<br>1 h    | 180 °C                                                               | 5 °C                | 160 °C-<br>200 °C                | Sí           | MANUAL                         | NO                                           | Cerrada                   | Sí                   |                      |
|                               | Comida<br>crujiente | 15 min<br>(tiempo de<br>la FREIDORA<br>DE AIRE) | 1 min     | 1 min-<br>1 h    | Arriba:<br>200 °C<br>Abajo:<br>automá-<br>tico (seguir<br>hirviendo) | Arriba<br>solo 5 °C | Arriba<br>solo 160 °C-<br>200 °C | Sí           | MANUAL                         | NO                                           | Cerrada                   | Sí                   |                      |
|                               | Steam &<br>Crisp    | 20 min<br>(tiempo de<br>la FREIDORA<br>DE AIRE) | 1 min     | 5 min-<br>4 h    | Arriba:<br>200 °C<br>Abajo:<br>automá-<br>tico (seguir<br>hirviendo) | Arriba<br>solo 5 °C | Arriba<br>solo 160 °C-<br>200 °C | N/A          | MANUAL                         | NO                                           | Cerrada                   | Sí                   |                      |
|                               | Parrilla            | 15 min                                          | 1 min     | 1 min-<br>1 h    | 200 °C                                                               | 5 °C                | 160 °C-<br>200 °C                | N/A          | MANUAL                         | NO                                           | Cerrada                   | Sí                   |                      |
|                               | Asado/<br>horneado  | 45 min                                          | 5 min     | 5 min-<br>4 h    | 180 °C                                                               | 5 °C                | 140 °C-<br>200 °C                | N/A          | MANUAL                         | NO                                           | Cerrada                   | Sí                   |                      |

|                             | MENÚS DE COMIDAS    | TIEMPO DE COCCIÓN                                                                                                                                                                                                                                          |           |              | TEMPERATURA    |           |                   | Remo-<br>ver | Mantener<br>caliente<br>manual | Tipo de<br>Later<br>Meal<br>n.º 1 o<br>n.º 2 | POSICIÓN<br>DE LA<br>TAPA | Bandeja              |                      |
|-----------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|----------------|-----------|-------------------|--------------|--------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------|----------------------|----------------------|
|                             |                     | Tiempo<br>predeter-<br>minado                                                                                                                                                                                                                              | Ajustable | Rango        | Veloci-<br>dad | Ajustable | Rango             |              |                                |                                              |                           | Posición<br>superior | Posición<br>inferior |
| Función de freidora de aire | Pan                 | El programa de cocción de pan incluye pruebas (tiempo y temperatura fijos): 40 °C durante 50 minutos Fase de fritura con aire 1 (tiempo+ TEMPERATURA fijos): 200 °C/ 10 min Fase de fritura con aire 2: ajuste del tiempo y la temperatura: 180 °C/ 15 min |           |              | 5 min          | 5 °C      | 160 °C-<br>200 °C | N/A          | MANUAL                         | NO                                           | Cerrada                   | Sí                   |                      |
|                             | Deshi-<br>dratación | 8 h                                                                                                                                                                                                                                                        | 30 min    | 1 h/<br>12 h | 60 °C          | 10 °C     | 40 °C-<br>70 °C   | N/A          | MANUAL                         | NO                                           | Cerrada                   | Sí                   |                      |

ES

## Al finalizar la cocción

- Abre la tapa
- Al manejar la bandeja de vapor, usa guantes de horno
- Sirve los alimentos con la cuchara suministrada con el aparato y vuelve a cerrar la tapa.
- El tiempo máximo para Mantener caliente es de 24 horas.
- Pulsa la tecla "STOP" para finalizar el estado de conservación del calor.
- Pulsa el botón de apagado antes de desenchufar el aparato

## INFORMACIÓN VARIADA

El aparato dispone de una función de memoria. En caso de interrupción en el suministro eléctrico, el robot multicocción memorizará el modo de cocción justo antes de la interrupción y continuará el proceso de cocción si se reanuda la alimentación en menos de 2 segundos. Si la interrupción en el suministro eléctrico dura más de 2 segundos, el robot multicocción cancelará la cocción anterior y volverá al modo de espera.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufa el aparato y deja que se enfríe antes de la limpieza.

- No toques la tapa interior mientras esté caliente.
- Si se queda comida pegada al fondo del recipiente, vierte un poco de agua y déjalo a remojo durante un rato antes de lavarlo.
- Seca bien el recipiente de cocción y el resto de accesorios después de cada limpieza.
- Retira la paleta del recipiente para limpiarla. Se recomienda lavar bien la paleta después de cada uso con agua caliente y jabón.
- No limpies el interior del cuerpo del aparato con agua, ya que podría dañarse el sensor térmico.
- **Limpieza de la tapa:**
- **IMPORTANTE:** Se recomienda limpiar el interior de la tapa después de cada uso para evitar manchas difíciles de eliminar.

- La tapa y la junta no deben desmontarse.
- Se recomienda evitar los productos de limpieza metálicos y abrasivos.
- Para limpiar cualquier residuo de suciedad alrededor de la junta, se recomienda utilizar paños desinfectantes aptos para alimentos, un paño húmedo o una esponja no abrasiva con agua caliente.
- Para limpiar la salida de vapor, se recomienda utilizar un cepillo pequeño para botellas sumergido en agua caliente.
- Para limpiar las manchas de la placa de calentamiento del anillo metálico de la placa caliente, haz lo siguiente:
  1. Asegúrate de que el aparato está desconectado de la fuente de alimentación.
  2. Utiliza un paño húmedo para limpiar la cubierta del calentador, aplicando una pequeña cantidad de solución de agua con ácido cítrico con una proporción de 1:20 (p. ej., 10 ml de ácido cítrico y 200 ml de agua).
  3. Enciende la máquina y vierte 200 ml de agua limpia en el recipiente. Cierra la tapa y utiliza la función de vapor para limpiar con vapor durante 15 minutos.
  4. Utiliza un paño húmedo para eliminar las manchas restantes.
  5. Después de la limpieza, vacía el agua residual del recipiente y coloca la máquina en una zona bien ventilada para que se seque bien antes de volver a conectarla a la corriente eléctrica para su uso.

## Recipiente, cesto de cocción al vapor

- No se recomienda el uso de agentes desengrasantes o estropajos metálicos.
- Si se ha quedado pegada comida al fondo, puedes dejar el recipiente en remojo durante un rato antes de lavarlo.
- Seca el recipiente con cuidado.

## Paleta

- Retira la paleta del recipiente para limpiarla.
- La paleta es apta para lavavajillas
- Se recomienda lavar bien la paleta después de cada uso.

## Cuidado del recipiente

- Para el recipiente, sigue atentamente las instrucciones que se indican a continuación:
- Para garantizar el mantenimiento de la calidad del recipiente, se recomienda no cortar los alimentos en él.
- Asegúrate de volver a colocar el recipiente en el robot multicocción.
- Utiliza la cuchara suministrada o una cuchara de madera (evita el uso de cucharas metálicas) para no dañar la superficie del recipiente
- El color de la superficie del recipiente puede cambiar después de utilizarlo por primera vez o después de un uso prolongado. Este cambio de color se debe a la acción del vapor y el agua y no tiene ningún efecto en el uso del robot multicocción, ni es peligroso para la salud, por lo que es perfectamente seguro seguir utilizándolo.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                                             | Causas                                                           | Soluciones                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Los indicadores luminosos están apagados y el aparato no emite calor | El aparato no está enchufado.                                    | Asegúrate de que el cable de alimentación esté conectado a la toma eléctrica y el aparato encendido. |
| Los indicadores luminosos están apagados y el aparato emite calor    | El indicador luminoso tiene problemas de conexión o está dañado. | Envía el aparato a un servicio técnico autorizado para su reparación.                                |
| Sale vapor del aparato durante su uso                                | La tapa se ha cerrado incorrectamente                            | Abre y cierra la tapa de nuevo.                                                                      |
|                                                                      | La tapa está dañada.                                             | Envía el aparato a un servicio técnico autorizado para su reparación.                                |

| Problema                                                                                                 | Causas                                                                                                                                                              | Soluciones                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La función Mantener caliente automática falla (el aparato permanece en el modo de cocción o no calienta) | El usuario ha cancelado la función Mantener caliente durante la configuración. Consulta la sección sobre la función Mantener caliente para obtener más información. | Envía el aparato a un servicio técnico autorizado para su reparación.                                                     |
| La paleta para remover no funciona                                                                       | La función no está activada                                                                                                                                         | Pulsa el botón "Stir" para comprobar su funcionamiento.                                                                   |
|                                                                                                          | No se permite remover en algunas recetas.                                                                                                                           | Consulta las instrucciones de uso para confirmar si se recomienda o no remover en la receta.                              |
|                                                                                                          | La paleta no está colocada correctamente                                                                                                                            | Comprueba si hay alguna separación significativa entre la paleta y la olla. De ser así, desmóntala y vuelva a instalarla. |
|                                                                                                          | La paleta ha dejado de funcionar con alimentos                                                                                                                      | Retira la paleta para comprobar si hay restos de alimentos en el interior.                                                |
|                                                                                                          | El motor no funciona correctamente.                                                                                                                                 | Envía el aparato a un servicio técnico autorizado para su reparación.                                                     |

| Problema                                              | Causas                                                                                                                                                                                    | Soluciones                                                                     |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| El ventilador de la fritura con aire no funciona      | La freidora de aire solo funciona cuando la tapa está cerrada.                                                                                                                            | Cierra la tapa.<br>Envíala a un servicio técnico autorizado para su reparación |
| La freidora de aire no funciona                       | Algunas funciones tienen diferentes etapas de cocción y es posible que la freidora de aire no se ponga en marcha inmediatamente. Es algo normal.                                          | Consulta la tabla de programas de cocción en las Instrucciones de uso          |
| Sale un poco de humo del orificio de salida del vapor | Las siguientes situaciones se consideran normales: durante el uso inicial, cuando hay exceso de aceite en los alimentos o se añade a ellos, si hay restos de alimentos dentro de la olla. | No es necesario realizar ninguna acción.                                       |

Si detectas algún código de error, ponte en contacto con un centro de servicio autorizado

| Código de error | Causa                                        | Comportamiento del producto                                                                              |
|-----------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1              | El sensor superior tiene un cortocircuito    | Se activa una alarma inmediata en todas las funciones cuando se conecta la alimentación.                 |
| E2              | El sensor superior tiene un circuito abierto | Se activa una alarma inmediata en todas las funciones cuando se conecta la alimentación.                 |
| E3              | El sensor inferior tiene un cortocircuito    | Se activa una alarma inmediata en todas las funciones cuando se conecta la alimentación.                 |
| E4              | El sensor inferior tiene un circuito abierto | Se activa una alarma inmediata en todas las funciones cuando se conecta la alimentación.                 |
| OPEN            | No se ha podido abrir la tapa                | No hay alarma sobre tapa abierta para las funciones de risotto, recalentar, mantener caliente y sofreír. |
| SIN olla        | No hay ninguna olla disponible.              | Se activa una alarma inmediata en todas las funciones cuando se conecta la alimentación.                 |

ES

**Nota: Si el recipiente interior está deformado, no lo utilices y obtén uno nuevo en el servicio técnico oficial.**

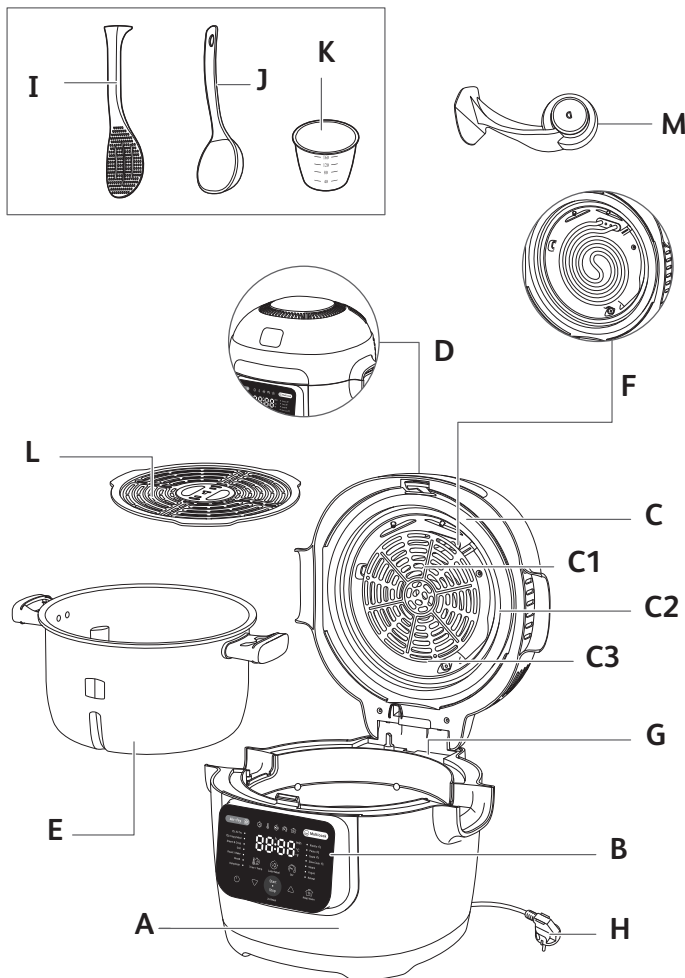
**NOTA**

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



# ΚΥΡΙΑ ΑΝΕΠΤΥΓΜΕΝΗ ΠΡΟΒΟΛΗ - ΠΡΟΪΟΝ

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Σώμα προϊόντος
- B** Πίνακας ελέγχου
- C** Καπάκι\*
- C1** Εσωτερικό κεραμικό προστατευτικό θερμαντικού σώματος\*
- C2** Φλάντζα σιλικόνης\*
- C3** Έξοδος ατμού
- D** Πλήκτρο ανοίγματος
- E** Αποσπώμενος κάδος μαγειρέματος

- F** Θερμαντικό στοιχείο
- G** Περιοχή δοχείου συλλογής συμπυκνώματος (να σκουπίζεται μετά από κάθε χρήση)
- H** Ηλεκτρικό καλώδιο
- I** Σπάτουλα
- J** Κουτάλα σούπας
- K** Δοσομετρική κούπα
- L** Δίσκος μαγειρέματος
- M** Αναδευτήρας

## ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΕΙΚΟΝΩΝ



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

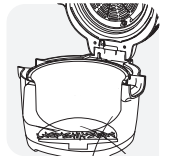


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

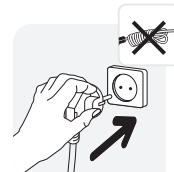


Fig. 10



Fig. 11

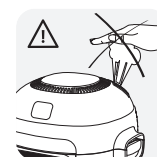


Fig. 12



Fig. 13

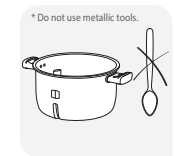


Fig. 14



Fig. 15

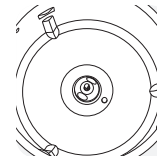


Fig. 16

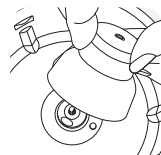


Fig. 17



Fig. 18

\*Ανάλογα με το μοντέλο  
\* Μην αποσπώμενα μέρη. Μην αποσυναρμολογείτε.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - σε κουζίνα προσωπικού καταστημάτων, γραφείων ή άλλων χώρων εργασίας,
  - σε αγροκτήματα,
  - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων καταλυμάτων,
  - σε καταλύματα τύπου «bed and breakfast».
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία και γνώση, εκτός εάν έχουν λάβει προηγουμένως οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιβλέπονται από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας από 0 έως 8 ετών. Αυτή η συσκευή μπορεί να

χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, εάν επιβλέπονται συνεχώς. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους υπάρχοντες κινδύνους. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που πραγματοποιούνται από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά.

- Οι συσκευές μαγειρέματος πρέπει να τοποθετούνται σε σταθερή θέση με τις λαβές (εάν υπάρχουν) τοποθετημένες, ώστε να αποφεύγεται η διαρροή καυτών υγρών.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Αντοηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

-  Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μπορεί να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες στις προσβάσιμες επιφάνειές της. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής.
- Καθαρίστε το καπάκι, τον κάδο, το σώμα και το καλάθι με ένα σφουγγάρι και λίγο νερό. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο ξεχωριστά με ένα υγρό πανί. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός» των οδηγιών χρήσης.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή τη μονάδα του θερμαντικού στοιχείου στο νερό!
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε υψόμετρο έως 2000 μέτρα.
- Προσοχή: η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει θερμή για κάποια ώρα και μετά τη χρήση.
- Προσοχή: κίνδυνος τραυματισμού σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης της συσκευής.
- Προσοχή: Δεν πρέπει να χυθεί υγρό στο βύσμα (ανάλογα με το μοντέλο).
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Φυλάσσετε τη συσκευή μακριά από μικρά παιδιά και ειδικότερα όταν τη χρησιμοποιείτε και όσο περιμένετε να κρυώσει.

- Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

**Για τη δική σας ασφάλεια, αυτή η συσκευή πληροί τα προβλεπόμενα πρότυπα και τους κανονισμούς (οδηγίες χαμηλής τάσης, ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας, υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, περιβάλλοντος, κ.λπ.).**

- Ελέγξτε ότι η τάση του δικτύου διανομής σας αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα προδιαγραφών της συσκευής (εναλλασσόμενο ρεύμα).
- Δεδομένου ότι υπάρχουν τόσα πολλά διαφορετικά πρότυπα, αν η συσκευή πρόκειται να χρησιμοποιηθεί σε χώρα διαφορετική από τη χώρα στην οποία αγοράστηκε, φροντίστε να ελεγχθεί από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Για μοντέλα με αποσπώμενα ηλεκτρικά καλώδια, χρησιμοποιείτε μόνο το αυθεντικό ηλεκτρικό καλώδιο.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση, για να τη μετακινήσετε ή για να την καθαρίσετε.
- Μην λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από ντουλάπια κουζίνας ή κοντά σε τοίχους και αφήστε απόσταση τουλάχιστον 15 εκ. γύρω από τη συσκευή.

- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όταν περιέχει ακόμα ζεστά τρόφιμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας όταν είναι άδεια.
- Μην απομακρύνετε από τη συσκευή ενώ είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και ενεργοποιημένη.

Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν για πρώτη φορά, μπορεί να απελευθερώσει μη τοξική οσμή. Αυτό το φαινόμενο δεν επηρεάζει τη χρήση και θα εξαφανιστεί γρήγορα.

#### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

##### Αποσυσκευάστε τη συσκευή

- Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα που είναι κολλημένα στο προϊόν.
- Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία της και αποσυσκευάστε όλα τα εξαρτήματα και τα έντυπα.
- Ανοίξτε το καπάκι πατώντας το κουμπί ανοίγματος στο περίβλημα στο επάνω καπάκι – εικ.1. Διαβάστε τις οδηγίες και ακολουθήστε προσεκτικά τη μέθοδο λειτουργίας.
- Σημείωση: Ο δακτύλιος σιλικόνης γύρω από τον δίσκο πρέπει να χρησιμοποιείται κατά το μαγείρεμα.

##### Καθαρισμός της συσκευής

- Αφαιρέστε τον κάδο – εικ.2 τα εξαρτήματα και όλα τα πλαστικά και τα ένθετα από το προϊόν.
- Καθαρίστε τον κάδο με ένα σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής, την κεραμική πλάκα του καπακιού και το καπάκι με ένα βρεγμένο πανί.
- Στεγνώστε προσεκτικά.
- Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα ξανά στη θέση τους.

#### ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ

- Σκουπίστε προσεκτικά το εξωτερικό του κάδου (ειδικά το κάτω μέρος). Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα υπολείμματα ή υγρά κάτω από τον κάδο ή στο θερμαντικό στοιχείο – εικ.7.
- Τοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά – εικ.6.
- Κλείστε το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι ακούσατε τον χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «ΠΩΣ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ», για να ρυθμίσετε το μενού μαγειρέματος και ανατρέξτε σε κάθε μενού για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη συνιστώμενη χρήση.
- Μην αγγίζετε το θερμαντικό στοιχείο στο κάτω μέρος της συσκευής και τη μεταλλική πλάκα στο εσωτερικό μέρος του καπακιού, όταν το προϊόν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα ή μετά το μαγείρεμα. Μην μεταφέρετε το προϊόν όταν λειτουργεί ή αμέσως μετά από το μαγείρεμα.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικό χώρο.
- **Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας στο σημείο που βγαίνει ο ατμός, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων – εικ.12.**
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον εσωτερικό κάδο που παρέχεται με τη συσκευή σας.
- Μην βάζετε νερό ή άλλα υλικά στη συσκευή, αν ο κάδος δεν βρίσκεται στη θέση του.
- Η μέγιστη ποσότητα νερού και υλικών δεν θα πρέπει να υπερβαίνει την ένδειξη ανώτατης στάθμης (4 L) που βρίσκεται μέσα στον κάδο – εικ.8.

##### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περίπτωση που:
  - η συσκευή ή το καλώδιο έχει υποστεί φθορά
  - η συσκευή έχει υποστεί πτώση, έχει εμφανείς ζημιές ή δεν λειτουργεί σωστά
  - Σε αυτές τις περιπτώσεις η συσκευή θα πρέπει να σταλεί σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή.

- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Αν τελικά χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης υπ' ευθύνη σας, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε καλή κατάσταση, διαθέτει φως με σύνδεση γείωσης και είναι κατάλληλο για την ισχύ της συσκευής.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία πριν από τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

## Προστασία του περιβάλλοντος

- Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί πολλά χρόνια. Όταν όμως θα αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην ξεχνάτε πώς μπορείτε να συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος.
- Πριν απορρίψετε τη συσκευή σας αφαιρέστε την μπαταρία από το χρονοδιακόπτη και παραδώστε τη σε τοπικό σημείο συλλογής αστικών απορριμμάτων (ανάλογα με το μοντέλο).



### Προέχει η προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Μεταφέρετέ τη σε ένα τοπικό σημείο συλλογής αστικών απορριμμάτων.

## Χρήση

- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από σταγονίδια νερού και πηγές θερμότητας.
- Μην επιτρέπετε η βάση της συσκευής να έρχεται σε επαφή με νερό.
- Ποτέ μην επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή όταν ο κάδος είναι άδειος ή δεν βρίσκεται στη θέση του.
- Η λειτουργία μαγειρέματος δεν πρέπει να εμποδίζεται.
- Μην αποτρέπετε ή εμποδίζετε τη λειτουργία να αλλάζει αυτόματα στη λειτουργία θερμοθαλάμου.

- Μην αφαιρείτε τον κάδο ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή απευθείας πάνω σε καυτή επιφάνεια ή άλλη πηγή θερμότητας ή φλόγας, καθώς θα προκαλέσει βλάβη ή κίνδυνο.
- Ο κάδος και η θερμαινόμενη πλάκα πρέπει να βρίσκονται σε άμεση επαφή. Οποιοδήποτε αντικείμενο ή τρόφιμο που έχει τοποθετηθεί ανάμεσα σε αυτά τα δύο μέρη θα επηρεάσει τη σωστή λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας ή μέσα σε καυτό φούρνο, καθώς ενδέχεται να προκληθούν σοβαρές ζημιές.
- Μην βάζετε φαγητό ή νερό μέσα στη συσκευή, αν ο κάδος δεν βρίσκεται στη θέση του.
- Ακολουθήστε τις ποσότητες που δίνουν οι συνταγές.
- Αν κάποιο τμήμα της συσκευής πάρει φωτιά, μην προσπαθήσετε να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Σκεπάστε τη φλόγες με ένα νωπό πανί.
- Όποιες παρεμβάσεις στη συσκευή θα πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από κέντρο σέρβις με αυθεντικά ανταλλακτικά.
- Για όλα τα προγράμματα στην αριστερή πλευρά (προγράμματα Air Fry):
- Όλα τα προγράμματα χρησιμοποιούν το πάνω θερμαντικό στοιχείο (καπάκι για τηγάνισμα με αέρα)
- Ειδικότερα, τα προγράμματα «Crispy Meal» (Τραγανό γεύμα), «Steam & Crisp» (Ατμός και τραγανό) και «Bread» (Ψωμί) χρησιμοποιούν τα πάνω και κάτω στοιχεία σε διαφορετικά στάδια μαγειρέματος (όχι ταυτόχρονα).
- Για όλα τα προγράμματα στη δεξιά πλευρά (προγράμματα Multicook):
- Όλα τα προγράμματα χρησιμοποιούν μόνο το κάτω θερμαντικό στοιχείο

## Ο ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

### ΡΥΘΜΙΣΗ Περιγραφή

|   |                                                                                                                            |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A | Υποδεικνύει το πρόγραμμα μαγειρέματος με τη λειτουργία Air Fry                                                             |
| B | Πατήστε για να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία                                                                      |
| C | Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση                                                                                                |
| D | Χρησιμοποιήστε τα βέλη πάνω και κάτω για να επιλέξετε πρόγραμμα μαγειρέματος και να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία |
| E | Έναρξη/Διακοπή<br>Πατήστε παρατεταμένα για 2 δευτερόλεπτα για επαναφορά                                                    |
| F | Μεταγενέστερο γεύμα                                                                                                        |
| G | Διατήρηση θερμοκρασίας                                                                                                     |
| H | Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση ανάδευσης                                                                                      |
| I | Υποδεικνύει το πρόγραμμα μαγειρέματος με τη λειτουργία Multicooker                                                         |
| J | Εμφανίζει τον ΧΡΟΝΟ, τη ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ, το ΜΕΤΑΓΕΝΕΣΤΕΡΟ ΓΕΥΜΑ, την ΑΝΑΔΕΥΣΗ, την ενεργοποίηση της ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ   |

## Διαχείριση του ήχου

Το Multicook θα εκπέμψει έναν ήχο «μπιπ» όταν ενεργοποιηθεί ή απενεργοποιηθεί, όταν ξεκινήσει ένα πρόγραμμα, όταν ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, ή όταν το Multicook εμφανίσει έναν κωδικό σφάλματος.

Ενεργοποιήστε τους ήχους για τα πάντα πατώντας παρατεταμένα το «Later Meal» (Μεταγενέστερο γεύμα) και το «time/Temp» (Χρόνος/θερμοκρασία) μαζί για 3 δευτερόλεπτα.

## ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ

### Γενικά

- Θερμ./Χρονόμετρο => Κοινόχρηστα πλήκτρα επιλογών  $\Delta$  και  $\nabla$
- Λειτουργίες για τις οποίες απαιτείται ηχητικό σήμα
  - Start  $\Rightarrow$  «Μπιπ» 1 φορά στιγμιαία
  - Ηχητικά σήματα πλήκτρων  $\Leftarrow \Rightarrow$  Κατά τη λειτουργία της συσκευής από τον χρήστη (επιλογή προγράμματος/προσαρμογή χρόνου και θερμοκρασίας)
  - Μετά το πρόγραμμα μαγειρέματος  $\Leftarrow \Rightarrow$  «Ήχος ολοκλήρωσης»
  - Σφάλμα  $\Leftarrow \Rightarrow$  «Μπιπ» 2 φορές
- Εάν η επιλογή «Stir» (Ανακάτεμα) δεν είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή, η ενδεικτική λυχνία «Ανακατέματος» ανάβει και παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Εάν απενεργοποιήσετε την επιλογή «Ανακάτεμα», η λυχνία «Ανακατέματος» θα σβήσει  $\Rightarrow$  Η απενεργοποίηση της επιλογής «Ανακάτεμα» δεν επηρεάζει άλλα επιλεγμένα προγράμματα
- Η κατάσταση φωτισμού:
  - Πάντα ενεργοποιημένη - κατάσταση λειτουργίας
  - Αναβοσβήνει - επιλέξτε κατάσταση

## ΧΡΗΣΗ

### Τηγάνισμα σε αέρα (χειροκίνητος προγραμματισμός)

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία «Air Fry» (Τηγάνισμα σε αέρα). Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης»  $\Leftarrow \Rightarrow$  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου



και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτης»  για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

- Πατήστε το πλήκτρο «Start». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Start» (Έναρξη) και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος. **Για βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος και για να διατηρηθεί η σύσταση του φαγητού, ο αναδευτήρας δεν αρχίζει να περιστρέφεται παρά μόνο 10 λεπτά μετά την έναρξη του μαγειρέματος.**
- Πατήστε το πλήκτρο «Stop» (Διακοπή) για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, αν θέλετε να σταματήσετε αμέσως, διαφορετικά θα σταματήσει αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- **Σημείωση:** Χρησιμοποιείτε πάντοτε αυτή τη λειτουργία με λάδι και φαγητό. Μόνο με λάδι μπορεί να προκληθεί βλάβη ή κίνδυνος.
- **Συνιστώμενη θέση δίσκου:** επάνω θέση (με τον αναδευτήρα ενεργοποιημένο) και κάτω θέση.
- \* **Αφαιρέστε τον αναδευτήρα ενώ χρησιμοποιείτε τον δίσκο στην κάτω θέση.**
- **Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας θερμοθαλάμου για το πρόγραμμα μαγειρέματος «Τηγάνισμα στον αέρα».**

## Crispy meal (Τραγανό γεύμα)

1. Η συσκευή εμφανίζει από προεπιλογή τον πλήρη χρόνο μαγειρέματος.  
Ο αέρας της συσκευής εξέρχεται από το επάνω μέρος και θερμαίνεται από το κάτω μέρος για να δημιουργήσει ένα τραγανό γεύμα.
2. Πατήστε το εικονίδιο Χρόνου για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο χρόνος που απομένει.

Το πρόγραμμα Τραγανού γεύματος – προεπιλεγμένος χρόνος Τηγανίσματος με αέρα: 15 m (ένδειξη έναρξης κατά τη ρύθμιση του χρόνου) | Προθέρμανση+Ατμός: 10 m

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Τραγανό γεύμα»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος του Air Fryer. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτης» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του Air Fryer
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- **Συνιστώμενη θέση δίσκου:** επάνω θέση (με τον αναδευτήρα ενεργοποιημένο) και κάτω θέση.
- \* **Αφαιρέστε τον αναδευτήρα ενώ χρησιμοποιείτε τον δίσκο στην κάτω θέση.**
- **Η λειτουργία ανακατέματος θα είναι από προεπιλογή «Off» (απενεργοποιημένη), για να αποφευχθεί η ακούσια τοποθέτηση του δίσκου στην κάτω θέση από τον χρήστη και η ακούσια ενεργοποίηση του αναδευτήρα.**
- **Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας θερμοθαλάμου για το πρόγραμμα μαγειρέματος «Τηγάνισμα στον αέρα».**

## Steam & Crisp (Ατμός και τραγανό)

1. Η συσκευή εμφανίζει από προεπιλογή τον πλήρη χρόνο μαγειρέματος
2. Πατήστε το εικονίδιο Χρόνου για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο χρόνος που απομένει.

Το προεπιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος «Ατμός και τραγανό» είναι 20 λεπτά | Προθέρμανση+Ατμός: 20 m

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Ατμός και τραγανό»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.



- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος του Air Fryer. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτη» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του Air Fryer
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- **Συνιστώμενη θέση δίσκου:** επάνω και κάτω θέση
- **Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας θερμοθαλάμου για το πρόγραμμα μαγειρέματος «Τηγάνισμα στον αέρα».**

## Grill (Γκριλ)

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Γκριλ»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτη» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- **Συνιστώμενη θέση δίσκου:** επάνω και κάτω θέση
- **Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας θερμοθαλάμου για το πρόγραμμα μαγειρέματος «Τηγάνισμα στον αέρα».**

## Ψήσιμο φούρνου

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Roast/ Bake» (Ψήσιμο φούρνου)**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτη» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- **Συνιστώμενη θέση δίσκου:** επάνω και κάτω θέση
- **Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας θερμοθαλάμου για το πρόγραμμα μαγειρέματος «Τηγάνισμα στον αέρα».**

## Ψωμί

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Ψωμί»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος του Air Fryer. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτη» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του Air Fryer
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος

- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- Το πρόγραμμα ψήσιματος Ψυμίου περιλαμβάνει χρόνο φουσκώματος, που είναι ο σταθερός χρόνος, και τη θερμοκρασία: 40°C για 50 λεπτά, φάση 1 Air Fry: 200°C για 10 λεπτά, φάση 2 Air Fry: ρυθμιζόμενος χρόνος και θερμοκρασία: 180°C για 15 λεπτά. Για λεπτομερείς οδηγίες, ακολουθήστε τις οδηγίες συνταγών της εφαρμογής.
- **Συνιστώμενη θέση δίσκου:** επάνω και κάτω θέση.
- Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας θερμοθαλάμου για το πρόγραμμα μαγειρέματος «Τηγάνισμα στον αέρα».

## Dehydrate (Αποξήρανση)

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Αποξήρανση»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτη» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- **Σημείωση:** Χρησιμοποιείτε πάντοτε αυτή τη λειτουργία με λάδι και φαγητό. Μόνο με λάδι μπορεί να προκληθεί βλάβη ή κίνδυνος
- **Συνιστώμενη θέση δίσκου:** επάνω και κάτω θέση.
- Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας θερμοθαλάμου για το πρόγραμμα μαγειρέματος «Τηγάνισμα στον αέρα».

## Risotto (Ριζότο)

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Ριζότο»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.

- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτη» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για τέλειο ριζότο με αυτό το ειδικό πρόγραμμα μαγειρέματος
- Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία θερμοθαλάμου για έως και 6 ώρες.
- **Θερμοθάλαμος:** Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία θερμοθαλάμου για έως και 6 ώρες.

## Συνιστώμενη συνταγή για ριζότο

| Περιγραφή βήματος                                                                                                                                                                           | Συστατικό/Όγκος         | Πρόγραμμα ψήσιματος | Χρόνος/θερμοκρασία μαγειρέματος | Θέση καπακιού  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------|
| Ξεκινήστε το πρόγραμμα για ριζότο και προσθέστε λάδι.                                                                                                                                       | Ελαιόλαδο/<br>35 γρ.    | Ριζότο              | 2 λεπτά/<br>160°C.              | Καπάκι ανοιχτό |
| Προσθέστε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Θα είναι έτοιμο όταν πάρει χρυσαφένιο χρώμα, αλλά όχι όταν ροδίσει. Αυτό το βήμα χρησιμοποιείται για την εξάτμιση του νερού που περιέχεται στο κρεμμύδι. | Κρεμμύδι/<br>70 γρ.     | Ριζότο              | 2,5 λεπτά/<br>160°C             | Καπάκι ανοιχτό |
| Προσθέστε τις φέτες μανιταριών. Αυτό το βήμα χρησιμοποιείται για την εξάτμιση του νερού που περιέχεται στο μανιτάρι.                                                                        | Λευκό μανιτάρι/<br>70 g | Ριζότο              | 2 λεπτά/<br>160°C               | Καπάκι ανοιχτό |

| Περιγραφή βήματος                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Συστατικό/<br>Όγκος                                         | Πρόγραμμα<br>ψησίματος | Χρόνος/<br>θερμοκρασία<br>μαγειρέματος | Θέση<br>καπακιού  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------|-------------------|
| Προσθέστε το ρύζι. Αυτό το βήμα αποτελείται από το μαγείρεμα του ρυζιού στο λάδι μέχρι το ρύζι να γίνει ημιδιαφανές.                                                                                                                                                                                                     | Ρύζι Arborio/<br>150 γρ.                                    | Ριζότο                 | 3,5 λεπτά/<br>160°C                    | Καπάκι<br>ανοιχτό |
| Για αυτό το βήμα προσθέτουμε λευκό κρασί και κάνουμε ρεντουξιόν μέχρι να εξατμιστεί εντελώς.                                                                                                                                                                                                                             | Ξηρό<br>λευκό<br>κρασί/<br>50 γρ.                           | Ριζότο                 | 2 λεπτά/<br>160°C                      | Καπάκι<br>ανοιχτό |
| Ενσωματώστε το υγρό, ανοίξτε το καπάκι και εκκινήστε το πρόγραμμα για το ριζότο. Η ανάδευση πρέπει να είναι διακοπτόμενη, ώστε να μην αναδεύονται συνεχώς οι κόκκοι με κίνδυνο να σπάσουν. Για να ελέγξετε αν το ριζότο είναι έτοιμο, μετακινήστε το κουτάλι μέσα στο ριζότο. Θα πρέπει να επιστρέψει αργά στη θέση του. | Ζωμός<br>λαχανικών /<br>400 γρ.                             | Ριζότο                 | 7 λεπτά                                | Κλειστό<br>καπάκι |
| Προσθέστε βούτυρο, ο αναδευτήρας θα ανακατεύει και το βούτυρο θα λιώσει. Μετά από 1 λεπτό ψησίματος, το πρόγραμμα μαγειρέματος για ριζότο ολοκληρώνεται.                                                                                                                                                                 | Βούτυρο                                                     | Ριζότο                 | 1 λεπτά                                | Καπάκι<br>ανοιχτό |
| Στο τέλος του προγράμματος «Risotto» (Ριζότο), σταματήστε τη συσκευή, ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΡΙΖΟΤΟ, βάλτε το σε πιάτο και προσθέστε παρμεζάνα/ 10 γρ.                                                                                                                                                                                | Βάλτε το<br>στο πιάτο,<br>προσθέστε<br>παρμεζάνα/<br>10 γρ. | Τέλος                  | Μ/Δ                                    | Καπάκι<br>ανοιχτό |

## Ζυμαρικά

- Για να μαγειρέψετε ζυμαρικά, είναι σημαντικό να περιμένετε μέχρι το νερό να φτάσει σε θερμοκρασία βρασμού προτού προσθέσετε τα ζυμαρικά.

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Pasta» (Ζυμαρικά)**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας θερμοθαλάμου για ζυμαρικά**
- Σε αυτό το πρόγραμμα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία Μεταγενέστερου γεύματος

## Σαυτέ (Σοτάρισμα) - χειροκίνητος προγραμματισμός

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Σοτάρισμα»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτη» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- Θερμοθάλαμος:** Δεν υπάρχει αυτόματη λειτουργία θερμοθαλάμου για αυτή τη συνταγή, ο χρήστης μπορεί να την

EL

ενεργοποιήσει με μη αυτόματο τρόπο, πατώντας το κουμπί θερμοθαλάμου

### Slow cook (Αργό μαγείρεμα)

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Αργό μαγείρεμα»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτης» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- **Keep warm (Θερμοθάλαμος):** έως και 24 ώρες, φροντίστε να βάλετε αρκετό υγρό στο δοχείο για να μην καεί ο πάτος του δοχείου και να μην στεγνώσει το φαγητό

### Steam (Ατμός)

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Ατμός»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση.
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος

- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- Σε αυτό το πρόγραμμα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία Μεταγενέστερου γεύματος

### Yoghurt (Γιαούρτι)

- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Γιαούρτι»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασία/Χρονοδιακόπτης» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου και, έπειτα πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε ξανά το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτης» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- **Στο τέλος του μαγειρέματος δεν θα ενεργοποιηθεί η αυτόματη λειτουργία θερμοθαλάμου.**
- **Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε γιαούρτι σε γυάλινα πυρίμαχα δοχεία.**

### Reheat (Ζέσταμα)

- Αυτή η λειτουργία προορίζεται **μόνο για ζέσταμα** μαγειρεμένου φαγητού.
- Πατήστε το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να επιλέξετε τη λειτουργία **«Ζέσταμα»**. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Μέτρηση με μέγιστη 1 ώρα για τον χρόνο, δεν είναι δυνατή η προσαρμογή της ρύθμισης ώρας

EL

- Πατήστε το πλήκτρο «Θερμοκρασίας/Χρονοδιακόπτη» για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας το πλήκτρο επάνω/κάτω βέλους για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
- Πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη». Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανάβει η λυχνία «Έναρξη» και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος.
- Πατήστε το πλήκτρο «Διακοπή» για να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος

#### ΠΡΟΣΟΧΗ

- Το κρύο φαγητό δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 1/2 του όγκου του πολυμάγειρα. Η υπερβολική ποσότητα φαγητού δεν θα ζεσταθεί εντελώς. Η επαναλαμβανόμενη χρήση της λειτουργίας «Ζέσταμα» ή η υπερβολικά λίγη ποσότητα φαγητού θα οδηγήσει σε καμένο φαγητό και θα δημιουργήσει μια σκληρή καμένη επιφάνεια στον πάτο.
- Συστήνεται να μην ζεσταίνετε πηχτό πόριτζ γιατί να γίνει μια ενιαία μάζα.
- Μην ζεσταίνετε κρύο φαγητό που έχει μείνει πολύ καιρό γιατί δημιουργούνται οσμές.

### KEEP WARM (ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΣ)

#### 1. Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας:

##### 1.1 Χειροκίνητη λειτουργία θερμοθαλάμου:

- Μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο «Θερμοθάλαμος» χειροκίνητα. Η φωτεινή ένδειξη «Θερμοθάλαμος» ανάβει και ο πολυμάγειρας ενεργοποιεί την κατάσταση λειτουργίας θερμοθαλάμου.

##### 1.2 Αυτόματη λειτουργία θερμοθαλάμου:

- Στο τέλος του μαγειρέματος, ο πολυμάγειρας ενεργοποιεί αυτόματα τη λειτουργία «θερμοθαλάμου» (ορισμένα μενού εξαιρούνται). Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.
- Στη συνέχεια, ο πολυμάγειρας ενεργοποιεί αυτόματα τη λειτουργία θερμοθαλάμου, ανάβει η φωτεινή ένδειξη «Θερμοθάλαμος» και στην οθόνη εμφανίζεται η μέτρηση του χρόνου διατήρησης της θερμοκρασίας.

- Σε περίπτωση που χρειαστεί να ακυρώσετε εκ των προτέρων την αυτόματη λειτουργία θερμοθαλάμου όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα: πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «Θερμοθάλαμος» για 5 δευτερόλεπτα πριν ξεκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος. Εάν επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε και πάλι την αυτόματη λειτουργία θερμοθαλάμου, πατήστε ξανά το κουμπί «Θερμοθάλαμος» για 5 δευτερόλεπτα.

EL

### LATER MEAL (ΜΕΤΑΓΕΝΕΣΤΕΡΟ ΓΕΥΜΑ)

- Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Μεταγενέστερου γεύματος, επιλέξτε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο «Μεταγενέστερο γεύμα» και επιλέξτε την προκαθορισμένη ώρα.
- Ο προκαθορισμένος χρόνος αντιστοιχεί στην ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος για την καθυστερημένη έναρξη θα αλλάξει ανάλογα με τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος. Το εύρος των προεπιλογών εκτείνεται από 1 έως τις 15 ώρες.
- Με τα πλήκτρα «<» και «>» μπορείτε να αυξήσετε και να μειώσετε τον χρόνο.
- Όταν επιλέξετε τον απαιτούμενο προκαθορισμένο χρόνο, πατήστε το πλήκτρο «Έναρξη» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος. Η φωτεινή ένδειξη «Έναρξη» θα παραμείνει ενεργοποιημένη και στην οθόνη θα εμφανίζεται ο αριθμός των επιλεγμένων ωρών.

| Λογική ρύθμισης                 | Τύποι μεταγενέστερου γεύματος                                           |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Ρύθμιση μεταγενέστερου γεύματος | Τύπος προγράμματος #1: Έναρξη μαγειρέματος αμέσως                       |
|                                 | Τύπος προγράμματος #2: Έναρξη μεταγενέστερου γεύματος (ζυμαρικά, ατμός) |



## ΣΕΝΑΡΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

### Λογική ρύθμισης: Ορισμός χρόνου μεταγενέστερου γεύματος

#### Προγραμματισμός με Μεταγενέστερο γεύμα #1:

- Προγραμματισμός με Μεταγενέστερο γεύμα τύπου #1:
- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα και πατήστε [LATER MEAL] (ΜΕΤΑΓΕΝΕΣΤΕΡΟ ΓΕΥΜΑ)
- Στις οθόνες εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος έως και 15 ώρες (15:00), αναβοσβήνει η λυχνία μεταγενέστερου γεύματος. Ο χρήστης μπορεί να ρυθμίσει τον χρόνο πατώντας το κάτω ή το επάνω βέλος.
- Πατήστε [START/STOP] (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) για να επικυρώσετε και να εκκινήσετε το πρόγραμμα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα από τη συσκευή, η θέρμανση ξεκινά αμέσως. Στην οθόνη του συστήματος εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και ανάβει η λυχνία μεταγενέστερου γεύματος.

#### Προγραμματισμός με χρόνο Μεταγενέστερου γεύματος #2:

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα και πατήστε [LATER MEAL] (ΜΕΤΑΓΕΝΕΣΤΕΡΟ ΓΕΥΜΑ)
- Πατήστε [LATER MEAL] (ΜΕΤΑΓΕΝΕΣΤΕΡΟ ΓΕΥΜΑ), στις οθόνες εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος έως και 15 ώρες (15:00), αναβοσβήνει η λυχνία μεταγενέστερου γεύματος. Ο χρήστης μπορεί να ρυθμίσει τον χρόνο πατώντας το κάτω ή το επάνω βέλος.
- Πατήστε [START/STOP] (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ) για να επικυρώσετε και να εκκινήσετε το πρόγραμμα. Η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα, η θέρμανση θα ξεκινήσει αργότερα, πιο κοντά στον χρόνο ολοκλήρωσης. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η λυχνία μεταγενέστερου γεύματος είναι αναμμένη.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

#1 = παρατείνει τον χρόνο γεύματος  
#2 = καθυστερεί την εκκίνηση

|                        | ΜΕΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ | ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ              |              |                    | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ                                        |                |                        | Ανάδευση | Μη αυτόματη λειτουργία θερμοστάτου | Μεταγενέστερο γεύμα τύπου #1 ή #2 | ΘΕΣΗ ΚΑΠΑΚΙΟΥ     | Σχάρα      |           |
|------------------------|--------------------|----------------------------------|--------------|--------------------|----------------------------------------------------|----------------|------------------------|----------|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|------------|-----------|
|                        |                    | Προεπιλεγμένος χρόνος            | Ρυθμιζόμενος | Εύρος              | Προεπιλεγμένη                                      | Ρυθμιζόμενος   | Εύρος                  |          |                                    |                                   |                   | Επάνω θέση | Κάτω θέση |
| Λειτουργία Multicooker | Ριζότο             | 20 λεπτά                         | 1 λεπτό      | 1 λεπτό - 25 λεπτά | 160°C                                              | ΑΥΤΟΜΑΤΟ       | ΑΥΤΟΜΑΤΟ               | ΝΑΙ      | 12 ώρες (μη ρυθμιζόμενο)           | NO                                | ΑΝΟΙΧΤΟ Ή ΚΛΕΙΣΤΟ | NO         |           |
|                        | Ζυμαρικά           | 5 λεπτά                          | 1 λεπτό      | 1 λεπτό - 2 ώρες   | Αυτόματο                                           | NO             | Μ/Δ                    | ΝΑΙ      | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                        | Τύπος #2                          | Κλειστό           | NO         |           |
|                        | Σοτάρισμα          | 20 λεπτά                         | 1 λεπτό      | 1 λεπτό - 1 ώρα    | 160°C                                              | 10°C           | 120°C - 160°C          | ΝΑΙ      | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                        | NO                                | Ανοιχτό ή κλειστό | NO         |           |
|                        | Αργό μαγείρεμα     | 4 ώρες                           | 5 λεπτά      | 30 λεπτά - 12 ώρες | 80°C                                               | 10°C           | 70°C/ 80°C/ 90°C       | ΝΑΙ      | 24 ώρες (μη ρυθμιζόμενο)           | Τύπος #1                          | Κλειστό           | NO         |           |
|                        | Ατμός              | 10 λεπτά                         | 1 λεπτό      | 1 λεπτό - 2 ώρες   | 100°C                                              | NO             | NO                     | Μ/Δ      | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                        | Τύπος #2                          | Κλειστό           | ΝΑΙ        |           |
|                        | Γιαούρτι           | 8 ώρες                           | 15 λεπτά     | 1 ώρα - 12 ώρες    | 40°C                                               | NO             | NO                     | Μ/Δ      | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                        | NO                                | Κλειστό           | NO         | ΝΑΙ       |
| Λειτουργία Airfry      | Ζέσταμα            | μέτρηση προς τα επάνω μέγ. 1 ώρα | NO           | NO                 | 100°C                                              | 10°C           | 80°C-100°C             | Μ/Δ      | 24 ώρες (μη ρυθμιζόμενο)           | NO                                | Ανοιχτό ή κλειστό | NO         |           |
|                        | Air Fry            | 30 λεπτά                         | 1 λεπτό      | 1 λεπτό - 1 ώρα    | 180°C                                              | 5°C            | 160°C-200°C            | ΝΑΙ      | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                        | NO                                | Κλειστό           | ΝΑΙ        |           |
|                        | Τραγανό γεύμα      | 15 λεπτά (χρόνος AIR FRYER)      | 1 λεπτό      | 1 λεπτό - 1 ώρα    | Επάνω: 200°C<br>Κάτω: Αυτόματο (διατήρηση βρασμού) | Επάνω μόνο 5°C | Επάνω μόνο 160°C-200°C | ΝΑΙ      | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                        | NO                                | Κλειστό           | ΝΑΙ        |           |
|                        | Ατμός και τραγανό  | 20 λεπτά (χρόνος AIR FRYER)      | 1 λεπτό      | 5 λεπτά - 4 ώρες   | Επάνω: 200°C<br>Κάτω: Αυτόματο (διατήρηση βρασμού) | Επάνω μόνο 5°C | Επάνω μόνο 160°C-200°C | Μ/Δ      | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                        | NO                                | Κλειστό           | ΝΑΙ        |           |
|                        | Γκριλ              | 15 λεπτά                         | 1 λεπτό      | 1 λεπτό - 1 ώρα    | 200°C                                              | 5°C            | 160°C-200°C            | Μ/Δ      | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                        | NO                                | Κλειστό           | ΝΑΙ        |           |
|                        | Ψήσιμο φούρνου     | 45 λεπτά                         | 5 λεπτά      | 5 λεπτά - 4 ώρες   | 180°C                                              | 5°C            | 140°C - 200°C          | Μ/Δ      | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                        | NO                                | Κλειστό           | ΝΑΙ        |           |

EL

|                    | ΜΕΝΟΥ<br>ΜΑΓΕΙΡΕ-<br>ΜΑΤΟΣ | ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ                                                                                                                                                                                                                         |                   | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ                                                           |                                         |                   | Ανάδε-<br>υση | Μη αυτόματη<br>λειτουργία<br>θερμοθα-<br>λάμου | Μεταγε-<br>νέστερο<br>γέυμα<br>τύπου #1<br>ή #2 | ΘΕΣΗ<br>ΚΑΠΑΚΙΟΥ | Σχόρα         |              |
|--------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------|---------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------|---------------|--------------|
|                    |                            | Προεπι-<br>λεγμένος<br>χρόνος                                                                                                                                                                                                               | Ρυθμιζό-<br>μενος | Εύρος                                                                 | Προεπι-<br>λεγμένη                      | Ρυθμιζό-<br>μενος | Εύρος         |                                                |                                                 |                  | Επάνω<br>θέση | Κάτω<br>θέση |
| Λειτουργία Air Fry | Ψωμί                       | Το πρόγραμμα ψησίματος ψωμιού περιλαμβάνει φούσκωμα (σταθερός χρόνος και θερμοκρασία):<br>40°C για 50 λεπτά, φάση 1<br>Air Fry (σταθερός χρόνος + ΘΕΡΜ): 200 °C/ 10 λεπτά, φάση 2 Air Fry: ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας: 180°C/ 15 λεπτά | 5 λεπτά           | Φούσκωμα: σταθερός χρόνος και θερμοκρασία Air Fry: 5 λεπτά έως 2 ώρες | Φούσκωμα: 40°C (σταθερά) Air Fry: 180°C | 5°C               | 160°C - 200°C | Μ/Δ                                            | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                                     | NO               | Κλειστό       | NAI          |
|                    | Αποξήρανση                 | 8 ώρες                                                                                                                                                                                                                                      | 30 λεπτά          | 1 ώρα - 12 ώρες                                                       | 60°C                                    | 10°C              | 40°C - 70°C   | Μ/Δ                                            | ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ                                     | NO               | Κλειστό       | NAI          |

## Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα

- Άνοιγμα του καπακιού
- Πρέπει να χρησιμοποιούνται γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό του δίσκου ατμού
- Σερβίρετε το φαγητό χρησιμοποιώντας την κουτάλα που παρέχεται με τη συσκευή και κλείστε ξανά το καπάκι.
- Ο μέγιστος χρόνος διατήρησης της θερμοκρασίας είναι 24 ώρες.
- Πατήστε το πλήκτρο «STOP» (ΔΙΑΚΟΠΗ) για να ολοκληρώσετε την κατάσταση λειτουργίας θερμοθαλάμου.
- Πατήστε το πλήκτρο απενεργοποίησης πριν αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα

EL

## ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία αποθήκευσης στη μνήμη. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο πολυμάγειρας θα απομνημονεύσει τη λειτουργία του μαγειρέματος πριν από τη διακοπή και θα επανεκκινήσει τη διαδικασία του μαγειρέματος εάν επιστρέψει το ρεύμα εντός 2 δευτερολέπτων. Εάν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει πάνω από 2 δευτερόλεπτα, ο πολυμάγειρας θα ακυρώσει το προηγούμενο μαγείρεμα και θα επιστρέψει στη λειτουργία αναμονής.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.

- Μην αγγίζετε το εσωτερικό καπάκι ενώ είναι καυτό.
- Εάν τα τρόφιμα κολλήσουν στον πάτο του κάδου, ρίξτε λίγο νερό στον κάδο και αφήστε τον να μουλιάσει για λίγο πριν τον πλύνετε.
- Στεγνώνετε καλά τον κάδο μαγειρέματος και τα υπόλοιπα εξαρτήματα μετά από κάθε καθαρισμό.
- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από τον κάδο για να τον καθαρίσετε. Συνιστάται να πλένετε σχολαστικά τον αναδευτήρα μετά από κάθε χρήση με καυτό σαπουνόνερο.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό για να καθαρίσετε το εσωτερικό της συσκευής, καθώς μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον αισθητήρα θερμότητας.

### • Καθαρισμός του καπακιού:-

- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Συνιστάται να καθαρίζετε το εσωτερικό του καπακιού μετά από κάθε χρήση, ώστε να αποφεύγετε τους λεκέδες που θα αφαιρούνται δύσκολα.
- Το καπάκι και το λάστιχο δεν πρέπει να αποσυναρμολογούνται.
- Συνιστάται να αποφεύγετε τη χρήση μεταλλικών και λειαντικών προϊόντων καθαρισμού.
- Για να καθαρίσετε τυχόν κατάλοιπα γύρω από το λάστιχο, συνιστάται να χρησιμοποιείτε πανάκια απολύμανσης ασφαλή για τρόφιμα, υγρό πανί ή μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει με καυτό νερό.
- Για να καθαρίσετε την έξοδο ατμού, συνιστάται να χρησιμοποιήσετε μια μικρή βούρτσα για μπουκάλια, βυθισμένη σε καυτό νερό.
- Για να καθαρίσετε λεκέδες από τη θερμαινόμενη πλάκα στον μεταλλικό δακτύλιο της καυτής πλάκας:
  1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την τροφοδοσία ρεύματος.
  2. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να σκουπίσετε το κάλυμμα του θερμαντικού στοιχείου, απλώνοντας μια μικρή ποσότητα διαλύματος κιτρικού οξέος 1:20 στο πανί (π.χ. κιτρικό οξύ 10 ml: 200 ml νερό).
  3. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και προσθέστε 200 ml καθαρού νερού στο δοχείο. Κλείστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ατμού για να καθαρίσετε με ατμό για 15 λεπτά.
  4. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να σκουπίσετε τυχόν λεκέδες που έχουν απομείνει.
  5. Μετά τον καθαρισμό, αδειάστε τα υγρά απόβλητα από το δοχείο και τοποθετήστε τη συσκευή σε καλά αεριζόμενο χώρο, ώστε να στεγνώσει τελείως πριν την επανασυνδέσετε στην πηγή τροφοδοσίας για χρήση.

### Κάδος, καλάθι ατμού

- Δεν συνιστάται να χρησιμοποιούνται διαβρωτικές σκόνες καθαρισμού και μεταλλικά σφουγγάρια.
- Εάν έχει κολλήσει φαγητό στον πάτο του κάδου, μπορείτε να βάλετε μέσα νερό για να μουλιάσει πριν από την πλύση.
- Στεγνώστε τον κάδο προσεκτικά.

### Αναδευτήρας

- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από το δοχείο για να τον καθαρίσετε.
- Ο αναδευτήρας πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Συνιστάται να πλένετε σχολαστικά τον αναδευτήρα μετά από κάθε χρήση.

### Φροντίδα του κάδου

- Για τον κάδο ακολουθήστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:
- Για τη διατήρηση της καλής κατάστασης του κάδου, συνιστάται να μην κόβετε τα τρόφιμα μέσα σε αυτό.
- Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε τον κάδο ξανά στον πολυμάγειρα.
- Χρησιμοποιήστε την κουτάλα που παρέχεται ή μια ξύλινη κουτάλα και όχι μεταλλικές, ώστε να μην προκαλέσετε ζημιά στην επιφάνεια του κάδου.
- Ο χρωματισμός της επιφάνειας του κάδου μπορεί να αλλάξει μετά από την πρώτη χρήση ή μετά από παρατεταμένη χρήση. Αυτή η αλλαγή του χρωματισμού οφείλεται στη δράση του ατμού και του νερού και δεν έχει καμία επίδραση στη χρήση του πολυμάγειρα. Δεν είναι επιβλαβής για την υγεία και η χρήση του είναι απολύτως ασφαλής.

### ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Πρόβλημα                                                            | Αιτίες                                                                    | Λύσεις                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Οι ενδεικτικές λυχνίες είναι σβηστές και η συσκευή δεν θερμαίνεται. | Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.                                   | Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι συνδεδεμένο στην πρίζα και ενεργοποιημένο |
| Οι ενδεικτικές λυχνίες είναι σβηστές και η συσκευή θερμαίνεται      | Η ενδεικτική λυχνία παρουσιάζει προβλήματα σύνδεσης ή έχει υποστεί ζημιά. | Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση.              |
| Διαρροή ατμού κατά τη διάρκεια της χρήσης                           | Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.                                         | Ανοίξτε και κλείστε ξανά το καπάκι.                                                  |
|                                                                     | Το καπάκι έχει υποστεί ζημιά.                                             | Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση.              |



| Πρόβλημα                                                                                                       | Αιτίες                                                                                                                                                                            | Λύσεις                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Αποτυχία αυτόματης λειτουργίας θερμοθαλάμου (η συσκευή παραμένει σε λειτουργία μαγειρέματος ή δεν θερμαίνεται) | Η λειτουργία θερμοθαλάμου έχει ακυρωθεί από τον χρήστη κατά τη διάρκεια της ρύθμισης. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα σχετικά με τη λειτουργία θερμοθαλάμου. | Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.                                                           |
| Ο αναδευτήρας δεν λειτουργεί                                                                                   | Η λειτουργία δεν είναι ενεργοποιημένη.                                                                                                                                            | Πατήστε το κουμπί ανάδευσης για να επαληθεύσετε τη λειτουργικότητά του.                                                         |
|                                                                                                                | Η ανάδευση δεν επιτρέπεται για ορισμένες συνταγές.                                                                                                                                | Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για να επιβεβαιώσετε αν συνιστάται ανάδευση για τη συνταγή σας.                                   |
|                                                                                                                | Ο αναδευτήρας δεν είναι σωστά τοποθετημένος                                                                                                                                       | Ελέγξτε για τυχόν σημαντικό κενό μεταξύ του αναδευτήρα και του δοχείου. Εάν βρεθεί, αποσυναρμολογήστε και εγκαταστήστε το ξανά. |
|                                                                                                                | Ο αναδευτήρας σταμάτησε να λειτουργεί με τρόφιμα                                                                                                                                  | Αφαιρέστε τον αναδευτήρα για να επιθεωρήσετε αν υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στο εσωτερικό του.                                |
|                                                                                                                | Ο κινητήρας παρουσιάζει δυσλειτουργία.                                                                                                                                            | Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.                                                           |

| Πρόβλημα                                        | Αιτίες                                                                                                                                                                                  | Λύσεις                                                                                   |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ο ανεμιστήρας Air Fry δεν λειτουργεί            | Το Air Fry μπορεί να λειτουργήσει μόνο όταν το καπάκι είναι κλειστό.                                                                                                                    | Κλείστε το καπάκι. Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή. |
| Το Air Fry δεν λειτουργεί                       | Ορισμένες λειτουργίες έχουν διαφορετικά στάδια μαγειρέματος και το Air Fry ενδέχεται να μην ξεκινήσει αμέσως. Αυτό είναι φυσιολογικό.                                                   | Ανατρέξτε στον πίνακα προγραμμάτων ψησίματος στις οδηγίες χρήσης                         |
| Βγαίνει λίγο καπνός από το άνοιγμα εξόδου ατμού | Τα ακόλουθα σενάρια θεωρούνται φυσιολογικά: Κατά την αρχική χρήση. Όταν υπάρχει ή προστίθεται υπερβολική ποσότητα λαδιού στο φαγητό. Εάν υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων μέσα στο δοχείο. | Δεν απαιτείται καμία ενέργεια.                                                           |

Εάν δείτε τυχόν κωδικούς σφάλματος, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις

| Κωδικός σφάλματος           | Αιτία                                   | Συμπεριφορά προϊόντος                                                                                                 |
|-----------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1                          | Ο επάνω αισθητήρας έχει βραχυκύκλωμα    | Ένας άμεσος συναγερμός ενεργοποιείται σε όλες τις λειτουργίες, όταν το σύστημα είναι ενεργοποιημένο.                  |
| E2                          | Ο επάνω αισθητήρας έχει ανοικτό κύκλωμα | Ένας άμεσος συναγερμός ενεργοποιείται σε όλες τις λειτουργίες, όταν το σύστημα είναι ενεργοποιημένο.                  |
| E3                          | Ο κάτω αισθητήρας έχει βραχυκύκλωμα     | Ένας άμεσος συναγερμός ενεργοποιείται σε όλες τις λειτουργίες, όταν το σύστημα είναι ενεργοποιημένο.                  |
| E4                          | Ο κάτω αισθητήρας έχει ανοικτό κύκλωμα  | Ένας άμεσος συναγερμός ενεργοποιείται σε όλες τις λειτουργίες, όταν το σύστημα είναι ενεργοποιημένο.                  |
| OPEN (ΑΝΟΙΓΜΑ)              | Το καπάκι δεν ανοίξε                    | Δεν υπάρχει συναγερμός για ανοιχτό καπάκι για τις λειτουργίες Ριζότο, Ζέσταμα, Λειτουργία Θερμοθαλάμου και Σοτάρισμα. |
| NO Pot (Δεν υπάρχει δοχείο) | Δεν υπάρχει διαθέσιμο δοχείο.           | Ένας άμεσος συναγερμός ενεργοποιείται σε όλες τις λειτουργίες, όταν το σύστημα είναι ενεργοποιημένο.                  |

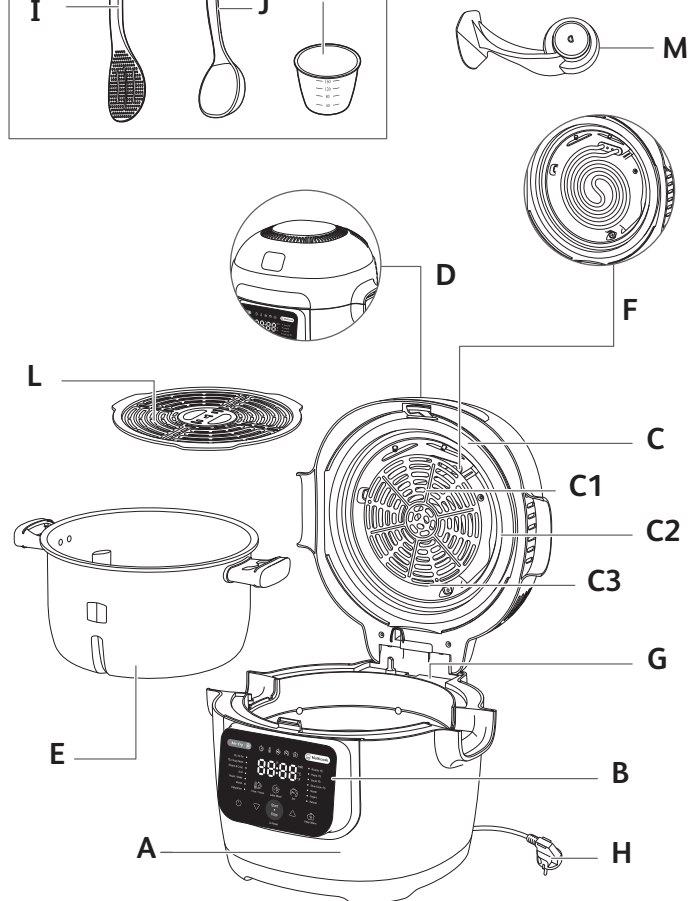
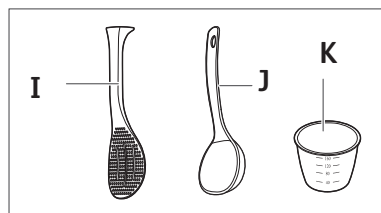
**Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε τον εσωτερικό κάδο αν έχει παραμορφωθεί, αντικαταστήστε τον σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.**

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## VUE PRINCIPALE - PRODUIT

### ACCESSOIRES INCLUS



## DESCRIPTION

- |                                                                      |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> Corps du produit                                            | <b>F</b> Élément chauffant                                                         |
| <b>B</b> Panneau de commande                                         | <b>G</b> Zone du récupérateur de condensation (à essuyer après chaque utilisation) |
| <b>C</b> Couvercle*                                                  | <b>H</b> Cordon d'alimentation                                                     |
| <b>C1</b> Protection intérieure de l'élément chauffant en céramique* | <b>I</b> Spatule                                                                   |
| <b>C2</b> Joint en silicone*                                         | <b>J</b> Louche                                                                    |
| <b>C3</b> Sortie vapeur                                              | <b>K</b> Verre doseur                                                              |
| <b>D</b> Bouton d'ouverture                                          | <b>L</b> Grille de cuisson                                                         |
| <b>E</b> Cuve de cuisson amovible                                    | <b>M</b> Pale de mélange                                                           |

\* Selon le modèle  
\* Pièces non démontables. Ne pas démonter.

## IMAGES DE RÉFÉRENCE



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

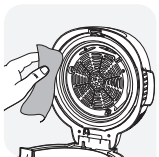


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

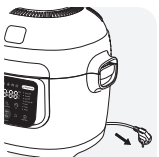


Fig. 9

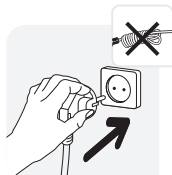


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

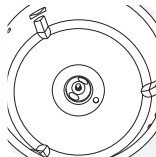


Fig. 16

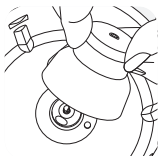


Fig. 17



Fig. 18

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes, et la garantie ne s'applique pas pour :
  - les cuisines destinées au personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - les fermes ;
  - les clients des hôtels, motels et autres lieux à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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 ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

FR

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus sous surveillance continue. 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. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- L'appareil de cuisson doit être placé dans une position stable et les poignées doivent être positionnées de manière à éviter tout déversement de liquide chaud (le cas échéant).
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou une personne

de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le corps et la grille avec une éponge et un peu d'eau. Nettoyez l'élément chauffant séparément avec un chiffon humide. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage » du mode d'emploi.
- Ne plongez jamais l'appareil ou l'élément chauffant dans l'eau !
- L'appareil peut être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m.
- Attention : la surface de l'élément chauffant peut rester chaude une fois l'appareil éteint.
- Attention : risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.
- Attention : ne renversez pas de liquide sur le connecteur (selon le modèle).
- **AVERTISSEMENT** : gardez l'appareil hors de portée des jeunes enfants, en particulier pendant son utilisation, et quand il refroidit
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ni dans tout autre liquide.

**Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives basse tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec des aliments, Environnement, etc.).**

- Vérifiez que la tension secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu du grand nombre de normes différentes, si l'appareil doit être utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, il doit être vérifié par un centre de service agréé.
- Pour les modèles équipés de cordons d'alimentation amovibles, utilisez uniquement le cordon d'alimentation d'origine.
- Débranchez toujours votre appareil : après utilisation, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sous des placards de cuisine ou collé à un mur, laissez au moins 15 cm autour de l'appareil
- Ne déplacez jamais l'appareil s'il contient des aliments chauds.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché et allumé.

Une odeur non toxique peut se dégager de l'appareil lors de la première utilisation. Cela n'a pas d'incidence sur l'utilisation de l'appareil et l'odeur disparaîtra rapidement.

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

##### Déballage de l'appareil

- Retirez tous les autocollants apposés sur le produit.
- 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 sur le couvercle supérieur (fig. 1). **Lisez les instructions et suivez attentivement le mode d'emploi.**
- Note : l'anneau en silicone autour de la plaque doit être utilisé pendant la cuisson.

##### Nettoyage de l'appareil

- Retirez la cuve (fig. 2), les accessoires, tout le plastique et les inserts du produit.
- Nettoyez la cuve avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil, la plaque en céramique du couvercle et le couvercle avec un chiffon humide.
- Séchez-les soigneusement.
- Remplacez tous les éléments dans leur position d'origine.

#### POUR L'APPAREIL ET TOUTES LES FONCTIONS

- Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (notamment le fond). Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous la cuve ni sur l'élément chauffant (fig. 7).
- Placez la cuve dans l'appareil, en vous assurant qu'elle est positionnée correctement (fig. 6).
- Fermez le couvercle jusqu'à entendre un « clic ».
- Suivez les indications de la section « COMMENT COMMENCER » pour régler votre programme de cuisson et reportez-vous à chaque programme pour plus de détails sur l'utilisation recommandée.

FR

- Lorsque le produit est branché ou après la cuisson, ne touchez pas l'élément chauffant au bas de l'appareil ni la plaque métallique située à l'intérieur du couvercle. Ne transportez pas le produit lorsqu'il est en cours d'utilisation ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est prévu pour un usage en intérieur uniquement.
- **Ne placez jamais votre main sur l'orifice d'évacuation de la vapeur pendant la cuisson, au risque de vous brûler (fig. 12).**
- **Utilisez exclusivement la cuve fournie avec l'appareil.**
- **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 (4 l) de la cuve. (fig. 8).**

## Connexion à l'alimentation

- Ne pas utiliser l'appareil si :
  - L'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé.
  - L'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
  - Dans ce cas, il doit être envoyé à un centre de service agréé. Ne démontez pas l'appareil vous-même.
- Ne pas laisser pendre le câble.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser 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.

## 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 apportez la dans un centre de collecte des déchets local (selon le modèle).



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- ➔ Apportez-le dans un centre local de collecte des déchets.

## Utilisation

- Utilisez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'abri des éclaboussures d'eau et de toutes sources de chaleur.
- 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 fonction cuisson doit pouvoir fonctionner librement.
- N'empêchez pas la fonction de passer automatiquement à celle du 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 de représenter un danger.
- 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 quantités indiquées dans les recettes.
- Si une partie quelconque de votre appareil prend feu, ne l'aspergez pas d'eau. Pour éteindre 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.
- Pour tous les programmes du côté gauche (programmes Air-Fry) :
- Tous les programmes utilisent l'élément chauffant supérieur (couvercle de la friteuse à air)
- Les programmes « Crispy Meal », « Steam & Crisp » et « Bread » utilisent notamment les éléments supérieur et inférieur à différents stades de cuisson (pas simultanément).
- Pour tous les programmes du côté droit (programmes Multicook) :
- Tous les programmes utilisent uniquement l'élément chauffant inférieur.



## LE PANNEAU DE COMMANDE



## DESCRIPTION

| PARAMÈTRE | Description                                                                                                      |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A         | Indique les programmes de cuisson avec la fonction air fryer                                                     |
| B         | Permet de régler le temps de cuisson et la température                                                           |
| C         | Mise sous tension/hors tension                                                                                   |
| D         | Utilisez les touches fléchées haut/bas pour choisir le programme de cuisson et régler la durée et la température |
| E         | Marche/Arrêt<br>Appuyez longuement pendant 2 s pour réinitialiser                                                |
| F         | Départ différé                                                                                                   |
| G         | Maintien au chaud                                                                                                |
| H         | Activation / désactivation de la fonction «mélanger»                                                             |
| I         | Indique les programmes de cuisson avec la fonction multicuiseur                                                  |
| J         | Affiche la DURÉE, la TEMPÉRATURE, le DÉPART DIFFÉRÉ, le MÉLANGE automatique et le mode MAINTIEN AU CHAUD         |

## Gestion du son

Votre Multicook émet des bips sonores lorsqu'il s'allume ou s'éteint, lors du lancement d'un programme, lorsqu'un programme est terminé, lorsque le Multicook affiche un code d'erreur.

Activez les sons pour tout, en appuyant longtemps et simultanément sur «Later Meal» et «Time/Temp» pendant 3 secondes.

## COMMENT COMMENCER ?

### Généralités

• Temp./minuteur => touches d'option partagées △ et ▽

- Opérations nécessitant un bip sonore
  - Start ➡ => « bip » 1 fois brièvement
  - Bips des touches ➡ => lorsque l'utilisateur utilise la machine (sélection du programme/réglage de la durée et de la température)
  - Après le programme de cuisson ➡ => « son terminé »
  - Erreur ➡ => « bip » 2 fois

- Si « Mélanger » est activé par défaut, le voyant « Mélanger » s'allume et reste allumé pendant la cuisson. Si vous éteignez la fonction « Mélanger », le voyant « Mélanger » s'éteint => la désactivation de la fonction « Mélanger » n'affecte pas les autres programmes sélectionnés

- État de la lumière :
  - Allumée en continu : appareil en fonctionnement
  - Clignote : sélection à faire

## UTILISATION

### Air fry (programmation manuelle) = Frire à l'air chaud

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Air Fry** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » ⌚ pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez de nouveau sur la touche « Time/Temp » ⌚ pour modifier la température et appuyez sur les touches fléchées

- haut/bas pour régler la température.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée. **Pour des performances de cuisson optimales et pour préserver la texture des aliments, la pale de mélange ne commence à tourner que 10 minutes après le début de la cuisson.**
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson si vous souhaitez l'arrêter immédiatement, sinon il s'arrêtera automatiquement une fois la cuisson terminée.
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Remarque :** Utilisez toujours cette fonction avec des aliments et de l'huile. L'utilisation d'huile uniquement peut provoquer une panne ou un danger.
- **Position recommandée de la grille :** position supérieure (avec la pale active) et position inférieure (sans la pale de mélange)
- \* Veuillez retirer la pale lorsque vous utilisez la grille en position basse
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fry.

## Crispy meal = repas croustillant

1. Le programme Crispy meal (= repas croustillant) combine 2 modes de cuisson : air fry et cuisson vapeur. Le produit chauffe par le bas et l'air fryer frit par le haut pour préparer un repas croustillant. L'appareil affiche le temps de cuisson complet par défaut.
2. Temps de cuisson :  
air fry : 15 min par défaut  
(affichage de départ, avant réglage de la durée)  
préchauffage+cuisson à la vapeur : 10 min (non modifiable)
- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Crispy meal** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson du mode air fryer. Appuyez de nouveau sur « Time/ temp » pour modifier la

température en appuyant sur les touches fléchées haut / bas pour régler la température du mode Air fryer

- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Position recommandée de la grille :** position supérieure (avec la pale active) et position inférieure (sans la pale de mélange)
- \* La pale doit être retirée lorsque la grille est utilisée en position basse
- La fonction « Mélanger » sera désactivée par défaut pour éviter que l'utilisateur ne mette la grille en position basse et n'active la pale par erreur
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fryer.

## Steam & crisp = Vapeur et croustillant

1. Le programme Steam & Crisp (= vapeur et croustillant) combine 2 modes de cuisson : air fry et cuisson vapeur. L'appareil affiche le temps de cuisson complet par défaut.
2. Temps de cuisson par défaut :  
préchauffage+cuisson à la vapeur : 20 min (non modifiable)  
air fryer : 20 min par défaut
- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Steam & Crisp** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson du mode air fryer. Appuyez de nouveau sur « Time/ temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut / bas pour régler la température du mode Air fryer
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson

- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Position recommandée de la grille de cuisson :** position supérieure ou inférieure
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fryer.

## Grill

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Grill** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez de nouveau sur « Time/Temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Position recommandée de la grille de cuisson :** position supérieure ou inférieure
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fryer.

## Roast/bake (= rôtir / cuire au four)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Roast/ Bake** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez de nouveau sur « Time/Temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson

- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Position recommandée de la grille de cuisson :** position supérieure ou inférieure
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fryer.

## Bread (= pain)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Bread** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson du mode air fryer. Appuyez de nouveau sur « Time/ temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut / bas pour régler la température du mode Air fryer
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- Le programme de cuisson du pain inclut un temps de levée pour lequel la durée et la température sont fixes : 50 min à 40°C, puis 10 min de fonction air fry à 200°C (fixe), puis 15 min de fonction air fry à 180°C (pour cette dernière étape, la durée et la température sont réglables).
- **Position recommandée de la grille de cuisson :** position supérieure ou inférieure
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fry.

## Dehydrate (= déshydrater)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Dehydrate** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez de nouveau

sur la touche « Time/Temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.

- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Remarque :** Utilisez toujours cette fonction avec des aliments et de l'huile. L'utilisation d'huile seule peut provoquer une panne ou représenter un danger
- **Position recommandée de la grille de cuisson :** position supérieure ou inférieure
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fryer.

## Risotto

- Appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour sélectionner la fonction « **Risotto** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez de nouveau sur la touche « Time/Temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- Veuillez suivre les étapes ci-dessous pour un Risotto parfait, en utilisant ce programme de cuisson dédié
- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser le maintien au chaud pendant un maximum de 6 heures.

## Recette de Risotto recommandée

| Description de l'étape                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ingrédient / quantités                       | Programme de cuisson | Durée/ Température de cuisson | Position du couvercle |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Lancez le programme « Risotto » et ajoutez l'huile.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Huile d'olive/ 35 g                          | Risotto              | 2 min/ 160°C                  | Couvercle ouvert      |
| Ajoutez l'oignon émincé. Il sera prêt quand il sera doré mais pas brun. Cette étape sert à faire suer l'oignon.                                                                                                                                                                                                                       | Oignon/ 70 g                                 | Risotto              | 2,5 min/ 160°C                | Couvercle ouvert      |
| Ajoutez les champignons émincés. Cette étape sert à faire suer les champignons.                                                                                                                                                                                                                                                       | Champignons de Paris/70 g                    | Risotto              | 2 min/ 160°C                  | Couvercle ouvert      |
| Ajoutez le riz. Cette étape sert à faire cuire le riz dans l'huile jusqu'à obtenir un riz translucide                                                                                                                                                                                                                                 | Riz arborio/ 150 g                           | Risotto              | 3,5 min/ 160°C                | Couvercle ouvert      |
| Ajoutez du vin blanc et laissez réduire jusqu'à ce qu'il soit évaporé.                                                                                                                                                                                                                                                                | Vin blanc sec/50 g                           | Risotto              | 2 min/ 160°C                  | Couvercle ouvert      |
| Incorporez le bouillon dilué dans de l'eau, fermez le couvercle et lancez le programme «Risotto». Mélangez par intermittence afin de ne pas remuer continuellement les grains au risque de les briser. Pour vérifier si le risotto est cuit, passez une cuillère dans le risotto ; ce dernier devrait lentement retourner à sa place. | Bouillon de légumes/ 400 g                   | Risotto              | 7 min                         | Couvercle fermé       |
| Ajoutez le beurre, remuez avec la pale pour le faire fondre. Après 1 min de cuisson, le programme de cuisson « Risotto » est terminé.                                                                                                                                                                                                 | Beurre                                       | Risotto              | 1 min                         | Couvercle ouvert      |
| À la fin du programme « Risotto », arrêtez l'appareil. Sortez le risotto, mettez-le dans l'assiette et ajoutez le parmesan avant de servir.                                                                                                                                                                                           | Mettez du parmesan dans votre assiette/ 10 g | Fin                  | NA                            | Couvercle ouvert      |

## Pasta (= pâtes)

- Pour cuire des pâtes, il est important d'attendre l'ébullition de l'eau avant d'ajouter les pâtes.
- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Pasta** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut après préchauffage.
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Pour de meilleurs résultats, il est déconseillé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour les pâtes.**
- La fonction Départ différé peut être utilisée avec ce programme.

## Sauté (programmation manuelle)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Saute** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez de nouveau sur « Time/Temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Maintien au chaud** : pas de maintien au chaud automatique pour cette recette, l'utilisateur peut l'activer manuellement en appuyant sur le bouton de maintien au chaud

## Slow cook (= mijoter)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Slow cook** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez de nouveau sur la touche « Time/Temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Maintien au chaud** : jusqu'à 24 heures, assurez-vous de mettre suffisamment de liquide dans la cuve pour éviter de brûler le fond de la cuve et de sécher les aliments

## Steam (= vapeur)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Steam** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut après préchauffage.
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- La fonction Départ différé peut être utilisée avec ce programme.

## Yoghurt (= yaourt)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Yoghurt** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time/Temp » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez de nouveau sur la

touche « Time/Temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.

- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Il n'y a pas de maintien au chaud automatique à la fin de la cuisson.**
- **Pour la fabrication des yaourts, utilisez des récipients en verre allant au four.**

### Reheat (= réchauffer)

- Cette fonction permet de **réchauffer** uniquement des aliments cuits.
- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « Reheat ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas dépasser une durée d'1h. Il n'est pas possible de régler la durée.
- Appuyez sur « Time/Temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson

### ATTENTION

- **Les aliments froids ne doivent pas dépasser la moitié du volume de la cuve. S'il y a trop d'aliments, ils ne pourront pas être suffisamment chauffés Les aliments brûleront ou une couche dure se formera au fond de l'appareil en cas d'utilisation répétée de la fonction « Reheat » (Réchauffer) ou si la quantité de nourriture est insuffisante.**
- **Il est recommandé de ne pas réchauffer du porridge épais qui risquerait de devenir pâteux.**
- **Ne réchauffez pas les aliments froids conservés depuis longtemps, pour éviter les odeurs.**

## MAINTIEN AU CHAUD

### 1. Fonction maintien au chaud :

#### 1.1 Maintien au chaud manuel :

- Vous pouvez appuyer sur la touche « **Keep warm** » manuellement, le voyant « Keep warm » s'allume et le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud.

#### 1.2 Maintien au chaud automatique :

- Le multicuiseur passe automatiquement en mode « maintien au chaud » à la fin de la cuisson (à l'exception de certains programmes). Le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- Ensuite, le multicuiseur passera automatiquement en mode maintien au chaud avec l'indicateur de « Keep warm » allumé et l'écran commencera à décompter le temps de maintien au chaud.
- **Au cas où vous auriez besoin d'annuler le maintien au chaud automatique lorsque la cuisson est terminée : appuyez longuement sur « Keep warm » pendant 5 s avant de démarrer le programme de cuisson. Si vous souhaitez redémarrer le maintien au chaud automatique, appuyez de nouveau pendant 5 s sur le bouton de maintien au chaud.**

## DÉPART DIFFÉRÉ

- Pour utiliser la fonction Départ différé, choisissez un programme de cuisson, appuyez sur la touche « Later meal » et choisissez l'heure préréglée.
- L'heure préréglée correspond à l'heure de fin de la cuisson.
- L'heure définie par défaut change en fonction de la durée de cuisson sélectionnée. La plage de préréglages est comprise entre 1 et 15 heures.
- Chaque pression sur les touches « < » et « > » permet d'augmenter ou de diminuer l'heure.
- Lorsque vous avez choisi la durée, appuyez sur la touche « Start » L'indicateur « Start » reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures que vous avez choisi.



| Logique de réglage       | Types de Départ différé                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Régler un Départ différé | Départ différé type N°1 : commencer la cuisson immédiatement             |
|                          | Départ différé type N°2 : commencer la cuisson plus tard (pâtes, vapeur) |

## SCÉNARIO D'UTILISATION

### Logique de réglage : Réglez l'heure du départ différé

#### Départ différé type N°1

- Sélectionnez un programme et appuyez sur [LATER MEAL]
- L'écran affiche l'heure par défaut jusqu'à 15 heures (15 h), le voyant Départ différé clignote. L'utilisateur peut régler l'heure en appuyant sur les touches fléchées haut/bas.
- Appuyez sur [START/STOP] pour valider et lancer le programme. L'appareil émet un bip sonore, et commence à chauffer immédiatement. L'écran affiche le compte à rebours et le Départ différé s'allume.

#### Départ différé type N°2

- Sélectionnez un programme et appuyez sur [LATER MEAL]
- Appuyez sur [LATER MEAL], l'écran affiche l'heure par défaut jusqu'à 15 heures (15 h), le voyant Départ différé clignote. L'utilisateur peut régler l'heure en appuyant sur les touches fléchées haut/bas.
- Appuyez sur [START/STOP] pour valider et lancer le programme. L'appareil émet un signal sonore et il commencera à chauffer plus tard, lorsque l'heure de fin approchera. La minuterie s'affiche sur l'écran et le voyant « Later meal » s'allume.

### Une fois la cuisson terminée

- Ouvrir le couvercle
- Des gants de cuisine doivent être utilisés lors de la manipulation de la grille
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec votre appareil et refermez le couvercle.

## TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

n° 1 = retarder l'heure des repas  
n° 2 = retarder le démarrage

|                       | MODES DE CUISSON       | TEMPS DE CUISSON         |          |               | TEMPÉRATURE                                            |                     |                                | Fonction «Mé-lange» | Maintenance au chaud manuel | Départ différé type n° 1 ou n° 2 | POSITION DU COUVERCLE | Grille de cuisson   |                     |
|-----------------------|------------------------|--------------------------|----------|---------------|--------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|---------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|
|                       |                        | Durée par défaut         | Réglable | Plage         | Par défaut                                             | Réglable            | Plage                          |                     |                             |                                  |                       | Position supérieure | Position inférieure |
| Fonction multicuiseur | Risotto                | 20 min                   | 1 min    | 1 à 25 min    | 160 °C                                                 | AUTO                | AUTO                           | OUI                 | 12 h (non réglable)         | NON                              | OUVERT OU FERMÉ       | NON                 |                     |
|                       | Pâtes                  | 5 min                    | 1 min    | 1 min à 2 h   | Auto                                                   | NON                 | NA                             | OUI                 | MANUEL                      | Type n° 2                        | Fermé                 | NON                 |                     |
|                       | Sauté                  | 20 min                   | 1 min    | 1 min à 1 h   | 160°C                                                  | 10°C                | 120°C à 160°C                  | OUI                 | MANUEL                      | NON                              | Ouvert ou fermé       | NON                 |                     |
|                       | Mijoter                | 4 h                      | 5 min    | 30 min à 12 h | 80°C                                                   | 10°C                | 70°C / 80°C / 90°C             | OUI                 | 24 h (non réglable)         | Type n° 1                        | Fermé                 | NON                 |                     |
|                       | Vapeur                 | 10 min                   | 1 min    | 1 min à 2 h   | 100 °C                                                 | NON                 | NON                            | NA                  | MANUEL                      | Type n° 2                        | Fermé                 | OUI                 |                     |
|                       | Yaourt                 | 8 h                      | 15 min   | 1 h à 12 h    | 40 °C                                                  | NON                 | NON                            | NA                  | MANUEL                      | NON                              | Fermé                 | NON                 | OUI                 |
| Fonction Air Fry      | Ré-chauffer            | décompte jusqu'à 1 h max | NON      | NON           | 100°C                                                  | 10°C                | 80°C à 100°C                   | NA                  | 24 h (non réglable)         | NON                              | Ouvert ou fermé       | NON                 |                     |
|                       | Air fry                | 30 min                   | 1 min    | 1 min à 1 h   | 180 °C                                                 | 5 °C                | 160 °C à 200 °C                | OUI                 | MANUEL                      | NON                              | Fermé                 | OUI                 |                     |
|                       | Repas croustillant     | 15 min (durée AIR FRYER) | 1 min    | 1 min à 1 h   | Haut : 200 °C<br>Bas : auto (maintien de l'ébullition) | Haut seulement 5°C. | Haut seulement 160 °C à 200 °C | OUI                 | MANUEL                      | NON                              | Fermé                 | OUI                 |                     |
|                       | Vapeur et croustillant | 20 min (durée AIR FRYER) | 1 min    | 5 min à 4 h   | Haut : 200 °C<br>Bas : auto (maintien de l'ébullition) | Haut seulement 5°C. | Haut seulement 160 °C à 200 °C | NA                  | MANUEL                      | NON                              | Fermé                 | OUI                 |                     |
|                       | Grill                  | 15 min                   | 1 min    | 1 min à 1 h   | 200°C                                                  | 5°C                 | 160°C à 200°C                  | NA                  | MANUEL                      | NON                              | Fermé                 | OUI                 |                     |
| Fonction Rôtir/cuire  | Rôtir/cuire            | 45 min                   | 5 min    | 5 min à 4 h   | 180°C                                                  | 5°C                 | 140°C à 200°C                  | NA                  | MANUEL                      | NON                              | Fermé                 | OUI                 |                     |

FR



|                  | MODES DE CUISSON | TEMPS DE CUISSON                                                                                                                                                                |          |                                                          | TEMPÉRATURE                         |          |               | Fonction «Mélange» | Maintenance au chaud manuel | Départ différé type n° 1 ou n° 2 | POSITION DU COUVERCLE | Grille de cuisson   |                     |
|------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|---------------|--------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|
|                  |                  | Durée par défaut                                                                                                                                                                | Réglable | Plage                                                    | Par défaut                          | Réglable | Plage         |                    |                             |                                  |                       | Position supérieure | Position inférieure |
| Fonction Air Fry | Pain             | 50 min à 40°C, puis 10 min de fonction air fry à 200°C (fixe), puis 15 min de fonction air fry à 180°C (pour cette dernière étape, la durée et la températures sont réglables). | 5 min    | Levée : durée et température fixes Air Fry : 5 min à 2 h | Levée : 40°C (fixe) Air Fry : 180°C | 5°C      | 160°C à 200°C | NA                 | MANUEL                      | NON                              | Fermé                 | OUI                 |                     |
|                  | Déshydrater      | 8 h                                                                                                                                                                             | 30 min   | 1 h à 12 h                                               | 60°C                                | 10°C     | 40°C à 70°C   | NA                 | MANUEL                      | NON                              | Fermé                 | OUI                 |                     |

- La durée maximale de maintien au chaud est de 24 heures.
- Appuyez sur la touche « STOP » pour arrêter le maintien au chaud.
- Appuyez sur Arrêt avant de débrancher l'appareil

## INFORMATIONS DIVERSES ?

L'appareil dispose d'une fonction de mémoire. En cas de coupure de courant, le multicuiseur mémorise l'état de cuisson juste avant la coupure et la reprend si le courant est rétabli dans les 2 secondes. Si la coupure de courant dure plus de 2 secondes, le multicuiseur annule la cuisson précédente et revient en mode veille.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Ne touchez pas le couvercle intérieur lorsqu'il est chaud.
- Si de la nourriture est collée au fond de la cuve, versez-y de l'eau et laissez tremper un moment avant de la laver.
- Séchez soigneusement la cuve de cuisson et les autres accessoires après chaque nettoyage.
- Retirez la pale de la cuve pour la nettoyer. Il est recommandé de laver soigneusement la pale dans de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, au risque d'endommager le capteur thermique.
- **Nettoyage du couvercle :-**
- IMPORTANT : il est recommandé de nettoyer l'intérieur du couvercle après chaque utilisation, afin d'éviter que les taches ne s'incrustent.
- Le couvercle et le joint ne doivent pas être démontés.
- Il est recommandé d'éviter les produits de nettoyage métalliques et abrasifs.
- Pour nettoyer tout résidu de saleté autour du joint, il est recommandé d'utiliser des lingettes désinfectantes sans danger pour les aliments, un chiffon humide ou une éponge non abrasive avec de l'eau chaude.

FR

- Pour nettoyer la sortie vapeur, il est recommandé d'utiliser un petit goupillon trempé dans de l'eau chaude.
- Pour éliminer les taches sur l'anneau métallique de la plaque chauffante :
  1. Assurez-vous que l'appareil est débranché.
  2. Humidifiez légèrement un chiffon à l'aide d'une solution d'acide citrique et d'eau (ratio 1:20, par exemple 10 ml d'acide citrique pour 200 ml d'eau). Utilisez-le pour nettoyer le couvercle de l'élément chauffant.
  3. Rebranchez et allumez l'appareil. Ajoutez 200 ml d'eau propre dans la cuve. Fermez le couvercle et utilisez la fonction Vapeur pour un nettoyage à la vapeur de 15 minutes.
  4. Utilisez un chiffon humide pour essuyer les taches restantes.
  5. Une fois le nettoyage terminé, videz l'eau usée de la cuve et placez l'appareil dans un endroit bien aéré afin qu'il sèche complètement avant de le rebrancher.

### Cuve, panier vapeur

- Il est recommandé de ne pas utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.
- Si des aliments sont collés au fond, vous pouvez mettre de l'eau dans la cuve pour le faire tremper un moment avant de le laver.
- Séchez soigneusement la cuve.

### Pale de mélange

- Retirez la pale de la cuve pour la nettoyer.
- La pale passe au lave-vaisselle
- Nous vous conseillons de la laver soigneusement après chaque utilisation.

### Entretien de la cuve

- Pour la cuve, suivez attentivement les instructions ci-dessous :
- Pour que la cuve reste en bon état, ne coupez pas d'aliments dedans.
- Veillez à replacer la cuve dans le multicuiseur.
- Utilisez la cuillère fournie ou une cuillère en bois (évitiez toute cuillère en métal) pour éviter d'endommager la surface de la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après une utilisation prolongée. Ce

changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau, il n'a aucune incidence sur l'utilisation du multicuiseur et n'est pas dangereux pour votre santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.

### DÉPANNAGE

| Problème                                                                                    | Causes                                                                                                                                                                   | Solutions                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.                                 | L'appareil n'est pas branché.                                                                                                                                            | Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché sur la prise, et sous tension |
| Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas                                  | Le voyant présente des problèmes de connexion ou est endommagé. »                                                                                                        | Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer           |
| Fuite de vapeur durant l'utilisation                                                        | Le couvercle n'a pas été fermé correctement                                                                                                                              | Veillez ouvrir et refermer le couvercle.                                           |
|                                                                                             | Le couvercle est endommagé.                                                                                                                                              | Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer           |
| Échec du maintien au chaud automatique (le produit reste en mode cuisson ou ne chauffe pas) | La fonction « Keep warm » a été annulée par l'utilisateur pendant le réglage. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section relative à la fonction « Keep warm ». | Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer           |

FR

| Problème                             | Causes                                                                                                                            | Solutions                                                                                                                |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La pale de mélange ne fonctionne pas | La fonction n'est pas activée.                                                                                                    | Appuyez sur le bouton de mélange pour vérifier que cette fonction est opérationnelle.                                    |
|                                      | Pour certaines recettes, mélanger avec la pale n'est pas autorisé.                                                                | Consultez le mode d'emploi pour confirmer si mélanger est recommandé pour votre recette.                                 |
|                                      | La pale n'est pas correctement placée.                                                                                            | Vérifiez qu'il n'y a pas d'écart important entre la pale et la cuve. Le cas échéant, retirez-la et remettez-la en place. |
|                                      | La pale a cessé de fonctionner avec les aliments                                                                                  | Retirez la pale pour vérifier s'il y a des résidus alimentaires à l'intérieur.                                           |
|                                      | Le moteur fonctionne mal.                                                                                                         | Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer                                                 |
| L'air fryer ne fonctionne pas        | L'air fryer ne peut fonctionner que lorsque le couvercle est fermé.                                                               | Veuillez fermer le couvercle. Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer                   |
| L'air fryer ne fonctionne pas        | Certaines fonctions ont différentes étapes de cuisson et l'air fryer peut ne pas démarrer immédiatement. Ce phénomène est normal. | Reportez-vous au tableau des programmes de cuisson dans le mode d'emploi                                                 |

| Problème                                               | Causes                                                                                                                                                                                                         | Solutions                       |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Il y a un peu de fumée qui sort de l'orifice de vapeur | Les scénarios suivants sont considérés comme normaux : lors de la première utilisation. Lorsqu'il y a un excès d'huile versé ou ajouté aux aliments. S'il y a des résidus d'aliments à l'intérieur de la cuve. | Aucune action n'est nécessaire. |

FR

Si des codes d'erreur s'affichent, contactez un centre de service agréé

| Code erreur | Cause                                           | Comportement du produit                                                                                         |
|-------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1          | Le capteur supérieur présente un court-circuit  | Une alarme est immédiatement déclenchée sur toutes les fonctions lors de la mise sous tension.                  |
| E2          | Le capteur supérieur présente un circuit ouvert | Une alarme est immédiatement déclenchée sur toutes les fonctions lors de la mise sous tension.                  |
| E3          | Le capteur inférieur présente un court-circuit  | Une alarme est immédiatement déclenchée sur toutes les fonctions lors de la mise sous tension.                  |
| E4          | Le capteur inférieur présente un circuit ouvert | Une alarme est immédiatement déclenchée sur toutes les fonctions lors de la mise sous tension.                  |
| OUVERT      | Le couvercle ne s'ouvre pas                     | Il n'y a pas d'alarme pour couvercle ouvert pour les fonctions Risotto, Réchauffer, Maintien au chaud et Sauté. |
| PAS de cuve | Il n'y a pas de cuve disponible.                | Une alarme est immédiatement déclenchée sur toutes les fonctions lors de la mise sous tension.                  |

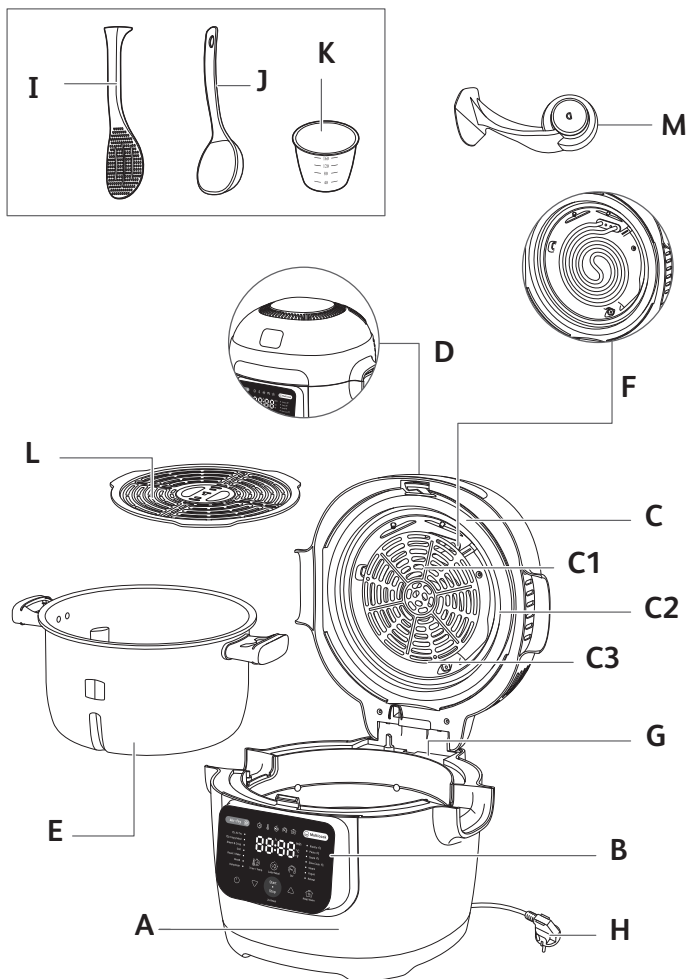
**Remarque : si la cuve est déformée, ne l'utilisez plus et procurez-vous une cuve de rechange auprès d'un centre de réparation agréé.**

### REMARQUE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

# RAPPRESENTAZIONE DETTAGLIATA - PRODOTTO

## ACCESSORI INCLUSI



IT

## DESCRIZIONE

- A** Corpo del prodotto
- B** Pannello di controllo
- C** Coperchio\*
- C1** Protezione dell'elemento riscaldante interno in ceramica\*
- C2** Guarnizione in silicone\*
- C3** Uscita del vapore
- D** Pulsante di apertura
- E** Recipiente per la cottura rimovibile
- F** Elemento riscaldante
- G** Area di raccolta della condensa (da pulire dopo ogni uso)
- H** Cavo di alimentazione
- I** Spatola
- J** Mestolo da zuppa
- K** Misurino
- L** Vassoio di cottura
- M** Pala mescolatrice

## IMMAGINI DI RIFERIMENTO



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

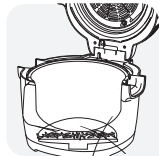


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

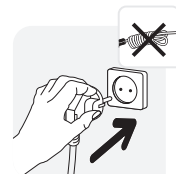


Fig. 10



Fig. 11

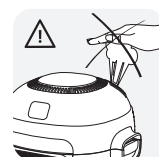


Fig. 12



Fig. 13

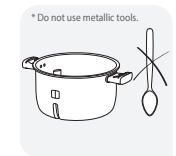


Fig. 14

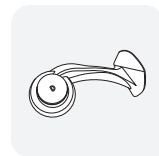


Fig. 15

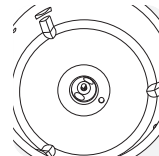


Fig. 16

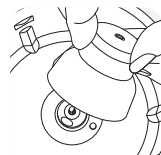


Fig. 17



Fig. 18

\*A seconda del modello  
\* Parti non rimovibili. Non smontare.

**PRECAUZIONI IMPORTANTI**

- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico. Non è destinato a essere utilizzato nei seguenti luoghi, nei quali non è coperto da garanzia:
  - cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali
  - agriturismi
  - stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
  - bed and breakfast
- Questo apparecchio non è concepito per essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni sotto costante supervisione. Questo apparecchio

può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini.

- Gli apparecchi per la cottura devono essere posizionati su piani stabili con i manici (se presenti) posizionati in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi bollenti.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Per evitare eventuali pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, da un centro di assistenza autorizzato o da persona con competenze analoghe.
-  Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.



- Pulire il coperchio, il recipiente, il corpo e il cestello con una spugna e dell'acqua. Pulire l'elemento riscaldante separatamente con un panno umido. Fare riferimento alla sezione "Pulizia" nelle istruzioni per l'uso.
- Non immergere l'apparecchio o l'elemento riscaldante nell'acqua.
- L'apparecchio può essere utilizzato fino a un'altitudine di 2000 m.
- Attenzione: la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Attenzione: l'uso improprio dell'apparecchio comporta il rischio di lesioni.
- Attenzione: non versare liquidi sul connettore (a seconda del modello).
- ATTENZIONE: tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in particolare durante l'uso e in fase di raffreddamento.
- L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o in altri liquidi.

**Per garantire la massima sicurezza, questo apparecchio è conforme agli standard e alle normative applicabili (direttive in materia di bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, tutela ambientale, ecc.).**

- Controllare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata

sulla targhetta dell'apparecchio (corrente alternata).

- A causa dei numerosi standard in vigore, se l'apparecchio deve essere utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, è opportuno farlo controllare presso un centro di assistenza autorizzato.
- Per i modelli con cavi di alimentazione rimovibili, utilizzare solo il cavo originale.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso, per spostarlo o per pulirlo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio sotto le dispense della cucina o vicino alle pareti e lasciare uno spazio di almeno 15 cm intorno allo stesso.
- Non spostare mai l'apparecchio se contiene alimenti caldi.
- Non azionare mai l'apparecchio quando è vuoto.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica e acceso.

Al primo utilizzo, il prodotto potrebbe emettere esalazioni non tossiche che non influiscono sul suo utilizzo e sono destinate a scomparire rapidamente.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

### Disimballaggio dell'apparecchio

- Rimuovere tutti gli adesivi applicati sul prodotto.
- Estrarre l'apparecchio dalla confezione e disimballare tutti gli accessori e i documenti cartacei.
- Aprire il coperchio premendo l'apposito pulsante sulla parte superiore del coperchio – fig.1. **Leggere le istruzioni e seguire attentamente le indicazioni.**
- Nota: durante la cottura, è necessario utilizzare l'anello in silicone intorno al vassoio.

### Pulizia dell'apparecchio

- Rimuovere il recipiente (fig. 2), gli accessori e tutti i componenti in plastica/carta dal prodotto.
- Pulire il recipiente con una spugna e del detersivo per i piatti.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio, il coperchio e la relativa piastra in ceramica con un panno umido.
- Asciugare con cura.
- Rimontare tutte le parti nella loro posizione originale.

## PER L'APPARECCHIO E TUTTE LE FUNZIONI

- Pulire con cura la parte esterna del recipiente (in particolare il fondo). Accertarsi che non siano presenti residui o liquidi estranei sotto il recipiente e sull'elemento riscaldante – fig.7.
- Inserire il recipiente nell'apparecchio, assicurandosi che sia posizionato correttamente – fig.6.
- Chiudere il coperchio fino ad avvertire uno scatto.
- Rispettare le istruzioni riportate nella sezione "COME INIZIARE" per impostare il menu per la cottura e fare riferimento a ciascun menu per ulteriori dettagli sull'uso consigliato.
- Non toccare l'elemento riscaldante alla base dell'apparecchio e la piastra metallica sulla parte interna del coperchio quando il prodotto è collegato alla presa di corrente o dopo la cottura. Non trasportare l'apparecchio mentre è in uso o subito dopo l'uso.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso interno.

- **Non appoggiare la mano sulla bocchetta del vapore durante la cottura per evitare il rischio di ustioni – fig. 12.**
- **Utilizzare solo il recipiente interno fornito in dotazione con l'apparecchio.**
- **Non versare l'acqua o gli ingredienti nell'apparecchio senza aver prima posizionato il recipiente al suo interno.**
- **La quantità di acqua e ingredienti non deve superare l'indicatore del livello massimo (4L) visibile all'interno del recipiente – fig.8.**

### Collegamento alla presa di corrente

- Non usare se:
  - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati;
  - l'apparecchio è caduto, presenta danni visibili o non funziona correttamente;
  - Nel caso in cui si sia verificata una delle situazioni indicate sopra, l'apparecchio deve essere inviato a un centro di assistenza autorizzato. Non smontare l'apparecchio autonomamente.
- Non lasciare il cavo di alimentazione penzolante.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.
- Non usare prolunghette elettriche. In caso contrario e sotto la propria responsabilità, utilizzare solo una prolunga in buone condizioni, dotata di presa con messa a terra e conforme alle specifiche di alimentazione dell'apparecchio.
- Non scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di assemblarlo, smontarlo o pulirlo.

### Tutela dell'ambiente

- L'apparecchio è progettato per funzionare per molti anni. Tuttavia, quando si decide di sostituirlo, agire in modo da tutelare l'ambiente.
- Prima di smaltire l'apparecchio, rimuovere la batteria dal timer e smaltirla presso un centro di raccolta dei rifiuti locale (a seconda del modello).

IT



### La tutela dell'ambiente innanzitutto!

- ① L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.
- ➡ Smaltirlo in un centro di raccolta dei rifiuti locale.

## Utilizzo

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da schizzi d'acqua e fonti di calore.
- Evitare che la base dell'apparecchio entri a contatto con l'acqua.
- Non azionare l'apparecchio senza il recipiente o quando questo è vuoto.
- La funzione di cottura deve poter essere attivata senza impedimenti.
- Non impedire il passaggio automatico alla funzione di mantenimento al caldo.
- Non rimuovere il recipiente mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non appoggiare l'apparecchio direttamente su una superficie calda, su una fiamma o su un'altra fonte di calore, al fine di evitare danni o potenziali pericoli.
- Il recipiente e la piastra riscaldante devono essere a contatto diretto. Qualsiasi oggetto o alimento inserito tra queste due parti interferirebbe con il funzionamento dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a una fonte di calore o all'interno di un forno caldo per evitare gravi danni.
- Non versare alimenti o acqua nell'apparecchio prima di aver posizionato il recipiente al suo interno.
- Rispettare le quantità indicate nelle ricette.
- In caso di incendio di una parte dell'apparecchio, non provare a spegnerlo con l'acqua. Per soffocare le fiamme utilizzare un canovaccio umido.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato esclusivamente presso un centro di assistenza autorizzato utilizzando parti di ricambio originali.
- Per tutti i programmi sul lato sinistro (programmi Air-Fry):
- Tutti i programmi utilizzano l'elemento riscaldante superiore (coperchio della friggitrice ad aria)
- In particolare "Crispy Meal", "Steam & Crisp" e "Bread" utilizzano gli elementi superiore e inferiore in diverse fasi di cottura (non contemporaneamente).
- Per tutti i programmi sul lato destro (programmi Multicook):
- Tutti i programmi utilizzano solo l'elemento riscaldante inferiore

## PANNELLO DI CONTROLLO



## DESCRIZIONE

| IMPOSTAZIONE | Descrizione                                                                                              |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A            | Indica il programma di cottura con la funzione Friggitrice ad aria                                       |
| B            | Premere per impostare tempo e temperatura                                                                |
| C            | Accensione/spegnimento                                                                                   |
| D            | Utilizzare le frecce su e giù per scegliere il programma di cottura e regolare il tempo e la temperatura |
| E            | Avvio/arresto<br>Tenere premuto per 2 secondi per reimpostare                                            |
| F            | Later meal                                                                                               |
| G            | Mantenimento al caldo                                                                                    |
| H            | Avvio/arresto della mescolatura                                                                          |
| I            | Indica il programma di cottura con la funzione Multicooker                                               |
| J            | Indica la modalità attiva (TIME, TEMP, LATER MEAL, STIR, KEEP WARM)                                      |

## Gestione dei segnali acustici

Multicook emette dei segnali acustici in fase di accensione o spegnimento, all'avvio e al termine di un programma e quando appare un codice di errore.

Per attivare i segnali acustici, premere contemporaneamente «Later Meal» e «Time / Temp» per 3 secondi.

### COME INIZIARE

#### Generale

- Temp/Timer => tasti di opzione condivisi △ e ▽
- Operazioni che richiedono un segnale acustico
  1. Start ⏻ => 1 segnale acustico breve
  2. Segnali acustici dei tasti ⏻ => durante l'uso della macchina (selezione del programma/regolazione di tempo e temperatura)
  3. Dopo il programma di cottura ⏻ => segnale acustico di fine
  4. Errore ⏻ => 2 segnali acustici
- 🌀 Se la funzione "Stir" è attiva, la spia "Stir" corrispondente si accende e rimane accesa durante la cottura. Se si disattiva la funzione "Stir", la spia "Stir" corrispondente si spegne => La disattivazione della funzione "Stir" non influisce sugli altri programmi selezionati.
- Stato della spia
  1. Fissa: funzione operativa
  2. Lampeggiante: selezione dello stato

### UTILIZZO

#### Frittura ad aria (programmazione manuale)

- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione "Air Fry". Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Premere il tasto "Time / Temp" ⌚ per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura. Premere nuovamente "Time/Temp" ⌚ per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato.

- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura, la spia "Start" si accende e sul display appare il tempo. **Per prestazioni di cottura ottimali e per preservare la consistenza del cibo, il gancio non inizia a girare fino a 10 minuti dopo l'inizio della cottura.**
- Premere il tasto "Stop" per interrompere immediatamente il programma di cottura prima che si arresti automaticamente al termine della stessa.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- **Nota:** utilizzare sempre questa funzione versando olio e cibo nel recipiente. L'aggiunta di solo olio potrebbe esporre a rischi o causare guasti.
- **Posizione del vassoio consigliata:** posizione superiore (con pala mescolatrice attiva) e posizione inferiore
- \* Rimuovere la pala mescolatrice quando il vassoio si trova nella posizione inferiore.
- Si sconsiglia di utilizzare la funzione di mantenimento al caldo per il programma di cottura Air Fry.

#### Crispy meal

1. Per impostazione predefinita, la macchina mostra il tempo di cottura completo. La frittura ad aria avviene dall'alto e il calore viene irradiato dalla base per conferire croccantezza agli alimenti.
  2. Premere l'icona del tempo per impostare il tempo di cottura. A cottura ultimata, sul display appare il tempo rimanente.
- Programma di cottura Crispy Meal - tempo predefinito per la frittura ad aria: 15 m (da quando si imposta il tempo) | Preriscaldamento+cottura a vapore: 10 m
- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione "Crispy meal". Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
  - Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura della friggitrice ad aria. Premere nuovamente "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato per la friggitrice ad aria.

- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- **Posizione del vassoio consigliata:** posizione superiore (con pala mescolatrice attiva) e posizione inferiore.
- \* Rimuovere la pala mescolatrice quando il vassoio si trova nella posizione inferiore.
- La funzione di mescolamento è disattivata per impostazione predefinita per evitare che il vassoio venga collocato nella posizione inferiore e che venga attivata per errore la pala.
- Si sconsiglia di utilizzare la funzione di mantenimento al caldo per il programma di cottura Air Fry.

## Steam & Crisp

1. Per impostazione predefinita, la macchina mostra il tempo di cottura completo.
  2. Premere l'icona del tempo per impostare il tempo di cottura. A cottura ultimata, sul display appare il tempo rimanente. Il tempo di frittura ad aria predefinito per il programma Steam & Crisp è di 20 m | Preriscaldamento+cottura a vapore: 20 m
- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Steam & Crisp"**. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
  - Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura della friggitrice ad aria. Premere nuovamente "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato per la friggitrice ad aria.
  - Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
  - Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
  - A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.

- **Posizione del vassoio consigliata:** posizione superiore e posizione inferiore
- Si sconsiglia di utilizzare la funzione di mantenimento al caldo per il programma di cottura Air Fry.

## Grill

- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Grill"**. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura. Premere nuovamente "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato.
- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- **Posizione del vassoio consigliata:** posizione superiore e posizione inferiore
- Si sconsiglia di utilizzare la funzione di mantenimento al caldo per il programma di cottura Air Fry.

## Roast/ Bake

- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Roast / Bake"**. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura. Premere nuovamente "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato.
- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.

- **Posizione del vassoio consigliata:** posizione superiore e posizione inferiore
- Si sconsiglia di utilizzare la funzione di mantenimento al caldo per il programma di cottura Air Fry.

## Bread

- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Bread"**. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura della friggitrice ad aria. Premere nuovamente "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato per la friggitrice ad aria.
- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- Il programma di cottura del pane include un tempo di prova fisso e una temperatura: 40°C per 50 min: 200°C per 10 minuti Frittura ad aria fase 2: Tempo e temperatura regolabili: 180°C per 15 minuti. Per istruzioni dettagliate, consultare le istruzioni per le ricette nell'app.
- **Posizione del vassoio consigliata:** posizione superiore e posizione inferiore
- Si sconsiglia di utilizzare la funzione di mantenimento al caldo per il programma di cottura Air Fry.

## Dehydrate

- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Dehydrate"**. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù

per modificare il tempo di cottura. Premere nuovamente "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato.

- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- **Nota:** utilizzare sempre questa funzione versando olio e cibo nel recipiente. L'aggiunta di solo olio potrebbe esporre a rischi o causare guasti.
- **Posizione del vassoio consigliata:** posizione superiore e posizione inferiore
- Si sconsiglia di utilizzare la funzione di mantenimento al caldo per il programma di cottura Air Fry.

## Risotto

- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Risotto"**. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura. Premere nuovamente "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato.
- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- Seguire la procedura riportata di seguito per preparare un risotto perfetto con questo programma di cottura dedicato.
- Per risultati ottimali, si consiglia di utilizzare la funzione di mantenimento al caldo per un massimo di 6 ore.
- **Keep warm:** Per risultati ottimali, si consiglia di utilizzare la funzione di mantenimento al caldo per un massimo di 6 ore.

## Ricetta di risotto consigliata

| Descrizione della procedura                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ingrediente/<br>Volume                               | Programma<br>di cottura | Tempo/<br>Temperatura<br>di cottura | Posizione<br>del<br>coperchio |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Avviare il programma "Risotto" e aggiungere l'olio.                                                                                                                                                                                                                                                               | Olio<br>d'oliva/<br>35 g                             | Risotto                 | 2 min/<br>160 °C                    | Coperchio<br>aperto           |
| Aggiungere la cipolla tritata. Sarà pronta quando sarà dorata ma non scura. Questo passaggio viene utilizzato per far evaporare l'acqua della cipolla.                                                                                                                                                            | Cipolla/<br>70 g                                     | Risotto                 | 2,5 min/<br>160 °C                  | Coperchio<br>aperto           |
| Aggiungere i funghi a fette. Questo passaggio viene utilizzato per far evaporare l'acqua dei funghi.                                                                                                                                                                                                              | Champignon/<br>70 g                                  | Risotto                 | 2 min/<br>160 °C                    | Coperchio<br>aperto           |
| Aggiungere il riso e farlo tostare nell'olio finché non diventa traslucido.                                                                                                                                                                                                                                       | Riso Arborio/<br>150 g                               | Risotto                 | 3,5 min/<br>160 °C                  | Coperchio<br>aperto           |
| Aggiungere del vino bianco e lasciarlo evaporare completamente.                                                                                                                                                                                                                                                   | Vino<br>bianco<br>secco/<br>50 g                     | Risotto                 | 2 min/<br>160 °C                    | Coperchio<br>aperto           |
| Incorporare il liquido, aprire il coperchio e avviare il programma "Risotto". La mescolatura deve essere intermittente per non rischiare di rompere i chicchi. Per verificare se il risotto è pronto, introdurre il cucchiaino, estrarlo parzialmente e verificare che torni lentamente nella posizione iniziale. | Brodo<br>vegetale/<br>400 g                          | Risotto                 | 7 minuto                            | Coperchio<br>chiuso           |
| Aggiungere il burro e continuare a mescolare con la pala finché non si scioglie. Dopo 1 minuto, il programma "Risotto" termina.                                                                                                                                                                                   | Burro                                                | Risotto                 | 1 minuto                            | Coperchio<br>aperto           |
| Al termine del programma "Risotto", arrestare l'apparecchio, ESTRARRE IL RISOTTO, impiattarlo e aggiungere il parmigiano prima di servire.                                                                                                                                                                        | Impiattare e<br>aggiungere il<br>parmigiano/<br>10 g | Fine                    | N/D                                 | Coperchio<br>aperto           |

## Pasta

- Per cuocere la pasta è importante attendere che l'acqua raggiunga il punto di ebollizione prima di versare la pasta.
- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Pasta"**. Sullo schermo appare il tempo di cottura predefinito dopo il preriscaldamento.
- Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura.
- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- Per risultati ottimali, si consiglia di non utilizzare la funzione di mantenimento della temperatura per la pasta**
- Su questo programma è possibile utilizzare la funzione Later Meal

## Sauté (programmazione manuale)

- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Sauté"**. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura. Premere nuovamente "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato.
- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- Keep warm:** per questa ricetta non è previsto il mantenimento in caldo automatico; l'utente può attivare manualmente la funzione premendo il pulsante Keep Warm.



## Slow cook

- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Slow cook"**. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura. Premere nuovamente "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato.
- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- **Keep warm:** fino a 24 ore. Accertarsi di versare nel recipiente una quantità di liquido sufficiente onde evitare di bruciare il fondo e di asciugare eccessivamente il cibo.

## Steam

- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Steam"**. Sullo schermo appare il tempo di cottura predefinito dopo il preriscaldamento.
- Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura.
- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- Su questo programma è possibile utilizzare la funzione Later Meal

## Yoghurt

- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Yoghurt"**. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.

- Premere il tasto "Time / Temp" per attivare la funzione di impostazione del tempo, quindi premere il tasto freccia su/giù per modificare il tempo di cottura. Premere nuovamente "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato.
- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.
- A cottura ultimata, viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- **Al termine della cottura non è prevista la funzione automatica di mantenimento al caldo.**
- **Da utilizzare per la preparazione di yogurt in contenitori di vetro da forno.**

## Reheat

- Questa funzione è progettata per **riscaldare** solo i cibi cotti.
- Premere il tasto freccia su/giù per selezionare la funzione **"Reheat"**. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- La funzione resta attiva per massimo un'ora e non è possibile regolare il tempo.
- Premere "Time / Temp" per modificare la temperatura e premere il tasto freccia su/giù per impostare il valore desiderato.
- Premere il tasto "Start". Avviare il programma di cottura. La spia "Start" si accende e sullo schermo appare il tempo.
- Premere il tasto "Stop" per interrompere il programma di cottura.

## ATTENZIONE

- **La quantità di alimenti da scaldare non deve superare la metà del volume del recipiente. Una quantità eccessiva impedisce il riscaldamento corretto. L'uso ripetuto della funzione "Reheat" o la presenza di una quantità di alimenti eccessivamente ridotta può far sì che il cibo si bruci o si attacchi sul fondo.**

- Si consiglia di non riscaldare un porridge denso per evitare che diventi pastoso.
- Non riscaldare gli alimenti conservati a lungo per evitare odori sgradevoli.

## KEEP WARM

### 1. Funzione Keep Warm:

#### 1.1 Attivazione manuale:

- Se si preme "Keep Warm", la spia corrispondente si accende e il multicooker attiva il mantenimento al caldo.

#### 1.2 Attivazione automatica della modalità "Keep Warm":

- Al termine della cottura, il multicooker attiva automaticamente la modalità "Keep Warm" (alcuni menu sono esclusi). Viene emesso un segnale acustico per indicare che il programma è terminato.
- A questo punto, il multicooker attiva automaticamente la modalità di mantenimento al caldo. La spia di "Keep Warm" si accende e sul display appare un timer.
- **Nel caso in cui sia necessario annullare preventivamente l'attivazione automatica del mantenimento al caldo al termine della cottura: premere "Keep Warm" per 5 secondi prima di avviare il programma di cottura. Se si desidera ripristinare l'attivazione automatica, tenere premuto nuovamente il pulsante "Keep Warm" per 5 secondi.**

## LATER MEAL

- Per utilizzare questa funzione, scegliere un programma di cottura, premere il tasto "Later Meal" e scegliere il tempo preimpostato.
- Il tempo preimpostato corrisponde al tempo di fine cottura.
- Il tempo preimpostato predefinito cambia a seconda del tempo di cottura selezionato. L'intervallo varia da 1 a 15 ore.
- Ogni pressione dei tasti "<" e ">" consente di aumentare o ridurre il tempo.

- Dopo aver selezionato il tempo desiderato, premere il tasto "Start" per accedere alla modalità di cottura; la spia del tasto "Start" rimarrà accesa e sul display apparirà il numero di ore scelto.

| Istruzioni                 | Tipi di programma Later Meal                                          |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Impostazione di Later Meal | Tipo di programma n. 1: avvio della cottura immediato                 |
|                            | Tipo di programma n. 2: Avvio della cottura differito (pasta, vapore) |

## SCENARIO DI UTILIZZO

### Logica di impostazione: consente di impostare l'ora della cottura differita

#### Programmazione con Later Meal n. 1:

- Programmare con Later Meal n. 1.
- Selezionare un programma e premere [LATER MEAL].
- Sul display appare il tempo predefinito fino a 15 ore (15:00) e la spia di Later Meal lampeggia. L'utente può regolare il tempo premendo la freccia giù o la freccia su.
- Premere [START/STOP] per confermare e avviare il programma. L'apparecchio emette un segnale acustico e avvia immediatamente il riscaldamento. Sul display appare il conto alla rovescia e la spia di Later Meal si accende.

#### Programmazione con Later Meal n. 2:

- Selezionare un programma e premere [LATER MEAL].
- Premere [LATER MEAL]. Sul display appare il tempo predefinito fino a 15 ore (15:00) e la spia di Later Meal lampeggia. L'utente può regolare il tempo premendo la freccia giù o la freccia su.
- Premere [START/STOP] per confermare e avviare il programma. L'apparecchio emette un segnale acustico e avvia il riscaldamento in prossimità della fine del programma. Sul display appare il conto alla rovescia e la spia di Later Meal si accende.

IT

## TABELLA DEI PROGRAMMI DI COTTURA

N. 1 = prolunga il tempo del pasto  
N. 2 = ritarda l'avvio

|                      | MENU          | TEMPO DI COTTURA                   |            |                | TEMPERATURA                                                           |                     |                                | Stir | Keep Warm               | Later Meal tipo 1 o 2 | POSIZIONE DEL COPERCHIO | Griglia             |                     |
|----------------------|---------------|------------------------------------|------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|------|-------------------------|-----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------|
|                      |               | Tempo predefinito                  | Regolabile | Intervallo     | Predefinita                                                           | Regolabile          | Intervallo                     |      |                         |                       |                         | Posizione superiore | Posizione inferiore |
| Funzione Multicooker | Risotto       | 20 min                             | 1 min      | 1 min - 25 min | 160 °C                                                                | AUTO                | AUTO                           | SÌ   | 12 ore (non regolabile) | NO                    | APERTO o CHIUSO         | NO                  |                     |
|                      | Pasta         | 5 min                              | 1 min      | 1 min - 2h     | Auto                                                                  | NO                  | N/D                            | SÌ   | MANUALE                 | Tipo n. 2             | Chiuso                  | NO                  |                     |
|                      | Sauté         | 20 min                             | 1 min      | 1 min - 1h     | 160 °C                                                                | 10 °C               | 120 °C - 160 °C                | SÌ   | MANUALE                 | NO                    | Aperto o chiuso         | NO                  |                     |
|                      | Slow Cook     | 4h                                 | 5 min      | 30 min - 12h   | 80 °C                                                                 | 10 °C               | 70 °C / 80 °C / 90 °C          | SÌ   | 24 ore (non regolabile) | Tipo n. 1             | Chiuso                  | NO                  |                     |
|                      | Steam         | 10 min                             | 1 min      | 1 min - 2h     | 100 °C                                                                | NO                  | NO                             | N/D  | MANUALE                 | Tipo n. 2             | Chiuso                  | SÌ                  |                     |
|                      | Yogurt        | 8h                                 | 15 min     | 1h - 12h       | 40 °C                                                                 | NO                  | NO                             | N/D  | MANUALE                 | NO                    | Chiuso                  | NO                  | SÌ                  |
| Funzione Air Fry     | Riscaldamento | In avanti, massimo 1h              | NO         | NO             | 100 °C                                                                | 10 °C               | 80 °C - 100 °C                 | N/D  | 24 ore (non regolabile) | NO                    | Aperto o chiuso         | NO                  |                     |
|                      | Air-fry       | 30 min                             | 1 min      | 1 min - 1h     | 180 °C                                                                | 5 °C                | 160 °C - 200 °C                | SÌ   | MANUALE                 | NO                    | Chiuso                  | SÌ                  |                     |
|                      | Crispy Meal   | 15 min (tempo FRIGGITRICE AD ARIA) | 1 min      | 1 min - 1h     | Superiore: 200 °C<br>Inferiore: automatico (mantenimento ebollizione) | Solo superiore 5 °C | Solo superiore 160 °C - 200 °C | SÌ   | MANUALE                 | NO                    | Chiuso                  | SÌ                  |                     |
|                      | Steam & Crisp | 20 min (tempo FRIGGITRICE AD ARIA) | 1 min      | 5 min - 4h     | Superiore: 200 °C<br>Inferiore: automatico (mantenimento ebollizione) | Solo superiore 5 °C | Solo superiore 160 °C - 200 °C | N/D  | MANUALE                 | NO                    | Chiuso                  | SÌ                  |                     |
|                      | Grill         | 15 min                             | 1 min      | 1 min - 1h     | 200 °C                                                                | 5 °C                | 160 °C - 200 °C                | N/D  | MANUALE                 | NO                    | Chiuso                  | SÌ                  |                     |
|                      | Roast / Bake  | 45 min                             | 5 min      | 5 min - 4h     | 180 °C                                                                | 5 °C                | 140 °C - 200 °C                | N/D  | MANUALE                 | NO                    | Chiuso                  | SÌ                  |                     |

|                 | MENU           | TEMPO DI COTTURA                                                                                                                                                                                                                                         |            |                                                                        | TEMPERATURA                                    |            |                 | Stir | Keep Warm | Later Meal tipo 1 o 2 | POSIZIONE DEL COPERCHIO | Griglia             |                     |
|-----------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|-----------------|------|-----------|-----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------|
|                 |                | Tempo predefinito                                                                                                                                                                                                                                        | Regolabile | Intervallo                                                             | Predefinita                                    | Regolabile | Intervallo      |      |           |                       |                         | Posizione superiore | Posizione inferiore |
| Funzione Airfry | Bread          | Il programma di cottura Bread prevede la lievitazione (tempo e temperatura fissi):<br>40 °C per 50 min<br>Frittura ad aria fase 1 (tempo e temperatura fissi):<br>200 °C/ 10 min<br>Frittura ad aria fase 2: regolare tempo e temperatura: 180°C/ 15 min | 5 min      | Lievitazione: tempo e temperatura fissi<br>Frittura ad aria: 5 min -2h | Lievitazione: 40 °C (fissi)<br>Air Fry: 180°C. | 5 °C       | 160 °C - 200 °C | N/D  | MANUALE   | NO                    | Chiuso                  | Sì                  |                     |
|                 | Disidratazione | 8h                                                                                                                                                                                                                                                       | 30 min     | 1h -12h                                                                | 60 °C                                          | 10 °C      | 40 °C - 70 °C   | N/D  | MANUALE   | NO                    | Chiuso                  | Sì                  |                     |

IT

## Al termine della cottura

- Aprire il coperchio.
- Indossare dei guanti da forno per maneggiare il vassoio per la cottura a vapore.
- Servire gli alimenti utilizzando il cucchiaino fornito in dotazione con l'apparecchio e richiudere il coperchio.
- La durata massima del mantenimento al caldo è 24 ore.
- Premere il tasto "STOP" per disattivare la modalità Keep Warm.
- Premere il tasto di spegnimento prima di scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

## INFORMAZIONI VARIE

L'apparecchio è dotato di una funzione di memoria. In caso di interruzione di corrente, il multicooker memorizzerà la modalità di cottura in uso immediatamente prima del guasto e riprenderà la cottura in caso di ripristino della corrente entro 2 secondi. Se l'interruzione di corrente dura più di 2 secondi, il multicooker annullerà la cottura e tornerà alla modalità standby.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

- Non toccare il coperchio interno quando è caldo.
- In presenza di alimenti attaccati sul fondo del recipiente, versare dell'acqua al suo interno e lasciare in ammollo prima del lavaggio.
- Asciugare accuratamente il recipiente e gli altri accessori dopo la pulizia.
- Rimuovere la pala mescolatrice dal recipiente per pulirla. Si consiglia di lavare accuratamente la pala dopo ogni uso in acqua calda e sapone.
- Non utilizzare acqua per pulire l'interno dell'apparecchio, in quanto potrebbe danneggiare il sensore di calore.
- **Pulizia del coperchio:-**
- **IMPORTANTE:** si consiglia di pulire la parte interna del coperchio dopo ogni uso per evitare macchie ostinate che diventeranno difficili da rimuovere.

- Il coperchio e la guarnizione non devono essere smontati.
- Si consiglia di evitare prodotti di pulizia abrasivi e metallici.
- Per rimuovere eventuali residui di sporco dalla guarnizione, si consiglia di utilizzare salviette igienizzanti per uso alimentare, un panno umido o una spugna non abrasiva con acqua calda.
- Per pulire l'uscita del vapore, si consiglia di utilizzare una piccola spazzola per bottiglie immersa in acqua calda.
- Per rimuovere le macchie sulla piastra riscaldante dell'anello metallico della piastra:
  1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione.
  2. Utilizzare un panno umido per pulire il coperchio del riscaldatore, applicando una piccola quantità di soluzione di acqua a base di acido citrico 1:20 sul panno (ad es. 10 ml di acido citrico: 200 ml di acqua).
  3. Accendere la macchina e aggiungere 200 ml di acqua pulita nella pentola. Chiudere il coperchio e utilizzare la funzione vapore per la pulizia a vapore per 15 minuti.
  4. Utilizzare un panno umido per rimuovere eventuali macchie residue.
  5. Dopo la pulizia, eliminare l'acqua di scarico dalla pentola e collocare la macchina in un'area ben ventilata per asciugarla accuratamente prima di ricollegarla all'alimentazione.

## Recipiente, cestello per la cottura a vapore

- Si sconsiglia l'uso di polveri abrasive e spugnette metalliche.
- In presenza di alimenti attaccati sul fondo del recipiente, versare dell'acqua al suo interno e lasciare in ammollo prima del lavaggio.
- Asciugare il recipiente con cura.

## Pala mescolatrice

- Rimuovere la pala mescolatrice dal recipiente per pulirla.
- La pala mescolatrice è lavabile in lavastoviglie.
- Si consiglia di lavare accuratamente la pala mescolatrice dopo ogni uso.

## Precauzioni per l'uso del recipiente

- Seguire attentamente le istruzioni riportate di seguito:
- Per preservare al meglio il recipiente nel tempo, si consiglia di non tagliare gli alimenti al suo interno.

- Assicurarsi di riposizionare il recipiente nel multicooker.
- Utilizzare il cucchiaino fornito in dotazione o un cucchiaino di legno (non di metallo) per evitare di danneggiare la superficie del recipiente.
- Il colore della superficie del recipiente può cambiare dopo il primo utilizzo o dopo un uso prolungato. Questa variazione di colore è dovuta all'azione del vapore e dell'acqua, non comporta rischi per la salute e non ha alcun effetto sul multicooker, che può essere utilizzato in totale sicurezza.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                                                 | Cause                                                     | Soluzioni                                                                                         |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tutte le spie sono spente e l'apparecchio non si scalda. | L'apparecchio non è collegato correttamente alla presa.   | Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa e che l'apparecchio sia acceso. |
| Tutte le spie sono spente e l'apparecchio si scalda.     | Le spie hanno problemi di connessione o sono danneggiate. | Spedire l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.                   |
| Fuoriuscita di vapore durante l'uso.                     | Il coperchio non è stato chiuso correttamente.            | Aprire e richiudere il coperchio.                                                                 |
|                                                          | Il coperchio è danneggiato.                               | Spedire l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.                   |

| Problema                                                                                                         | Cause                                                                                                                                                                 | Soluzioni                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La funzione Keep Warm non si attiva automaticamente (la macchina rimane in modalità di cottura o non si scalda). | La funzione "Keep Warm" è stata disattivata dall'utente durante l'impostazione. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione relativa alla funzione "Keep Warm". | Spedire l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.                                                                        |
| La pala mescolatrice non funziona.                                                                               | La funzione non è attiva.                                                                                                                                             | Premere il pulsante Stir per accertarsi che funzioni.                                                                                                  |
|                                                                                                                  | Per alcune ricette la mescolatura non è consentita.                                                                                                                   | Fare riferimento alle Istruzioni per l'uso per verificare se la mescolatura è consigliata per la ricetta.                                              |
|                                                                                                                  | La pala mescolatrice non è posizionata correttamente.                                                                                                                 | Controllare che lo spazio tra la pala mescolatrice e il recipiente non sia eccessivo. In caso affermativo, smontarle e rimontare la pala mescolatrice. |
|                                                                                                                  | La pala mescolatrice ha smesso di funzionare con gli alimenti.                                                                                                        | Rimuovere la pala mescolatrice per verificare la presenza di eventuali residui di cibo all'interno.                                                    |
|                                                                                                                  | Il motore non funziona correttamente.                                                                                                                                 | Spedire l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.                                                                        |

IT

| Problema                                           | Cause                                                                                                                                                                            | Soluzioni                                                                                                 |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La ventola della friggitrice ad aria non funziona. | La friggitrice ad aria funziona solo quando il coperchio è chiuso.                                                                                                               | Chiudere il coperchio.<br>Spedire l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione. |
| La friggitrice ad aria non funziona.               | Alcune funzioni hanno fasi di cottura diverse e la friggitrice potrebbe non avviarsi immediatamente. Questo comportamento è normale.                                             | Fare riferimento alla tabella dei programmi di cottura nelle Istruzioni per l'uso.                        |
| La bocchetta del vapore emette del fumo.           | I seguenti scenari sono considerati normali: durante il primo utilizzo; in presenza di olio in eccesso o aggiunto agli alimenti; in presenza di residui di cibo nel contenitore. | Non è necessario alcun intervento.                                                                        |

Se appaiono codici di errore, contattare un centro di assistenza autorizzato.

| Codice di errore | Causa                                 | Comportamento del prodotto                                                                               |
|------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1               | Cortocircuito del sensore superiore   | All'accensione si attiva immediatamente un allarme per tutte le funzioni.                                |
| E2               | Circuito aperto nel sensore superiore | All'accensione si attiva immediatamente un allarme per tutte le funzioni.                                |
| E3               | Cortocircuito del sensore inferiore   | All'accensione si attiva immediatamente un allarme per tutte le funzioni.                                |
| E4               | Circuito aperto nel sensore inferiore | All'accensione si attiva immediatamente un allarme per tutte le funzioni.                                |
| OPEN             | Mancata apertura del coperchio        | Non viene emesso alcun allarme di "coperchio aperto" per le funzioni Risotto, Reheat, Keep Warm e Sauté. |
| NO Pot           | Recipiente non disponibile            | All'accensione si attiva immediatamente un allarme per tutte le funzioni.                                |

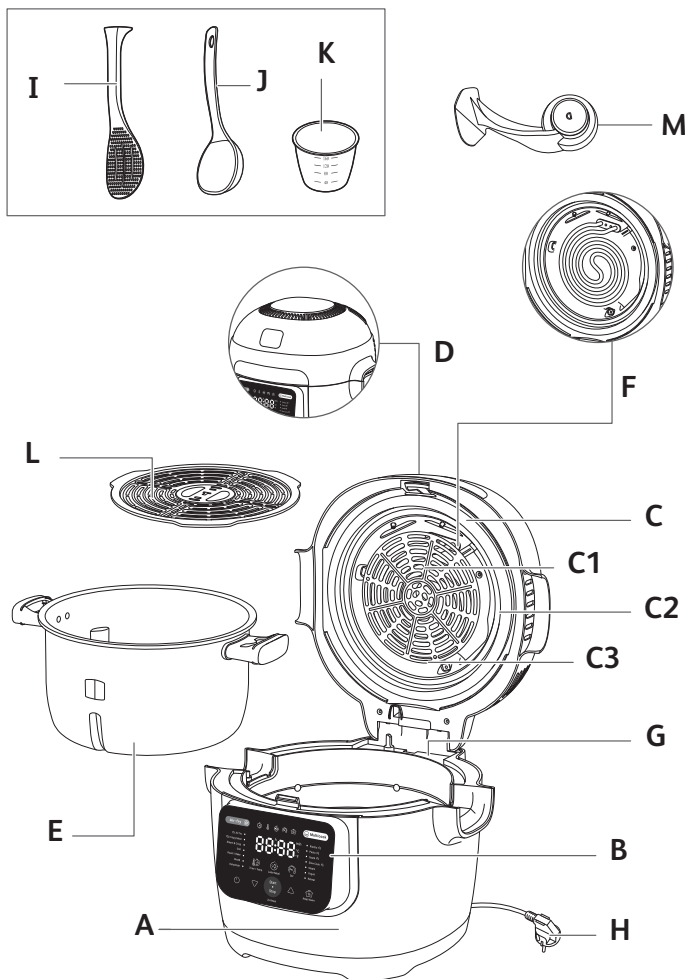
**Nota: se il recipiente interno è deformato, interrompere l'uso e richiedere un recipiente di ricambio a un centro di assistenza autorizzato.**

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



# HOOFDOVERZICHT - OPENGEWERKTE TEKENING VAN HET PRODUCT

## INBEGREPEN ACCESSOIRES



NL

## BESCHRIJVING

- A** Productbehuizing
- B** Bedieningspaneel
- C** Deksel\*
- C1** Binnenste keramische verwarmingsbescher-  
ming\*
- C2** Siliconen pakking\*
- C3** Stoomuitlaat
- D** Open-knop
- E** Uitneembare kom
- F** Verwarmingselement
- G** Gebied met condens-  
opvangbak (na elk  
gebruik afvegen)
- H** Netsnoer
- I** Spatel
- J** Soeplepel
- K** Maatbeker
- L** Bakplaat
- M** Spaan

## AFBEELDINGEN WAARNAAR WORDT VERWEZEN



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

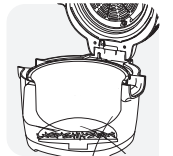


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

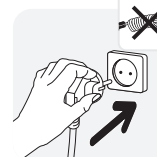


Fig. 10



Fig. 11

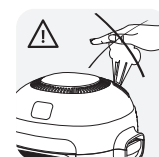


Fig. 12



Fig. 13

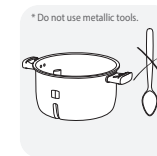


Fig. 14



Fig. 15

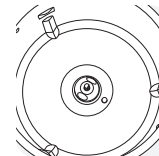


Fig. 16

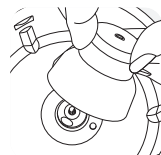


Fig. 17



Fig. 18

\*Afhankelijk van het model  
\* Niet-verwijderbare onderdelen. Niet demonteren.

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
  - personeelskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
  - gebruik in pensions en dergelijke omgevingen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of door personen die niet over de nodige kennis of ervaring beschikken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd kinderen nauwlettend in het gaten, zodat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als deze voortdurend onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met fysieke, visuele of mentale beperkingen, of die te weinig ervaring en kennis hebben, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de bijbehorende gevaren begrijpen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Kookapparaten moeten worden geplaatst op een stabiele ondergrond met de handgrepen (indien aanwezig) zodanig geplaatst dat morsen van de hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een erkend servicecentrum of iemand met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden om elk gevaar te vermijden.

-  Toegankelijke oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat wordt gebruikt. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
- Reinig het deksel, de kom, de behuizing van het apparaat en de mand met een spons en wat water. Maak het verwarmingselement afzonderlijk schoon met een vochtige doek. Raadpleeg het gedeelte "Reiniging" van de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het apparaat of het verwarmingselement nooit onder in water!
- Het apparaat kan tot op 2000 meter hoogte worden gebruikt.
- Let op: de buitenkant van het verwarmingselement is na gebruik nog warm.
- Let op: er bestaat het gevaar van verwonding door onjuist gebruik van het apparaat.
- Let op: laat het aansluitpunt niet in aanraking komen met vloeistoffen (afhankelijk van het model).
- **WAARSCHUWING:** Houd het apparaat buiten bereik van jonge kinderen, vooral tijdens gebruik en tijdens het afkoelen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

**Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de geldende normen en voorschriften (richtlijnen met betrekking tot lage voltages, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die in aanraking komen met voedingsmiddelen, het milieu, enz.).**

- Controleer of de spanning van uw elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning op het typeplaatje op het apparaat (wisselstroom).
- Aangezien er zoveel verschillende normen zijn, moet u het apparaat, als het in een ander land gebruikt gaat worden dan waar het gekocht is, laten nakijken door een erkend servicecentrum.
- Gebruik voor modellen met verwijderbare netsnoeren alleen het originele netsnoer.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en als u het apparaat verplaatst of reinigt.
- Gebruik het apparaat nooit onder keukenkastjes of dicht bij muren. Zorg ervoor dat er ten minste 15 cm ruimte rondom het apparaat is.
- Beweeg het apparaat nooit als er nog heet voedsel in zit.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer het leeg is.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het aangesloten en ingeschakeld is. Wanneer u het product voor de eerste keer gebruikt, kan er een niet-giftige geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik. De geur trekt snel weg.

## VÓÓR EERSTE INGEBRUIKNAME

### Het apparaat uitpakken

- Verwijder alle stickers die op het product zijn aangebracht.
- Haal het apparaat uit de verpakking en pak alle toebehoren en documentatie uit.
- Open de deksel door op de ontgrendelingstoets op het bovendeksel van de behuizing te drukken - afbeelding 1. **Lees en volg de instructies die in deze gebruikshandleiding zijn vermeld.**
- Let op: De siliconen ring rond de plaat moet tijdens het bereiden van etenswaren worden gebruikt.

### Het apparaat schoonmaken

- Verwijder de kom (afbeelding 2), de accessoires en alle plastic onderdelen en inzetstukken van het product.
- Maak de kom schoon met een spons en afwasmiddel.
- Neem de buitenkant van het apparaat, de keramische plaat van het deksel en het deksel zelf af met een vochtige doek.
- Droog alles voorzichtig af.
- Plaats alle elementen weer op hun oorspronkelijke plek.

## VOOR HET APPARAAT EN ALLE FUNCTIES

- Veeg de buitenkant van de kom grondig schoon (in het bijzonder de onderkant). Zorg ervoor dat er zich geen resten of vloeistoffen aan de onderkant van de kom en op het verwarmingselement bevinden - afbeelding 7.
- Plaats de kom op een juiste manier in het apparaat - afbeelding 6.
- Sluit het deksel, zodat u een klikgeluid hoort.

- Volg de instructies in het gedeelte AAN DE SLAG om uw kookmenu in te stellen en raadpleeg elk menu voor meer informatie over het aanbevolen gebruik.
- Raak wanneer het product is aangesloten of na de bereiding van etenswaren nooit het verwarmingselement aan de onderkant van het apparaat en de metalen plaat aan de binnenkant van het deksel aan. Draag of til het apparaat niet wanneer in gebruik of net na de bereiding.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor gebruik binnenshuis.
- **Plaats uw hand nooit op of in de nabijheid van de stoomopening tijdens het bereiden van etenswaren. U loopt gevaar voor brandwonden - afbeelding 12**
- **Gebruik alleen de binnenkom die met het apparaat is meegeleverd.**
- **Giet geen water en doe geen ingrediënten in het apparaat zonder de kom erin.**
- **De maximale hoeveelheid water en ingrediënten mogen de bovenste markering binnenin de kom niet overschrijden - afbeelding 8.**

### Op het elektriciteitsnet aansluiten

- Gebruik het apparaat niet als:
  - Het apparaat of het snoer beschadigd is.
  - Het apparaat is gevallen, zichtbare schade heeft of niet goed werkt.
  - In elk van bovenstaande situaties moet het apparaat naar een erkend servicecentrum worden gestuurd. Haal het apparaat niet zelf uit elkaar
- Laat het snoer niet hangen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als u hiervoor de aansprakelijkheid aanvaardt, gebruik dan alleen een verlengsnoer dat in goede staat verkeert, een geaarde stekker heeft en geschikt is voor de stroomvoorziening van het apparaat.
- Ontkoppel het apparaat niet van de voeding door aan het snoer te trekken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.

## Bescherm het milieu

- Uw apparaat is ontworpen voor jarenlang gebruik. Besluit u echter het apparaat te vervangen, denk er dan aan hoe u kunt bijdragen aan de bescherming van het milieu.
- Voordat u het apparaat laat recyclen, moet u de batterij uit de timer verwijderen en deze inleveren bij een plaatselijk gemeentelijk afvalinzamelingspunt (afhankelijk van het model).



### Denk aan het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij een afvalinzamelpunt in uw gemeente.

## Gebruik

- Gebruik op een vlak, stabiel, hittebestendig werkblad, uit de buurt van spattend water en warmtebronnen.
- Voorkom dat het basisstation van het apparaat in contact komt met water.
- Gebruik het apparaat nooit zonder kom of wanneer de kom leeg.
- De functie voor het bereiden van etenswaren moet vrij kunnen werken.
- Voorkom of blokkeer de werking van de automatische warmhoudfunctie niet.
- Verwijder de kom niet terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Plaats het apparaat niet rechtstreeks op een heet oppervlak, op het vuur of op een andere warmtebron, omdat dit schade en gevaar kan opleveren.
- De kom en de verwarmingsplaat moeten rechtstreeks contact met elkaar maken. Voorwerpen of etenswaren die tussen deze twee onderdelen zijn geplaatst, kunnen de juiste werking verstoren.
- Plaats het apparaat niet bij een warmtebron of in een hete oven, omdat dit ernstige schade kan veroorzaken.
- Doe geen etenswaren of water in het apparaat tot de kom op zijn plek zit.
- Houd u aan de hoeveelheden die in de recepten worden aangegeven.

- Als een onderdeel van het apparaat vlam vat, probeer het vuur dan niet met water te doven. Doof de vlammen met een vochtige theedoek.
- Werkzaamheden mogen alleen met originele reserveonderdelen door een servicecentrum worden uitgevoerd.
- Voor alle programma's aan de linkerkant (programma's heteluchtfrituren):
- Alle programma's gebruiken het bovenste verwarmingselement (deksel heteluchtfriteuse)
- Met name "Crispy Meal" (knapperige maaltijd), "Steam & Crisp" (stomen en knapperig) en "Bread" (brood) gebruiken zowel de bovenste als de onderste elementen in verschillende bereidingsfasen (niet tegelijkertijd).
- Voor alle programma's aan de rechterkant (Multicook-programma's):
- Alle programma's gebruiken alleen het verwarmingselement aan de onderkant.

NL

## HET BEDIENINGSPANEEL



## BESCHRIJVING

| INSTELLING | Beschrijving                                                                               |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| A          | Geeft het kookprogramma met heteluchtfruturen aan                                          |
| B          | Druk om de tijd en temperatuur in te stellen                                               |
| C          | Voeding aan/uit                                                                            |
| D          | Kies het kookprogramma met de pijl omhoog/omlaag en pas hiermee de tijd en temperatuur aan |
| E          | Start/Stop<br>Houd 2 seconden lang ingedrukt om te resetten                                |
| F          | Latere maaltijd                                                                            |
| G          | Warm houden                                                                                |
| H          | Roeren aan/uit                                                                             |
| I          | Geeft kookprogramma met Multicooker-functie aan                                            |
| J          | Geeft TIJD, TEMP, LATERE MAALTIJD, ROEREN en WARM HOUDEN aan                               |

## Geluiden beheren

De Multicook laat een pieptoon horen wanneer deze wordt in- of uitgeschakeld, wanneer er een programma wordt gestart, wanneer een programma is voltooid, wanneer de Multicook een foutcode weergeeft.

Activeer geluiden voor alles door de toetsen 'Later Meal' en 'Time/Temp' 3 seconden lang ingedrukt te houden.

## HOE U AAN DE SLAG GAAT

### Algemeen

- Temp/Timer => Optietoetsen met meerdere functies  $\triangle$  en  $\nabla$

- Bewerkingen met een pieptoon

- Start  $\text{⏻}$  => pieptoon = 1 keer kort
- Pieptonen van toetsen  $\text{⏻}$  => terwijl de gebruiker het apparaat bedient (programma selecteren/tijd en temperatuur instellen)
- Na het kookprogramma  $\text{⏻}$  => voltooid-geluid
- Fout  $\text{⏻}$  => 2 pieptonen

- $\text{⏻}$  Als 'Roeren' standaard is ingeschakeld, gaat het indicatielampje 'Stir' branden en blijft branden tijdens het koken. Als u 'Roeren'uitschakelt, gaat het indicatielampje 'Stir'uit => Het uitschakelen van 'Roeren'heeft geen invloed op andere geselecteerde programma's

- Lichtstatus

- Altijd aan - in bedrijf
- Knipperend - selecteer status

## GEBRUIK

### Air-fry (heteluchtfruturen) (handmatig programmeren)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Air Fry' te selecteren. Op het scherm wordt de standaardkooktijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp'  $\text{⏻}$  om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de toets met de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp'  $\text{⏻}$  en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen.

- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma, het lampje bij 'Start' gaat aan en op het display wordt de tijd aangegeven. **Voor een optimaal resultaat en om de consistentie van het voedsel te behouden, begint de roerspaan pas 10 minuten nadat het koken is begonnen te draaien.**
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen als u onmiddellijk wilt stoppen, anders stopt het programma automatisch nadat de bereiding is voltooid.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Opmerking:** Gebruik deze functie altijd met olie en etenswaren. Als u alleen olie toevoegt, kan er een storing optreden of gevaar ontstaan.
- **Aanbevolen stand van de plaat:** bovenste stand (met spaan actief) en onderste stand.
- **\* Verwijder de spaan als u de plaat op de onderste positie gebruikt.**
- **Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.**

## Crispy meal (knapperige maaltijd)

1. Het apparaat geeft standaard de volledige bereidingstijd weer. Het apparaat frituurt etenswaren met hete lucht van boven en verwarmt etenswaren van onderen en zorgt zo voor een knapperige maaltijd.
2. Druk op het pictogram "Tijd" om de bereidingstijd in te stellen. Tijdens de bereiding wordt op het display de resterende tijd weergegeven.

Het kookprogramma Crispy Meal - standaardtijd voor heteluchtfrituren: 15 minuten (startdisplay bij het instellen van de tijd) | Voorverwarmen en stomen: 10 minuten

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie '**Crispy meal**' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de functie voor het instellen van de tijd te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd van de heteluchtfriteuse te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp' om de temperatuur te wijzigen door op de pijltoets omhoog/omlaag te drukken

- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Aanbevolen stand van de plaat:** bovenste stand (met spaan actief) en onderste stand.
- **\* Verwijder de spaan als u de plaat op de onderste positie gebruikt.**
- **De functie Roeren staat standaard uit om te voorkomen dat de gebruiker de plaat in de onderste stand zet en de spaan per ongeluk activeert.**
- **Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.**

## Steam & Crisp (stomen en knapperig)

1. Het apparaat geeft standaard de volledige bereidingstijd weer.
2. Druk op het pictogram "Tijd" om de bereidingstijd in te stellen. Tijdens de bereiding wordt op het display de resterende tijd weergegeven.

Het kookprogramma Steam & Crisp heeft standaard een heteluchtfrituurtijd van 20 minuten | Voorverwarmen + stomen: 20 minuten

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie '**Steam & Crisp**' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de functie voor het instellen van de tijd te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd van de heteluchtfriteuse te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp' om de temperatuur te wijzigen door op de pijltoets omhoog/omlaag te drukken.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Aanbevolen stand van de plaat:** bovenste stand en onderste stand.



- Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.

## Grill (grillen)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie '**Grill**' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Aanbevolen stand van de plaat: bovenste stand en onderste stand.**
- Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.

## Roast/Bake (braden/bakken)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie '**Roast/Bake**' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Aanbevolen stand van de plaat: bovenste stand en onderste stand.**
- Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.

## Brood

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie '**Bread**' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de functie voor het instellen van de tijd te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd van de heteluchtfriteuse te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp' om de temperatuur te wijzigen door op de pijltoets omhoog/omlaag te drukken.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- Het broodbakprogramma bevat een rijstijd, met een vaste tijd en temperatuur: 40 °C voor 50 min. Heteluchtfrituurfase 1: 200 °C voor 10 min. Heteluchtfrituurfase 2: instelbare tijd en temperatuur: 180 °C voor 15 minuten. Volg voor meer informatie de aanwijzingen bij de recepten in de app.
- **Aanbevolen stand van de plaat: bovenste stand en onderste stand.**
- Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.

## Dehydrate

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie '**Dehydrate**' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.

- **Opmerking:** Gebruik deze functie altijd met olie en etenswaren. Als u alleen olie toevoegt, kan er een storing optreden of gevaar ontstaan.
- **Aanbevolen stand van de plaat:** bovenste stand en onderste stand.
- Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.

## Risotto

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie '**Risotto**' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- Volg onderstaande stappen voor een perfecte risotto met dit speciale kookprogramma.
- Voor de beste resultaten raden we aan de warmhoudfunctie niet langer dan 6 uur te gebruiken.
- **Warm houden:** Voor de beste resultaten raden we aan de warmhoudfunctie niet langer dan 6 uur te gebruiken.

## Aanbevolen risottorecept

| Beschrijving van de stap                                                                                                        | Ingrediënt/<br>volume | Bak-<br>programma | Bereidings-<br>tijd/temp | Positie<br>van het<br>deksel |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|------------------------------|
| Start het programma 'Risotto' en voeg de olie toe.                                                                              | Olijfolie / 35 g      | Risotto           | 2 min / 160 °C           | Deksel open                  |
| Voeg de gesnipperde ui toe. Het is klaar als de ui goudkleurig is, maar niet bruin. Bij deze stap verdampt het water uit de ui. | Ui / 70 g             | Risotto           | 2,5 min. / 160 °C        | Deksel open                  |

| Beschrijving van de stap                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ingrediënt/<br>volume                                     | Bak-<br>programma | Bereidings-<br>tijd/temp | Positie<br>van het<br>deksel |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|------------------------------|
| Voeg de gesneden champignons toe. Bij deze stap verdampt het water uit de champignons.                                                                                                                                                                                                                     | Witte champignons / 70 g                                  | Risotto           | 2 min. / 160 °C          | Deksel open                  |
| Voeg de rijst toe. Bij deze stap gaat u de rijst in de olie tot de rijst glazig wordt.                                                                                                                                                                                                                     | Arborio-rijst / 150 g                                     | Risotto           | 3,5 min. / 160 °C        | Deksel open                  |
| In deze stap voegen we witte wijn toe en laten die inkoken tot hij helemaal is verdampt.                                                                                                                                                                                                                   | Droge witte wijn / 50 g                                   | Risotto           | 2 min. / 160 °C          | Deksel open                  |
| Voeg de vloeistof toe, open het deksel en start het programma 'Risotto'.<br>Roer met tussenpozen, zodat de rijstkorrels niet continu geroerd worden waardoor ze kunnen breken. Om te controleren of de risotto gaar is, trekt u een lepel door de risotto. Deze moet langzaam terug op zijn plaats zakken. | Plant aardige bouillon / 400 g                            | Risotto           | 7 min.                   | Deksel dicht                 |
| Voeg boter toe en laat de spaan roeren om de boter te smelten. Na 1 minuut is het kookprogramma 'Risotto' klaar.                                                                                                                                                                                           | Boter                                                     | Risotto           | 1 min                    | Deksel open                  |
| Stop het apparaat aan het einde van het Risotto-programma. Haal de risotto eruit, schep het op een bord en voeg de Parmezaanse kaas toe voordat u het serveert.                                                                                                                                            | Leg het op het bord, voeg toe Parmezaanse kaas toe / 10 g | Einde             | N.V.T.                   | Deksel open                  |

NL

## Pasta

- Om pasta te koken is het aanbevolen om te wachten totdat het water kookt voordat u de pasta toevoegt.
- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie '**Pasta**' te selecteren. Op het display wordt na het voorverwarmen de standaard bereidingstijd weergegeven.

- Druk op 'Time/Temp' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Voor de beste resultaten wordt het afgeraden de warmhoudfunctie voor pasta te gebruiken.**
- De functie Later Meal (Latere maaltijd) kan in dit programma worden gebruikt.

### Sauté (fruiten) (handmatig programmeren)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Sauté' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Warm houden:** Er is geen automatische warmhoudfunctie voor dit recept. De gebruiker kan het recept handmatig inschakelen door op 'Keep warm' te drukken.

### Slow cook (langzaam koken)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Slow Cook' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen.

- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Warm houden:** tot 24 uur. Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof in de kom zit om te voorkomen dat de bodem van de kom aanbrandt en de etenswaren opdrogen.

### Steam (stomen)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Steam' te selecteren. Op het display wordt na het voorverwarmen de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- De functie Later Meal (Latere maaltijd) kan in dit programma worden gebruikt.

### Yoghurt

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Yoghurt' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time/Temp' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk nog een keer op 'Time/Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.

- Er is geen optie om de maaltijd automatisch warm te houden aan het einde van het koken.
- Gebruik deze functie voor het bereiden van yoghurt in ovenbestendige glazen houders.

## Reheat (opwarmen)

- Deze functie is alleen bedoeld om gekookte voedingswaren **opnieuw op te warmen**.
- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Reheat' te selecteren. Op het display wordt de standaardbereidingstijd weergegeven.
- Een tijd van maximaal 1 uur. Het is niet mogelijk om de tijdsinstelling aan te passen.
- Druk op 'Time/Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen.

### LET OP

- De koude etenswaren mogen de helft van het volume van de kom niet overschrijden. De koude etenswaren worden onvoldoende opgewarmd wanneer er zich te veel etenswaren in de kom bevinden. Het herhaaldelijk gebruiken van 'Reheat' of te weinig etenswaren in de kom leidt tot aangebrande etenswaren of een harde laag onderin.
- Het wordt niet aanbevolen om dikke haverhoutpap opnieuw op te warmen, omdat deze papperig wordt.
- Warm lang bewaarde, koude etenswaren niet op om geuren te voorkomen.

## KEEP WARM (WARM HOUDEN)

### 1. De warmhoudfunctie:

#### 1.1 Handmatig warm houden:

- Druk handmatig op '**Keep warm**'. Het lampje bij 'Keep warm' gaat aan en de Multicooker schakelt over naar de warmhoudstatus.

### 1.2 Automatisch warm houden:

- De Multicooker schakelt automatisch de warmhoudstatus in na het einde van het bereidingsproces (bepaalde menu's zijn uitgesloten). Er klinkt een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- Daarna schakelt de Multicooker automatisch over naar de warmhoudstatus, wordt het indicatielampje bij 'Keep warm' ingeschakeld en wordt het display met de resterende warmhoudtijd weergegeven.
- **In het geval u de automatische warmhoudfunctie vooraf wilt annuleren wanneer de bereiding klaar is: Houd 'Keep warm' 5 seconden lang ingedrukt voordat u het kookprogramma start. Als u het automatisch warm houden opnieuw wilt inschakelen, druk dan nog een keer 5 seconden op 'Keep warm'.**

## LATER MEAL (LATERE MAALTIJD)

- Als u de functie Latere maaltijd wilt gebruiken, kies dan eerst een kookprogramma, druk daarna op 'Later Meal' en kies de vooraf ingestelde tijd.
- De vooraf ingestelde tijd komt overeen met de eindtijd van het bereidingsproces.
- De standaardinsteltijd wordt gewijzigd en is afhankelijk van de geselecteerde bereidingstijd. Het bereik van de insteltijd is tussen 1 en 15 uur.
- Met elke druk op de toets < of > wordt de tijd aangepast.
- Druk na het kiezen van de gewenste insteltijd op 'Start' om de bereidingsstatus te starten. Het lampje bij 'Start' blijft branden en op het display wordt het aantal uren weergegeven dat u hebt gekozen.

| Instel-<br>lingslogica        | Soorten Latere maaltijd                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Stel latere<br>maaltijd<br>in | Programmatype 1: Onmiddellijk beginnen met koken          |
|                               | Programmatype 2: Later beginnen met koken (pasta, stomen) |

## GEBRUIKSSCENARIO

### Instellingslogica: Latere maaltijd instellen

#### Programma met Latere maaltijd type 1:

- Programma met Latere maaltijd type 1:
- Selecteer een programma en druk op 'Later meal'.
- Op het display wordt de standaardtijd tot 15 uur (15:00) weergegeven, waarna het lampje bij 'Later Meal' knippert. De gebruiker kan de tijd aanpassen door op de pijl omhoog/omlaag te drukken.
- Druk op 'Start/Stop' om het programma te bevestigen en te starten. Het apparaat piept, het verwarmen begint onmiddellijk. Op het display wordt het aftellen weergegeven en het lampje bij 'Later Meal' gaat branden.

#### Programma met tijd voor Latere maaltijd 2:

- Selecteer een programma en druk op 'Later meal'.
- Druk op 'Later meal'. Op het display wordt de standaardtijd tot 15 uur (15:00) weergegeven, waarna het lampje bij 'Later meal' knippert. De gebruiker kan de tijd aanpassen door op de pijl omhoog/omlaag te drukken.
- Druk op 'Start/Stop' om het programma te bevestigen en te starten. Het apparaat piept, het verwarmen begint later en dichtert bij de tijd dat het voltooid is. Op het display wordt aftellen weergegeven en het lampje bij 'Later Meal' gaat branden.

## TABEL MET KOOKPROGRAMMA'S

1 = verlengt tijd tot maaltijd  
2 = uitgestelde start

|                         | Kookmenu's                          | KOOKTIJD                          |            |                  | TEMPERATUUR                                 |                   |                               | Roeren | Warm houden              | Latere maaltijd type 1 of 2 | POSITIE VAN DEKSEL |                | Rooster |  |
|-------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|------------------|---------------------------------------------|-------------------|-------------------------------|--------|--------------------------|-----------------------------|--------------------|----------------|---------|--|
|                         |                                     | Standaard tijd                    | Instelbaar | Bereik           | Standaard                                   | Instelbaar        | Bereik                        |        |                          |                             | Bovenste stand     | Onderste stand |         |  |
| Multicooker-functie     | Risotto                             | 20 min.                           | 1 min.     | 1 min. - 25 min. | 160 °C                                      | Automatisch       | Automatisch                   | JA     | 12 uur (niet instelbaar) | NEE                         | Open of gesloten   |                | NEE     |  |
|                         | Pasta                               | 5 min.                            | 1 min.     | 1 min. - 2 uur   | Automatisch                                 | NEE               | N.V.T.                        | JA     | HANDMATIG                | Type 2                      | Dicht              |                | NEE     |  |
|                         | Sauté (fruiten)                     | 20 min.                           | 1 min.     | 1 min. - 2 uur   | 160 °C                                      | 10 °C             | 120 °C - 160 °C               | JA     | HANDMATIG                | NEE                         | Open of dicht      |                | NEE     |  |
|                         | Slow Cook (langzaam koken)          | 4 uur                             | 5 min.     | 30 min. - 12 uur | 80 °C                                       | 10 °C             | 70 °C / 80 °C / 90 °C         | JA     | 24 uur (niet instelbaar) | Type 1                      | Dicht              |                | NEE     |  |
|                         | Steam (stomen)                      | 10 min.                           | 1 min.     | 1 min. - 2 uur   | 100 °C                                      | NEE               | NEE                           | N.V.T. | HANDMATIG                | Type 2                      | Dicht              |                | JA      |  |
|                         | Yoghurt                             | 8 uur                             | 15 min.    | 1 uur - 12 uur   | 40 °C                                       | NEE               | NEE                           | N.V.T. | HANDMATIG                | NEE                         | Dicht              | NEE            | JA      |  |
|                         | Reheat (opwarmen)                   | optellen met max. 1 uur           | NEE        | NEE              | 100 °C                                      | 10 °C             | 80 °C - 100 °C                | N.V.T. | 24 uur (niet instelbaar) | NEE                         | Open of dicht      |                | NEE     |  |
| Heteluchtfrituurfunctie | Air-fry (heteluchtfrituren)         | 30 min.                           | 1 min.     | 1 min. - 1 uur   | 180 °C                                      | 5 °C              | 160 °C - 200 °C               | JA     | HANDMATIG                | NEE                         | Dicht              |                | JA      |  |
|                         | Crispy meal (knaapperige maaltijd)  | 15 min. (tijd hetelucht-friteuse) | 1 min.     | 1 min. - 1 uur   | Boven: 200 °C<br>Onder: Auto (blijft koken) | Alleen boven 5 °C | Boven slechts 160 °C - 200 °C | JA     | HANDMATIG                | NEE                         | Dicht              |                | JA      |  |
|                         | Steam & Crisp (stomen en knapperig) | 20 min. (tijd hetelucht-friteuse) | 1 min.     | 5 min. - 4 uur   | Boven: 200 °C<br>Onder: Auto (blijft koken) | Alleen boven 5 °C | Boven slechts 160 °C - 200 °C | N.V.T. | HANDMATIG                | NEE                         | Dicht              |                | JA      |  |
|                         | Grill (grillen)                     | 15 min.                           | 1 min.     | 1 min. - 1 uur   | 200 °C                                      | 5 °C              | 160 °C - 200 °C               | N.V.T. | HANDMATIG                | NEE                         | Dicht              |                | JA      |  |
|                         | Roast/ Bake (braden/ bakken)        | 45 min.                           | 5 min.     | 5 min. - 4 uur   | 180 °C                                      | 5 °C              | 140 °C - 200 °C               | N.V.T. | HANDMATIG                | NEE                         | Dicht              |                | JA      |  |

NL

|                          | Kookmenu's         | KOOKTIJD                                                                                                                                                                                                                     |            |                                                                   | TEMPERATUUR                                        |            |                 | Roeren | Warm houden | Latere maaltijd type 1 of 2 | POSITIE VAN DEKSEL | Rooster        |                |
|--------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------|-----------------|--------|-------------|-----------------------------|--------------------|----------------|----------------|
|                          |                    | Standaard tijd                                                                                                                                                                                                               | Instelbaar | Bereik                                                            | Standaard                                          | Instelbaar | Bereik          |        |             |                             |                    | Bovenste stand | Onderste stand |
| Hetelucht/frituurfunctie | Brood              | Het broodbakprogramma omvat rijzen (vaste tijd en temperatuur): 40 °C voor 50 min. Hetelucht-frituurfase 1 (vaste tijd + TEMP): 200 °C / 10 min. Hetelucht-frituurfase 2: tijd en temperatuur aanpassen: 180 °C / 15 minuten | 5 min.     | Rijzen: vaste tijd en TEMP<br>Hetelucht-frituren: 5 min tot 2 uur | Rijzen: 40 °C (vast)<br>Hetelucht-frituren: 180 °C | 5 °C       | 160 °C - 200 °C | N.V.T. | HANDMATIG   | NEE                         | Dicht              | JA             |                |
|                          | Dehydrate (drogen) | 8 uur                                                                                                                                                                                                                        | 30 min.    | 1 uur - 12 uur                                                    | 60 °C                                              | 10 °C      | 40 °C - 70 °C   | N.V.T. | HANDMATIG   | NEE                         | Dicht              | JA             |                |

## Na het koken

- Open het deksel.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van de stoomplaat.
- Dien de etenswaren op met de meegeleverde lepel en sluit het deksel.
- De maximale warmhoudtijd is 24 uur.
- Druk op 'Stop' om de warmhoudstatus te beëindigen.
- Druk op de uit-toets voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.

## EXTRA INFORMATIE?

Het apparaat beschikt over een geheugenfunctie. In geval van een stroomonderbreking onthoudt de Multicooker de bereidingsstatus net voor de onderbreking. Het bereidingsproces wordt hervat in geval de stroomonderbreking korter dan 2 seconden is. Als de stroomonderbreking langer dan 2 seconden is, dan wordt de vorige bereidingsstatus geannuleerd en gaat de Multicooker over op de Stand-by-stand.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen alvorens te reinigen.

- Raak het binnendeksel niet aan als het heet is.
- Als er etenswaren op de bodem van de kom vast zijn komen te zitten, giet dan wat water in de kom en laat de resten enige tijd weken voordat u de viezigheid wegspoelt.
- Droog de kom en andere accessoires na elke reiniging grondig af.
- Verwijder de spaan uit de kom om deze schoon te kunnen maken. Het wordt aanbevolen om de spaan na elk gebruik grondig te wassen in warm water met zeep.
- Gebruik geen water om de binnenkant van de behuizing van het apparaat schoon te maken, omdat dit de hitesensor kan beschadigen.
- **Het deksel schoonmaken:**
- **BELANGRIJK:** Het wordt aanbevolen om de binnenkant van het deksel na elk gebruik schoon te maken om hardnekkige vlekken te voorkomen.
- Het deksel en de afdichting mogen niet uit elkaar worden gehaald.

- Het wordt aanbevolen om metalen en schurende reinigingsmiddelen te vermijden.
- Voor het verwijderen van vuil rond de afdichting wordt aangeraden om voedselveilige reinigingsdoekjes, een vochtige doek of een niet-schurende spons met heet water te gebruiken.
- Voor het schoonmaken van de stoomuitlaat wordt aangeraden een kleine flessenborstel te gebruiken die in warm water gedompeld is.
- Vlekken van de verwarmingsplaat op de metalen ring van de warmhoudplaat verwijderen:
  1. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
  2. Veeg het verwarmingsdeksel schoon met een vochtige doek en breng een kleine hoeveelheid citroenzuuroplossing met verhouding 1:20 aan op de doek (bijv. 10 ml citroenzuur: 200 ml water).
  3. Schakel het apparaat in en voeg 200 ml schoon water toe aan de pan. Sluit het deksel en gebruik de stoomfunctie 15 minuten voor stoomreiniging.
  4. Gebruik een vochtige doek om eventuele achtergebleven vlekken weg te vegen.
  5. Giet na het schoonmaken het vuile water uit de pan en plaats het apparaat in een goed geventileerde ruimte om grondig te drogen voordat u het apparaat weer aansluit op een stopcontact.

## Kom, stoommand

- Gebruik geen schuurpoeders of metalen sponsjes.
- Als er etenswaren aan de bodem vastkleven, giet dan water in de kom en laat dit weken. Was daarna de kom uit.
- Veeg de kom voorzichtig droog.

## Spaan

- Verwijder de spaan uit de kom om deze schoon te kunnen maken.
- De spaan is vaatwasbestendig.
- Het wordt aanbevolen de spaan na elk gebruik grondig te wassen.

## De kom onderhouden

- Volg onderstaande instructies voor de kom:

- Om de kom in goede staat te houden, moet u geen etenswaren snijden die in de kom liggen.
- Zorg dat u de kom vervolgens opnieuw in de Multicooker plaatst.
- Gebruik de meegeleverde of een houten lepel en geen metalen keukengerei om schade aan de kom te voorkomen.
- De kleur van het oppervlak kan na ingebruikname of na verloop van tijd veranderen. Deze kleurverandering is te wijten aan de werking van stoom en water en heeft geen invloed op de juiste werking van de Multicooker. Dit is tevens niet schadelijk voor uw gezondheid. U kunt het apparaat dus zonder enig probleem verder gebruiken.

## PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem                                                                                            | Oorzaak                                                                                                                                           | Oplossingen                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alle indicatielampjes uit en apparaat warmt niet op.                                                | De stekker zit niet in het stopcontact.                                                                                                           | Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op het stopcontact en het apparaat is ingeschakeld |
| Alle indicatielampjes uit, maar apparaat warmt op.                                                  | Het indicatielampje heeft een verbindingsprobleem of is beschadigd.                                                                               | Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.                               |
| Stoomlek tijdens werking                                                                            | Het deksel is niet goed gesloten                                                                                                                  | Open het deksel en sluit dit opnieuw.                                                          |
|                                                                                                     | Het deksel is beschadigd.                                                                                                                         | Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.                               |
| De automatische warmhoudfunctie werkt niet (apparaat blijft in de bereidingsmodus of verwarmt niet) | De warmhoudfunctie is tijdens het instellen door de gebruiker uitgeschakeld. Raadpleeg het gedeelte over de warmhoudfunctie voor meer informatie. | Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.                               |



| Probleem                                        | Oorzaak                                                                                                                                                                                    | Oplossingen                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De roerspaan werkt niet                         | De functie is niet geactiveerd.                                                                                                                                                            | Druk op 'Stir' om de functie te controleren.                                                                                  |
|                                                 | Roeren is niet mogelijk bij sommige recepten.                                                                                                                                              | Raadpleeg de gebruiksinstructies om te controleren of roeren mogelijk is voor uw recept.                                      |
|                                                 | De spaan is niet juist geplaatst.                                                                                                                                                          | Controleer of er ruimte zit tussen de spaan en de kom. Als dit het geval is, haal de spaan er dan uit en plaats deze opnieuw. |
|                                                 | De spaan werkt niet meer als er eten in zit.                                                                                                                                               | Verwijder de spaan om te controleren of er voedselresten in zitten.                                                           |
|                                                 | De motor werkt niet goed.                                                                                                                                                                  | Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.                                                              |
| De ventilator voor heteluchtfrituren werkt niet | De heteluchtfriteuse werkt alleen als het deksel gesloten is.                                                                                                                              | Sluit het deksel. Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.                                            |
| De heteluchtfriteuse werkt niet                 | Sommige functies hebben verschillende bereidingsfasen en de heteluchtfriteuse start mogelijk niet onmiddellijk. Dit is normaal.                                                            | Raadpleeg de tabel met kookprogramma's in de gebruiksaanwijzing.                                                              |
| Er komt een beetje rook uit de stoomopening     | De volgende scenario's worden als normaal beschouwd: Tijdens het eerste gebruik. Als er overtollige olie in of aan de etenswaren is toegevoegd. Als er resten etenswaren in de kom zitten. | Geen actie nodig.                                                                                                             |

Neem contact op met een erkend servicecentrum als er foutcodes worden weergegeven

| Foutcode | Oorzaak                               | Gedrag van het product                                                                                         |
|----------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1       | De bovenste sensor heeft kortsluiting | Er wordt bij elke functie onmiddellijk een alarm geactiveerd wanneer de stroom wordt ingeschakeld.             |
| E2       | De bovenste sensor is onderbroken     | Er wordt bij elke functie onmiddellijk een alarm geactiveerd wanneer de stroom wordt ingeschakeld.             |
| E3       | Onderste sensor heeft kortsluiting    | Er wordt bij elke functie onmiddellijk een alarm geactiveerd wanneer de stroom wordt ingeschakeld.             |
| E4       | Onderste sensor is onderbroken        | Er wordt bij elke functie onmiddellijk een alarm geactiveerd wanneer de stroom wordt ingeschakeld.             |
| Openen   | Het deksel kan niet worden geopend    | Er is geen alarm voor een open deksel tijdens het gebruik van de functies Risotto, Reheat, Keep warm en Sauté. |
| GEEN kom | Er is geen kom beschikbaar.           | Er wordt bij elke functie onmiddellijk een alarm geactiveerd wanneer de stroom wordt ingeschakeld.             |

**Opmerking: Als de binnenkom vervormd is, gebruik deze dan niet meer en schaf een nieuwe binnenkom aan bij een erkend servicecentrum.**

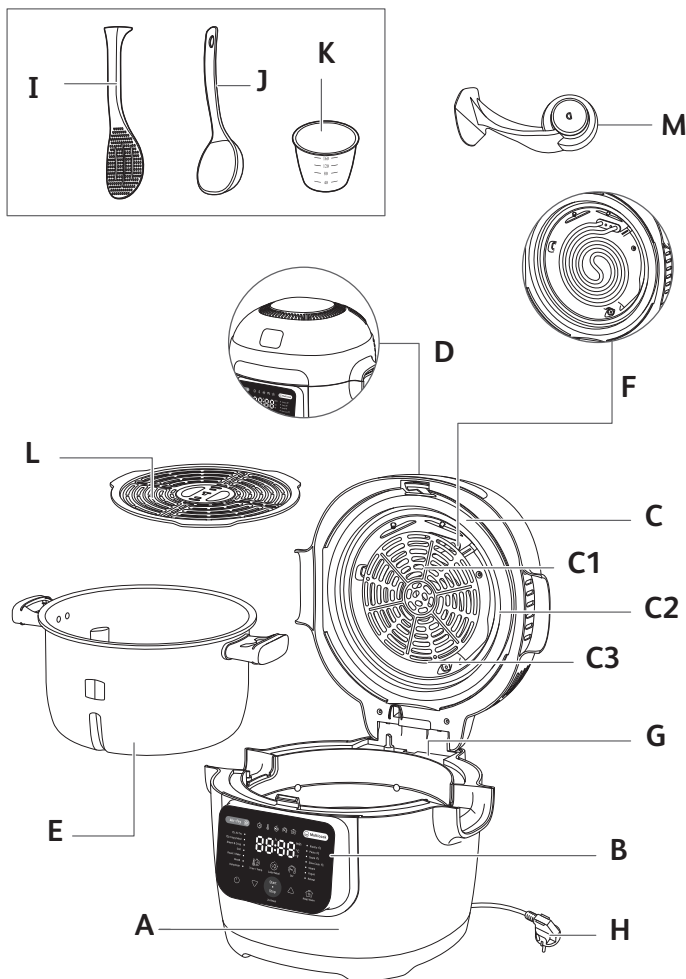


## WAARSCHUWING

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## VISTA GERAL PRINCIPAL - APARELHO

## ACESSÓRIOS INCLUÍDOS



PT

## DESCRIÇÃO

- A** Corpo do aparelho
- B** Painel de controlo
- C** Tampa\*
- C1** Protetor interior do aquecimento em cerâmica\*
- C2** Junta de silicone\*
- C3** Saída de vapor
- D** Botão de abertura
- E** Cubo de cozinha amovível

- F** Elemento de aquecimento
- G** Área do coletor de condensação (a limpar após cada utilização)
- H** Cabo de alimentação
- I** Espátula
- J** Concha para sopa
- K** Copo medidor
- L** Tabuleiro
- M** Pá

## IMAGENS DE REFERÊNCIA



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

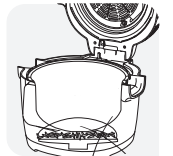


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

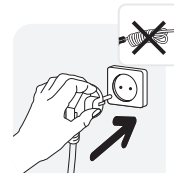


Fig. 10



Fig. 11

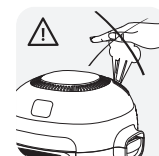


Fig. 12



Fig. 13

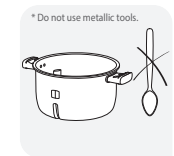


Fig. 14



Fig. 15

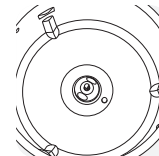


Fig. 16

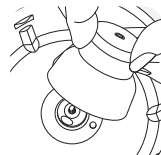


Fig. 17

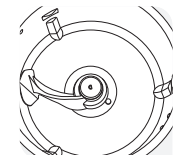


Fig. 18

\* Consoante o modelo  
\* Peças não removíveis. Não desmontar.

**MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Não se destina a ser utilizado nos seguintes casos e a garantia não se aplica a:
  - zonas de cozinha reservadas a funcionários em lojas, escritórios e outros espaços profissionais;
  - quintas;
  - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial;
  - ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que estejam devidamente acompanhadas ou tenham sido devidamente instruídas sobre a correta utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, se forem supervisionadas continuamente. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções quanto à utilização correta do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa superfície estável, com as pegas (se existirem) posicionadas de forma a evitar o derrame de líquidos quentes.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, por

um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, a fim de se evitar situações de perigo para o utilizador.

-  A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar. Não toque nas superfícies quentes do aparelho.
- Limpe a tampa, a cuba, o corpo e o cesta com uma esponja e água. Limpe o elemento de aquecimento em separado com um pano húmido. Consulte a secção "Limpeza" das instruções de utilização.
- Nunca mergulhe o aparelho ou o elemento de aquecimento em água!
- O aparelho pode ser utilizado até uma altitude de 2000 m.
- Atenção: a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Atenção: risco de ferimentos devido à utilização inadequada do aparelho.
- Atenção: não derrame líquidos no conector (consoante o modelo).
- AVISO: mantenha o aparelho fora do alcance de crianças pequenas, especialmente durante a utilização e o arrefecimento.

- O aparelho não pode ser mergulhado em água ou em qualquer outro líquido.

**Para sua segurança, este aparelho cumpre as normas e regulamentos aplicáveis (diretivas relativas a baixa tensão, compatibilidade eletromagnética, materiais em contacto com os alimentos, etc.).**

- Verifique se a tensão da sua rede elétrica corresponde à tensão indicada na placa de especificações do aparelho (corrente alternada).
- Dado que existem muitas normas diferentes, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele em que foi adquirido, deverá ser verificado por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
- Para modelos com cabos de alimentação amovíveis, utilize apenas o cabo de alimentação original.
- Desligue sempre o aparelho da corrente: após a respetiva utilização, para o deslocar ou para o limpar.
- Nunca utilize o aparelho por baixo de armários de cozinha ou próximo de paredes; deixe pelo menos 15 cm à volta do aparelho.
- Nunca desloque o aparelho enquanto este ainda contiver alimentos quentes.
- Nunca utilize o seu aparelho vazio.

PT

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à corrente e a funcionar.

Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, este poderá libertar um odor não tóxico. Esse odor não afetará a utilização e irá desaparecer rapidamente.

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

#### Retirar o aparelho da embalagem

- Retire todos os autocolantes aplicados no aparelho.
- Retire o aparelho, todos os acessórios e os documentos da embalagem.
- Abra a tampa, premindo o botão de abertura na tampa superior do aparelho – fig. 1. **Leia atentamente o manual e siga cuidadosamente as instruções de utilização.**
- Tenha em atenção: o anel de silicone à volta do tabuleiro tem de ser utilizado durante a cozedura.

#### Limpeza do aparelho

- Retire a cuba (fig. 2), os acessórios e todo o plástico e acessórios do aparelho.
- Limpe a cuba com uma esponja e detergente líquido para a loiça.
- Limpe o exterior do aparelho, a placa de cerâmica e a tampa com um pano húmido.
- Seque cuidadosamente.
- Coloque todos os elementos na sua posição original.

### 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 líquidos por baixo da cuba e no elemento de aquecimento – fig. 7.
- Coloque a cuba no aparelho, certificando-se de que está corretamente posicionada – fig. 6.

- Feche a tampa na devida posição até ouvir um "clique".
- Siga as instruções na secção "COMO COMEÇAR" para definir o menu de cozinha e consulte cada menu para obter mais detalhes sobre a utilização recomendada.
- Não toque no elemento de aquecimento, na parte inferior do aparelho, ou na placa de metal, na parte interior da tampa, quando o aparelho estiver ligado à corrente ou após o cozinhado. Não desloque o aparelho enquanto o mesmo estiver em funcionamento ou imediatamente após o cozinhado.
- Este aparelho destina-se apenas ser utilizado no interior.
- **Nunca coloque a mão na saída de vapor durante o cozinhar, pois poder-se-á queimar – fig. 12**
- **Utilize apenas a cuba fornecida com o aparelho.**
- **Não coloque água nem ingredientes no aparelho sem a cuba no interior.**
- **A quantidade máxima de água + ingredientes não deverá exceder a marca mais alta dentro da cuba (4 L) (fig. 8)**

#### Ligar à corrente

- Não utilize o aparelho se:
  - o aparelho ou o cabo de alimentação se encontrar danificado
  - o aparelho tiver caído, apresentar danos visíveis ou não funcionar corretamente
  - No caso de ter ocorrido uma das situações mencionadas acima, o aparelho terá de ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica Autorizado. Não desmonte o aparelho pelos seus próprios meios
- Não deixe o cabo pendurado.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Não utilize uma extensão elétrica. Caso esteja disposto a se responsabilizar pela utilização de uma extensão, certifique-se de que a mesma se encontra em perfeitas condições de funcionamento, que tenha uma ficha com ligação à terra e que seja adequada para a alimentação do aparelho.
- Não desligue o aparelho da tomada puxando o cabo.
- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza do mesmo.

## Proteção do ambiente

- O aparelho foi concebido para funcionar durante muitos anos. No entanto, quando decidir substituí-lo, pense em como poderá contribuir para a proteção do ambiente.
- Antes de eliminar o aparelho, deve retirar a bateria do temporizador e eliminá-la num ponto cívico de recolha de resíduos local (consoante o modelo).



### Proteção do ambiente em primeiro lugar!

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

## Utilização

- Utilize o aparelho numa superfície plana, estável e resistente ao calor, afastada de salpicos de água e de fontes de calor.
- Não permita que a base do aparelho entre em contacto com água.
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento quando a cuba estiver vazia ou sem a cuba.
- A função de cozinha deve funcionar livremente.
- Não impeça nem obstrua a alteração automática para a função "Manter quente".
- Não retire a cuba enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Não coloque o aparelho diretamente sobre uma superfície quente ou qualquer outra fonte de calor ou chama, pois tal poderá dar origem a falhas ou ser perigoso.
- A cuba e a placa de aquecimento têm de estar em contacto direto. Qualquer objeto ou alimento inserido entre estas duas peças impede o funcionamento correto.
- Não coloque o aparelho próximo de uma fonte de calor ou de um forno quente, pois poderão ocorrer danos graves.
- Não coloque alimentos ou água no aparelho até a cuba estar na posição correta.
- Respeite as quantidades indicadas nas receitas.

- Se ocorrer um incêndio em qualquer parte do aparelho, não tente apagá-lo com água. Para apagar as chamas, utilize um pano húmido.
- Qualquer intervenção só deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica com peças sobresselentes originais.
- Para todos os programas do lado esquerdo (programas "Air-Fry" [Fritar a ar quente]):
- Todos os programas utilizam o elemento de aquecimento superior (tampa de fritar a ar quente)
- Em particular, "Crispy meal" (Refeição estaladiça), "Steam & Crisp" (Cozer a vapor e dourar) e "Bread" (Pão) utilizam elementos superior e inferior em diferentes fases de cozedura (não em simultâneo).
- Para todos os programas do lado direito (programas "Multicook" [Multifunções]):
- Todos os programas utilizam apenas o elemento de aquecimento inferior

PT



## PAINEL DE CONTROLO



## DESCRIÇÃO

| Configuração | Descrição                                                                                                    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A            | Indica o programa de cozedura com a função de fritadeira a ar                                                |
| B            | Prima para definir o tempo e a temperatura                                                                   |
| C            | Ligar/desligar                                                                                               |
| D            | Utilize a seta para cima e para baixo para escolher o programa de cozedura e ajustar o tempo e a temperatura |
| E            | Iniciar/Parar<br>Manter premido durante 2 seg. para repor                                                    |
| F            | Refeição tardia                                                                                              |
| G            | Manter quente                                                                                                |
| H            | Ligar/desligar Misturar                                                                                      |
| I            | Indica um programa de cozedura com função da panela multifunções                                             |
| J            | Apresenta a hora, a temperatura, o modo Refeição tardia, o modo Misturar e o modo Manter Quente              |

## Gestão do som

A panela multifunções emite um aviso sonoro quando se liga ou desliga, quando inicia um programa, quando termina um programa ou quando apresenta um código de erro.

Ative sons para tudo, mantendo premido os botões "Later Meal" (Refeição tardia) e "Time/Temp" (Tempo/Temperatura) ao mesmo tempo durante 3 segundos.

## COMO COMEÇAR?

### Geral

- "Temp/Timer" (Temperatura/Tempo) => Teclas de opção partilháveis  $\triangle$  e  $\nabla$
- Operações que requerem um aviso sonoro
  - Start  $\text{🔊}$  => aviso sonoro curto 1 vez
  - Avisos sonoros das teclas  $\text{🔊}$  => quando o utilizador está a utilizar o aparelho (seleção de programa/ajustar tempo e temperatura)
  - Após o programa de cozedura  $\text{🔊}$  => sinal sonoro de finalização
  - Erro  $\text{🔊}$  => aviso sonoro 2 vezes

- Se a função "Stir" (Misturar) estiver ativada por predefinição, o indicador "Stir" (Misturar) acende-se e mantém-se aceso durante a cozedura. Se desligar a função "Stir" (Misturar), a luz "Stir" (Misturar) apaga-se => a desativação da função "Stir" (Misturar) não afeta os outros programas selecionados

- Luzes de estado:
  - Sempre ligado - estado de funcionamento
  - Intermitente - selecionar estado

## UTILIZAÇÃO

### Fritar a ar quente (programação manual)

- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função "Air Fry" (Fritar a ar quente). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido.
- Prima o botão "Time/Temp" (Temperatura/Temporizador)  $\text{🕒}$  para ativar a função de acerto do tempo e, em seguida, prima

as teclas de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozinha. Prima novamente o botão "Time/Temp" (Temperatura/Temporizador)  para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura.

- Prima o botão "Start" (Iniciar). Inicie o programa de cozinha; a luz "Start" (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo. **Para um desempenho ótimo de preparação e para preservar a consistência dos alimentos, a pá não começa a rodar até 10 minutos após a cozedura começar.**
- Prima o botão "Stop" (Parar) para parar o programa de cozedura, se pretender pará-lo imediatamente; caso contrário, este para automaticamente depois de terminar a cozedura.
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- **Tenha em atenção:** utilize sempre esta função com óleo e alimentos. Apenas com óleo, poderá provocar uma falha ou ser perigoso.
- **Posição recomendada do tabuleiro:** posição superior (com pá ativa) e posição inferior
- \* Retire a pá enquanto utiliza o tabuleiro na posição inferior
- **Não se recomenda a utilização da função "Keep Warm" (Manter quente) para o programa de cozedura "Air Fry" (Fritar a ar quente).**

## Crispy meal (Refeição estaladiça)

1. Por predefinição, o aparelho apresenta o tempo de cozedura total.  
A máquina fritar a ar quente, a partir de cima, e aquece, a partir de baixo, para criar uma refeição estaladiça.
  2. Prima o ícone "Time" (Tempo) para definir o tempo de cozedura. Depois da cozedura, o visor apresenta o tempo restante.  
O programa de cozedura "Crispy Meal" (Refeição estaladiça) – tempo predefinido para "Air Fry" (Fritar a ar quente): 15 m (ecrã inicial quando se define a hora) | Pré-aquecimento e cozedura a vapor: 10 m.
- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função **"Crispy Meal" (Refeição estaladiça)**. O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido

- Prima o botão "Time/Temp" (Tempo/Temperatura) para ativar a função de definição de tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura da fritadeira a ar quente. Prima novamente o botão "Time/Temp" (Tempo/Temperatura) para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura da fritadeira a ar quente
- Prima o botão "Start" (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz "Start" (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla "Stop" (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- **Posição recomendada do tabuleiro:** posição superior (com pá ativa) e posição inferior
- \* Retire a pá enquanto utiliza o tabuleiro na posição inferior
- **Por predefinição, a função "Stir" (Misturar) estará desligada, para evitar que o utilizador coloque o tabuleiro na posição inferior e ative a pá por engano**
- **Não se recomenda a utilização da função "Keep Warm" (Manter quente) para o programa de cozedura "Air Fry" (Fritar a ar quente).**

## Steam & Crisp (Cozer a vapor e dourar)

1. Por predefinição, o aparelho apresenta o tempo de cozedura total
  2. Prima o ícone "Time" (Tempo) para definir o tempo de cozedura. Depois da cozedura, o visor apresenta o tempo restante.  
O tempo predefinido para fritar a ar quente do programa "Steam & Crisp" (Cozer a vapor e dourar) é de 20 m | Pré-aquecimento + cozedura a vapor: 20 m
- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função **"Steam & Crisp"** (Cozer a vapor e dourar). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido
  - Prima o botão "Time/Temp" (Tempo/Temperatura) para ativar a função de definição de tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura da fritadeira a ar quente. Prima novamente o botão "Time/Temp" (Tempo/Temperatura) para alterar a temperatura, premindo a

tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura da fritadeira a ar quente

- Prima o botão "Start" (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz "Start" (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla "Stop" (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- Posição recomendada do tabuleiro: posição superior e posição inferior
- Não se recomenda a utilização da função "Keep Warm" (Manter quente) para o programa de cozedura "Air Fry" (Fritar a ar quente).

## Grill (Grelhar)

- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função "Grill" (Grelhar). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido
- Prima o botão "Time/Temp" (Temperatura/Temporizador) para ativar a função de acerto do tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura. Prima novamente o botão "Time/Temp" (Temperatura/Temporizador) para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura
- Prima o botão "Start" (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz "Start" (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla "Stop" (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- Posição recomendada do tabuleiro: posição superior e posição inferior
- Não se recomenda a utilização da função "Keep Warm" (Manter quente) para o programa de cozedura "Air Fry" (Fritar a ar quente).

## "Roast/Bake" (Assar/Cozer)

- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função "Roast/Bake" (Assar/Cozer). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido
- Prima o botão "Time/Temp" (Temperatura/Temporizador) para ativar a função de acerto do tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura.

Prima novamente o botão "Time/Temp" (Temperatura/Temporizador) para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura

- Prima o botão "Start" (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz "Start" (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla "Stop" (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- Posição recomendada do tabuleiro: posição superior e posição inferior
- Não se recomenda a utilização da função "Keep Warm" (Manter quente) para o programa de cozedura "Air Fry" (Fritar a ar quente).

## "Bread" (Pão)

- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função "Bread" (Pão). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido
- Prima o botão "Time/Temp" (Tempo/Temperatura) para ativar a função de definição de tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura da fritadeira a ar quente. Prima novamente o botão "Time/Temp" (Tempo/Temperatura) para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura da fritadeira a ar quente
- Prima o botão "Start" (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz "Start" (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla "Stop" (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- O programa de cozedura "Bread" (Pão) inclui um tempo de levedura e uma temperatura: 40 °C durante 50 min. Fase 1 "Air Fry" (Fritar a ar quente): 200 °C durante 10 min. Fase 2 "Air Fry" (Fritar a ar quente): tempo e temperatura ajustáveis: 180 °C durante 15 min. Para obter orientações detalhadas, siga as instruções de receitas da aplicação.
- Posição recomendada do tabuleiro: posição superior e posição inferior

PT

- Não se recomenda a utilização da função “Keep Warm” (Manter quente) para o programa de cozedura “Air Fry” (Fritar a ar quente).

## Dehydrate (Desidratar)

- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função “**Dehydrate**” (Desidratar). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido
- Prima o botão “Time/Temp” (Temperatura/Temporizador) para ativar a função de acerto do tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura. Prima novamente o botão “Time/Temp” (Temperatura/Temporizador) para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura
- Prima o botão “Start” (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz “Start” (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla “Stop” (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- **Tenha em atenção:** utilize sempre esta função com óleo e alimentos. Apenas com óleo, poderá provocar uma falha ou ser perigoso
- **Posição recomendada do tabuleiro:** posição superior e posição inferior
- Não se recomenda a utilização da função “Keep Warm” (Manter quente) para o programa de cozedura “Air Fry” (Fritar a ar quente).

## Risotto

- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função “**Risotto**”. O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido
- Prima o botão “Time/Temp” (Temperatura/Temporizador) para ativar a função de acerto do tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura. Prima novamente o botão “Time/Temp” (Temperatura/Temporizador) para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura.
- Prima o botão “Start” (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz “Start” (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla “Stop” (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.

- Siga os passos abaixo para um risotto perfeito utilizando este programa de cozedura dedicado
- Para obter os melhores resultados, recomendamos a utilização da função “Keep Warm” (Manter quente) durante um máximo de 6 horas.
- **Para obter os melhores resultados, recomendamos a utilização da função “Keep Warm” (Manter quente) durante um máximo de 6 horas.**

## Receita de Risotto recomendada

| Descrição dos passos                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ingrediente/<br>Volume        | Programa<br>de<br>cozedura | Tempo/<br>temperatura<br>de cozedura | Posição<br>da<br>tampa |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Inicie o programa “Risotto” e adicione o azeite.                                                                                                                                                                                                                                                  | Azeite/<br>35 g               | Risotto                    | 2 min./<br>160 °C                    | Tampa aberta           |
| Adicione a cebola picada. Estará pronto quando estiver alourado, mas não estorricado. Este passo é utilizado para se evaporar a água contida na cebola.                                                                                                                                           | Cebola/<br>70 g               | Risotto                    | 2,5 min./<br>160 °C                  | Tampa aberta           |
| Adicione os cogumelos laminados. Este passo é utilizado para se evaporar a água contida nos cogumelos.                                                                                                                                                                                            | Cogu-<br>melobranco/<br>70 g  | Risotto                    | 2 min./<br>160 °C                    | Tampa aberta           |
| Adicione o arroz. Este passo consiste em se cozer o arroz em azeite até se obter um arroz translúcido.                                                                                                                                                                                            | ArrozArbório/<br>150 g        | Risotto                    | 3,5 min./<br>160 °C                  | Tampa aberta           |
| Para este passo, adicionamos vinho branco e reduzimo-lo até se evaporar completamente.                                                                                                                                                                                                            | Vinho<br>branco<br>seco/50 g  | Risotto                    | 2 min./<br>160 °C                    | Tampa aberta           |
| Incorpore o líquido, abra a tampa e inicie o programa “Risotto”. A mistura deve ser intermitente, para não mexer continuamente os grãos, correndo o risco de os partir. Para verificar se o risotto está pronto, puxe a colher através do risotto, que deverá voltar lentamente para o seu lugar. | Caldo de<br>legumes/<br>400 g | Risotto                    | 7 min.                               | Tampa fechada          |

PT

| Descrição dos passos                                                                                                             | Ingrediente/<br>Volume                             | Programa<br>de<br>cozedura | Tempo/<br>temperatura<br>de cozedura | Posição<br>da<br>tampa |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Adicione manteiga e mexa com a pá até a manteiga derreter. Após 1 minuto de cozedura, o programa de cozedura "Risotto" terminou. | Manteiga                                           | Risotto                    | 1 min.                               | Tampa aberta           |
| No final do programa "Risotto", pare o aparelho, RETIRE O RISOTTO, coloque no prato e adicione o parmesão, antes de servir.      | Colocar no prato e adicionar queijo parmesão/ 10 g | Fim                        | N/A                                  | Tampa aberta           |

## "Pasta" (Massa)

- Para cozinhar massa, é importante aguardar até que a água atinja o ponto de ebulição antes de adicionar a massa.
- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função **"Pasta"** (Massa). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido após o pré-aquecimento
- Prima o botão **"Time/Temp"** (Temperatura/Temporizador) para ativar a função de acerto do tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura.
- Prima o botão **"Start"** (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz **"Start"** (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla **"Stop"** (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- **Para obter os melhores resultados, não se recomenda a utilização da função "Keep Warm" (Manter quente) para "Pasta" (Massa)**
- A função **"Later Meal"** (Refeição tardia) pode ser utilizada neste programa

## Sauté (Alourar) (programação manual)

- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função **"Sauté"** (Alourar). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido
- Prima o botão **"Time/Temp"** (Temperatura/Temporizador) para ativar a função de acerto do tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura.

Prima novamente o botão **"Time/Temp"** (Temperatura/Temporizador) para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura

- Prima o botão **"Start"** (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz **"Start"** (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla **"Stop"** (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- **"Keep Warm" (Manter quente):** este programa não ativa a função para manter quente automaticamente para esta receita, mas o utilizador pode ligá-la manualmente premindo o botão **"Keep Warm"** (Manter quente)

## Slow Cook (Cozedura lenta)

- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função **"Slow Cook"** (Cozedura lenta). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido
- Prima o botão **"Time/Temp"** (Temperatura/Temporizador) para ativar a função de acerto do tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura. Prima novamente o botão **"Time/Temp"** (Temperatura/Temporizador) para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura
- Prima o botão **"Start"** (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz **"Start"** (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla **"Stop"** (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- **"Keep Warm" (Manter quente):** até 24 horas; certifique-se de que coloca líquido suficiente na panela para evitar queimar o fundo da panela e secar a comida

## Steam (Cozer a vapor)

- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função **"Steam"** (Cozer a vapor). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido após o pré-aquecimento.
- Prima o botão **"Time/Temp"** (Temperatura/Temporizador) para ativar a função de acerto do tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura.

- Prima o botão "Start" (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz "Start" (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla "Stop" (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- A função "Later Meal" (Refeição tardia) pode ser utilizada neste programa

## Yoghurt (Iogurte)

- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função "Yoghurt" (Iogurte). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido
- Prima o botão "Time/Temp" (Temperatura/Temporizador) para ativar a função de acerto do tempo e, em seguida, prima a tecla de seta para cima/baixo para alterar o tempo de cozedura. Prima novamente o botão "Time/Temp" (Temperatura/Temporizador) para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura
- Prima o botão "Start" (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz "Start" (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla "Stop" (Parar) para parar o programa de cozedura
- No fim da cozedura, é emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- **A função automática para manter quente não está disponível no final da cozedura.**
- **Para fazer iogurtes, use recipientes de vidro adequados para irem ao forno.**

## Reheat (Reaquecer)

- Esta função destina-se a **reaquecer** apenas alimentos cozinhados.
- Prima a tecla de seta para cima/baixo para selecionar a função "Reheat" (Reaquecer). O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido
- Conte com um tempo máximo de 1 hora, sem possibilidade de ajustar a definição do tempo

- Prima o botão "Time/Temp" (Tempo/Temperatura) para alterar a temperatura, premindo a tecla de seta para cima/baixo para ajustar a temperatura
- Prima o botão "Start" (Iniciar). Inicie o programa de cozedura; a luz "Start" (Iniciar) acende-se e o ecrã apresenta o tempo.
- Prima a tecla "Stop" (Parar) para parar o programa de cozedura

## CUIDADO

- **Os alimentos frios não devem exceder 1/2 do volume da panela. Demasiada comida poderá não ser devidamente aquecida. A utilização repetida do programa "Reheat" (Reaquecer) ou de uma quantidade demasiado pequena de alimentos queimará os alimentos e deixará uma camada dura no fundo.**
- **Recomendamos que não reaqueça papa espessa, pois esta poderá ficar muito pastosa.**
- **Não reaqueça alimentos frios armazenados durante muito tempo, para evitar odores.**

PT

## KEEP WARM (Manter quente)

### 1. Função "Keep Warm" (Manter quente):

#### 1.1 Função "Keep Warm" (Manter quente) manual:

- Pode premir o botão "Keep Warm" (Manter quente) manualmente. A luz desta função acende-se e a panela multifunções entra no modo "Keep Warm" (Manter quente).

#### 1.2 Função "Keep Warm" (Manter quente) automática:

- A panela multifunções entrará automaticamente no modo "manter quente" no final da cozedura (exceto para alguns menus). É emitido um aviso sonoro para indicar que o programa terminou.
- **A panela multifunções entra automaticamente no modo manter quente, com o indicador "Keep Warm" (Manter quente) aceso, e o ecrã começa a contar o tempo da função Keep Warm (Manter quente). Caso necessite de pré-cancelar a função "manter quente" automaticamente quando terminar a cozedura:**



**mantenha premido "Keep Warm" (Manter quente) durante 5 segundos antes de iniciar o programa de cozedura. Se quiser reiniciar a função "Keep Warm" (Manter quente) automática, prima novamente o botão "Keep Warm" (Manter quente) durante 5 segundos.**

## LATER MEAL (REFEIÇÃO TARDIA)

- Para utilizar a função de refeição tardia, escolha um programa de preparação, prima a tecla "Later Meal" (Refeição tardia) e escolha a hora predefinida.
- A hora predefinida corresponderá à hora do fim da cozedura.
- A hora predefinida muda consoante o tempo de cozedura selecionado. O intervalo da predefinição do tempo de cozedura pode ir até às 15 horas.
- Cada pressão no botão "<" e ">" pode aumentar ou diminuir o tempo.
- Depois de selecionar a hora predefinida, prima o botão "Start" (Iniciar) para entrar no estado de cozedura. O indicador "Start" (Iniciar) permanece aceso e o ecrã apresenta o número de horas selecionadas.

| Lógica de configuração  | Tipos de refeições tardias                                           |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Definir refeição tardia | Tipo de programa n.º 1: comece a cozinhar imediatamente              |
|                         | Tipo de programa n.º 2: Começar a cozinhar mais tarde (massa, vapor) |

## CENÁRIO DE UTILIZAÇÃO

### Lógica de configuração: definir hora para "Later Meal" (Refeição tardia)

#### Programa "Later Meal" (Refeição tardia) n.º 1:

- Programa "Later Meal" (Refeição tardia) n.º 1:
- Selecione um programa e prima o botão "Later Meal" (Refeição tardia)

- Os ecrãs apresentam o tempo predefinido até 15 horas (15:00) e, depois, a luz da função "refeição tardia" fica intermitente. O utilizador pode ajustar a hora, premindo a seta para baixo ou a seta para cima.
- Prima o botão "Start/Stop" (Iniciar/Parar) para validar e iniciar o programa. O aparelho emite um aviso sonoro, o aquecimento é iniciado imediatamente. O ecrã apresenta a contagem decrescente e a luz do modo "refeição tardia" acende-se.

#### Programa "Later Meal" (Refeição tardia) n.º 2:

- Selecione um programa e prima o botão "Later Meal" (Refeição tardia)
- Prima o botão "Later Meal" (Refeição tardia), os ecrãs apresentam a hora predefinida, até 15 horas (15:00) e a luz do modo "refeição tardia" fica intermitente. O utilizador pode ajustar a hora, premindo a seta para baixo ou a seta para cima.
- Prima o botão "Start/Stop" (Iniciar/Parar) para validar e iniciar o programa. O aparelho emite um aviso sonoro, o aquecimento começa mais tarde, mais perto do tempo de conclusão. O ecrã apresenta a contagem decrescente e a luz do modo "refeição para mais tarde" acende-se.

PT

## TABELA DE PROGRAMAS DE COZEDURA

n.º 1 = prolonga a hora das refeições  
n.º 2 = início diferido

|                                  | MENUS DE COZINHA                                   | TEMPO DE COZEDURA                                      |                |                     | TEMPERATURA                                                                                |                        |                                      | Mis-<br>turar | Manual<br>"Keep<br>Warm"<br>(Manter<br>quente) | "Later<br>Meal"<br>(Refeição<br>tardia)<br>n.º 1 ou<br>n.º 2 | POSIÇÃO<br>DÁ<br>TAMPA  | Grelha              |                     |
|----------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------|---------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------|
|                                  |                                                    | Tempo<br>predefinido                                   | Ajustá-<br>vel | Inter-<br>valo      | Prede-<br>finição                                                                          | Ajustá-<br>vel         | Intervalo                            |               |                                                |                                                              |                         | Posição<br>superior | Posição<br>inferior |
| Função de panela multifunções    | Risotto                                            | 20 min.                                                | 1 min.         | 1 min. -<br>25 min. | 160 °C                                                                                     | Automá-<br>tico        | Automá-<br>tico                      | SIM           | 12 h<br>(não<br>ajustável)                     | NÃO                                                          | ABRIR<br>OU<br>FECHAR   | NÃO                 |                     |
|                                  | Massa                                              | 5 min.                                                 | 1 min.         | 1 min. -<br>2 h     | Automá-<br>tico                                                                            | NÃO                    | N/A                                  | SIM           | MANUAL                                         | n.º 2                                                        | Fechada                 | NÃO                 |                     |
|                                  | Saltear                                            | 20 min.                                                | 1 min.         | 1 min. -<br>1 h     | 160 °C                                                                                     | 10 °C                  | 120 °C -<br>160 °C                   | SIM           | MANUAL                                         | NÃO                                                          | Aberta<br>ou<br>fechada | NÃO                 |                     |
|                                  | Cozedura<br>lenta                                  | 4 h                                                    | 5 min.         | 30 min -<br>1 h     | 80 °C                                                                                      | 10 °C                  | 70 °C/<br>80 °C/<br>90 °C            | SIM           | 24 h<br>(não<br>ajustável)                     | n.º 1                                                        | Fechada                 | NÃO                 |                     |
|                                  | Vapor                                              | 10 min.                                                | 1 min.         | 1 min. -<br>2 h     | 100 °C                                                                                     | NÃO                    | NÃO                                  | N/A           | MANUAL                                         | n.º 2                                                        | Fechada                 | SIM                 |                     |
|                                  | Togurte                                            | 8 h                                                    | 15 min.        | 1 h -<br>12 h       | 40 °C                                                                                      | NÃO                    | NÃO                                  | N/A           | MANUAL                                         | NÃO                                                          | Fechada                 | NÃO                 | SIM                 |
| Função de fritadeira a ar quente | Reaquecer                                          | contagem<br>crescente<br>com um<br>máx. de 1<br>hora   | NÃO            | NÃO                 | 100 °C                                                                                     | 10 °C                  | 80 °C -<br>100 °C                    | N/A           | 24 h<br>(não<br>ajustável)                     | NÃO                                                          | Aberta<br>ou<br>fechada | NÃO                 |                     |
|                                  | Fritar<br>a ar<br>quente                           | 30 min.                                                | 1 min.         | 1 min. -<br>1 h     | 180 °C                                                                                     | 5 °C                   | 160 °C -<br>200 °C                   | SIM           | MANUAL                                         | NÃO                                                          | Fechada                 | SIM                 |                     |
|                                  | Crispy<br>meal<br>(Refeição<br>esta-<br>ladiça)    | 15 min.<br>(Tempo da<br>fritadeira<br>de ar<br>quente) | 1 min.         | 1 min. -<br>1 h     | Parte<br>superior:<br>200 °C<br>Parte<br>inferior:<br>automático<br>(manter a<br>ebulição) | Topo<br>apenas<br>5 °C | Topo<br>apenas<br>160 °C -<br>200 °C | SIM           | MANUAL                                         | NÃO                                                          | Fechada                 | SIM                 |                     |
|                                  | Steam<br>& Crisp<br>(Cozer a<br>vapor e<br>dourar) | 20 min.<br>(Tempo da<br>fritadeira<br>de ar<br>quente) | 1 min.         | 5 min. -<br>4 h     | Topo:<br>200 °C<br>Parte<br>inferior:<br>automático<br>(manter a<br>ebulição)              | Topo<br>apenas<br>5 °C | Topo<br>apenas<br>160 °C -<br>200 °C | N/A           | MANUAL                                         | NÃO                                                          | Fechada                 | SIM                 |                     |
|                                  | Grelhar                                            | 15 min.                                                | 1 min.         | 1 min. -<br>1 h     | 200 °C                                                                                     | 5 °C                   | 160 °C -<br>200 °C                   | N/A           | MANUAL                                         | NÃO                                                          | Fechada                 | SIM                 |                     |
|                                  | Assar/<br>Cozer                                    | 45 min.                                                | 5 min.         | 5 min. -<br>4 h     | 180 °C                                                                                     | 5 °C                   | 140 °C -<br>200 °C                   | N/A           | MANUAL                                         | NÃO                                                          | Fechada                 | SIM                 |                     |

|                                  | MENUS DE COZINHA | TEMPO DE COZEDURA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |                                                                                                 | TEMPERATURA                                                                  |                |                    | Mis-<br>turar | Manual<br>"Keep<br>Warm"<br>(Manter<br>quente) | "Later<br>Meal"<br>(Refeição<br>tardia)<br>n.º 1 ou<br>n.º 2 | POSIÇÃO<br>DÁ<br>TAMPA | Grelha              |                     |
|----------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|---------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|---------------------|
|                                  |                  | Tempo<br>predefinido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ajustá-<br>vel | Inter-<br>valo                                                                                  | Prede-<br>finição                                                            | Ajustá-<br>vel | Intervalo          |               |                                                |                                                              |                        | Posição<br>superior | Posição<br>inferior |
| Função de fritadeira a ar quente | Pão              | O programa<br>"Bread"<br>(Pão) inclui<br>o tempo de<br>levedura<br>(tempo e<br>temperatura<br>fixos):<br>40 °C<br>durante<br>50 min., fase<br>1 do modo<br>de fritar a<br>ar quente<br>(tempo fixo +<br>TEMP):<br>200 °C/<br>10 min., fase<br>2 do modo<br>de fritar a<br>ar quente:<br>Ajustar o<br>tempo e a<br>temperatura:<br>180 °C/<br>15 min | 5 min.         | Levedura:<br>tempo<br>fixo e<br>TEMP<br>"Air Fry"<br>(Fritar a<br>ar quente):<br>5 min<br>a 2 h | Levedura:<br>40 °C (fixo)<br>"Air Fry"<br>(Fritar a ar<br>quente):<br>180 °C | 5 °C           | 160 °C -<br>200 °C | N/A           | MANUAL                                         | NÃO                                                          | Fechada                | SIM                 |                     |
|                                  | Desidratar       | 8 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 30 min.        | 1 h -<br>12 h                                                                                   | 60 °C                                                                        | 10 °C          | 40 °C -<br>70 °C   | N/A           | MANUAL                                         | NÃO                                                          | Fechada                | SIM                 |                     |

PT



## Ao terminar a cozedura

- Abra a tampa
- Devem ser utilizadas luvas de forno ao manusear o tabuleiro de cozedura
- Sirva os alimentos com a colher fornecida com o aparelho e volte a fechar a tampa.
- O tempo máximo para "manter quente" são 24 horas.
- Prima o botão "Stop" (Parar) para concluir o modo "manter quente".
- Desligue o aparelho antes de o desligar da corrente

## INFORMAÇÕES DIVERSAS

O aparelho tem uma função de memória. Em caso de falha de corrente, a panela multifunções memoriza o estado de cozedura imediatamente anterior à falha e continuará o processo de cozedura se a alimentação elétrica for retomada no espaço de 2 segundos. Se a falha de corrente durar mais de 2 segundos, a panela multifunções cancela a cozedura anterior e regressa ao estado de espera.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de limpar.

- Não toque na tampa interior enquanto a mesma estiver quente.
- Se os alimentos estiverem colados ao fundo da cuba, coloque um pouco de água e deixe repousar durante algum tempo antes de lavar.
- Seque cuidadosamente a cuba de cozedura e outros acessórios depois de cada limpeza.
- Retire a pá da cuba para a limpar. Recomenda-se que lave bem a pá após cada utilização em água quente com sabão.
- Não utilize água para limpar o interior do corpo do aparelho, pois tal pode danificar o sensor de calor.
- **Limpeza da tampa:-**
- **IMPORTANTE:** Recomenda-se a limpeza do interior da tampa após cada utilização para evitar a presença de manchas difíceis de remover.

- A tampa e a junta não devem ser desmontadas.
- Recomenda-se que evite produtos de limpeza metálicos e abrasivos.
- Para limpar quaisquer resíduos de sujidade à volta da junta, recomenda-se a utilização de toalhetes desinfetantes seguros para alimentos, de um pano húmido ou de uma esponja não abrasiva com água quente.
- Para limpar a saída de vapor, recomenda-se a utilização de uma escova pequena para garrafas, mergulhada em água quente.
- Para limpar manchas na placa de aquecimento no anel metálico da placa de aquecimento:
  1. Certifique-se de que a alimentação está desligada do aparelho.
  2. Utilize um pano húmido para limpar a cobertura do aquecedor, aplicando uma pequena quantidade de solução de água com ácido cítrico 1:20 no pano (por exemplo, 10 ml de ácido cítrico: 200 ml de água).
  3. Ligue a máquina e adicione 200 ml de água limpa ao recipiente. Feche a tampa e utilize a função "Steam" (Vapor) para limpar com vapor durante 15 minutos.
  4. Utilize um pano húmido para limpar quaisquer manchas restantes.
  5. Após a limpeza, despeje as águas residuais do recipiente e coloque a máquina numa área bem ventilada para secar completamente antes de voltar a ligá-la à alimentação para utilização.

## Cuba, cesto de cozedura a vapor

- Não se recomenda a utilização de pós abrasivos e esponjas de metal.
- Se os alimentos ficarem colados no fundo, pode colocar água na cuba para amolecer durante algum tempo antes de a lavar.
- Seque a cuba com cuidado.

## Pá

- Retire a pá do recipiente para a limpar.
- A pá pode ser lavada na máquina de lavar loiça
- Recomenda-se a lavagem completa da pá após cada utilização.

## Cuidados a ter com a cuba

- Para a cuba, siga cuidadosamente as instruções apresentadas abaixo:
- Para garantir a manutenção da qualidade da cuba, recomenda-se que não corte alimentos no seu interior.
- Certifique-se de que volta a colocar a cuba na panela multifunções.
- Utilize a colher fornecida ou uma colher de madeira, e não de metal, por forma a não danificar a superfície da cuba
- A cor da superfície da cuba poderá mudar após a primeira utilização ou após uma utilização prolongada. Esta mudança de cor deve-se à ação do vapor e da água e não tem qualquer efeito na utilização da panela multifunções, nem é perigosa para a saúde. É perfeitamente seguro continuar a utilizá-la.

### RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                                    | Causas                                                             | Soluções                                                                       |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| As luzes indicadoras estão desligadas e não há aquecimento. | O aparelho não está ligado à corrente.                             | Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado à tomada                |
| As luzes indicadoras estão desligadas, mas há aquecimento   | A luz indicadora apresenta problemas de ligação ou está danificada | Envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação |
| Fuga de vapor durante a utilização                          | A tampa foi fechada incorretamente                                 | Abra e feche novamente a tampa.                                                |
|                                                             | A tampa está danificada.                                           | Envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação |

| Problema                                                                                                       | Causas                                                                                                                                                       | Soluções                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Falha na função automática "Keep Warm" (Manter quente) (a máquina permanece no modo de cozedura ou não aquece) | A função "manter quente" foi cancelada pelo utilizador durante a configuração. Consulte a secção sobre a função "manter quente" para obter mais informações. | Envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação                                     |
| A pá de mistura não está a funcionar                                                                           | A função não está ativada.                                                                                                                                   | Prima o botão "Stir" (Misturar) para verificar a sua funcionalidade.                                               |
|                                                                                                                | Não é permitido misturar para algumas receitas.                                                                                                              | Consulte as instruções de utilização para confirmar se é recomendado misturar para a sua receita.                  |
|                                                                                                                | A pá não está devidamente posicionada                                                                                                                        | Verifique se existe alguma folga significativa entre a pá e a cuba. Se encontrar, desmonte-a e volte a instalá-la. |
|                                                                                                                | A pá parou de funcionar com alimentos                                                                                                                        | Retire a pá para verificar se existem resíduos de alimentos no interior.                                           |
|                                                                                                                | O motor está avariado.                                                                                                                                       | Envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação                                     |

PT

| Problema                                                | Causas                                                                                                                                                                                                             | Soluções                                                                                         |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A ventoinha da panela multifunções não está a funcionar | A panela multifunções só funciona quando a tampa está fechada.                                                                                                                                                     | Feche a tampa.<br>Envie o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação |
| A panela multifunções não está a funcionar              | Algumas funções têm fases de cozedura diferentes e a panela multifunções pode não arrancar imediatamente. É normal.                                                                                                | Consulte a tabela dos programas de cozedura nas Instruções de Utilização                         |
| Sai um pouco de fumo da saída de vapor                  | Os seguintes cenários são considerados normais: durante a utilização inicial. Quando há excesso de óleo nos alimentos ou quando é adicionado óleo aos mesmos. Se houver resíduos de alimentos no interior da cuba. | Não é necessária qualquer ação.                                                                  |

Se aparecerem códigos de erro, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado

| Código de erro | Causa                                    | Comportamento do produto                                                                                                            |
|----------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1             | O sensor superior tem um curto-circuito  | É acionado um alarme imediato em todas as funções quando a alimentação é ligada.                                                    |
| E2             | O sensor superior tem um circuito aberto | É acionado um alarme imediato em todas as funções quando a alimentação é ligada.                                                    |
| E3             | O sensor inferior tem um curto-circuito  | É acionado um alarme imediato em todas as funções quando a alimentação é ligada.                                                    |
| E4             | O sensor inferior tem um circuito aberto | É acionado um alarme imediato em todas as funções quando a alimentação é ligada.                                                    |
| OPEN           | A tampa não abriu                        | Não existe alarme de tampa aberta para as funções "Risotto", "Reheat" (Reaquecer), "Keep Warm" (Manter quente) e "Sauté" (Saltear). |
| Sem cuba       | Não existe uma cuba disponível.          | É acionado um alarme imediato em todas as funções quando a alimentação é ligada.                                                    |

PT

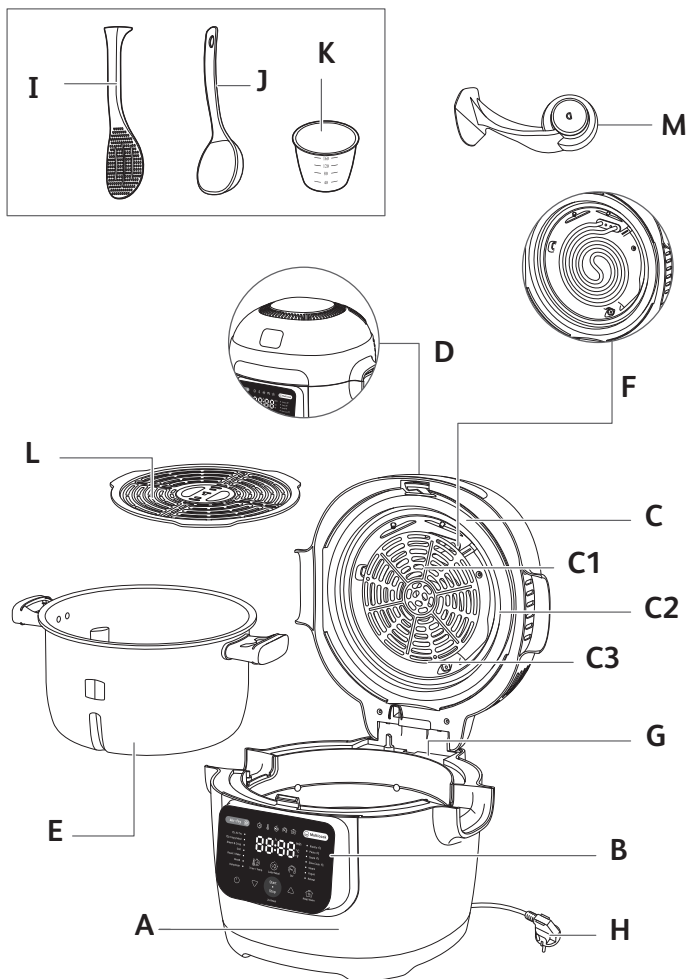
**Tenha em atenção: se a cuba interior estiver deformada, não a utilize e obtenha uma cuba de substituição junto de um centro de assistência aprovado.**

**NOTA**

[illegible]

# 主要分解圖 - 產品

## 包括配件



ZH

## 描述

- A 產品煲身
- B 控制面板
- C 煲蓋\*
- C1 內置陶瓷加熱器保護罩\*
- C2 矽膠墊片\*
- C3 蒸氣出口
- D 開蓋按鈕
- E 可拆式內膽
- F 發熱元件
- G 凝結水收集裝置區域(每次使用後都要擦乾)
- H 電源線
- I 飯勺
- J 湯匙
- K 量杯
- L 烹飪托盤
- M 攪拌槳

## 圖片參考



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

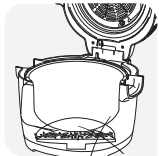


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

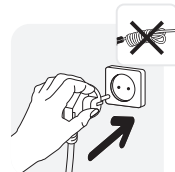


Fig. 10



Fig. 11

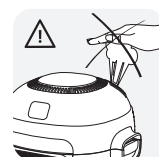


Fig. 12



Fig. 13

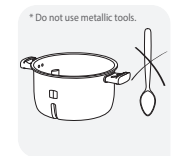


Fig. 14



Fig. 15

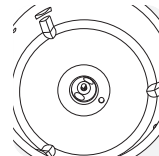


Fig. 16

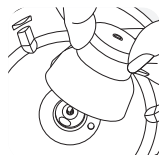


Fig. 17

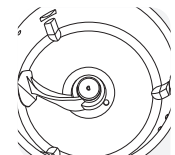


Fig. 18

\*視乎型號  
\*不可拆卸的部件。請勿拆卸。

## 重要安全事項

- 本裝置只適用於家居環境。下列應用方式不在保障範圍內，並不適用於：
  - 商店、辦公室及其他工作環境的員工廚房區域；
  - 農莊；
  - 供酒店、汽車旅館及其他住宅類型環境的客戶使用；
  - 民宿(住宿加早餐)類型的環境。
- 肢體、感官或心智能力較弱，或者使用經驗或知識不足的人士(包括兒童)，除非有負責其安全的人士從旁監督或已事先向其提供本裝置的使用指示，否則均不適宜使用本裝置。
- 必須從旁監督兒童，確保他們不會將本裝置當作玩具。
- 0 歲至 8 歲兒童不應使用本裝置。在有人持續從旁監督之下，8 歲或以上兒童可以使用本裝置。肢體、感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人都可使用本裝置，但他們必須在監督下或已得知如何安全地使用裝置的情況下使用，而且亦須了解使用時的相關風險。本裝置及電源線應置於 8 歲以下兒童可觸及的位置。不應由兒童清潔和維修裝置。

- 烹飪用具應放置在不平穩的位置，手柄(如有)應放置在避免熱液體溢出的位置。
  - 本裝置不適宜配合外置的計時開關(即外置計時器或獨立的遙控系統)使用。
  - 為免發生危險，如電源線受損，必須交由生產商、授權服務中心，或具有相同資格的人士更換。
  - ⚠裝置運作時，可觸及表面的溫度可能很高。請勿觸碰本裝置的高溫表面。
  - 用海綿和清水清潔煲蓋、內膽、煲身和蒸格。用濕布單獨清潔發熱元件。請參閱使用指引的《清潔》部分。
  - 切勿將裝置或發熱元件浸入水中！
  - 本裝置最高可在海拔 2000 公尺使用。
  - 注意：發熱元件的表面在使用後會有餘熱。
  - 注意：如不當使用本裝置，可能會有受傷的風險。
  - 注意：請勿將液體潑濺到接頭上(依型號而定)。
  - 警告：確保裝置位於兒童不能觸及之處，尤其是使用及冷卻時。
  - 請勿將本裝置浸入水中或其他液體。
- 為保障您的安全，本裝置符合適用的標準及規例(低電壓、電磁兼容性、食品接觸材料、環境等指令)。**
- 檢查電源網絡的電壓與裝置功率標籤上給出的電壓(交流電)是否相符。
  - 鑑於存在如此多的不同標準，如果閣下在購買國家/地區以外的地方使用本裝置，請務必將裝置交由當地授權服務中心進行檢查。

- 對於隨附可拆卸電源線的型號，請僅使用原廠電源線。
- 在以下情況下記得拔掉裝置插頭：使用裝置後、移動裝置時或清潔裝置時。
- 切勿在廚房櫥櫃下方或靠近牆壁的地方操作本裝置，其周圍至少應留有 15 公分的空間
- 當裝置中仍盛有熱食時，切勿移動它。
- 切勿讓裝置空轉。
- 當裝置插上電源並開啟時，切勿讓其處於無人看管的狀態。

第一次使用產品時，可能會釋放出無毒的氣味。然而這情況並不會影響使用，且會快速消失。

#### 初次使用前

#### 拆開裝置的包裝

- 撕去貼在產品上的所有貼紙。
- 從包裝中取出裝置，打開所有配件和印刷文件。
- 按下裝置外殼的開蓋按鈕，打開煲蓋 - 圖 1。**閱讀說明書並認真按照操作方法操作。**
- 請注意：烹調時必須使用托盤周圍的矽膠圈。

#### 清潔裝置

- 取下內膽 - 圖 2 配件以及產品上的所有塑膠和插件。
- 用海綿及洗潔精清潔內膽。
- 用濕布擦拭煲身表面、煲蓋的陶瓷板及煲蓋。
- 小心擦乾。
- 將所有元件放回原位。

#### 適用於裝置和所有功能

- 小心擦拭內膽外面部分（特別是底部）。確定內膽底下或發熱元件上無任何殘餘食材或液體 - 圖 7。
- 將內膽放入裝置中，確保其位置正確 - 圖 6。

- 將煲蓋關上，您會聽到「咔嚓」一聲。
- 請遵循「如何開始」部分的指示設定您的烹飪選單，並參閱每個選單以了解有關推薦用法的更多詳細資訊。
- 當產品插上電源或在烹調後，請勿觸碰產品底部的發熱元件、煲蓋內部的金屬板。當本產品在使用中或剛烹調後，請勿提動。
- 本裝置僅供室內使用。
- 切勿在烹調期間將手放近蒸汽排放口，以免燙傷 - 圖 12。
- 只可使用隨裝置提供的內膽。
- 裝上內膽前，請勿將水或食材放進裝置內。
- 水和食材的總量最多不應超過內膽裡的最高水位線 (4 公升) 圖 8。

#### 連接電源

- 如發生以下情況，請勿使用本裝置：
  - 裝置或電源線已損壞
  - 裝置發生故障、可見明顯損壞或無法正常
  - 發生上述情況，請務必將本裝置交回認可的服務中心。切勿自行拆開本裝置。
- 切勿讓電源線處於垂在半空的閒置狀態。
- 請記得將本裝置插入接地插座。
- 切勿使用延長導線。如閣下願自行承擔使用延長導線的責任，請務必使用完好的延長導線，並具有接地插頭，而且與本裝置的電源相符。
- 不要用拉扯電線的方式拔除飯煲的插頭。
- 裝嵌、拆開或清潔前，請必須先中斷裝置的電源。

#### 保護環境

- 本裝置可使用多年。然而，如閣下決定將其更換，請謹記考慮環保因素。
- 丟棄您的裝置前，請將計時器內的電池拆除後，丟棄至本地的市民垃圾收集中心（根據型號）。



#### 保護環境，人人有責！

- ① 本裝置含有可回收或循環使用的貴重物料。
- ➡ 請將裝置丟棄到本地相關家居垃圾收集中心。

#### 使用時

- 使用平坦、穩固、耐熱的工作表面，並遠離任何水濺和任何熱源
- 裝置底部不可接觸水。



- 當裝置內膽無任何材料，或內膽未裝上時，切勿嘗試操作裝置。
- 烹飪功能必須能夠自由操作。
- 請勿阻止或妨礙裝置自動轉至保溫功能。
- 裝置運作時，切勿拆除內膽。
- 勿直接將本裝置放在發熱表面，或任何其他熱源或火焰之上，以免損壞或發生危險。
- 內膽及發熱板須保持直接接觸。 若有任何物體或食物塞在這兩個部分之間，都會干擾正確的操作。
- 請勿將本裝置放在熱源或熱焗爐附近，否則可能會引起嚴重損害。
- 裝上內膽前，切勿將任何食材或水放入裝置內。
- 請遵照烹調說明所建議的材料份量。
- 如果裝置有任何部分起火，切勿嘗試用水撲滅。 應用濕毛巾悶熄火焰。
- 任何維修或零件更換措施都必須交由服務中心以原裝零件進行。
- 左邊的所有烹調程式（氣炸程式）：
- 所有烹調程式均會使用頂部的發熱元件（氣炸蓋）
- 特別在使用「酥脆餐點」、「蒸煮與酥脆」及「麵包」片烹調程式時，裝置會在不同烹調階段同時使用頂部和底部元件（並非同時啟動）
- 右邊的所有烹調程式（Multicook 程式）：
- 所有烹調程式只會使用底部的發熱元件

## 控制面板



## 描述

| 設定 | 描述                      |
|----|-------------------------|
| A  | 表示具有氣炸鍋功能的烹調程式          |
| B  | 按下以設定時間和溫度              |
| C  | 電源開 / 關                 |
| D  | 使用向上和向下箭頭選擇烹調程式及調整時間和溫度 |
| E  | 啟動/停止<br>長按 2 秒重置       |
| F  | 稍後進餐                    |
| G  | 保溫                      |
| H  | 攪拌開啟/關閉                 |
| I  | 表示具有多功能烹煮鍋功能的烹調程式       |
| J  | 時間、溫度、稍後進餐、攪拌、保溫顯示模式已開啟 |

## 聲音管理

您的 Multicook 將在以下情況發出「嗶」聲：當它開啟或關閉時、當啟動程式時、程式完成時、Multicook 顯示錯誤代碼時。  
長按「稍後進餐」和「時間/溫度」3 秒即可啟動所有聲音。

ZH

## 如何開始?

### 一般資訊

- 溫度/計時器=> 共享選項鍵 △ 及 ▽
- 需要「嗶」聲的操作
  - Start ⏻ => 一次短「嗶」聲
  - 按鍵「嗶」聲 ⏻ => 當使用者操作家電時(選擇程序/調整時間和溫度)
  - 烹飪程式結束後 ⏻ => 「結束聲音」
  - 錯誤 ⏻ => 發出兩次「嗶」聲
- 如果「攪拌」預設為開啟,烹調時「攪拌」指示燈會亮起並保持常亮。如果關閉「攪拌」,「攪拌」燈將熄滅=> 關閉「攪拌」不會影響其他選定的程式
- 燈光狀態:
  - 常亮 - 工作狀態
  - 閃爍 - 選擇狀態

## 使用

### 氣炸(手動程式)

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「氣炸」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」 度>鍵啟動時間設定功能,然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按「時間/溫度」 更改溫度,按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按「Start」鍵。啟動烹調程式,«開始»燈亮起,螢幕會顯示時間。**要達到最佳烹飪效能並保持事務最佳狀態,請在烹調開始 10 分鐘後才開始轉動攪拌槳。**
- 若想立即停止則按「停止」鍵停止烹調程式,否則烹調完成後會自動停止。
- 烹飪結束時,會發出「嗶」聲,表示程式已完成。
- 備註:**盛載有油和食材時,請務必使用此功能。若只有油,可能會導致故障或危險
- 推薦托盤位置:**上層位置(攪拌槳處於活動狀態)和下層位置
- \* 在下層位置使用托盤時請取下攪拌槳
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

### 酥脆餐點

- 家電預設顯示完整的烹調時間。  
家電從頂部進行空氣煎炸,從底部加熱,烹調出酥脆的食物。
  - 按下「時間」圖標以設定烹調時間。開始烹調後,螢幕會顯示剩餘時間。
- 酥脆餐點烹調程式 - 預設氣炸時間:15 分鐘(設定時間時開始顯示)| 預熱+蒸煮:10 分鐘
- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「酥脆餐點」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
  - 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能,然後按向上/向下箭頭鍵變更氣炸鍋的烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度,按向上/向下箭頭鍵調整氣炸鍋的溫度
  - 按「開始」鍵。啟動烹調程式,«開始»燈亮起,螢幕會顯示時間。
  - 按「停止」鍵停止烹調程式
  - 烹飪結束時,會發出「嗶」聲,表示程式已完成。
  - 推薦托盤位置:**上層位置(攪拌槳處於活動狀態)和下層位置
  - \* 在下層位置使用托盤時請取下攪拌槳
  - 攪拌功能預設為«關閉»,以避免使用者將托盤放在下層位置時錯誤地啟動攪拌槳
  - 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

### 蒸煮與酥脆

- 家電預設顯示完整的烹調時間
  - 按下「時間」圖標以設定烹調時間。開始烹調後,螢幕會顯示剩餘時間。
- 「蒸煮與酥脆」烹調程式預設空氣煎炸時間為 20 分鐘 | 預熱+蒸煮:20 分鐘
- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「蒸煮與酥脆」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
  - 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能,然後按向上/向下箭頭鍵變更氣炸鍋的烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度,按向上/向下箭頭鍵調整氣炸鍋的溫度
  - 按「開始」鍵。啟動烹調程式,«開始»燈亮起,螢幕會顯示時間。
  - 按「停止」鍵停止烹調程式
  - 烹飪結束時,會發出「嗶」聲,表示程式已完成。
  - 推薦托盤位置:**上層位置和下層位置
  - 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

## 燒烤

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「燒烤」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按**「時間/溫度」**更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度。
- 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按**「停止」**鍵停止烹調程式。
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **推薦托盤位置：**上層位置和下層位置
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

## 烘烤/烘培

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「烘烤/烘培」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按**「時間/溫度」**更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度。
- 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按**「停止」**鍵停止烹調程式。
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **推薦托盤位置：**上層位置和下層位置
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

## 麵包

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「麵包」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更氣炸鍋的烹調時間。再次按**「時間/溫度」**更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整氣炸鍋的溫度。
- 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按**「停止」**鍵停止烹調程式。
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 麵包烹調程式包括發酵時間（即固定時間）和溫度：40°C 發酵 50 分鐘 氣炸第 1 階段：200°C 氣炸 10 分鐘氣炸第 2 階段：可調校的時間範圍及溫度：180°C 氣炸 1 分鐘
- 請參閱應用程式的食譜說明的詳細指引。
- **推薦托盤位置：**上層位置和下層位置
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

## 烘乾

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「烘乾」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按**「時間/溫度」**更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度。
- 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按**「停止」**鍵停止烹調程式。
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **備註：**盛載有油和食材時，請務必使用此功能。若只有油，可能會導致故障或危險
- **推薦托盤位置：**上層位置和下層位置
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

## 意大利燉飯

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「意大利燉飯」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按**「時間/溫度」**更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度。
- 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按**「停止」**鍵停止烹調程式。
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 請按照以下步驟使用此專用烹調程式製作完美的意大利燉飯
- 為了獲得最佳效果，我們建議保溫最多 6 小時。
- **保溫：**為了獲得最佳效果，我們建議保溫最多 6 小時。

## 推薦意大利燉飯食譜

| 步驟描述                                     | 食材/<br>份量     | 烹調<br>程式  | 烹調<br>時間/<br>溫度   | 煲蓋<br>位置 |
|------------------------------------------|---------------|-----------|-------------------|----------|
| 啟動「意大利燉飯」程式，倒入煮食油。                       | 橄欖油 /<br>35 克 | 意大利<br>燉飯 | 2 分鐘 /<br>160°C   | 煲蓋打<br>開 |
| 加入洋蔥丁。當它變成金黃色（不是棕色）時就好了。此步驟用於蒸發洋蔥中所含的水分。 | 洋蔥 /<br>70 克  | 意大利<br>燉飯 | 2.5 分鐘 /<br>160°C | 煲蓋打<br>開 |
| 加入切片蘑菇。此步驟用於蒸發蘑菇中所含的水分。                  | 小白菇 /<br>70 克 | 意大利<br>燉飯 | 2 分鐘 /<br>160°C   | 煲蓋打<br>開 |

| 步驟描述                                                                           | 食材/<br>份量            | 烹調<br>程式 | 烹調<br>時間/<br>溫度 | 煲蓋<br>位置 |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|-----------------|----------|
| 加入米。此步驟包括在油中煮米，直到米粒變得半透明。                                                      | Arborio 意大利米 / 150 克 | 意大利燉飯    | 3.5 分鐘 / 160°C  | 煲蓋打開     |
| 在這一步驟中，添加白葡萄酒，將其收乾直至完全蒸發。                                                      | 乾白葡萄酒 / 50 克         | 意大利燉飯    | 2 分鐘 / 160°C    | 煲蓋打開     |
| 加入液體，打開蓋子並啟動「意大利燉飯」程式。攪拌應間歇性進行，以免連續攪拌米粒以致變成糊狀。要檢查意大利燉飯是否已煮熟，用湯匙推飯粒，它應該會慢慢回到原位。 | 蔬菜湯汁 / 400 克         | 意大利燉飯    | 7 分鐘            | 煲蓋關上     |
| 加入牛油，攪拌漿攪拌，牛油就會融化。烹調 1 分鐘後，「意大利燉飯」烹調程式完成。                                      | 牛油                   | 意大利燉飯    | 1 分鐘            | 煲蓋打開     |
| 在「意大利燉飯」程式結束時，按停裝置，取出燉飯，放入盤子中，食用前撒上巴馬臣芝士。                                      | 放入盤中，撒上巴馬臣芝士 / 10 克  | 結束       | 不適用             | 煲蓋打開     |

## 意大利麵

- 煮意大利麵時，重要的是要等到水滾後才加入意大利麵。
- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「意大利麵」**功能。螢幕會在預熱後顯示預設烹調時間
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。
- 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按**「停止」**鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 如要取得最佳效果，我們不建議使用保溫功能烹調意大利麵**
- 您可使用此程式的「稍後進餐」功能

## 煎炒(手動程式)

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「煎炒」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按**「時間/溫度」**更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按**「停止」**鍵停止烹調程式

- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 保溫**：此食譜沒有自動保溫功能，使用者可以透過按下保溫按鈕手動開啟

## 慢煮

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「慢煮」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按**「時間/溫度」**更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按**「停止」**鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 保溫**：最多24小時，一定要在鍋內放入足夠的液體，以免燒焦鍋底，使食物變乾

## 蒸煮

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「蒸煮」**功能。螢幕會在預熱後顯示預設烹調時間。
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。
- 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按**「停止」**鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 您可使用此程式的「稍後進餐」功能

## 乳酪

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「乳酪」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按**「時間/溫度」**更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按**「停止」**鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 烹調結束後不設自動保溫功能。**
- 用於在耐熱玻璃容器中製作乳酪。

## 翻熱

- 此功能僅用於**翻熱**已煮熟的食物。
- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「翻熱」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。

- 時間最多以 1 小時計算，無法調整時間設定
- 按下《時間/溫度》更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按《開始》鍵。啟動烹調程式，《開始》燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按《停止》鍵停止烹調程式

#### 注意

- 冷食不應超過裝置容量的 1/2。太多的食物無法徹底加熱。重複使用「翻熱」或食物太少會導致食物燒焦，底部形成硬層。
- 建議不要翻熱濃粥，否則可能會變成糊狀。
- 不要重新翻熱長期存放的冷食品，以免產生異味。

## 保溫

### 1. 保溫功能：

#### 1.1 手動保溫：

- 您可手動按《保溫》鍵，《保溫》燈亮起，多功能烹煮鍋進入保溫狀態。

#### 1.2 自動保溫：

- 烹調結束後多功能烹煮鍋會自動進入「保溫」狀態（某些食譜除外）。「嗶」聲響起，表示程式已完成。
- 此時多功能烹煮鍋自動進入保溫狀態，《保溫》指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。
- 如果您需要預先取消烹調完成後的自動保溫：開始烹調程式之前，長按《保溫》5 秒。若要重新啟動自動保溫，請再次按下保溫按鈕 5 秒。

## 稍後進餐

- 若要使用「稍後進餐」功能，請選擇烹調程式，按「稍後進餐」鍵並選擇預設時間。
- 預設時間與烹調結束時間相對應。
- 預設的預設時間將根據所選烹調時間而變化。預設範圍為 1 至 15 小時。
- 每次按《<》和《>》鍵可以增加或減少時間。
- 當您選擇了所需的預設時間後，按《開始》鍵進入烹調狀態，《開始》指示燈將保持亮起，螢幕將顯示您選擇的小時數。

## 使用情境

### 設定邏輯：設定「稍後進餐」時間

#### 「稍後進餐」程式 #1：

- 「稍後進餐」類型程式 #1：
- 選擇一個程式並按[稍後進餐]
- 螢幕顯示預設時間長達 15 小時 (15:00)，稍後進餐指示燈閃爍。使用者可以透過按下向下箭頭或向上箭頭來調整時間。
- 按[啟動/停止]以確認並啟動程式。裝置發出「嗶」聲，立即開始加熱。螢幕顯示倒數計時，稍後進餐指示燈亮起。

#### 「稍後進餐」時間程式 #2：

- 選擇一個程式並按[稍後進餐]
- 按下稍後進餐]，螢幕顯示預設時間長達 15 小時 (15:00)，稍後進餐指示燈閃爍。使用者可以透過按下向下箭頭或向上箭頭來調整時間。
- 按[啟動/停止]以確認並啟動程式。裝置發出「嗶」聲，加熱將在接近完成時間時開始。螢幕顯示倒數計時，稍後進餐指示燈亮起。

ZH

| 設定邏輯     | 稍後進餐類型                  |
|----------|-------------------------|
| 設定「稍後進餐」 | 程式類型 #1：立即開始烹調          |
|          | 程式類型 #2 稍後開始烹調 (意大利麵、蒸) |



## 烹調程式表

#1 = 延長「稍後進餐」時間  
#2 = 延後開始

|         | 烹調食譜      | 烹調時間            |      |                   | 溫度                                  |            |                        | 攪拌  | 保溫<br>手動       | 稍後進餐<br>類型<br>#1 或 #2 | 煲蓋位置      |          | 烤架 |  |
|---------|-----------|-----------------|------|-------------------|-------------------------------------|------------|------------------------|-----|----------------|-----------------------|-----------|----------|----|--|
|         |           | 預設時間            | 可調節  | 範圍                | 預設                                  | 可調節        | 範圍                     |     |                |                       | 上層<br>位置  | 下層<br>位置 |    |  |
| 多功能烹煮功能 | 意大利燉飯     | 20分鐘            | 1分鐘  | 1分鐘-<br>25分鐘      | 160°C                               | 自動         | 自動                     | 有   | 12小時<br>(無法調節) | 否                     | 開啟或<br>關閉 | 否        |    |  |
|         | 意大利麵      | 5分鐘             | 1分鐘  | 1分鐘<br>至2小時       | 自動                                  | 否          | 不適用                    | 有   | 手動             | 類型 #2                 | 關閉        | 否        |    |  |
|         | 煎炒        | 20分鐘            | 1分鐘  | 1分鐘<br>至1小時       | 160°C                               | 10°C       | 120°C -<br>160°C       | 有   | 手動             | 否                     | 開啟或<br>關閉 | 否        |    |  |
|         | 慢煮        | 4小時             | 5分鐘  | 30分<br>鐘至12<br>小時 | 80°C                                | 10°C       | 70°C/<br>80°C/<br>90°C | 有   | 24小時<br>(無法調節) | 類型 #1                 | 關閉        | 否        |    |  |
|         | 蒸煮        | 10分鐘            | 1分鐘  | 1分鐘<br>至2小時       | 100°C                               | 否          | 否                      | 不適用 | 手動             | 類型 #2                 | 關閉        | 有        |    |  |
|         | 乳酪        | 8小時             | 15分鐘 | 1至<br>12小時        | 40°C                                | 否          | 否                      | 不適用 | 手動             | 否                     | 關閉        | 否        | 有  |  |
| 氣炸功能    | 翻熱        | 計時最多1<br>小時     | 否    | 否                 | 100°C                               | 10°C       | 80°C-<br>100°C         | 不適用 | 24小時<br>(無法調節) | 否                     | 開啟或<br>關閉 | 否        |    |  |
|         | 氣炸        | 30分鐘            | 1分鐘  | 1分<br>鐘至1<br>小時   | 180°C                               | 5°C        | 160°C-<br>200°C        | 有   | 手動             | 否                     | 關閉        | 有        |    |  |
|         | 酥脆餐點      | 15分鐘(氣<br>炸鍋時間) | 1分鐘  | 1分<br>鐘至1<br>小時   | 上層:<br>200°C<br>下層:自<br>動(保持<br>沸騰) | 僅上層<br>5°C | 僅上層<br>160°C-<br>200°C | 有   | 手動             | 否                     | 關閉        | 有        |    |  |
|         | 蒸煮與<br>酥脆 | 20分鐘(氣<br>炸鍋時間) | 1分鐘  | 5分鐘<br>至4小<br>時   | 上層:<br>200°C<br>下層:自<br>動(保持<br>沸騰) | 僅上層<br>5°C | 僅上層<br>160°C-<br>200°C | 不適用 | 手動             | 否                     | 關閉        | 有        |    |  |
|         | 燒烤        | 15分鐘            | 1分鐘  | 1分鐘<br>至1小<br>時   | 200°C                               | 5°C        | 160°C-<br>200°C        | 不適用 | 手動             | 否                     | 關閉        | 有        |    |  |
|         | 烘烤/烘培     | 45分鐘            | 5分鐘  | 5分鐘<br>至4小<br>時   | 180°C                               | 5°C        | 140°C -<br>200°C       | 不適用 | 手動             | 否                     | 關閉        | 有        |    |  |

|      | 烹調食譜 | 烹調時間                                                                                                           |      |                               | 溫度                         |      |             | 攪拌  | 保溫<br>手動 | 稍後進餐<br>類型<br>#1 或 #2 | 炭蓋位置 | 烤架       |          |
|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------|----------------------------|------|-------------|-----|----------|-----------------------|------|----------|----------|
|      |      | 預設時間                                                                                                           | 可調節  | 範圍                            | 預設                         | 可調節  | 範圍          |     |          |                       |      | 上層<br>位置 | 下層<br>位置 |
| 氣炸功能 | 麵包   | 麵包烹調程式包括發酵(固定時間和溫度): 以 40°C 加熱 50 分鐘<br>氣炸第 1 階段(固定時間 + 溫度: 200°C / 10 分鐘)<br>氣炸第 2 階段: 調校時間及溫度: 180°C / 15 分鐘 | 5分鐘  | 發酵: 固定時間和溫度<br>氣炸: 5 分鐘至 2 小時 | 發酵: 40°C (固定)<br>氣炸: 180°C | 5°C  | 160°C-200°C | 不適用 | 手動       | 否                     | 關閉   | 有        |          |
|      | 烘乾   | 8小時                                                                                                            | 30分鐘 | 1至12小時                        | 60°C                       | 10°C | 40°C-70°C   | 不適用 | 手動       | 否                     | 關閉   | 有        |          |

ZH

## 完成烹調後

- 打開煲蓋
- 處理蒸盤時必須戴上隔熱手套
- 使用裝置隨附的湯匙盛裝食物並重新蓋上煲蓋。
- 最長保溫時間是 24 小時。
- 按「停止」鍵結束保溫狀態。
- 拔下裝置插頭前先關閉電源

## 其他資訊？

裝置配備記憶功能。當斷電時，多功能烹煮鍋會記憶斷電前的烹調狀態，如果 2 秒鐘內恢復供電，它將繼續烹調過程。如果斷電持續超過 2 秒，多功能烹煮鍋將取消先前的烹調並返回待機狀態。

## 清潔及保養

清潔前，拔除裝置電源，並讓裝置冷卻。

- 內蓋還熱時請勿觸摸。
  - 如有食物黏在鍋底，可在清洗前先浸水一段時間。
  - 每次清潔後徹底擦乾內膽和其他配件。
  - 從內膽中取出攪拌槳進行清潔。建議每次使用後以溫熱的肥皂水徹底清洗攪拌槳。
  - 切勿用水清洗裝置內部，以免損壞熱力感應器。
  - **清洗鍋蓋：**
  - 重要事項：建議每次使用後清潔煲蓋內部，以避免形成後來較難去除的頑固污漬。
  - 煲蓋和密封圈 (B) 不得拆卸。
  - 建議避免使用金屬和研磨性清潔產品。
  - 要清潔密封圈周圍的任何殘留污漬，建議使用食品安全消毒濕巾、濕布或非研磨性海綿和熱水。
  - 若要清潔蒸氣出口，建議使用小瓶刷，並沾上熱水。
  - 若要清潔熱板金屬環上的發熱板上的污漬：
1. 確保從裝置拔除電源。
  2. 用加有檸檬酸的 1:20 溶液 (例如：10 毫升) 浸濕抹布擦拭發熱蓋：200 毫升水)。
  3. 啟動裝置電源並在鍋內加入 200 毫升清水。關上鍋蓋並使用「蒸煮」功能清潔 15 分鐘。
  4. 用濕布抹去任何殘留的污跡。

5. 完成清潔後，將鍋內的廢水倒出，將裝置放在通風位置直至完全乾透，然後在接駁電源。

## 內膽及蒸格

- 不建議使用砂粉及金屬海綿。
- 如有食物黏在鍋底，可在清洗前先浸水一段時間。
- 小心擦乾內膽。

## 攪拌槳

- 從內膽中取出攪拌槳進行清潔。
- 攪拌槳可用洗碗機清洗
- 建議每次使用後徹底清洗攪拌槳。

## 保養內膽

- 請按照以下指示小心使用內膽：
- 為保養內膽的品質，建議避免在裡面切割食物。
- 確保將內膽放回多功能烹煮鍋中。
- 請使用附送的湯匙或木匙，避免使用金屬器具，以免損壞內膽表層
- 首次使用或長時間使用後，內膽表層的顏色可能會改變。這種顏色的變化是由於蒸氣和水的作用造成的，對多功能烹煮鍋的使用沒有任何影響，也不會對您的健康造成危險，繼續使用是絕對安全的。

## 疑難排解

| 問題                        | 原因                                     | 解決辦法            |
|---------------------------|----------------------------------------|-----------------|
| 有指示燈未亮而且不加熱。              | 裝置未接上電源。                               | 請確保電源線已插入插座並已開啟 |
| 有指示燈未亮但亦在進行加熱             | 指示燈有連接問題或損壞。"                          | 請將裝置送交授權服務中心維修  |
| 裝置運作期間有蒸汽洩漏               | 煲蓋未正確蓋上                                | 請再次打開並蓋上煲蓋。     |
|                           | 煲蓋受損。                                  | 請將裝置送交授權服務中心維修  |
| 「自動保溫」出現故障 (裝置保持烹調模式或不加熱) | 使用者在設定過程中取消了「保溫」功能。請參閱「保溫」功能部分以了解更多資訊。 | 請將裝置送交授權服務中心維修  |

| 問題           | 原因                                           | 解決辦法                              |
|--------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| 攪拌槳出現故障      | 此功能未啟動。                                      | 按下攪拌按鈕以確認其功能。                     |
|              | 有些食譜不允許使用攪拌功能。                               | 請參閱使用指引，以確認您的食譜是否建議使用攪拌功能。        |
|              | 攪拌槳的位置不當                                     | 檢查攪拌槳和內膽之間是否有明顯間隙。如果有，請將其拆卸並重新安裝。 |
|              | 攪拌槳遇到食物就不動了                                  | 拆下攪拌槳，檢查內部是否有食物殘渣。                |
|              | 摩打出現故障。                                      | 請將裝置送交授權服務中心維修                    |
| 氣炸鍋風扇出現故障    | 氣炸鍋只有在煲蓋關閉的情況下才能運作。                          | 請關上煲蓋。請將裝置送交授權服務中心維修              |
| 氣炸鍋出現故障      | 某些功能有不同的烹調階段，氣炸鍋可能不會立即啟動。這是正常現象。             | 請參考使用指引中的烹調程式表                    |
| 蒸氣排放口有少量煙霧冒出 | 以下情況可視為正常：初次使用時。當食物中有過多的油或添加過多的油。如果內膽內有食物殘渣。 | 無需採取任何行動。                         |

如果您看到任何錯誤代碼，請聯絡授權服務中心

| 錯誤代碼 | 原因       | 產品特性                    |
|------|----------|-------------------------|
| E1   | 頂部感應器短路  | 當電源開啟時，所有功能都會立即觸發警報。    |
| E2   | 頂部感應器斷路  | 當電源開啟時，所有功能都會立即觸發警報。    |
| E3   | 底部感應器短路  | 當電源開啟時，所有功能都會立即觸發警報。    |
| E4   | 底部感應器斷路  | 當電源開啟時，所有功能都會立即觸發警報。    |
| 開蓋   | 煲蓋沒打開    | 意大利燉飯、翻熱、保溫和煎炒功能沒有開蓋警報。 |
| 無內膽  | 沒有可用的內膽。 | 當電源開啟時，所有功能都會立即觸發警報。    |

**備註：若內膽變形，請勿再使用，請前往授權服務中心更換。**

ZH



**注意**

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

إذا رأيت أي رموز خطأ، فاتصل بمركز خدمة معتمد

| رمز الخطأ    | السبب                           | سلوك المنتج                                                                                                                                      |
|--------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الخطأ 1      | المستشعر العلوي به دائرة قصر    | يتم تشغيل إنذار فوري لكل الوظائف عند تشغيل الطاقة.                                                                                               |
| E2           | المستشعر العلوي به دائرة مفتوحة | يتم تشغيل إنذار فوري لكل الوظائف عند تشغيل الطاقة.                                                                                               |
| الخطأ 3      | المستشعر السفلي به دائرة قصر    | يتم تشغيل إنذار فوري لكل الوظائف عند تشغيل الطاقة.                                                                                               |
| E4           | المستشعر السفلي به دائرة مفتوحة | يتم تشغيل إنذار فوري لكل الوظائف عند تشغيل الطاقة.                                                                                               |
| مفتوح        | فشل فتح الغطاء                  | لا يوجد إنذار عند فتح الغطاء بالنسبة إلى وظائف "Risotto" (الريزوتو)، و "Reheat" (إعادة التسخين)، و "Keep Warm" (حفظ السخونة)، و "Sauté" (القلي). |
| لا يوجد وعاء | لا يوجد وعاء متاح.              | يتم تشغيل إنذار فوري لكل الوظائف عند تشغيل الطاقة.                                                                                               |

ملاحظة: إذا كان الوعاء الداخلي غير سليم، فتوقّف عن استخدامه، واستبدله من مركز خدمة معتمد.

| المشكلة                                   | الأسباب                                                                                                                                                                     | الحلول                                                      |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| مروحة القلي بالهواء لا تعمل               | لا يمكن أن تعمل القلاية الهوائية إلا عندما يكون الغطاء مغلقاً.                                                                                                              | يُرجى إغلاق الغطاء. أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه |
| القلاية الهوائية لا تعمل                  | تتضمن بعض الوظائف مراحل طهي مختلفة. وقد لا يبدأ تشغيل القلاية الهوائية على الفور. هذا أمر طبيعي.                                                                            | راجع جدول برامج الطهي في تعليمات الاستخدام                  |
| يوجد القليل من الدخان قادم من فتحة البخار | تعد السيناريوهات التالية طبيعية: في أثناء الاستخدام الأولي، عندما يكون هناك زيت زائد في الطعام أو تتم إضافة كمية زائدة من الزيت إليه. إذا كانت هناك بقايا طعام داخل الوعاء. | لا توجد حاجة إلى اتخاذ إجراء.                               |

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| المشكلة                                                                       | الأسباب                                                                                                                                                                | الحلول                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| مصباح المؤشر مطفأ والجهاز لا يعمل على التسخين.                                | الجهاز غير موصل بالطاقة.                                                                                                                                               | يُرجى التأكد من توصيل سلك الطاقة بالمقبس وتشغيله                                                      |
| مصباح المؤشر مطفأ والجهاز يعمل على التسخين                                    | مصباح المؤشر تالف أو توجد مشكلات متعلقة بالاتصال فيه.                                                                                                                  | أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه                                                               |
| يحدث تسرب للبخر في أثناء الاستخدام                                            | تم إغلاق الغطاء بشكل غير صحيح                                                                                                                                          | يُرجى فتح الغطاء وإغلاقه مرة أخرى.                                                                    |
|                                                                               | الغطاء تالف.                                                                                                                                                           | أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه                                                               |
| فشل وظيفة حفظ سخونة التلقائي (يظل الجهاز في وضع الطهي أو لا يعمل على التسخين) | تم إلغاء وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) من قبل المستخدم في أثناء الإعداد. يُرجى الرجوع إلى القسم الخاص بوظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) للحصول على مزيد من المعلومات. | أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه                                                               |
| ذراع التقليل لا تعمل                                                          | لم يتم تفعيل الوظيفة.                                                                                                                                                  | اضغط على زر التقليل للتحقق من وظائفه.                                                                 |
|                                                                               | لا يُسمح بالتقليل في بعض الوصفات.                                                                                                                                      | راجع تعليمات الاستخدام للتحقق مما إذا كان التقليل موصى به في الوصفة أم لا.                            |
|                                                                               | ذراع التقليل غير مثبتة في موضعها بشكل صحيح                                                                                                                             | تحقق من وجود أي فجوة كبيرة بين ذراع التقليل والوعاء. إذا وجدت فجوة، فقم بتفكيك الذراع وإعادة تثبيتها. |
|                                                                               | توقفت ذراع التقليل عن تحريك الطعام                                                                                                                                     | أزل ذراع التقليل لفحص وجود أي بقايا طعام في الداخل.                                                   |
|                                                                               | المحرك معطل.                                                                                                                                                           | أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه                                                               |

- لتنظيف مخرج البخار، يوصى باستخدام فرشاة صغيرة مخصصة لغسل الزجاجات، مغموسة في الماء الساخن.
- لتنظيف البقع الموجودة على لوح التسخين وعلى الحلقة المعدنية للوح الساخن:

1. تأكد من فصل الطاقة عن الجهاز.
2. استخدم قطعة قماش مبللة لمسح غطاء السخان، مع وضع كمية صغيرة من محلول من الماء وحمض الستريك بتركيز 20:1 على قطعة القماش (على سبيل المثال، 10 مل من حمض الستريك: 200 مل من الماء).
3. شغل الجهاز وأضف 200 مل من الماء النظيف إلى الوعاء. أغلق الغطاء واستخدم وظيفة "Steam" (الطهي بالبخار) للتنظيف بالبخار لمدة 15 دقيقة.
4. استخدم قطعة قماش مبللة لمسح أي بقع متبقية.
5. بعد التنظيف، اسكب المياه المستعملة من الوعاء وضع الجهاز في منطقة جيدة التهوية ليجف جيداً قبل إعادة توصيله بالطاقة واستخدامه.

## الوعاء وسلة البخار

- لا يوصى باستخدام مساحيق التنظيف والإسفنجات المعدنية للتنظيف.
- إذا التصق الطعام بقات الوعاء، فيمكنك وضع الماء فيه وتركه منقوعاً بعض الوقت قبل غسله.
- جفف الوعاء بعناية.

## ذراع التقليل

- أزل ذراع التقليل من الوعاء لتنظيفه.
- يمكن غسل ذراع التقليل بأمان في غسالة الأطباق.
- يوصى بغسل ذراع التقليل جيداً بعد كل استخدام.

## الاعتناء بالوعاء بالنسبة

- إلى الوعاء، احرص على اتباع التعليمات أدناه:
- لضمان الحفاظ على جودة الوعاء، يوصى بعدم تقطيع الطعام بداخله.
- تأكد من إعادة وضع الوعاء في جهاز الطهي متعدد الوظائف.
- استخدم الملعقة الملحقة بالجهاز أو ملعقة خشبية، ولا تستخدم ملعقة معدنية؛ لتجنب إتلاف سطح الوعاء
- قد يتغير لون سطح الوعاء بعد الاستخدام للمرة الأولى أو بعد الاستخدام لفترة أطول. ينتج هذا التغير في اللون عن حركة البخار والماء، ولا يؤثر ذلك في استخدام جهاز الطهي متعدد الوظائف، ولا يشكّل خطراً على صحتك، ويظل الجهاز آمناً تماماً ويمكنك الاستمرار في استخدامه.

| قوائم الطهي      | مدة الطهي                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              | درجة الحرارة                                                                                                 |                   |                                            | تقليب                                       | حفظ<br>السخونة<br>اليدي | نوع الوجبة<br>اللاحقة<br>أو #1 #2 | وضع الغطاء | الرف   |                  |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|------------|--------|------------------|
|                  | الوقت<br>الافتراضي                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | قابلية الضبط | النطاق                                                                                                       | افتراضي           | قابلية الضبط                               |                                             |                         |                                   |            | النطاق | الموضع<br>العلوي |
| تجفيف            | 8 ساعات                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | دقيقة 30     | ساعة - 12<br>ساعة                                                                                            | درجة 60°<br>مئوية | درجات 10°<br>مئوية                         | درجة مئوية 40°<br>درجة مئوية 70° -<br>مئوية | لا يوجد                 | لا                                | مغلق       | نعم    |                  |
|                  | وظيفة Air Fry (العلوي بالهواء)                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |                                                                                                              |                   |                                            |                                             |                         |                                   |            |        |                  |
| Bread<br>(الخبز) | ينضمن برنامج<br>الطهي "Bread"<br>(الخبز) وقت<br>التخمير (وقت<br>وندرجة حرارة<br>إلى: 40°<br>درجة مئوية<br>لمدة 50 دقيقة<br>المرحلة 1 القلي<br>بالهواء<br>الوقت 4 درجة<br>(الحرارة التباين<br>درجة 200°<br>مئوية 10/ دقائق<br>المرحلة 2 القلي<br>بالهواء ضبط<br>الوقت ودرجة<br>الحرارة:<br>درجة 180°<br>لمدة<br>دقيقة 15/ | 5 دقائق      | وقت<br>التخمير:<br>الوقت<br>وندرجة<br>الحرارة<br>التباين<br>القلي<br>بالهواء:<br>من 5<br>دقائق إلى<br>ساعتين | درجات 5°<br>مئوية | درجة 160°<br>مئوية -<br>درجة 200°<br>مئوية | لا يوجد                                     | لا                      | مغلق                              | نعم        |        |                  |

## عند انتهاء وقت الطهي

- افتح الغطاء
- يجب استخدام قفازات الفرن عند التعامل مع سلة البخار
- قدّم الطعام باستخدام الملعقة الملحقة بالجهاز، ثم أغلق الغطاء.
- يمكنك حفظ السخونة مدة 24 ساعة بحد أقصى.
- اضغط على زر «STOP» (إيقاف التشغيل) لإيقاف تشغيل وضع "keep warm" (حفظ السخونة).
- اضغط على زر الطاقة لإيقاف التشغيل قبل فصل الجهاز عن التيار الكهربائي

## معلومات عامة ومتنوعة

الجهاز مزود بوظيفة الذاكرة. في حالة انقطاع الطاقة، يقوم جهاز الطهي متعدد الوظائف بحفظ وضع الطهي قبل الفصل مباشرة، وستتابع عملية الطهي إذا تم إعادة توصيله بالطاقة في غضون ثانيتين. إذا استمر انقطاع الطاقة لأكثر من ثانيتين، فسيؤدي جهاز الطهي متعدد الوظائف وضع الطهي السابق، وسيعود إلى وضع الاستعداد.

## التنظيف والصيانة

- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل تنظيفه.
- لا تلمس الغطاء الداخلي عندما يكون ساخناً.
- إذا كان الطعام ملتصقاً بقاع الوعاء، فيمكنك سكب قليل من الماء في الوعاء وتركه منقوعاً بعض الوقت قبل غسله.
- جفف وعاء الطهو والملحقات الأخرى جيداً بعد كل تنظيف.
- أزل ذراع التقليب من الوعاء لتنظيفها. يوصى بغسل ذراع التقليب جيداً بعد كل استخدام في الماء الساخن والصابون.
- لا تستخدم الماء لتنظيف الجزء الداخلي لهيكل الجهاز؛ إذ قد يؤدي ذلك إلى تلف مستشعر الحرارة. تنظيف الغطاء:-
- مهم:**
- يوصى بتنظيف الجزء الداخلي من الغطاء بعد كل استخدام لتجنب تراكم البقع الصلبة التي سيصبح من الصعب إزالتها.
- لا ينبغي تفكيك الغطاء وختم منع التسرب.
- يوصى بتجنب منتجات التنظيف المعدنية والكاشطة.
- لتنظيف أي بقايا أو أوساخ موجودة حول ختم منع التسرب، يوصى باستخدام مناديل تطهير وتعقيم آمنة على الأطعمة أو قطعة قماش مبللة أو إسفنجة غير كاشطة مع الماء الساخن.

- # 1 = تمديد وقت الوجبة
- # 2 = تأخير بدء الطهي

سيناريو الاستخدام  
منطق الإعداد: حدد وقت وظيفة "Later meal"  
(الوجبة اللاحقة)

### برنامج مع وجبة لاحقة #1:

- برنامج مع نوع الوجبة اللاحقة #1:
- حدد برنامجًا واضغط على [LATER MEAL] (الوجبة اللاحقة)
- تعرض الشاشات الوقت الافتراضي حتى 15 ساعة (15:00)، ويومض مصباح الوجبة اللاحقة. يمكن للمستخدم ضبط الوقت عن طريق الضغط على السهم إلى أسفل أو السهم إلى أعلى.
- اضغط على [START/STOP] (بدء التشغيل/إيقاف التشغيل) للتحقق من صحة البرنامج وتشغيله. يُصدر الجهاز أصوات صفير، ويبدأ تشغيل وضع التسخين على الفور. تعرض الشاشة العد التنازلي ويضيء مصباح الوجبة اللاحقة.

## برنامج مع وقت الوجبة اللاحقة #2:

- حدد برنامجًا واضغط على [LATER MEAL] (الوجبة اللاحقة)
- اضغط على [LATER MEAL] (الوجبة اللاحقة)، تعرض الشاشات الوقت الافتراضي حتى 15 ساعة (15:00)، ويومض مصباح الوجبة اللاحقة. يمكن للمستخدم ضبط الوقت عن طريق الضغط على السهم إلى أسفل أو السهم إلى أعلى.
- اضغط على [START/STOP] (بدء التشغيل/إيقاف التشغيل) للتحقق من صحة البرنامج وتشغيله. يُصدر الجهاز أصوات صغيرة، وسيبدأ تشغيل وضع التسخين في وقت لاحق أقرب إلى وقت الانتهاء. تعرض الشاشة العد التنازلي ويضيء مصباح الوجبة اللاحقة.

| الرف             |                  | وضع الفطاء       | نوع الوجبة<br>الدرجة<br>الوقت #2 أو #1 | حفظ<br>السخونة<br>البديوي         | لتعليق  | درجة الحرارة                                                                           |                                                                  |                                                                      | مدة الطهي                           |              | قوائم الطهي                               |                                                           |
|------------------|------------------|------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| الموقع<br>السفلي | الموقع<br>العلوي |                  |                                        |                                   |         | الوقت<br>الافتراضي                                                                     | قابلية الضغط                                                     | الضغط                                                                | الوقت<br>الافتراضي                  | قابلية الضغط |                                           |                                                           |
| لا               | لا               | مفتوح أو<br>مغلق | لا                                     | ساعة 12<br>غير قابلة<br>(للتعديل) | نعم     | تلقائي                                                                                 | تلقائي                                                           | 160°<br>درجة<br>مئوية                                                | دقيقة<br>واحدة -<br>25 دقيقة        | دقيقة واحدة  | 20                                        | أطباق<br>الرزوتو                                          |
| لا               | لا               | مغلق             | النوع #2                               | التشغيل<br>البديوي                | نعم     | لا يوجد                                                                                | لا                                                               | تلقائي                                                               | دقيقة<br>واحدة -<br>ساعتان          | دقيقة واحدة  | 5 دقائق                                   | المعكرونة                                                 |
| لا               | لا               | مفتوح أو<br>مغلق | لا                                     | التشغيل<br>البديوي                | نعم     | درجة 120°<br>مئوية -<br>160° درجة<br>مئوية                                             | درجات 10°<br>مئوية                                               | 160°<br>درجة<br>مئوية                                                | دقيقة<br>واحدة -<br>ساعة -<br>واحدة | دقيقة واحدة  | 20                                        | القلي                                                     |
| لا               | لا               | مغلق             | النوع #1                               | ساعة 24<br>غير قابلة<br>(للتعديل) | نعم     | درجة 70°<br>مئوية - 80°<br>درجة مئوية<br>درجة مئوية /90°                               | درجات 10°<br>مئوية                                               | 80°<br>درجة<br>مئوية                                                 | دقيقة 30<br>- 12 -<br>ساعة          | دقائق 5      | 4 ساعات                                   | Slow Cook<br>(البطيخ)                                     |
| نعم              | نعم              | مغلق             | النوع #2                               | التشغيل<br>البديوي                | لا يوجد | لا                                                                                     | لا                                                               | 100°<br>درجة<br>مئوية                                                | دقيقة<br>واحدة -<br>ساعتان          | دقيقة واحدة  | 10 دقائق                                  | Stream<br>(الطهي<br>بالبخار)                              |
| لا               | نعم              | مغلق             | لا                                     | التشغيل<br>البديوي                | لا يوجد | لا                                                                                     | لا                                                               | درجة 40°<br>مئوية                                                    | ساعة 12 -<br>ساعة 15                | دقيقة 8      | 8 ساعات                                   | الزبادي                                                   |
| لا               | لا               | مفتوح أو<br>مغلق | لا                                     | ساعة 24<br>غير قابلة<br>(للتعديل) | لا يوجد | درجة مئوية 80°<br>- 100° درجة<br>مئوية                                                 | درجات 10°<br>مئوية                                               | 100°<br>درجة<br>مئوية                                                | لا                                  | لا           | العد الساعدي<br>بحد<br>أقصى ساعة<br>واحدة | Reheat<br>(إعادة<br>التسخين)                              |
| نعم              | نعم              | مغلق             | لا                                     | التشغيل<br>البديوي                | نعم     | درجة 160°<br>مئوية - 200°<br>درجة مئوية                                                | درجات 5°<br>مئوية                                                | 180°<br>درجة<br>مئوية                                                | دقيقة<br>واحدة -<br>ساعة -<br>واحدة | دقيقة واحدة  | 30                                        | القلي بالهواء                                             |
| نعم              | نعم              | مغلق             | لا                                     | التشغيل<br>البديوي                | نعم     | في الوضع<br>200° درجة<br>مئوية<br>الطهي فقط<br>160° درجة<br>مئوية - 200°<br>درجة مئوية | في الوضع<br>5° درجات<br>مئوية<br>الطهي فقط<br>180° درجة<br>مئوية | في الوضع<br>200°<br>درجة<br>مئوية<br>الطهي فقط<br>180° درجة<br>مئوية | دقيقة<br>واحدة -<br>ساعة -<br>واحدة | دقيقة واحدة  | 15                                        | Crispy<br>Meal<br>(المقرمشة)                              |
| نعم              | نعم              | مغلق             | لا                                     | التشغيل<br>البديوي                | لا يوجد | في الوضع<br>200° درجة<br>مئوية<br>الطهي فقط<br>160° درجة<br>مئوية - 200°<br>درجة مئوية | في الوضع<br>5° درجات<br>مئوية<br>الطهي فقط<br>180° درجة<br>مئوية | في الوضع<br>200°<br>درجة<br>مئوية<br>الطهي فقط<br>180° درجة<br>مئوية | دقائق 4 -<br>5 ساعات                | دقيقة واحدة  | 20                                        | Stream<br>& Crisp<br>(الطهي<br>بالبخار والقلي<br>المقرمش) |
| نعم              | نعم              | مغلق             | لا                                     | التشغيل<br>البديوي                | لا يوجد | درجة 160°<br>مئوية - 200°<br>درجة مئوية                                                | درجة مئوية 5°                                                    | درجة 200°<br>مئوية                                                   | دقيقة<br>واحدة -<br>ساعة -<br>واحدة | دقيقة واحدة  | 15                                        | الشواء                                                    |
| نعم              | نعم              | مغلق             | لا                                     | التشغيل<br>البديوي                | لا يوجد | درجة 140°<br>مئوية - 200°<br>درجة مئوية                                                | درجات 5°<br>مئوية                                                | درجة 180°<br>مئوية                                                   | دقائق 5 -<br>4 ساعات                | دقائق 4      | 45                                        | Roast<br>/ Bake<br>(التحميص/<br>الخبز)                    |

- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- لا تتوافر وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) تلقائيًا عند انتهاء وقت الطهي.
- تتيح لك هذه الوظيفة صناعة الزبادي في أوعية زجاجية مقاومة لحرارة الفرن.

## Reheat (إعادة التسخين)

- هذه الوظيفة مخصصة لإعادة تسخين الطعام المطبوخ فقط.
- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Reheat» (إعادة التسخين). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- يُحسب بحد أقصى ساعة واحدة للوقت، ولا يمكن تعديل إعداد الوقت
- اضغط على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي

## تنبيه

- 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 قد تتحول إلى عجينة.
- لا تقم بإعادة تسخين الطعام البارد المخزن لفترة طويلة تجنبًا لانبعاث رائحة كريهة.

## حفظ السخونة

### 1. وظيفة حفظ السخونة:

#### 1.1 حفظ السخونة اليدوي:

- يمكنك الضغط على زر «Keep warm» (حفظ السخونة) يدويًا، حيث يضيء مصباح وظيفة "Keep Warm" (حفظ السخونة)، ويدخل جهاز الطهي متعدد الوظائف في وضع حفظ السخونة.

## 1.2 حفظ السخونة التلقائي:

- يدخل الجهاز في وضع "keep warm" (حفظ السخونة) تلقائيًا عند انتهاء وقت الطهي (مع استبعاد بعض قوائم الطعام). سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- عندئذ يدخل جهاز الطهي متعدد الوظائف في وضع "keep warm" (حفظ السخونة) تلقائيًا، ويضيء مؤشر "Keep Warm" (حفظ السخونة)، ثم تبدأ الشاشة العد التنازلي لوقت حفظ السخونة.
- في حال كنت بحاجة إلى إلغاء وظيفة حفظ السخونة التلقائية سابقًا عند الانتهاء من الطهي: اضغط لفترة طويلة على «Keep warm» (حفظ السخونة) لمدة 5 ثوانٍ قبل بدء تشغيل برنامج الطهي. وإذا أردت إعادة تشغيل وضع حفظ السخونة التلقائي، فاضغط مرة أخرى على زر "Keep warm" (حفظ السخونة) لمدة 5 ثوانٍ.

## LATER MEAL (الوجبة اللاحقة)

- لاستخدام وظيفة "Later meal" (الوجبة اللاحقة)، اختر برنامج طهي واضغط على المفتاح «Later meal» (الوجبة اللاحقة) واختر الوقت المحدد سابقًا.
- يتوافق الوقت المحدد سابقًا مع وقت انتهاء الطهي.
- سيتغير الوقت المحدد سابقًا الافتراضي وفقًا لوقت الطهي المحدد. يبدأ النطاق الزمني للإعداد السابق من ساعة واحدة حتى 15 ساعة.
- كل ضغطة على زر «>» و«<» تزيد الوقت أو تقلله.
- عند اختيار الوقت المحدد سابقًا الذي ترغب فيه، اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل) لكي يدخل الجهاز في وضع الطهو، وحينها سيظل مؤشر «Start» (بدء التشغيل) مضيئًا وستعرض الشاشة عدد الساعات التي اخترتها.

| أنواع الوجبات اللاحقة                                       | منطق الإعداد                              |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| نوع البرنامج #1: بدء الطهي على الفور                        | تعيين وظيفة «Later meal» (الوجبة اللاحقة) |
| نوع البرنامج #2: بدء الطهي لاحقًا (المعكرونة والطهي البخار) |                                           |



## المعكرونة

- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل)، شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **Keep warm (حفظ السخونة):** حتى 24 ساعة، تأكد من وضع كمية كافية من السائل في الوعاء لتجنب حرق قاع الوعاء وتجفيف الطعام

## Steam (الطهي بالبخار)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Steam» (الطهي بالبخار). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي بعد التسخين السابق.
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي.
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل)، شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- يمكن استخدام وظيفة «Later Meal» (الوجبة اللاحقة) في هذا البرنامج

## Yoghurt (الزبادي)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Yoghurt» (الزبادي). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي.
- اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل)، شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي

- لطهي المعكرونة، من المهم الانتظار حتى يصل الماء إلى درجة الغليان قبل إضافة المعكرونة.

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Pasta» (المعكرونة). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي بعد التسخين السابق
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي.
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل)، شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.

- للحصول على أفضل النتائج، لا يُنصح باستخدام وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) عند طهي المعكرونة

- يمكن استخدام وظيفة «Later Meal» (الوجبة اللاحقة) في هذا البرنامج

## القلي (البرمجة اليدوية)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Saute» (القلي). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي.
- اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل)، شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.

- **Keep warm (حفظ السخونة):** لا تتوفر وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) تلقائيًا لهذه الوصفة، يمكن للمستخدم تشغيلها يدويًا عن طريق الضغط على زر "keep warm" (حفظ السخونة)

## Slow Cook (الطهي البطيء)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Slow Cook» (الطهي البطيء). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي

## أطباق الريزوتو واضغط

- على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Risotto» (الريزوتو). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة.
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- يُرجى اتباع الخطوات التالية للحصول على طبق ريزوتو مثالي باستخدام برنامج الطهي المخصص هذا
- للحصول على أفضل النتائج نوصي باستخدام وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) لمدة أقصاها 6 ساعات.
- **Keep warm (حفظ السخونة):** للحصول على أفضل النتائج نوصي باستخدام وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) لمدة أقصاها 6 ساعات.

## وصفة الريزوتو الموصى بها

| وصف الخطوة                                                                                                               | المكون / الكمية     | برنامج الطهو   | وقت / درجة حرارة الطهو     | وضع الغطاء   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|----------------------------|--------------|
| شغل برنامج "Risoto" (الريزوتو) وأضف الزيت.                                                                               | زيت الزيتون / 35 جم | أطباق الريزوتو | دقيقتان / 160 درجة مئوية   | الغطاء مفتوح |
| أضف البصل المفروم. سيكون جاهزاً عندما يكون لونه ذهبياً وليس بنياً. يتم استخدام هذه الخطوة لتبخير الماء الموجود في البصل. | البصل / 70 جم       | أطباق الريزوتو | دقيقة / 2.5 160 درجة مئوية | الغطاء مفتوح |

| وصف الخطوة                                                                                                                                                                                                                                                  | المكون / الكمية                                     | برنامج الطهو   | وقت / درجة حرارة الطهو     | وضع الغطاء   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------|----------------------------|--------------|
| أضف الفطر المقطّع شرائح. يتم استخدام هذه الخطوة لتبخير الماء الموجود في الفطر.                                                                                                                                                                              | الفطر الأبيض / 70 جم                                | أطباق الريزوتو | دقيقتان / 160 درجة مئوية   | الغطاء مفتوح |
| أضف الأرز. تتمثل هذه الخطوة في طهي الأرز في الزيت حتى تحصل على أرز شفاف.                                                                                                                                                                                    | أرز الأريوريو / 150 جم                              | أطباق الريزوتو | 3.5 دقائق / 160 درجة مئوية | الغطاء مفتوح |
| في هذه الخطوة، نضيف النبيذ الأبيض ونتركه حتى يتبخر تماماً.                                                                                                                                                                                                  | النبيذ الأبيض الجاف / 50 جم                         | أطباق الريزوتو | دقيقتان / 160 درجة مئوية   | الغطاء مفتوح |
| أضف السائل، ثم افتح الغطاء وشغل برنامج "Risotto" (الريزوتو). يجب أن يتم التقليب بشكل متقطع حتى لا يتم تحريك الحبوب بشكل مستمر ما قد يؤدي إلى تكسرها. للتأكد من أن الريزوتو أصبح جاهزاً، إسحب الملعقة عبر الريزوتو، ويجب أن تعود حبوب الأرز إلى مكانها ببطء. | مرق الخضراوات / 400 جم                              | أطباق الريزوتو | 7 دقائق                    | الغطاء مغلق  |
| أضف الزبدة وسوف تُحركها ذراع التقليب حتى تذوب. وبعد دقيقة واحدة من الطهي، يكون برنامج الطهي "Risoto" (الريزوتو) قد انتهى.                                                                                                                                   | الزبدة                                              | أطباق الريزوتو | دقيقة واحدة                | الغطاء مفتوح |
| عند انتهاء برنامج "Risoto" (الريزوتو)، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وأخرج الريزوتو، وضعه في الطبق، ثم أضف الجبنة البارميزان قبل التقديم.                                                                                                                          | ضع الريزوتو في الطبق وأضف الجبنة البارميزان / 10 جم | انتهى البرنامج | لا يوجد                    | الغطاء مفتوح |

## GRILL (الشوي)

- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي للقلاية الهوائية. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة حرارة القلاية الهوائية
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- يتضمن برنامج الطهي "Bread" (الخُبز) وقت التخمر وهو وقت ودرجة حرارة ثابتان: 40 درجة مئوية لمدة 50 دقيقة المرحلة 1 للقلي بالهواء: 200 درجة مئوية لمدة 10 دقائق المرحلة 2 للقلي بالهواء: ودرجة الحرارة القابلان للضبط: 180° درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. للحصول على إرشادات مفصلة، يُرجى اتباع تعليمات الوصفات الموجودة على التطبيق.
- **موضع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي والموضع السفلي
- لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

## Roast/ Bake (التحميص/الخَبز)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Roast/ Bake» (التحميص/الخَبز). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **موضع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي والموضع السفلي
- لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).
- **Bread (الخُبز)**
- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Bread» (الخُبز). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Grill» (الشواء). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **موضع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي والموضع السفلي
- لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Roast/ Bake» (التحميص/الخَبز). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **موضع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي والموضع السفلي
- لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

## Bread (الخُبز)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Bread» (الخُبز). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي

AR

- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) ﷲ لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) ﷲ لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة.
- اضغط على مفتاح «Start». شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت. **للحصول على أداء الطهي الأمثل، والحفاظ على قوام الطعام، لا تبدأ ذراع التقليب في الدوران حتى 10 دقائق بعد بدء عملية الطهي.**
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي إذا كنت ترغب في التوقف فورًا، وإلا فإنه سيتوقف تلقائيًا بعد انتهاء الطهي.
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **ملاحظة:** استخدم هذه الوظيفة دائمًا مع الزيت والطعام معًا. عند استخدام الزيت فقط، قد يحدث عطل أو قد تتعرض لخطر.
- **موضوع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي (عند تفعيل ذراع التقليب) والموضع السفلي
- \* يرجى إزالة ذراع التقليب في أثناء استخدام الصينية في الموضع السفلي لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

## Crispy meal (الوجبة المقرمشة)

1. يعرض الجهاز وقت الطهي الكامل بشكل افتراضي. يقلي الجهاز الطعام بالهواء من الأعلى ويسخن من الأسفل للحصول على وجبة مقرمشة.
  2. اضغط على رمز "Time" (الوقت) لتعيين وقت الطهي. بمجرد بدء الطهي، ستظهر الشاشة الوقت المتبقي.
- برنامج الطهي "Crispy Meal" (الوجبة المقرمشة) - الوقت الافتراضي لبرنامج "Air fry" (القلي بالهواء): 15 دقيقة (بدء العرض عند تعيين الوقت) | Preheating+Steaming (التسخين السابق + الطهي بالبخار): 10 دقائق
- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Crispy meal» (الوجبة المقرمشة). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
  - اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي للقلية الهوائية. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة حرارة القلية الهوائية

- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **موضوع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي (عند تشغيل ذراع التقليب) والموضع السفلي
- \* يرجى إزالة ذراع التقليب في أثناء استخدام الصينية في الموضع السفلي ستكون وظيفة التقليب «Off» (قيد إيقاف التشغيل) بشكل افتراضي
- لتجنب وضع المستخدم للصينية في الموضع السفلي وتفعيل ذراع التقليب عن طريق الخطأ
- لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

## Steam & Crisp (الطهي بالبخار والقلي المقرمش)

1. يعرض الجهاز وقت الطهي الكامل بشكل افتراضي
  2. اضغط على رمز "Time" (الوقت) لتعيين وقت الطهي. بمجرد بدء الطهي، ستظهر الشاشة الوقت المتبقي.
- وقت القلي بالهواء الافتراضي لبرنامج الطهي "Steam & Crisp" (الطهي بالبخار والقلي المقرمش) هو 20 دقيقة | Preheating+Steaming (التسخين السابق + الطهي بالبخار): 20 دقيقة
- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Steam & Crisp» (الطهي بالبخار والقلي المقرمش). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
  - اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي للقلية الهوائية. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة حرارة القلية الهوائية
  - اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
  - اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
  - **موضوع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي والموضع السفلي
  - لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

## الإدارة السليمة

سوف يُصدر جهاز مالتي كوك لديك أصوات صفير عندما يتم تشغيله أو إيقاف تشغيله، وعند تشغيل برنامج، وعند انتهاء البرنامج، وعندما يعرض جهاز مالتي كوك رمز خطأ.

قم بتفعيل الأصوات لكل شيء عن طريق الضغط لفترة طويلة على «Later Meal» (الوجبة اللاحقة) و«time/Temp» (الوقت/درجة الحرارة) معاً لمدة 3 ثوانٍ.

## كيف تبدأ؟

## معلومات عامة

• Temp/Timer (درجة الحرارة/المؤقت) => مفاتيح الخيارات المشتركة  
▽ و △

- العمليات التي تتطلب إصدار صفير
- 1. Start «☞» = "صفير" مرة واحدة قصيرة
- 2. أصوات الصفير الرئيسية «☞» = في أثناء تشغيل المستخدم للجهاز (تحديد البرنامج/ضبط الوقت ودرجة الحرارة)
- 3. بعد برنامج الطبخ «☞» = "صوت الانتهاء"
- 4. خطأ «☞» = "صفير" مرتان

- إذا كان وضع "Stir" (التقليب) قيد التشغيل بشكل افتراضي، فيضيء مؤشر "Stir" (التقليب) ويبقى مضيئاً في أثناء الطهي. إذا قمت بإيقاف تشغيل وضع "Stir" (التقليب)، فإن ضوء "Stir" (التقليب) سينطفئ => إيقاف تشغيل وضع "Stir" (التقليب) لا يؤثر في البرامج المحددة الأخرى

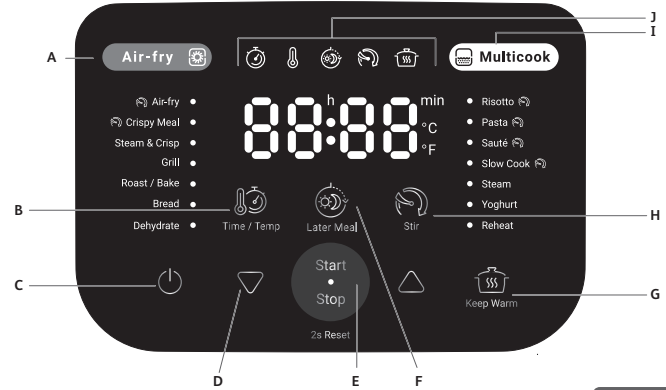
## حالة الإضاءة:

1. الإضاءة الثابتة - حالة التشغيل
2. الإضاءة الوامضة - تحديد الحالة

## الاستخدام

## Air-fry (القلي بالهواء) (البرمجة اليدوية)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Air Fry» (القلي بالهواء). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.



## الوصف

| الإعداد | الوصف                                                                                                                      | AR |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| أ       | يشير إلى برنامج الطهي مع وظيفة Air fryer (القلية الهوائية)                                                                 |    |
| ب       | اضغط عليه لضبط الوقت ودرجة الحرارة                                                                                         |    |
| ج       | إيقاف التشغيل                                                                                                              |    |
| د       | استخدام السهم إلى أعلى وأسفل لاختيار برنامج الطهي وضبط الوقت ودرجة الحرارة                                                 |    |
| هـ      | زر "Start / Stop" (بدء التشغيل/إيقاف التشغيل) اضغط عليه لفترة طويلة لمدة ثانيتين لإعادة الضبط                              |    |
| و       | Later meal (الوجبة اللاحقة)                                                                                                |    |
| ز       | Keep warm (حفظ السخونة)                                                                                                    |    |
| ح       | تشغيل/إيقاف تشغيل وظيفة "Stir" (التقليب)                                                                                   |    |
| ط       | يشير إلى برنامج الطهي مع وظيفة Multicooker (الطهي متعدد الوظائف)                                                           |    |
| ي       | يعرض الوقت، ودرجة الحرارة، وأوضاع "LATER MEAL" (الوجبة اللاحقة)، و"STIR" (التقليب)، و"KEEP WARM" (حفظ السخونة) قيد التشغيل |    |



- لا تلمس عنصر التسخين الموجود في الجزء السفلي من الجهاز، أو اللوح المعدني الموجود على الجزء الداخلي من الغطاء عندما يكون المنتج متصلاً بالكهرباء 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 12
- استخدم فقط الوعاء الداخلي الملحق بالجهاز.
- لا تصب الماء أو تضع المكونات في الجهاز مع عدم وجود الوعاء بداخله.
- يجب ألا يتجاوز الحد الأقصى من الماء والمكونات أعلى علامة (4 لترات) داخل الوعاء - الشكل 8

## 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 اخترت استخدام كابل على مسؤوليتك الخاصة، فلا تستخدم إلا كابل تمديد بحالة جيدة ومزوداً بقابس مؤرض ومتوافقاً مع قدرة الجهاز.
- لا تفصل الجهاز عن التيار عن طريق سحب السلك.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- حماية البيئة
- هذا الجهاز مُصمم للعمل لعدة أعوام. لكن عند اتخاذ قرار باستبداله، 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 الجهاز على مواد قيّمة يمكن استغلالها أو إعادة تدويرها.
- ♻️ اترك الجهاز في أقرب نقطة تجميع نفايات مدنية محلية.

## الاستخدام

- استخدم سطح عمل مستويًا وثابتًا ومقاومًا للحرارة بحيث يكون بعيدًا عن أي رذاذ للماء وأي مصادر للحرارة.

- لا تحرّك الجهاز أبدًا عندما لا يزال يحتوي على طعام ساخن.
- لا تعتمد إلى تشغيل جهازك مطلقًا عندما يكون فارغًا.
- لا تترك الجهاز أبدًا دون مراقبة في أثناء توصيله وتشغيله.
- عند استخدام الجهاز للمرة الأولى، قد تنبعث رائحة غير ضارة منه. ولن يؤثر هذا الأمر في استخدام الجهاز وسرعان ما ستختفي الرائحة.

### قبل أول استخدام

#### أخرج الجهاز من عبوته

- أزل كل الملصقات الموجودة على المنتج.
- أخرج الجهاز من عبوته، إلى جانب كل الملحقات والمستندات المطبوعة.
- افتح الغطاء بالضغط على زر الفتح الموجود على الهيكل في الجزء العلوي من الغطاء- الشكل 1. **اقرأ التعليمات واتبع طريقة التشغيل بعناية.**
- يُرجى ملاحظة: يجب استخدام حلقة السيليكون حول الصينية أثناء الطهي.

#### نظف الجهاز أزل

- الوعاء - الشكل 2 والملحقات وكل المواد البلاستيكية والإضافات من المنتج.
- نظف الوعاء باستخدام إسفنجة وسائل تنظيف.
- امسح السطح الخارجي للجهاز ولوح السيراميك الموجود في الغطاء والغطاء باستخدام قطعة قماش مبللة.
- جففها بعناية.
- أعد كل العناصر إلى مكانها الأصلي.

### تعليمات بخصوص الجهاز وكل الوظائف

- امسح الجهة الخارجية من الوعاء بعناية (خصوصًا قاع الوعاء). تأكد من عدم وجود بقايا غريبة أو سوائل تحت الوعاء وعلى عنصر التسخين - الشكل 7.
- ضع الوعاء في الجهاز، وتأكد من وضعه بشكل صحيح - الشكل 6.
- أحكم غلق الغطاء في مكانه، وتأكد من سماع صوت "تكة".
- اتبع التعليمات الموجودة في قسم "كيفية البدء" لتعيين قائمة الطهي الخاصة بك وراجع كل قائمة للحصول على مزيد من التفاصيل حول الاستخدام الموصى به.

- تنبيه: يتأثر سطح عنصر التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- تنبيه: يتسبب الاستخدام الخاطئ للجهاز في التعرض لمخاطر حدوث إصابات.
- تنبيه: تجنب سكب السوائل على الموصل (بحسب الطراز).
- تحذير: احتفظ بالجهاز بعيدًا عن متناول أيدي الأطفال، خاصة في أثناء الاستخدام وعند انتظار الجهاز ليبرد.
- يجب عدم غمر الجهاز في الماء أو في أي سوائل أخرى.
- **حرصًا على سلامتك، هذا الجهاز متوافق مع المعايير واللوائح المعمول بها (التوجيهات المتعلقة بالجهد الكهربائي المنخفض والتوافق الكهرومغناطيسي والمواد التي تلامس الأطعمة والمتعلقة بالبيئة وما إلى ذلك).**
- تحقق مما إذا كان الجهد الكهربائي لشبكتك الرئيسية متوافقًا مع الجهد المشار إليه على لوحة التصنيف الواردة على الجهاز (تيار متردد).
- نظرًا إلى وجود العديد من المعايير المختلفة، في حال استخدام الجهاز في بلد غير بلد الشراء، يجب فحصه لدى مركز خدمة معتمد.
- بالنسبة إلى الطُّرُز المزودة بأسلاك طاقة قابلة للفصل، استخدم سلك الطاقة الأصلي فقط.
- افصل جهازك دائمًا عن التيار الكهربائي: بعد الاستخدام أو في أثناء نقله أو تنظيفه.
- تجنب نهائيًا تشغيل الجهاز تحت خزائن المطبخ أو بالقرب من الجدران، واسمح بمسافة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز.

## احتياطات مهمة

- هذا الجهاز مُصمَّم للاستخدام المنزلي فقط. الجهاز غير مصمم للاستخدامات الآتية، ولن يسري الضمان عند استخدامه فيها:
- مطابخ العاملين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- البيوت الريفية؛
- الاستخدام بواسطة نزلاء الفنادق والنزل وأماكن الإقامة الأخرى؛
- أماكن الإقامة التي تتضمن النوم والإفطار فقط.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا قام شخص مسؤول بالإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز حرصًا على سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال جيدًا؛ وذلك لمنعهم من العبث بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0 و8 أعوام. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 أعوام فما فوق في حال الإشراف المستمر عليهم. يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو ممن تنقصهم الخبرة أو المعرفة استخدام

- هذا الجهاز في حال الإشراف عليهم أو إرشادهم في ما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به. يُرجى الاحتفاظ بالجهاز والسلوك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته.
- يجب أن تكون أجهزة الطهي موضوعة بشكل ثابت مع تركيب المقابض (إن وُجدت) لتجنب انسكاب السوائل الساخنة.
- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- في حال تلف سلك الإمداد بالطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنِّعة أو مركز خدمة معتمد أو أي شخص يتمتع بالكفاءة المماثلة، وذلك لتفادي التعرض لأي خطر.
- ⚠ قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة في أثناء تشغيل الجهاز. لا تلمس أسطح الجهاز الساخنة.
- ينبغي تنظيف الغطاء، والوعاء، والهيكل، والسلة باستخدام إسفنجة وبعض الماء. ينبغي تنظيف عنصر التسخين بشكل منفصل باستخدام قطعة قماش مبللة. يُرجى الرجوع إلى قسم "التنظيف" في تعليمات الاستخدام
- لا تغمر الجهاز أو وحدة عنصر التسخين في الماء أبدًا!
- يمكن استخدام الجهاز على ارتفاع يصل إلى 2000 متر.



## الصور المرجعية



Fig. 1

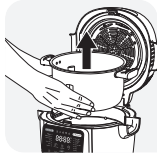


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

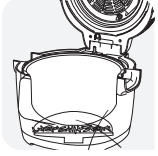


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

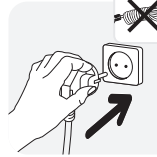


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13

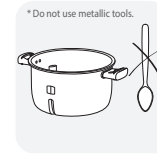


Fig. 14



Fig. 15

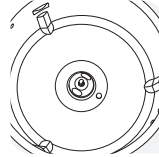


Fig. 16

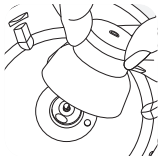


Fig. 17



Fig. 18

## الوصف

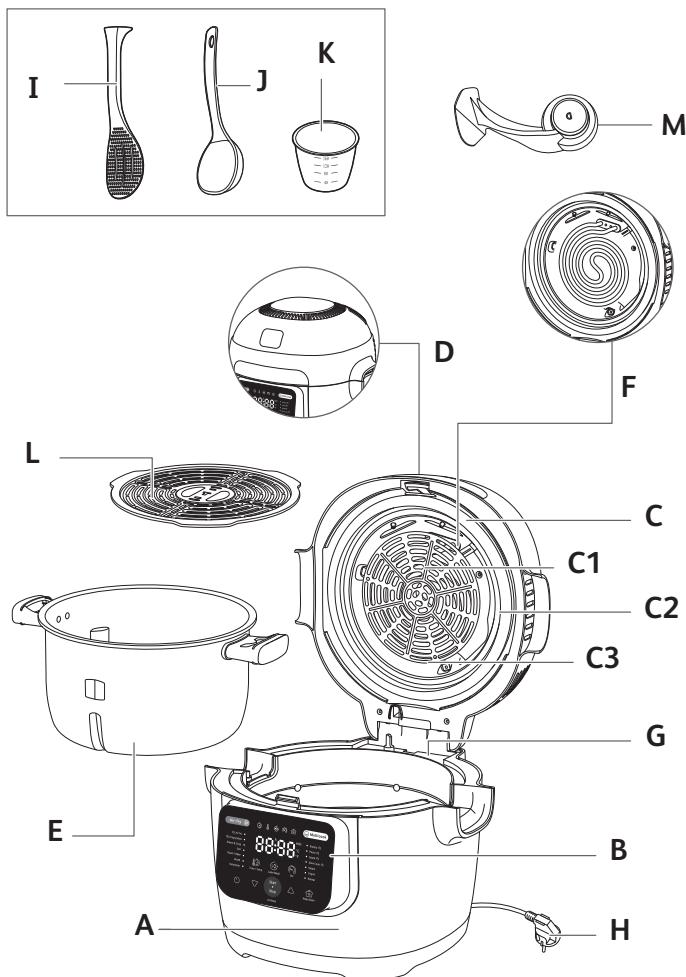
- G منطقة تجميع التكثيف (يجب مسحها بعد كل استخدام)
- H سلك الطاقة
- I ملعقة عريضة
- J مغرفة
- K كوب معياري
- L صينية الطهي
- M ذراع التقليب

- A هيكل المنتج
- B لوحة التحكم
- C الغطاء\*
- C1 واقي السخان الداخلي السيراميكي\*
- C2 حلقة السيليكون المطاطية\*
- C3 مخرج البخار
- D زر الفتح
- E وعاء الطهي القابل للإزالة
- F عنصر التسخين

AR

# الرؤية المفصلة الرئيسية - المنتج

## الملحقات مضمّنة





**EN** p. 2 - 30

**DE** p. 31 - 64

**ES** p. 65 - 96

**EL** p. 97 - 131

**FR** p.132 - 162

**IT** p.163 - 194

**NL** p.195 - 226

**PT** p.227 - 260

**ZH** p.261 - 284

**AR** p.314 - 285