

FR

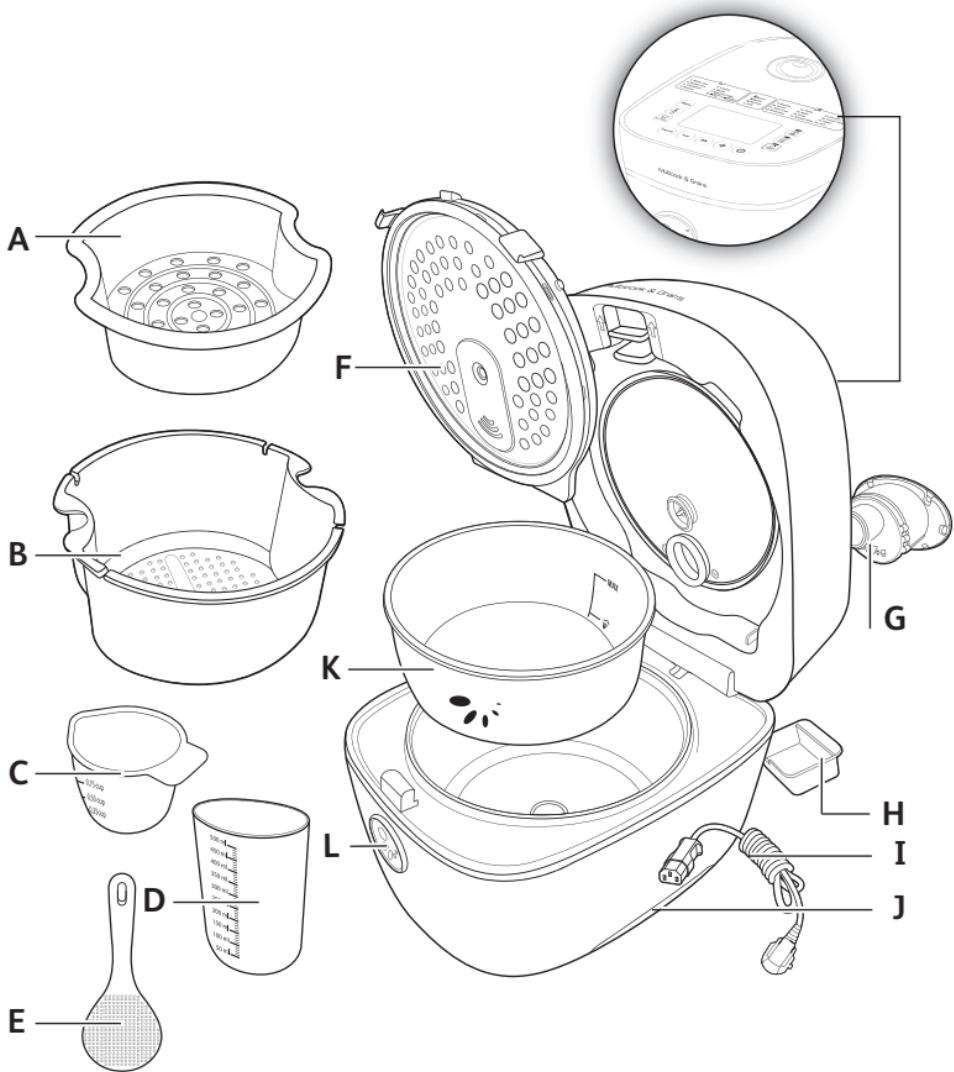
NL

DE

EL



Multicook & Grains



- A - Panier vapeur
- B - Panier de trempage
- C - Tasse à mesurer
- D - Tasse à mesurer l'eau
- E - Spatule
- F - Couvercle intérieur

- G - Valve
- H - Collecteur
- I - Cordon d'alimentation
- J - Poignée de transport
- K - Cuve amovible
- L - Bouton d'ouverture du couvercle

LISTE DES MENUS

20°

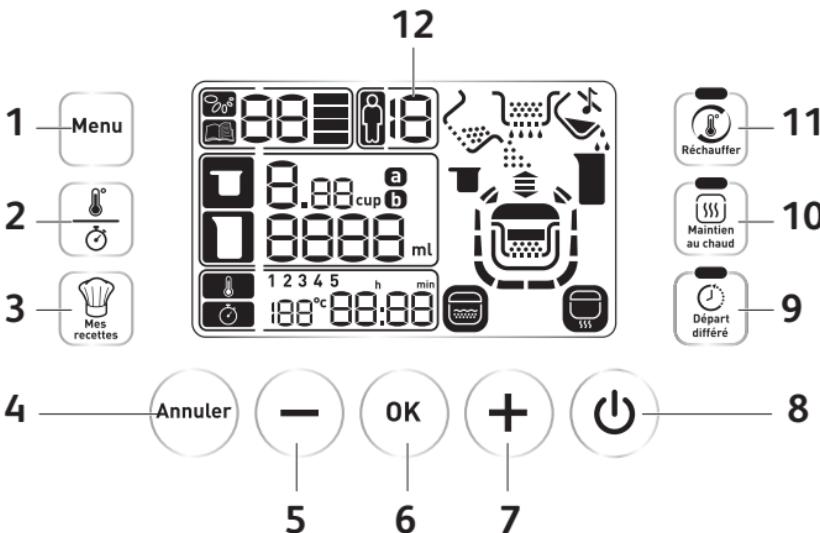
1. Riz blanc 5. Lentilles
 2. Riz brun 6. Haricots
 3. Pois chiches 7. Menu bébé
 4. Quinoa 8. Riz brun + Lentilles vertes

- Nutri+
- Rapide
- Normal
- Tendre

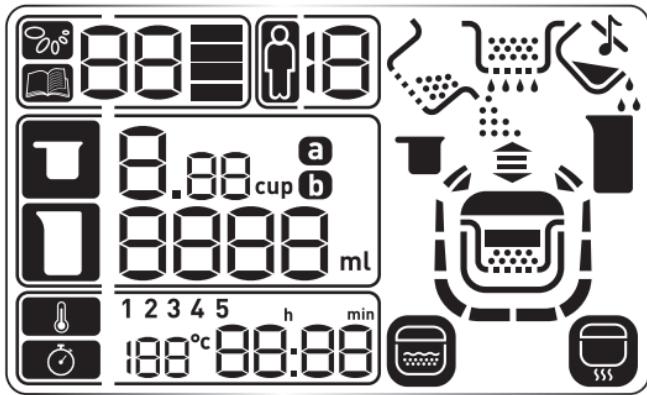
9. Risotto 13. Pâtes 17. Dessert
 10. Vapeur 14. Four 18. Fromage frais
 11. Mijoté 15. Soupe 19. Yaourt
 12. Wok/Sauté 16. Pâte levée 20. Confiture



DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Bouton Menu | 7. Bouton “+“ |
| 2. Bouton Température / Temps | 8. Bouton Marche / Arrêt |
| 3. Bouton Mes Recettes | 9. Bouton Départ différé |
| 4. Bouton Annuler | 10. Bouton Maintien au chaud |
| 5. Bouton “-“ | 11. Bouton Réchauffer |
| 6. Bouton OK | 12. Ecran LCD |



MENU NUTRITION

| | |
|--|-----------------------------|
| | Menu Nutrition |
| | Numéro de programme |
| | Texture |
| | Nombre de personne |
| | Nombre de tasses de graines |
| | Quantité d'eau |

| | |
|---|--------------------------|
|  | Mode Trempage |
|  | Mode cuisson |
| AUTO | Mode cuisson automatique |

MENU MULTICUISSON

| | |
|---|--------------------------|
|  | Menu Multicuisson |
|  | Numéro de programme |
|  | Paramétrage temps |
|  | Paramétrage température |
|  | Mode cuisson |
| AUTO | Mode cuisson automatique |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage

Sortez l'appareil de l'emballage et déballez tous les accessoires et documents imprimés.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé à l'avant de l'appareil.

Lisez le mode d'emploi et suivez-le à la lettre.

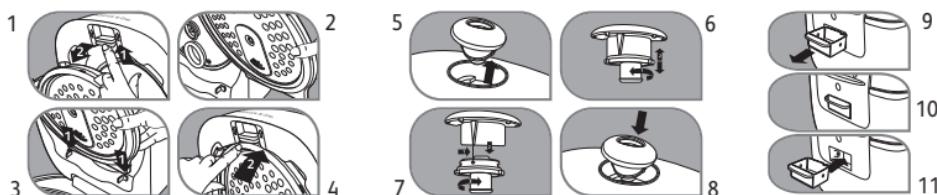
Nettoyage de l'appareil :

Enlevez la cuve, le couvercle intérieur (fig 1 et fig 2) et la valve (fig 5).

Nettoyez la cuve, la valve et le couvercle intérieur avec une éponge.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil et le couvercle avec un chiffon humide. Essuyez-les bien.

Remettez toutes les pièces dans leur position d'origine. Remettez le couvercle intérieur en position, en alignant les rainures (fig 3) et en appuyant doucement pour le remettre en place (fig 4). Reliez le câble amovible à la prise située à la base de l'appareil.



RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (notamment le dessous). Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu ou liquide sous la cuve et sur l'élément chauffant.
- Placez la cuve dans l'appareil, en veillant à la positionner correctement.
- Vérifiez que le couvercle intérieur est bien monté.
- Fermez le couvercle et appuyez vers le bas jusqu'à ce qu'on entende un "clic".
- Reliez le câble d'alimentation à la prise du multicuiseur puis branchez-le sur une prise de courant.
- Le programme par défaut est le 01 – Riz blanc.
- Ne pas toucher l'élément chauffant lorsque l'appareil est branché ou après la cuisson.
- Ne pas transporter l'appareil pendant l'utilisation ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement en intérieur.
- Utilisez toujours des gants pour manipuler la cuve et les paniers lorsqu'ils sont chauds.
- Il est recommandé de retirer la cuve et le panier de trempage en même temps et d'attendre que la vapeur soit évacuée avant de séparer la cuve et le panier de trempage.
- Les paniers de trempage et vapeur doivent être utilisés uniquement pour les fonctions dans lesquelles ils sont demandés.
- Ne pas boucher les sorties vapeur pendant l'utilisation du produit.
- Ne pas utiliser la cuve hors du produit (sur le gaz, sur une plaque chauffante, dans un four...)
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour mélanger la nourriture dans la cuve.
- Le collecteur doit être vidé après chaque cuisson.
- Il est interdit de faire de la friture profonde avec cet appareil.
- **Ne mettez en aucun cas la main devant les orifices de sorties de vapeur pendant la cuisson, vous risqueriez de vous brûler.**
- N'utiliser que la cuve fournie avec l'appareil.
- **Ne versez jamais d'eau ni d'ingrédients directement dans l'appareil sans la cuve en place.**
- **La quantité maximale d'eau + ingrédients ne doit jamais dépasser le trait "MAX" à l'intérieur de la cuve.**

Si vous voulez annuler les sons, appuyez sur le bouton pendant 5 secondes. Le pictogramme apparaît.

Notez que les sons de début et fin de cuisson ne peuvent être désactivés.

Si vous voulez réactiver les sons, appuyez de nouveau sur le bouton pendant 5 secondes. Le pictogramme disparaît. Le paramétrage reste en mémoire.

Si vous laissez votre doigt appuyé sur les touches et cela vous permet d'augmenter ou réduire les paramètres plus rapidement.

- L'activation des touches n'est pas possible si on porte des gants.

Les touches sont activées seulement lorsque le couvercle est fermé.

Vous pouvez éteindre votre appareil en appuyant sur le bouton pendant 5 secondes, vous entendrez un long bip. Pour rallumer votre appareil appuyez sur n'importe quelle touche.

- Pour arrêter une cuisson en cours, appuyez sur le bouton pendant 5 secondes. Vous pouvez également annuler un programme en appuyant longuement sur la touche "Annuler".

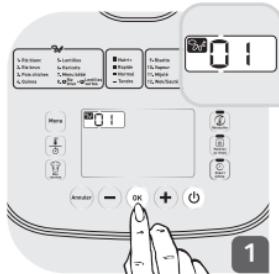
- Pour annuler un réglage en cours, appuyez sur la touche "Annuler".

MENU NUTRITION

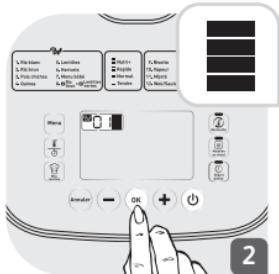
Les modes "Menu Nutrition" sont des modes de cuisson automatiques. L'appareil vous indique les différentes étapes pour réaliser vos cuissons. Pour connaître les différentes textures disponibles et le nombre de personnes (mini/maxi) vous pouvez vous reporter au tableau ci-dessous.

| N° de programme | Programmes | Texture | Automatique | Manuel | Temps de trempage approximatif | Temps de cuisson approximatif | Nombre de personnes (mini/max) |
|----------------------|-----------------------------|----------------|-------------|--------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| 1 | Riz blanc | Nutri + | 1 | | | 40 – 50 min | 2 – 12 |
| | | Rapide | 1 | | | 20 – 30 min | |
| | | Normal | 1 | | | 30 – 40 min | |
| | | Tendre | 1 | | | 40 – 50 min | |
| 2 | Riz brun | Nutri + | 1 | | | 1 h – 1 h 10 min | 2 – 12 |
| | | Rapide | 1 | | | 40 – 50 min | |
| | | Normal | 1 | | | 50 min – 1 h | |
| | | Tendre | 1 | | | 50 min – 1 h | |
| 3 | Pois chiche | Nutri + | 1 | | 1h 40 min | 50 min – 1 h | 2 – 6 |
| 4 | Quinoa | Nutri + | 1 | | | 2 h 20 min – 2 h 30 min | 2 – 8 |
| | | Rapide | 1 | | | 20 – 30 min | |
| | | Normal | 1 | | | 30 – 40 min | |
| 5 | Lentilles | Nutri + | 1 | | | 50 min – 1 h | 2 – 10 |
| | | Rapide | 1 | | | 40 – 50 min | |
| | | Tendre | 1 | | | 1 h – 1 h10 min | |
| 6 | Haricots | Nutri + | 1 | | 50 min | 1 h 30 min – 1 h 40 min | 2 – 6 |
| | | Normal | 1 | | 50 min | 2 h 15 min – 2 h 30 min | |
| 7 | Menu bébé | 1 (4-6 mois) | 1 | | | 20 – 30 min | 2 |
| | | 2 (7-9 mois) | 1 | | | 1 h – 1 h 10 min | |
| | | 3 (10-12 mois) | 1 | | | 50 min – 1 h | |
| | | 4 (13-14 mois) | 1 | | | 40 – 50 min | |
| 8 | Riz brun + Lentilles vertes | Nutri + | 1 | | | 1 h 20 min – 1 h 30 min | 2 – 8 |
| TOTAL MODE NUTRITION | | | 22 | | | | |

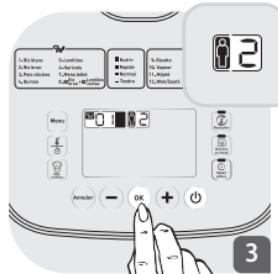
Riz blanc (01) / Riz brun (02) / Quinoa (04) / Lentilles (05)



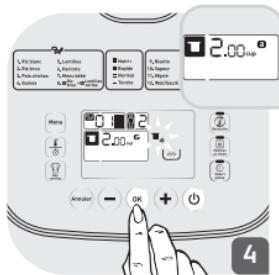
Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur .



Choisir la texture désirée en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur .



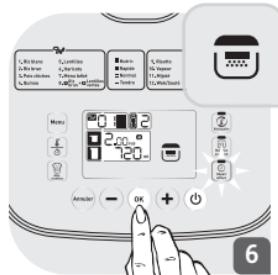
Choisir le nombre de personnes en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur .



Le picto clignote à l'écran. Il vous indique la quantité de graines (nombre de cups) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos graines dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur .



Le picto clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utiliser le verre mesureur d'eau fourni pour avoir la quantité exacte d'eau. Une fois que vous avez versé l'eau dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur le picto .



Le picto apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et le bouton du Départ différé clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyer sur la touche pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson.

et apparaissent à l'écran.

Le picto disparait avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 bips et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée.

A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

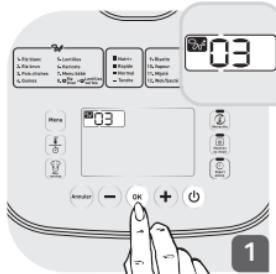


L'appareil entre en cuisson automatique : les pictos et sont allumés.

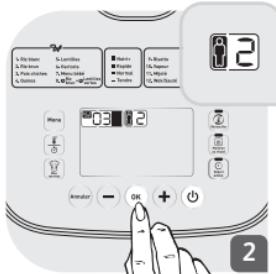
Note: La quantité d'eau pour la cuisson du riz peut être adaptée selon votre goût: ajouter un peu plus d'eau pour du riz plus collant et un peu moins d'eau pour riz plus ferme.

Pois chiches (03)

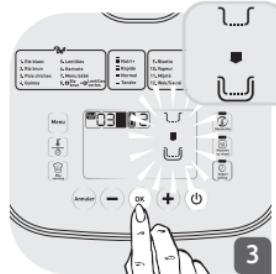
FR



Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.

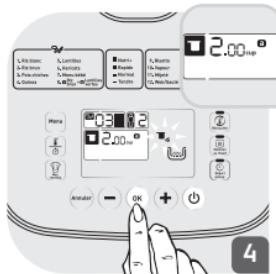


Choisir le nombre de personnes en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur OK.

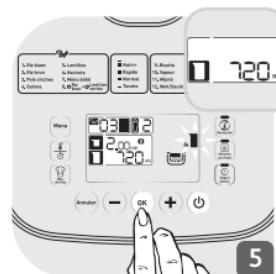


L'appareil vous indique que vous devez mettre en place le panier de trempage dans la cuve. Le picto clignote à l'écran.

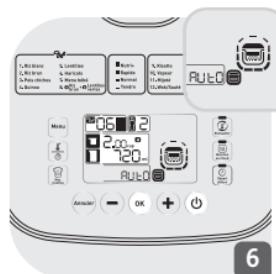
Appuyer sur OK une fois que le panier de trempage est en place.



Le picto clignote à l'écran. Il vous indique la quantité de graines (nombre de cups) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos graines dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur OK.



Le picto clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utiliser le verre mesurageur d'eau fourni pour avoir la quantité exacte d'eau. Abaisser le couvercle et valider en appuyant sur OK.



L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson. L'appareil entre en trempage automatique : les pictos AUTO, et apparaissent à l'écran.

A la fin du temps de trempage, l'appareil sonne 2 fois et le picto ci-dessous clignote. Il vous indique que vous devez vider l'eau de trempage.



Une fois que avez vidé l'eau de trempage, replacez le panier de trempage dans la cuve pour commencer la phase de cuisson.



L'appareil vous indique la quantité d'eau à ajouter. Appuyer sur pour commencer la phase de cuisson.

7



Le picto apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et le bouton du Départ différé clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement.

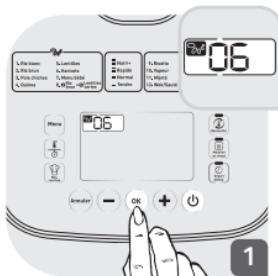
8

Appuyer sur la touche pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson.

L'appareil entre en cuisson automatique : les pictos AUTO, et apparaissent à l'écran.

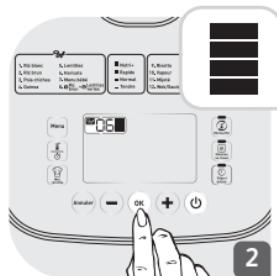
Le picto AUTO disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 bips et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée. A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

Haricots (06)



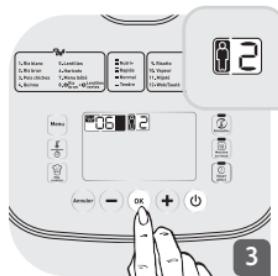
Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur .

1



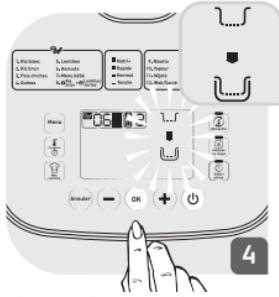
Choisir la texture désirée en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur .

2



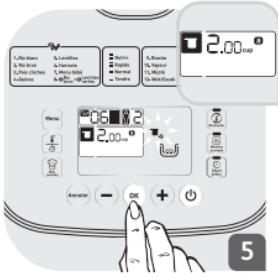
Choisir le nombre de personnes en appuyant sur les touches - et +. Valider en appuyant sur .

3

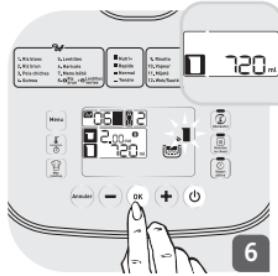


L'appareil vous indique que vous devez mettre en place le panier de trempage dans la cuve. Le picto clignote à l'écran.

Appuyer sur une fois que le panier de trempage est en place.



Le picto clignote à l'écran. Il vous indique la quantité de graines (nombre de cups) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos graines dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur .

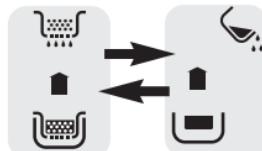


Le picto clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utiliser le verre mesureur d'eau fourni pour avoir la quantité exacte d'eau. Abaisser le couvercle et valider en appuyant sur .



L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson. L'appareil entre en trempage automatique : les pictos , , and apparaissent à l'écran.

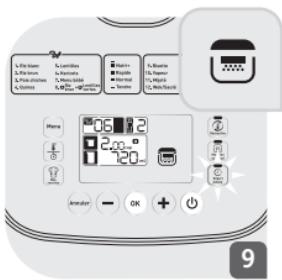
A la fin du temps de trempage, l'appareil sonne 2 fois et le picto ci-dessous clignote. Il vous indique que vous devez vider l'eau de trempage.



L'appareil vous indique la quantité d'eau à ajouter. Appuyer sur pour commencer la phase de cuisson.

Une fois que avez vidé l'eau de trempage, replacez le panier de trempage dans la cuve pour commencer la phase de cuisson.

Note: Le collecteur doit être vidé entre les 2 étapes (trempage et cuisson) pour éviter des débordements lors de la dernière étape de cuisson.



9

Le picto apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et le bouton du Départ différé

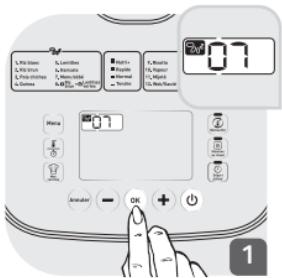
clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyer sur la touche pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuison.

L'appareil entre en cuisson automatique : les pictos , et apparaissent à l'écran.

Le picto disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 bips et le temps de

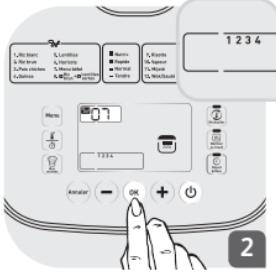
cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée. A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

Menu bébé (07)



1

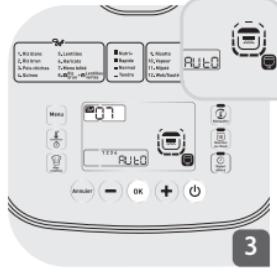
Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches et . Valider en appuyant sur .



2

Choisir le numéro correspondant à l'âge de votre bébé en appuyant sur les touches et . Valider en appuyant sur .

- 1 => 4 à 6 mois
- 2 => 7 à 9 mois
- 3 => 10 à 12 mois
- 4 => 13 à 14 mois



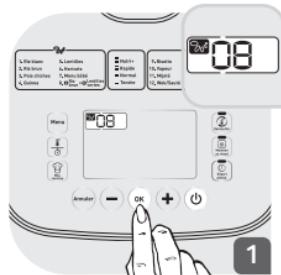
3

L'appareil entre en cuisson automatique : le numéro choisi, les pictos , et apparaissent à l'écran.

Le picto disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 bips et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée. A la fin de la cuisson, l'appareil sonne plusieurs fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

Riz brun + Lentilles vertes (08)

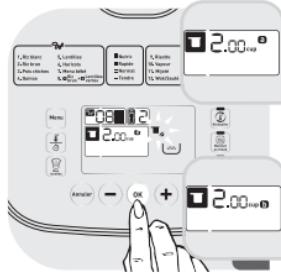
FR



Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches $-$ et $+$. Valider en appuyant sur \textcircled{OK} .



Choisir le nombre de personnes en appuyant sur les touches $-$ et $+$. Valider en appuyant sur \textcircled{OK} .



L'appareil indique :

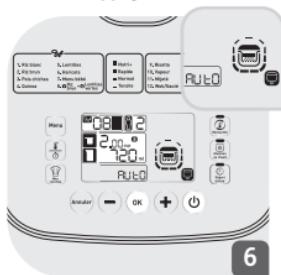
- la quantité de riz brun (nombre de cups) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé votre riz brun dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur \textcircled{OK} .
- la quantité de lentilles vertes (nombre de cups) à verser dans la cuve. Une fois que vous avez versé vos lentilles vertes dans la cuve, abaisser le couvercle et valider en appuyant sur \textcircled{OK} .



Le picto clignote à l'écran. Il vous indique la quantité d'eau à ajouter. Utiliser le verre mesureur d'eau fourni pour avoir la quantité exacte d'eau. Abaisser le couvercle et valider en appuyant sur \textcircled{OK} .



Le picto apparaît à l'écran, il vous indique que vous devez fermer le couvercle et le bouton du Départ différé clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyer sur la touche \textcircled{OK} pour lancer votre cuisson immédiatement. L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson.



L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson.

L'appareil entre en cuisson automatique : les pictos et apparaissent à l'écran.

Le picto disparaît avant la fin de cuisson, l'appareil émet 2 bips et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Ce temps peut différer selon le programme choisi et la texture désirée.

A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

MENU MULTICUISSON

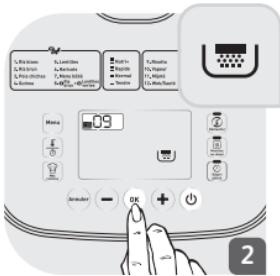


| N° programme | Programmes | Automatique | Manuel | Température (°C) | | Temps de cuisson | | Départ différé | |
|-------------------------|------------------------------|-------------|--------|------------------|-----------------------|------------------|-----------------|----------------|--|
| | | | | Par défaut | Température ajustable | Par défaut | Temps ajustable | | |
| 9 | Ric blanc Pilaf / Risotto | 1 | | Automatique | Automatique | Automatique | Automatique | * | |
| 10 | Vapeur | 1 | | Automatique | Automatique | 30 min | 5 min – 3 h | * | |
| 11 | Mijoté | | 3 | 100°C | 80°C – 100°C | 1 h 30 min | 5 min – 9 h | * | |
| 12 | Wok/Sauté | | 13 | 160°C | 100°C – 160°C | 20 min | 5 min – 1 h 30 | | |
| 13 | Pâtes | 1 | | Automatique | Automatique | 8 min | 3 min – 1 h | | |
| 14 | Four | | 13 | 145°C | 100°C – 160°C | 40 min | 5 min – 4 h | * | |
| 15 | Soupes | 1 | | Automatique | Automatique | 40 min | 5 min – 3 h | * | |
| 16 | Pâtes levées | | 2 | 40°C | 30°C – 40°C | 30 min | 5 min – 9 h | | |
| 17 | Desserts | | 13 | 140°C | 100°C – 160°C | 45 min | 5 min – 2 h | * | |
| 18 | Fromage frais | | 2 | Automatique | Automatique | 2 h | 30 min – 4 h | | |
| 19 | Yaourt | 1 | | Automatique | Automatique | 8 h | 1 h – 24 h | | |
| 20 | Confiture | 1 | | Automatique | Automatique | 30 min | 5 min – 2 h | * | |
| | Réchauffer | | 2 | 100°C | 80°C – 100°C | 20 min | 5 min – 1 h | * | |
| | Maintien au chaud | 1 | | 75°C | - | - | - | * | |
| | Mes recettes | | 5 | 100°C | 40°C – 100°C | 30 min | 1 min – 9 h | * | |
| | | | | | 105°C – 160°C | | 1 min – 2 h | | |
| Programmes | | 7 | 53 | | | | | | |
| TOTAL MODE MULTICUISSON | | 60 | | | | | | | |

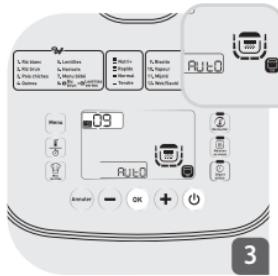
Pilaf / Risotto (09)



Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches $-$ et $+$. Valider en appuyant sur \circ .



Le picto apparaît à l'écran, vous pouvez ajouter vos ingrédients. Ensuite appuyez sur la touche \circ . Le bouton du Départ différé clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé pour les fonctions indiquées dans le tableau (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyer sur la touche \circ pour lancer votre cuisson immédiatement.



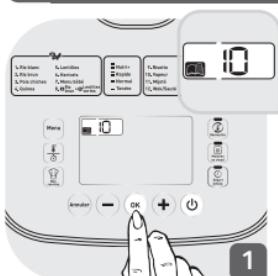
L'appareil entre en cuisson automatique : les pictos et apparaissent à l'écran.

A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

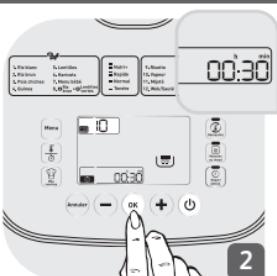
Vapeur (10) / Mijoté (11) / Wok-Sauté (12) / Four (14) / Soupes (15) /

Pâtes levées (16) / Desserts (17) / Fromage frais (18) / Yaourt (19) /

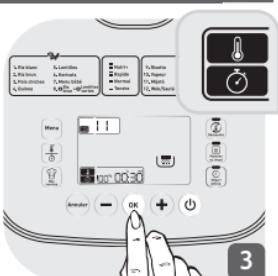
Confiture (20)



Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches $-$ et $+$. Valider en appuyant sur \circ .



Le temps par défaut s'affiche à l'écran. Vous pouvez ajuster le temps en appuyant sur la touche . Ensuite appuyez sur les touches $-$ et $+$ pour régler votre temps de cuisson. Valider en appuyant sur \circ .

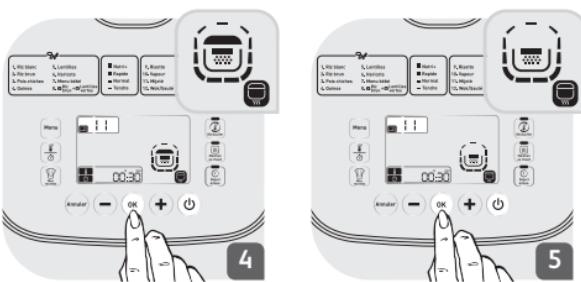


Pour certaines fonctions, vous pouvez ajuster la température (voir tableau) avant le temps de cuisson. Appuyez sur la touche et réglez la température désirée en appuyant sur les touches $-$ et $+$.

Valider en appuyant sur \circ . Ensuite procédez au réglage du temps comme expliqué précédemment.

Le picto  apparaît à l'écran, vous pouvez ajouter vos ingrédients. Ensuite appuyez sur la touche. Le bouton du Départ différé clignote. Vous pouvez lancer votre cuisson en départ différé pour les fonctions indiquées dans le tableau (voir le chapitre Départ Différé pour les instructions) ou immédiatement. Appuyer sur la touche  pour lancer votre cuisson immédiatement.

L'appareil émet un long bip qui indique le début de cuisson. Le picto  apparaît à l'écran. Le temps de cuisson restant et la température (lorsqu'elle est disponible) s'affichent à l'écran également.



Pour toutes ces fonctions sauf pour le Wok/Sauté et la confiture, le picto  apparaît à l'écran. Il vous indique que le couvercle doit rester fermé.

Pour les fonctions Wok/Sauté et Confiture, le picto  apparaît à l'écran, il vous indique que le couvercle doit rester ouvert.

À la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

Note : Pour la fonction Confiture le couvercle doit rester ouvert. Ne pas cuire plus de 500g de fruits.

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YOGOURT

Le lait

Quel lait utiliser ?

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

- Lait stérilisé longue durée :** Le lait entier UHT donne du yogourt plus ferme. Le lait demi-crémé donne du yogourt moins ferme. Une alternative consiste à utiliser du lait demi-crémé et à ajouter une ou deux cuillères à soupe de lait en poudre.

- Lait pasteurisé :** ce lait donne du yogourt plus crémeux, avec une fine couche

à la surface.

• Lait cru (lait de ferme) :

ce type de lait doit être bouilli au préalable. Il est également recommandé de le laisser bouillir longtemps. Il serait dangereux d'utiliser du lait de ce type sans le faire bouillir. Ensuite, laissez-le refroidir avant de le mettre dans l'appareil. La culture à base de yogourt préparée avec du lait cru n'est pas recommandée.

• Lait en poudre :

ce type de lait donne du yogourt très crémeux. Suivez toujours les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

Choisissez un lait entier, UHT longue durée de préférence.

Si vous utilisez du lait frais (cru) ou du lait non-pasteurisé, faites-le bouillir, puis laissez-le refroidir et enlevez la couche à la surface.

Agent de fermentation

Pour le yogourt

L'agent de fermentation peut être :

- Un **yogourt nature** acheté en magasin, avec la date d'expiration la plus éloignée possible : ainsi, votre yogourt sera plus ferme et contiendra davantage d'agents de fermentation actifs.

- Un **agent de fermentation lyophilisé**. Dans ce cas, respectez la durée d'activation indiquée dans le mode d'emploi de l'agent de fermentation. Ces agents se trouvent dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.

- Un de vos yogourts préparés récemment – ce doit être un yogourt nature, le plus récent possible. Ce procédé est appelé la culture. Au bout de cinq cycles de culture, le yogourt usagé

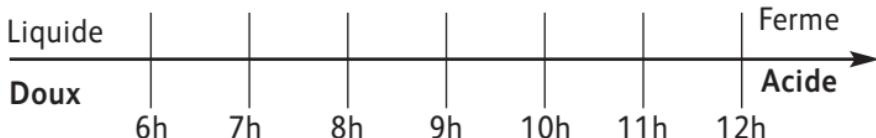
perd ses agents de fermentation actifs et le yogourt obtenu risque de perdre en fermeté. Recommencez avec un yogourt acheté en magasin ou un agent de fermentation lyophilisé.

Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il ait refroidi à température ambiante avant d'ajouter l'agent de fermentation.
Les propriétés des agents peuvent être détruites par les températures trop élevées.

FR

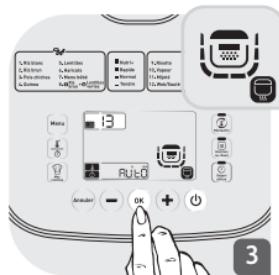
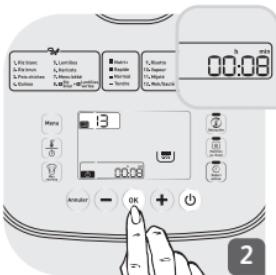
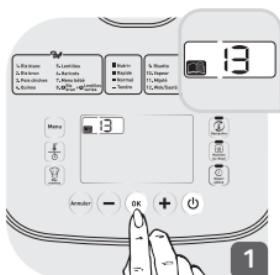
Durée de fermentation

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



- Une fois la cuisson terminée, mettez le yogourt au réfrigérateur pendant au moins 4 heures et ne l'y laissez pas plus de 7 jours.

Pâtes (13)



- 1** Choisir le numéro de votre programme en appuyant sur les touches $-$ et $+$. Valider en appuyant sur \odot .

Note : vous avez 2 étapes pour ce mode l'ébullition de l'eau et la cuisson des pâtes.

- 2** Vous avez la possibilité de changer le temps de cuisson de vos pâtes. Appuyer sur la touche $\frac{1}{2}$.

Ensuite appuyez sur les touches $-$ et $+$ pour régler votre temps de cuisson. Fermer le couvercle. Valider en appuyant sur \odot . Vous entrez alors dans l'étape 1.

- 3 Etape 1 : ébullition de l'eau**
 Les pictos et apparaissent à l'écran.

Quand la température d'ébullition est atteinte, l'appareil sonne 2 fois toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous ouvriez le couvercle et ajoutiez les pâtes. Vous pouvez passer à la seconde étape.

- 4 Etape 2 : cuisson des pâtes**
 Ouvrez le couvercle et ajoutez les pâtes dans la cuve.

Une fois que vous avez versé vos pâtes dans la cuve appuyez sur \odot pour commencer la phase de cuisson.

Pour éviter les débordements, le couvercle doit rester ouvert pendant cette étape.

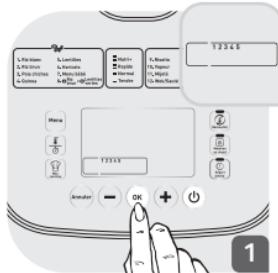
L'appareil entre en mode cuisson. Les pictos et apparaissent à l'écran. Le temps de cuisson s'affiche

à l'écran et commence à décompter.

A la fin de la cuisson, l'appareil sonne 3 fois.

Il n'y a pas de maintien au chaud pour cette fonction.

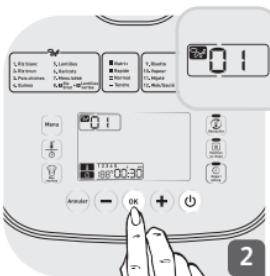
MES RECETTES



Vous avez la possibilité d'avoir 5 réglages en mémoire. Vous pouvez régler un menu existant ou vos propres paramètres (temps et température).

Appuyez sur la touche .

Le numéro 1 clignote, appuyez sur pour entrer dans le premier programme de recette.



L'écran affiche le menu par défaut 01 et également la température et le temps de cuisson par défaut si vous souhaitez régler vos propres paramètres.

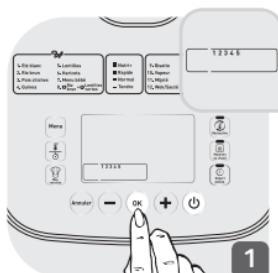
Choix d'un menu existant

Vous pouvez changer le numéro de programme en appuyant sur les touches et et pour choisir le programme désiré. Vous

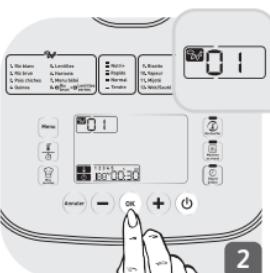
pouvez changer le temps et la température (quand disponible, se référer au tableau) en appuyant sur et les régler en appuyant

sur les touches et . Une fois que vous avez réglé vos paramètres, appuyez sur pour lancer votre recette.

Choix de vos propres paramètres



Le numéro 1 clignote, appuyez sur pour entrer dans le premier programme de recette.



L'écran affiche le menu, la température et le temps de cuisson par défaut. Pour régler vos propres paramètres, appuyez sur . Le numéro de menu

disparaît et vous pouvez changer vos température et temps en appuyant sur les touches et . Une fois vos paramètres réglés, appuyez sur pour lancer votre recette.

Note : vous pouvez changer le numéro de "Mes Recettes" en appuyant sur les touches et .

FONCTION RECHAUFFER

Cette fonction est prévue pour uniquement réchauffer des aliments cuits.

Appuyez sur la touche . Les voyants des touches ,  et  clignotent.

La température et le temps de cuisson par défaut apparaissent à l'écran. Si vous voulez changer ces paramètres, appuyez sur la touche  et ajustez en appuyant sur les touches  et  pour changer la température.

Note : vous ne disposez que de 2 températures pour la fonction Réchauffer 80 et 100°C.

Lorsque vous avez changé votre température appuyez sur  vous pouvez régler votre temps de cuisson en appuyant sur les touches  et .

Une fois que vous avez réglé vos paramètres, appuyez sur  pour commencer votre réchauffage.

L'appareil émet un long bip qui indique le début du réchauffage. Le voyant  s'allume.

Le picto  apparaît à l'écran. Le temps restant s'affiche à l'écran.

A la fin du réchauffage, l'appareil sonne 3 fois et entre en mode maintien au chaud (le voyant s'allume).

ATTENTION

Les aliments froids ne doivent pas dépasser la moitié du volume de l'appareil. S'il y a trop d'aliments, ils ne pourront pas être réchauffés correctement. L'utilisation répétée du mode Réchauffage sur trop peu d'aliments risque de brûler les aliments et de laisser une couche dure sur le fond de la cuve.

Il est recommandé de ne pas réchauffer du porridge épais car il risque de devenir pâteux.

Il est recommandé de mélanger les aliments pendant le réchauffage pour avoir une température plus homogène.

Ne jamais utiliser la fonction réchauffer pour décongeler des aliments.

Ne jamais utiliser la fonction réchauffer pour réchauffer des aliments congelés.

MAINTIEN AU CHAUD

- Vous pouvez sélectionner la fonction Maintien au chaud manuellement.

Appuyez sur la touche , le voyant clignote en vert. Ensuite appuyez sur la touche  pour valider.

L'appareil émet un long bip qui indique le début du maintien au chaud et le voyant  s'allume.

Le temps de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

- Vous pouvez désactiver le maintien au chaud automatique pour la prochaine cuisson uniquement.
- Pour désactiver le maintien au chaud, appuyez sur la touche  pendant 5 secondes. Vous pouvez également désactiver la fonction maintien au chaud en appuyant longuement sur la touche "Annuler".

Pour annuler le maintien au chaud automatique appuyez sur la touche  pendant 5 secondes.

L'appareil émet un long bip et le voyant vert de la touche  s'éteint. Si vous souhaitez ré-activer de nouveau le maintien au chaud, appuyez de nouveau sur la touche  pendant 5 secondes. Le voyant vert s'allume.

Recommandation : afin de vous assurer du meilleur goût de vos préparations il est recommandé de ne pas dépasser 12 h de maintien au chaud.

Note : Ne jamais utiliser cette fonction pour décongeler des aliments.

FONCTION DEPART DIFFERE

- Pour utiliser la fonction départ différé, vous devez déjà choisir un menu et le temps de cuisson. Une fois que vous avez choisi ces paramètres et avant de commencer votre cuisson le voyant  clignote.

Ensuite appuyez sur la touche , le temps de cuisson clignote à l'écran. Pour les programmes de cuisson automatique, c'est le temps de cuisson par défaut qui s'affiche sur l'écran. Sélectionnez le temps de départ différé en appuyant sur les touches  et .

Ce temps programmé inclut le temps de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que le multicuiseur est débranché et complètement refroidi avant le nettoyage et l'entretien.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation avec une éponge.
- La cuve, le couvercle intérieur, les verres doseurs et la spatule sont lavables au lave-vaisselle.

Cuve, panier vapeur, panier de trempage et couvercle intérieur

- Enlevez la cuve de l'appareil. Nettoyez la cuve, le panier vapeur, le panier de trempage et le couvercle intérieur avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge.
- Les poudres à récurer et les éponges métalliques ne sont pas recommandées.
- Si des aliments restent collés au fond de la cuve, vous pouvez mettre de l'eau dans la cuve et laisser tremper les aliments avant de laver la cuve.
- Séchez ensuite soigneusement la cuve.

Entretien de la cuve

Pour la cuve, suivre attentivement les instructions ci-dessous:

- Pour vous assurer de préserver la qualité de la cuve, il est recommandé de ne pas couper des aliments placés dans la cuve.
- Assurez-vous de toujours remettre la cuve dans le cuiseur à riz.
- Utilisez la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois et non un ustensile en métal pour éviter d'endommager la surface de la cuve.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne versez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après avoir été utilisée la première fois ou après une utilisation prolongée. Ce changement de couleur est attribuable à l'effet de la vapeur et de l'eau et ne nuira pas à l'utilisation du cuiseur à riz ni à votre santé. Il sera parfaitement sûr de continuer à l'utiliser.

Nettoyage de la valve pression

- Pour nettoyer la valve pression, veuillez la retirer du couvercle et ouvrez-la en la tournant vers le sens indiqué par la marque « ouvrir ». Après nettoyage, veuillez l'essuyer et la replacer dans le couvercle .

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur du multicuiseur, l'intérieur du couvercle et le cordon avec un chiffon humide puis essuyez ces pièces.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du boîtier de l'appareil car cela pourrait endommager le capteur de chaleur.
- Retirez le couvercle intérieur après chaque utilisation pour éviter les odeurs d'aliments persistantes dans l'appareil. Nettoyez dans l'eau chaude et du liquide vaisselle.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Aidez nous à protéger l'environnement !

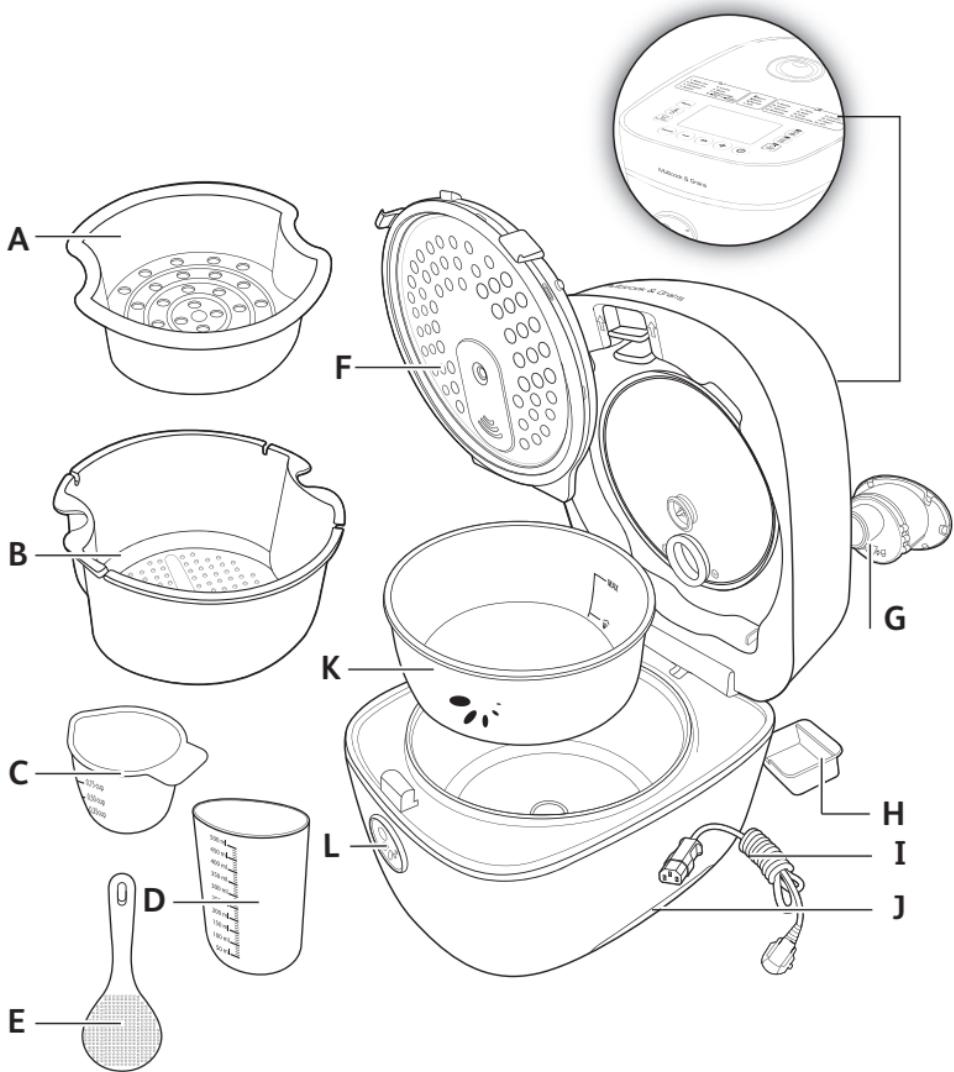
- Votre appareil contient des matériaux pouvant être récupérés ou recyclés.
- Apportez-le dans un centre de récupération local des déchets.

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

FR

| Description du dysfonctionnement | Causes | Solutions |
|--|--|--|
| Un témoin lumineux est éteint et l'appareil ne chauffe pas. | L'appareil n'est pas branché au courant. | Branchez l'appareil. Si les lumières ne s'allument toujours pas et que l'appareil ne chauffe pas, alors envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |
| Un témoin lumineux est éteint mais l'appareil chauffe. | Problème de connexion du témoin lumineux, ou témoin endommagé. | Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |
| Fuites de vapeur en cours de cuisson. | Le couvercle n'est pas bien fermé. | Ouvrez le couvercle et refermez-le. Si le problème persiste envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |
| | La micro soupape de sécurité est mal positionnée. | Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (avec les 2 pièces verrouillées ensemble) et qu'elle est placée correctement. |
| | Le couvercle ou le joint de la micro soupape sont endommagés. | Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |
| | Le couvercle intérieur est mal positionné. | Enlevez et remplacez le couvercle intérieur dans la bonne position. Relancez votre cuisson. |
| Le riz est cuit à moitié ou sa cuisson prend trop de temps. | Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz. | Reportez-vous au tableau de référence pour les quantités d'eau. |
| Le riz est à moitié cuit ou sa cuisson prend trop de temps. | Il n'a pas assez cuit. | Quantité d'eau incorrecte : reportez-vous au livre de recettes pour la quantité d'eau. Toujours ajouter l'eau dans la cuve après le riz. |
| La fonction « Maintien au chaud » automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste en mode de cuisson). | Le maintien au chaud a été accidentellement désactivé lors des réglages de l'appareil (voir chapitre Fonction Maintien au Chaud) | Lisez la section Fonction Maintien au Chaud de la notice. Le maintien au chaud automatique n'est pas disponible pour les fonctions Yaourt, Fromage frais, Dessert et Pâtes. Si le problème persiste envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |
| E0 | Le capteur sur le circuit supérieur est ouvert ou il y a un court-circuit. | Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |
| E1 | Le capteur sur le circuit inférieur est ouvert ou il y a un court-circuit. | Arrêtez l'appareil et relancez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé. |
| E3 | La cuve n'est pas en place ou est vide. | Placez la cuve dans l'appareil ensuite débranchez et rebranchez l'appareil pour redémarrer le programme. |

Remarque : si la cuve intérieure est déformée, arrêtez de l'utiliser et demandez-en une autre à un centre de réparation agréé.



A - Stoommandje
B - Weekmandje
C - Maatbeker
D - Maatbeker voor water
E - Spatel
F - Binnendeksel

G - Stoomklep
H - Collector
I - Netsnoer
J - Draaggreep
K - Uitneembare kuip
L - Openingsknop
van het deksel

MENULIJST

NL

80°

1. Riz blanc
2. Riz brun
3. Pois chiches
4. Quinoa
5. Lentilles
6. Haricots
7. Menu bébé
8. Riz brun + Lentilles vertes

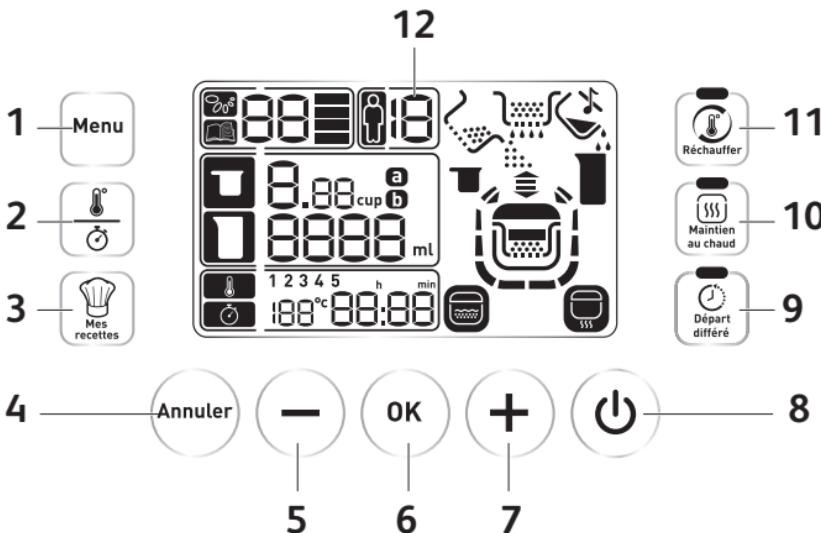
- Nutri+
- Rapide
- Normal
- Tendre

9. Risotto
10. Vapeur
11. Mijoté
12. Wok/Sauté
13. Pâtes
14. Four
15. Soupe
16. Pâte levée

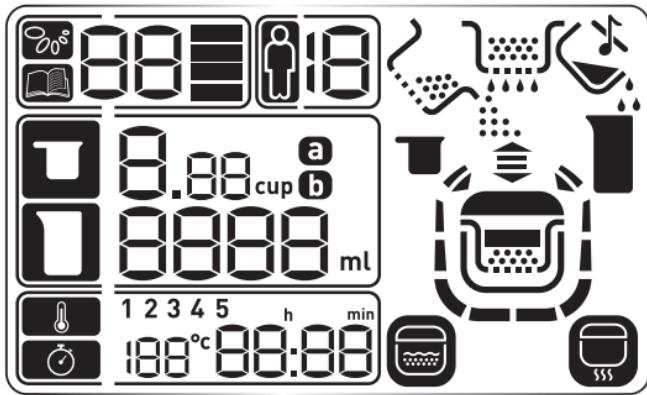
17. Dessert
18. Fromage frais
19. Yaourt
20. Confiture



BESCHRIJVING VAN HET INVOERVELD



- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Knop Menu | 7. Knop “+” |
| 2. Knop Temperatuur / Tijd | 8. Aan/uit-knop |
| 3. Knop Mijn recepten | 9. Knop Uitgestelde start |
| 4. Knop Annuleren | 10. Knop Warm houden |
| 5. Knop “-“ | 11. Knop Opwarmen |
| 6. OK-knop | 12. LCD-scherm |



MENU VOEDING

| | |
|-------------------------|---------------------------------|
| | Menu Voeding |
| | Programmanummer |
| | Textuur |
| | Aantal personen |
| 8.88 cup a b 8888 ml | Aantal koppen van de graansoort |
| 8.88 cup a b 8888 ml | Hoeveelheid water |

| | |
|-------------|------------------------------|
| | Weken |
| | Stand Bereiding |
| AUTO | Stand Automatische bereiding |

MENU MULTICOOK

| | |
|-------------|------------------------------|
| | Menu Multicook |
| | Programmanummer |
| | Tijdsinstelling |
| | Temperatuursinstelling |
| | Stand Bereiding |
| AUTO | Stand Automatische bereiding |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Uitpakken

Haal het apparaat uit de verpakking en pak alle accessoires en documenten uit.

Open het deksel met een druk op de knop vooran op het apparaat.

Lees de gebruiksaanwijzing en volg de instructies nauwgezet op.

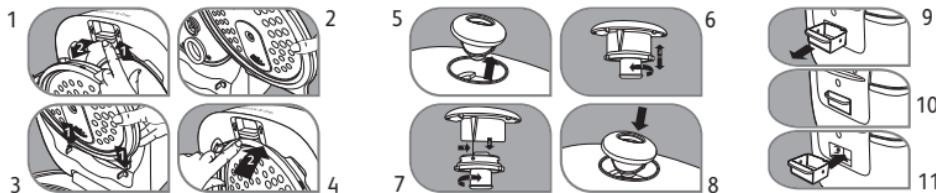
Reiniging van het apparaat:

Verwijder de kuip, het binnendeksel (fig 1 en fig 2) en de stoomklep (fig 5).

Maak de kuip, de stoomklep en het binnendeksel schoon met een spons.

Maak het deksel en de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Droog zorgvuldig af.

Plaats alle onderdelen terug in hun oorspronkelijke positie. Zet het binnendeksel weer op zijn plaats door de gleufjes op de juiste plaats te zetten (fig 3) en er zachtjes op te drukken (fig 4). Bevestig het afneembare netsnoer aan het stopcontact onderaan het apparaat.



GEBRUIKSADVIES

- Veeg de kuip aan de buitenkant zorgvuldig schoon (vooral de bodem). Zorg ervoor dat er onder de kuip en op het verwarmingselement geen etensrestjes of vloeistof blijven zitten.
- Plaats de kuip correct in het apparaat.
- Ga na of het binnendeksel goed vastzit.
- Sluit het deksel en druk het naar beneden totdat je een "klik" hoort.
- Bevestig het netsnoer aan het stopcontact van de multicooker en koppel het aan een wandcontactdoos.
- Het standaardprogramma is 01 - Witte rijst.
- Raak het verwarmingselement nooit aan wanneer het apparaat aan het stroomnet gekoppeld is of na een bereiding.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik of meteen na de bereiding.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Trek altijd handschoenen aan om de kuip en de mandjes te hanteren als ze warm zijn.
- Aanbevolen wordt om de kuip en het weekmandje tegelijkertijd te verwijderen en te wachten tot de stoom is opgetrokken voordat je de kuip en het stoommandje uit elkaar haalt.
- Het stoommandje en het weekmandje mogen alleen worden gebruikt voor de functies waarvoor ze bedoeld zijn.
- Sluit de stoomopeningen niet af tijdens gebruik.
- Gebruik de kuip alleen maar in het apparaat (dus niet op een gasvuur, een kookplaat of in de oven ...)
- Gebruik geen metalen keukengerei om de voedingswaren in de kuip te vermengen.
- Na elke bereiding moet de collector leeg zijn.
- Je mag niet frituren met dit apparaat.
- **Raak in geen geval de stoomopeningen aan tijdens de bereiding, want dan zou je je kunnen verbranden.**
- Gebruik alleen de kuip die bij het apparaat geleverd is.
- **Giet geen water in het apparaat en doe er geen ingrediënten in als de kuip zich niet in het apparaat bevindt.**
- **De hoeveelheid water + ingrediënten mag nooit hoger komen dan het streepje "MAX" aan de binnenkant van de kuip.**

Als je het geluid wilt uitschakelen, moet je 5 seconden op de knop  drukken. Je ziet dan het pictogram 

De geluiden die het begin en einde van de bereiding aangeven kunt je niet uitschakelen.

Als je het geluid opnieuw wilt inschakelen, moet je nogmaals 5 seconden op de knop  drukken.

Het pictogram  verdwijnt dan. De instellingen blijven in het geheugen opgeslagen.

Als je op de knoppen  en  blijft drukken, kun je de instellingen sneller verhogen of verlagen.

- Je kunt die knoppen niet gebruiken als je handschoenen draagt.

Ze worden alleen ingeschakeld als het deksel correct gesloten is.

Je kunt je apparaat uitschakelen door 5 seconden op de knop  te drukken. Je hoort dan een langgerekte biepton. Je kunt je apparaat weer inschakelen door op eender welke knop te drukken.

- Om een bereiding die bezig is te stoppen, druk je 5 seconden op de knop . Je kunt een programma ook annuleren door langdurig op de knop "Annuleren" te drukken.

- een instelling te annuleren, druk je op de knop "Annuleren".

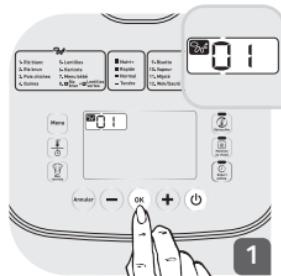
MENU VOEDING



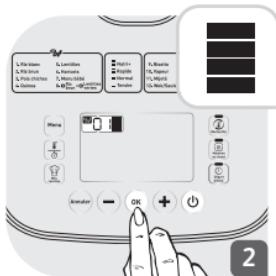
De bereidingswijzen van "Menu Voeding" zijn de automatische bereidingswijzen. Het apparaat geeft de verschillende stappen van de bereiding aan. In onderstaande tabel vind je de verschillende mogelijke texturen en het aantal personen (min/max).

| Programma nummer | Programma's | Textuur | Automatisch | Manueel | Weektijd - bij benadering | Bereidingstijd - bij benadering | Aantal personen (min/max) |
|----------------------|------------------------------|-------------------|-------------|---------|---------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| 1 | Witte rijst | Nutri + | 1 | | | 40 - 50 min. | 2 - 12 |
| | | Snel | 1 | | | 20 - 30 min. | |
| | | Normaal | 1 | | | 30 - 40 min. | |
| | | Zacht | 1 | | | 40 - 50 min. | |
| 2 | Bruine rijst | Nutri + | 1 | | | 1 uur - 1 uur 10 min. | 2 - 12 |
| | | Snel | 1 | | | 40 - 50 min. | |
| | | Normaal | 1 | | | 50 min. - 1 uur | |
| | | Zacht | 1 | | | 50 min. - 1 uur | |
| 3 | Kikkererwten | Nutri + | 1 | | 1 uur 40 min. | 50 min. - 1 uur | 2 - 6 |
| 4 | Quinoa | Nutri + | 1 | | | 2 uur 20 min. - 2 uur 30 min. | 2 - 8 |
| | | Snel | 1 | | | 20 - 30 min. | |
| | | Normaal | 1 | | | 30 - 40 min. | |
| 5 | Linzen | Nutri + | 1 | | | 50 min. - 1 uur | 2 - 10 |
| | | Snel | 1 | | | 40 - 50 min. | |
| | | Zacht | 1 | | | 1 uur - 1 uur 10 min. | |
| 6 | Bonen | Nutri + | 1 | | 50 min. | 1 uur 30 min. - 1 uur 40 min. | 2 - 6 |
| | | Normaal | 1 | | 50 min. | 2 uur 15 min. - 2 uur 30 min. | |
| 7 | Babyvoeding | 1 (4-6 maanden) | 1 | | | 20 - 30 min. | 2 |
| | | 2 (7-9 maanden) | 1 | | | 1 uur - 1 uur 10 min. | |
| | | 3 (10-12 maanden) | 1 | | | 50 min. - 1 uur | |
| | | 4 (13-14 maanden) | 1 | | | 40 - 50 min. | |
| 8 | Bruine rijst + groene linzen | Nutri + | 1 | | | 1 uur 20 min. - 1 uur 30 min. | 2 - 8 |
| TOTAAL STAND VOEDING | | | 22 | | | | |

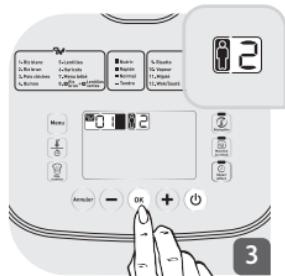
Witte rijst (01) / Bruine rijst (02) / Quinoa (04) / Linzen (05)



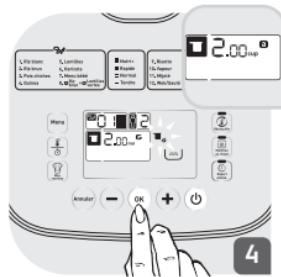
Kies het programmanummer door op de knoppen $-$ en $+$ te drukken. Bevestig door op \textcircled{OK} te drukken.



Kies de gewenste textuur door op de knoppen $-$ en $+$ te drukken. Bevestig door op \textcircled{OK} te drukken.



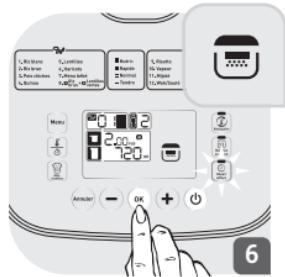
Kies het aantal personen door op de knoppen $-$ en $+$ te drukken. Bevestig door op \textcircled{OK} te drukken.



Het pictogram knippert op het scherm. Het geeft aan hoeveelheid van de graansoort aan (het aantal koppen) die je in de kuip moet gieten. Wanneer je de ingrediënten in de kuip hebt gegoten, laat je de kuip zakken en bevestig je door te drukken op \textcircled{OK} .



Het pictogram knippert op het scherm. Het geeft aan hoeveelheid water je moet toevoegen. Gebruik de meegeleverde maatbeker om de correcte hoeveelheid water toe te voegen. Wanneer je het water in de kuip hebt gegoten, laat je het deksel zakken en bevestig je door te drukken op "pictogram \textcircled{OK} ".



Het pictogram verschijnt op het scherm en geeft aan dat je het deksel moet dichtdoen. De knop Uitgestelde start knippert. Je kunt de bereiding meteen of uitgesteld starten (zie het hoofdstuk Uitgestelde start voor instructies). Druk op de knop \textcircled{OK} om je bereiding meteen te starten. Je hoort een lange bieptonk die aangeeft dat de bereiding start.



Het apparaat schakelt automatisch in de stand Automatische bereiding: de pictogrammen en .

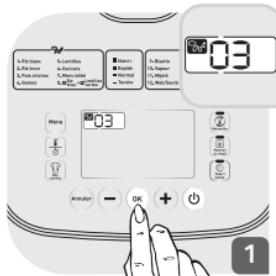
Het pictogram verdwijnt voor het einde van de bereiding, het apparaat laat 2 bieptonen horen en de resterende bereidingstijd verschijnt op het scherm. Die tijd varieert afhankelijk van het gekozen programma en de gewenste textuur.

Op het einde van de bereiding, laat het apparaat drie geluiden horen en schakelt het automatisch in de stand Warm houden (het controlelampje gaat branden).

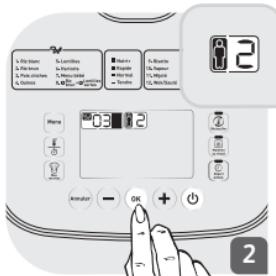
Opm.: de hoeveelheid water voor de bereiding van rijst kan worden aangepast aan je smaak: gebruik wat meer water voor klevende rijst en minder water voor beetgare rijst.

Kikkererwten (03)

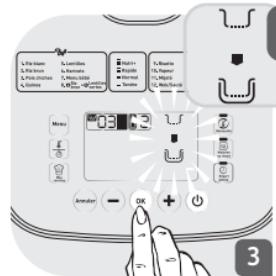
NL



Kies het programmanummer door op de knoppen - en + te drukken. Bevestig door op OK te drukken.

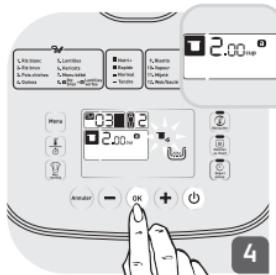


Kies het aantal personen door op de knoppen - en + te drukken. Bevestig door op OK te drukken.

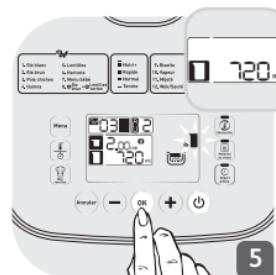


Het apparaat geeft aan dat je het weekmandje in de kuip moet plaatsen. Het pictogram weekwater knippert op het scherm.

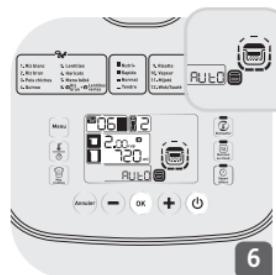
Druk op OK nadat je het weekmandje geplaatst hebt.



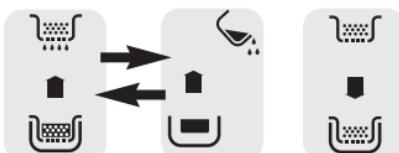
Het pictogram waterknop knippert op het scherm. Het geeft de hoeveelheid ingrediënten aan (het aantal koppen) die je in de kuip moet gieten. Wanneer je de ingrediënten in de kuip hebt gegoten, laat je het deksel zakken en bevestig je door te drukken op OK.



Het pictogram waterknop knippert op het scherm. Het geeft aan hoeveel water je moet toevoegen. Gebruik de meegeleverde maatbeker om de correcte hoeveelheid water toe te voegen. Doe het deksel dicht en bevestig met een druk op OK.



Je hoort een lange bieptoontje die aangeeft dat de bereiding start. Het apparaat begint de ingrediënten automatisch te weken: de pictogrammen AUTO, waterknop en waterknop verschijnen op het scherm. Op het einde van de weektijd, hoor je het apparaat tweemaal biepen en begint onderstaand pictogram te knipperen. Het geeft aan dat je het weekwater moet weggieten.



Nadat je het weekwater hebt weggegoten, zet je het weekmandje opnieuw in de kuip en kun je met de bereiding beginnen.



7

Het apparaat geeft aan hoeveel water je moet toevoegen. Druk op om de bereiding te starten.



8

Het pictogram verschijnt op het scherm en geeft aan dat je het deksel moet dichtdoen. De knop Uitgestelde start knippert. Je kunt de bereiding meteen of uitgesteld starten (zie het hoofdstuk Uitgestelde start voor instructies).

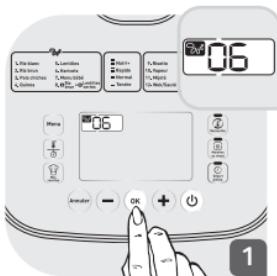
Druk op de knop om je bereiding meteen te starten. Je hoort een lange pieptoon die aangeeft dat de bereiding start.

Het apparaat begint de ingrediënten automatisch te bereiden: de pictogrammen AUTO, ☰ en ☱ verschijnen op het scherm.

Het pictogram AUTO verdwijnt voor het einde van de bereiding, het apparaat laat 2 pieptonen horen en de resterende bereidingstijd verschijnt op het scherm. Die tijd varieert afhankelijk van het gekozen programma en de gewenste textuur.

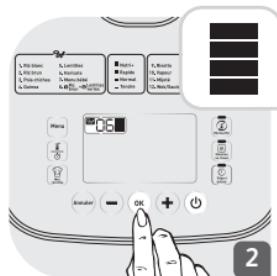
Op het einde van de bereiding, laat het apparaat drie geluiden horen en schakelt het automatisch in de stand Warm houden (het controlelampje gaat branden).

Bonen (06)



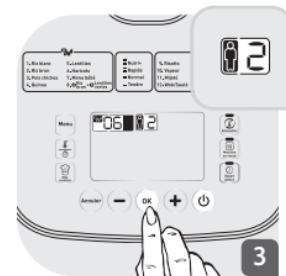
1

Kies het programmanummer door op de knoppen - en + te drukken. Bevestig door op te drukken.



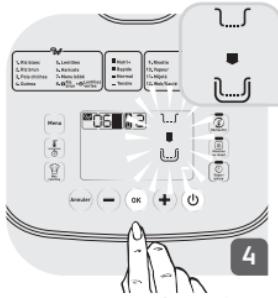
2

Kies de gewenste textuur door op de knoppen - en + te drukken. Bevestig door op te drukken.



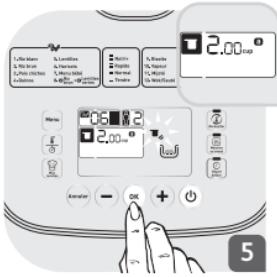
3

Kies het aantal personen door op de knoppen - en + te drukken. Bevestig door op te drukken.

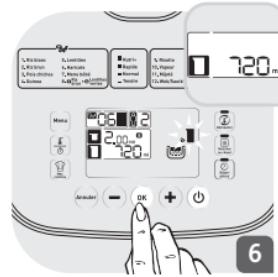


Het apparaat geeft aan dat je het weekmandje in de kuip moet plaatsen.
Het pictogram knippert op het scherm.

Druk op nadat je het weekmandje geplaatst hebt.



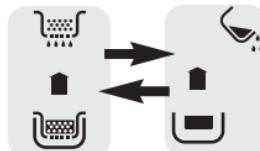
Het pictogram knippert op het scherm. Het geeft de hoeveelheid ingrediënten aan (het aantal koppen) die je in de kuip moet gieten. Wanneer je de ingrediënten in de kuip hebt gegoten, laat je het deksel zakken en bevestig je door te drukken op .



Het pictogram knippert op het scherm. Het geeft aan hoeveel water je moet toevoegen. Gebruik de meegeleverde maatbeker om de correcte hoeveelheid water toe te voegen. Doe het deksel dicht en bevestig met een druk op .



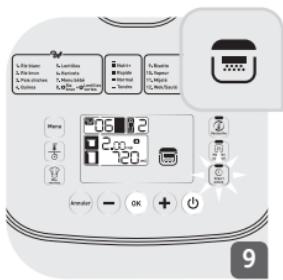
Je hoort een lange biepton die aangeeft dat de bereiding start. Het apparaat begint de ingrediënten automatisch te wiken: de pictogrammen , en verschijnen op het scherm. Op het einde van de weektijd, hoor je het apparaat tweemaal biepen en begint onderstaand pictogram te knipperen. Het geeft aan dat je het weekwater moet weggieten.



L'appareil vous indique la quantité d'eau à ajouter. Appuyer sur pour commencer la phase de cuisson.

Nadat je het weekwater hebt weggegoen, zet je het weekmandje opnieuw in de kuip en kun je met de bereiding beginnen.

Note: Le collecteur doit être vidé entre les 2 étapes (trempage et cuisson) pour éviter des débordements lors de la dernière étape de cuisson.



9

Het pictogram verschijnt op het scherm en geeft aan dat je het deksel moet dichtdoen. De knop Uitgestelde start knippert. Je

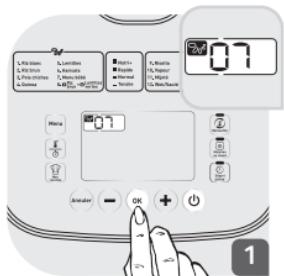
kunt de bereiding meteen van uitgesteld starten (zie het hoofdstuk Uitgestelde start voor instructies). Druk op de knop om je bereiding meteen te starten. Je hoort een lange bieptono die aangeeft dat de bereiding start.

Het apparaat begint de ingrediënten automatisch te bereiden: de pictogrammen , en verschijnen op het scherm.

Het pictogram verdwijnt voor het einde van de bereiding, het apparaat laat 2 biepen horen en de

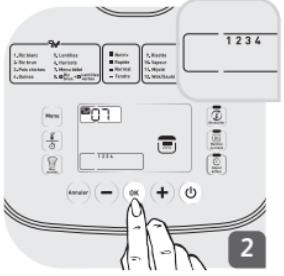
resterende bereidingstijd verschijnt op het scherm. Die tijd varieert afhankelijk van het gekozen programma en de gewenste textuur. Op het einde van de bereiding, laat het apparaat drie geluiden horen en schakelt het automatisch in de stand Warm houden (het controlelampje gaat branden).

Babyvoeding (07)



1

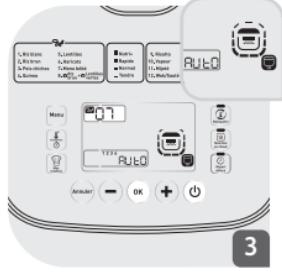
Kies het programmanummer door op de knopen en te drukken. Bevestig door op te drukken.



2

Kies het nummer dat overeenstemt met de leeftijd van je baby door op de knopen en te drukken. Bevestig door op te drukken.

- 1 => 4 tot 6 maanden
- 2 => 7 tot 9 maanden
- 3 => 10 tot 12 maanden
- 4 => 13 tot 14 maanden



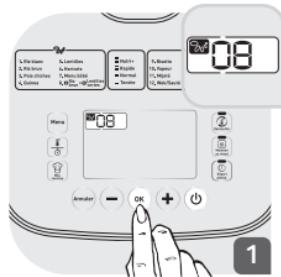
3

Het apparaat begint de ingrediënten automatisch te bereiden: de pictogrammen , en verschijnen op het scherm.

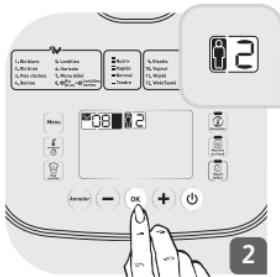
Het pictogram verdwijnt voor het einde van de bereiding, het apparaat laat 2 biepen horen en de resterende bereidingstijd verschijnt op het scherm. Die tijd varieert afhankelijk van het gekozen programma en de gewenste textuur. Op het einde van de bereiding laat het apparaat enkele geluiden horen en schakelt het automatisch in de stand Warm houden (het lampje gaat branden).

Bruine rijst + groene linzen (08)

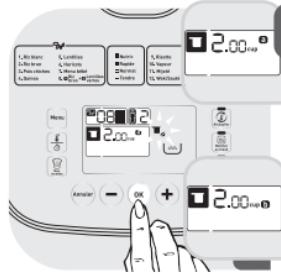
NL



Kies het programmanummer door op de knoppen - en + te drukken. Bevestig door op OK te drukken.



Kies het aantal personen door op de knoppen - en + te drukken. Bevestig door op OK te drukken.



Het apparaat geeft aan:

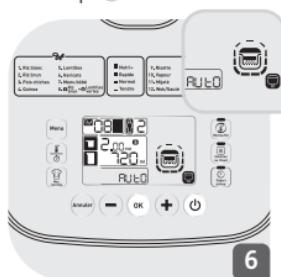
- de hoeveelheid bruine rijst (aantal koppen) die je in de kuip moet gieten. Wanneer je de ingrediënten in de kuip hebt gegoten, doe je het deksel dicht en bevestig je door te drukken op .
- de hoeveelheid linzen (aantal koppen) die je in de kuip moet gieten. Wanneer je de ingrediënten in de kuip hebt gegoten, doe je het deksel dicht en bevestig je door te drukken op .



Het pictogram knippert op het scherm. Het geeft aan hoeveel water je moet toevoegen. Gebruik de meegeleverde maatbeker om de correcte hoeveelheid water toe te voegen. Doe het deksel dicht en bevestig met een druk op .



Het pictogram verschijnt op het scherm en geeft aan dat je het deksel moet dichtdoen. De knop Uitgestelde start knippert. Je kunt de bereiding meteen of uitgesteld starten (zie het hoofdstuk Uitgestelde start voor instructies). Druk op de knop om je bereiding meteen te starten. Je hoort een lange bieptoontje die aangeeft dat de bereiding start.



Je hoort een lange bieptoontje die aangeeft dat de bereiding start. Het apparaat begint de ingrediënten automatisch te bereiden: de pictogrammen , , and verschijnen op het scherm.

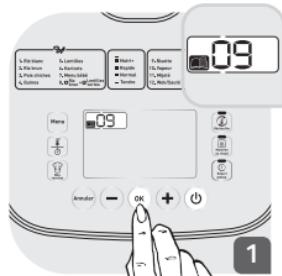
Het pictogram verdwijnt voor het einde van de bereiding, het apparaat laat 2 biepen horen en de resterende bereidingsstijd verschijnt op het scherm. Die tijd varieert afhankelijk van het gekozen programma en de gewenste textuur. Op het einde van de bereiding, laat het apparaat drie geluiden horen en schakelt het automatisch in de stand Warm houden (het controlelampje gaat branden).

MENU MULTICOOK

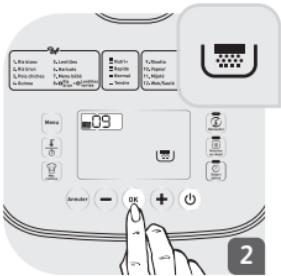


| Programma nummer | Programma's | Automatisch | Manueel | Temperatuur (°C) | | Bereidingstijd | | Start uitges- teld | |
|------------------------|-----------------------------|-------------|---------|------------------|--------------------------|----------------|-------------------|--------------------------|--|
| | | | | Standaard | Regelbare temperatuur | Standaard | Regelbare tijd | | |
| 9 | Witte rijst Pilav / Risotto | 1 | | Automatisch | Automatisch | Automatisch | Automatisch | * | |
| 10 | Stoom | 1 | | Automatisch | Automatisch | 30 min. | 5 min. – 3 uur | * | |
| 11 | Stoofpot | | 3 | 100°C | 80°C – 100°C | 1 uur 30 min. | 5 min. – 9 uur | * | |
| 12 | Wok/Bakken | | 13 | 160°C | 100°C – 160°C | 20 min. | 5 min. – 1 uur 30 | | |
| 13 | Pasta | 1 | | Automatisch | Automatisch | 8 min. | 3 min. – 1 uur | | |
| 14 | Oven | | 13 | 145°C | 100°C – 160°C | 40 min. | 5 min. – 4 uur | * | |
| 15 | Soep | 1 | | Automatisch | Automatisch | 40 min. | 5 min. – 3 uur | * | |
| 16 | Gistdeeg | | 2 | 40°C | 30°C – 40°C | 30 min. | 5 min. – 9 uur | | |
| 17 | Nagerechten | | 13 | 140°C | 100°C – 160°C | 45 min. | 5 min. – 2 uur | * | |
| 18 | Verse kaas | | 2 | Automatisch | Automatisch | 2 uur | 30 min. – 4 uur | | |
| 19 | Yoghurt | 1 | | Automatisch | Automatisch | 8 uur | 1 uur – 24 uur | | |
| 20 | Confituur | 1 | | Automatisch | Automatisch | 30 min. | 5 min. – 2 uur | * | |
| | Opwarmen | | 2 | 100°C | 80°C – 100°C | 20 min. | 5 min. – 1 uur | * | |
| | Warm houden | 1 | | 75°C | - | - | - | * | |
| | Mijn recepten | | 5 | 100°C | 40°C – 100°C | 30 min. | 1 min. – 9 uur | * | |
| | | | | | 105°C – 160°C | | 1 min. – 2 uur | | |
| Programma's | | 7 | 53 | | | | | | |
| TOTAAL STAND MULTICOOK | | | | 60 | | | | | |

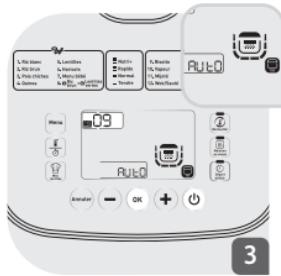
Pilav / Risotto (09)



Kies het programmanummer door op de knoppen $-$ en $+$ te drukken. Bevestig door op \textcircled{OK} te drukken.



Het pictogram verschijnt op het scherm, je kunt je ingrediënten toevoegen. Druk vervolgens op de knop \textcircled{OK} . De knop Uitgestelde start knippert. Je kunt de bereiding meteen starten. Voor de in de tabel aangegeven functies kun je de bereiding ook uitgesteld starten (zie het hoofdstuk Uitgestelde start voor instructies). Druk op de knop \textcircled{OK} om je bereiding meteen te starten.

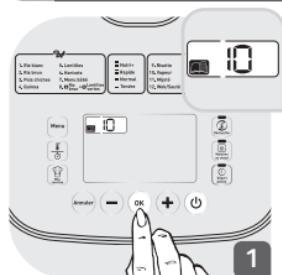


Het apparaat begint de ingrediënten automatisch te bereiden; de pictogrammen **AUTO**, en verschijnen op het scherm. Op het einde van de bereiding laat het apparaat drie geluiden horen en schakelt het automatisch in de stand Warm houden (het controlelampje gaat branden).

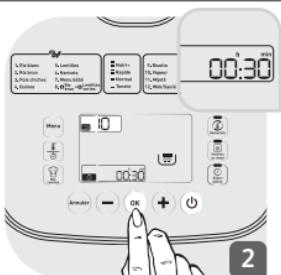
Stoom (10) / Stoofpot (11) / Wok-Bakken (12) / Oven (14) / Soep (15) /

Gistdeeg (16) / Dessert (17) / Verse kaas (18) / Yoghurt (19) /

Confituur (20)

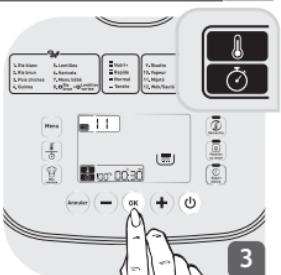


Kies het programmanummer door op de knoppen $-$ en $+$ te drukken. Bevestig door op \textcircled{OK} te drukken.



De standaardtijd is op het scherm te zien. Je kunt de tijd aanpassen door te drukken op $\textcircled{-}$ of $\textcircled{+}$.

Vervolgens druk je op de knoppen $-$ en $+$ om de bereidingsstijd te regelen. Bevestig door op \textcircled{OK} te drukken.



Voor bepaalde functies kun je vóór de bereidingsstijd de temperatuur aanpassen (zie tabel). Druk op de knop en stel de gewenste temperatuur in met de knoppen $-$ en $+$.

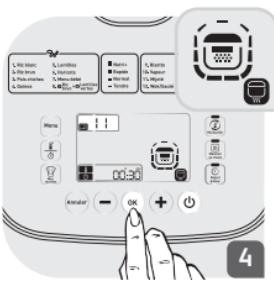
Bevestig door op \textcircled{OK} te drukken. Stel vervolgens de tijd in zoals eerder werd uitgelegd.

NL

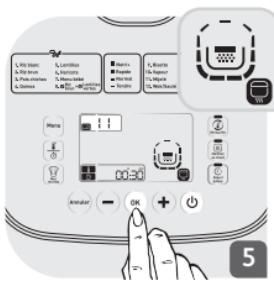
Het pictogram  verschijnt op het scherm, je kunt je ingrediënten toevoegen. Druk vervolgens op de knop. De knop Uitgestelde start knippert. Je kunt de bereiding meteen starten. Voor de in de tabel aangegeven functies kun je de bereiding ook uitgesteld starten (zie het hoofdstuk Uitgestelde start voor instructies). Druk op de knop  om je bereiding meteen te starten.

Je hoort een lange bieptoon die aangeeft dat de bereiding start. Het pictogram  verschijnt op het scherm. Het geeft aan dat de deksel gesloten moet blijven.

Je hoort een lange bieptoon die aangeeft dat de bereiding start. Het pictogram  verschijnt op het scherm. De resterende bereidingstijd en de temperatuur (wanneer die beschikbaar is) zijn eveneens op het scherm te zien.



4



5

Voor alle functies, behalve voor Wok/Bakken en Confituur, is het pictogram  te zien op het scherm. Het geeft aan dat het deksel open moet blijven. Op het einde van de bereiding laat het apparaat drie geluiden horen en schakelt het automatisch in de stand Warm houden (het controlelampje gaat branden).

Opm.: voor de functie Confituur moet het deksel open blijven. Kook nooit meer dan 500 g vruchten.

KEUZE VAN INGREDIËNTEN VOOR YOGHURT

De melk

Welke melk moet ik gebruiken?

Al onze recepten zijn op basis van koemelk, tenzij anders is vermeld. Het is mogelijk andere soorten melk te gebruiken (bijvoorbeeld geiten- of schapenmelk, sojamelk of andere plantaardige melksoorten), maar de yoghurt kan dan dunner of dikker zijn - dat hangt af van de gebruikte melk. Je kunt rauwe melk, lang houdbare melk en alle hieronder beschreven soorten melk gebruiken in je apparaat:

- **Lang houdbare gesteriliseerde melk:**

Volle melk UHT geeft steviger yoghurt. Halfvolle melk geeft minder stevige yoghurt. Je kunt ook halfvolle melk gebruiken en daar een of twee eetlepels

melkpoeder aan toevoegen.

• **Gepasteuriseerde melk:** deze melk maakt je yoghurt romiger, met een dun velletje erop.

• **Rauwe melk (boerderijmelk):** deze melk moet je vooraf koken. Bovendien wordt aanbevolen om ze lang te laten doorkoken. Het zou gevvaarlijk zijn om dit soort melk te gebruiken zonder ze vooraf te koken. Laat de melk vervolgens afkoelen voordat je ze in het apparaat giet. Yoghurt bereiden op basis van rauwe melk wordt niet aanbevolen.

• **Melkpoeder:** hiermee krijg je heel romige yoghurt. Houd je altijd aan de aanwijzingen op de verpakking.

Kies volle melk, bij voorkeur

lang houdende UHT melk.

Als je verse (rauwe) melk of niet-gepasteuriseerde melk gebruikt, moet je die eerst laten koken, vervolgens laten afkoelen en het vel verwijderen.

Rijsmiddel

Voor yoghurt

Het rijsmiddel kan zijn:

- **Natuuryoghurt** die je in de winkel koopt, met een vervaldatum die zo ver mogelijk in de toekomst ligt, dan zal je yoghurt vaster zijn en meer actieve rijsmiddelen bevatten.

- **Een gevriesdroogd rijsmiddel.** Houd je in dat geval aan de werkingsduur die is aangegeven op de gebruiksaanwijzing van het rijsmiddel. Je vindt deze rijsmiddelen in de supermarkt, de apotheek of de dietewinkel.

- Een onlangs bereide yoghurt - dit moet een zo recent mogelijke natuuryoghurt zijn. Dit procedé wordt de cultuur genoemd.

Als je de melk hebt laten koken, moet je wachten totdat de melk tot op kamertemperatuur is afgekoeld voordat je het rijsmiddel toevoegt. Bij te hoge temperaturen kunnen de eigenschappen van het rijsmiddel verloren gaan.

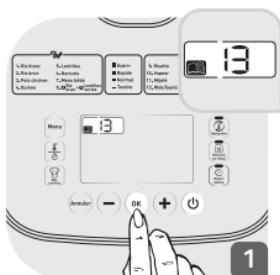
Fermentatietijd

- De fermentatie van de yoghurt neemt 6 tot 12 uur in beslag, afhankelijk van de gebruikte basisingrediënten en van het gewenste resultaat.



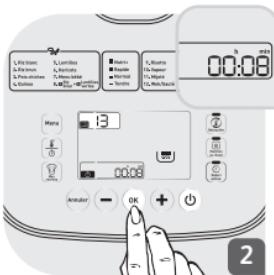
- Na afloop van de bereiding zet je de yoghurt ten minste 4 uur in de koelkast. Verbruik hem binnen de 7 dagen.

Pasta (13)



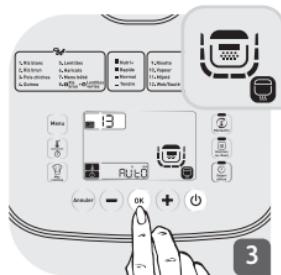
1 Kies het programmanummer door op de knoppen **-** en **+** te drukken. Bevestig door op **OK** te drukken.

Opm.: er zijn 2 stappen in deze bereiding, water koken en de bereiding van de pasta.



2 Je kunt de kooktijd van de pasta aanpassen. Druk op de knop **+**.

Vervolgens druk je op de knoppen **-** en **+** om de bereidingstijd te regelen. Sluit het deksel. Bevestig door op **OK** te drukken. Je begint nu met stap 1.



3 Stap 1: water koken

De pictogrammen **AUTO**, **OK** en **OPEN** verschijnen op het scherm. Wanneer de kooktemperatuur bereikt is, piept het apparaat tweemaal totdat je het deksel opent en de pasta toevoegt. Je kunt dan overgaan naar stap 2.

4 **Stap 2: de pasta koken**
Open het deksel en doe de pasta in de kuip.

Nadat je de pasta in de kuip hebt gedaan, druk je op **OK** om de bereidingstijd te starten.

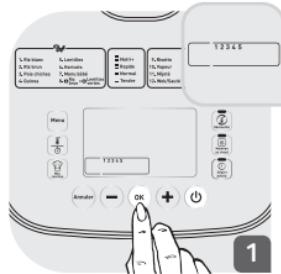
Om overkoken te voorkomen, moet het deksel tijdens deze stap open blijven.

Het apparaat schakelt naar de stand Bereiding. De pictogrammen **OK** en **OPEN** verschijnen op het scherm. De bereidingstijd is op het scherm te zien en begint af te tellen.

Op het einde van de bereidingstijd, piept het apparaat drie keer.

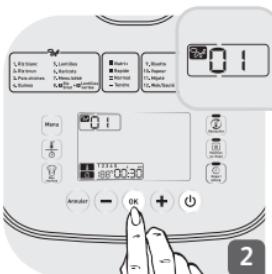
Bij deze functie wordt het gerecht niet warm gehouden.

MIJN RECEPTEN



Je kunt 5 instellingen opslaan in het geheugen. Je kunt een bestaand menu anders instellen of je kunt je eigen instellingen (tijd en temperatuur) opslaan. Druk op de knop .

Het nummer 1 knippert, druk op om toegang te krijgen tot het eerste receptenprogramma.



Het scherm geeft het standaardmenu weer evenals de standaardtemperatuur en -bereidingstijd als je je eigen instellingen wilt invoeren.

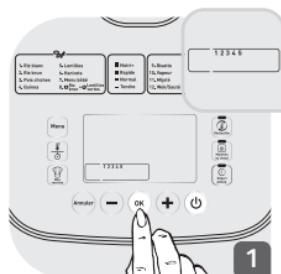
Kies een bestaand menu

Je kunt het programmanummer wijzigen door te drukken op de knoppen en en om het gewenste programma te kiezen. Je kunt de tijd en

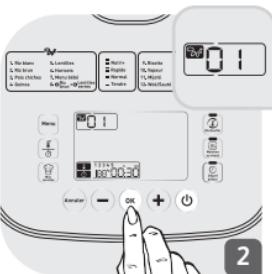
temperatuur wijzigen (als die voorhanden zijn, zie tabel) door te drukken op en ze instellen door te drukken op de knoppen en . Nadat je

je instellingen hebt ingevoerd, druk je op om je recept te starten.

Keuze van eigen instellingen



Het nummer 1 knippert, druk op om toegang te krijgen tot het eerste receptenprogramma.



Het scherm geeft het standaardmenu, de standaardtemperatuur en -bereidingstijd weer. Om je eigen instellingen in te voeren, druk je op . Het menunummer

verdwijnt en je kunt je temperatuur en tijd wijzigen door te drukken op de knoppen en . Nadat je je instellingen hebt ingevoerd, druk je op om je recept te starten.

Opm.: je kunt het nummer van "Mijn recepten" wijzigen door te drukken op de knoppen en .

OPWARMINGSFUNCTIE

NL

Deze functie dient alleen om reeds bereide gerechten op te warmen.

Druk op de knop . De lampjes van de knoppen ,  en  knipperen.

De standaardtemperatuur en bereidingstijd verschijnen op het scherm. Als je deze instellingen wenst te wijzigen, moet je op de knop  en vervolgens op de knoppen  en  drukken om de temperatuur aan te passen.

Opm.: voor de functie Opwarmen zijn er maar 2 temperaturen mogelijk, 80 en 100°C.

Nadat je de temperatuur gewijzigd hebt, druk je op  je kunt de bereidingstijd instellen door te drukken op de knoppen  en .

Nadat je je instellingen hebt ingevoerd, druk je op  om de opwarming te starten.

Het apparaat laat een lange biepton horen. Dit geeft aan dat de opwarming gestart is. Het controlelampje  gaat branden.

Het pictogram  verschijnt op het scherm. De resterende tijd is op het scherm te zien.

Op het einde van de opwarming, piept het apparaat drie keer en schakelt het naar de stand Warm houden (het controlelampje gaat branden).

OPGELET

Het apparaat mag voor niet meer dan de helft met koude ingrediënten zijn gevuld. Als er te veel ingrediënten zijn, kunnen ze niet correct worden opgewarmd. Door herhaaldelijk de stand

Opwarmen te gebruiken voor heel weinig ingrediënten, bestaat het risico dat de ingrediënten verbranden en dat ze aanbakken op de bodem van de kuip.

Aanbevolen wordt om geen dikke havermoutpap op te warmen omdat die papperig kan worden.

Aanbevolen wordt om de ingrediënten tijdens het opwarmen goed door te roeren om een homogener temperatuur te krijgen.

Gebruik de functie Opwarmen nooit om voedingswaren te ontdooien.

Gebruik de functie Opwarmen nooit om diepvriesproducten op te warmen.

WARM HOUDEN

- Je kunt de functie Warm houden manueel kiezen.

Druk op de knop , het groene lampje knippert. Druk vervolgens op de knop  om te bevestigen.

Het apparaat laat een lange biepton horen die aangeeft dat het warm houden nu begint en het controlelampje  gaat branden.

De warmhoudtijd wordt op het scherm weergegeven.

- Je kunt de functie Warm houden automatisch uitschakelen, maar alleen voor de volgende bereiding.
- Om de functie Warm houden uit te schakelen, druk je 5 seconden op de knop  Je kunt de functie Warm houden ook uitschakelen door lang te drukken op de knop "Annuleren".

Om de functie Warm houden te annuleren, druk je 5 seconden op de knop .

Het apparaat laat een lange biepton horen en het groene lampje van knop  gaat uit. Om de functie Warm houden uit te schakelen, druk je 5 seconden op de knop  Het groene lampje gaat branden.

Aanbeveling: om de optimale smaak van je bereidingen te garanderen wordt aanbevolen om ze niet langer dan 12 uur warm te houden.

Opm.: gebruik de functie Opwarmen nooit om voedingswaren te ontdooien.

FUNCTIE UITGESTELDE START

- Om de functie Uitgestelde start te gebruiken, moet je eerst een menu en bereidingstijd kiezen.

Nadat je deze instellingen gekozen hebt en voordat je met de bereiding begint, knippert het controlelampje .

Druk vervolgens op de knop , de bereidingstijd knippert op het scherm. Voor programma's met automatische bereidingstijd wordt op het scherm de standaardbereidingstijd weergegeven.

Kies de uitgestelde-starttijd door te drukken op de knoppen  en .

Deze geprogrammeerde tijd omvat de bereidingstijd.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat de multicooker uitgeschakeld en volledig afgekoeld is voordat je hem schoonmaakt en onderhoudt.
- Het wordt sterk aanbevolen om het apparaat na elk gebruik te reinigen met een spons.
- De kuip, het binnendeksel, de maatbekers en de spatel mogen in de vaatwasser.

Kuip, stoommandje, weekmandje en binnendeksel

- Haal de kuip uit het apparaat. Reinig de kuip, het stoommandje, het weekmandje en het binnendeksel met warm water, een vloeibaar afwasmiddel en een spons.
- Schuurpoeder en ijzersponsen worden niet aanbevolen.
- Als er voedselresten kleven aan de bodem van de kuip, kun je water in de kuip gieten en ze losweken voordat je de kuip afwast.
- Droog de kuip vervolgens zorgvuldig af.

Onderhoud van de kuip

Voor de kuip moet je zorgvuldig de volgende instructies opvolgen:

- De kwaliteit van de kuip kan maar worden behouden, als je ingrediënten niet snijdt als ze zich reeds in de kuip bevinden.
- Zorg ervoor dat je de kuip altijd terugplaats in de rijstkoker.
- Gebruik de meegeleverde plastic lepel of een houten lepel, geen metalen lepel want die zou het kuipoppervlak kunnen beschadigen.
- Giet nooit azijn in de kuip want daardoor zou die kunnen gaan roesten.
- De kleur van het kuipoppervlak kan veranderen nadat je de kuip in gebruik hebt genomen en na langdurig gebruik. Dat kleurverschil is het gevolg van de opgewekte stoom en van het watergebruik en is niet schadelijk voor je rijstkoker of voor je gezondheid. Je kunt het apparaat veilig verder blijven gebruiken.

Reiniging van de stoomklep

- Verwijder de stoomklep van het deksel, open ze door ze te draaien in de richting die is aangegeven met de vermelding "openen". Nu kun je ze schoonmaken. Na reiniging, goed afdrogen en terug op het deksel plaatsen.

Reiniging en onderhoud van de andere onderdelen van het apparaat

- Maak de buitenkant van de multicooker, de binnenkant van het deksel en het snoer schoon met een vochtige doek. Droog vervolgens af.
- Gebruik geen schuurmiddel.
- Gebruik geen water om de binnenkant van het apparaat te reinigen want dat zou de warmtesensor kunnen beschadigen.
- Verwijder het binnendeksel na elk gebruik om het apparaat te verlichten en te voorkomen dat er voedselgeurtjes in het apparaat blijven zitten. Maak het schoon met warm water en een vloeibaar afwasmiddel.

MILIEUBESCHERMING



Help ons het milieu te beschermen!



Uw apparaat bevat waardevolle materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.



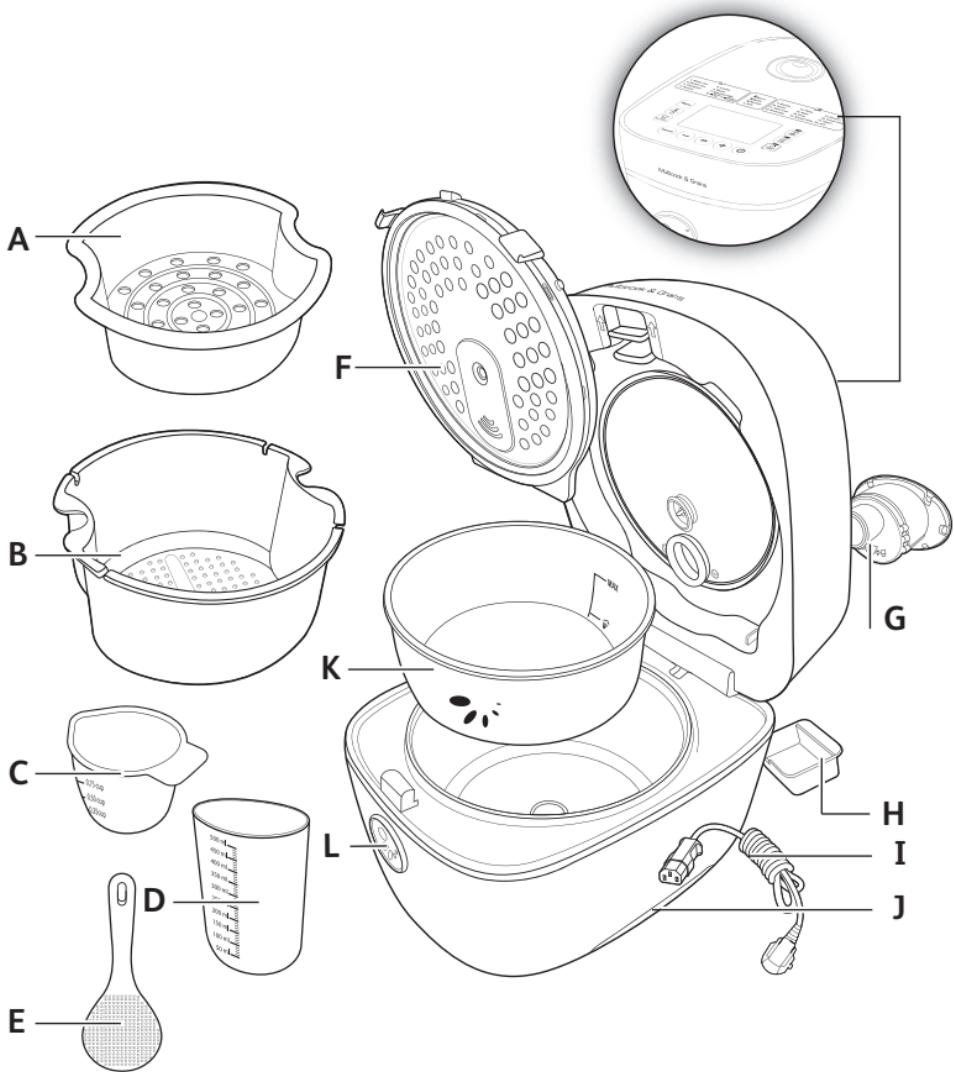
Breng het naar een containerpark of een ander afvalrecuperatiecentrum in je buurt.

TECHNISCHE PROBLEMEN OPLOSSSEN

NL

| Beschrijving van het probleem | Oorzaken | Oplossingen |
|--|--|---|
| Een controlelampje is uitgegaan en het apparaat warmt niet op. | Het apparaat is niet aangesloten op het stroomnet. | Steek de stekker in het stopcontact Als de controleslampjes nog altijd niet branden en het apparaat nog steeds niet opwarmt, verzend het apparaat dan naar een erkende reparateur. |
| Een controlelampje is uitgegaan maar het apparaat warmt wel op. | Probleem met de verbinding van een controleslampje, of het controleslampje zelf is beschadigd. | Verzend het apparaat naar een erkende reparateur. |
| De stoom ontsnapt tijdens de bereiding. | Het deksel gaat niet goed dicht. | Open het deksel en doe het weer dicht. Als het probleem zich blijft voordoen, moet je het apparaat naar een erkende reparateur verzenden. |
| | De microveiligheidsklep is niet goed geplaatst. | Beeindig de bereiding (haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact) en controleer of de klep volledig is (de twee onderdelen moeten met elkaar vergrendeld zijn) en of ze correct geplaatst is. |
| | Het deksel of de koppeling van de microveiligheidsklep is beschadigd. | Verzend het apparaat naar een erkende reparateur. |
| | Het binnendeksel is niet goed geplaatst. | Verwijder het binnendeksel en breng het opnieuw aan in de correcte positie. Start de bereiding opnieuw op. |
| De rijst is maar halfgekookt of de bereiding ervan duurt veel te lang. | Er is te veel of te weinig water gebruikt in verhouding tot de hoeveelheid rijst. | Raadpleeg de tabel om te kijken hoeveel water er nodig is. |
| De rijst is maar halfgekookt of de bereiding ervan duurt veel te lang. | Hij is niet gaar genoeg. | Onjuiste hoeveelheid water: raadpleeg het receptenboekje om te kijken hoeveel water er nodig is. Doe altijd eerst de rijst in de kuip en voeg daarna pas water toe. |
| De automatische functie Warm houden werkt niet (het apparaat warmt niet op of blijft in de stand Bereiding staan). | De functie Warm houden is per ongeluk uitgeschakeld tijdens de instelling van het apparaat (zie hoofdstuk Functie Warm houden) | Raadpleeg het hoofdstuk Functie Warm houden van de gebruiksaanwijzing. De automatische functie Warm houden is niet beschikbaar voor de functies Yoghurt, Verse kaas, Dessert en Pasta. Als het probleem zich blijft voordoen, moet je het apparaat naar een erkende reparateur verzenden. |
| E0 | De sensor op het hogere circuit staat open of er heeft zich een kortsluiting voorgedaan. | Verzend het apparaat naar een erkende reparateur. |
| E1 | De sensor op het lagere circuit staat open of er heeft zich een kortsluiting voorgedaan. | Schakel het apparaat uit en start het programma opnieuw op. Als het probleem zich blijft voordoen, moet je het apparaat naar een erkende reparateur verzenden. |
| E3 | De kuip staat niet op haar plaats of ze is leeg. | Zet de kuip in het apparaat, haal de stekker uit het stopcontact, steek de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat terug in om het programma weer op te starten. |

Opmerking: als de binnenkuip vervormd is, mag je ze niet langer gebruiken en moet je een ander exemplaar vragen bij een erkende reparateur.



A - Dampfkorb
B - Einweichkorb
C - Messbecher
D - Wassermessbecher
E - Bratwender
F - Innendeckel

G - Ventil
H - Sammelbehälter
I - Netzkabel
J - Tragegriff
K - Herausznehmbarer Behälter
L - Knopf zum Öffnen
des Deckels

LISTE DER MENÜS

20°

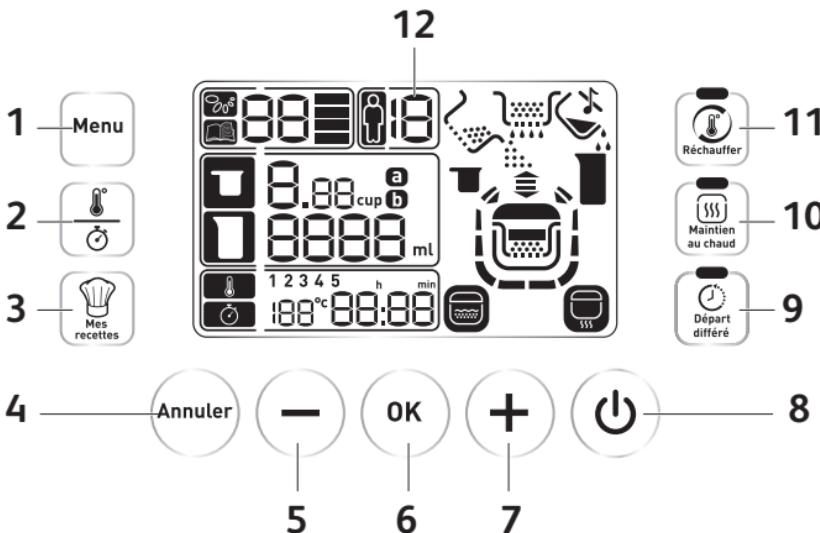
1. Riz blanc
2. Riz brun
3. Pois chiches
4. Quinoa
5. Lentilles
6. Haricots
7. Menu bébé
8. Riz brun + Lentilles vertes

- Nutri+
- Rapide
- Normal
- Tendre

9. Risotto
10. Vapeur
11. Mijoté
12. Wok/Sauté
13. Pâtes
14. Four
15. Soupe
16. Pâte levée
17. Dessert
18. Fromage frais
19. Yaourt
20. Confiture

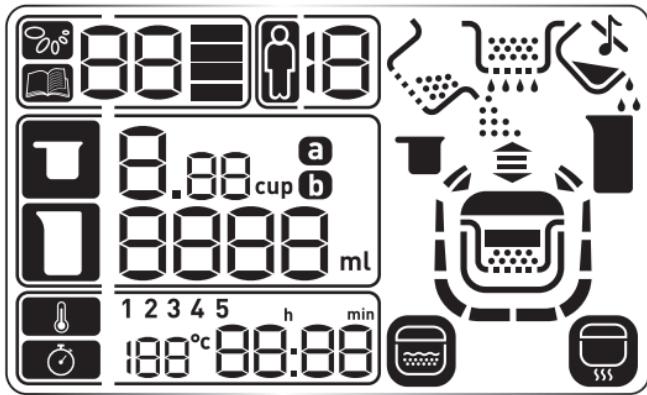
DE

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



1. Menütaste
2. Temperatur-/Zeittaste
3. „Meine Rezepte“-Taste
4. „Abbrechen“-Taste
5. „-“-Taste
6. „OK“-Taste

7. „+“-Taste
8. Ein/Aus-Taste
9. „Verzögelter Start“-Taste
10. „Warmhalten“-Taste
11. „Aufwärmen“-Taste
12. LCD-Display



ERNÄHRUNGSMENÜ

| | |
|--|-------------------|
| | Ernährungsmenü |
| | Programmnummer |
| | Textur |
| | Personenanzahl |
| | Anzahl der Tassen |
| | Wassermenge |

| | |
|---|---------------------------|
|  | Einweichfunktion |
|  | Kochfunktion |
| AUto | Automatische Kochfunktion |

MULTIKOCHMENÜ

| | |
|---|---------------------------|
|  | Multikochmenü |
|  | Programmnummer |
|  | Zeiteinstellung |
|  | Temperatureinstellung |
|  | Kochfunktion |
| AUto | Automatische Kochfunktion |

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Auspicken

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und packen Sie alle Zubehörteile und Papierunterlagen aus. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der Öffnungstaste auf der Vorderseite des Geräts.

Lesen und beachten Sie die Gebrauchsanweisung.

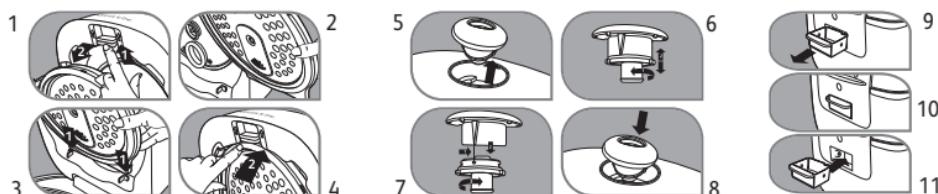
Reinigung des Geräts:

Entfernen Sie den Behälter, den Innendeckel (Abb. 1 und Abb. 2) und das Ventil (Abb. 5).

Reinigen Sie den Behälter, das Ventil und den Innendeckel mit einem Schwamm.

Reinigen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch. Wischen Sie alles gründlich ab.

Stellen Sie alle Teile zurück auf ihre ursprüngliche Position. Bringen Sie den Innendeckel durch Ausrichten der Vertiefungen (Abb. 3) und durch sanftes Drücken (Abb. 4) zurück auf seine ursprüngliche Position. Schließen Sie das abnehmbare Kabel an den elektrischen Anschluss an der Unterseite des Geräts an.



TIPPS ZUM GEBRAUCH

- Wischen Sie die Außenfläche des Behälters sorgfältig ab (insbesondere die Unterseite). Stellen Sie sicher, dass sich keine Rückstände oder Flüssigkeiten unter dem Behälter und auf dem Heizelement befinden.
- Stellen Sie den Behälter in das Gerät und sorgen Sie dafür, dass es richtig positioniert ist.
- Prüfen Sie, ob der Innendeckel richtig eingesetzt ist.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn nach unten, bis er mit einem hörbaren Klick einrastet.
- Schließen Sie das Netzkabel an den elektrischen Anschluss des Schnellkochtopfs an und verbinden Sie dieses anschließend mit einer Steckdose.
- Das voreingestellte Programm ist Nummer 01 - Weißer Reis.
- Berühren Sie das Heizelement nicht, wenn der Apparat angeschlossen oder der Garvorgang beendet ist.
- Transportieren Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs oder direkt nach dem Garvorgang.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
- Tragen Sie bei der Handhabung des heißen Behälters und der heißen Körbe immer Handschuhe.
- Es wird empfohlen, den Behälter und den Einweichkorb gleichzeitig herauszunehmen und abzuwarten, bis der Dampf entweicht ist, bevor Behälter und Einweichkorb getrennt werden.
- Einweich- und Dampfkorb sind ausschließlich für die vorgesehenen Funktionen zu verwenden.
- Die Dampfausgänge dürfen während des Gebrauchs dieses Produkts nicht verschlossen werden.
- Verwenden Sie den Behälter nicht ohne das Produkt (auf dem Gasherd, auf einer Heizplatte, in einem Ofen ...)
- Verwenden Sie zum Umrühren der Nahrung im Behälter keine Kochutensilien aus Metall.
- Der Sammelbehälter muss nach jedem Garvorgang geleert werden.
- Es ist untersagt, mit diesem Gerät Speisen in heißem Öl zuzubereiten.
- Legen Sie die Hand während des Garvorgangs niemals über die Auslassöffnungen für den Dampf, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.
- Verwenden Sie nur den mit dem Gerät gelieferten Behälter.
- Geben Sie niemals Wasser oder Zutaten direkt in das Gerät, wenn sich der Behälter nicht am vorgesehenen Platz befindet.

• Die maximale Wasser- und Zutatenmenge darf die Linie „MAX“ an der Innenseite des Behälters nicht überschreiten.

Wenn Sie die Signaltöne ausschalten möchten, drücken Sie 5 Sekunden lang auf die Taste . Das Symbol erscheint. Bitte beachten Sie, dass die Signaltöne zu Beginn und zum Ende des Garvorgangs nicht deaktiviert werden können. Wenn Sie die Signaltöne wieder anschalten möchten, drücken Sie 5 Sekunden lang auf die Taste . Das Symbol verschwindet. Die Einstellungen bleiben gespeichert.

Wenn Sie die Tasten und mit dem Finger gedrückt halten, können Sie die Einstellungen schneller erhöhen oder reduzieren.

- Die Aktivierung der Tasten ist nicht möglich, wenn Sie Handschuhe tragen.

Die Tasten werden nur bei geschlossenem Deckel aktiviert.

Sie können Ihr Gerät abschalten, indem Sie 5 Sekunden lang auf die Taste drücken. Sie hören dann einen langen Signalton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Gerät wieder anzuschalten.

- Um einen laufenden Garvorgang abzubrechen, drücken Sie 5 Sekunden lang auf die Taste . Sie können auch ein Programm durch langes Drücken auf die Taste „Abbrechen“ abbrechen.
- Um eine laufende Einstellung abzubrechen, drücken Sie auf die Taste „Abbrechen“.

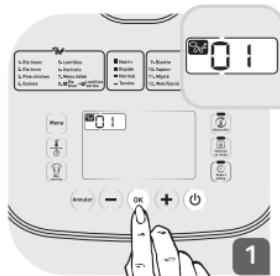
DE

ERNÄHRUNGSMENÜ

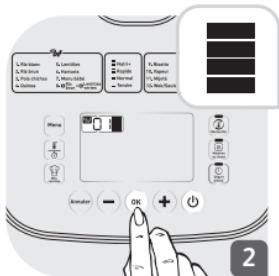
Bei den Funktionen „Menu Nutrition“ handelt es sich um automatische Kochfunktionen. Das Gerät zeigt Ihnen die verschiedenen Schritte zur Durchführung Ihrer Garvorgänge an. Die verschiedenen zur Verfügung stehenden Texturen sowie die Personenanzahl (min./max.) entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

| Programm-nummer | Programme | Textur | Automatisch | Manuell | Geschätzte Einweichzeit | Geschätzte Garzeit | Personen-anzahl (min./max.) |
|-----------------------|--------------------------|------------------|-------------|---------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 | Weißer Reis | Nutri + | 1 | | | 40 – 50 Min | 2 – 12 |
| | | Schnell | 1 | | | 20 – 30 Min | |
| | | Normal | 1 | | | 30 – 40 Min | |
| | | Schonend | 1 | | | 40 – 50 Min | |
| 2 | Naturreis | Nutri + | 1 | | | 1 Std – 1 Std 10 Min | 2 – 12 |
| | | Schnell | 1 | | | 40 – 50 Min | |
| | | Normal | 1 | | | 50 Min – 1 Std | |
| | | Schonend | 1 | | | 50 Min – 1 Std | |
| 3 | Kichererbsen | Nutri + | 1 | | 1 Std. 40 Min. | 50 Min – 1 Std | 2 – 6 |
| 4 | Quinoa | Nutri + | 1 | | | 2 Std 20 min – 2 Std 30 min | 2 – 8 |
| | | Schnell | 1 | | | 20 – 30 Min | |
| | | Normal | 1 | | | 30 – 40 Min | |
| 5 | Linsen | Nutri + | 1 | | | 50 Min – 1 Std | 2 – 10 |
| | | Schnell | 1 | | | 40 - 50 Min | |
| | | Schonend | 1 | | | 1 Std – 1 Std 10 Min | |
| 6 | Bohnen | Nutri + | 1 | | 50 Min | 1 Std 30 Min – 1 Std 40 Min | 2 – 6 |
| | | Normal | 1 | | 50 Min | 2 Std 15 Min - 2 Std 30 Min | |
| 7 | Babymenü | 1 (4-6 Monate) | 1 | | | 20 – 30 Min | 2 |
| | | 2 (7-9 Monate) | 1 | | | 1 Std – 1 Std 10 Min | |
| | | 3 (10-12 Monate) | 1 | | | 50 Min – 1 Std | |
| | | 4 (13-14 Monate) | 1 | | | 40 – 50 Min | |
| 8 | Naturreis + Grüne Linsen | Nutri + | 1 | | | 1 Std 20 Min – 1 Std 30 Min | 2 – 8 |
| GESAMTMODUS ERNÄHRUNG | | | 22 | | | | |

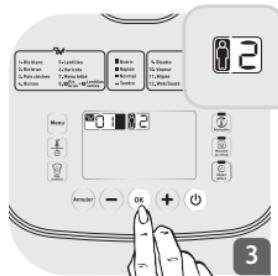
Weißer Reis (01) / Naturreis (02) / Quinoa (04) / Linsen (05)



Wählen Sie die Nummer Ihres Programms durch Drücken auf die Tasten - und +. Drücken Sie auf OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Wählen Sie die gewünschte Textur durch Drücken auf die Tasten - und +. Drücken Sie auf OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



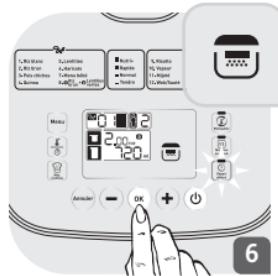
Wählen Sie die Personenzahl durch Drücken auf die Tasten - und +. Drücken Sie auf OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



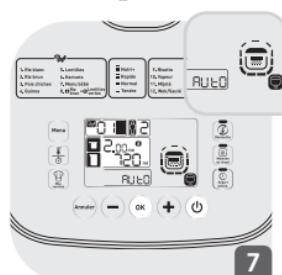
Das Symbol blinkt auf dem Bildschirm. Es zeigt Ihnen an, welche Körnermenge (Anzahl der Tassen) in den Behälter zu geben ist. Nachdem Sie die Körner in den Behälter gegeben haben, klappen Sie den Deckel nach unten und bestätigen Ihre Auswahl durch Drücken auf OK.



Das Symbol blinkt auf dem Bildschirm. Es zeigt Ihnen die Wassermenge an, die hinzuzufügen ist. Verwenden Sie den mitgelieferten Wassermessbecher, um die exakte Wassermenge zu erhalten. Nachdem Sie das Wasser in den Behälter gegeben haben, klappen Sie den Deckel nach unten und bestätigen Ihre Auswahl durch Drücken auf die Taste OK.



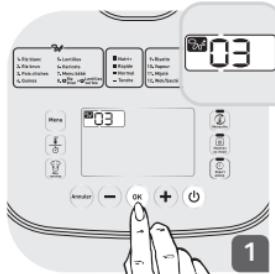
Das Symbol erscheint auf dem Bildschirm und zeigt Ihnen an, dass Sie den Deckel schließen müssen. Die Taste „Verzögelter Start“ blinkt. Sie können den Garvorgang verzögert (Anleitungen dazu siehe Kapitel „Verzögelter Start“) oder sofort starten. Drücken Sie auf die Taste OK, um den Garvorgang sofort zu starten. Das Gerät gibt einen langen Signalton ab, der den Beginn des Garvorgangs anzeigen.



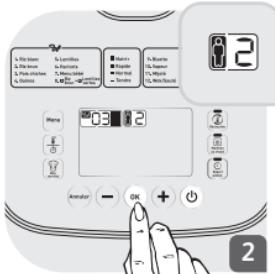
Das Gerät geht in die automatische Kochfunktion über: die Symbole AUTO und

Das Symbol AUTO verschwindet vor dem Ende des Garvorgangs. Das Gerät gibt zwei Signaltöne ab und die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Diese Zeit kann je nach ausgewähltem Programm und gewünschter Textur abweichen. Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät 3 Signaltöne ab und geht in den Warmhalte-Modus über (die Kontrolllampe leuchtet auf).

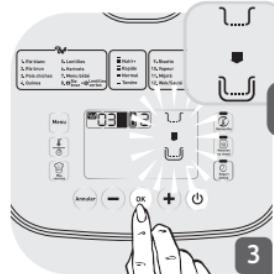
Kichererbsen (03)



Wählen Sie die Nummer Ihres Programms durch Drücken auf die Tasten $-$ und $+$. Drücken Sie auf OK , um Ihre Auswahl zu bestätigen.

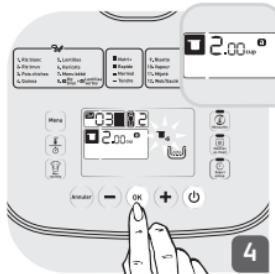


Wählen Sie die Personenanzahl durch Drücken auf die Tasten $-$ und $+$. Drücken Sie auf OK , um Ihre Auswahl zu bestätigen.

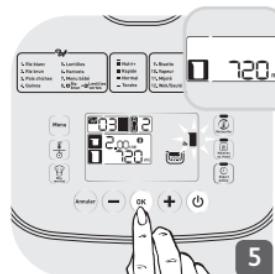


Das Gerät zeigt Ihnen an, dass Sie den Einweichkorb in den Behälter stellen müssen. Das Symbol blinkt auf dem Bildschirm.

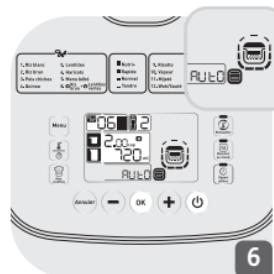
DE



Das Symbol blinkt auf dem Bildschirm. Es zeigt Ihnen an, welche Körnemenge (Anzahl der Tassen) in den Behälter zu geben ist. Nachdem Sie die Körner in den Behälter gegeben haben, klappen Sie den Deckel nach unten und bestätigen Ihre Auswahl durch Drücken auf OK .



Das Symbol blinkt auf dem Bildschirm. Es zeigt Ihnen die Wassermenge an, die hinzuzufügen ist. Verwenden Sie den mitgelieferten Wassermessbecher, um die exakte Wassermenge zu erhalten. Senken Sie den Deckel ab und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf OK .



Das Gerät gibt einen langen Signalton ab, der den Beginn des Garvorgangs anzeigen. Das Gerät geht in den automatischen Einweichmodus über: Die Symbole und erscheinen auf dem Bildschirm. Am Ende der Einweichzeit gibt das Gerät 2 Signaltöne ab und das untenstehende Symbol blinkt. Es zeigt Ihnen an, dass Sie das Einweichwasser abgießen müssen.



Nachdem Sie das Einweichwasser abgegossen haben, stellen Sie den Einweichkorb in den Behälter zurück, um die Garphase zu beginnen.



7

Es zeigt Ihnen die Wassermenge an, die hinzuzufügen ist. Drücken Sie auf , um die Garphase zu beginnen.



8

Das Symbol erscheint auf dem Bildschirm und zeigt Ihnen an, dass Sie den Deckel schließen müssen. Die Taste „Verzögerter Start“ blinkt. Sie können den Garvorgang verzögert (Anleitungen dazu siehe Kapitel „Verzögerter Start“) oder sofort starten.

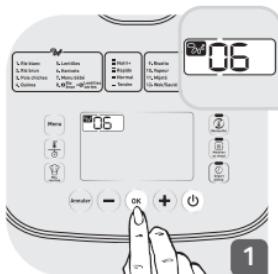
Drücken Sie auf die Taste , um den Garvorgang sofort zu starten. Das Gerät gibt einen langen Signalton ab, der den Beginn des Garvorgangs anzeigen.

Das Gerät geht in die automatische Kochfunktion über. Die Symbole , und erscheinen auf dem Bildschirm.

Das Symbol verschwindet vor dem Ende des Garvorgangs. Das Gerät gibt zwei Signaltöne ab und die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Diese Zeit kann je nach ausgewähltem Programm und gewünschter Textur abweichen.

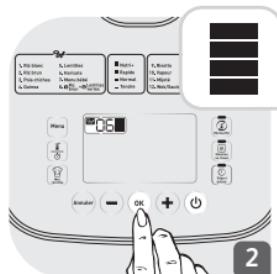
Am Ende des Garvorgangs läutet das Gerät 3 Mal und geht in den Warmhalte-Modus über (die LED leuchtet auf).

Bohnen (06)



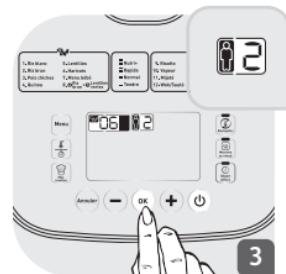
1

Wählen Sie die Nummer Ihres Programms durch Drücken auf die Tasten und . Drücken Sie auf , um Ihre Auswahl zu bestätigen.



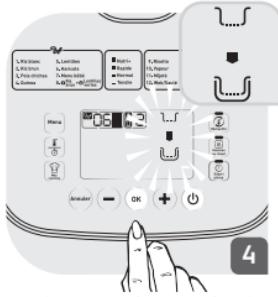
2

Wählen Sie die gewünschte Textur durch Drücken auf die Tasten und . Drücken Sie auf , um Ihre Auswahl zu bestätigen.



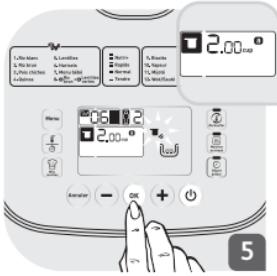
3

Wählen Sie die Personenanzahl durch Drücken auf die Tasten und . Drücken Sie auf , um Ihre Auswahl zu bestätigen.

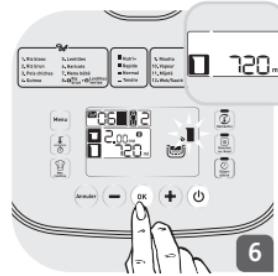


Das Gerät zeigt Ihnen an, dass Sie den Einweichkorb in den Behälter stellen müssen. Das Symbol  blinkt auf dem Bildschirm.

Drücken Sie auf  , nachdem der Einweichkorb in seine Position gebracht wurde.



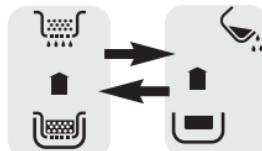
Das Symbol  blinkt auf dem Bildschirm. Es zeigt Ihnen an, welche Körnermenge (Anzahl der Tassen) in den Behälter zu geben ist. Nachdem Sie die Körner in den Behälter gegeben haben, klappen Sie den Deckel nach unten und bestätigen Ihre Auswahl durch Drücken auf .



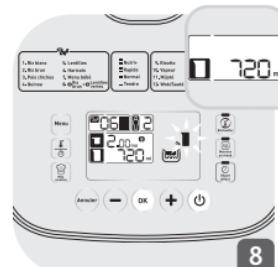
Das Symbol  blinkt auf dem Bildschirm. Es zeigt Ihnen die Wassermenge an, die hinzuzufügen ist. Verwenden Sie den mitgelieferten Wassermessbecher, um die exakte Wassermenge zu erhalten. Senken Sie den Deckel ab und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf .



Das Gerät gibt einen langen Signalton ab, der den Beginn des Garvorgangs anzeigen. Das Gerät geht in den automatischen Einweichmodus über: Die Symbole ,  und  erscheinen auf dem Bildschirm. Am Ende der Einweichzeit läutet das Gerät 2 Mal und das untenstehende Symbol blinkt. Es zeigt Ihnen an, dass Sie das Einweichwasser abgießen müssen.

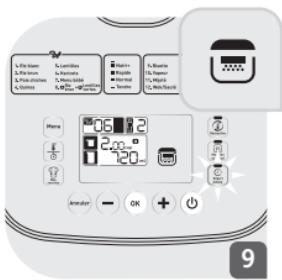


Nachdem Sie das Einweichwasser abgegossen haben, stellen Sie den Einweichkorb in den Behälter zurück, um den Garvorgang zu beginnen.



Es zeigt Ihnen  die Wassermenge an, die hinzuzufügen ist. Drücken Sie auf  , um die Garphase zu beginnen.

Hinweis: Der Sammelbehälter muss zwischen diesen beiden Schritten (Einweichen und Garen) geleert werden, um den Behälter im letzten Garschritt vor Überfüllung zu schützen..

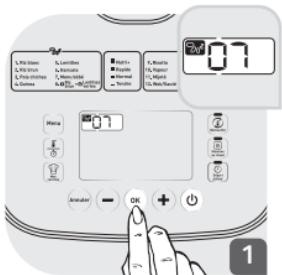


Das Symbol erscheint auf dem Bildschirm und zeigt Ihnen an, dass Sie den Deckel schließen müssen. Die Taste „Verzögerter

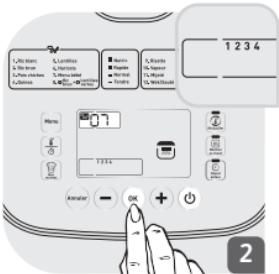
Start“ blinkt. Sie können den Garvorgang verzögert (Anleitungen dazu siehe Kapitel „Verzögter Start“) oder sofort starten. Drücken Sie auf die Taste , um den Garvorgang sofort zu starten. Das Gerät gibt einen langen Signalton ab, der den Beginn des Garvorgangs anzeigen. Das Gerät geht in den automatischen Garmodus über: Die Symbole , und erscheinen auf dem Bildschirm. Das Symbol verschwindet vor dem Ende des Garvorgangs. Das Gerät gibt zwei Signaltöne ab und die verbleibende Garzeit

wird auf dem Bildschirm angezeigt. Diese Zeit kann je nach ausgewähltem Programm und gewünschter Textur abweichen. Am Ende des Garvorgangs läutet das Gerät 3 Mal und geht in den Warmhalte-Modus über (die LED leuchtet auf).

Babymenü (07)

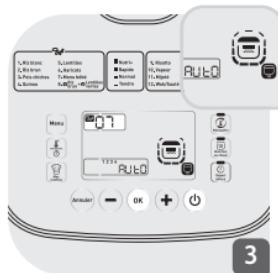


Wählen Sie die Nummer Ihres Programms durch Drücken auf die Tasten und . Drücken Sie auf , um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Wählen Sie die dem Alter Ihres Babys entsprechende Nummer durch Drücken auf die Tasten und . Drücken Sie auf um Ihre Auswahl zu bestätigen.

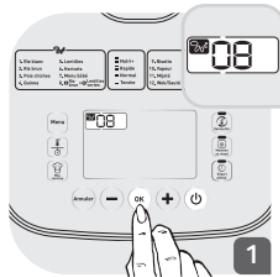
- 1 => 4 bis 6 Monate
- 2 => 7 bis 9 Monate
- 3 => (10 bis 12 Monate)
- 4 => (13 bis 14 Monate)



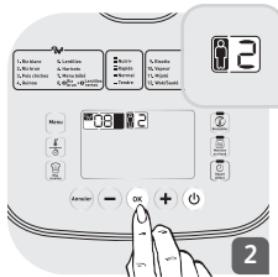
Das Gerät geht in den automatischen Garmodus über: Die ausgewählte Nummer sowie die Symbole , und erscheinen auf dem Bildschirm.

Das Symbol verschwindet vor dem Ende des Garvorgangs. Das Gerät gibt zwei Signaltöne ab und die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Diese Zeit kann je nach ausgewähltem Programm und gewünschter Textur abweichen. Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät mehrere Signaltöne ab und geht in den Warmhalte-Modus über (die Kontrolllampe leuchtet auf).

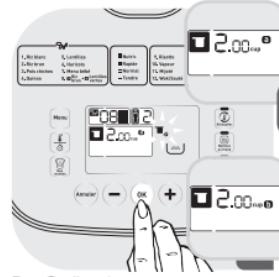
Natureis + Grüne Linsen (08)



Wählen Sie die Nummer Ihres Programms durch Drücken auf die Tasten - und + . Drücken Sie auf , um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Wählen Sie die Personenanzahl durch Drücken auf die Tasten - und + . Drücken Sie auf , um Ihre Auswahl zu bestätigen.



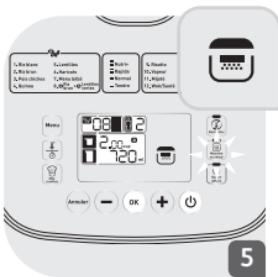
Das Gerät zeigt an:

a) welche Körnermenge (Anzahl der Tassen) in den Behälter zu geben ist. Nachdem Sie den Natureis in den Behälter gegeben haben, klappen Sie den Deckel nach unten und bestätigen Ihre Auswahl durch Drücken auf .

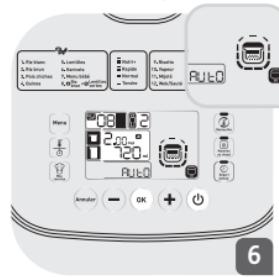
b) welche Menge an grünen Linsen (Anzahl der Tassen) in den Behälter zu geben ist. Nachdem Sie die grünen Linsen in den Behälter gegeben haben, klappen Sie den Deckel nach unten und bestätigen Ihre Auswahl durch Drücken auf .



Das Symbol blinkt auf dem Bildschirm. Es zeigt Ihnen die Wassermenge an, die hinzuzufügen ist. Verwenden Sie den mitgelieferten Wassermessbecher, um die exakte Wassermenge zu erhalten. Senken Sie den Deckel ab und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf .



Das Symbol erscheint auf dem Bildschirm und zeigt Ihnen an, dass Sie den Deckel schließen müssen. Die Taste „Verzögerter Start“ blinkt. Sie können den Garvorgang verzögert (Anleitungen dazu siehe Kapitel „Verzögerter Start“) oder sofort starten. Drücken Sie auf die Taste , um den Garvorgang sofort zu starten. Das Gerät gibt einen langen Signalton ab, der den Beginn des Garvorgangs anzeigen.



Das Gerät gibt einen langen Signalton ab, der den Beginn des Garvorgangs anzeigen.

Das Gerät geht in den automatischen Garmodus über. Die Symbole AUTO, und erscheinen auf dem Bildschirm.

Das Symbol AUTO verschwindet vor dem Ende des Garvorgangs. Das Gerät gibt zwei Signaltöne ab und die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Diese Zeit kann je nach ausgewähltem Programm und gewünschter Textur abweichen.

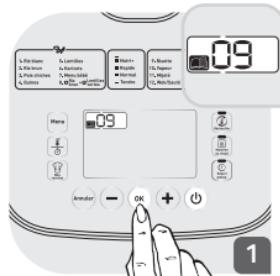
Am Ende des Garvorgangs läutet das Gerät 3 Mal und geht in den Warmhalte-Modus über (die LED leuchtet auf).

MULTIKOCHMENÜ

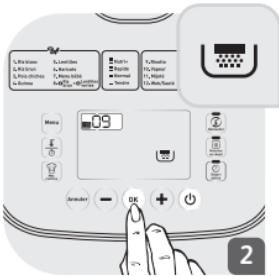


| Programm nummer | Programme | Automatisch | Manuell | Températur ('C) | | Garzeit | | Verzöger- ter Start | |
|-------------------------|-----------------------------|-------------|---------|-----------------|----------------------------|----------------|--------------------|---------------------------|--|
| | | | | Standard | Einstellbare Temperatur | Standard | Einstellbare Zeit | | |
| 9 | Weißer Pilawreis Risotto | 1 | | Automatisch | Automatisch | Automatisch | Automatisch | * | |
| 10 | Dampf | 1 | | Automatisch | Automatisch | 30 Min. | 5 Min. – 3 Std. | * | |
| 11 | Schmoren | | 3 | 100°C | 80°C – 100°C | 1 Std. 30 Min. | 5 Min. – 9 Std. | * | |
| 12 | Wok/Braten | | 13 | 160°C | 100°C – 160°C | 20 Min. | 5 Min. – 1 Std. 30 | | |
| 13 | Pasta | 1 | | Automatisch | Automatisch | 8 Min. | 3 Min. – 1 Std. | | |
| 14 | Herd | | 13 | 145°C | 100°C – 160°C | 40 Min. | 5 Min. – 4 Std. | * | |
| 15 | Suppen | 1 | | Automatisch | Automatisch | 40 Min. | 5 Min. – 3 Std. | * | |
| 16 | Hefeteig | | 2 | 40°C | 30°C – 40°C | 30 Min. | 5 Min. – 9 Std. | | |
| 17 | Desserts | | 13 | 140°C | 100°C – 160°C | 45 Min. | 5 Min. – 2 Std. | * | |
| 18 | Frischkäse | | 2 | Automatisch | Automatisch | 2 Std. | 30 Min. – 4 Std. | | |
| 19 | Joghurt | 1 | | Automatisch | Automatisch | 8 Std. | 1 Std. – 24 Std. | | |
| 20 | Konfitüre | 1 | | Automatisch | Automatisch | 30 Min. | 5 Min. – 2 Std. | * | |
| | Aufwärmen | | 2 | 100°C | 80°C – 100°C | 20 Min. | 5 Min. – 1 Std. | * | |
| | Warmhaltefunktion | 1 | | 75°C | - | - | - | * | |
| | Meine Rezepte | | 5 | 100°C | 40°C – 100°C | 30 Min. | 1 Min. – 9 Std. | * | |
| | | | | | 105°C – 160°C | | 1 Min. – 2 Std. | | |
| Programme | | 7 | 53 | | | | | | |
| GESAMTMODUS MULTIKOCHEN | | 60 | | | | | | | |

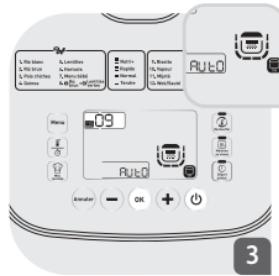
Pilaw / Risotto (09)



Wählen Sie die Nummer Ihres Programms durch Drücken auf die Tasten $-$ und $+$. Drücken Sie auf \circlearrowright , um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Das Symbol erscheint auf dem Bildschirm und Sie können Ihre Zutaten hinzugeben. Drücken Sie anschließend auf die Taste \circlearrowright . Die Taste „Verzögter Start“ blinkt. Sie können den Garvorgang für die in der Tabelle angegebenen Funktionen verzögert (Anleitungen dazu siehe Kapitel „Verzögter Start“) oder sofort starten. Drücken Sie auf die Taste \circlearrowright , um den Garvorgang sofort zu starten.

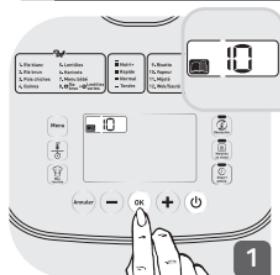


Das Gerät geht in den automatischen Garmodus über: Die Symbole , , and erscheinen auf dem Bildschirm. Am Ende des Garvorgangs läutet das Gerät 3 Mal und geht in den Warmhalte-Modus über (die LED leuchtet auf).

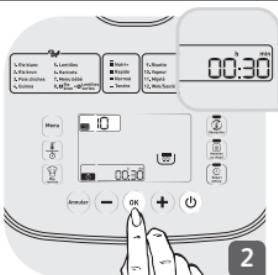
Dampfgaren (10) / Schmoren (11) / Aus dem Wok (12) / Backen (14) /

Suppen (15) / Hefeteig (16) / Desserts (17) / Frischkäse (18) /

Joghurt (19) / Konfitüre (20)

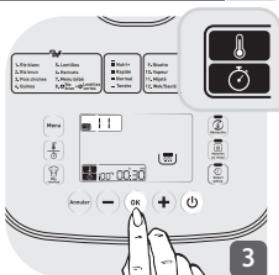


Wählen Sie die Nummer Ihres Programms durch Drücken auf die Tasten $-$ und $+$. Drücken Sie auf \circlearrowright , um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Die voreingestellte Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Sie können die Zeit durch Drücken auf die Taste anpassen.

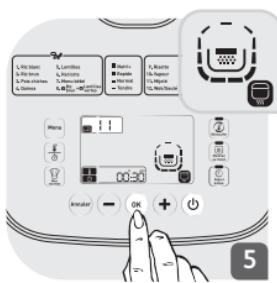
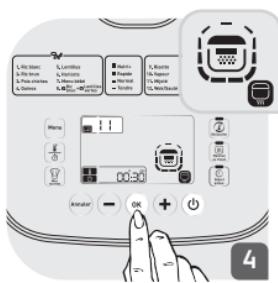
EDrücken Sie anschließend auf die Tasten $-$ und $+$, um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie auf \circlearrowright , um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Für bestimmte Funktionen können Sie die Temperatur (siehe Tabelle) vor der Garzeit einstellen. Drücken Sie auf die Taste und stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drücken auf die Tasten $-$ und $+$ ein.

Drücken Sie auf \circlearrowright , um Ihre Auswahl zu bestätigen. Danach nehmen Sie die Einstellung der Garzeit wie oben beschrieben vor.

Das Symbol  erscheint auf dem Bildschirm und Sie können Ihre Zutaten hinzugeben. Drücken Sie anschließend auf die Taste. Die Taste „Verzögerter Start“ blinkt. Sie können den Garvorgang für die in der Tabelle angegebenen Funktionen verzögert (Anleitungen dazu siehe Kapitel „Verzögerter Start“) oder sofort starten. Drücken Sie auf die Taste , um den Garvorgang sofort zu starten.



Für all diese Funktionen, mit Ausnahme von „Aus dem Wok“ und „Konfitüre“, erscheint das Symbol  auf dem Bildschirm. Es zeigt Ihnen dass, dass der Deckel geschlossen bleiben muss.

Das Gerät gibt einen langen Signalton ab, der den Beginn des Garvorgangs anzeigen. Das Symbol  erscheint auf dem Bildschirm. Die verbleibende Garzeit und die Temperatur (wenn verfügbar) werden ebenfalls auf dem Bildschirm angezeigt.

Für die Funktionen „Aus dem Wok“ und „Konfitüre“ erscheint das Symbol  auf dem Bildschirm und zeigt Ihnen an, dass der Deckel geöffnet bleiben muss. Am Ende des Garvorgangs läutet das Gerät 3 Mal und geht in den Warmhalte-Modus über (die LED leuchtet auf).

Hinweis: Für die Funktion „Konfitüre“ muss der Deckel geöffnet bleiben. Kochen Sie nicht mehr als 500 g Früchte.

AUSWAHL DER ZUTATEN FÜR DEN JOGHURT

Die Milch

Welche Milch ist geeignet?

Sofern nichts anderes angegeben ist, basieren all unsere Rezepte auf Kuhmilch. Die Verwendung anderer Milchsorten ist möglich (z. B. Ziegen- oder Schafsmilch, Sojamilch oder andere Milchsorten pflanzlichen Ursprungs), jedoch kann die Konsistenz des Joghurts je nach verwendeter Milchsorte variieren. Rohmilch, Milch mit langer Haltbarkeit und alle nachfolgend beschriebenen Milchsorten sind für die Verwendung in unserem Gerät geeignet:

• Sterilisierte Milch mit langer Haltbarkeit:

Haltbare Vollmilch ergibt festeren Joghurt. Teilentrahmte Milch ergibt weniger festen Joghurt. Eine Alternative besteht darin, teilentrahmte Milch zu verwenden und einen oder zwei Esslöffel Milchpulver hinzuzufügen.

• Pasteurisierte Milch:

Diese Milchsorte ergibt cremigeren Joghurt mit einer dünnen Schicht auf der Oberfläche.

• Rohmilch (Frischmilch):

Diese Milchsorte muss vorab gekocht werden. Es wird auch empfohlen, diese Milch lange kochen zu lassen. Es wäre gefährlich, diese Milchsorte ohne vorheriges Kochen zu verwenden. Lassen Sie die Milch anschließend abkühlen, bevor Sie sie in das Gerät geben. Joghurtkulturen auf Basis von Rohmilch werden nicht empfohlen.

• Milchpulver:

Diese Milchsorte ergibt sehr cremigen Joghurt. Folgen Sie stets den Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wählen Sie eine Vollmilch mit der von Ihnen gewünschten Haltbarkeit.

Wenn Sie Frischmilch (Rohmilch) oder nicht-pasteurisierte Milch verwenden, bringen Sie diese

zum Kochen, lassen Sie sie anschließend abkühlen und entfernen Sie die Schicht von der Oberfläche.

Fermentationsmittel

Für den Joghurt

Das Fermentationsmittel kann sein:

- ein **Naturjoghurt** aus dem Supermarkt mit einem möglichst langen Haltbarkeitsdatum: So wird Ihr Joghurt fester und enthält mehr aktive Fermentationsmittel.

- ein **Iyophilisiertes Fermentationsmittel**.

In diesem Fall beachten Sie bitte die in der Gebrauchsanweisung des Fermentationsmittels angegebene Aktivierungszeit. Diese Mittel sind in Supermärkten, Apotheken und einigen Reformhäusern erhältlich.

- ein von Ihnen kürzlich zubereiteter Joghurt – hierbei muss es sich um einen

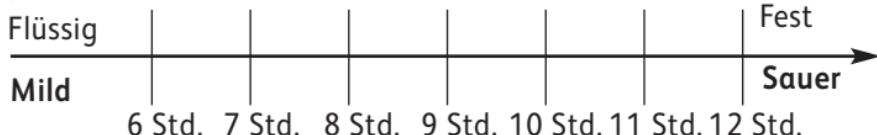
Naturjoghurt handeln, den Sie zuletzt zubereitet haben. Diesen Vorgang nennt man Kultivieren. Nach fünf Kultivierungszyklen verliert der verwendete Joghurt seine aktiven Fermentationsmittel und kann an Festigkeit verlieren. Beginnen Sie mit einem Joghurt aus dem Supermarkt oder einem lyophilisierten Fermentationsmittel.

Lassen Sie die Milch nach dem Kochen auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Fermentationsmittel hinzufügen.
Die Eigenschaften der Mittel können durch zu hohe Temperaturen zerstört werden.

Fermentationsdauer

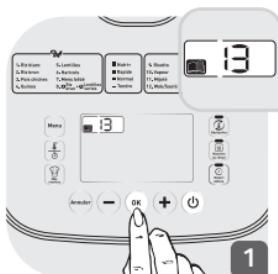
- Gemäß den Zutaten der verwendeten Basis und dem gewünschten Ergebnis dauert die Fermentation von Joghurt zwischen 6 und 12 Stunden.

DE



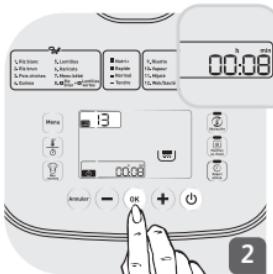
- Stellen Sie den Joghurt nach dem Garvorgang für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank und verzehren Sie ihn innerhalb von 7 Tagen.

Teig (13)

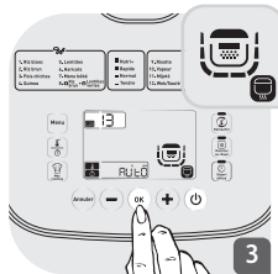


1 Wählen Sie die Nummer Ihres Programms durch Drücken auf die Tasten \leftarrow und \rightarrow . Drücken Sie auf \circlearrowright , um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Hinweis: Es gibt 2 Schritte für diese Funktion, das Aufkochen von Wasser und das Kochen von Teigwaren.



2 Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit Ihrer Teigwaren zu ändern. Drücken Sie auf die Taste $\frac{1}{2}$. Drücken Sie anschließend auf die Tasten \leftarrow und \rightarrow , um die Garzeit einzustellen. Schließen Sie den Deckel. Drücken Sie auf \circlearrowright , um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gehen nun zu Schritt 1 über.



3 **Schritt 1: Wasser aufkochen**
 Die Symbole RUHE, \odot und \square erscheinen auf dem Bildschirm. Wenn die Siedetemperatur erreicht ist, gibt das Gerät 2 Signaltöne alle 10 Sekunden ab, bis Sie den Deckel öffnen und die Teigwaren hinzufügen. Sie können nun zum zweiten Schritt übergehen.

4 **Schritt 2: Teigwaren kochen**
 Offnen Sie den Deckel und geben Sie die Teigwaren in den Behälter. Drücken Sie anschließend auf \circlearrowright , um die Garphase zu beginnen.

Um ein Überlaufen zu vermeiden, muss der Deckel während dieser Phase geöffnet bleiben.

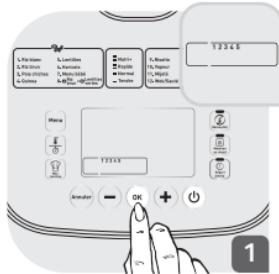
Das Gerät geht in die Kochfunktion über. Die Symbole \odot und \square erscheinen auf dem Bildschirm. Die Garzeit wird auf dem

Bildschirm angezeigt und der Timer beginnt zu laufen.

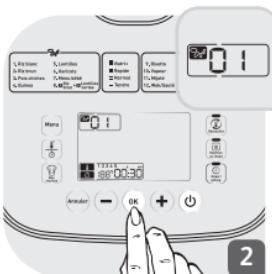
Nach Ende der Garzeit gibt das Gerät 3 Signaltöne ab.

Für diese Funktion gibt es keine Warmhalteoption.

MEINE REZEPTE



Sie haben die Möglichkeit, 5 Einstellungen zu speichern. Sie können ein bestehendes Menü oder Ihre eigenen Einstellungen (Zeit und Temperatur) speichern. Drücken Sie auf die Taste . Wenn die Nummer 1 blinkt, drücken Sie auf , um in das erste Rezeptprogramm zu gelangen.



Auf dem Bildschirm werden das Standardmenü sowie die voreingestellte Temperatur und Garzeit angezeigt, wenn Sie Ihre eigenen Einstellungen speichern möchten.

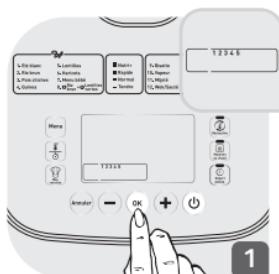
Auswahl eines bestehenden Menüs

Durch Drücken auf die Tasten und und können Sie die Programmnummer ändern und das gewünschte Programm auswählen. Sie können die Zeit

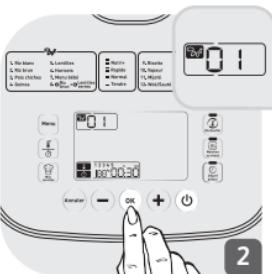
und Temperatur (sofern verfügbar, siehe Tabelle) durch Drücken auf ändern und durch Drücken auf die Tasten und einstellen. Nachdem Sie Ihre

Parameter eingestellt haben, drücken Sie auf , um Ihr Rezept zu starten.

Auswahl Ihrer eigenen Einstellungen



Wenn die Nummer 1 blinks, drücken Sie auf , um in das erste Rezeptprogramm zu gelangen.



Das Standardmenü sowie die voreingestellte Temperatur und Garzeit werden auf dem Bildschirm angezeigt. Drücken Sie auf , um Ihre eigenen Parameter einzustellen. Die

Menünummer verschwindet und Sie können die Temperatur und Zeit durch Drücken auf die Tasten und ändern. Nachdem Sie Ihre Parameter eingestellt haben, drücken Sie auf , um Ihr Rezept zu starten.

Hinweis: Sie können die Nummer von „Meine Rezepte“ durch Drücken auf die Tasten und ändern.

AUFWÄRMFUNKTION

Diese Funktion ist ausschließlich für das Aufwärmen gekochter Lebensmittel vorgesehen.

Drücken Sie auf die Taste  . Die Kontrolllampen der Tasten  ,  und  blinken.

Die voreingestellte Temperatur und Garzeit erscheinen auf dem Bildschirm. Wenn Sie diese Einstellungen ändern möchten, drücken Sie auf die Taste  und drücken Sie auf die Tasten  und  , um die Temperatur einzustellen.

Hinweis: Für die Aufwärmfunktion stehen Ihnen lediglich 2 Temperaturen zur Verfügung (80 und 100°C).

Drücken Sie nach dem Ändern der Temperatur auf  . Zur Einstellung Ihrer Garzeit drücken Sie auf die Tasten  und  .

Nachdem Sie Ihre Parameter eingestellt haben, drücken Sie auf  , um die Aufwärmfunktion zu starten.

Das Gerät gibt einen langen Signalton ab, der den Beginn des Aufwärmvorgangs anzeigen. Die Kontrolllampe  leuchtet auf.

Das Symbol  erscheint auf dem Bildschirm. Die verbleibende Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Am Ende des Aufwärmvorgangs gibt das Gerät 3 Signaltöne ab und geht in den Warmhalte-Modus über (die Kontrolllampe leuchtet auf).

ACHTUNG

Kalte Lebensmittel dürfen die Hälfte des Gerätewolumens nicht überschreiten. Wenn sich zu viele Lebensmittel im Gerät befinden, kann ein gleichmäßiges Aufwärmen nicht gewährleistet werden. Die wiederholte Verwendung der Aufwärmfunktion für zu wenige Lebensmittel kann diese verbrennen und eine harte Schicht auf dem Behälterboden. Es wird empfohlen, großes Porridge nicht aufzuwärmen, da dieses mehlig werden kann.

Es wird empfohlen, die Lebensmittel während des Aufwärmvorgangs umzurühren, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen.

Bitte verwenden Sie die Aufwärmfunktion niemals zum Auftauen von Lebensmitteln.

Bitte verwenden Sie die Aufwärmfunktion niemals zum Aufwärmen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.

WARMHALTEFUNKTION

- Sie können die Warmhaltefunktion manuell auswählen.

Drücken Sie auf die Taste  , die Kontrolllampe blinkt grün. Drücken Sie anschließend auf die Taste  , um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Das Gerät gibt einen langen Signalton ab, der den Beginn des Warmhaltevorgangs anzeigen und die Kontrolllampe  leuchtet auf.

Die Warmhaltezeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

- Sie können die automatische Warmhaltefunktion ausschließlich für den nächsten Garvorgang deaktivieren.
- Drücken Sie 5 Sekunden lang auf die Taste  , um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Sie können die Warmhaltefunktion auch durch langes Drücken auf die Taste „Abbrechen“ deaktivieren. Drücken Sie 5 Sekunden lang auf die Taste  , um die automatische Warmhaltefunktion abzubrechen. Das Gerät gibt einen langen Signalton ab und die grüne Kontrolllampe der Taste  leuchtet auf. Wenn Sie die Warmhaltefunktion wieder aktivieren möchten, drücken Sie erneut 5 Sekunden lang auf die Taste  . Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.

Empfehlung: Um den besten Geschmack Ihrer Speisen zu gewährleisten, wird empfohlen, die Speisen nicht länger als 12 Stunden warmzuhalten.

Hinweis: Bitte verwenden Sie diese Funktion niemals zum Auftauen von Lebensmitteln.

VERZÖGERTER START-FUNKTION

- Um die Funktion „Verzögerter Start“ zu nutzen, müssen Sie bereits ein Menü und die Garzeit wählen. Wenn Sie diese Einstellungen ausgewählt haben, blinkt die Kontrolllampe  vor dem Beginn des Garvorgangs.

Drücken Sie anschließend auf die Taste  , die Garzeit blinkt auf dem Bildschirm. Für die automatischen Kochprogramme wird die voreingestellte Garzeit auf dem Bildschirm angezeigt. Wählen Sie die Zeit für den verzögerten Start durch Drücken auf die Tasten  und  aus.

Diese programmierte Zeit schließt die Garzeit ein.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf vor der Reinigung und Pflege nicht an die Stromversorgung angeschlossen und vollständig abgekühlt ist.
- Es wird nachdrücklich empfohlen, das Gerät nach jeder Benutzung mit einem Schwamm zu reinigen.
- Der Behälter, der Innendeckel, die Messbecher und der Bratwender sind spülmaschinenfest.

Behälter, Dampfkorb, Einweichkorb und Innendeckel

- Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät heraus. Reinigen Sie den Behälter, den Dampfkorb, den Einweichkorb und den Innendeckel mit warmem Wasser, flüssigem Spülmittel und einem Schwamm.
- Verwenden Sie weder Scheuerpulver noch Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Wenn sich Kochrückstände am Boden des Behälters absetzen, füllen Sie Wasser in den Behälter und lassen Sie die Rückstände vor der Reinigung des Behälters einweichen.
- Lassen Sie den Behälter anschließend gut trocknen.

Pflege des Behälters

Beachten Sie bitte sorgfältig die nachfolgenden Anweisungen:

- Um die Qualität des Behälters zu gewährleisten, wird empfohlen, keine Nahrungsmittel im Behälter zu schneiden.
- Stellen Sie sicher, den Behälter immer wieder in den Reiskocher einzusetzen.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Plastiklöffel oder einen Holzlöffel. Verwenden Sie keine Utensilien aus Metall, um die Oberfläche des Behälters nicht zu beschädigen.
- Um jedes Korrosionsrisiko zu vermeiden, verwenden Sie keinen Essig.
- Die Oberflächenfarbe des Behälters kann sich nach dem ersten Gebrauch oder nach einem längeren Gebrauch ändern. Diese Farbänderung ist auf die Einwirkung von Dampf und Wasser zurückzuführen und beeinträchtigt weder den Gebrauch des Reiskochers noch Ihre Gesundheit. Die weitere Verwendung ist problemlos möglich.

Reinigung des Druckventils

- Ziehen Sie das Druckventil zur Reinigung vom Deckel ab und öffnen Sie es durch Drehen in die von der Markierung „öffnen“ angegebenen Richtung. Trocknen Sie das Ventil nach der Reinigung ab und setzen Sie es wieder in den Deckel ein.

Reinigung und Pflege der anderen Geräteteile

- Reinigen Sie die Außenflächen des Schnellkochtopfs, die Innenseite des Deckels und das Kabel mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile anschließend ab.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Innenseiten des Gerätegehäuses kein Wasser, da es zu Beschädigungen des Wärmesensors kommen kann.
- Nehmen Sie den Innendeckel nach jedem Gebrauch ab, um anhaltende Lebensmittelgerüche im Gerät zu verhindern. Reinigen Sie den Deckel in warmem Wasser und mit flüssigem Spülmittel.

UMWELTSCHUTZ



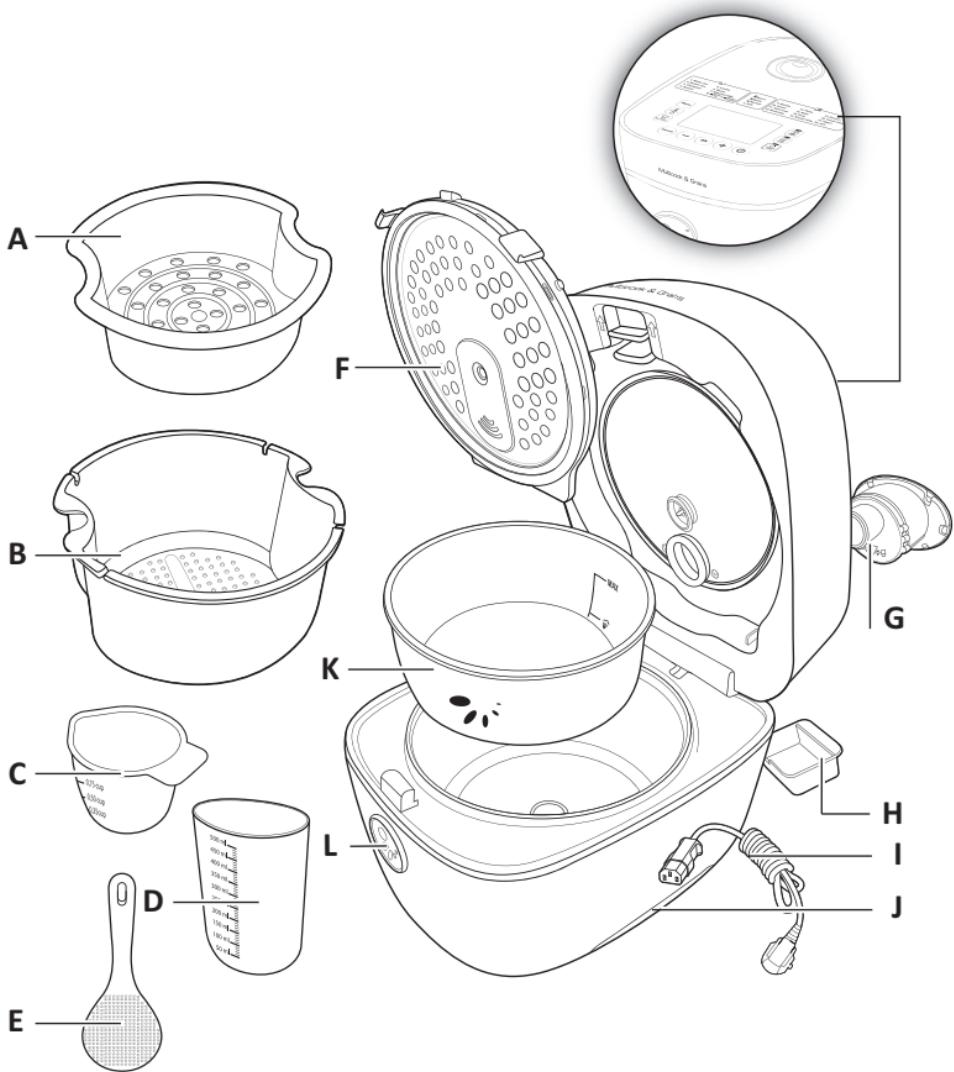
Helfen Sie uns, die Umwelt zu schützen!

- Ihr Gerät enthält Materialien, die wiederverwertbar sind oder recycelt werden können.
- Bringen Sie das Gerät in Ihre örtliche Abfallsammelstelle.

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG

| Beschreibung der Funktionsstörung | Ursachen | Lösungen |
|---|---|---|
| Eine Kontrolllampe ist aus und das Gerät heizt nicht auf. | Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. | Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Wenn die Lampen nicht dauerhaft aufleuchten und sich das Gerät nicht aufheizt, schicken Sie das Gerät an eine zugelassene Kundendienststelle zur Reparatur. |
| Eine Kontrolllampe ist aus und das Gerät heizt nicht auf. | Verbindungsproblem der Kontrolllampe oder defekte Kontrolllampe. | Schicken Sie das Gerät an eine zugelassene Kundendienststelle zur Reparatur. |
| Entweichender Dampf während des Garvorgangs.. | Der Deckel ist nicht richtig geschlossen. | Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, schicken Sie das Gerät an eine zugelassene Kundendienststelle zur Reparatur. |
| | Das Mikrosicherheitsventil ist nicht richtig eingesetzt. | Stoppen Sie den Garvorgang (Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose!) und überprüfen Sie, ob das Ventil vollständig (mit 2 miteinander verriegelten Teilen) und korrekt eingesetzt ist. |
| | Der Deckel oder die Verbindung des Mikrosicherheitsventils ist beschädigt. | Schicken Sie das Gerät an eine zugelassene Kundendienststelle zur Reparatur. |
| | Der Innendeckel ist nicht richtig eingesetzt. | Entfernen Sie den Innendeckel und setzen Sie ihn anschließend wieder in die richtige Position. Starten Sie den Garvorgang neu. |
| Der Reis ist nur halbgar oder der Garvorgang dauert zu lang. | Es wurde übermäßig oder unzureichend Wasser für die Menge an Reis verwendet. | Entnehmen Sie die Wassermengen bitte der Referenztabelle. |
| Der Reis ist nur halbgar oder der Garvorgang dauert zu lang. | Er ist noch nicht gar. | Falsche Wassermenge: Entnehmen Sie die Wassermenge bitte dem Rezeptbuch. Geben Sie nach dem Reis immer Wasser in den Behälter. |
| Die automatische Funktion „Warmhalten“ ist defekt (das Gerät heizt nicht auf oder verbleibt in der Kochfunktion). | Die Warmhaltefunktion wurde bei der Einstellung des Geräts versehentlich deaktiviert (siehe Kapitel „Warmhaltefunktion“). | Lesen Sie den Abschnitt „Warmhaltefunktion“ der Bedienungsanleitung. Die automatische Warmhaltefunktion steht für die Funktionen Joghurt, Frischkäse, Dessert und Teigwaren nicht zur Verfügung. Wenn das Problem weiterhin besteht, schicken Sie das Gerät an eine zugelassene Kundendienststelle zur Reparatur. |
| E0 | Der Sensor im oberen Kreislauf ist offen oder es handelt sich um einen Kurzschluss. | Schicken Sie das Gerät an eine zugelassene Kundendienststelle zur Reparatur. |
| E1 | Der Sensor im unteren Kreislauf ist offen oder es handelt sich um einen Kurzschluss. | Stoppen Sie das Gerät und starten Sie das Programm neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, schicken Sie das Gerät an eine zugelassene Kundendienststelle zur Reparatur. |
| E3 | Der Behälter befindet sich nicht in der richtigen Position oder ist leer. | Stellen Sie den Behälter in das Gerät, ziehen Sie den Stecker und stecken Sie das Gerät anschließend wieder ein, um das Programm erneut zu starten. |

Hinweis: Wenn der Innenbehälter deformiert ist, verwenden Sie diesen nicht weiter und fordern Sie einen neuen Behälter in einer zugelassenen Kundendienststelle an.



- A** - Καλάθι ατμού
B - Καλάθι μουσιλιάσματος
C - Μεζούρα
D - Μεζούρα νερού
E - Σπάτουλα
F - Εσωτερικό καπάκι

- G** - Βαλβίδα
H - Συλλεκτήρας
I - Καλώδιο ρεύματος
J - Λαβή μεταφοράς
K - Αφαιρούμενος κάδος
L - Πλήκτρο ανοίγματος του καπακιού

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΜΕΝΟΥ

Θού

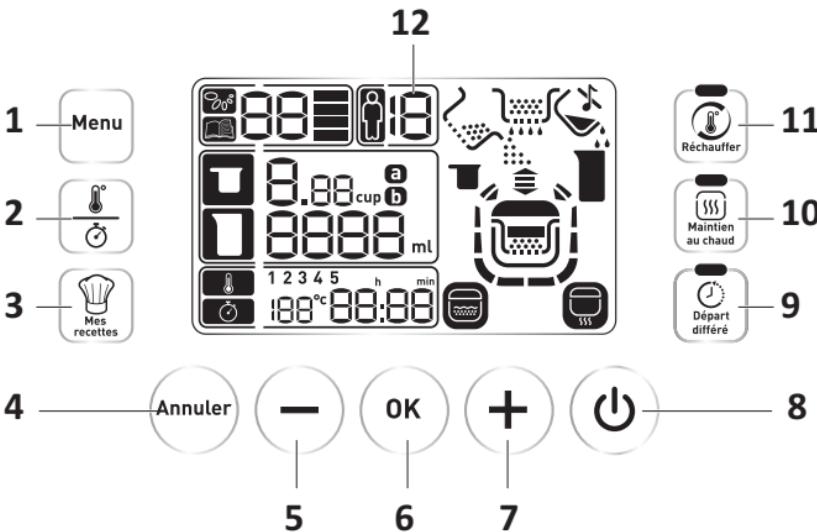
1. Riz blanc
2. Riz brun
3. Pois chiches
4. Quinoa
5. Lentilles
6. Haricots
7. Menu bébé
8. Riz brun + Lentilles vertes

- Nutri+
- Rapide
- Normal
- Tendre

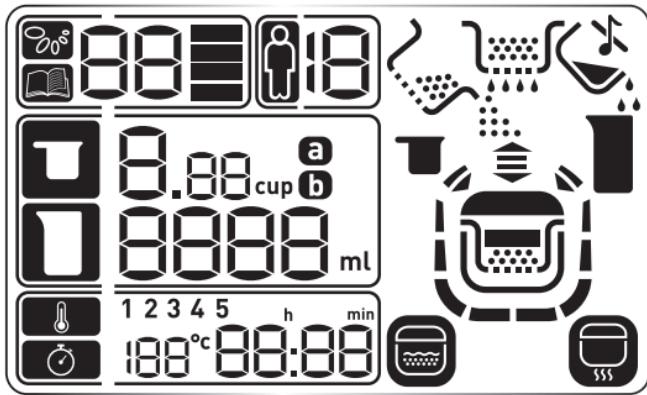
9. Risotto
10. Vapeur
11. Mijoté
12. Wok/Sauté
13. Pâtes
14. Four
15. Soupe
16. Pâté levée
17. Dessert
18. Fromage frais
19. Yaourt
20. Confiture

EL

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ



1. Πλήκτρο μενού
2. Πλήκτρο Θερμοκρασία / Χρόνος
3. Πλήκτρο Οι Συνταγές μου
4. Πλήκτρο Ακύρωση
5. Πλήκτρο “-“
6. Πλήκτρο OK
7. Πλήκτρο “+”
8. Πλήκτρο Ενεργοποίησης / Απενεργοποίησης
9. Πλήκτρο Καθυστερημένης Έναρξης
10. Πλήκτρο Διατήρησης Θερμοκρασίας
11. Πλήκτρο Ξαναζεστάματος
12. Οθόνη LCD



MENOY NUTRITION

| | |
|--|---------------------------|
| | Mενου nutrition |
| | Αριθμός προγράμματος |
| | Υφή |
| | Αριθμός μερίδων |
| | Αριθμός φλιτζανιών κόκκων |
| | Ποσότητα νερού |



Ρύθμιση μουλιάσματος



Ρύθμιση μαγειρέματος

AUto

Ρύθμιση αυτόματου μαγειρέματος

EL

MENOU ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Μενου πολυμαγειρεματος



Αριθμός προγράμματος



Ρύθμιση παραμέτρων χρόνου



Ρύθμιση παραμέτρων θερμοκρασίας



Ρύθμιση μαγειρέματος

AUto

Ρύθμιση αυτόματου μαγειρέματος

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαίρεση υλικών συσκευασίας

Βγάλτε τη συσκευή από τη συσκευασία και ξετυλίξτε όλα τα εξαρτήματα και το έντυπο υλικό.

Ανοίξτε το καπάκι πατώντας το πλήκτρο ανοίγματος που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής.

Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης και ακολουθήστε τις αυστηρά.

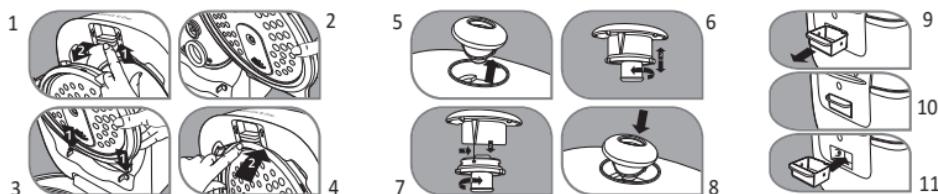
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αφαιρέστε τον κάδο, το εσωτερικό καπάκι (εικ. 1 και εικ. 2) και τη βαλβίδα (εικ. 5).

Καθαρίστε τον κάδο, τη βαλβίδα και το εσωτερικό καπάκι με ένα σφουγγάρι.

Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής και το καπάκι με ένα νωπό πανί. Σκουπίστε τα καλά.

Τοποθετήστε ξανά όλα τα μέρη στην αρχική τους θέση. Τοποθετήστε ξανά στη θέση του το εσωτερικό καπάκι, ευθυγραμμίζοντας τις εγκοπές (εικ. 3) και πιέζοντας απαλά για να το τοποθετήσετε ξανά στη θέση του (εικ. 4). Συνδέστε το αφαιρούμενο καλώδιο στην υποδοχή που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.



Συμβουλές χρήσης

- Σκουπίστε προσεκτικά το εξωτερικό του κάδου (κυρίως το κάτω μέρος). Βεβαιωθείτε ότι δεν μένει κανένα κατάλοιπο ή υγρό κάτω από τον κάδο και στο θερμαντικό στοιχείο.
- Τοποθετήστε τον κάδο μέσα στη συσκευή, φροντίζοντας να τον τοποθετήσετε σωστά.
- Ελέγχετε εάν έχει τοποθετηθεί σωστά το εσωτερικό καπάκι.
- Κλείστε το καπάκι και πιέστε προς τα κάτω έως ότου ακούσετε ένα "κλικ".
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην υποδοχή του πολυμάγειρα και έπειτα συνδέστε το σε μια πρίζα ρεύματος.
- Το προεπιλεγμένο πρόγραμμα είναι το 01 - Λευκό ρύζι.
- Μην αγγίζετε το θερμαντικό στοιχείο όταν η συσκευή είναι στο ρεύμα ή μετά το μαγείρεμα.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση ή αμέσως μετά το μαγείρεμα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για να χρησιμοποιείται αποκλειστικά σε εσωτερικούς χώρους.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια για να κρατάτε τον κάδο και τα καλάθια όταν είναι ζεστά.
- Συνιστάται να απομακρύνετε τον κάδο και το καλάθι μουλιάσματος ταυτόχρονα και να περιμένετε να τελειώσει ο ατμός πριν χωρίσετε τον κάδο και το καλάθι μουλιάσματος.
- Τα καλάθια μουλιάσματος και ατμού πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τις εργασίες για τις οποίες ζητούνται.
- Μην φράσσετε τις εξόδους ατμού κατά τη χρήση του προϊόντος.
- Μην χρησιμοποιείτε τον κάδο εκτός του προϊόντος (στο γκάζι, σε θερμαντική πλάκα, μέσα σε φούρνο...)
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να ανακατεύετε τα τρόφιμα μέσα στον κάδο.
- Ο συλλεκτήρας πρέπει να αδειάζει μετά από κάθε μαγείρεμα.
- Απαγορεύεται το βαθύ τηγάνισμα με αυτή τη συσκευή.
- Σε καμία περίπτωση μην βάζετε τα χέρια μπροστά από τα ανοίγματα των εξόδων ατμού κατά το μαγείρεμα επειδή κινδυνεύετε να καείτε.**
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τον κάδο που παρέχεται με τη συσκευή.
- Μη ρίχνετε ποτέ νερό ή συστατικά κατευθείαν μέσα στη συσκευή χωρίς να είναι στη θέση του ο κάδος.**
- Η μέγιστη ποσότητα νερού + συστατικών δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει την ένδειξη "MAX" στο εσωτερικό του κάδου.**

Εάν θέλετε να απενεργοποιήστε τους ήχους, πατήστε το πλήκτρο για 5 δευτερόλεπτα. Εμφανίζεται το εικονόγραμμα .

Σημειώστε ότι οι ήχοι έναρξη και λήξης του μαγειρέματος δεν μπορούν να απενεργοποιηθούν.

Εάν θέλετε να επανενεργοποιήσετε τους ήχους, πατήστε ξανά το πλήκτρο για 5 δευτερόλεπτα. Το εικονόγραμμα εξαφανίζεται. Η ρύθμιση των παραμέτρων παραμένει στη μνήμη.

Πιέζοντας παρατεταμένα τα πλήκτρα + και - μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε πιο γρήγορα τις παραμέτρους.

- Η ενεργοποίηση των πλήκτρων δεν είναι δυνατή εάν φοράτε γάντια.

Τα πλήκτρα ενεργοποιούνται μόνον όταν το καπάκι είναι κλειστό.

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή σας πιέζοντας το πλήκτρο για 5 δευτερόλεπτα, οπότε θα ακούσετε ένα μπτ πιαρκείας. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή σας πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

- Για να σταματήσετε το μαγειρέμα που έχει ήδη ξεκινήσει, πατήστε το πλήκτρο για 5 δευτερόλεπτα.

Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα πατώντας για πολλή ώρα το πλήκτρο «Ακύρωση».

- Για να ακυρώσετε μια ρύθμιση που έχει ήδη ενεργοποιηθεί, πατήστε το πλήκτρο «Ακύρωση».

EL

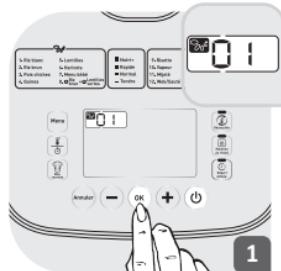
MENOY NUTRITION



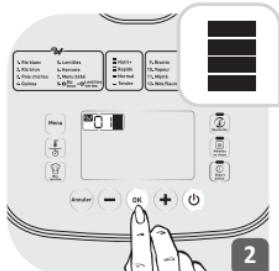
Οι ρυθμίσεις "Μενού Nutrition" είναι οι αυτόματες ρυθμίσεις μαγειρέματος. Η συσκευή σας δείχνει τα διάφορα στάδια μέχρι την ολοκλήρωση του μαγειρέματος. Για να μάθετε τις διάφορες υφές που είναι διαθέσιμες και τον αριθμό μεριδών (ελάχιστων/μέγιστων) μπορείτε να ανατρέξετε στον πιο κάτω πίνακα.

| Αριθ. προγράμματος | Προγράμματα | Υφή | Αυτόματη | Εγχειρίδιο | Έκτιμώμενος χρόνος μουσιλάσματος | Έκτιμώμενος χρόνος μαγειρέματος | Αριθμός μεριδών (ελάχιστων/μέγιστων) |
|----------------------------|----------------------------------|-----------------|----------|------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | Λευκό ρύζι | Nutri + | 1 | | | 40 - 50 λεπτά | 2 - 12 |
| | | Γρηγορή | 1 | | | 20 - 30 λεπτά | |
| | | Κανονικό | 1 | | | 30 - 40 λεπτά | |
| | | Μαλακό | 1 | | | 40 - 50 λεπτά | |
| 2 | Καστανό ρύζι | Nutri + | 1 | | | 1 ώρα - 1 ώρα 10 λεπτά | 2 - 12 |
| | | Γρηγορή | 1 | | | 40 - 50 λεπτά | |
| | | Κανονικό | 1 | | | 50 λεπτά - 1 ώρα | |
| | | Μαλακό | 1 | | | 50 λεπτά - 1 ώρα | |
| 3 | Ρεβίθια | Nutri + | 1 | | 1 ώρα 40 λεπτά | 50 λεπτά - 1 ώρα | 2 - 6 |
| 4 | Κινόα | Nutri + | 1 | | | 2 ώρες 20 λεπτά - 2 ώρες 30 λεπτά | 2 - 8 |
| | | Γρηγορή | 1 | | | 20 - 30 λεπτά | |
| | | Κανονικό | 1 | | | 30 - 40 λεπτά | |
| 5 | Φακές | Nutri + | 1 | | | 50 λεπτά - 1 ώρα | 2 - 10 |
| | | Γρηγορή | 1 | | | 40 - 50 λεπτά | |
| | | Μαλακό | 1 | | | 1 ώρα - 1 ώρα 10 λεπτά | |
| 6 | Φασόλια | Nutri + | 1 | | 50 λεπτά | 1 ώρα 30 λεπτά - 1 ώρα 40 λεπτά | 2 - 6 |
| | | Κανονικό | 1 | | 50 λεπτά | 2 ώρες 15 λεπτά - 2 ώρες 30 λεπτά | |
| 7 | Βρεφικό μενού | 1 (4-6 μηνών) | 1 | | | 20 - 30 λεπτά | 2 |
| | | 2 (7-9 μηνών) | 1 | | | 1 ώρα - 1 ώρα 10 λεπτά | |
| | | 3 (10-12 μηνών) | 1 | | | 50 λεπτά - 1 ώρα | |
| | | 4 (13-14 μηνών) | 1 | | | 40 - 50 λεπτά | |
| 8 | Καστανό ρύζι + Πράσινες φακές | Nutri + | 1 | | | 1 ώρα 20 λεπτά - 1 ώρα 30 λεπτά | 2 - 8 |
| ΣΥΝΟΛΟ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ NUTRITION | | | | 22 | | | |

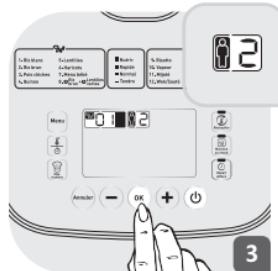
Λευκό ρύζι (01) / Καστανό ρύζι (02) / Κινόα (04) / Φακές (05)



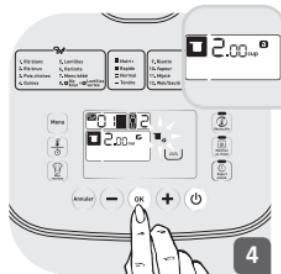
Επιλέξτε τον αριθμό του προγράμματός σας πατώντας στα πλήκτρα - και +. Επικυρώστε πατώντας το OK.



Επιλέξτε την επιθυμητή υφή πατώντας τα πλήκτρα - και +. Επικυρώστε πατώντας το OK.



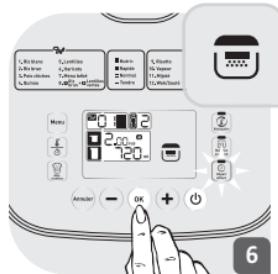
Επιλέξτε τον αριθμό μερίδων πατώντας τα πλήκτρα - και +. Επικυρώστε πατώντας το OK.



Το εικονόγραμμα 4 αναβοσβήνει στην οθόνη. Σας δείχνει την ποσότητα κόκκων (αριθμός φλιτζανών) που πρέπει να ρίξετε στον κάδο. Μόλις ρίξετε τους κόκκους σας στον κάδο, κατεβάστε το καπάκι και επικυρώστε πατώντας OK.



Το εικονόγραμμα 5 αναβοσβήνει στην οθόνη. Σας δείχνει την ποσότητα νερού που πρέπει να προσθέστε. Χρησιμοποιήστε το ποτήρι που παρέχεται για το μέτρημα του νερού ώστε να έχετε την ακριβή ποσότητα νερού. Μόλις ρίξετε το νερό στον κάδο, κατεβάστε το καπάκι και επικυρώστε πατώντας το εικονόγραμμα 6.



Το εικονόγραμμα 6 εμφανίζεται στην οθόνη, σας υποδεικνύει ότι πρέπει να κλείσετε το καπάκι και το πλήκτρο Καθυστερημένης Έναρξης αναβοσβήνει. Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμά σας με καθυστερημένη έναρξη (βλέπε κεφάλαιο Καθυστερημένη Έναρξη για τις οδηγίες) ή αμέσως. Πατήστε το πλήκτρο OK για να ξεκινήσετε το μαγείρεμά σας αμέσως. Η συσκευή εκπέμπει ένα μπτη διαρκείας που υποδεικνύει την έναρξη του μαγειρέματος.



Η συσκευή τίθεται σε λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος: τα εικονογράμματα ΑΥΤΟ, Τα 7 και Εμφανίζονται στην οθόνη.

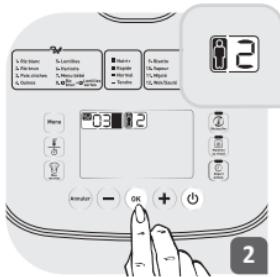
Το εικονόγραμμα ΑΥΤΟ εξαφανίζεται πριν από τη λήξη του μαγειρέματος, η συσκευή εκπέμπει 2 μπτη και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη. Αυτός ο χρόνος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει και την φήμη που επιθυμείτε. Στη λήξη του μαγειρέματος, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα και τίθεται σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (η φωτεινή ένδειξη ανάβει).

Σημείωση: Η ποσότητα νερού για το μαγείρεμα του ρυζιού μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: προσθέστε λίγο περισσότερο νερό για πιο μαλακό ρύζι και λιγότερο νερό για πιο σκληρό ρύζι.

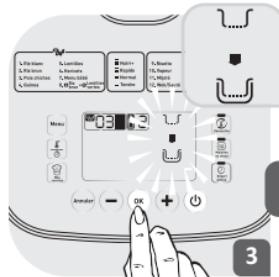
Ρεβίθια (03)



Επιλέξτε τον αριθμό του προγράμματός σας πατώντας στα πλήκτρα - και +. Valider en appuyant sur OK.

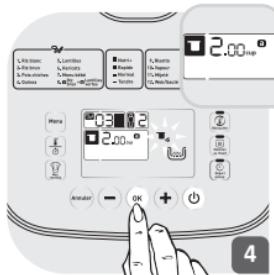


Επιλέξτε τον αριθμό μερίδων πατώντας τα πλήκτρα - και +. Valider en appuyant sur OK.

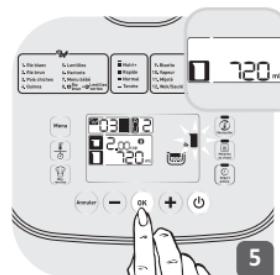


Η συσκευή σας υποδεικνύει ότι πρέπει να τοποθετήσετε μέσα στον κάδο το καλάθι μουλιάσματος. Το εικονόγραμμα αναβοσβήνει στην οθόνη.

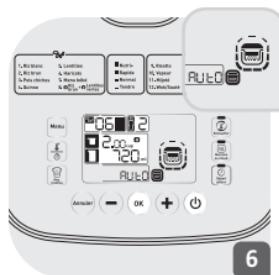
Πατήστε το OK μόλις τοποθετηθεί στη θέση του το καλάθι μουλιάσματος.



Το εικονόγραμμα αναβοσβήνει στην οθόνη. Σας δείχνει την ποσότητα κόκκων (αριθμός φλιτζανών) που πρέπει να ρίξετε στον κάδο. Μόλις ρίξετε τους κόκκους σας στον κάδο, κατεβάστε το καπάκι και επικυρώστε πατώντας OK.

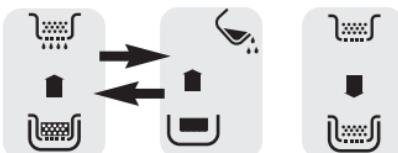


Το εικονόγραμμα αναβοσβήνει στην οθόνη. Σας δείχνει την ποσότητα νερού που πρέπει να προσθέσετε. Χρησιμοποιήστε το ποτήρι που παρέχεται για το μέτρημα του νερού ώστε να έχετε την ακριβή ποσότητα νερού. Κατεβάστε το καπάκι και επικυρώστε πατώντας OK.



Η συσκευή εκπέμπει ένα μητρ διαρκείας που υποδεικνύει την έναρξη του μαγειρέματος. Η συσκευή τίθεται σε αυτόματη λειτουργία μουλιάσματος: τα εικονογράμματα και εμφανίζονται στην οθόνη.

Στο τέλος του χρόνου μουλιάσματος, η συσκευή εκπέμπει 2 ηχητικά σήματα και αναβοσβήνει το πιο κάτω εικονόγραμμα. Σας υποδεικνύει ότι πρέπει να αδειάσετε το νερό του μουλιάσματος.



Μόλις αδειάσετε το νερό του μουλιάσματος, αντικαταστήστε το καλάθι μουλιάσματος στον κάδο για να ξεκινήσετε το στάδιο του μαγειρέματος.

EL



7

Η συσκευή σας δείχνει την ποσότητα νερού που πρέπει να προσθέσετε. Πατήστε το για να ξεκινήσετε το στάδιο του μαγειρέματος.



8

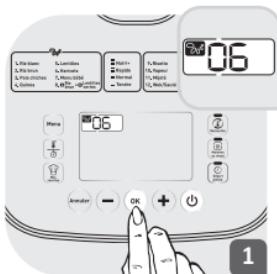
Το εικονόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη, σας υποδεικνύει ότι πρέπει να κλείσετε το καπάκι και το πλήκτρο Καθυστερημένης Έναρξης αναβοσβήνει. Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγειρέμα σας με καθυστερημένη έναρξη (βλέπε κεφάλαιο Καθυστερημένη Έναρξη για τις οδηγίες) ή αμέσως

Πατήστε το πλήκτρο για να ξεκινήσετε το μαγειρέμα σας αμέσως. Η συσκευή εκπέμπει ένα μπτι διαρκείας που υποδεικνύει την έναρξη του μαγειρέματος. Η συσκευή τίθεται σε αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος: τα εικονογράμματα και εμφανίζονται στην οθόνη.

Το εικονόγραμμα εμφανίζεται πριν από τη λήξη του μαγειρέματος, η συσκευή εκπέμπει 2 μπτι και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη. Αυτός ο χρόνος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει και την υφή που επιθυμείτε.

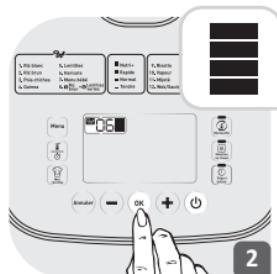
Στη λήξη του μαγειρέματος, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα και τίθεται σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (η φωτεινή ένδειξη ανάβει).

Φασόλια (06)



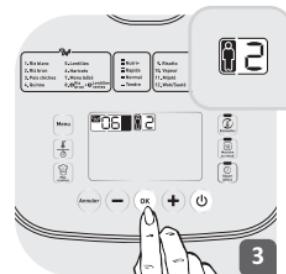
1

Επιλέξτε τον αριθμό του προγράμματός σας πατώντας στα πλήκτρα και .



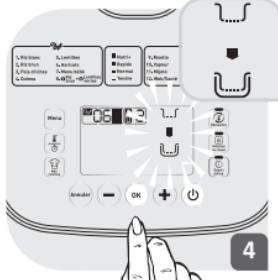
2

Επιλέξτε την επιθυμητή υφή πατώντας τα πλήκτρα και .



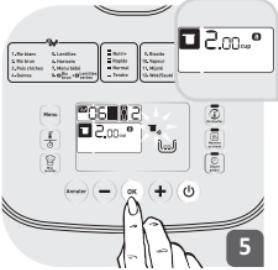
3

Επιλέξτε τον αριθμό μερίδων πατώντας τα πλήκτρα και .

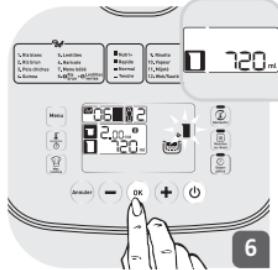


Η συσκευή σας υποδεικνύει ότι πρέπει να τοποθετήσετε μέσα στον κάδο το καλάθι μουλιάσματος. Το εικονόγραμμα αναβοσθήνει στην οθόνη.

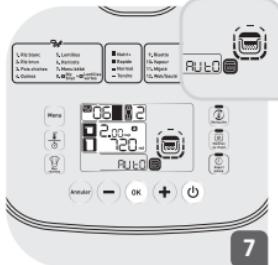
Πατήστε το μόλις τοποθετηθεί στη θέση του το καλάθι μουλιάσματος.



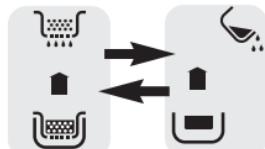
Το εικονόγραμμα αναβοσθήνει στην οθόνη. Σας δείχνει την ποσότητα κόκκων (αριθμός φλιτζανών) που πρέπει να ρίξετε στον κάδο. Μόλις ρίξετε τους κόκκους σας στον κάδο, κατεβάστε το καπάκι και επικυρώστε πατώντας .



Το εικονόγραμμα αναβοσθήνει στην οθόνη. Σας δείχνει την ποσότητα νερού που πρέπει να προσθέσετε. Χρησιμοποιήστε το ποτήρι που παρέχεται για το μέτρημα του νερού ώστε να έχετε την ακριβή ποσότητα νερού. Κατεβάστε το καπάκι και επικυρώστε πατώντας το .



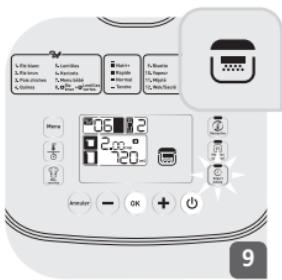
Η συσκευή εκπέμπει ένα μπτπ διαρκείας που υποδεικνύει την έναρξη του μαγειρέματος. Η συσκευή τίθεται σε αυτόματη λειτουργία μουλιάσματος: τα εικονογράμματα , και εμφανίζονται στην οθόνη. Στο τέλος του χρόνου μουλιάσματος, η συσκευή εκπέμπει 2 ηχητικά σήματα και αναβοσθήνει το πιο κάτω εικονόγραμμα. Σας υποδεικνύει ότι πρέπει να αδειάσετε το νερό του μουλιάσματος.



Μόλις αδειάσετε το νερό του μουλιάσματος, αντικαταστήστε το καλάθι μουλιάσματος στον κάδο για να ξεκινήσετε το στάδιο του μαγειρέματος.

Η συσκευή σας δείχνει την ποσότητα νερού που πρέπει να προσθέσετε. Πατήστε το για να ξεκινήσετε το στάδιο του μαγειρέματος.

Σημείωση: Ο συλλεκτήρας πρέπει να αδειάζει ανάμεσα στα 2 στάδια (μουλιάσμα και μαγείρεμα) ώστε να αποφεύγετε τις υπερχειλίσεις κατά το τελευταίο στάδιο του μαγειρέματος.



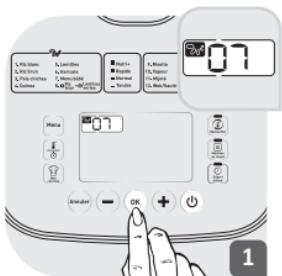
Το εικονόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη, σας υποδεικνύει ότι πρέπει να κλείσετε το καπάκι και το πλήκτρο Καθυστερημένης Έναρξης αναβοσβήνει.

Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σας με καθυστερημένη έναρξη (βλέπε κεφάλαιο Καθυστερημένη Έναρξη για τις οδηγίες) ή αμέσως. Πατήστε το πλήκτρο για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σας αμέσως. Η συσκευή εκπέμπει ένα μπτ πδαρκείας που υποδεικνύει την έναρξη του μαγειρέματος. Η συσκευή τίθεται σε αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος: τα εικονογράμματα και εμφανίζονται στην οθόνη.

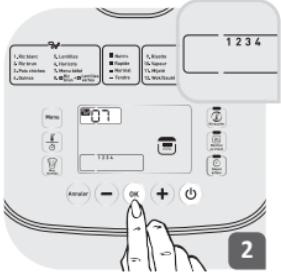
2 μπτ π και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη.

Στη λήξη του μαγειρέματος, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα και τίθεται σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (η φωτεινή ένδειξη ανάβει).

Βρεφικό μενού (07)

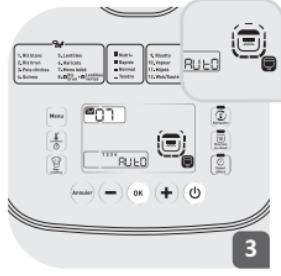


Επιλέξτε τον αριθμό του προγράμματός σας πατώντας στα πλήκτρα και . Επικυρώστε πατώντας το .



Επιλέξτε τον αριθμό που αντιστοιχεί στην ηλικία του μωρού σας πατώντας τα πλήκτρα και . Επικυρώστε πατώντας το .

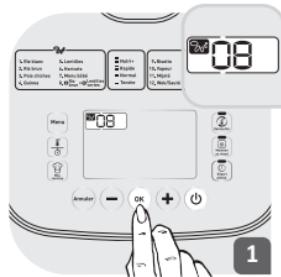
- 1 => 4 έως 6 μηνών
- 2 => 7 έως 9 μηνών
- 3 => 10 έως 12 μηνών
- 4 => 13 έως 14 μηνών



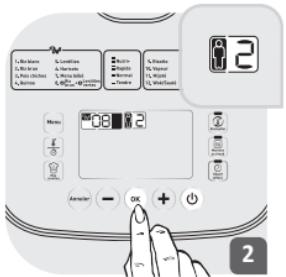
Η συσκευή τίθεται σε αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος: ο αριθμός που έχει επιλεγεί, και τα εικονογράμματα και εμφανίζονται στην οθόνη.

Το εικονόγραμμα εξαφανίζεται πριν από τη λήξη του μαγειρέματος, η συσκευή εκπέμπει 2 μπτ π και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη. Αυτός ο χρόνος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει και την υψη που επιθυμείτε. Στη λήξη του μαγειρέματος, η συσκευή εκπέμπει πολλαπλά ηχητικά σήματα και τίθεται σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (η φωτεινή ένδειξη ανάβει).

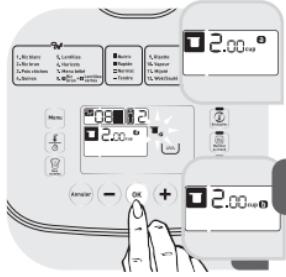
Καστανό ρύζι +Πράσινες φακές (08)



Επιλέξτε τον αριθμό του προγράμματός σας πατώντας στα πλήκτρα - και +. Επικυρώστε πατώντας το OK.



Επιλέξτε τον αριθμό μεριδών πατώντας τα πλήκτρα - και +. Επικυρώστε πατώντας το OK.

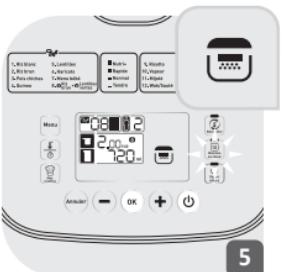


Η συσκευή υποδεικνύει:
α) την ποσότητα καστανού ρυζιού (αριθμό φλιτζανών) που πρέπει να ρίξετε στον κάδο. Μόλις ρίξετε το καστανό ρύζι στον κάδο, κατεβάστε το καπάκι και επικυρώστε πατώντας το πλήκτρο OK.

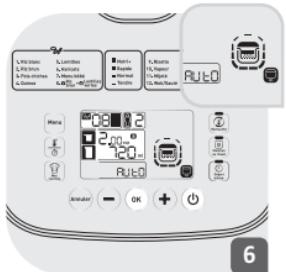
β) την ποσότητα πράσινων φακών (αριθμός φλιτζανών) που πρέπει να ρίξετε στον κάδο. Μόλις ρίξετε τις φακές στον κάδο, κατεβάστε το καπάκι και επικυρώστε πατώντας το πλήκτρο OK.



Το εικονόγραμμα αναβοσβήνει στην οθόνη. Σας δείχνει την ποσότητα νερού που πρέπει να προσθέσετε. Χρησιμοποιήστε το ποτήρι που παρέχεται για το μέτρημα του νερού ώστε να έχετε την ακριβή ποσότητα νερού. Κατεβάστε το καπάκι και επικυρώστε πατώντας το OK.



Το εικονόγραμμα εικονόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη, σας υποδεικνύει ότι πρέπει να κλείσετε το καπάκι και το πλήκτρο Καθυστερημένης Έναρξης αναβοσβήνει. Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμά σας με καθυστερημένη έναρξη (βλέπε κεφάλαιο Καθυστερημένη Έναρξη για τις οδηγίες) ή αμέσως. Πατήστε το πλήκτρο OK για να ξεκινήσετε το μαγείρεμά σας αμέσως. Η συσκευή εκπέμπει ένα μπτι διαφρέιας που υποδεικνύει την έναρξη του μαγειρέματος.



Η συσκευή εκπέμπει ένα μπτι διαφρέιας που υποδεικνύει την έναρξη του μαγειρέματος. Η συσκευή τίθεται σε αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος: τα εικονογράμματα και εμφανίζονται στην οθόνη.

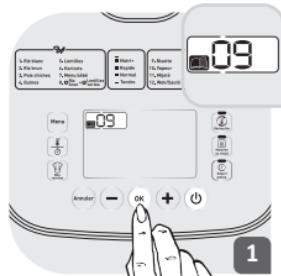
Το εικονόγραμμα εδαφανίζεται πριν από τη λήξη του μαγειρέματος, η συσκευή εκπέμπει 2 μπτι και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη. Αυτός ο χρόνος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει και την υψηλή που επιθυμείτε. Στη λήξη του μαγειρέματος, η συσκευή εκπέμπει πολλαπλά ηχητικά σήματα και τίθεται σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (η φωτεινή ένδειξη ανάβει).

ΜΕΝΟΥ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

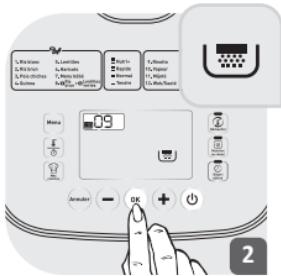


| Αριθ. προγράμματος | Προγράμματα | Αυτόματη | Έγχειριδιο | Θερμοκρασία (°C) | | Χρόνος μαγειρέματος | | Έναρξη με καθυ- στέρηση | |
|-----------------------------------|--------------------------------|----------|------------|------------------|-------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|--|
| | | | | Προεπιλογή | Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία | Προεπιλογή | Ρυθμιζόμενος χρόνος | | |
| 9 | Λευκό ρύζι για πιλάφι / ριζότο | 1 | | Αυτόματη | Αυτόματη | Αυτόματη | Αυτόματη | * | |
| 10 | Ατμός | 1 | | Αυτόματη | Αυτόματη | 30 λεπτά | 5 λεπτά - 3 ώρες | * | |
| 11 | Σιγοβράσιμο | | 3 | 100°C | 80°C – 100°C | 1 ώρα 30 λεπτά | 5 λεπτά - 9 ώρες | * | |
| 12 | Γουόκ/Σωτέ | | 13 | 160°C | 100°C – 160°C | 20 λεπτά | 5 λεπτά - 1 ώρα 30 | | |
| 13 | Ζυμαρικά | 1 | | Αυτόματη | Αυτόματη | 8 λεπτά | 3 λεπτά - 1 ώρα | | |
| 14 | Κάμινος | | 13 | 145°C | 100°C – 160°C | 40 λεπτά | 5 λεπτά - 4 ώρες | * | |
| 15 | Σούπες | 1 | | Αυτόματη | Αυτόματη | 40 λεπτά | 5 λεπτά - 3 ώρες | * | |
| 16 | Ζύμη μαγιάς | | 2 | 40°C | 30°C – 40°C | 30 λεπτά | 5 λεπτά - 9 ώρες | | |
| 17 | Επιδόρπια | | 13 | 140°C | 100°C – 160°C | 45 λεπτά | 5 λεπτά - 2 ώρες | * | |
| 18 | Φρέσκο τυρί | | 2 | Αυτόματη | Αυτόματη | 2 ώρες | 30 λεπτά - 4 ώρες | | |
| 19 | Γιαούρτι | 1 | | Αυτόματη | Αυτόματη | 8 ώρες | 1 ώρα - 24 ώρες | | |
| 20 | Μαρμελάδα | 1 | | Αυτόματη | Αυτόματη | 30 λεπτά | 5 λεπτά - 2 ώρες | * | |
| | Ξαναζέσταμα | | 2 | 100°C | 80°C – 100°C | 20 λεπτά | 5 λεπτά - 1 ώρα | * | |
| | - Διατήρηση θερμοκρασίας | 1 | | 75°C | - | - | - | * | |
| | Οι συνταγές μου | | 5 | 100°C | 40°C – 100°C | 30 λεπτά | 1 λεπτά - 9 ώρες | * | |
| | | | | | 105°C – 160°C | | 1 λεπτά - 2 ώρες | | |
| Προγράμματα | | 7 | 53 | | | | | | |
| ΣΥΝΟΛΟ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ | | 60 | | | | | | | |

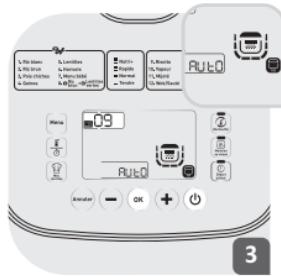
Πιλάφι / Ριζότο (09)



Επιλέξτε τον αριθμό του προγράμματός σας πατώντας στα πλήκτρα **-** και **+**. Επικυρώστε πατώντας το **OK**.



Το εικονόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη, μπορείτε να προσθέσετε τα συστακά σας. Επειτα πατήστε στο πλήκτρο **OK**. Το πλήκτρο Καθυστερημένης Έναρξης αναβοσβήνει. Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγειρέμα σας με καθυστερημένη έναρξη για τις λειτουργίες που παρουσιάζονται στον πίνακα (βλέπε κεφάλαιο Καθυστερημένη Έναρξη για τις οδηγίες) ή αμέσως. Πατήστε το πλήκτρο **OK** για να ξεκινήσετε το μαγειρέμα σας αμέσως.



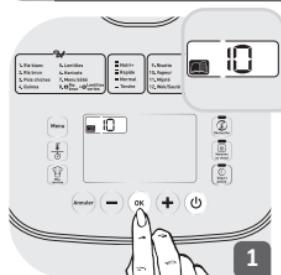
Η συσκευή τίθεται σε αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος: τα εικονογράμματα **AUΤΟ**, και εμφανίζονται στην οθόνη.

EL

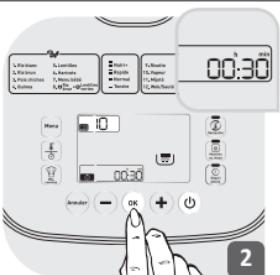
Ατμός (10) / Σιγοβράσιμο (11) / Γουόκ-Σωτέ (12) / Φούρνος (14) /

Σούπες (15) / Ζύμη μαγιάς (16) / Επιδόρπια (17) / Φρέσκο τυρί (18) /

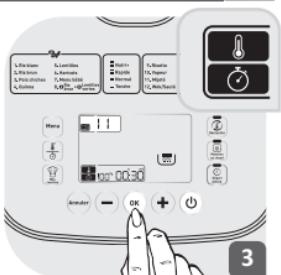
Γιαούρτι (19) / Μαρμελάδα (20)



Επιλέξτε τον αριθμό του προγράμματός σας πατώντας στα πλήκτρα **-** και **+**. Επικυρώστε πατώντας το **OK**.



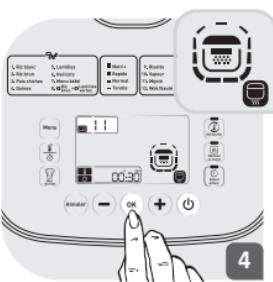
Ο προεπιλεγμένος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη. Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο πατώντας το πλήκτρο **OK**. Μπορείτε επειτα να πατήσετε τα πλήκτρα **-** και **+** για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματός σας. Επικυρώστε πατώντας το **OK**.



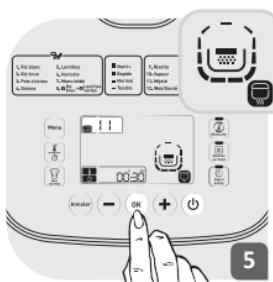
Για ορισμένες λειτουργίες, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία (βλέπε πίνακα) πριν από το χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε το πλήκτρο **OK** και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πατώντας τα πλήκτρα **-** και **+**. Επικυρώστε πατώντας το **OK**. Προχωρήστε επειτα στη ρύθμιση του χρόνου όπως έχηγήθηκε προηγουμένων

Το εικονόγραμμα 4 εμφανίζεται στην οθόνη, μπορείτε να προσθέσετε τα συστατικά σας. Έπειτα πατήστε στο πλήκτρο . Το πλήκτρο Καθυστερημένης Έναρξης αναδοθήνει. Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγειρέμα σας με καθυστερημένη έναρξη για τις λειτουργίες που παρουσιάζονται στον πίνακα (βλέπε κεφάλαιο Καθυστερημένη Έναρξη για τις οδηγίες) ή αμέσως. Πατήστε το πλήκτρο 5 για να ξεκινήσετε το μαγειρέμα σας αμέσως.

Η συσκευή εκπέμπει ένα μπτ πδιαρκείας που υποδεικνύει την έναρξη του μαγειρέματος. Το εικονόγραμμα 5 εμφανίζεται στην οθόνη. Ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία (εφόσον είναι διαθέσιμη) εμφανίζονται επίσης στην οθόνη.



4



5

Για όλες αυτές τις λειτουργίες εκτός από το Γουοκ / Σωτέ και την μαρμελάδα, εμφανίζεται στην οθόνη το εικονόγραμμα 5. Σας υποδεικνύει ότι το καπάκι πρέπει να παραμένει κλειστό.

Για τις λειτουργίες Γουόκ/Σωτέ και Μαρμελάδα, το εικονόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη και σας υποδεικνύει ότι το καπάκι πρέπει να παραμείνει ανοικτό.

Στη λήξη του μαγειρέματος, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα και θίβεται σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (η φωτεινή ένδειξη ανάβει).

Σημείωση: Για τη λειτουργία Μαρμελάδα, το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοικτό. Μην μαγειρέψετε περισσότερα από 500g φρούτα.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Το γάλα

Ποιο γάλα να χρησιμοποιήσω;

Εάν δεν αναφέρεται διαφορετικά, όλες οι συνταγές μας πραγματοποιούνται με αγελαδινό γάλα. Είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν και άλλοι τύποι γάλακτος (για παράδειγμα, κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα, γάλα σόγιας ή άλλο γάλα φυτικής προέλευσης), αλλά η σύσταση του γιαούρτιού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το γάλα που έχει χρησιμοποιηθεί. Το νωπό γάλα, το γάλα μακράς διάρκειας και κάθε γάλα που περιγράφεται πιο κάτω είναι συμβατό με τη συσκευή σας:

• Παστεριώμενό γάλα μακράς διάρκειας: Με πλήρες γάλα υψηλής παστερώσης φτιάχνεται πιο πηχτό γιαούρτι. Με γάλα χαμηλών λιπαρών φτιάχνεται λιγότερο πηχτό γιαούρτι. Μια εναλλακτική θα ήταν να χρησιμοποιήσετε γάλα

χαμηλών λιπαρών και να προσθέσετε μια ή δύο κουταλιές της σούπας γάλα σε σκόνη.

• Παστεριώμενό γάλα:

με αυτό το γάλα φτιάχνεται πιο κρεμώδες γιαούρτι, με μια λεπτή στρώση στην επιφάνεια.

• Νωπό γάλα (γάλα φάρμας):

αυτός ο τύπος γάλακτος πρέπει να βράζεται εκ των προτέρων. Συνιστάται επίσης να το αφήνετε να βράσει για αρκετή ώρα. Θα ήταν επικίνδυνο να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον τύπο γάλακτος χωρίς να το βράσετε. Έπειτα αφήστε το να κρυώσει πριν το ρίξετε στη συσκευή. Δεν συνιστάται η χρήση μαγιάς με βάση γιαούρτιο που έχει παρασκευαστεί με νωπό γάλα.

• Γάλα σε σκόνη:

με αυτόν τον τύπο γάλακτος φτιάχνεται πολύ κρεμώδες γιαούρτι. Να ακολουθείτε πάντα τις υποδείξεις που

αναγράφονται στη συσκευασία του παραγωγού.

Επιλέξτε γάλα πλήρες, κατά προτίμηση μακράς διάρκειας τύπου UHT.

Ένα χρησιμοποιείτε φρέσκο (νωπό) γάλα ή μη μπαστεριώμενό γάλα, αφήστε το να βράσει, έπειτα αφήστε το να κρυώσει και αφαιρέστε τη στρώση στην επιφάνεια.

Υλικό ζύμωσης

Για το γιαούρτι

Το υλικό ζύμωσης μπορεί να είναι:

- Ένα απλό γιαούρτι που έχετε αγοράσει από κατάστημα, με τη μεταγενέστερη δυνατή ημερομηνία λήξης: έτσι το γιαούρτι σας θα είναι πιο πηχτό και θα περιέχει περισσότερα ενεργά συστατικά ζύμωσης.

- Ένα λυοφιλιωμένο υλικό. Σε αυτήν την περίπτωση, τηρήστε τη διάρκεια ενεργοποίησης που υποδεικνύεται στις οδηγίες

χρήσης του υλικού ζύμωσης. Τα υλικά αυτά διατίθενται στα σύγχρονα μάρκετ, στα φαρμακεία και ορισμένα καταστήματα προϊόντων υγιεινής.

- Ένα από τα γιαούρτια που φτιάχνετε πρόσφατα – πρέπει να είναι απλό γιαούρτι, και το

πιο πρόσφατο δυνατό. Αυτή η διαδικασία λέγεται καλλιέργεια. **Εάν έχετε βράσει το γάλα, περιμένετε να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν προσθέσετε το συστατικό ζύμωσης.**

H υπερβολική θερμοκρασία

μπορεί να καταστρέψει τις ιδιότητες των συστατικών.

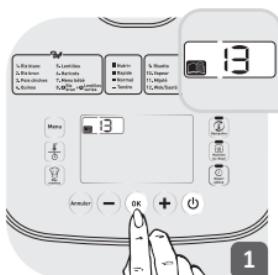
Διάρκεια ζύμωσης

- Ανάλογα με τα συστατικά βάσης που θα χρησιμοποιήσετε και το επιθυμητό αποτέλεσμα, η ζύμωση του γιαούρτιού θα διαρκέσει από 6 έως 12 ώρες.



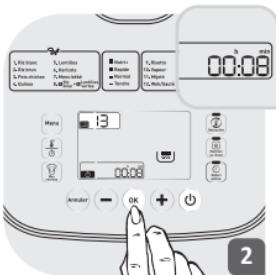
- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, βάλτε το γιαούρτι στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες και μην το αφήσετε εκεί για περισσότερες από 7 ημέρες.

Pâtes (13)



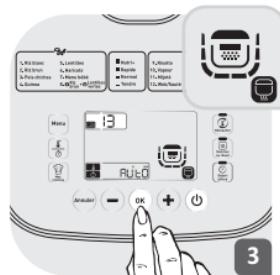
1 Επιλέξτε τον αριθμό του προγράμματός σας πατώντας τα πλήκτρα **-** και **+**. Επικυρώστε πατώντας το **OK**.

Σημείωση: έχετε 2 στάδια για αυτόν τον τύπο βρασμού του νερού και μαγειρέματος των ζυμαρικών.



2 Έχετε τη δυνατότητα να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος των ζυμαρικών σας. Πατήστε το πλήκτρο **[-]**.

Μπορείτε έπειτα να πατήσετε τα πλήκτρα **-** και **+** για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματός σας. Κλείστε το καπάκι. Επικυρώστε πατώντας το **OK**. Εισέρχεστε τότε στο στάδιο 1.



3 **Στάδιο 1 : βρασμός του νερού** Τα εικονογράμματα **ΑΙΤΕΩ**, **Θ** και **ΘΘ** εμφανίζονται στην οθόνη.

Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία βρασμού, η συσκευή εκπέμπει 2 ηχητικά σήματα ανά 10 δευτερόλεπτα έως ότου ανοίξετε το καπάκι και προσθέσετε τα ζυμαρικά. Μπορείτε να περάσετε στο δεύτερο στάδιο.

4 Στάδιο 2 : μαγείρεμα των ζυμαρικών

Ανοίξτε το καπάκι και προσθέστε τα ζυμαρικά στον κάδο.

Μόλις rίξετε τα ζυμαρικά σας στον κάδο πατήστε το πλήκτρο **OK** για να ξεκινήσετε το στάδιο του μαγειρέματος.

Για να αποφύγετε τις υπερχειλίσεις, το καπάκι πρέπει να παραμείνει ανοικτό κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου.

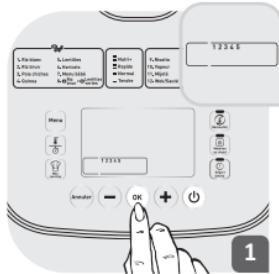
Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία μαγειρέματος. Τα εικονογράμματα **Θ** και **ΘΘ** εμφανίζονται στην οθόνη.

Ο χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη και αρχίζει να μετρά αντίστροφα.

Στο τέλος του μαγειρέματος η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα.

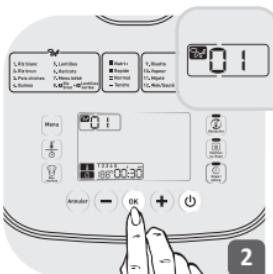
Δεν υπάρχει επιλογή διατήρησης θερμοκρασίας για τη λειτουργία αυτή.

Οι συνταγές μου



Μπορείτε να αποθηκεύσετε 5 ρυθμίσεις στη μνήμη. Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα υπάρχον μενού ή τις δικές σας παραμέτρους (χρόνι και θερμοκρασία).

Πατήστε το πλήκτρο Ο αριθμός 1 αναβοσβήνει, πατήστε το πλήκτρο για να μπείτε στο πρώτο πρόγραμμα συνταγής.



Στην οθόνη εμφανίζεται το μενού προεπιλογής καθώς και η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος προεπιλογής, εάν θέλετε να ρυθμίσετε τις δικές σας παραμέτρους.

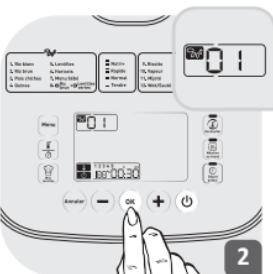
Επιλογή υπάρχοντος μενού

Μπορείτε να αλλάξετε τον αριθμό προγράμματος πατώντας τα πλήκτρα και για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.

Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο και τη θερμοκρασία (εφόσον διατίθενται, ανατρέξτε στον πίνακα) πατώντας το πλήκτρο και να τα ρυθμίσετε

πατώντας τα πλήκτρα και . Μόλις ρυθμίσετε τις παραμέτρους σας, πατήστε για να ξεκινήσει η συνταγή σας.

Επιλογή των δικών σας παραμέτρων



Ο αριθμός 1 αναβοσβήνει, πατήστε το πλήκτρο για να μπείτε στο πρώτο πρόγραμμα συνταγής.

Η οθόνη εμφανίζει τις προεπιλογές για το μενού, τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος. Για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους σας, πατήστε . Ο αριθμός

μενού εξαφανίζεται και μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο σας πατώντας τα πλήκτρα και . Μόλις ρυθμίσετε τις παραμέτρους σας, πατήστε για να ξεκινήσει η συνταγή σας.

Σημείωση: μπορείτε να αλλάξετε τον αριθμό στις «Συνταγές μου» πατώντας τα πλήκτρα και .

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ

Αυτή η λειτουργία προβλέπεται αποκλειστικά για το ξαναζέσταμμα μαγειρέμενων τροφίμων.

Πατήστε το . Οι φωτεινές ενδείξεις των πλήκτρων , και αναβοσβήνουν.

Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος προεπιλογής εμφανίζονται στην οθόνη. Εάν θέλετε να αλλάξετε αυτές τις παραμέτρους, πατήστε το και ρυθμίστε πατώντας τα πλήκτρα και για να αλλάξετε τη θερμοκρασία.

Σημείωση: έχετε στη διάθεσή σας μόνο 2 θερμοκρασίες για τη λειτουργία Ξαναζέσταμα: 80 και 100°C

Όταν αλλάξετε τη θερμοκρασία σας πατήστε το όπου μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματός σας πατώντας τα πλήκτρα και .

Μόλις ρυθμίσετε τις παραμέτρους σας, πατήστε το για να ξεκινήσει το ξαναζέσταμά σας.

Η συσκευή εκπέμπει ένα μπτι διαρκείας που υποδεικνύει την έναρξη του ξαναζέσταματος. Η φωτεινή ενδείξη ανάβει.

Το εικονόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη. Ο υπολειτόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη.

Στο τέλος του ξαναζέσταματος, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητηκά σήματα και τίθεται σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (η φωτεινή ένδειξη ανάβει).

ΠΡΟΣΟΧΗ

Τα κρύα τρόφιμα δεν πρέπει να υπερβαίνουν το ήμισυ του όγκου της συσκευής. Εάν υπάρχει υπερβολική ποσότητα τροφίμων, δεν θα μπορούν να ξαναζέσταθούν σωστά. Εάν γίνεται επαναλαμβανόμενη χρήση της λειτουργίας Ξαναζέσταμα για υπερβολικά μικρή ποσότητα τροφίμων υπάρχει κίνδυνος να καούν τα τρόφιμα και να μείνει μια στρώση κολλημένη στον πυδμένα του κάδου.

Συνιστάται να μην ξαναζεστάνετε παχύ χυλό επειδή κινδυνεύει να γίνει πολλώδης.

Συνιστάται να αναμειγνύετε τα τρόφιμα όταν τα ξαναζεστάνετε ώστε να είναι πιο ομοιογενής η θερμοκρασία.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λειτουργία για το ξαναζέσταμα για να ξεπαγώσετε τρόφιμα.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λειτουργία για το ξαναζέσταμα για να ξαναζεστάνετε παγωμένα τρόφιμα.

Διατήρηση Θερμοκρασίας

• Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία Διατήρηση Θερμοκρασίας με μη αυτόματο τρόπο. Πατήστε το πλήκτρο , όποτε η φωτεινή ένδειξη γίνεται πράσινη και αναβοσβήνει. Πατήστε έπειτα το πλήκτρο για επικύρωση.

Η συσκευή εκπέμπει ένα μπτι διαρκείας που υποδεικνύει την έναρξη της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας και η φωτεινή ένδειξη ανάβει.

Ο χρόνος διατήρησης θερμοκρασίας εμφανίζεται στην οθόνη.

- Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την αυτόματη διατήρηση θερμοκρασίας αποκλειστικά για το επόμενο μαγείρεμα.
- Για να απενεργοποιήσετε τη διατήρηση θερμοκρασίας, πατήστε το για 5 δευτερόλεπτα.

Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο «Ακύρωση».

Για να ακυρώσετε την αυτόματη διατήρηση θερμοκρασίας πατήστε το πλήκτρο για 5 δευτερόλεπτα.

Η συσκευή εκπέμπει ένα μπτι διαρκείας και η πράσινη φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου σβήνει. Εάν επιθυμείτε να επανενεργοποιήσετε τη διατήρηση θερμοκρασίας, πατήστε ξανά το πλήκτρο για 5 δευτερόλεπτα. Η πράσινη ένδειξη ανάβει.

Συμβουλή: για να διασφαλίσετε ότι θα πετύχετε καλύτερη γεύση στις συνταγές σας, συνιστάται να μην υπερβαίνετε τις 12 ώρες διατήρησης θερμοκρασίας.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη λειτουργία για να ξεπαγώσετε τρόφιμα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΝΑΡΞΗΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ

• Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία έναρξης με καθυστέρηση, πρέπει από πριν να επιλέξετε ένα μενού και το χρόνο μαγειρέματος Μόλις επιλέξετε αυτές τις παραμέτρους και πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμά σας, η φωτεινή ένδειξη αναβοσβήνει.

Πατήστε έπειτα το πλήκτρο , όποτε ο χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη. Για τα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος, εμφανίζεται στην οθόνη ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος. Επιλέξτε το χρόνο έναρξης με καθυστέρηση πατώντας τα πλήκτρα και .

Αυτός ο προγραμματισμένος χρόνος περιλαμβάνει το χρόνο μαγειρέματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι ο πολυμάγειρας είναι εκτός πρίζας και έχει κρυώσει εντελώς πριν από το καθάρισμα και τη συντήρηση.
- Συνιστούμε θερμά να καθαρίζετε τη συσκευή με σφουγγάρι μετά από κάθε χρήση.
- Ο κάδος, το εσωτερικό καπάκι, οι μεζούρες και η σπάτουλα μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Κάδος, καλάθι ατμού, καλάθι μουλιάσματος και εσωτερικό καπάκι

- Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή. Καθαρίστε τον κάδο, το καλάθι ατμού, το καλάθι μουλιάσματος και το εσωτερικό καπάκι με χλιαρό νερό, υγρό πιάτων και σφουγγάρι.
- Οι σκόνες καθαρισμού και τα μεταλλικά σφουγγάρια δεν συνιστώνται.
- Εάν παραμένουν κολλημένα υπολείμματα τροφίμων στον πυθμένα του κάδου, μπορείτε να βάλετε νερό στον κάδο και να αφήσετε τα υπολείμματα να μουλιάσουν πριν πλύνετε τον κάδο.
- Έπειτα στεγνώστε προσεκτικά τον κάδο.

Συντήρηση του κάδου

Για τον κάδο, ακολουθήστε προσεκτικά τις πιο κάτω οδηγίες:

- Για να βεβαιωθείτε ότι θα διατηρήσετε την ποιότητα του κάδου, συνιστούμε να μην κόβετε τρόφιμα που έχετε ήδη τοποθετήσει μέσα στον κάδο.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι τοποθετείτε τον κάδο μέσα στη ρυζέρα.
- Να χρησιμοποιείτε το πλαστικό κουτάλι που παρέχεται ή μια ξύλινη κουτάλα και όχι κάποιο μεταλλικό εργαλείο ώστε να αποφύγετε τυχόν βλάβες στην επιφάνεια του κάδου.
- Προκεμένου να αποφύγετε κάθε κίνδυνο διάβρωσης, μη ρίχνετε ξύδι στον κάδο.
- Το χρώμα της επιφάνειας του κάδου μπορεί να αλλάξει εάν χρησιμοποιηθεί για πρώτη φορά μετά από πολύ καιρό. Αυτή η αλλαγή χρώματος μπορεί να οφείλεται στον ατμό και το νερό και δεν είναι βλαβερή ούτε για τη χρήση της ρυζέρας ούτε για την υγεία σας. Θα είναι απολύτως ασφαλής η χρήση της συσκευής.

Καθαρισμός της βαλβίδας πίεσης

- Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα πίεσης, αφαιρέστε την από το καπάκι και ανοίξτε την στρέφοντάς την προς τη φορά που υποδεικνύεται με την ένδεικη «άνοιγμα». Μετά από το καθάρισμα, καθαρίστε την και τοποθετήστε την ξανά στο καπάκι.

Καθαρισμός και συντήρηση των άλλων μερών της συσκευής

- Καθαρίστε το εξωτερικό του πολυμάγειρα, το εσωτερικό του καπακιού και το καλώδιο με ένα υγρό πανί και έπειτα σκουπίστε αυτά τα εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό για να καθαρίσετε το εσωτερικό του περιβλήματος της συσκευής γιατί κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στον αισθητήρα θερμότητας.
- Αφαιρέίτε το εσωτερικό καπάκι μετά από κάθε χρήση ώστε να αποφεύγετε τις επίμονες οσμές από τρόφιμα μέσα στη συσκευή. Πλένετε τα μέρη σε ζεστό νερό και υγρό πιάτων.

Προστασία του περιβάλλοντος



Βοηθήστε μας να προστατεύσουμε το περιβάλλον!

- Η συσκευή σας περιέχει υλικά που μπορούν να αξιοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- Πηγαίνετε την σε ένα τοπικό κέντρο ανακύκλωσης αποβλήτων.

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΣΚΕΥΗΣ

| Περιγραφή της δυσλειτουργίας | Αιτίες | Λύσεις |
|---|--|--|
| Μια φωτεινή ένδειξη είναι σβηστή και η συσκευή δεν θερμαίνεται. | Η συσκευή δεν είναι στο ρεύμα. | Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Εάν οι φωτεινές ενδείξεις δεν ανάβουν πάντα και η συσκευή δεν θερμαίνεται, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής. |
| Μια φωτεινή ένδειξη είναι σβηστή αλλά η συσκευή θερμαίνεται. | Πρόβλημα σύνδεσης της φωτεινής ένδειξης ή βλάβη στη λυχνία. | Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής. |
| Διαρροές ατμού κατά το μαγείρεμα. | Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά. | Ανοίξτε το καπάκι και κλείστε το ξανά. Εάν το πρόβλημα επιμένει, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής. |
| | Η μικρο-βαλβίδα ασφαλείας δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. | Διακόψτε το μαγείρεμα (βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα) και ελέγχτε εάν η βαλβίδα είναι πλήρης (με τα 2 μέρη της βιδωμένα) και εάν είναι τοποθετημένη σωστά. |
| | Το καπάκι ή ο σύνδεσμος της μικρο-βαλβίδας έχουν βλάβη. | Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής. |
| | Το εσωτερικό καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. | Σηκώστε και ξαναβάλτε το εσωτερικό καπάκι στη σωστή θέση. Ξεκινήστε ξανά το μαγείρεμα. |
| Το ρύζι μισομαγιευρεύεται ή το μαγείρεμά του πάιρνει υπερβολικά πολύ χρόνο. | Η ποσότητα νερού είναι υπερβολική ή ανεπαρκής για την ποσότητα ρυζιού. | Ανατρέξτε στον πίνακα αναφοράς για τις ποσότητες νερού. |
| Το ρύζι μισομαγιευρεύεται ή το μαγείρεμά του πάιρνει υπερβολικά πολύ χρόνο. | Δεν έχει μαγιευρευτεί αρκετά. | Λάθος ποσότητα νερού: ανατρέξτε στο βιβλιαράκι συνταγών για την ποσότητα νερού. Να προσθέτετε πάντα το νερό στον κάδο μετά από το ρύζι. |
| Η λειτουργία αυτόματης «Διατήρηση θερμοκρασίας» είναι ελαττωματική (η συσκευή δεν θερμαίνει ή παραμένει στη λειτουργία μαγείρεματος). | Η διατήρηση θερμοκρασίας απενεργοποιήθηκε κατά λάθος κατά τις ρυθμίσεις της συσκευής (βλέπε κεφάλαιο Λειτουργία Διατήρησης Θερμοκρασίας) | Διαβάστε το τμήμα Λειτουργία Διατήρησης Θερμοκρασίας του εγχειριδίου. Η αυτόματη διατήρηση θερμοκρασίας δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Γιαούρτι, Φρέσκο Τυρί, Επιδόρπιο και Συμπαρίκ. Εάν το πρόβλημα επιμένει, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής. |
| E0 | Ο αισθητήρας στο ανώτερο κύκλωμα είναι ανοικτός ή υπάρχει βραχυκύκλωμα. | Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής. |
| E1 | Ο αισθητήρας στο κατώτερο κύκλωμα είναι ανοικτός ή υπάρχει βραχυκύκλωμα. | Σταματήστε τη συσκευή και ξεκινήστε ξανά το πρόγραμμα. Εάν το πρόβλημα επιμένει, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής. |
| E3 | Ο κάδος δεν είναι στη θέση του ή είναι άδειος. | Τοποθετήστε τον κάδο μέσα στη συσκευή, έπειτα βγάλτε και ξαναβάλτε τη συσκευή στην πρίζα για να ξαναξεκινήσει το πρόγραμμα. |

Σημείωση: εάν ο εσωτερικός κάδος έχει παραμορφωθεί, σταματήστε να τον χρησιμοποιείτε και προμηθευτείτε άλλον από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής.

| | |
|----|---------|
| FR | 2 - 21 |
| NL | 22 - 41 |
| DE | 42 - 61 |
| EL | 62 - 81 |

Ref. NC00133670 - 11/2016

www.moulinex.com