

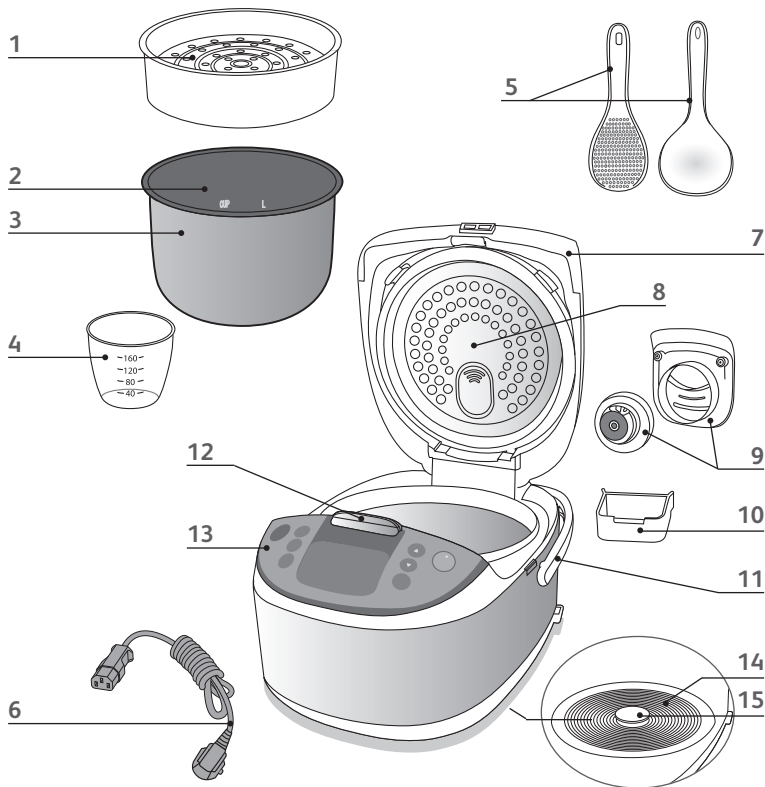
Tefal®

MULTICOOK PRO

ES

PT





Caja de control - Paine! de control

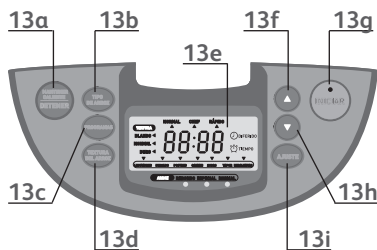




Fig.1



Fig.2



Fig.3a



Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6

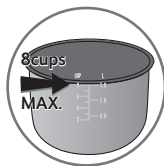


Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12



Fig.13



Fig.14



Fig.15



Fig.16

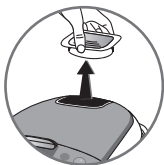


Fig.17

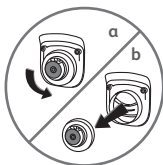


Fig.18



Fig.19

Precauciones importantes

Normas de seguridad

- **Lea con atención estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente.**
- Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte. La seguridad de este aparato es conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor (Compatibilidad Electromagnética, Baja Tensión, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).
- Compruebe que la tensión de su instalación coincide con la indicada en la placa del aparato (sólo corriente alterna).
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al de su compra, verifíquelo en un Servicio Técnico Homologado.
- No colocar el aparato cerca de una fuente de calor o un horno caliente debido a que esto podría causarle daños muy graves.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Toda utilización de tipo profesional o comercial, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso, anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.
- La garantía no tiene validez en las siguientes aplicaciones donde el uso del aparato no está indicado:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
 - casas rurales,
 - por clientes en hoteles, pensiones y otros tipos de alojamiento,
 - lugares de alojamiento con desayuno.

Conexión

- No utilice el aparato si:
 - el cable está defectuoso,
 - el aparato se ha caído y muestra deterioros visibles o anomalías de funcionamiento.

En estos casos, tiene que mandar el aparato al Servicio Técnico autorizado más cercano a su domicilio para evitar cualquier peligro. No manipular uno mismo.

- No deje el cable colgando.
- Conecte el aparato siempre a un enchufe con toma de tierra incorporada.
- No utilizar alargos. Si se decide utilizar asegurarse que esté en buen estado, tenga toma de tierra y se adapte a la potencia del aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Desconecte el aparato:
 - después de utilizarlo,
 - para trasladarlo,
 - antes de proceder a su limpieza o mantenimiento,
 - si presenta anomalías de funcionamiento.

Funcionamiento

- Utilice una superficie de trabajo estable y resguardada del agua.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad

física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.

- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No deje el aparato al alcance de los niños.
- Durante la puesta en marcha de un aparato eléctrico que calienta, se producen temperaturas altas, que pueden producir quemaduras. No tocar las partes metálicas visibles.
- No utilice el aparato con el depósito vacío, o sin depósito.
- El mando de posición cocción debe permanecer libre para funcionar. No forzarlo, ni bloquearlo con cualquier objeto externo.
- No retirar nunca el depósito cuando el aparato esté funcionando.
- No colocar nunca el depósito directamente sobre el fuego, u otra fuente de calor.
- El depósito y la placa calefactora deben estar en contacto directo. La utilización de un depósito dañado, así como cualquier objeto o alimento que se interpusiera entre estos dos elementos podría provocar una avería.
- No introducir líquidos ni alimentos en el aparato, cuando el depósito no esté colocado.
- Respetar los niveles aconsejados en las recetas.
- Durante la cocción, el aparato emite calor y vapor. No acercar la mano o la cabeza. No colocar un paño húmedo sobre la tapa exterior.
- No sumergir en agua.
- Si algunas partes del aparato se inflamaran, no intentar nunca apagarlas con agua. Apagar las llamas con un paño húmedo.
- Para cualquier duda o información adicional, contacte nuestros servicios postventa o nuestra dirección de internet groupseb.com.
- **Si su aparato está equipado con un cordón desmontable:** si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- **Si su aparato está equipado con un cordón fijo:** si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

Protección del medioambiente

- El aparato tiene una vida útil de muchos años. Sin embargo, cuando decida reemplazarlo, tenga en cuenta cómo puede contribuir para proteger el medioambiente.
- Antes de desechar este aparato, la pila del minutero debe ser retirada por un Centro de Servicio Técnico.
- Los Centros de Servicio Técnico le recogerán sus aparatos usados con el fin de proceder a la destrucción de los mismos respetando el medioambiente.



■ ¡Por la protección del medioambiente!

- ① El aparato contiene material valioso que se puede recuperar o reciclar.
- ➡ Deshágase de él en el punto de recogida de basura pertinente.

Descripción

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Cestillo para cocinar al vapor | 13. Caja de control |
| 2. Medición para agua y arroz | a. Botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" |
| 3. Recipiente de cerámica extraíble | b. Botón "TIPO DE ARROZ" |
| 4. Taza medidora | c. Botón "PROGRAMAS" |
| 5. Cucharas | d. Botón "TEXTURA DEL ARROZ" |
| 6. Cable de alimentación | e. Pantalla |
| 7. Tapa | f. Botón "▲" |
| 8. Escudo de vapor interior extraíble | g. Botón "INICIAR" |
| 9. Válvula de micropresión | h. Botón "▼" |
| 10. Colector de condensación | i. Botón "AJUSTE" |
| 11. Asa | 14. Placa calefactora |
| 12. Botón de apertura de tapa | 15. Sensor |

Descripción de las funciones

• Botón "MANTENER CALIENTE/DETENER"

Pulse el botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" para cancelar completamente la configuración y volver al estado de espera. La pantalla LCD muestra la hora actual.

• Botones "TIPO DE ARROZ" y "TEXTURA DEL ARROZ"

Las funciones "NORMAL", "CHEF", "RÁPIDO" sirven para seleccionar el tipo de arroz y la textura del arroz preferida.

Pulse el botón "TIPOS DE ARROZ" y seleccione "REDONDO → ESPECIAL → NORMAL", los correspondientes indicadores luminosos. La función predeterminada es "NORMAL".

Pulse el botón "TEXTURA DEL ARROZ" y seleccione "BLANDO → NORMAL → DURO", los correspondientes indicadores luminosos. La función predeterminada es "NORMAL".

• Botón "PROGRAMAS"

Pulse el botón "PROGRAMAS" en el estado de espera y se desplegará la lista de programas. Después pulse "▲" y "▼" para seleccionar el programa de cocina requerido. El botón "PROGRAMAS" está anulado en el modo de funcionamiento.

• Botón "AJUSTE"

Seleccione el programa requerido y pulse el botón "AJUSTES" para activar "TIEMPO DIFERIDO" y la hora de cocinar.

Pulsar el botón "AJUSTES" en el modo de funcionamiento para comprobar la hora.

- Función "PROGRAMA DIFERIDO".

Seleccione el programa de cocina requerido y pulse el botón "AJUSTES" para cambiar al estado de ajuste de hora programado, la hora que se muestra en la pantalla LCD parpadeará. Los usuarios pueden pulsar el botón "▲" o "▼" para ajustar el "TIEMPO DIFERIDO". Puede programar la hora de cocinar hasta con un máximo de 24 horas y terminará de cocinarse cuando llegue la hora determinada. La hora programada debe basarse en la hora real. Si el intervalo de tiempo programado es menor que el tiempo preestablecido de cocinado de la función, el sistema pospondrá el tiempo programado al día siguiente por defecto.

- Función "TEMPORIZADOR"

(Los programas "NORMAL", "CHEF", "RÁPIDO" no pueden utilizarse para programar el temporizador). Seleccione el programa de cocina y pulse el botón "AJUSTES" para cambiar al modo de ajuste del temporizador, el reloj parpadeará en la pantalla digital. Pulse "▲" y "▼" para establecer el tiempo de cocción.

El tiempo de cocción para varias funciones es el siguiente:

Temporizador del programa	Verduras	Pescado	Postres	Carnes	Sopas	Vapor	Recalentar
De cocción	01:30	01:00	00:45	01:30	01:15	00:40	00:10
Rango ajustable del temporizador	01:10	01:00	00:30	01:10	00:40	00:30	00:08
	~ 02:00	~ 01:40	~ 01:00	~ 20:00	~ 04:00	~ 02:00	~ 00:20

• Botón "▼" y "▲"

Pulse los botones para cambiar programas en el modo de selección de programas; Pulse los botones para ajustar el tiempo en el modo de ajuste del tiempo.

Antes de usarlo por primera vez

Desempaquete el artículo

- Extraiga el artículo del embalaje y desempaquete todos los accesorios y los documentos impresos.
- Abra la tapa pulsando el botón de apertura localizado en la carcasa – Fig.1.

Lea las instrucciones y siga con atención el método de funcionamiento.

Limpieza del aparato

- Extraiga el recipiente de cerámica – Fig.2, la válvula de presión y el escudo de vapor – Fig.3a y 3b.
- Limpie el recipiente, la válvula y el escudo de vapor con una esponja y detergente líquido.
- Enjuague la parte exterior del aparato y las partes metálicas de la tapa con un trapo húmedo.
- Seque con cuidado.
- Vuelva a colocar todos los elementos en su posición original. Instale el cable extraíble.

El aparato

- Este Multicook Pro incluye 12 programas: Arroz, Rápido, Sopas, Cocinado al vapor, Carnes, Legumbres, Pescado, Postres, Recalentar, Mantener caliente, Temporizador y Preconfigurado.
- Al terminar el tiempo de cocción, el aparato pasará automáticamente a "mantener caliente" que durará hasta 24 horas.

Configurar tiempo

- El Multicook Pro muestra la hora en un formato de 24 horas. Por ejemplo: si el robot muestra que son las 8:30 cuando realmente son las 12:30, puede seguir estos pasos: Encienda la corriente y presione el botón "AJUSTES" durante varios segundos, y la pantalla que muestra la hora parpadeará. Después pulse "▲" y "▼" para ajustar la hora. Cada vez que lo pulse, la hora aumentará o disminuirá en una unidad en rotación.
00→01→02→...→23→0 por rotación de horas:
00→01→02→...→23→0 por rotación de minutos. Mantenga sujetado el botón para conseguir un aumento o disminución rápida. Después de configurar la hora pulse el botón "INICIAR" para confirmarla, de otro modo, el Multicook Pro permanecerá en el estado de configuración de la hora real.

Preparación antes de cocinar

Cuando se cocine arroz

Medir los ingredientes

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

- Las medidas dentro del recipiente se dan en litros y tazas, estas se usan exclusivamente para medir la cantidad de agua cuando se cocina arroz.
- La taza medidora de plástico que acompaña a su aparato sirve para medir arroz, aceite, salsa, leche, etcétera. 1 nivel de la taza medidora de arroz pesa unos 150 gr.
- Llene con agua hasta la marca TAZA imprimida en el recipiente que corresponde al número de tazas medidoras introducidas en el recipiente. La medida de agua en la cara interior de la olla interna son niveles de agua que sirven de referencia para cocinar el arroz.
- Antes de cocinar, medir el arroz con la taza medidora, aclarar y añadir agua según la proporción de arroz y agua. La proporción de arroz y agua es 1: 1.0~1.2 para cocinar arroz.
- Los usuarios pueden reducir o aumentar el agua según los tipos de arroz y su sabor preferido.
- Como el voltaje varía en las diferentes áreas, es un fenómeno normal que el arroz y el agua se derramen ligeramente.

Cuando se cocine al vapor

- La cantidad de agua debe ser apropiada para evitar que el agua desborde el cestillo de cocinar al vapor.
- Coloque el cestillo de cocinar al vapor en el recipiente – Fig.4.
- Añada los ingredientes.

- Las medidas dentro del recipiente se dan en litros y tazas, estas se usan exclusivamente para medir la cantidad de agua cuando se cocina arroz. Para otros tipos de preparaciones, no tenga en cuenta esa medida.
- Pase un trapo húmedo con cuidado por la parte exterior del recipiente (sobre todo por el fondo). Asegúrese de que no hay residuos extraños ni líquidos debajo del recipiente y en el elemento calefactor – **Fig.5**.
- Meta el recipiente en el aparato, asegúrese de que está en la posición correcta – **Fig.6**. Asegúrese de que el sensor se mueve cuando meta el recipiente en él.
- Asegúrese de que el escudo del vapor está en posición correcta.
- Cierre bien la tapa hasta oír un chasquido.
- Conecte un extremo del cable a la base y el otro extremo a la toma de la pared. Encienda el Multicook Pro, sonará el tono de inicio, la pantalla LCD mostrará la hora actual (las 12:00), el indicador "Iniciar" parpadeará y permanecerá encendido. El Multicook Pro está en estado de espera y está preparado para seleccionar función.
- No encienda el aparato hasta que todas las fases anteriores se hayan completado.
- No toque el elemento calefactor cuando el producto esté encendido.

No coloque nunca la mano en la válvula de vapor mientras cocina porque corre el riesgo de sufrir quemaduras.

Si desea cambiar el menú de cocina seleccionado por error, pulse el botón "CANCELAR" y elija el menú que quiera.

Utilice solo la olla interior suministrada con el aparato.

No eche agua ni meta ingredientes en el aparato sin el recipiente dentro.

Cocinar

- La tabla siguiente proporciona una guía de cómo cocinar los diferentes tipos de arroz.
- Para cocinar 1 taza de arroz blanco (corresponde a 2 porciones pequeñas o 1 porción grande), utilice 1 taza medidora de arroz blanco y después añada 1/2 taza medidora de agua.
- La máxima cantidad de agua y arroz no debe superar la marca 8 del interior del recipiente – **Fig.8**. Dependiendo del tipo de arroz, la cantidad de agua puede necesitar un ajuste. Ver la siguiente tabla.

- Aclare el arroz con cuidado antes de cocinar.

GUÍA DE COCINADO PARA ARROZ BLANCO

Tazas medidoras de arroz blanco	Peso de arroz blanco	Nivel de agua en el recipiente (+ el arroz)	Sirve	Tiempo de cocción aproximado *
2	300 g	Marca de 2 tazas	3per.-4per.	49 min
4	600 g	Marca de 4 tazas	5per.-6per.	50 min
6	900 g	Marca de 6 tazas	8per.-10per.	52 min
8	1200 g	Marca de 8 tazas	13per.-14per.	54 min

- Aclare el arroz antes de cocinar excepto el arroz de risotto.

GUÍA DE COCINADO PARA OTROS TIPOS DE ARROZ

Tipo de arroz	Tazas medidoras de arroz	Peso de arroz blanco	Nivel de agua en el recipiente (+ el arroz)	Sirve	Tiempo de cocción aproximado *
Arroz blanco de grano redondo (Arroz italiano - normalmente un arroz más pegajoso)	4	600 g	Marca de 4 tazas	5per.-6per.	41 min
Arroz de risotto (Tipo Arborio)	4	600 g	Marca de 4 tazas	4per.-5per.	47 min
Arroz glutinoso	4	620 g	Marca de 4 tazas	5per.-6per.	47 min
Arroz integral	4	570 g	Marca de 4,5 tazas	5per.-6per.	59 min

* El Multicook Pro determinará automáticamente el tiempo exacto de cocción dependiendo de la cantidad de agua y arroz colocada en el recipiente.

Nota: Según el tipo y la cantidad de arroz los tiempos de cocción pueden variar.

Función "Normal, Chef, Rápido"

Los tiempos de cocción que aparecen en las tablas son solo aproximados y sirven a modo de guía.

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de salpicaduras de agua y otras fuentes de calor.
- Vierta la cantidad requerida de arroz en el recipiente utilizando la taza medidora que se suministra – Fig.8. Después llénela con agua fría hasta la correspondiente marca "TAZA" impresa en el recipiente (Consulte la guía de cocción más arriba) – Fig.9.
- Cierre la tapa.

Nota: Siempre añada el arroz primero, de lo contrario tendrá demasiada agua.

- Pulse "Programas" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione la función "Normal", "Chef" o "Rápido", la marca de selección de función "▲" apuntará a la función seleccionada.
- Luego pulse el botón "Tipo de arroz" para seleccionar el tipo de arroz que va a cocinar, p.ej. "Redondo".
- Pulse el botón "Textura del arroz" para seleccionar el sabor que prefiera, p.ej. "Blando".
- Si no hay necesidad de programar el tiempo, pulse el botón "INICIAR" para entrar en el estado de cocción del programa seleccionado y sonará el tono de "listo", el botón permanecerá encendido y la pantalla LCD mostrará un marco dinámico con línea rotativa.

La propia Multicook Pro determina el tiempo exacto de cocción dependiendo de la cantidad de agua y los ingredientes que se hayan colocado en el recipiente (Consulte la tabla anterior como guía de tiempo).

El programa rápido no es solo para arroz; también puede hacer otras recetas, como habitas con panceta. Varias ideas disponibles en nuestra web www.tefal.es

- Cuando se seque el agua de la olla, sonará el tono de "listo", el robot Multicook Pro empezará a hervir a fuego lento y en la pantalla figurará la cuenta atrás del tiempo de hervor de la función seleccionada.

Algunas recomendaciones para obtener los mejores resultados al cocinar arroz

- Mida el arroz y aclárelo bajo el chorro del grifo en un colador durante bastante tiempo (excepto el arroz de risotto que no debe aclararse). Después coloque el arroz en el recipiente con la cantidad de agua correspondiente.
- Asegúrese de que el arroz está bien distribuido por toda la superficie del recipiente para un cocinado uniforme.
- Añada sal a su gusto si es preciso.
- Se puede sustituir el agua por caldo. Si utiliza caldo, corre el riesgo de que el arroz se dore en el fondo.
- No abra la tapadera durante el cocinado porque puede escapar el vapor y esto afectará al tiempo de cocinado y al sabor.
- Al terminar el cocinado, cuando la luz del indicador "MANTENER CALIENTE" esté encendido, remueva el arroz y déjelo en la Multicook Pro unos minutos más para obtener un arroz perfecto con granos separados.

Cocinar con otros programas

- Pulse "PROGRAMAS" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione el programa "Verduras", la marca de selección de función "▲" apuntará al programa "Verduras".
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, la "01:30", para el programa "Verduras" pulse "AJUSTES" y el botón "▲" o "▼" para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón "INICIAR" para poner en funcionamiento el programa "Verduras", el tono de "listo" sonará y la luz de "INICIAR" permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de "listo", el robot entrará en el estado "MANTENER CALIENTE" con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

Programa "Pescado",

- Pulse "AJUSTES" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione el programa "Pescado", la marca de selección de programa "▲" apuntará al programa "Pescado".
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, la "01: 00" para el programa "Pescado", pulse "PROGRAMAR TEMPORIZADOR" y el botón "▲" o "▼" para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón "INICIAR" para poner en funcionamiento el programa "Pescado", el tono de "listo" sonará y la luz de "INICIAR" permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de "listo", el robot entrará en el estado "MANTENER CALIENTE" con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

Función "Postres"

- Pulse "PROGRAMAS" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione la función "Postres", la marca de selección de función "▲" apuntará a la función "Postres".
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, "00: 45", para la función "Postres", pulse "PROGRAMAR TEMPORIZADOR" y el botón "▲" o "▼" para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón "INICIAR" para poner en funcionamiento el programa "Postres", el tono de "listo" sonará y la luz de "INICIAR" permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de "listo", el robot entrará en el estado "MANTENER CALIENTE" con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

Función "Carne",

- Pulse "PROGRAMAS" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione la función "Carne", la marca de selección de función "▲" apuntará a la función "Carne".
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, "01: 30" para la función "Carne", pulse "PROGRAMAR TEMPORIZADOR" y el botón "▲" o "▼" para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón "INICIAR" para poner en funcionamiento el programa "Carne", el tono de "listo" sonará y la luz de "INICIAR" permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de "listo", el robot entrará en el estado "MANTENER CALIENTE" con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

- Pulse “PROGRAMAS” y el botón “▲” o “▼” en el estado de espera y seleccione la función “Sopa”, la marca de selección de función “▲” apuntará a la función “Sopa”.
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, “01: 15”, para la función “Sopa”, pulse “PROGRAMAR TEMPORIZADOR” y el botón “▲” o “▼” para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón “INICIAR” para poner en funcionamiento el programa “Sopa”, el tono de “listo” sonará y la luz de “INICIAR” permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de “listo”, el robot entrará en el estado “MANTENER CALIENTE” con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

Programa “Vapor” (para verduras, pescado, etc.)

Medir los ingredientes

- La máxima cantidad de agua en el recipiente no debe exceder nunca la marca máxima de “TAZA” en el recipiente – Fig.9. Sobrepasar este nivel puede causar que el líquido se desborde durante el uso.
- El nivel del agua debe ser Inferior al botón del cestillo para cocinar al vapor.

Preparación

- Vierta el agua en el recipiente, no sobrepasar la marca máxima de TAZA.
- Coloque el cestillo de cocinar al vapor en el recipiente – Fig.10.
- Añada los ingredientes en el cestillo de cocinar al vapor.

Cocinar al vapor

- Cocinar al vapor
- Pulse “PROGRAMAS” y el botón “▲” o “▼” en el estado de espera y seleccione la función “Vapor”, la marca de selección de función “▲” apuntará a la función “Vapor”.
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, “00: 40” para la función “Vapor”, pulse “PROGRAMAR TEMPORIZADOR” y el botón “▲” o “▼” para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón “INICIAR” para poner en funcionamiento el programa “Vapor”, el tono de “listo” sonará y la luz de “INICIAR” permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de “listo”, el robot entrará en el estado “MANTENER CALIENTE” con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

Programa "Recalentar"

- No utilice la función de recalentar después de pasar un día desde la finalización de la función "mantener caliente".
- Pulse "PROGRAMAS" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione la función "Vapor", la marca de selección de función "▲" apuntará a la función "Recalentar".
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, "00: 10", para la función "Recalentar", pulse "PROGRAMAR TEMPORIZADOR" y el botón "▲" o "▼" para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón "INICIAR" para poner en funcionamiento el programa "Postres", el tono de "listo" sonará y la luz de "INICIAR" permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de "listo", el robot entrará en el estado "MANTENER CALIENTE" con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

Programa "mantener caliente/detener"

- Pulse el botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" en el estado de espera, el robot pasará automáticamente al estado "mantener caliente".
- La función "mantener caliente" puede utilizarse un máximo de 24 horas y el microcomputador cancelará automáticamente "mantener caliente" pasado el límite de 24 horas.
- El resto de los botones quedarán anulados cuando Multicook Pro esté en el estado "mantener caliente" o en modo funcional (excepto el botón "programar/temporizador" para consultar la hora actual). Para procesar otra operación, los usuarios tienen que pulsar el botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" para cancelar la activación original y volver al estado de espera.
- Si no es necesario mantenerlo caliente después de cocinarlo, pulse el botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" para cancelar "mantener caliente", desenchufe el cable de la toma de corriente y luego del enchufe en la base de la olla y saque la comida de la olla interior.

No utilice la función "mantener caliente" con comida fría.

Programa "Programar/Temporizador"

- Durante el proceso de configuración, puede pulsar el botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" para cancelar completamente la configuración y volver al estado de espera.
- Cada vez que pulse "▲" y "▼", el tiempo aumentará o disminuirá un minuto. Mantenga pulsados los botones para aumentar o disminuir el tiempo 10 minutos.

- El tiempo programado es el tiempo que tarda en cocinarse. Si el tiempo programado es menor que el tiempo de cocinado de la función, Multicook Pro empezará a calentarse inmediatamente y el tiempo de cocinado será el que el sistema configura por defecto o en especial el que programa el usuario.
- Si la hora programada es anterior a la actual, el sistema pospondrá la hora programada al día siguiente por defecto.
- Por ejemplo, si alguien quiere cocinar sopa antes de las 8:00 am y quisiera tener la sopa lista a las 12:00, y el temporizador para cocinar sopa está en 2 horas, los pasos detallados son los siguientes: Pulse el botón "PROGRAMAS" y luego el botón "Programar/Temporizador" y "▲" para aumentar el tiempo hasta 2 horas. Pulse nuevo el botón "PROGRAMAR/TEMPORIZADOR" y luego "▲" para programar que se termine de cocinar a las 12:00. Luego pulse el botón "INICIAR". El aparato comenzará a cocinar sopa a las 10:00 y terminará a las 12:00.

Al terminar de cocinar

- Abra la tapa – Fig.11.
- No coloque nunca la mano en la salida del vapor mientras se cocina, porque corre peligro de quemarse – Fig.12.
- Debe utilizar un guante cuando manipule el recipiente para cocinar y la bandeja del vapor – Fig.13.
- Sirva la comida con la cuchara de plástico que acompaña a su aparato y vuelva a cerrar la tapadera.
- La comida en el interior permanecerá caliente para volver a servirse en las siguientes 24 horas.
- Pulse "MANTENER CALIENTE/DETENER".
- Desenchufe el aparato

El vapor que sale es muy caliente.

Información varia

- Multicook Pro tiene función de memoria. En caso de fallo eléctrico, Multicook Pro memorizará el estado de cocinado justo antes del fallo, el proceso de cocinado continuará si se restablece la electricidad en 10 minutos. Si el fallo eléctrico dura más de 10 minutos, Multicook Pro cancelará el proceso de cocinado anterior y volverá al estado en espera.
- La vida útil de la batería varía en entornos diferentes. Cuando el suministro eléctrico se corte, la vibración o que la pantalla LCD no muestre nada indica que la batería está agotada. Si en este caso se requiere una función programada, debe encender el aparato, ajustarlo a la hora real de ser necesario y después programar el tiempo como corresponda. Le recomendamos que cambie las

baterías agotadas en un centro de servicio autorizado para garantizar el normal funcionamiento.

- Para garantizar una buena eficacia, por favor, no abra la tapa durante el proceso de cocinado.
- Si durante el proceso de funcionamiento la función de configuración no se selecciona, pulse, por favor, el botón "INICIAR" para confirmar la configuración. De otro modo, el robot permanecerá en el estado configurado.

Limpieza y mantenimiento

Asegúrese que el aparato no está enchufado al suministro eléctrico y de que el módulo principal esté completamente frío antes de la limpieza y el mantenimiento.

Atención: su dispositivo está equipado con una pila que permite la visualización de la hora y cuya autonomía corresponde a la duración de la vida de su cocinador de arroz. No debe ser reemplazada. No obstante, si surgiese cualquier problema, diríjase al centro autorizado más cercano.

Colector de condensación

- El colector de condensación debe vaciarse y limpiarse después de cada uso.
- Para extraer el colector, pulse a cada lado de la cubierta de plástico y retírelo – Fig.14.

Recipiente, cestillo de cocinar al vapor, colector de condensación bandeja para cocinar al vapor y escudo de vapor (Fig.15)

Las marcas marrones y arañazos que pueden aparecer tras muchas horas de uso no son un problema.

- Utilice agua caliente, detergente líquido y una esponja para limpiar el recipiente, el colector de condensación, el cestillo de cocinar al vapor y el escudo de vapor. No se recomiendan polvos abrasivos ni esponjas de metal.
- Si la comida se ha quedado pegada en el fondo, deje el recipiente en remojo un rato antes de lavarlo.
- Seque el recipiente cuidadosamente.
- No sumerja el aparato en agua ni vierta agua en el interior. También puede lavar el recipiente, la bandeja para cocinar al vapor y el escudo de vapor en la bandeja inferior de un lavavajillas.

Cuidar el recipiente

Para el recipiente, siga cuidadosamente las siguientes instrucciones:

- Cuando lo Introduzca en la máquina, tenga cuidado de no dañar la capa interior de las baldas del lavavajillas.
- Para mantener la calidad de la cerámica el mayor tiempo, se recomienda no cortar comida dentro.
- Asegúrese de que vuelve a meter el recipiente en el Multicook Pro.
- Utilice la cuchara de plástico que se incluye o una cuchara de madera, pero no de metal para evitar dañar la superficie del recipiente – **Fig.16**.
- Para evitar riesgos de corrosión, no vierta vinagre en el recipiente.
- El color de la superficie del recipiente puede cambiar después de utilizarlo por primera vez o con el tiempo. Este cambio de color se debe a la acción del vapor y del agua y no tiene ningún efecto en la utilización del Multicook Pro, ni es peligroso para su salud. Es perfectamente seguro continuar usándolo.

Limpiar la válvula de micropresión

- Cuando limpie la válvula de micropresión, retírela de la tapadera – **Fig.17** y ábrala girándola en la dirección de "abrir" – **Fig.18a**. Después de limpiarla, séquela y junte los dos triángulos de las dos partes – **Fig.18b**, y gírela en dirección de "cerrar" hasta oír un chasquido, después vuelva a colocar la tapadera de Multicook Pro.

Limpiar y cuidar las otras partes del aparato

- Desenchufe el aparato antes de lavarlo.
- Limpie el exterior de la arrocera, el interior de la tapa – **Fig.19** y el cable con un paño húmedo y séquelos. No utilice productos abrasivos.
- No utilice agua para limpiar el interior del cuerpo del aparato porque podría dañar el sensor de calor.

Guía técnica para la solución de problemas

Descripción de la avería	Causas	Solución
Una luz del indicador apagada y no se calienta.	Multicook Pro no está enchufado.	Compruebe que el enchufe principal está bien fijado en la carcasa del producto.
Una luz del indicador apagada y no se calienta.	Problema de conexión de la luz del indicador o la luz del indicador está dañada.	Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
La luz del indicador de "cocinar" está apagada, el indicador de "mantener caliente" está encendida.	El botón de cocinado no está en posición de "cocinar".	Coloque el botón de "cocinar" en posición baja (cocinar).
Fuga de vapor durante el uso.	La tapa no está bien cerrada.	Abra y cierre la tapa de nuevo.
	La válvula de micropresión no está en la posición correcta o está incompleta.	Detenga el cocinado (desenchufe el producto) y compruebe que la válvula está completa (las dos partes bloqueadas juntas) y bien posicionadas.
	La tapa o la junta de la válvula de micropresión están dañadas.	Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
El arroz está medio hecho o pasado.	Demasiada agua o insuficiente en relación a la cantidad de arroz.	Consulte la tabla para la cantidad de agua.
El arroz está medio hecho o pasado.	No está lo bastante hervido.	Hervir como se indica en la tabla en el párrafo relativo a cómo cocinar.
Falla la función "mantener caliente" automática (el producto se mantiene en cocinado o no se calienta).		Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
Fuga de agua en la mesa.	Falta el colector de condensación o el colector se desborda.	Vaciar el colector de condensación con cada uso, verificar la correcta posición del colector de condensación.

Observación: Si el recipiente interior está deformado, no lo utilice más y obtenga un repuesto en el centro de servicio autorizado para su reparación.

Precauções importantes

Instruções de segurança

- **Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.**
- Este aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado. Para a sua segurança, este aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, ambiente, ...).
- Verifique se a voltagem da corrente eléctrica corresponde àquela indicada no aparelho (exclusivamente corrente alterna).
- Dada a diversidade das normas em vigor, se o aparelho for usado num país diferente daquele onde foi adquirido, deverá entregá-lo num Serviço de Assistência Técnica autorizado por forma a proceder à sua verificação.
- Não coloque o aparelho na proximidade de uma fonte de calor ou de um forno quente por forma a não correr o risco de o danificar.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. Em caso de utilização profissional, uso indevido ou desrespeito das instruções, o fabricante declina qualquer responsabilidade e a garantia deixa de ser válida.
- Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico. Não foi concebido para ser utilizado nos casos a seguir, os quais não são abrangidos pela garantia:
 - em locais de cozinha reservados a pessoal nos estabelecimentos comerciais, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - em quintas;
 - por clientes de hotéis, motéis e outras instalações de carácter residencial;
 - em locais com características de quartos de hotel.

Ligação

- Não utilize o aparelho se: - o cabo se encontrar de alguma forma danificado, - o aparelho tiver caído e se encontrar de alguma forma danificado ou não funcionar correctamente. Neste caso, o aparelho deve ser enviado para o Serviço de Assistência Técnica autorizado, mais próximo da sua área de residência, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador. Nunca tente desmontar o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Ligue o aparelho apenas a tomadas com ligação à terra.
- Aconselhamos a não utilizar uma extensão. Caso se responsabilize pela utilização de uma extensão, certifique-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento, com um conductor terra e adaptada à potência do aparelho.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Desligue sempre o aparelho:
 - imediatamente após cada utilização,
 - quando tiver que o deslocar,
 - antes de proceder à sua limpeza ou manutenção,
 - se este não funcionar correctamente.

Funcionamento

- Utilize uma superfície de trabalho plana e estável, ao abrigo de salpicos de água.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com

falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.

- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Aquando da colocação em funcionamento de um aparelho eléctrico, geram-se temperaturas altas que podem causar queimaduras. Não toque nas partes metálicas.
- Nunca tente colocar o produto em funcionamento com a cuba vazia ou sem cuba.
- O comando da posição cozedura deve funcionar livremente. Não o force nem o bloqueie com qualquer objecto exterior.
- Nunca retire a cuba quando o produto estiver em funcionamento.
- Nunca coloque a cuba directamente sobre uma chama ou qualquer outra fonte de calor.
- A cuba e a placa de aquecimento têm de ficar em contacto directo. A utilização de uma cuba danificada, bem como de qualquer objecto ou alimento intercalado entre estes dois elementos, pode causar uma avaria.
- Não coloque líquidos ou alimentos no interior do produto quando a cuba não se encontrar correctamente colocada.
- Respeite os níveis mínimo e máximo aconselhados nas receitas.
- No decorrer da cozedura, o produto emite calor e vapor. Não aproxime a mão ou cabeça. Nunca coloque um pano húmido por cima do aparelho em funcionamento.
- Não mergulhe o corpo do aparelho em água nem deite água para o seu interior.
- No caso de determinadas partes do produto se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Abafe-as com um pano húmido.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção usuais, deverá ser levada a cabo por um Serviço de Assistência Técnica autorizado, com peças de origem.
- Em caso de qualquer problema contactar o Clube Consumidor (808 284 735).
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo amovível** : se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um novo cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo** : se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

Proteger o ambiente

- O seu electrodoméstico foi concebido para durar vários anos. No entanto, se decidir substituí-lo, não se esqueça de que existe sempre uma maneira de contribuir para a protecção do ambiente.
- Antes de se desfazer do seu electrodoméstico, **la pile du minuteur doit être retirée par un Centre de Service Agréé.**
- **Les Centres de Services Agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destructions dans le respect des règles de l'environnement.**



■ Protecção do ambiente em primeiro lugar

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

Descrição

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Cesto para vapor | 13. Painel de controlo |
| 2. Graduação para água e arroz | a. Botão "MANTENER CALIENTE/DETENER" |
| 3. Taça amovível em cerâmica | b. Botão "TIPO DE ARROZ" |
| 4. Copo medidor | c. "Botão "PROGRAMAS" (|
| 5. Colheres | d. Botão "TEXTURE DEL ARROZ" |
| 6. Cabo de alimentação | e. Visor |
| 7. Tampa | f. Botão "▲" |
| 8. Protecção interior contra vapor amovível | g. Botão "INICIAR" |
| 9. Micro-válvula de pressão | h. Botão "▼" |
| 10. Colector de condensação | i. Botão "AJUSTE" (Ajustar) |
| 11. Pega | 14. Placa de aquecimento |
| 12. Botão para abrir tampa | 15. Sensor |

Descrição de funções

• Botão "MANTENER CALIENTE/DETENER" (Manter quente/reter)

Carregue no botão "MANTENER CALIENTE/DETENER" (Manter quente/reter) em modo de funcionamento para cancelar todas as definições e voltar a estado de espera. O ecrã LCD apresenta a hora actual.

• Botões "TIPO DE ARROZ" (Tipo de arroz) e "TEXTURA DEL ARROZ" (Textura do arroz)

As funções "NORMAL" (Normal), "CHEF" (Chef), "QUICK" (Rápido) servem para seleccionar o tipo de arroz e a textura preferida do arroz.

Carregue no botão "TIPOS DE ARROZ" (Tipos de arroz) e seleccione "REDONDO → ESPECIAL → NORMAL" (Carolino - Especial - Normal), a luz correspondente acende. A função predefinida é "NORMAL" (Normal).

Carregue no botão "TEXTURA DEL ARROZ" (Textura do arroz) e seleccione "BLANDO → NORMAL → DURO" (Tenro - Normal - Rijo), a luz correspondente acende. A função predefinida é "NORMAL" (Normal).

• Botão "PROGRAMAS"

Carregue no botão "PROGRAMAS" (Programas) em estado de espera e a lista de programas será apresentada. Depois carregue em "▲" e em "▼" para seleccionar o programa de cozedura pretendido. O botão "PROGRAMAS" (Programas) não está activo em modo de funcionamento.

• Botão "AJUSTES"

Selecione o programa necessário e depois carregue no botão "AJUSTES" (Ajustar) para activar "TIEMPO DIFERIDO" (Hora diferida) e a hora de cozedura. Carregue no botão "AJUSTES" (Ajustar) em modo de funcionamento para verificar a hora.

- "PROGRAMA DIFERIDO" Function.

Selecione o programa de cozedura pretendido e carregue no botão "AJUSTES" (Ajustar) para mudar para estado de ajuste de hora predefinida, o visor de hora no ecrã LCD vai piscar. Os utilizadores podem carregar no botão "▲" ou "▼" para ajustar o "TIEMPO DIFERIDO" (Hora diferida).

Pode predefinir o tempo de preparação com um máximo de 24 horas de antecedência e a preparação terá acabado quando chegar a hora predefinida.

A hora predefinida deve ter em conta a hora real. Se o intervalo da hora predefinida for

inferior à hora de cozedura predefinida da função, o sistema vai adiar automaticamente a hora predefinida para o dia seguinte.

- Função “TIMER” (Temporizador)

(Os programas “NORMAL” (Normal), “CHEF” (Chef), “QUICK” (Rápido) não podem ser usados para definir o temporizador).

Selecione o programa de cozedura pretendido e carregue no botão “AJUSTES” (Ajustar) para mudar para Modo de Ajuste de Temporizador, o relógio no ecrã digital vai piscar. Carregue em “▲” e em “▼” para definir a hora de cozedura.

O tempo de cozedura para várias funções é o seguinte:

Programa de cozedura	Vegetables	Fish	Desserts	Meat	Soup	Steam	Reheat
Temporizador	01:30	01:00	00:45	01:30	01:15	00:40	00:10
Âmbito ajustável do temporizador	01:10	01:00	00:30	01:10	00:40	00:30	00:08
	~ 02:00	~ 01:40	~ 01:00	~ 20:00	~ 04:00	~ 02:00	~ 00:20

• “▼” and “▲” keys

Carregue nos botões para mudar programas em modo de selecção de programas; carregue nos botões para ajustar o tempo em modo de ajuste.

Antes da primeira utilização

Tirar o aparelho da embalagem

- Retire o aparelho da embalagem e desembulhe todos os acessórios e documentos impressos.
- Abra a tampa carregando no botão para abrir que está na estrutura – Fig.1.

Leia as instruções e siga cuidadosamente o método de utilização.

Limpeza do aparelho

- Retire a taça em cerâmica – Fig.2, a válvula de pressão e a protecção contra vapor – Fig.3a e 3b.
- Limpe a taça, a válvula e a protecção contra vapor com uma esponja e detergente da louça.
- Limpe a parte exterior do aparelho e as peças metálicas da tampa com um pano húmido.
- Seque cuidadosamente.
- Coloque todas as peças na sua posição original. Instale o cabo de alimentação removível.

O aparelho

- Este Multicook Pro está equipado com 12 programas: Arroz, Rápido, Sopas, Cozedura a vapor, Cozedura de carnes, Cozedura de legumes, Cozedura de peixe, Cozedura de sobremesas, Aquecer, Manter quente, Temporizador e Predefinição.
- No final do período de cozedura, o aparelho vai mudar automaticamente para modo manter quente por um período máximo de 24 horas.

Definição de hora

- O Multicook Pro apresenta o tempo em formato 24-horas. Por exemplo: se o aparelho apresenta a hora 8:30 mas a hora real é 12:30, pode fazer o seguinte:

Ligue o aparelho e carregue no botão "AJUSTES" (Ajustar) durante vários segundos e o visor de hora vai piscar. Depois carregue em "▲" e "▼" para ajustar a hora. De cada vez que carregar, a hora vai avançar ou recuar uma unidade alternadamente.

00→01→02→...→23→0 para mudança de hora:

00→01→02→...→59→0 para mudança de minuto.

Carregue continuamente no botão para avançar ou recuar mais depressa. Após a definição da hora, carregue no botão "INICIAR" (Iniciar), senão o Multicook Pro vai manter-se em estado de definição de hora real.

Preparação antes da cozedura

Quando cozer arroz

Medir os ingredientes

Nunca junte ingredientes, nem água acima da marca de nível máximo.

- As marcas graduadas no interior da taça são apresentadas em litros e copos, sendo usadas apenas para medir a quantidade de água para cozer arroz.
- O copo medidor plástico fornecido com o seu aparelho é para medir arroz, óleo, molho, leite, etc. 1 copo medidor cheio de arroz pesa cerca de 150 g.
- Encha com água até à marca CUP (Copo) indicada na taça correspondente ao número de copos medidores colocados na taça. O indicador de nível de água na superfície interna da panela interior apresenta níveis de água de referência para cozedura de arroz.
- Antes de cozer, meça o arroz com o copo medidor, passe-o por água e junte água de acordo com a proporção de arroz e água. A proporção arroz água é de 1: 1.0~1.2 para cozedura de arroz.
- Os utilizadores podem reduzir ou aumentar a água de acordo com tipos de arroz e o seu gosto pessoal.
- Uma vez que a voltagem varia em zonas diferentes, ligeiros derrames de arroz e água são algo normal.

Quando cozer a vapor

- A quantidade de água deve ser adequada para evitar que a água suba até ao cesto para vapor.
- Coloque o cesto para vapor na taça – Fig.4.
- Junte os ingredientes.

- As marcas graduadas no interior da taça são apresentadas em litros e copos, sendo usadas para medir a quantidade de água para cozer arroz. Para outros tipos de preparações, não use esta graduação como referência.
- Limpe cuidadosamente o exterior da taça (especialmente o fundo). Certifique-se de que não há resíduos estranhos, nem líquidos por baixo da taça e no elemento de aquecimento – Fig.5.
- Coloque a taça no aparelho, certificando-se de que está posicionada correctamente – Fig.6. Certifique-se de que o sensor se move quando lhe põe a taça em cima.
- Certifique-se de que a protecção contra vapor está na posição correcta.
- Coloque a tampa no devido lugar e feche com um som de “crack”.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada na base e depois ligue a outra extremidade do cabo de alimentação à corrente eléctrica. Ligue o Multicook Pro, vai ouvir um sinal musical de arranque, o ecrã LCD vai apresentar a hora actual (a hora é 12:00), a luz de “Start” (Iniciar) vai piscar e a luz de ligação ficará acesa. O Multicook Pro encontra-se em estado de espera e está pronto para selecção de função.
- Não ligue o aparelho até todas as fases acima descritas terem sido cumpridas.
- Não toque no elemento de aquecimento quando o produto estiver ligado à corrente.

Nunca ponha a mão no cesto para vapor durante a cozedura, pois há o risco de queimaduras.

Se quiser corrigir um erro de selecção de menu de cozedura carregue no botão “CANCEL” (Cancelar) e escolha o menu que quiser.

Utilize apenas a panela interior fornecida com o aparelho.

Não deite água, nem ponha os ingredientes no aparelho sem a taça dentro do mesmo.

Cozedura

- O quadro abaixo constitui um guia para cozer diferentes tipos de arroz.
- Para cozer um copo de arroz branco (para 2 doses pequenas ou 1 grande), use 1 copo medidor de arroz branco e depois junte 1 copo e 1/2 de água.
- A quantidade máxima de água + arroz não deve ultrapassar a marca 8 dentro da taça – Fig.8. Dependendo do tipo de arroz, as quantidades de água podem ter de ser ajustadas. Ver o quadro abaixo.

- Passe bem o arroz por água antes da cozedura.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE

Copos medidores de arroz branco	Peso de arroz branco	Nível de água na taça (+ o arroz)	Para	Tempo de cozedura aproximado*
2	300 g	marca 2	3per.-4per.	49 min
4	600 g	marca 4	5per.-6per.	50 min
6	900 g	marca 6	8per.-10per.	52 min
8	1200 g	marca 8	13per.-14per.	54 min

- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

Tipo de arroz	Copos medidores de arroz branco	Peso de arroz branco	Nível de água na taça (+ o arroz)	Para	Tempo de cozedura aproximado*
Arroz branco carolino Arroz italiano - muitas vezes com mais goma)	4	600 g	marca 4	5per.-6per.	41 min
Arroz para risotto (Tipo arbóreo)	4	600 g	marca 4	4per.-5per.	47 min
Arroz glutinoso	4	620 g	marca 4	5per.-6per.	47 min
Arroz integral	4	570 g	marca 4,5	5per.-6per.	59 min

* O Multicook Pro vai definir automaticamente o tempo de cozedura exacto dependendo da quantidade de água e arroz colocada na taça.

Nota : Dependendo do tipo e da quantidade de arroz, os tempos de cozedura podem variar.

Função “Normal, Chef, Quick”

Os tempos de cozedura indicados nos quadros são apenas aproximados e para sua orientação.

- Coloque o aparelho numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, afastado de salpicos de água e de quaisquer outras fontes de calor.
- Deite a quantidade de arroz necessária na taça usando o copo medidor fornecido – Fig.8. Depois encha com água fria até à marca “CUP” (Copo) correspondente indicada na taça (Ver guia de cozedura acima) – Fig.9.
- Feche a tampa.

Nota: Junte sempre primeiro o arroz senão terá demasiada água.

- Carregue em “Programas” (Programas) e no botão “▲” ou “▼” em estado de espera e seleccione a função “Normal” (Normal), “Chef” (Chefe) ou “Quick” (Rápido), a marca de selecção de função “▲” vai apontar para a função seleccionada.
- Depois carregue no botão “Tipo de arroz” (Tipo de arroz) para seleccionar o tipo de arroz que vai cozer, por ex. “Round” (Carolino).
- Carregue no botão “Rice texture” (Textura do arroz) para seleccionar o sabor que prefere, por ex. “Soft” (Tenro).
- Se não for preciso predefinir o tempo, carregue no botão “START” (Iniciar) para introduzir o estado de cozedura do programa seleccionado, e o sinal musical vai soar, o botão iniciar ficará ligado e o ecrã LCD vai apresentar uma estrutura linear rotativa dinâmica.
- Após a água secar na panela, o sinal musical vai soar, o Multicook Pro vai começar a ferver e o ecrã vai fazer a contagem decrescente da função seleccionada.

O próprio Multicook Pro define o tempo de cozedura exacto dependendo da quantidade de água e de ingredientes colocada na taça (ver quadro de cozedura acima para um guia de tempos).

O programa rápido não se destina só a arroz; também pode preparar outras receitas, como. Várias ideias disponíveis no nosso site www.tefal.es

Algumas recomendações para obter melhores resultados ao cozer arroz

- Meça o arroz e passe-o muito bem por água corrente num passador durante muito tempo (excepto para risotto que não deve ser passado por água). Depois ponha o arroz na taça juntamente com a quantidade correspondente de água.
- Certifique-se de que o arroz está bem distribuído por toda a superfície da taça, para permitir uma cozedura uniforme.
- Junte sal a gosto se necessário.
- A água pode ser substituída por caldo de carne. Se usar caldo, há o risco de o arroz escurecer um pouco no fundo.
- Não abra a tampa durante a cozedura pois vai libertar vapor e isto vai afectar o tempo de cozedura e o sabor.
- No fim da cozedura, quando o indicador “KEEP WARM” (Manter quente) estiver aceso, mexa o arroz e deixe-o ficar no Multicook Pro durante mais alguns minutos para obter arroz perfeito com grãos bem soltos.

Cozer com outros programas

- Carregue em “PROGRAMAS” (Programas) e no botão “▲” ou “▼” em modo de espera e seleccione o programa “Vegetables” (Legumes), a marca de selecção de função “▲” vai apontar para o programa “Vegetables” (Legumes).
- O ecrã apresenta tempo predefinido de “01:30” para o programa “Vegetables” (Legumes), carregue no botão “AJUSTES”, (Ajustar), “▲”, “▼” para activar o temporizador e predefinir o tempo.
- Se não for necessária reactivação, carregue no botão “INICIAR” (Iniciar) para iniciar o programa “Vegetables” (Legumes), o sinal musical vai soar e a luz “INICIAR” (Iniciar) ficará acesa.
- No final da cozedura, o sinal musical vai soar, o aparelho vai entrar em estado “MANTENER CALIENTE” (Manter quente) com a luz acesa e o ecrã vai apresentar o tempo de retenção.

Programa “Fish”

- Carregue em “AJUSTES” (Ajustar) e no botão “▲” ou “▼” em modo de espera e seleccione o programa “Fish” (Peixe), a marca de selecção de programa “▲” vai apontar para o programa “Fish” (Peixe).
- O ecrã apresenta tempo predefinido de “01: 00” para o programa “Fish” (Peixe), carregue no botão “PRESET TIMER” (Predefinir temporizador), “▲”, “▼” para activar o temporizador e predefinir o tempo.

- Se não for necessária reactivação, carregue no botão “START” (Iniciar) para iniciar o programa “Fish” (Peixe), o sinal musical vai soar e a luz de “START” (Iniciar) ficará acesa.
- No final da cozedura, o sinal musical vai soar, o aparelho vai entrar em estado “KEEP WARM” (Manter quente) com a luz acesa e o ecrã vai apresentar o tempo de retenção.

Função “Desserts”

- Carregue em “PROGRAMAS” (Programas) e no botão “▲” ou “▼” em modo de espera e seleccione a função “Desserts” (Sobremesas), a marca de selecção de função “▲” vai apontar para a função “Desserts” (Sobremesas).
- O ecrã apresenta tempo predefinido de “00: 45” para a função “Desserts” (Sobremesas), carregue no botão “PRESET TIMER” (Predefinir temporizador), “▲”, “▼” para activar o temporizador e predefinir o tempo.
- Se não for necessária reactivação, carregue no botão “START” (Iniciar) para iniciar a função “Desserts” (Sobremesas), o sinal musical vai soar e a luz de “START” (Iniciar) ficará acesa.
- No final da cozedura, o sinal musical vai soar, o aparelho vai entrar em estado “KEEP WARM” (Manter quente) com a luz acesa e o ecrã vai apresentar o tempo de retenção.

Função “Meat”

- Carregue em “PROGRAMAS” (Programas) e no botão “▲” ou “▼” em modo de espera e seleccione a função “Meat” (Carnes), a marca de selecção de função “▲” vai apontar para a função “Meat” (Carnes).
- O ecrã apresenta tempo predefinido de “01: 30” para a função “Meat” (Carnes), carregue no botão “PRESET TIMER” (Predefinir temporizador), “▲”, “▼” para activar o temporizador e predefinir o tempo.
- Se não for necessária reactivação, carregue no botão “START” (Iniciar) para iniciar a função “Meat” (Carnes), o sinal musical vai soar e a luz de “START” (Iniciar) ficará acesa.
- No final da cozedura, o sinal musical vai soar, o aparelho vai entrar em estado “KEEP WARM” (Manter quente) com a luz acesa e o ecrã vai apresentar o tempo de retenção.

Função “Soup”

- Carregue em “PROGRAMAS” (Programas) e no botão “▲” ou “▼” em modo de espera e seleccione a função “Soup” (Sopa), a marca de selecção de função “▲” vai apontar para a função “Soup” (Sopa).

- O ecrã apresenta tempo predefinido de “01: 15” para a função “Soup” (Sopa), carregue no botão “PRESET TIMER” (Predefinir temporizador), “▲”, “▼” para activar o temporizador e predefinir o tempo.
- Se não for necessária reactivação, carregue no botão “START” (Iniciar) para iniciar a função “Soup” (Sopa), o sinal musical vai soar e a luz de “START” (Iniciar) ficará acesa.
- No final da cozedura, o sinal musical vai soar, o aparelho vai entrar em estado “KEEP WARM” (Manter quente) com a luz acesa e o ecrã vai apresentar o tempo de retenção.

Programa “Steam” (Vapor) (para legumes, peixe, etc.)

Medir os ingredientes

- A quantidade máxima de água na taça não deve ultrapassar a marca máxima CUP (Copo) na taça – Fig.9. Ultrapassar este nível pode fazer com que a água venha por fora durante a utilização.
- O nível da água deve estar abaixo do fundo do cesto para vapor.

Preparação

- Deite água na taça, nunca ultrapasse a marca máxima CUP (Copo).
- Coloque o cesto para vapor na taça – Fig.10.
- Junte os ingredientes no cesto para vapor.

Para cozer a vapor

- Carregue em “PROGRAMAS” (Programas) e no botão “▲” ou “▼” em modo de espera e seleccione a função “Steam” (Vapor), a marca de selecção de função “▲” vai apontar para a função “Steam” (Vapor).
- O ecrã apresenta tempo predefinido de “00: 40” para a função “Steam” (Vapor) carregue no botão “PRESET TIMER” (Predefinir temporizador), “▲”, “▼” para activar o temporizador e predefinir o tempo.
- Se não for necessária reactivação, carregue no botão “START” (Iniciar) para iniciar a função “Steam” (Vapor), o sinal musical vai soar e a luz de “Start” (Iniciar) ficará acesa.
- No final da cozedura, o sinal musical vai soar, o aparelho vai entrar em estado “KEEP WARM” (Manter quente) com a luz acesa e o ecrã vai apresentar o tempo de retenção.

Programa “Reheat” (Aquecer)

- Não utilize a função aquecer mais do que 1 dia após o fim do período manter quente.
- Carregue em “PROGRAMAS” (Programas) e no botão “▲” ou “▼” em modo de espera e selecione a função “Reheat” (Aquecer), a marca de selecção de função “▲” vai apontar para a função “Reheat” (Aquecer).
- O ecrã apresenta tempo predefinido de “00: 10” para a função “Reheat” (Aquecer) carregue no botão “PRESET TIMER” (Predefinir temporizador), “▲”, “▼” para activar o temporizador e predefinir o tempo.
- Se não for necessária reactivação, carregue no botão “START” (Iniciar) para iniciar a função “Reheat” (Aquecer), o sinal musical vai soar e a luz de “START” (Iniciar) ficará acesa.
- No final da cozedura, o sinal musical vai soar, o aparelho vai entrar em estado “KEEP WARM” (Manter quente) com a luz acesa e o ecrã vai apresentar o tempo de retenção.

Botão “Mantener Caliente/detener”

- Carregue no botão “MANTENER CALIENTE/DETENER” (Manter quente/reter) em estado de espera, o aparelho vai mudar automaticamente para o estado “keep warm” (manter quente).
- O tempo máximo para manter quente é de 24 horas e o sistema computadorizado vai cancelar automaticamente a função manter quente após um período máximo de 24 horas.
- Todos os outros botões não estão activos quando o Multicook Pro se encontra em estado ou modo funcional “keep warm” (manter quente) (excepto o botão “preset/timer” (predefinir/temporizador) para verificar a hora actual). Para processar outras operações, os utilizadores têm de carregar no botão “MANTENER CALIENTE/DETENER” (Manter quente/reter) para cancelar a reactivação original e voltar a estado de espera.
- Se não for necessário manter quente após a cozedura, carregue no botão “MANTENER CALIENTE/DETENER” (Manter quente/reter) para cancelar a função manter quente, desligue o cabo de alimentação da corrente eléctrica e depois da tomada na base do aparelho e retire a comida da panela interior.

Não utilize a função manter quente para comida fria.

Programa “Preset/Timer” (Predefinir/Temporizador)

- Durante o processo de definição, pode carregar no botão “MANTENER CALIENTE/DETENER” (Manter quente/reter) para cancelar todas as definições e voltar ao estado de espera.

- De cada vez que carregar em “▲” e “▼”, a hora vai avançar ou recuar um minuto. Carregue durante mais tempo para aumentar ou reduzir o tempo em 10 minutos.
- A hora predefinida é a hora em que a cozedura acaba. Se a hora predefinida for inferior ao tempo de cozedura da função, o Multicook Pro vai começar a aquecer imediatamente e o tempo de cozedura será o tempo predefinido pelo sistema ou especialmente definido pelo utilizador.
- Se a hora predefinida for anterior à hora actual, o sistema vai adiar automaticamente a hora definida para o dia seguinte.
- Por exemplo, se alguém quer fazer sopa antes das 8:00 da manhã e quiser ter a sopa pronta às 12:00. Supondo que o temporizador para cozedura de sopa é de 2 horas, os passos detalhados são os seguintes: Carregue no botão “PROGRAMAS” (Programas), depois no botão “Preset/Timer” (Predefinir/Temporizador) e “▲” para aumentar o tempo até 2 horas. Carregue de novo no botão “PRESET/TIMER” (Predefinir/Temporizador) e depois em “▲” para programar o fim da cozedura para as 12:00. Depois carregue no botão “START” (Iniciar). O aparelho vai começar a cozer a sopa às 10:00 e acabar às 12:00.

No fim da cozedura

- Abra a tampa – Fig.11.
- Nunca ponha a mão na saída de vapor durante a cozedura, pois há o risco de se queimar – Fig.12.
- Deve usar luvas ao manusear a taça de cozedura e o tabuleiro para vapor – Fig.13.
- Sirva a comida usando a colher de plástico fornecida com o seu aparelho e volte a fechar a tampa.
- A comida que fica no recipiente será mantida quente para se servir de novo durante as 24 horas seguintes.
- Carregue em “MANTENER CALIENTE/DETENER” (Manter quente/reter).
- Desligue o aparelho da corrente.

O vapor libertado é muito quente.

Informação variada

- O Multicook Pro tem função de memória. Em caso de falha de energia, o Multicook Pro vai memorizar o estado de cozedura existente imediatamente antes da falha e vai continuar com o processo de cozedura se a energia voltar num período máximo de 10 minutos. Se a falha de energia durar mais de 10 minutos, o Multicook Pro vai cancelar a cozedura anterior e voltar ao estado de espera.
- A vida útil da bateria varia em ambientes diferentes. Quando o aparelho é desligado da tomada, a vibração ou não visualização

do ecrã LCD indica que a bateria está fraca. Se neste caso for necessária uma função de predefinição, deve ligar o aparelho à tomada, ajustar para a hora real se for preciso e então predefinir a hora correctamente. É recomendável que substitua as baterias fracas num Centro de Assistência Técnica autorizado para garantir um funcionamento normal.

- Para garantir a eficácia em termos de cozedura, não abra a tampa durante o processo de cozedura.
- Se durante o processo de funcionamento a função definida não estiver seleccionada, carregue no botão “START” (Iniciar) para confirmar a definição. Senão, o aparelho vai continuar em estado de definição.

Limpeza e manutenção

Certifique-se de que o cabo de alimentação está desligado da corrente e de que o corpo principal do aparelho está totalmente frio antes de fazer a limpeza e manutenção.

Atenção : o seu aparelho está equipado com uma bateria que permite a visualização das horas e cuja autonomia corresponde à vida útil da sua panela eléctrica de arroz. Não deve ser substituída. No entanto, se surgir algum problema, dirija-se ao Centro de Assistência Técnica autorizado mais próximo.

Colector de condensação

- O colector de condensação deve ser esvaziado e limpo após cada utilização.
- Para retirar o colector, carregue em cada lado da cobertura plástica e retire – Fig.14.

Taça, cesto para vapor, colector de condensação, tabuleiro para vapor e protecção contra vapor (Fig.15)

As marcas e os riscos castanhos que podem surgir após muitas horas de utilização não são um problema.

- Use água morna com detergente líquido e uma esponja para limpar a taça, o colector de condensação, o cesto para vapor e a protecção contra vapor. Pós abrasivos e esfregões metálicos não são recomendáveis.
- Se houver comida colada no fundo, deixe a taça com água durante algum tempo antes de a lavar.
- Seque a taça com cuidado.
- Não mergulhe o aparelho em água, nem deixe que se molhe. Também pode lavar a taça, o tabuleiro para vapor e a protecção contra vapor na parte de baixo da máquina de lavar louça.

Cuidados com a taça

Para a taça, siga cuidadosamente as seguintes instruções:

- Ao pô-la na máquina, tenha cuidado para não danificar o revestimento interior nas prateleiras da máquina de lavar louça.
- Para manter a qualidade da cerâmica durante o máximo de tempo, é recomendável não cortar comida dentro da taça.
- Certifique-se de que volta a pôr a taça dentro do Multicook Pro.
- Utilize a colher de plástico fornecida ou uma colher de pau e não uma em metal para evitar danificar a superfície da taça – Fig.16.
- Para evitar qualquer risco de corrosão, não deite vinagre na taça.
- A cor da superfície da taça pode mudar após a primeira utilização ou após uso prolongado. Esta mudança de cor deve-se à acção do vapor e da água e não tem qualquer efeito sobre a utilização do Multicook Pro, nem é perigosa para a sua saúde. É perfeitamente seguro continuar a usá-la.

PT

Limpeza da micro-válvula de pressão

- Ao limpar a micro-válvula de pressão, retire-a da tampa – Fig.17 e abra-a rodando-a na direcção de “open” (abrir) – Fig.18a. Após a limpeza, seque-a com um pano e encaixe os dois triângulos nas duas peças juntas – Fig.18b, e rode-a na direcção de “close” (fechar) até ouvir um “ka”, depois coloque-a de novo na tampa do Multicook Pro.

Limpeza e manutenção de outras peças do aparelho

- Desligue o aparelho da corrente antes da limpeza.
- Limpe a parte exterior da panela eléctrica para arroz, a parte interior da tampa – Fig.19 e o cabo com um pano húmido, e depois seque com um pano. Não use produtos abrasivos.
- Não use água para limpar a parte interior do corpo do aparelho pois pode danificar o sensor de calor.

Technical troubleshooting guide

Malfunction description	Causes	Solution
Any indicator lamp off and no heating.	O Multicook Pro não está ligado à corrente.	Verify the main plug is well engaged in the product body.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to the authorized service center for repair.
Cooking indicator lamp off, keep warm indicator on.	Cook button is not in cooking position.	Put the cook button in low position (cooking).
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to the authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Rice half cooked or overtime cooking.	Not sufficiently simmered.	Simmer as required in table cooking paragraph.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to authorized service center for repair.
Water leakage on the table.	Dew collector missing or dew collector overflow.	Empty the dew collector for each use verify good positioning of the dew collector.

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