

Ref. NC00125716 • 08/2014

JPM & Associés - marketing-design-communication

12 in 1 Multicooker



EN

FR

NL

ES

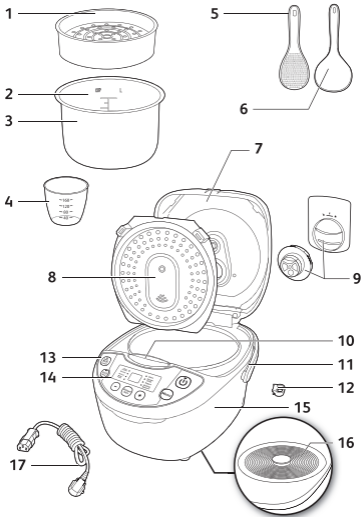
PT

IT

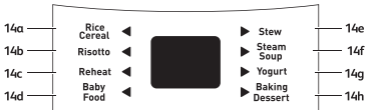
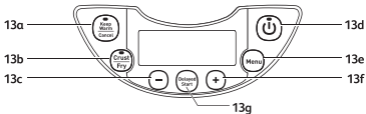
EL

AR

FA



CONTROL PANEL





DESCRIPTION

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable ceramic bowl
4. Measuring cup
5. Rice spoon
6. Soup spoon
7. Lid
8. Removable inner steam shield
9. Micro pressure valve
10. Lid opening button
11. Handle
12. Rice spoon support
13. Control box
 - a. «KEEP WARM/CANCEL» key
 - b. «CRUST/FRY» key
 - c. «←» key
 - d. «START» key
 - e. «MENU» key
 - f. «+» key
 - g. «DELAYED START» key
14. Function indicators
 - a. «RICE/CEREAL» function
 - b. «RISOTTO» function
 - c. «REHEAT» function
 - d. «BABYFOOD» function
 - e. «STEW» function
 - f. «STEAM/SOUP» function
 - g. «YOGURT» function
 - h. «BAKING/DESSERT» function
15. Housing
16. Heating element
17. Power cord

EN

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button located on the housing - fig.1.

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl - fig.2, the steam shield and the pressure valve - fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the steam shield with a sponge and washingup liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the steam shield in the right positions on the top lid of machine. Then, put the steam shield behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.
- Insert the spoon support on the base of the appliance - fig.4.

THE APPLIANCE

- This multicooker is equipped with 12 multi-functions: Rice/Cereal, Risotto, Reheat, Baby Food, Stew, Steam/Soup, Yogurt, Baking/Dessert, Crust/Fry Keep Warm, Adjustable Timer and Delayed Start.
- When the power cord is installed into the power outlet and into the socket on the cooker base, the appliance will ring a long sound «B», all the indicators on the control box will light up for an instant. Then the screen display show «←» very soon, all the indicators will switch off. The appliance enters into

standby mode, you can select the menu functions as you wish.

- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h.
- Using dishwashing machine is not recommended.
- Do not touch the heating element when the product is connected or after cooking.
- Do not carry the product in use or just after cooking.

PREPARATION BEFORE COOKING

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 160 g.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- As the voltage varies in different areas, slight spillover of rice and water is a normal phenomenon.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl.

Never add ingredients or water higher than the highest level mark.

When cooking rice

- Before cooking, measure the rice with measuring cup and rinse it.
- Put the rinsed rice into the bowl and fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.

When steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than the steam basket bottom.
- Exceeding this level may cause overflows during use.
- Place the steam basket onto the bowl – fig.5.
- Add the ingredients in the basket.

FOR ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.6.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.7.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of «click».
- Plug the power cord into the socket on the base and then plug another end of power cord into power outlet.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.

- Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.11.**
- If you wish to change the selected cooking menu because of an error, press «KEEP WARM/CANCEL» key and re-choose the menu you want.**
- Only use the inner bowl provided with the appliance.**
- Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**

COOKING RICE TABLES

- The table below gives a guide to cook different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment, check the tables below.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl – fig.8. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 cups

Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	3pers.-4pers.
4	600 g	4 cup mark	5pers.-6pers.
6	900 g	6 cup mark	8pers.-10pers.
8	1200 g	8 cup mark	13pers.-14pers.
10	1500 g	10 cup mark	16pers.-18pers.

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

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	6	870 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1450 g	10 cup mark	10pers.-12pers.
Whole grain Brown rice	6	887 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1480 g	10 cup mark	10pers.-12pers.
Risotto rice (Arborio type)	6	870 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1450 g	10 cup mark	10pers.-12pers.
Glutinous rice	6	736 g	5 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1227 g	9 cup mark	10pers.-12pers.
Brown rice	6	840 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1400 g	10 cup mark	10pers.-12pers.
Japanese rice	6	900 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1500 g	10 cup mark	10pers.-12pers.
Fragrant rice	6	870 g	6 cup mark	7pers.-8pers.
	10	1450 g	10 cup mark	10pers.-12pers.

Function	Time set			Max Temperature	Lid position	
	Default	Range	Every		Lid closed	Lid open
Rice/Cereal	Automatic				*	
Risotto	Automatic				*	
Reheat	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	*	
Babyfood	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	*	
Stew	60 min	20 min - 9 h	1 min, after 90 min - 1 hour	100°	*	
Steam/ soup	30 min	15 min - 2 h	1 min, after 90 min - 1 hour	100°	*	
Yogurt	8 hours	6 h - 12 h	1 hour	42°	*	
Baking/ Dessert	35 min	20 min - 4 h	1 min, after 90 min - 1 hour	135°	*	
Crust/Fry	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	*	*
Keep warm	Up to 24 h			75°	*	

SOME RECOMMENDATIONS FOR BEST RESULTS WHEN COOKING RICE

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Add salt to your personal taste if required.
- Water may be substituted to stock. If using stock, there is the risks of rice browning a bit in the bottom.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- When the rice is ready, when the «Keep Warm» indicator light is on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

«RICE/CEREAL» FUNCTION

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig.9. Then fill with cold water up to the corresponding «CUP» mark printed in the bowl – fig.10.
- Close the lid.

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

- Press «Menu» key to select function «Rice/Cereal». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Rice/Cereal» cooking status, the light of «Start» lights up, the LED screen displays «--».
- At the end of cooking, the buzzer will ring twice «bip bip», the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time: 14 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» indicator turning on and the screen will display «b».

«RISOTTO» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Risotto». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Risotto» cooking status. The light of «Start» lights up, and the LED screen displays «--».
- At the end of cooking, the buzzer will ring twice «bip bip», the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time: 10 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display «b».

«REHEAT» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Reheat». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Reheat» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 25 minutes adjustable from minimum 8 minutes to 45 minutes. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of reheating process, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display «b».

Repeat use of «reheating» in case of excessive rice or too little rice during cooking will result in burnt rice at the bottom.

Reheating cold rice may cause stink smell.

«BABYFOOD» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Baby Food». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Baby Food» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 10 minutes adjustable from minimum 5 minutes to 90 minutes. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display «b».
- Once the baby food is cooked, it should be consumed within 1 hour.

«STEW» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Stew». The screen displays «-», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Stew» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 60 minutes adjustable from minimum 20 minutes to 9 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display «b».

EN

«STEAM/SOUP» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Steam/Soup». The screen displays «-», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Steam/Soup» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 30 minutes adjustable from minimum 15 minutes to 2 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display «b».

«YOGURT» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Yogurt». The screen displays «-», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Yogurt» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 8 hours adjustable from minimum 6 hours to 12 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- The delayed start function is not available for «Yogurt» function.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times.
- There is no keep warm at the end of the cooking.
- **Use for making yogurt in oven-proof glass containers.**

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

Milk

What milk should you use?

All our recipes (unless otherwise stipulated) are prepared using cow's milk. You can use plant milk such as soya milk for example as well as sheep or goat's milk but, in this case, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. Raw milk or long-life milks and all the milks described below are suitable for your appliance:

- **Long-life sterilised milk:** UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two pots of powdered milk.
- **Pasteurised milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.

- **Raw milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurt. Follow the instructions on the manufacturer's box.

Choose a whole milk, preferably long-life UHT.

Raw (fresh) or pasteurised milk must be boiled then cooled and needs the skin removing.

The ferment

For yogurt

This is made either from:

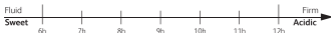
- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores.
- From one of your **recently prepared yogurt** – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need to start again using a shopbought yogurt or freeze-dried ferment.

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

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

Fermentation time

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



- Once the yogurt cooking process is finished, the yogurt should be placed in a refrigerator for at least 4 hours and it can be kept max 7 days in refrigerator.

«BAKING/DESSERT» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Baking/Dessert». The screen displays «-», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Baking/Dessert» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 35 minutes adjustable from minimum 20 minutes to 4 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- The delayed start function is not available for «Baking/Dessert» function.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen display «b».

«CRUST/FRY» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Crust/Fry». The screen displays «—», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Crust/Fry» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 15 minutes adjustable from minimum 5 minutes to 60 minutes.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen display «b».
- Always use this function with oil and food. With oil only, an message of «E3» may appear on the display.

«KEEP WARM» FUNCTION

- Press «Keep Warm» key, the appliance will enter into «Keep Warm» status.
- At the end of keeping warm process, please stop the machine manually by pressing «Keep Warm/Cancel» key.

Recommendation: In order to keep the rice fresh in taste, please limit the holding time within 6 hours.

«DELAYED START» FUNCTION

- To use the delayed start function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key Delayed Start and choose the delayed start time. Each «+» or «-» key can increase or decrease one hour. The default delayed start time will change depending on the selected cooking time. The Range is from 1 up to 24 hours. When you have chosen the required delayed start time, press the «START» key to enter cooking status, the «START» indicator will remain on and LED screen will display the number of hours you have chosen.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.12.
- Serve the food using the plastic spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any second serving in the coming 24 hours.
- Press «Keep Warm/Cancel» key to finish keep warm status.
- Unplug the appliance.

MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.
- Please do not open the lid during cooking in order to ensure the cooking efficiency.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure the multicooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.13.

Bowl, steam basket (fig.14)

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

Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.15.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.16 and open it by rotating in the direction of «open» – fig.17a and 17b. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together and rotate it in the direction of «close», then put it back to the lid of the multicooker – fig.18a and 18b.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the multicooker – fig.19, the inside of the lid – fig.14 and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

EN

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Appliance not plugged.	Send to the authorized service center for repair.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Open and close again the lid.
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.	Send to the authorized service center for repair.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Refer to table for water quantity.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Not sufficiently simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E3	Missing bowl or empty bowl.	Put the inner bowl inside the appliance then unplug and re-plug the machine and finally restart the program.

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

DESCRIPTION

1. Panier vapeur
2. Graduation pour mesurer le riz et l'eau
3. Cuve en céramique amovible
4. Tasse pour mesurer
5. Cuillère à riz
6. Cuillère à soupe
7. Couvercle
8. Pare vapeur interne amovible
9. Valve de micro-pression
10. Bouton d'ouverture du couvercle
11. Poignée
12. Support pour cuillère à riz
13. Panneau de commande
 - a. Bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ANNULATION »
 - b. Bouton « WOK/SAUTÉ »
 - c. Bouton « - »
 - d. Bouton « DÉMARRER »
 - e. Bouton « MENU »
 - f. Bouton « + »
 - g. Bouton « DEPART DIFFÉRÉ »
14. Indicateurs de fonction
 - a. Fonction « RIZ/CÉRÉALES »
 - b. Fonction « RISOTTO »
 - c. Fonction « RÉCHAUFFAGE »
 - d. Fonction « BABYFOOD »
 - e. Fonction « MIJOTER »
 - f. Fonction « VAPEUR/SOUBE »
 - g. Fonction « YAOURT »
 - h. Fonction « FOUR/DESSERT »
15. Boîtier
16. Élément de chauffe
17. Cordon d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez l'appareil

- Enlevez l'appareil de son emballage et déballez tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur le boîtier - fig.1.

Lisez les instructions et suivez soigneusement le mode d'emploi.

Nettoyage de l'appareil

- Retirez la cuve en céramique - fig.2, le pare vapeur et la valve vapeur amovible - fig.3a et 3b.
- Nettoyez la cuve, le pare vapeur et la valve vapeur amovible à l'aide d'une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil et le couvercle avec un chiffon humide.
- Séchez-le soigneusement.
- Remettez tous les éléments en place. S'assurer que le pare vapeur est bien en place sur le couvercle supérieur de l'appareil. Placez ensuite le pare vapeur derrière les deux chevilles et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il soit fixé. Installez le cordon amovible dans la prise sur la base du cuiseur.
- Insérer le support à cuillère dans la base de l'appareil - fig.4.

APPAREIL

- Ce multicuiseur est équipé de 12 multi-fonctions : Riz/Céréales, Risotto, Réchauffer, Baby Food, Mijoter, Vapeur/Soupe, Yaourt, Four/Dessert, Wok/Sauté, Maintien au chaud, Temps ajustable et Départ différé.
- Lorsque le cordon d'alimentation est installé dans la prise d'alimentation et dans la prise de la base du cuiseur, l'appareil émet un bruit prolongé et tous les voyants lumineux sur le boîtier de commande

s'allument pendant un instant. L'écran affiche rapidement le symbole « - » et tous les voyants lumineux s'éteignent. L'appareil entre en mode veille, vous pouvez alors sélectionner les fonctions du menu que vous souhaitez.

- En fin de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud qui va durer jusqu'à 24h.
- Il est déconseillé d'utiliser le lave vaisselle.
- Ne touchez pas l'élément chauffant lorsque l'appareil est branché ou après la cuisson.
- Ne transportez pas l'appareil pendant l'utilisation ou immédiatement après la cuisson.

PRÉPARATION AVANT CUISSON

FR

Mesure des ingrédients - Capacité maximale de la cuve

- Les marques graduées à l'intérieur de la cuve donnent des indications en litres et tasses ; elles servent à mesurer la quantité d'eau nécessaire lors de la cuisson du riz.
- La tasse à mesurer en plastique fournie avec votre appareil est conçue pour mesurer le riz et non l'eau. 1 tasse de riz rase pèse environ 160 g.
- Les utilisateurs peuvent réduire ou augmenter la quantité d'eau en fonction des types de riz et du goût.
- La tension varie selon les régions, aussi un léger débordement du riz et de l'eau est un phénomène normal.
- La quantité maximale eau+riz ne doit pas excéder le niveau le plus haut inscrit dans la cuve.

Ne jamais dépasser le niveau maximum indiqué dans la cuve.

Pour la cuisson du riz

- Avant la cuisson, mesurez le riz à l'aide de la tasse à mesurer et rincez-le.
- Mettre le riz lavé dans la cuve et remplir d'eau jusqu'au niveau correspondant (Graduations par tasses).
- La quantité d'eau peut être ajustée selon votre goût.

Pour la cuisson vapeur

- La quantité d'eau doit être respectée et son niveau doit être inférieur au niveau du fond du panier vapeur.
- Le dépassement de ce niveau peut entraîner des débordements lors de l'utilisation.
- Mettez le panier vapeur dans la cuve – fig.5.
- Ajoutez les ingrédients dans le panier vapeur.

POUR TOUTES LES UTILISATIONS

- Essayer soigneusement l'extérieur de la cuve (en particulier le dessous). Vérifiez qu'aucun corps étranger ne se trouve entre la cuve et la plaque chauffante – fig.6.
- Placer la cuve à l'intérieur de l'appareil en vous assurant qu'elle est bien en place – fig.7.
- S'assurer que le pare vapeur est bien en place.
- Fermer et verrouiller le couvercle, vous devez entendre un « clic ».
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise sur la base puis branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

- N'allumez pas l'appareil avant d'avoir effectué toutes les étapes précédentes.

Ne jamais placer votre main sur la sortie vapeur pendant la cuisson, vous risqueriez de vous brûler. – fig.11.

Si vous souhaitez modifier le menu de cuisson en raison d'une erreur, appuyez sur le bouton «MAINTIEN AU CHAUD/ANNULATION» et sélectionnez le menu que vous souhaitez.

Utilisez uniquement la cuve intérieure livrée avec l'appareil.

Ne versez pas d'eau et ne mettez pas d'ingrédients dans l'appareil si la cuve n'est pas à l'intérieur.

TABLEAU DE CUISSON DE RIZ

- Le tableau ci-dessous est un guide de cuisson de différents types de riz. Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser du riz ordinaire plutôt que du riz du type « facile à cuire », qui a tendance à coller davantage et à adhérer au fond. Pour les autres types de riz, comme le riz complet ou le riz sauvage, les quantités d'eau doivent être ajustées, voir le tableau ci-dessous.
- Pour cuire 1 tasse de riz blanc (correspond à 2 petites portions ou 1 grande), utilisez 1 tasse de riz blanc et ajoutez 1 tasse et demie d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle au fond lors de la cuisson d'1 tasse de riz. Pour cuire une autre quantité de riz blanc, reportez-vous au guide de cuisson ci-dessous.
- La quantité maximale de riz et d'eau ne doit pas dépasser le niveau maximum indiqué dans la cuve – fig.8. En fonction du type de riz, vous devez éventuellement ajuster la quantité d'eau. Voir le tableau ci-dessous.

GUIDE DE CUISSON DU RIZ BLANC - 10 tasses

Tasses de mesure	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Pour
2	300 g	Marque de 2 tasses	3pers.-4pers.
4	600 g	Marque de 4 tasses	5pers.-6pers.
6	900 g	Marque de 6 tasses	8pers.-10pers.
8	1200 g	Marque de 8 tasses	13pers.-14pers.
10	1500 g	Marque de 10 tasses	16pers.-18pers.

- Rincez bien le riz avant la cuisson, sauf le riz pour le risotto.

GUIDE DE CUISSON POUR LES AUTRES TYPES DE RIZ

Type de riz	Tasses de mesure de riz blanc	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Pour
Riz blanc rond (riz italien - souvent collant)	6	870 g	Marque de 6 tasses	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marque de 10 tasses	10pers.-12pers.
Riz brun à grain entier	6	887 g	Marque de 6 tasses	7pers.-8pers.
	10	1480 g	Marque de 10 tasses	10pers.-12pers.
Riz pour Risotto (de type Arborio)	6	870 g	Marque de 6 tasses	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marque de 10 tasses	10pers.-12pers.
Riz gluant	6	736 g	Marque de 5 tasses	7pers.-8pers.
	10	1227 g	Marque de 9 tasses	10pers.-12pers.
Riz brun	6	840 g	Marque de 6 tasses	7pers.-8pers.
	10	1400 g	Marque de 10 tasses	10pers.-12pers.
Riz japonais	6	900 g	Marque de 6 tasses	7pers.-8pers.
	10	1500 g	Marque de 10 tasses	10pers.-12pers.
Riz parfumé	6	870 g	Marque de 6 tasses	7pers.-8pers.
	10	1450 g	10 cup mark	10pers.-12pers.

FR

Fonction	Temps ajustable			Température maximale	Position de couvercle	
	Par défaut	Plage	Toutes		Couvercle fermé	Couvercle ouvert
Riz/Céréales	Automatique				-	
Risotto	Automatique				-	
Réchauffer	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	-	
Préparations pour nourrissons	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	-	
Mijoter	60 min	20 min - 9 h	1 min, après 90 min 1 heure	100°	-	
Vapeur/ Soupe	30 min	15 min - 2 h	1 min, après 90 min 1 heure	100°	-	
Yaourt	8 heures	6 h - 12 h	1 heure	42°	-	
Fout/Dessert	35 min	20 min - 4 h	1 min, après 90 min 1 heure	135°	-	
Wok/Sauté	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	-	-
Maintien au chaud	Jusqu'à 24 heures			75°	-	

QUELQUES CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS LORS DE LA CUISSON DU RIZ

- Mesurez le riz et rincez-le bien dans une passoire à l'eau courante (sauf pour un risotto : dans ce cas, il ne faut pas rincer le riz). Puis, mettez le riz dans la cuve avec la quantité d'eau correspondante.
- S'assurer que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve afin de permettre une cuisson homogène.
- Salez selon votre goût.
- Vous pouvez remplacer l'eau par du bouillon. Si vous utilisez du bouillon, il est possible que le riz brunisse un peu au fond.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson car la vapeur qui s'échappe modifiera le temps de cuisson et le goût.
- Lorsque le riz est prêt, lorsque le voyant lumineux de « maintien au chaud » est allumé, mélanger le riz et le laisser quelques minutes de plus dans le multicuiseur afin d'obtenir un riz parfait et garder les grains de riz séparés.

FONCTION « RIZ/CÉRÉALES »

- Mettez l'appareil sur une surface de travail plane, stable, résistant à la chaleur, à l'écart des éclaboussures et d'autres sources de chaleur.
- Verser la quantité requise de riz dans la cuve à l'aide du verre doseur fourni – fig.9. Puis, remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la marque « TASSE » correspondante imprimée dans la cuve – fig.10.
- Fermez le couvercle.

Remarque : ajoutez toujours le riz en premier, sinon vous aurez trop d'eau.

- Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner la fonction « Riz/Céréales ». L'écran affiche le symbole « - », le voyant « Démarrer » clignote, appuyez ensuite sur le bouton « Démarrer ». Le multicuiseur est alors en position de cuisson « Riz/Céréales », le voyant « Démarrer » s'allume, l'écran LED affiche le symbole « - ».
- En fin de cuisson, l'appareil émet deux bips, le multicuiseur commence à mijoter et l'écran affiche le compte à rebours du temps de cuisson restant: 14 minutes.
- Après le mijotage, la sonnerie retentira à plusieurs reprises, le multicuiseur passera en mode « Maintien au Chaud » et l'écran affichera le symbole « b ».

FONCTION « RISOTTO »

- Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner la fonction « Risotto ». L'écran affiche le symbole « - », le voyant « Démarrer » clignote, appuyez ensuite sur le bouton « Démarrer ». Le multicuiseur passe en mode de cuisson «Risotto». Le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran LED affiche le symbole « - ».
- En fin de cuisson, l'appareil émet deux bips, le multicuiseur commence à mijoter et l'écran affiche le compte à rebours du temps de cuisson restant: 10 minutes
- Après le mijotage, la sonnerie retentira à plusieurs reprises, le multicuiseur passera en mode « Maintien au Chaud » et l'écran affichera le symbole « b ».

FONCTION « RÉCHAUFFER »

- Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner la fonction « Réchauffer ». L'écran affiche le symbole « - », le voyant « Démarrer » clignote, appuyez ensuite sur le bouton « Démarrer ». Le multicuiseur passe en mode «Réchauffer». Le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran LED affiche le symbole « - ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 25 minutes et peut être réglé d'un minimum de 8 minutes jusqu'à un maximum de 45 minutes. En appuyant de manière prolongée sur les touches + ou - vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson sans que l'appareil émette un signal sonore.
- À la fin du processus de réchauffage, la sonnerie retentira à plusieurs reprises, le multicuiseur passera en mode « Maintien au Chaud » et l'écran affichera le symbole « b ».

Lorsque la quantité de riz est excessive ou insuffisante, celui-ci brûle au fond de la cuve à la suite d'une utilisation répétée de la fonction « Réchauffer ».
Le réchauffage du riz froid peut provoquer une forte odeur.

FONCTION « BABYFOOD »

- Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner la fonction « Baby Food ». L'écran affiche le symbole « - », le voyant « Démarrer » clignote, appuyez ensuite sur le bouton « Démarrer ». Le multicuiseur passe en mode « Baby Food ». Le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran LED affiche le symbole « - ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 10 minutes et peut être réglé d'un minimum de 5 minutes jusqu'à un maximum de 90 minutes. En appuyant de manière prolongée sur les touches + ou - vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson sans que l'appareil émette un signal sonore.
- En fin de cuisson, la sonnerie retentira à plusieurs reprises, le multicuiseur passera en mode « Maintien au chaud » et l'écran affichera le symbole « b ».
- Les préparations pour bébé doivent être consommées dans l'heure qui suit la cuisson.

FONCTION « MIJOTER »

- Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner la fonction « Mijoter ». L'écran affiche le symbole « - », le voyant « Démarrer » clignote, appuyez ensuite sur le bouton « Démarrer ». Le multicuiseur passe en mode « Mijoter ». Le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran LED affiche le symbole « - ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 60 minutes et peut être réglé d'un minimum de 20 minutes jusqu'à un maximum de 9 heures. En appuyant de manière prolongée sur les touches + ou - vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson sans que l'appareil émette un signal sonore.
- En fin de cuisson, la sonnerie retentira à plusieurs reprises, le multicuiseur passera en mode « Maintien au chaud » et l'écran affichera le symbole « b ».

FONCTION « VAPEUR/SOUBE »

- Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner la fonction « Vapeur/Soupe ». L'écran affiche le symbole « - », le voyant « Démarrer » clignote, appuyez ensuite sur le bouton « Démarrer ». Le multicuiseur passe en mode « Vapeur/Soupe ». Le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran LED affiche le symbole « - ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes et peut être réglé d'un minimum de 15 minutes jusqu'à un maximum de 2 heures. En appuyant de manière prolongée sur les touches + ou - vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson sans que l'appareil émette un signal sonore.
- En fin de cuisson, la sonnerie retentira à plusieurs reprises, le multicuiseur passera en mode « Maintien au chaud » et l'écran affichera le symbole « b ».

FONCTION « YAOURT »

- Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner la fonction « Yaourt ». L'écran affiche le symbole « - », le voyant « Démarrer » clignote, appuyez ensuite sur le bouton « Démarrer ». Le multicuiseur passe en mode « Yaourt ». Le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran LED affiche le symbole « - ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 8 heures et peut être réglé d'un minimum de 6 heures jusqu'à un maximum de 12 heures. En appuyant de manière prolongée sur les touches + ou - vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson sans que l'appareil émette un signal sonore.
- Vous ne pouvez pas utiliser la fonction départ différé avec la fonction « Yaourt ».
- En fin de cuisson, la sonnerie retentira à plusieurs reprises.
- La fonction maintien au chaud n'est pas disponible en fin de cuisson.
- **Pour la fabrication du yaourt vous devez utiliser des récipients en verre allant au four.**

CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

Lait

Quel type de lait vous devez utiliser ?

Toutes nos recettes (sauf disposition contraire) sont préparées à partir de lait de vache. Vous pouvez utiliser le lait végétal tel que le lait de soja par exemple, ainsi que le lait de brebis ou de chèvre mais, dans ce cas, la consistance du yaourt peut varier en fonction du lait utilisé. Le lait cru ou le lait de longue conservation et tous les laits décrits ci-dessous sont adaptés à votre appareil.

- **Lait stérilisé de longue conservation** : Le lait entier UHT donne un yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne un yaourt moins ferme. Cependant, vous pouvez utiliser du lait demi-écrémé et ajouter un ou deux pots de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé** : ce lait donne un yaourt plus crémeux et une pellicule se forme sur le dessus.
- **Lait cru (lait de ferme)** : ce lait doit être bouilli. Il est également recommandé de le faire bouillir assez longtemps. Il serait dangereux d'utiliser ce type de lait sans le faire bouillir. Vous devez ensuite le laisser refroidir avant de l'utiliser dans votre appareil. Nous vous déconseillons la mise en culture en utilisant le yaourt préparé à partir du lait cru.
- **Lait en poudre** : lait en poudre donne un yaourt très crémeux. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

Choisissez un lait entier, de préférence UHT de longue conservation.

Le lait cru (frais) ou pasteurisé doit être bouilli puis refroidi et la pellicule qui s'est formée dessus doit être enlevée.

Le ferment

Pour yaourt

Peut être réalisé soit à partir :

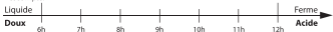
- d'un **yaourt naturel** acheté dans le commerce avec une date limite de consommation la plus éloignée possible ; le ferment sera ainsi plus actif et donnera un yaourt plus ferme.
- d'un **ferment lyophilisé**. Dans ce cas, suivez le délai d'activation indiqué par le fabricant pour ce ferment. Vous pouvez trouver ces ferments dans les supermarchés, les pharmacies et dans certains magasins de produits de santé.
- d'un **yaourt récemment préparé** – il doit être naturel et de fabrication récente. Cela s'appelle la mise en culture. Après cinq processus de mise en culture, le yaourt utilisé perd ses ferments actifs et risque de donner une consistance moins ferme. Vous devez alors recommencer en utilisant un yaourt du commerce ou un ferment lyophilisé.

Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il refroidisse jusqu'à la température ambiante avant d'ajouter le ferment.

Une température trop élevée peut détruire les propriétés de votre ferment.

Temps de fermentation

- Votre yaourt devra fermenter entre 6 et 12 heures, en fonction des ingrédients de base et du résultat escompté.



- Une fois que le processus de cuisson est terminé, le yaourt doit être placé dans un réfrigérateur pendant au moins 4 heures et il peut être conservé au maximum 7 jours au réfrigérateur.

FONCTION «FOUR/DESSERT»

- Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner la fonction « Four/Dessert ». L'écran affiche le symbole « - », le voyant « Démarrer » clignote, appuyez ensuite sur le bouton « Démarrer ». Le multicuiseur passe en mode « Four/Dessert ». Le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran LED affiche le symbole « - ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 35 minutes et peut être réglé d'un minimum de 20 minutes jusqu'à un maximum de 4 heures. En appuyant de manière prolongée sur les touches + ou - vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson sans que l'appareil émette un signal sonore.
- Vous ne pouvez pas utiliser la fonction départ différé avec la fonction « Four/Dessert ».
- À la fin du processus de cuisson, la sonnerie retentira à plusieurs reprises, le multicuiseur passera en mode « Maintien au chaud » et l'écran affichera le symbole « b ».

FONCTION «WOK/SAUTÉ »

- Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner la fonction « Wok/Sauté ». L'écran affiche le symbole « - », le voyant « Démarrer » clignote, appuyez ensuite sur le bouton « Démarrer ». Le multicuiseur passe en mode « Wok/Sauté ». Le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran LED affiche le symbole « - ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 15 minutes et peut être réglé d'un minimum de 5 minutes jusqu'à un maximum de 60 minutes.
- À la fin du processus de cuisson, la sonnerie retentira à plusieurs reprises, le multicuiseur passera en mode « Maintien au chaud » et l'écran affichera le symbole « b ».
- Toujours utiliser cette fonction avec de l'huile et les aliments. Concernant l'huile uniquement, le message « E3 » peut parfois s'afficher sur l'écran.

FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »

- Appuyez sur le bouton « Maintien au Chaud », l'appareil passera alors en mode « Maintien au Chaud ».
- À la fin du processus de Maintien au Chaud, arrêtez l'appareil manuellement en appuyant sur le bouton « Maintien au Chaud/Annuler ».

Recommandation : Afin de conserver le goût du riz, veuillez limiter le temps de maintien au chaud à 6 heures.

FONCTION « DÉPART DIFFÉRÉ »

Pour utiliser la fonction départ différé, sélectionnez d'abord un programme de cuisson et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche Départ différé et sélectionnez l'heure du départ différé. En appuyant sur la touche « + » ou « - » vous pouvez avancer ou retarder le départ différé. Le départ différé par défaut change en fonction de la durée de cuisson sélectionnée. La fourchette est comprise entre 1 heure et 24 heures. Lorsque vous avez sélectionné l'heure du départ différé, pressez la touche « Démarrer » pour sélectionner la cuisson, le voyant « Démarrer » restera allumé et l'écran LED affichera le nombre d'heures sélectionné.

EN FIN DE CUISSON

- Ouvrez le couvercle – fig.1.

- Lors de la manipulation de la cuve de cuisson et du bac à vapeur vous devez utiliser le gant – fig.12. Servir avec la cuillère en plastique fournie avec l'appareil et refermer le couvercle.
- Les aliments qui restent dans la cuve seront gardés au chaud pour un deuxième service dans les prochaines 24 heures.
- Appuyez sur le bouton « Maintien au chaud/Annuler » pour sortir du mode de maintien au chaud.
- Débranchez l'appareil.

INFORMATIONS DIVERSES

- L'appareil dispose d'une fonction de mémoire. En cas de panne de courant, le multicuiseur mémorise l'état de cuisson juste avant la survenue de la panne et va continuer le processus de cuisson si le courant est rétabli dans les 2 secondes. Si la panne dure plus de 2 secondes, le multicuiseur annulera la cuisson précédente et reviendra en mode veille.
- Veuillez ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson afin d'assurer l'efficacité de la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifiez que le multicuiseur est débranché et complètement refroidi avant tout nettoyage et entretien.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation à l'aide d'une éponge – fig.13.

Cuve, panier à vapeur (fig.14)

- Utilisez l'eau chaude, le savon liquide et une éponge pour nettoyer la cuve et le panier vapeur. Les poudres à récurer et les éponges métalliques sont déconseillés.
- Si de la nourriture est collée au fond, laissez tremper la cuve avant de la laver.
- Séchez soigneusement la cuve.

Entretien de la cuve

Suivez attentivement les instructions ci-dessous :

- Pour conserver la qualité de la cuve, il est recommandé de ne pas couper les aliments à l'intérieur de celle-ci.
- Assurez-vous d'avoir placé la cuve dans le multicuiseur
- Utilisez la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois et non une cuillère en métal de façon à éviter d'endommager la surface de la cuve – fig.15.
- Afin d'éviter les risques de corrosion, ne pas verser de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut être modifiée après la première utilisation ou après une longue période d'utilisation. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau et n'a aucun effet sur l'utilisation du multicuiseur, et n'est pas dangereux pour la santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.

Nettoyage de la soupape de micro-pression

- Pour nettoyer la soupape de micro-pression, vous devez la retirer du couvercle – fig.16 et l'ouvrir en tournant dans la direction « ouvrir » – fig.17a et 17b. Après le nettoyage, essuyez-la et rassemblez les deux triangles des deux pièces et tournez-la dans la direction de la « fermeture », puis remettez-la en place sur le couvercle du multicuiseur – fig.18a et 18b.

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur du multicuiseur – fig.19, l'intérieur du couvercle – fig.14 et le cordon à l'aide d'un chiffon humide et essuyez. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer l'intérieur du corps de l'appareil, car cela pourrait endommager le capteur de chaleur.

GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

Description du dysfonctionnement	Causes	Solutions
Tous les voyants sont éteints et le chauffage ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Tous les voyants sont éteints et le chauffage fonctionne.	Problème de connexion interne de l'ampoule du voyant ou l'ampoule du voyant est endommagée.	Ouvrez et refermez le couvercle une fois encore.
Fuite de vapeur pendant l'utilisation.	Le couvercle est mal fermé.	Arrêtez la cuisson (débranchez le produit) et vérifiez que la soupape est bien montée (2 parties attachées ensemble) et bien placées.
	La soupape de micro-pression est mal placée ou incomplète.	Envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
	Le couvercle ou la soupape de micro-pression sont endommagés	Reportez-vous aux instructions au sujet de la quantité d'eau nécessaire.
Le riz n'est pas tout à fait cuit ou la cuisson est trop longue.	Quantité d'eau insuffisante ou excessive par rapport à la quantité de riz.	Envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Le riz n'est pas tout à fait cuit ou la cuisson est trop longue.	Mijotage insuffisant.	Envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Le mode automatique de maintien au chaud ne fonctionne pas (le produit est en mode cuisson mais ne chauffe pas).		
E0	Le capteur sur la partie supérieure ouvre le circuit ou est court-circuité.	
E1	Le capteur sur la partie inférieure ouvre le circuit ou est court-circuité.	Arrêtez l'appareil et redémarrez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil au centre de service agréé pour réparation.
E3	La cuve est manquante ou vide.	Placez la cuve interne à l'intérieur de l'appareil puis débranchez et rebranchez l'appareil et enfin redémarrez le programme.

Remarque : si la cuve intérieure est déformée, ne l'utilisez plus : procurez-vous en une autre auprès d'un centre de service de réparation agréé.

BESCHRIJVING

1. Stoommandje
2. Maatverdeling voor water en rijst
3. Verwijderbare keramische schaal
4. Maatbeker
5. Rijstlepel
6. Soeplepel
7. Deksel
8. Verwijderbaar intern stoomscherm
9. Micro-drukklep
10. Knop dekselopening
11. Hendel
12. Steun voor rijstlepel
13. Bedieningspaneel
 - a. Toets „KEEP WARM/CANCEL“ (Warmhouden/Annuleren)
 - b. Toets CRUST/FRY* (Korst/Bakken)
 - c. Toets „-“
 - d. Toets „START“ (Starten)
 - e. Toets „MENU“ (Menu)
 - f. Toets „+“
 - g. Toets „DELAYED START“ (Vertraagde start)
14. Functie-indicators
 - a. Functie „RICE/CEREAL“ (Rijst/Cornflakes)
 - b. Functie „RISOTTO“ (Risotto)
 - c. Functie „REHEAT“ (Opwarmen)
 - d. Functie „BABYFOOD“ (Babyvoeding)
 - e. Functie „STEW“ (Stoven)
 - f. Functie „STEAM/SOUP“ (Stomen/Soep)
 - g. Functie „YOGURT“ (Yoghurt)
 - h. Functie „BAKING/DESSERT“ (Bakken/Dessert)
15. Behuizing
16. Verwarmingselement
17. Netsnoer

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Het apparaat uitpakken

- Haal het apparaat uit de verpakking en haal alle accessoires en documenten uit de verpakking.
- Open het deksel door op de openingsknop op de behuizing te drukken - fig.1.

Lees de instructies en volg zorgvuldig de gebruiksmethode op.

Het apparaat reinigen

- Verwijder de keramische schaal - fig.2, het stoomscherm en de drukklep - fig.3a en 3b.
- Reinig de schaal, de klep en het stoomscherm met een spons en afwasmiddel.
- Veeg de buitenkant van het apparaat en het deksel schoon met een vochtige doek.
- Droog deze goed af.
- Plaats alle elementen terug in hun originele positie. Installeer het stoomscherm in de juiste posities op het bovenste deksel van de machine. Plaats het stoomscherm achter de 2 ribben en duw op de bovenkant totdat het scherm vastzit. Sluit het verwijderbare snoer aan op het stopcontact onderaan het apparaat.
- Breng de lepelsteun in bij de basis van het apparaat - fig.4.

HET APPARAAT

- Deze multi-cooker is uitgerust met 12 multi-functies: Rijst/Granen, Risotto, Opwarmen, Babyvoeding, Stoven, Stomen/Soep, Yoghurt, Bakken/Dessert, Korst/Bakken, Warmhouden, Aanpasbare timer en Vertraagde Start.
- Als het netsnoer op de voeding en het stopcontact van de kookbasis is aangesloten, geeft het apparaat een lang signaal „Bi“ af, alle indicators op het bedieningspaneel lichten daarna even op. Vervolgens geeft het scherm „-“ weer, alle indicators worden uitgeschakeld. Het apparaat schakelt naar de standby-modus en u kunt nu de menufuncties selecteren.
- Na afloop van de kooktijd schakelt het apparaat automatisch over op de warmhoudfunctie. Deze functie duurt maximaal 24u.
- Het gebruik van een afwasmachine wordt afgeraden.
- Raak het verwarmingselement niet aan als het product is aangesloten of na het koken.
- Til geen product in dat in gebruik is of net na het koken.

VOORBEREIDING VOOR HET KOKEN

Afmeten van de ingrediënten - Max. capaciteit van de schaal

- De markeringen aan de binnenzijde van de schaal staan aangegeven in liters en kopjes, deze worden gebruikt voor het meten van de hoeveelheid water bij het koken van rijst.
- De plastic maatbeker bij uw apparaat is bedoeld voor het meten van rijst, niet voor water. Eén niveau in de maatbeker geeft ongeveer het gewicht van 160g rijst weer.
- Gebruikers kunnen de hoeveelheid water vermeerderen of verminderen aan de hand van het type rijst en hun smaakvoorkeur.
- Aangezien het voltage in verschillende gebieden verschilt, is het overlopen van rijst en water een normaal fenomeen.
- De maximale hoeveelheid water + rijst mag nooit de hoogste markering in de schaal overschrijden.

Voeg nooit ingrediënten of water toe tot boven de hoogste markering.

Bij het koken van rijst

- Voor het koken; meet de rijst met de maatbeker en spoel de rijst.
- Doe de gewassen rijst in de schaal en vul deze met water tot het overeenkomstige waterniveau (De maatverdeling in kopjes).
- De hoeveelheid water kan worden aangepast aan de hand van uw smaak.

Bij het koken met stoom

- Er moet voldoende water worden gebruikt en dit moet altijd lager zijn dan de onderkant van het stoommandje.
- Overschrijding van dit niveau kan overstroming tijdens gebruik veroorzaken.
- Plaats het stoommandje op de schaal – fig.5.
- Leg alle ingrediënten in het mandje.

VOOR ALLE FUNCTIES

- Veeg voorzichtig de buitenkant van de schaal schoon (vooral de onderkant). Zorg ervoor dat er zich geen resten of vloeistof onder de schaal en op het verwarmingselement bevinden – fig.6.
- Plaats de schaal in het apparaat, zorg ervoor dat deze correct is geplaatst – fig.7.
- Zorg ervoor dat het stoomscherm correct is geplaatst.
- Sluit het deksel met het geluid van een „klik“.
- Steek het netsnoer in het stopcontact van de basis en steek het andere uiteinde van het netsnoer in de voeding.
- Schakel het apparaat niet in, totdat alle bovenstaande stappen zijn voltooid.

Plaats tijdens het koken nooit uw hand op de stoomuitlaat, aangezien er verbrandingsrisico bestaat – fig.11.

Als u het geselecteerde kookmenu wilt wijzigen, omdat er een fout is gemaakt, drukt u op de toets „KEEP WARM/CANCEL“ (Warmhouden/Annuleren) en kiest u het menu dat u wenst.

Gebruik alleen de binnenste schaal die bij het apparaat wordt geleverd.

Giet geen water in het apparaat en plaats geen ingrediënten in het apparaat zonder de schaal.

TABELLEN VOOR HET KOKEN VAN RIJST

- De onderstaande tabel geeft aanwijzingen over het koken van verschillende typen rijst. Voor de beste resultaten raden wij gewone rijst aan in plaats van snelkookrijst, aangezien dat type rijst meestal plakkeriger is en aan de bodem kan vastplakken. Bij andere typen rijst, zoals bruine of wilde rijst, moeten de waterhoeveelheden worden aangepast. Raadpleeg de onderstaande tabellen.
- Voor het koken van 1 kop witte rijst (voor 2 kleine of 1 grote portie), gebruikt u 1 maatbeker witte rijst en voegt u anderhalve maatbeker water toe. Bij sommige rijstsoorten blijft er wat rijst aan de bodem plakken bij het koken van 1 kop rijst. Raadpleeg de onderstaande kookhulp voor andere hoeveelheden witte rijst.
- De maximale hoeveelheid water + rijst mag nooit de hoogste markering in de schaal overschrijden – fig.8. Afhankelijk van het type rijst moet de hoeveelheid water worden aangepast. Raadpleeg de onderstaande tabel.

KOOKHULP VOOR WITTE RIJST - 10 koppes

Maatbekers	Gewicht aan rijst	Waterniveau in de schaal (+ rijst)	Aantal porties
2	300 g	2 bekermarkeringen	3pers.-4pers.
4	600 g	4 bekermarkeringen	5pers.-6pers.
6	900 g	6 bekermarkeringen	8pers.-10pers.
8	1200 g	8 bekermarkeringen	13pers.-14pers.
10	1500 g	10 bekermarkeringen	16pers.-18pers.

- Spoel de rijst grondig vóór het koken, uitgezonderd risottorijst.

KOOKHULP VOOR ANDERE RIJSTSOORTEN

Rijstsoort	Maatbeker met rijst	Gewicht aan rijst	Waterniveau in de schaal (+ rijst)	Aantal porties
Ronde witte rijst (Italiaanse rijst - vaak plakkerige rijst)	6	870 g	6 bekermarkeringen	7pers.-8pers.
	10	1450 g	10 bekermarkeringen	10pers.-12pers.
Bruine volkoren rijst	6	887 g	6 bekermarkeringen	7pers.-8pers.
	10	1480 g	10 bekermarkeringen	10pers.-12pers.
Risottorijst (Arborio type)	6	870 g	6 bekermarkeringen	7pers.-8pers.
	10	1450 g	10 bekermarkeringen	10pers.-12pers.
Kleefrijst	6	736 g	5 bekermarkeringen	7pers.-8pers.
	10	1227 g	9 bekermarkeringen	10pers.-12pers.
Bruine rijst	6	840 g	6 bekermarkeringen	7pers.-8pers.
	10	1400 g	10 bekermarkeringen	10pers.-12pers.
Japanse rijst	6	900 g	6 bekermarkeringen	7pers.-8pers.
	10	1500 g	10 bekermarkeringen	10pers.-12pers.
Geurende rijst	6	870 g	6 bekermarkeringen	7pers.-8pers.
	10	1450 g	10 bekermarkeringen	10pers.-12pers.

Functie	Tijdstelling			Max. temperatuur	Dekselpositie	
	Standaard	Bereik	Elke		Deksel gesloten	Deksel open
Rijst/Granen	Automatisch				•	
Risotto	Automatisch				•	
Opwarmen	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	•	
Babyvoeding	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	•	
Stoven	60 min	20 min - 9 h	1 min, na 90 min - 1 uur	100°	•	
Stomerv/Soep	30 min	15 min - 2 h	1 min, na 90 min - 1 uur	100°	•	
Yoghurt	8 uur	6 h - 12 h	1 uur	42°	•	
Bakken/Dessert	35 min	20 min - 4 h	1 min, na 90 min - 1 uur	135°	•	
Korst/Bakken	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	•	•
Warmhouden	Max. 24 u			75°	•	

EEN AANTAL TIPS VOOR DE BESTE RESULTATEN BIJ HET KOKEN VAN RIJST

- Meet de rijst en spoel de rijst in een zeef lang en grondig af onder stromend water (uitgezonderd risottorijst, deze mag niet worden gespoeld). Plaats de rijst in de schaal met de juiste hoeveelheid water.
- Zorg ervoor dat de rijst goed is verdeeld over het gehele oppervlak van de schaal, om gelijkmatig te kunnen koken.
 - Voeg zout toe naar smaak.
 - Water kan worden vervangen door bouillon. Als u bouillon gebruikt, bestaat er een risico dat rijst op de bodem een beetje bruin verkleurt.
 - Open het deksel niet tijdens het koken, aangezien stoom kan ontsnappen en dit beïnvloedt de kooktijd en de smaak.
 - Als de rijst klaar is, als de indicator „Keep Warm“ (Warmhouden) brandt, roert u de rijst en laat u het een paar minuten in de multi-cooker staan om de perfecte rijst met gescheiden korrels te krijgen.

FUNCTIE „RICE/CEREAL“ (RIJST/GRANEN)

- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel, hittebestendig werkvlak, uit de buurt van water en andere warmtebronnen.
- Giet de benodigde hoeveelheid rijst in de schaal met de meegeleverde maatbeker – fig.9. Vul deze vervolgens met koud water tot de markering „CUP“ in de schaal – fig.10.
- Sluit het deksel.

Opmerking: Voeg altijd eerst de rijst toe, anders hebt u teveel water.

- Druk op de toets „Menu“ (Menu) en selecteer de functie „Rice/Cereal“ (Rijst/Granen). Het scherm geeft „-“ weer, het lampje „Start“ (Start) knippert, druk vervolgens op de toets „Start“ (Start). De multi-cooker schakelt naar de modus „Rice/Cereal“ (Rijst/Granen), het lampje „Start“ (Start) begint te branden, het LED-

scherm geeft „-“ weer.

- Na de kooktijd geeft de zoemer tweemaal het signaal „bip bip“ af, de multi-cooker begint te sudderen en het scherm telt de suddertijd af: 14 minuten.
- Na het sudderen klinkt de zoemer meerdere keren, de multi-cooker schakelt naar de warmhoudmodus, waarbij de indicator „Keep Warm“ (Warmhouden) inschakelt en het scherm „b“ weergeeft.

FUNCTIE „RISOTTO“ (RISOTTO)

- Druk op de toets „Menu“ (Menu) en selecteer de functie „Risotto“ (Risotto). Het scherm geeft „-“ weer, het lampje „Start“ (Start) knippert, druk vervolgens op de toets „Start“ (Start). De multi-cooker schakelt naar de modus „Risotto“ (Risotto). Het lampje „Start“ brandt en het LED-scherm geeft „-“ weer.
- Na de kooktijd geeft de zoemer tweemaal het signaal „bip bip“ af, de multi-cooker begint te sudderen en het scherm telt de suddertijd af: 10 minuten.
- Na het sudderen klinkt de zoemer meerdere keren, de multi-cooker schakelt naar de warmhoudmodus, waarbij de indicator „Keep Warm“ (Warmhouden) inschakelt en het scherm „b“ weergeeft.

FUNCTIE „REHEAT“ (OPWARMEN)

- Druk op de toets „Menu“ (Menu) en selecteer de functie „Reheat“ (Opwarmen). Het scherm geeft „-“ weer, het lampje „Start“ (Start) knippert, druk vervolgens op de toets „Start“ (Start). De multi-cooker schakelt naar de modus „Reheat“ (Opwarmen). Het lampje „Start“ brandt en het LED-scherm geeft de resterende tijd weer.
- De standaard kooktijd is 25 minuten, maar kan aangepast worden van minimaal 8 minuten tot 45 minuten. Door lang op de toets +/- te drukken, kunt u de tijd verlengen of verkorten zonder zoem.
- Na het opwarmen klinkt de zoemer meerdere keren, de multi-cooker schakelt naar de warmhoudmodus, waarbij de indicator „Keep Warm“ (Warmhouden) inschakelt en het scherm „b“ weergeeft.

Herhaald gebruik van „reheating“ (Opwarmen), in het geval van teveel of te weinig rijst tijdens het koken, resulteert in aangebrande rijst op de bodem.

Het opwarmen van koude rijst kan stank veroorzaken.

FUNCTIE „BABYFOOD“ (BABYVOEDING)

- Druk op de toets „Menu“ (Menu) en selecteer de functie „Baby Food“ (Babyvoeding). Het scherm geeft „-“ weer, het lampje „Start“ (Start) knippert, druk vervolgens op de toets „Start“ (Start). De multi-cooker schakelt naar de modus „Baby Food“ (Babyvoeding). Het lampje „Start“ brandt en het LED-scherm geeft de resterende tijd weer.
- De standaard kooktijd is 10 minuten, maar kan aangepast worden van minimaal 5 minuten tot 90 minuten. Door lang op de toets +/- te drukken, kunt u de tijd verlengen of verkorten zonder zoem.
- Na het koken klinkt de zoemer meerdere keren, de multi-cooker schakelt naar de warmhoudmodus, waarbij de indicator „Keep Warm“ (Warmhouden) inschakelt en het scherm „b“ weergeeft.
- Als Babyvoeding heeft gekookt, moet het binnen 1 uur worden geconsumeerd.

FUNCTIE „STEW“ (STOVEN)

- Druk op de toets „Menu“ (Menu) en selecteer de functie „Stew“ (Stoven). Het scherm geeft „-“ weer, het lampje „Start“ (Start) knippert, druk vervolgens op de toets „Start“ (Start). De multi-cooker schakelt naar de modus „Stew“ (Stoven). Het lampje „Start“ brandt en het LED-scherm geeft de resterende tijd weer.
- De standaard kooktijd is 60 minuten, maar kan aangepast worden van minimaal 20 minuten tot 9 uur. Door lang op de toets +/- te drukken, kunt u de tijd verlengen of verkorten zonder zoem.
- Na het koken klinkt de zoemer meerdere keren, de multi-cooker schakelt naar de warmhoudmodus, waarbij de indicator „Keep Warm“ (Warmhouden) inschakelt en het scherm „b“ weergeeft.

FUNCTIE „STEAM/SOUP“ (STOMEN/SOEP)

- Druk op de toets „Menu“ (Menu) en selecteer de functie „Steam/Soup“ (Stomen/Soep). Het scherm geeft „-“ weer, het lampje „Start“ (Start) knippert, druk vervolgens op de toets „Start“ (Start). De multi-cooker schakelt naar de modus „Steam/Soup“ (Stomen/Soep). Het lampje „Start“ brandt en het LED-scherm geeft de resterende tijd weer.
- De standaard kooktijd is 30 minuten, maar kan aangepast worden van minimaal 15 minuten tot 2 uur. Door lang op de toets +/- te drukken, kunt u de tijd verlengen of verkorten zonder zoem.
- Na het koken klinkt de zoemer meerdere keren, de multi-cooker schakelt naar de warmhoudmodus, waarbij de indicator „Keep Warm“ (Warmhouden) inschakelt en het scherm „b“ weergeeft.

FUNCTIE „YOGURT“ (YOGHURT)

- Druk op de toets „Menu“ (Menu) en selecteer de functie „Yoghurt“ (Yoghurt). Het scherm geeft „-“ weer, het lampje „Start“ (Start) knippert, druk vervolgens op de toets „Start“ (Start). De multi-cooker schakelt naar de modus „Yoghurt“ (Yoghurt). Het lampje „Start“ brandt en het LED-scherm geeft de resterende tijd weer.
- De standaard kooktijd is 8 uur, maar kan aangepast worden van minimaal 6 uur tot 12 uur. Door lang op de toets +/- te drukken, kunt u de tijd verlengen of verkorten zonder zoem.
- De vertraagde startfunctie is niet beschikbaar voor de functie „Yoghurt“ (Yoghurt).
- Na het koken is meerdere keren de zoemer te horen.
- Er is geen actieve warmhoudfunctie na het koken.
- **Gebruik deze functie voor het maken van yoghurt in ovenbestendige glazen potten.**

KEUZE VAN INGREDIËNTEN VOOR YOGHURT

Melk

Wat voor soort melk kunt u het beste gebruiken?

Al onze recepten (tenzij anders aangegeven) worden bereid met koeienmelk. U kunt plantenmelk gebruiken, zoals sojamelk, alsook schapen- en geitenmelk, maar dan kan de stevigheid van de yoghurt variëren afhankelijk van de gebruikte melk. Rauwe melk of lang-houdbare melk en alle hieronder beschreven soorten melk zijn geschikt voor uw apparaat.

- **Lang-houdbare, gesteriliseerde melk:** Volle UHT-melk resulteert in een stevigere yoghurt. Het gebruik van halfvolle melk resulteert in een minder stevige yoghurt. U kunt echter halfvolle melk

gebruiken en een of twee potten poedermelk toevoegen.

- **Gepasteuriseerde melk:** deze melk geeft een meer romige yoghurt met een klein laagje bovenop.
- **Rauwe melk (boerenmelk):** deze moet worden gekookt. Het is tevens raadzaam om het een lange tijd te laten koken. Het is gevaarlijk om deze melk te gebruiken zonder te koken. U moet het vervolgens laten afkoelen voordat u de melk in uw apparaat gebruikt. Kweken met gebruik van yoghurt die is gemaakt met rauwe melk is niet raadzaam.
- **Poedermelk:** het gebruik van poedermelk resulteert in een zeer romige yoghurt. Volg de instructies op de doos van de fabrikant.

Kies een volle melk, het liefst lang-houdbare UHT.

Rauwe (verse) of gepasteuriseerde melk moet eerst gekookt en gekoeld worden en vervolgens moet de toplaag worden verwijderd.

Gisten

Voor yoghurt

Dit is gemaakt van oftewel:

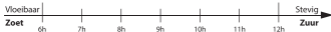
- Van een in de winkel gekochte **natuurlijke yoghurt** met de langst mogelijke vervaldatum; uw yoghurt bevat daarom meer actief gist voor een stevigere yoghurt.
- Van **gevroesdroogd gist**. Volg in dit geval de activatietijd die is gespecificeerd op de gist-instructies. U kunt deze gisten vinden in supermarkten, drogisterijen en in bepaalde gezondheidswinkels.
- Van een van uw recent **gemaakte yoghurts** – dit moet natuurlijk en recent geproduceerd zijn. Dit heet kweken. Na vijf kweekprocessen verliest gebruikte yoghurt actieve gisten en heeft daarom mogelijk een minder stevige consistentie. U moet opnieuw beginnen met een yoghurt uit de winkel of gevriesdroogde gist.

Als u de melk hebt gekookt, wacht dan totdat deze kamertemperatuur heeft bereikt voordat u het gist toevoegt.

Een te hoge temperatuur kan de eigenschappen van uw gist aantasten.

Gistingstijd

- Uw yoghurt heeft tussen 6 en 12 uur gisting nodig, afhankelijk van de basisingrediënten en het resultaat dat u wenst.



- Na het kookproces van de yoghurt, moet de yoghurt tenminste 4 uur in een koelkast worden geplaatst en de yoghurt kan max. 7 dagen in de koelkast worden bewaard.

FUNCTIE „BAKING/DESSERT“ (BAKKEN/DESSERT)

- Druk op de toets „Menu“ (Menu) en selecteer de functie „Baking/Dessert“ (Bakken/Dessert). Het scherm geeft „-“ weer, het lampje „Start“ (Start) knippert, druk vervolgens op de toets „Start“ (Start). De multicooker schakelt naar de modus „Baking/Dessert“ (Bakken/Dessert). Het lampje „Start“ brandt en het LED-scherm geeft de resterende tijd weer.

- De standaard kooktijd is 35 minuten, maar kan aangepast worden van minimaal 20 minuten tot 4 uur. Door lang op de toets +/- te drukken, kunt u de tijd verlengen of verkorten zonder zoem.
- De vertraagde startfunctie is niet beschikbaar voor de functie „Baking/Dessert“ (Bakkerij/Dessert).
- Na het koken klinkt de zoemer meerdere keren, de multi-cooker schakelt naar de warmhoudmodus, waarbij de indicator „Keep Warm“ (Warmhouden) inschakelt en het scherm „b“ weergeeft.

FUNCTIE „CRUST/FRY“ (KORST/BAKKEN)

- Druk op de toets „Menu“ (Menu) en selecteer de functie „Crust/Fry“ (Korst/Bakken). Het scherm geeft „-“ weer, het lampje „Start“ (Start) knippert, druk vervolgens op de toets „Start“ (Start). De multi-cooker schakelt naar de modus „Crust/Fry“ (Korst/Bakken). Het lampje „Start“ brandt en het LED-scherm geeft de resterende tijd weer.
- De standaard kooktijd is 15 minuten, maar kan aangepast worden van minimaal 5 minuten tot 60 minuten.
- Na het koken klinkt de zoemer meerdere keren, de multi-cooker schakelt naar de warmhoudmodus, waarbij de indicator „Keep Warm“ (Warmhouden) inschakelt en het scherm „b“ weergeeft.
- Gebruik deze functie altijd bij olie met voedsel. Met alleen olie verschijnt er mogelijk een melding met „E3“ op het display.

FUNCTIE „KEEP WARM“ (WARMHOUDEN)

- Druk op de toets „Keep Warm“ (Warmhouden) en het apparaat schakelt naar de modus „Keep Warm“ (Warmhouden).
- Na het warmhoudproces, moet u de machine handmatig stoppen door op de toets „Keep Warm/Cancel“ (Warmhouden/Annuleren) te drukken.

Advies: Om de rijst vers van smaak te houden, moet u de bewaartijd beperken tot 6 uur.

FUNCTIE „DELAYED START“ (VERTRAAGDE START)

- Om de vertraagde startfunctie te gebruiken, kiest u eerst een kookprogramma en de kooktijd. Druk vervolgens op de toets „Delayed Start“ (Vertraagde start) en kiest u de vertraagde starttijd. Elke druk op de toets „+“ of „-“ kan de tijd met een uur verlengen of verkorten. De standaard vertraagde starttijd wijzigt afhankelijk van de geselecteerde kooktijd. Het bereik loopt van 1 tot 24 uur. Als u de vereiste vertraagde starttijd gekozen, drukt u op de toets „START“ om de kookmodus in te voeren, de indicator „START“ blijft aan en het LED-scherm geeft het aantal geselecteerde uren aan.

NA HET KOKEN

- Open het deksel – fig. 1.
- Er moet een handschoen worden gebruikt bij het hanteren van de kookschaal en stoomblad – fig. 12.
- Serveer het voedsel met de plastic lepel die bij uw apparaat wordt geleverd en sluit het deksel.
- Het voedsel in de schaal blijft 24 uur lang warm.
- Druk op de toets „Keep Warm/Cancel“ (Warmhouden/Annuleren) om de warmhoudmodus te beëindigen.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

OVERIGE INFORMATIE

- Het apparaat heeft geheugenfunctie. In het geval van stroomuitval herinnert de multi-cooker de kookmodus van voor de uitval, en deze gaat verder met het kookproces als de stroom binnen 2 seconden weer terugkomt. Als de stroomuitval langer duurt dan 2 seconden, annuleert de multi-cooker het vorige kookproces en schakelt terug naar de standby-modus.
- Open het deksel niet tijdens het koken om de kookefficiëntie te behouden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat de multi-cooker is ontkoppeld van het stroom en volledig is afgekoeld voor de reiniging en het onderhoud.
- Het is zeer raadzaam om het apparaat na elk gebruik met een spons te reinigen – fig.13.

Schaal, stoommandje (fig.14)

- Gebruik heet water, vloeibare zeep en een spons om de schaal en het stoommandje te reinigen. Schurende poeders en metalen sponzen worden afgeraden.
- Als er voedsel vastzit aan de bodem, kunt u water in de schaal gieten om het te laten weken voor het reinigen.
- Droog de schaal zorgvuldig af.

Omgang met de schaal

Volg de onderstaande instructies voor de schaal:

- Het is raadzaam om geen voedsel in de schaal te snijden, zodat de kwaliteit van de schaal behouden blijft.
- Zorg ervoor dat u de schaal terugplaatst in de multi-cooker.
- Gebruik de meegeleverde plastic lepel of een houten lepel en geen metalen lepel om schade aan het oppervlak van de schaal te voorkomen – fig.15.
- Giet geen azijn in de schaal om risico op corrosie te voorkomen.
- De kleur van het schaaloppervlak kan veranderen na het eerste gebruik of na langer gebruik. De kleurverandering ontstaat door de werking van stoom en water en heeft geen invloed op het gebruik van de multi-cooker en is ook niet gevaarlijk voor de gezondheid. Het is absoluut veilig om deze nog steeds te gebruiken.

Reinigen van de micro-drukklep

- Bij het reinigen van de micro-drukklep, moet deze van het deksel worden verwijderd – fig.16 en worden geopend door deze in de richting „open” (Openen) te draaien – fig.17a en 17b. Na het reinigen, moet u de drukklep droogvegen en de twee driehoeken in de twee delen samenbrengen, draaien in de richting „close” (Sluiten) en vervolgens terugplaatsen op het deksel van de multi-cooker – fig.18a en 18b.

Reinigen en onderhouden van andere onderdelen van het apparaat

- Ontkoppel vóór reiniging het apparaat van de voeding.
- Reinig de buitenkant van de multi-cooker – fig.19, de binnenkant van het deksel – fig.14 en het snoer met een vochtige doek en veeg deze vervolgens droog. Gebruik geen bijtende producten.

- Gebruik geen water om de binnenkant van het apparaat te reinigen, omdat dit de hitesensor kan beschadigen.

OPLOSSING VAN TECHNISCHE PROBLEMEN

Beschrijving van de storing	Oorzaken	Oplossingen
Een indicatorlampje uit, geen verwarming.	Apparaat niet aangesloten op voeding.	Stuur het apparaat voor reparatie naar het bevoegde service center.
Een indicatorlampje uit, wel verwarming.	Probleem met de verbinding van het indicatorlampje of indicatorlampje is beschadigd.	Open en sluit het deksel.
Stoomlekkage tijdens gebruik.	Deksel is slecht gesloten.	Stop het kookproces (ontkoppel de stekker) en controleer of de klep compleet is (2 delen samen vergrendeld) en goed gepositioneerd is.
	Micro-drukkelep is niet goed geplaatst of incompleet.	Stuur het apparaat voor reparatie naar het bevoegde service center.
	Deksel of afdichting micro-drukkelep is beschadigd.	Raadpleeg de tabel voor de hoeveelheid water.
Rijst half gekookt of te lang koken.	Te veel of onvoldoende water ten opzichte van de hoeveelheid rijst.	Stuur het apparaat voor reparatie naar het bevoegde service center.
Rijst half gekookt of te lang koken.	Onvoldoende gesudderd.	Stuur het apparaat voor reparatie naar het bevoegde service center.
Automatisch warmhouden defect (product blijft in kookmodus of geen verwarming).		
E0	De sensor van het bovenste open circuit of kortsluiting.	
E1	De sensor van het onderste open circuit of kortsluiting.	Stop het apparaat en start het programma opnieuw op. Als het probleem zich blijft voordoen, moet u het apparaat voor reparatie naar het bevoegde service center sturen.
E3	Ontbrekende schaal of lege schaal.	Plaats de binnenste schaal in het apparaat, ontkoppel het netsnoer en sluit deze weer aan en start het programma opnieuw op.

Let op: als de binnenste schaal vervormd is, mag u deze niet meer gebruiken en kunt u een vervangende schaal verkrijgen bij het bevoegde service center.

DESCRIPCIÓN

1. Cestillo para cocinar al vapor
2. Medida para el agua y el arroz
3. Recipiente de cerámica, extraíble
4. Taza medidora
5. Cuchara para el arroz
6. Cuchara sopera
7. Tapa
8. Protección interna para el vapor, extraíble
9. Válvula de regulación de micropresión
10. Botón de apertura de la tapa
11. Asa
12. Soporte de la cuchara para el arroz
13. Panel de mando
 - a. Botón «KEEP WARM/CANCEL» (mantener caliente/cancelar)
 - b. Botón «CRUST/FRY» (costra/freír)
 - c. Botón «←»
 - d. Botón «START» (inicio)
 - e. Botón «MENU» (menú)
 - f. Botón «+»
 - g. Botón «DELAYED START» (inicio retardado)
14. Indicadores de función
 - a. Función «RICE/CEREAL» (arroz/cereal)
 - b. Función «RISOTTO»
 - c. Función «REHEAT» (recalentar)
 - d. Función «BABYFOOD» (comida para bebés)
 - e. Función «STEW» (guisar)
 - f. Función «STEAM/SOUP» (vapor/sopa)
 - g. Función «YOGURT» (yogur)
 - h. Función «BAKING/DESSERT» (hornear/postre)
15. Caja
16. Resistencia
17. Cable de alimentación

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Desempaquetar el aparato

- Extraiga el aparato del paquete y desembale todos los accesorios y la documentación impresa.
- Abra la tapa presionando el botón de apertura localizado en la caja - fig.1.

Lea las instrucciones y siga el método de operación atentamente

Limpiar el aparato

- Saque el recipiente de cerámica – fig.2, la protección para el vapor y la válvula de regulación de presión – fig.3a y 3b.
- Limpie el recipiente, la válvula y la protección para el vapor con una esponja y jabón de lavavajillas.
- Limpie con un paño húmedo el exterior del aparato y la tapa.
- Séquelo con cuidado.
- Vuelva a colocar todas las partes en su posición original. Coloque la protección para el vapor en la posición correcta en la tapa superior del aparato. Después, coloque la protección para el vapor detrás de las 2 pestañas y apriete en la parte superior hasta que quede encajado. Instale el cable extraíble en el enchufe de la base del aparato.
- Introduzca el soporte de la cuchara en la base del aparato – fig.4.

EL APARATO

- Este robot de cocina está equipado con 12 multifunciones: Arroz/cereal, Risotto, Recalentar, Comida para bebés, Guisar, Vapor/sopa, Yogur, hornear/postre, Costra/freír, Mantener caliente, Temporizador ajustable e inicio retardado.
- Al instalar el cable de alimentación en la base del aparato e introducir el otro extremo en la toma de corriente, el aparato emitirá un sonido «Bip» largo, y se encenderán un instante todos los indicadores del panel del mando. Después la pantalla mostrará «—», y todos los indicadores se apagarán. El aparato entra en el modo de espera, puede seleccionar las funciones del menú que desee.
- Al finalizar el período de cocción, el aparato pasará automáticamente a la función de mantenimiento de calor, que dura hasta 24h.
- No se recomienda utilizar máquina lavavajillas.
- No toque la resistencia cuando el producto esté conectado o al acabar de cocinar.
- No transporte el aparato mientras esté en funcionamiento ni inmediatamente después de cocinar.

PREPARACIÓN ANTES DE COCINAR

Medida de los ingredientes: capacidad máxima del recipiente

- Las medidas del interior del recipiente figuran en litros y tazas; se utilizan para medir la cantidad de agua para cocer el arroz.
- La taza medidora de plástico suministrada con su aparato sirve para medir el arroz, no el agua. 1 nivel de la taza medidora de arroz pesa unos 160 g.
- El usuario puede reducir o aumentar el agua en función de los tipos de arroz y de sus preferencias.
- Dado que el voltaje varía según las zonas, es normal que se derrame algo del arroz y del agua.
- La máxima cantidad de agua + arroz no debe exceder la marca superior del interior del recipiente.

Nunca añada ingredientes ni agua por encima de la marca de nivel superior.

Al cocinar arroz

- Antes de empezar, mida el arroz con la taza medidora y lávelo.
- Ponga el arroz una vez aclarado en el recipiente, y rellene de agua hasta el nivel correspondiente (Las medidas en tazas).
- La cantidad de agua se puede ajustar dependiendo de sus preferencias.

Al cocinar al vapor

- La cantidad de agua debe ser apropiada y estar siempre por debajo del fondo del cestillo para cocinar al vapor.
- Si se sobrepasa este nivel podría desbordarse durante el uso.
- Coloque el cestillo para cocinar al vapor en el recipiente – fig.5.
- Añada los ingredientes en el cestillo.

PARA TODAS LAS FUNCIONES

- Limpie con cuidado la parte exterior del recipiente (especialmente el fondo). Asegúrese de que no hay residuos ni líquido debajo del recipiente y en la resistencia – fig.6.
- Introduzca el recipiente en el aparato, asegurándose de que está en la posición correcta – fig.7.
- Asegúrese de que la protección para el vapor está colocada correctamente.
- Cierre bien la tapa, hasta oír un «clac».
- Enchufe el cable de alimentación en el enchufe de la base y conecte el otro contrario a la toma de corriente.
- No encienda el aparato hasta que todas las fases anteriores se hayan completado.

No coloque la mano sobre la salida del vapor durante la cocción, porque corre peligro de quemarse – fig.11.

Si desea cambiar el menú seleccionado por un error, pulse el botón «KEEP WARM/CANCEL» (mantener caliente/cancelar) y elija de nuevo el menú que desee.

Utilice solo el recipiente interior suministrado con el aparato.

No vierta agua ni meta ingredientes en el aparato si el recipiente no está dentro.

TABLAS PARA COCINAR EL ARROZ

- La siguiente tabla sirve de guía para cocinar diferentes tipos de arroz. Para conseguir un resultado óptimo, recomendamos utilizar arroz normal en vez del de rápida cocción, que suele quedar más pegajoso y puede adherirse a la base. Con otros tipos de arroz, como el arroz moreno o el arroz silvestre, es necesario ajustar las cantidades de agua: consulte las siguientes tablas.
- Para cocinar 1 taza de arroz blanco, que equivale a 2 raciones pequeñas o a 1 grande, utilice 1 taza medidora de arroz blanco y después añada una taza y media de agua. Algunos tipos de arroz se suelen pegar un poco en el fondo cuando se cocina 1 taza de arroz. Para cocinar otras cantidades de arroz blanco, consulte la guía de cocción a continuación.
- La máxima cantidad de agua + arroz no debe exceder la marca superior del interior del recipiente – fig.8. Dependiendo del tipo de arroz, puede ser necesario ajustar las cantidades de agua. Consulte la siguiente tabla.

GUÍA DE COCCIÓN DEL ARROZ BLANCO – 10 tazas

Tazas medidoras	Peso del arroz	Nivel de agua en el recipiente (+ el arroz)	Raciones
2	300 g	Marca de 2 tazas	3pers.-4pers.
4	600 g	Marca de 4 tazas	5pers.-6pers.
6	900 g	Marca de 6 tazas	8pers.-10pers.
8	1200 g	Marca de 8 tazas	13pers.-14pers.
10	1500 g	Marca de 10 tazas	16pers.-18pers.

- Aclare bien el arroz antes de cocinarlo, excepto el arroz para risotto.

GUÍA DE COCCIÓN PARA OTROS TIPOS DE ARROZ

Tipo de arroz	Taza medidora de arroz	Peso del arroz	Nivel de agua en el recipiente (+ el arroz)	Raciones
Arroz blanco redondo (arroz italiano: tiene tendencia a pegarse)	6	870 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz moreno integral	6	887 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1480 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz de risotto	6	870 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz glutinoso	6	736 g	Marca de 5 tazas	7pers.-8pers.
	10	1227 g	Marca de 9 tazas	10pers.-12pers.
Arroz moreno	6	840 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1400 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz japonés	6	900 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1500 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz jazmín	6	870 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.

Función	Tiempo			Temperatura máx.	Posición de la tapa	
	Por defecto	Rango	Cada		Tapa cerrada	Tapa abierta
Rice/Cereal (arroz/cereal)	Automático				-	
Risotto	Automático				-	
Reheat (recalentar)	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	-	
Babyfood (comida para bebés)	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	-	
Stew (guisar)	60 min	20 min - 9 h	1 min, tras 90 min - 1 hora	100°	-	
Steam/soup (vapor/sopa)	30 min	15 min - 2 h	1 min, tras 90 min - 1 hora	100°	-	
Yogurt (yogur)	8 h	6 h - 12 h	1 hora	42°	-	
Baking/Dessert (hornear/postre)	35 min	20 min - 4 h	1 min, tras 90 min - 1 hora	135°	-	
Crust/Fry (costra/freír)	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	-	-
Mantener caliente	Hasta 24 h			75°	-	

RECOMENDACIONES PARA UN RESULTADO ÓPTIMO AL COCER EL ARROZ

- Mida el arroz y en un colador enjuáguelo bajo el chorro de agua durante un buen rato (excepto el arroz de risotto, que no debe enjuagarse). Después coloque el arroz en el recipiente con la correspondiente cantidad de agua.
- Asegúrese de que el arroz esté bien distribuido por toda la superficie del recipiente para que se cocine todo por igual.
- Añada sal a su gusto si es necesario.
- El agua puede sustituirse por caldo. Si utiliza caldo, el arroz puede dorarse un poco en la parte inferior.
- No abra la tapa durante la cocción porque saldrá el vapor e influirá en el tiempo de cocción y en el sabor.
- Cuando el arroz esté listo y se encienda el indicador «Keep warm» (mantener caliente), remueva el arroz y déjelo en el robot de cocina unos minutos más para que los granos se separen y el arroz quede perfecto.

FUNCIÓN «RICE/CEREAL» (ARROZ/CEREAL)

- Coloque el aparato en una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua y otras fuentes de calor.
- Vierta la cantidad necesaria de arroz en el recipiente utilizando la taza medidora que se proporciona – fig.9. Después rellene de agua fría hasta la marca de «CUP» (taza) correspondiente impresa en el recipiente – fig.10.
- Cierre la tapa.

Nota: Primero ponga siempre el arroz, de lo contrario tendrá demasiada agua.

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Rice/cereal» (arroz/cereal). La pantalla muestra «→» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Rice/Cereal» (arroz/cereal), se enciende la luz de «Start» y la pantalla LED muestra «→».
- Al finalizar la cocción, sonará dos veces el timbre «bip bip», el robot de cocina empezará a cocer a fuego lento y la pantalla irá descontando el tiempo de cocción a fuego lento: 14 minutos.
- Tras la cocción a fuego lento, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el indicador «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

FUNCIÓN «RISOTTO»

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Risotto». La pantalla muestra «→» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Risotto». Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra «→».
- Al finalizar la cocción, sonará dos veces el timbre «bip bip», el robot de cocina empezará a cocer a fuego lento y la pantalla irá descontando el tiempo de cocción a fuego lento: 10 minutos.
- Tras la cocción a fuego lento, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

ES

FUNCIÓN «REHEAT» (RECALENTAR)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Reheat» (recalentar). La pantalla muestra «→» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Reheat» (recalentar). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 25 minutos, ajustable desde un mínimo de 8 minutos hasta 45 minutos. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- Tras el proceso de recalentar, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

Si usa repetidamente la función de recalentar habiendo demasiado arroz o demasiado poco arroz durante la cocción, se acabará quemando el arroz del fondo del recipiente.

Al recalentar arroz frío se puede producir un olor desagradable.

FUNCIÓN «BABYFOOD» (COMIDA PARA BEBÉS)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Babyfood» (comida para bebés). La pantalla muestra «→» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Babyfood» (comida para bebés). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 10 minutos, ajustable desde un mínimo de 5 minutos hasta 90 minutos. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- Tras la cocción, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».
- Una vez cocinada, la comida para bebés se debe consumir dentro de 1 hora.

FUNCIÓN «STEW» (GUISAR)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Stew» (guisar). La pantalla muestra «←» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Stew» (guisar). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 60 minutos, ajustable desde un mínimo de 20 minutos hasta 9 horas. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- Tras la cocción, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

FUNCIÓN «STEAM/SOUP» (VAPOR/SOPA)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Steam/soup» (vapor/sopa). La pantalla muestra «←» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Steam/soup» (vapor/sopa). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 30 minutos, ajustable desde un mínimo de 15 minutos hasta 2 horas. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- Tras la cocción, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

FUNCIÓN «YOGURT» (YOGUR)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Yogurt» (yogur). La pantalla muestra «←» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Yogurt» (yogur). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 8 horas, ajustable desde un mínimo de 6 horas hasta 12 horas. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- La función de inicio retardado no está disponible para la función «Yogurt» (yogur).
- Al finalizar la cocción, sonará varias veces el timbre.
- No se mantendrá caliente al finalizar la cocción.
- **Utilícela para hacer yogur en recipientes de cristal aptos para horno.**

ELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué leche debe usar?

Todas nuestras recetas (a menos que se indique lo contrario) se preparan con leche de vaca. Puede utilizar leche vegetal, como leche de soja, por ejemplo, así como leche de oveja o de cabra, pero en ese caso puede variar la firmeza del yogur en función del tipo de leche utilizado. Todas las leches que se indican a continuación, así como la leche cruda y la leche de larga duración son adecuadas para su aparato:

- **Leche esterilizada de larga duración:** Con leche entera UHT se consigue un yogur más firme. Con leche semidesnatada el yogur sale menos firme. No obstante, puede utilizar leche semidesnatada y añadir uno o dos tarros de leche en polvo.

- **Leche pasteurizada:** con esta leche se consigue un yogur más cremoso, con un poco de nata en la superficie.
- **Leche cruda (leche de granja):** esta leche debe hervirse. También se recomienda dejarla hervir durante largo rato. Sería peligroso utilizar esta leche sin hervirla. Después debe dejarla enfriar antes de utilizarla en su aparato. No está recomendada la fermentación con yogur preparado con leche cruda.
- **Leche en polvo** con leche en polvo se consigue un yogur muy cremoso. Siga las instrucciones del fabricante presentes en el envase.

Elija leche entera, preferentemente UHT de larga duración.

La leche cruda (fresca) o pasteurizada necesita ser hervida y luego enfriada, además de retirarle la nata.

El fermento

Para yogur

Se hace con:

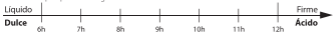
- Un **yogur natural** comprado en la tienda con la fecha de caducidad más larga posible; así su yogur contendrá más fermento activo y tendrá más firmeza.
- A partir de **fermento liofilizado**. En este caso, siga el tiempo de activación especificado en las instrucciones del fermento. Estos fermentos se pueden encontrar en el supermercado, en farmacias y en algunas tiendas de productos sanitarios.
- A partir de un **yogur que haya elaborado recientemente:** debe ser natural y reciente. A esto se le llama un cultivo. Tras cinco procesos de cultivo, el yogur utilizado pierde los fermentos activos y corre el riesgo de obtenerse una consistencia menos firme. Entonces tiene que empezar de nuevo, utilizando yogur comprado en la tienda o fermento liofilizado.

Si ha hervido la leche, espere hasta que esté a temperatura ambiente antes de añadir el fermento.

Una temperatura demasiado alta podría destruir las propiedades del fermento.

Tiempo de fermentación

- El yogur necesita entre 6 y 12 horas de fermentación, dependiendo de los ingredientes básicos y del resultado que quiera conseguir.



- Una vez terminado el proceso de cocción del yogur, éste debe meterse en la nevera durante 4 horas como mínimo, y se puede conservar en la nevera un máximo de 7 días.

FUNCIÓN «BAKING/DESSERT» (HORNEAR/POSTRE)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Baking/dessert» (hornear/postre). La pantalla muestra «←» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Baking dessert» (hornear/postre). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 35 minutos, ajustable desde un mínimo de 20 minutos hasta 4

- horas. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- La función de inicio retardado no está disponible para la función «Baking/dessert» (hornear/postre).
 - Tras la cocción, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

FUNCIÓN «CRUST/FRY» (COSTRA/FREÍR)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Crust/fry» (costra/freír). La pantalla muestra «-» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Crust/fry» (costra/freír). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 15 minutos, ajustable desde un mínimo de 5 minutos hasta 60 minutos.
- Tras la cocción, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».
- Utilice siempre esta función con aceite y alimentos dentro. Si solo pone aceite, puede aparecer en la pantalla el mensaje «E3».

FUNCIÓN «KEEP WARM» (MANTENER CALIENTE)

- Pulse el botón «Keep Warm» (mantener caliente). El aparato entrará en el estado «Keep Warm».
- Al final del proceso «mantener caliente», detenga el aparato manualmente pulsando el botón «Keep Warm/Cancel» (mantener caliente/cancelar).

Recomendación: Para que el arroz siga teniendo un gusto fresco, no lo mantenga dentro más de 6 horas.

FUNCIÓN «DELAYED START» (INICIO RETARDADO)

- Para utilizar la función de inicio retardado, elija primero un programa y el tiempo de cocción. Después, pulse el botón «Delayed Start» y elija el tiempo de inicio retardado. Cada vez que pulse los botones «+» o «-» puede aumentar o reducir una hora. El tiempo por defecto para el inicio retardado varía en función del tiempo de cocción seleccionado. El intervalo es de 1 a 24 horas. Una vez elegido el tiempo de inicio retardado que desee, pulse el botón «START» (inicio) para entrar en el estado de cocción; el indicador de inicio seguirá encendido y la pantalla LED mostrará el número de horas que ha seleccionado.

AL TERMINAR DE COCINAR

- Abra la tapa – fig.1.
- Para manipular el recipiente de cocción y la bandeja de vapor debe utilizar manoplas de cocina – fig.12.
- Sirva la comida utilizando la cuchara de plástico suministrada con el aparato y cierre de nuevo la tapa.
- La comida que queda en el recipiente se mantendrá caliente para volver a servir durante las siguientes 24 horas.
- Pulse el botón «Keep Warm/Cancel» (mantener caliente/cancelar) para detener el estado de mantener caliente.
- Desenchufe el aparato.

INFORMACIONES VARIAS

- El aparato dispone de una función de memoria. En caso de fallo del suministro eléctrico, el robot de cocina memoriza el último estado de cocción antes de producirse el fallo y continuará el proceso de cocción si se recupera la corriente en 2 segundos. Si el fallo eléctrico dura más de 2 segundos, el robot de cocina cancelará la cocción anterior y volverá al estado de espera.
- Para asegurar la eficacia de la cocción, no abra la tapa durante la misma.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el robot de cocina está desenchufado y se ha enfriado totalmente antes de realizar operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato después de cada uso con una esponja – fig.13.

Recipiente y cestillo para cocinar al vapor (fig.14)

- Utilice agua caliente, jabón líquido y una esponja para limpiar el recipiente y el cestillo para cocinar al vapor. No se recomiendan los polvos para fregar ni las esponjas de metal.
- Si la comida se ha pegado en el fondo, puede dejar el recipiente a remojo durante un tiempo antes de fregarlo.
- Seque el recipiente cuidadosamente.

Los cuidados del recipiente

Con respecto al recipiente, siga atentamente las siguientes instrucciones:

- Para garantizar el mantenimiento de la calidad del recipiente, se recomienda no cortar alimentos dentro del mismo.
- Asegúrese de colocar de nuevo el recipiente en el robot de cocina.
- Utilice la cuchara de plástico suministrada o una cuchara de madera, y no de metal, para evitar dañar la superficie del recipiente – fig.15.
- Para evitar la corrosión, no vierta vinagre en el recipiente.
- El color de la superficie del recipiente puede cambiar después de ser utilizado por primera vez o tras un periodo de uso más largo. Este cambio de color se debe a la acción del vapor y el agua, y no afecta al uso del robot de cocina, ni es peligroso para su salud. Es completamente seguro continuar utilizándolo.

Limpieza de la válvula de micropresión

- Para limpiar la válvula de micropresión, sáquela de la tapa – fig.16 y ábrala girándola en la dirección «abierto» – fig.17a y 17b. Después de limpiarla, sáquela, haga que coincidan los triángulos de las dos partes y gírela en la dirección «cerrado»; después, vuelva a colocarla en la tapa del robot de cocina – fig.18a y 18b.

Limpieza y cuidado de otras partes del aparato

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior del robot de cocina – fig.19, el interior de la tapa – fig.14 y el cable con un paño húmedo, y séquelos. No utilice productos abrasivos.
- No utilice agua para limpiar el interior del cuerpo del aparato porque podría dañar el sensor de calor.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Descripción del fallo	Causas	Soluciones
No se enciende ningún indicador, y el aparato no calienta.	El aparato no está conectado.	Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
No se enciende ningún indicador, y el aparato calienta.	Problema en la conexión de la luz indicadora o la luz indicadora está dañada.	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
Fuga de vapor durante el uso.	La tapa está mal cerrada.	Detenga la cocción (desenchufe el producto) y compruebe que la válvula está completa (las 2 partes encajadas) y en la posición adecuada.
	La válvula de micropresión no está bien colocada o está incompleta.	Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
	La tapa o la junta de la válvula de regulación de micropresión está dañada.	Consulte la tabla para saber la cantidad de agua necesaria.
El arroz sale a medio hacer o demasiado hecho.	No hay suficiente agua o hay demasiada en comparación con la cantidad de arroz.	Envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.
El arroz sale a medio hacer o demasiado hecho.	No se ha cocinado suficiente tiempo a fuego lento.	Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
No funciona el estado de mantener caliente (el aparato se mantiene en el estado de cocción, o no calienta).		
E0	El sensor en el circuito abierto por arriba o cortocircuito.	
E1	El sensor en el circuito abierto por abajo o cortocircuito.	Detenga el aparato y vuelva a iniciar el programa. Si el problema se repite, envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
E3	Falta el recipiente o éste está vacío.	Introduzca el recipiente en el aparato, desenchúfelo y enchúfelo de nuevo, y finalmente vuelva a iniciar el programa.

Nota: si el recipiente interno está deformado, no lo siga utilizando y consiga uno de repuesto en un centro de servicio autorizado para su reparación.

DESCRIÇÃO

1. Cesto de vapor
2. Graduação para água e arroz
3. Taça de cerâmica amovível
4. Copo medidor
5. Escumadeira
6. Concha
7. Tampa
8. Escudo de vapor interior amovível
9. Válvula de micropressão
10. Botão para abertura da tampa
11. Pega
12. Suporte da escumadeira
13. Painel de controlo
 - a. Botão «KEEP WARM/CANCEL» (Manter quente/Cancelar)
 - b. Botão «CRUST/FRY» (Dourar/Fritar)
 - c. Botão «←»
 - d. Botão «START» (Iniciar)
 - e. Botão «MENU»
- f. Botão «+»
- g. Botão «DELAYED START» (Início diferido)
14. Indicadores de funções
 - a. Função «RICE/CEREAL» (Arroz/Cereais)
 - b. Função «RISOTTO»
 - c. Função «REHEAT» (Reaquecer)
 - d. Função «BABYFOOD» (Comida de bebé)
 - e. Função «STEW» (Estufado)
 - f. Função «STEAM/SOUP» (Vapor/sopa)
 - g. Função «YOGURT» (Iogurte)
 - h. Função «BAKING/DESSERT» (Bolos/Sobremesa)
15. Corpo
16. Elemento de aquecimento
17. Cabo de alimentação

PT

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retirar o aparelho da embalagem

- Retire o aparelho da embalagem, bem como todos os acessórios e documentos impressos.
- Abra a tampa, pressionando o botão de abertura localizado no corpo - fig.1.

Leia as instruções e siga atentamente as instruções de funcionamento.

Limpar o aparelho

- Retire a taça de cerâmica - fig.2, o escudo de vapor e a válvula de pressão - fig.3a e 3b.
- Limpe a taça, a válvula e o escudo de vapor com uma esponja e detergente da loiça.
- Limpe o exterior do aparelho e a tampa com um pano húmido.
- Seque cuidadosamente.
- Volte a colocar todos os elementos na posição original. Instale o escudo de vapor na posição correta, na parte inferior da tampa do aparelho. Em seguida, encaixe o escudo de vapor nas duas patilhas e empurre até ficar fixo. Introduza o cabo de alimentação destacável na tomada que está localizada na base do aparelho.
- Introduza o suporte da escumadeira na base do aparelho - fig.4.

O APARELHO

- Este robot de cozinha está equipado com 12 multifunções: Rice/Cereal (Arroz/Cereais), Risotto, Reheat (Reaquecer), Baby Food (Comida de bebé), Stew (Estufado), Steam/Soup (Vapor/Sopa), Yogurt (Iogurte), Baking/Dessert (Bolos/Sobremesa), Crust/Fry (Dourar/Fritar), Keep Warm (Manter quente), Adjustable Timer (Temporizador ajustável) e Delayed Start (Início diferido).
- Quando o cabo de alimentação estiver ligado à tomada elétrica e à tomada na base do aparelho, este vai emitir um sinal sonoro longo e todos os indicadores no painel de controlo acendem durante alguns instantes. Em seguida, o ecrã mostra a mensagem «→» e os indicadores desligam-se. O aparelho entra no modo de espera e pode selecionar as funções de menu que pretender.
- Terminado o período de cozedura, o aparelho muda para a função de manter quente que dura até 24 horas.
- Não recomendamos a lavagem na máquina de lavar loiça.
- Não toque no elemento de aquecimento quando o produto estiver ligado ou após um período de funcionamento.
- Não transporte o aparelho enquanto estiver ligado ou imediatamente após um período de funcionamento.

PREPARATIVOS ANTES DE COZINHAR

Medição dos ingredientes - Capacidade máxima da taça

- As marcas de graduação no interior da taça são apresentadas em litros e chávenas e destinam-se à medição da água ao cozinhar arroz.
- O copo medidor de plástico fornecido com o aparelho destina-se à medição do arroz e não da água. Um copo medidor de arroz corresponde a cerca de 160 g.
- Pode diminuir ou aumentar a quantidade de água, adaptando ao tipo de arroz e gosto pessoal.
- Uma vez que a voltagem varia, dependendo da área geográfica, é normal que ocorram ligeiros derrames de arroz e água.
- A quantidade máxima de água e arroz, em conjunto, não deve ultrapassar a última marca no interior da taça.

Nunca coloque ingredientes ou água de modo a ultrapassar a última marca da taça.

Cozinhar arroz

- Antes de cozinhar, meça o arroz com o copo medidor e passe por água.
- Coloque, depois, o arroz na taça e junte a água até ao nível correspondente (graduações em chávenas).
- A quantidade de água pode ser ajustada, dependendo do gosto.

Cozinhar a vapor

- A quantidade de água deve ser adequada e sempre abaixo do fundo do cesto de vapor.
- Se este nível for ultrapassado, a água pode transbordar durante a utilização.
- Coloque o cesto de vapor na taça – fig.5.
- Introduza os ingredientes no cesto.

PARA TODAS AS FUNÇÕES

- Limpe cuidadosamente o exterior da taça (em particular o fundo). Certifique-se de que não ficam resíduos estranhos nem líquidos na parte de baixo da taça e no elemento de aquecimento – fig.6.
- Coloque a taça no aparelho, certificando-se de que fica corretamente posicionada – fig.7.
- Certifique-se de que o escudo de vapor está na posição correta.
- Feche corretamente a tampa, até ouvir um estalido.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada na base do aparelho e, em seguida, ligue a outra extremidade do cabo à tomada elétrica.
- Só deve ligar o aparelho depois de todas as fases acima terem sido efetuadas.

Nunca coloque a mão na saída de vapor durante o funcionamento, pois tal pode provocar queimaduras – fig.11.

Se, por lapso, pretender alterar o menu de cozedura selecionado, pressione o botão «KEEP WARM/CANCEL» (Manter quente/Cancelar) e seleccione o menu que pretende.

Utilize apenas a taça interior fornecida com o aparelho.

Não deite água nem coloque ingredientes no aparelho sem primeiro colocar a taça.

PT

TABELAS PARA COZINHAR ARROZ

- A tabela seguinte apresenta-se como um guia para cozinhar diferentes tipos de arroz. Para melhores resultados, recomendamos a utilização de arroz normal, em vez de um arroz de «cozedura fácil» que tende a ficar com uma consistência mais pegajosa e pode aderir à base. Com outros tipos de arroz, como arroz integral e arroz arbóreo, as quantidades de água devem ser ajustadas. Consulte a tabela abaixo.
- Para cozinhar uma chávena de arroz branco (duas doses pequenas ou uma dose grande), junte um copo medidor de arroz e 1,5 copo medidor de água. Para alguns tipos de arroz, é normal que uma pequena porção de arroz fique colada à base quando cozinha uma chávena de arroz. Para cozinhar outras quantidades de arroz branco, consulte o guia de cozedura abaixo.
- A quantidade máxima de água e arroz, em conjunto, não deve ultrapassar a última marca no interior da taça – fig.8.

Dependendo do tipo de arroz, as quantidades de água devem se ajustadas. Consulte a tabela abaixo.

GUIA DE COZEDURA PARA ARROZ BRANCO - 10 chávenas

Copo medidor	Quantidade de arroz	Nível de água na taça (+ arroz)	Doses
2	300 g	2 chávenas	3-4 pessoas
4	600 g	4 chávenas	5-6 pessoas
6	900 g	6 chávenas	8-10 pessoas
8	1200 g	8 chávenas	13-14 pessoas
10	1500 g	10 chávenas	16-18 pessoas

- Passe o arroz por água antes da cozedura, exceto para o arroz de risotto.

GUIA DE COZEDURA PARA OUTROS TIPOS DE ARROZ

Tipo de arroz	Copo medidor de arroz	Quantidade de arroz	Nível de água na taça (+ arroz)	Doses
Arroz branco de grãos redondos (arroz italiano - por norma mais espesso)	6	870 g	6 chávenas	7-8 pessoas
	10	1450 g	10 chávenas	10-12 pessoas
Arroz integral inteiro	6	887 g	6 chávenas	7-8 pessoas
	10	1480 g	10 chávenas	10-12 pessoas
Arroz de risotto (tipo arbóreo)	6	870 g	6 chávenas	7-8 pessoas
	10	1450 g	10 chávenas	10-12 pessoas
Arroz glutinoso	6	736 g	5 chávenas	7-8 pessoas
	10	1227 g	9 chávenas	10-12 pessoas
Arroz integral	6	840 g	6 chávenas	7-8 pessoas
	10	1400 g	10 chávenas	10-12 pessoas
Arroz japonês	6	900 g	6 chávenas	7-8 pessoas
	10	1500 g	10 chávenas	10-12 pessoas
Arroz aromático	6	870 g	6 chávenas	7-8 pessoas
	10	1450 g	10 chávenas	10-12 pessoas

Função	Configuração do tempo			Temperatura máx.	Posição da tampa	
	Padrão	Intervalo	Ajustável		Tampa fechada	Tampa aberta
Rice/Cereal (Arroz/Cereais)	Automático				•	
Risotto	Automático				•	
Reheat (Reaquecer)	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	•	
Babyfood (Comida de bebé)	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	•	
Stew (Estufado)	60 min	20 min - 9 h	1 min., após 90 min. - 1 hora	100°	•	
Steam/soup (Vapor/Sopa)	30 min	15 min - 2 h	1 min., após 90 min. - 1 hora	100°	•	
Yogurt (Iogurte)	8 h	6 h - 12 h	1 hora	42°	•	
Baking/Dessert (Bolos/Sobremesa)	35 min	20 min - 4 h	1 min., após 90 min. - 1 hora	135°	•	
Crust/Fry (Dourar/Fritar)	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	•	•
Keep Warm (Manter quente)	Até 24 horas			75°	•	

PT

RECOMENDAÇÕES PARA MELHORES RESULTADOS AO COZINHAR ARROZ

- Meça o arroz, coloque-o num escorredor e passe por água corrente durante algum tempo (exceto se estiver a cozinhar com arroz de risotto). Em seguida, coloque o arroz na taça e a quantidade correspondente de água.
- Certifique-se de que o arroz está bem distribuído sobre toda a superfície da taça, para garantir uma cozedura uniforme.
- Adicione sal a gosto, se necessário.
- Em vez de água, pode também utilizar caldo. Se utilizar caldo, há a hipótese de o arroz escurecer um pouco no fundo.
- Não abra a tampa durante a cozedura, pois pode sair vapor, o que vai influenciar o tempo de cozedura e o sabor.
- Quando o arroz estiver cozinhado e o indicador luminoso «Keep Warm» (Manter quente) estiver aceso, mexa o arroz e deixe-o no robot de cozinha durante alguns minutos, para obter um arroz perfeito com grão soltos.

FUNÇÃO «RICE/CEREAL» (ARROZ/CEREAIS)

- Coloque o aparelho numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao vapor, longe de salpicos de água e quaisquer outras fontes de calor.
- Deite a quantidade necessária de arroz na taça, utilizando o copo medidor fornecido – fig.9. De seguida,

encha com água fria até à marca «CUP» correspondente impressa na taça – fig.10.

- Feche a tampa.

Nota: Coloque sempre o arroz em primeiro lugar, caso contrário terá água a mais.

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Rice/Cereal» (Arroz/Cereais). O ecrã mostra a mensagem «←», o botão «Start» (Iniciar) fica intermitente e, em seguida, pressione o botão «Start» (Iniciar). O robot de cozinha passa para o estado de cozedura «Rice/Cereal» (Arroz/Cereais), o botão «Start» (Iniciar) acende e o ecrã apresenta a mensagem «←».
- Uma vez terminada a cozedura, o aparelho emite dois sinais sonoros, o robot de cozinha começa a cozinhar a lume branco e o ecrã em contagem decrescente: 14 minutos.
- Depois de cozinhar a lume branco, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o robot de cozinha passa para o estado de manter quente, o indicador «Keep Warm» (Manter Quente) acende e o ecrã apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «RISOTTO»

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Risotto». O ecrã mostra a mensagem «←» e o indicador «Start» (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão «Start» (Iniciar). O robot de cozinha passa para o estado «Risotto». A luz do indicador «Start» (Iniciar) acende e o ecrã apresenta a mensagem «←».
- Uma vez terminada a cozedura, o aparelho emite dois sinais sonoros, o robot de cozinha começa a cozinhar a lume branco e o ecrã em contagem decrescente: 10 minutos.
- Depois de cozinhar a lume branco, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o robot de cozinha passa para o estado de manter quente, o botão «Keep Warm» (Manter Quente) acende e o ecrã apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «REHEAT» (REAQUECER)

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Reheat» (Reaquecer). O ecrã mostra a mensagem «←» e o indicador «Start» (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão «Start» (Iniciar). O robot de cozinha passa para o estado «Reheat» (Reaquecer). A luz do indicador «Start» (Iniciar) acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozedura predefinido é de 25 minutos ajustáveis, desde 8 a 45 minutos. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro.
- No final do processo de reaquecimento, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o robot de cozinha passa para o estado de manter quente, o botão «Keep Warm» (Manter Quente) acende e o ecrã apresenta a mensagem «b».

A utilização repetida da função «reheating» (reaquecer) para grandes ou pequenas quantidades de arroz, durante a cozedura, irá queimar o arroz no fundo.

Reaquecer arroz frio pode provocar maus cheiros.

FUNÇÃO «BABYFOOD» (COMIDA DE BEBÉ)

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Baby Food» (Comida de bebé). O ecrã mostra a mensagem «←» e o indicador «Start» (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão «Start» (Iniciar). O robot de cozinha passa para o estado de cozedura «Baby Food» (Comida de bebé). A luz do

indicador «Start» (Iniciar) acende e o ecrã apresenta o tempo restante.

- O tempo de cozedura predefinido é de 10 minutos ajustáveis, desde 5 a 90 minutos. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro.
- No final da cozedura, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o robot de cozinha passa para o estado de manter quente, o botão «Keep Warm» (Manter Quente) acende e o ecrã apresenta a mensagem «b».
- Depois de cozinhada, a comida de bebé deve ser consumida na hora seguinte.

FUNÇÃO «STEW» (ESTUFAR)

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Stew» (Estufar). O ecrã mostra a mensagem «--» e o indicador «Start» (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão «Start» (Iniciar). O robot de cozinha passa para o estado «Stew» (Estufar). A luz do indicador «Start» (Iniciar) acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozedura predefinido é de 60 minutos ajustáveis, desde 20 minutos a 9 horas. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro.
- No final da cozedura, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o robot de cozinha passa para o estado de manter quente, o botão «Keep Warm» (Manter Quente) acende e o ecrã apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «STEAM/SOUP» (VAPOR/SOPA)

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Steam/Soup» (Vapor/sopa). O ecrã mostra a mensagem «--» e o indicador «Start» (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão «Start» (Iniciar). O robot de cozinha passa para o estado de cozedura «Steam/Soup» (Vapor/sopa). A luz do indicador «Start» (Iniciar) acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozedura predefinido é de 30 minutos ajustáveis, desde 15 minutos a 2 horas. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro.
- No final da cozedura, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o robot de cozinha passa para o estado de manter quente, o botão «Keep Warm» (Manter Quente) acende e o ecrã apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «YOGURT» (IOGURTE)

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Yogurt» (Iogurte). O ecrã mostra a mensagem «--» e o indicador «Start» (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão «Start» (Iniciar). O robot de cozinha passa para o estado «Yogurt» (Iogurte). A luz do indicador «Start» (Iniciar) acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozedura predefinido é de 8 horas, ajustáveis entre as 6 e as 12 horas. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro. A função de início diferido não está disponível no modo «Yogurt» (Iogurte).
- No final da cozedura, o sinal sonoro é emitido várias vezes.
- Neste modo, a função de manter quente não está disponível.
- **Utilize recipientes de vidro próprios para ir ao forno para fazer o iogurte.**

Leite

Que leite devo utilizar?

Todas as nossas receitas (salvo indicação em contrário) são confeccionadas utilizando leite de vaca. Pode utilizar leite vegetal, por exemplo, leite de soja, bem como leite de ovelha ou cabra. Nestes casos, a firmeza do iogurte pode variar, dependendo do leite utilizado. Leite cru ou leite de longa duração, bem como todos os leites listados abaixo podem ser utilizados no aparelho:

- **Leite esterilizado de longa duração:** o leite UHT gordo resulta num iogurte de maior firmeza. Se utilizar leite meio-gordo, obtém um iogurte menos firme. Contudo, pode utilizar leite meio-gordo e juntar uma ou duas medidas de leite em pó.
- **Leite pasteurizado:** este leite consegue iogurte mais cremoso, formando alguma nata no topo.
- **Leite cru (leite de exploração agrícola):** tem de ser fervido. Recomendamos que este leite seja fervido durante um longo período. É arriscado consumir este leite sem o ferver primeiro. Deve, depois, deixar que arrefeça antes de o utilizar no aparelho. Não se recomenda a confeção de iogurte com leite cru.
- **Leite em pó:** com leite em pó, obtém um iogurte muito cremoso. Siga as instruções do fabricante na embalagem.

Opte por um leite gordo, de preferência, UHT de longa duração.

O leite cru (fresco) ou pasteurizado deve ser fervido e arrefecido, sendo necessário remover a nata.

Fermento

Para iogurte

Pode ter várias origens:

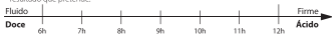
- **Iogurte natural** comprado numa loja com a maior data de validade possível. Assim, o seu iogurte conta com uma maior quantidade de fermento ativo, o que lhe confere mais firmeza.
- **Fermento liofilizado.** Neste caso, respeite o período de ativação especificado nas instruções do fermento. Estes fermentos estão disponíveis em supermercados, farmácias e em algumas lojas de produtos naturais.
- Um dos seus **iogurtes recentemente confeccionados** – tem de ser natural e preparado há pouco tempo. A este processo chamamos de «cultura». Depois de cinco processos de cultura, o iogurte utilizado perde os fermentos ativos e, conseqüentemente, arrisca-se a obter um iogurte com uma consistência menos firme. Terá de iniciar novamente o processo com um iogurte natural comprado ou fermento liofilizado.

Se tiver fervido o leite, espere até este atingir a temperatura ambiente antes de adicionar o fermento.

A temperatura elevada do leite fervido pode comprometer as propriedades do fermento.

Tempo de fermentação

- Os iogurtes necessitam entre 6 e 12 horas de fermentação, dependendo dos ingredientes base e do resultado que pretende.



- Uma vez terminado o processo de cozedura do iogurte, este deve ser colocado no frigorífico durante, pelo menos, quatro horas. Depois disso, o iogurte tem uma validade máxima de sete dias, se mantido no frigorífico.

FUNÇÃO «BAKING/DESSERT» (BOLOS/SOBREMESA)

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Baking/Dessert» (Bolos/Sobremesa). O ecrã mostra a mensagem «←» e o indicador «Start» (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão «Start» (Iniciar). O robot de cozinha passa para o estado de cozedura «Baking/Dessert» (Bolos/Sobremesa). A luz do indicador «Start» (Iniciar) acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozedura predefinido é de 35 minutos ajustáveis, desde 20 minutos a 4 horas. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro.
- A função de início retardado não está disponível no modo «Baking/Dessert» (Bolos/Sobremesa).
- No final da cozedura, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o robot de cozinha passa para o estado de manter quente, o botão «Keep Warm» (Manter Quente) acende e o ecrã apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «CRUST/FRY» (DOURAR/FRITAR)

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Crust/Fry» (Dourar/Fritar). O ecrã mostra a mensagem «←» e o indicador «Start» (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão «Start» (Iniciar). O robot de cozinha passa para o estado de cozedura «Crust/Fry» (Dourar/Fritar). A luz do indicador «Start» (Iniciar) acende e o ecrã apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozedura predefinido é de 15 minutos ajustáveis, desde 5 a 60 minutos.
- No final da cozedura, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o robot de cozinha passa para o estado de manter quente, o botão «Keep Warm» (Manter Quente) acende e o ecrã apresenta a mensagem «b».
- Utilize esta função sempre com óleo e alimentos. Se colocar apenas óleo, o ecrã apresenta a mensagem «E3».

FUNÇÃO «KEEP WARM» (MANTER QUENTE)

- Pressione o botão «Keep Warm» (Manter quente) para que o aparelho entre no estado correspondente.
- No final do processo de manter quente, interrompa o funcionamento manualmente, pressionando o botão «Manter quente/Cancelar».

Recomendação: para preservar a frescura e o sabor do arroz, limite o tempo de espera abaixo das 6 horas.

FUNÇÃO «DELAYED START» (INÍCIO DIFERIDO)

- Para utilizar a função de início diferido, seleccione um programa e o tempo de cozedura. Em seguida, pressione o botão «Delayed Start» (Início diferido) e seleccione o tempo pretendido. Os botões «++» e «--» aumentam e diminuem, respetivamente, uma hora. O tempo predefinido para o início retardado varia consoante o tempo de cozedura seleccionado. O intervalo varia entre 1 a 24 horas. Depois de seleccionado o tempo pretendido para início diferido, pressione o botão «START» (Iniciar) para seleccionar o estado de cozedura. O indicador «START» (Iniciar) permanece aceso e o ecrã apresenta o número de horas que escolheu.

NO FINAL DA COZEDURA

- Abra a tampa – fig.1.
- Deve utilizar luvas de proteção para manusear a taça de cozedura e o tabuleiro de vapor – fig.12.
- Sirva o preparado utilizando a colher de plástico fornecida com o aparelho e volte a fechar a tampa.
- Os alimentos que permanecerem no recipiente mantêm-se quentes até precisarem de ser servidos uma segunda vez, durante um período de 24 horas.
- Pressione o botão «Keep Warm/Cancel» (Manter quente/Cancelar) para desativar o estado de manter quente.
- Desligue o aparelho.

INFORMAÇÕES DIVERSAS

- O aparelho conta com uma função de memória. No caso de falha de energia elétrica, o robot de cozinha memoriza o estado de cozedura imediatamente da falha e retoma o processo de cozedura depois de a energia voltar, num intervalo de dois segundos. Se a falha de energia elétrica for superior a dois segundos, o robot de cozinha cancela o processo de cozedura anterior e volta ao modo de espera.
- Não abra a tampa durante o funcionamento para garantir a máxima eficiência de cozedura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o robot de cozinha está desligado e já arrefeceu por completo, antes de proceder à limpeza e manutenção.
- Aconselhamos vivamente a limpeza do aparelho com uma esponja após cada utilização – fig.13.

Taça, cesto de vapor (fig.14)

- Utilize uma esponja embebida em água quente e detergente da loiça para limpar a taça e o cesto de vapor. Não aconselhamos a utilização de detergente em pó nem esponjas abrasivas.
- Se ficar restos de alimentos pegados ao fundo, pode colocar um pouco de água e deixar de molho antes de lavar.
- Seque a taça cuidadosamente.

Cuidados a ter com a taça

Siga atentamente as instruções abaixo:

- Para preservar a qualidade da taça, não deve cortar alimentos no seu interior.
- Certifique-se de que coloca a taça novamente no robot de cozinha.
- Utilize a colher de plástico fornecida ou uma colher de madeira mas nunca de metal para não danificar a superfície da taça – fig.15.
- Para evitar riscos de corrosão, não coloque vinagre no interior da taça.
- A cor da superfície da taça pode variar depois de utilizar pela primeira vez após uma utilização longa. Esta variação da cor deve-se à ação do vapor e da água, não tendo qualquer efeito sobre a utilização do robot de cozinha, não sendo também nocivo para a saúde. Continua a ser seguro utilizar a taça.

Limpeza da válvula de micropressão

- Ao limpar a válvula de micropressão, remova-a da tampa – fig.16 e abra-a rodando na direção «abrir» – fig.17a e 17b. Depois de limpa, seque bem e faça corresponder os dois triângulos em ambas as partes e rode na direção «fechado», coloque-a depois na tampa do robot de cozinha – fig.18a e 18b.

Limpeza e manutenção de outros componentes do aparelho

- Desligue o aparelho da tomada elétrica antes da limpeza.
- Limpe o exterior do robot de cozinha – fig.19, o interior da tampa – fig.14 e o cabo de alimentação com um pano húmido e seque. Não utilize produtos abrasivos.
- Não utilize água para limpar o interior do corpo do aparelho, uma vez que pode danificar o sensor de calor.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Descrição do problema	Causas	Soluções
Os indicadores estão desligados e o aparelho não aquece.	O aparelho não está ligado à tomada elétrica.	Verifique se a ligação está feita correctamente.
Os indicadores estão desligados e o aparelho aquece.	Há um problema na ligação do indicador ou a lâmpada do indicador está fundida.	Abra e feche novamente a tampa.
Fuga de vapor durante a utilização.	A tampa está mal fechada.	Interrompa a cozedura (desligue o produto da tomada elétrica) e verifique se a válvula está completa (2 partes fixas) e bem posicionada.
	A válvula de micropressão não está bem encaixada ou não está completa.	Contacte o nosso Centro de Contacto do Consumidor
	A junta da tampa ou da válvula de micropressão está danificada.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Arroz mal cozido ou demasiado cozido.	Demasiada água ou água insuficiente em comparação com a quantidade de arroz.	Consulte a tabela sobre as quantidades de água.
Arroz mal cozido ou demasiado cozido.	Não cozeu tempo suficiente em lume brando.	Contacte o nosso Centro de Contacto do Consumidor.
O estado de manter quente automático não funciona (produto mantém-se no modo de cozedura ou não aquece).		Envie ao centro de assistência técnico autorizado para reparação.
E0	O sensor superior está em circuito aberto ou curto circuito.	
E1	O sensor inferior está em circuito aberto ou curto circuito.	Interrompa o funcionamento do aparelho e reinicie o programa. Se o problema persistir, envie ao centro de assistência técnico autorizado para reparação.
E3	A taça não foi colocada ou está cheta.	Coloque a taça no interior do aparelho, desligue e volte a ligar o produto da tomada elétrica e reinicie o programa.

Nota: se a taça estiver deformada, não a utilize e peça outra de substituição a um centro de assistência técnico autorizado.

DESCRIZIONE

1. Cestello vapore
2. Gradazione per acqua e riso
3. Ciotola in ceramica amovibile
4. Bicchiere dosatore
5. Cucchiaino per riso
6. Cucchiaino per zuppa
7. Coperchio
8. Para-vapore interno amovibile
9. Micro-valvola di pressione
10. Pulsante per apertura coperchio
11. Maniglia
12. Supporto cucchiaino per riso
13. Display di controllo
 - a. Tasto «MANTENIMENTO IN CALDO» («KEEP WARM/CANCEL»)
 - b. Tasto «CROSTA/FRIITURA» («CRUST/FRY»)
 - c. Tasto «←»
 - d. Tasto «AVVIO» («START»)
 - e. Tasto «MENU»
 - f. Tasto «+»
- d. Tasto «AVVIO RITARDATO» («DELAYED START»)
14. Indicatori di funzione
 - a. Funzione «RISO/CEREALI» («RICE/CEREAL»)
 - b. Funzione «RISOTTO» («RISOTTO»)
 - c. Funzione «RISCALDA VIVANDE» («REHEAT»)
 - d. Funzione «OMOGENEIZZATI» («BABYFOOD»)
 - e. Funzione «COTTURA IN UMIDO» («STEAM»)
 - f. Funzione «COTTURA AL VAPORE/ZUPPA» («STEAM/SOUP»)
 - g. Funzione «YOGURT»
 - h. Funzione «TORTE/DESSERT» («BAKING/DESSERT»)
15. Unità principale
16. Elemento riscaldante
17. Cavo alimentazione

AL PRIMO UTILIZZO

Aprire la confezione

- Estrarre l'apparecchio dalla scatola e disimballare tutti gli accessori e i documenti cartacei.
- Aprire il coperchio premendo il pulsante di apertura collocato sull'unità principale dell'apparecchio - fig.1.

Leggere le istruzioni per l'uso e seguire attentamente la procedura per il funzionamento indicata.

Pulire l'apparecchio

- Estrarre la ciotola in ceramica - fig.2, il para-vapore e la valvola della pressione - fig.3a e 3b.
- Lavare la ciotola, la valvola e il para-vapore con una spugna e del sapone liquido per piatti.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio e il coperchio con un panno umido.
- Asciugare accuratamente.
- Collocare nuovamente tutti gli elementi nella loro posizione originale. Installare il para-vapore nella giusta posizione sulla parte superiore del coperchio dell'apparecchio. Disporre il para-vapore dietro le 2 linguette e premere verso l'alto fino a quando verrà fissato. Installare il cavo rimovibile all'attacco sulla base dell'apparecchio.
- Inserire il supporto per cucchiaino sulla base dell'apparecchio - fig.4.

L'APPARECCHIO

- Il Multicooker è dotato di 12 multi-funzioni: Riso/cereali, Risotto, Riscalda vivande, Omogeneizzati, Cottura in umido, Cottura al vapore/Zuppa, Yogurt, Torte/Dessert, Crosta/Frittura, Mantenimento al caldo, Timer regolabile e Avvio ritardato.
- Collegando il cavo di alimentazione alla presa di corrente e all'attacco sulla base dell'apparecchio quest'ultimo emetterà un «bip» lungo e tutti gli indicatori sul display di controllo lampeggeranno per qualche secondo. Sul display verrà poi visualizzato immediatamente il simbolo «<=>» e tutti gli indicatori si spegneranno. L'apparecchio entra in modalità standby e sarà possibile selezionare dal menu le funzioni desiderate.
- Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio passa automaticamente alla funzione Mantenimento al caldo che dura fino a 24 ore.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Non toccare l'elemento riscaldante mentre l'apparecchio è in funzione o subito dopo aver ultimato la cottura.
- Non trasportare l'apparecchio mentre è in funzione o subito dopo aver ultimato la cottura.

PREPARAZIONE PRIMA DELLA COTTURA

Misurazione degli ingredienti - Capacità massima della ciotola

- Le misure riportate all'interno della ciotola sono espresse in litri e in tazze e vengono utilizzate per misurare la quantità di acqua da aggiungere per la cottura del riso.
- Il bicchiere dosatore di plastica in dotazione con l'apparecchio deve essere utilizzato per misurare il riso e non l'acqua. 1 livello di misurazione del bicchiere graduato corrisponde a 160 gr di riso circa.
- È possibile ridurre o aumentare la quantità di acqua in base al tipo di riso e alle preferenze di gusto.
- Dal momento che il voltaggio varia da un'area all'altra, è possibile che si verifichi una fuoriuscita di riso e acqua.
- La quantità massima di acqua + riso non dovrà superare la tacca più alta riportata all'interno della ciotola.

Non aggiungere mai gli ingredienti o l'acqua superando il livello massimo.

Cottura del riso

- Prima della cottura, misurare il riso con il bicchiere dosatore e sciacquare il riso sotto l'acqua.
- Mettere il riso lavato nella ciotola e riempirla con l'acqua fino al livello corrispondente (Graduazioni espresse in tazze).
- La quantità di acqua può essere modificata a piacimento.

Cottura al vapore

- La quantità di acqua deve essere adeguata e sempre inferiore rispetto al fondo del cestello vapore.
- Superando questo livello durante la cottura potrebbe causare fuoriuscite d'acqua.
- Collocare il cestello vapore all'interno della ciotola – fig.5.
- Aggiungere tutti gli ingredienti nel cestello.

PER TUTTE LE FUNZIONI

- Pulire delicatamente la parte esterna della ciotola (soprattutto il fondo). Assicurarsi che non vi siano residui di cibo o liquidi sotto la ciotola o sullelemento riscaldante – fig.6.
- Collocare la ciotola all'interno del Multicooker verificandone la corretta posizione – fig.7.
- Verificare che il para-vapore sia inserito correttamente.
- Chiudere il coperchio, si avvertirà un «clic» a indicarne la chiusura corretta.
- Collegare un'estremità del cavo di alimentazione all'attacco sulla base dell'apparecchio e l'altra alla presa di corrente.
- Non accendere l'apparecchio senza aver prima eseguito le operazioni sopra riportate.

Non mettere mai le mani sulla ventola del vapore durante la cottura onde evitare possibili scottature – fig.11.

Per cambiare il menu di cottura selezionato in caso di errore, premere il tasto «MANTENIMENTO IN CALDO/ANNULLA», quindi selezionare nuovamente il menu desiderato.

Utilizzare esclusivamente la ciotola interna fornita in dotazione.

Non versare acqua né inserire ingredienti se all'interno dell'apparecchio non è presente la ciotola.

TABELLE PER LA COTTURA DEL RISO

- Nella tabella di seguito sono riportate delle informazioni pratiche per la cottura di diversi tipi di riso. Per risultati ottimali, si consiglia di utilizzare del riso normale e non del riso a cottura rapida che tende ad essere più colloso e potrebbe aderire al fondo della ciotola. Con gli altri tipi di riso, quali integrale o selvatico, i quantitativi di acqua dovranno essere modificati, come riportato nella tabella.
- Per cuocere 1 tazza di riso bianco (2 porzioni piccole o 1 grande) riempire 1 bicchiere dosatore di riso bianco e aggiungere un bicchiere e mezzo di acqua (utilizzare il bicchiere dosatore). Per alcuni tipi di riso, cuocendo 1 tazza di riso è normale che un po' aderisca al fondo. Per cuocere altre quantità di riso bianco consultare la Guida di cottura in basso.
- La quantità massima di acqua + riso non dovrà superare la tacca più alta riportata all'interno della ciotola - fig 8. In base al tipo di riso, potrebbe essere necessario modificare le quantità di acqua. Si rimanda alla seguente tabella.

GUIDA DI COTTURA PER RISO BIANCO - 10 tazze

Bicchieri dosatore	Peso del riso	Livello dell'acqua all'interno della ciotola (+ riso)	Porzioni
2	300 g	Tacca 2 tazze	3pers.-4pers.
4	600 g	Tacca 4 tazze	5pers.-6pers.
6	900 g	Tacca 6 tazze	8pers.-10pers.
8	1200 g	Tacca 8 tazze	13pers.-14pers.
10	1500 g	Tacca 10 tazze	16pers.-18pers.

- Sciocquare abbondantemente il riso prima di cuocerlo ad eccezione del riso per risotto.

GUIDA DI COTTURA PER ALTRI TIPI DI RISO

Tipo di riso	Bicchiere dosatore riso	Peso del riso	Livello dell'acqua all'interno della ciotola (+ riso)	Porzioni
Riso bianco tondo (riso italiano - spesso più colloso)	6	870 g	Tacca 6 tazze	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Tacca 10 tazze	10pers.-12pers.
Riso integrale	6	887 g	Tacca 6 tazze	7pers.-8pers.
	10	1480 g	Tacca 10 tazze	10pers.-12pers.
Riso per risotto (Arborio)	6	870 g	Tacca 6 tazze	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Tacca 10 tazze	10pers.-12pers.
Riso glutinoso	6	736 g	Tacca 5 tazze	7pers.-8pers.
	10	1227 g	Tacca 9 tazze	10pers.-12pers.
Riso bruno (integrale)	6	840 g	Tacca 6 tazze	7pers.-8pers.
	10	1400 g	Tacca 10 tazze	10pers.-12pers.
Riso giapponese	6	900 g	Tacca 6 tazze	7pers.-8pers.
	10	1500 g	Tacca 10 tazze	10pers.-12pers.
Riso Basmati	6	870 g	Tacca 6 tazze	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Tacca 10 tazze	10pers.-12pers.

Funzione	Impostazione tempo			Temperatura max	Posizione coperchio	
	Predefinito	Range cottura	Ogni		Coperchio chiuso	Coperchio aperto
Riso/Cereali	Automatico				*	
Risotto	Automatico				*	
Riscaldare vivande	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	*	
Omogeneizzati	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	*	
Cottura in umido	60 min	20 min - 9 h	min., dopo 90 min. - 1 ora	100°	*	
Cottura al vapore/zuppa	30 min	15 min - 2 h	min., dopo 90 min. - 1 ora	100°	*	
Yogurt	8 h	6 h - 12 h	1 ora	42°	*	
Torte/Dessert	35 min	20 min - 4 h	min., dopo 90 min. - 1 ora	135°	*	
Crosta/Frittura	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	*	*
Mantenimento al caldo	Fino a 24 h			75°	*	

CONSIGLI PER UNA COTTURA OTTIMALE DEL RISO

- Misurare il riso e sciacquarlo abbondantemente sotto acqua corrente in un colino (ad eccezione del riso per risotto, che non deve essere sciacquato). Mettere poi il riso nella ciotola insieme alla quantità di acqua necessaria.
- Assicurarsi che il riso sia ben distribuito su tutta la superficie della ciotola in modo tale da consentirne la cottura omogenea.
- Aggiungere sale a piacimento se necessario.
- È possibile sostituire l'acqua con il brodo. Se si utilizza il brodo, il riso potrebbe assumere un colore leggermente ambrato sul fondo.
- Non aprire il coperchio durante la cottura in quanto così facendo si verificherà la fuoriuscita del vapore che inciderà sul tempo di cottura e sul sapore.
- Quando il riso è pronto e l'indicatore di «mantenimento al caldo» si accende, lasciarlo ancora qualche minuto nel Multicooker per ottenere un risultato perfetto con dei chicchi ben sgranati.

FUNZIONE «RISO/CEREALI» («RICE/CEREAL»)

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore lontana da schizzi di acqua o altre fonti di calore.
- Aggiungere la quantità di riso necessaria nella ciotola utilizzando il bicchiere dosatore fornito in dotazione – fig.9. Versare poi l'acqua fredda fino alla tacca «TAZZA» corrispondente riportata nella ciotola – fig.10.
- Chiudere il coperchio.

Attenzione: aggiungere sempre il riso prima onde evitare di avere all'interno della ciotola una quantità eccessiva di acqua.

- Premere il tasto «Menu» per selezionare la funzione «Riso/Cereali». Sul display viene visualizzato il simbolo «←», la spia «Start» inizia a lampeggiare: premere il tasto «Start». Il Multicooker entra in modalità di cottura «Riso/Cereali», la spia «Start» si illumina e sul display a LED viene visualizzato il simbolo «←».
- A fine cottura, l'Indicatore acustico emetterà due volte «bip bip», il Multicooker inizierà la cottura a fuoco lento e sul display verrà visualizzato il count-down del tempo di cottura a fuoco lento: 14 minuti.
- Al termine l'Indicatore acustico emetterà diversi bip, il Multicooker entrerà in modalità «Mantenimento al caldo», l'Indicatore corrispondente si accenderà e sul display verrà visualizzata la lettera «b».

FUNZIONE «RISOTTO» («RISOTTO»)

- Premere il tasto «Menu» per selezionare la funzione «Risotto». Sul display viene visualizzato il simbolo «←», la spia «Start» inizia a lampeggiare: premere il tasto «Start». Il Multicooker entra nella modalità di cottura «Risotto». La spia «Start» si accende e sul display a LED viene visualizzato il simbolo «←».
- A fine cottura, l'Indicatore acustico emetterà due volte «bip bip», il Multicooker inizierà la cottura a fuoco lento e sul display verrà visualizzato il count-down del tempo di cottura a fuoco lento: 10 minuti.
- Al termine l'Indicatore acustico emetterà diversi bip, il Multicooker entrerà in modalità «Mantenimento al caldo», l'Indicatore corrispondente si accenderà e sul display verrà visualizzata la lettera «b».

FUNZIONE «RISCALDA VIVANDE»

- Premere il tasto «Menu» per selezionare la funzione «Riscalda vivande». Sul display viene visualizzato il simbolo «←», la spia «Start» inizia a lampeggiare: premere il tasto «Start». Il Multicooker entra nella modalità di cottura «Riscalda vivande». La spia «Start» si accende e sul display a LED viene visualizzato il tempo rimanente.
- Il tempo di cottura predefinito è 25 minuti e può essere regolato da un minimo di 8 minuti a un massimo di 45 minuti. Tenendo premuto il tasto «+/-» sarà possibile diminuire o aumentare il tempo senza che venga emesso alcun bip.
- Al termine della fase di riscaldamento vivande, l'Indicatore acustico emetterà diversi bip, il Multicooker entrerà in modalità «Mantenimento al caldo», l'Indicatore corrispondente si accenderà e sul display verrà visualizzata la lettera «b».

L'impiego ripetuto della funzione «Riscaldamento vivande» in caso di una quantità eccessiva o insufficiente di riso durante la cottura ne comporterà la bruciatura sul fondo della ciotola. Il riscaldamento di riso freddo potrebbe produrre un cattivo odore.

FUNZIONE «OMOGENEIZZATI» («BABYFOOD»)

- Premere il tasto «Menu» per selezionare la funzione «Omogeneizzati». Sul display viene visualizzato il simbolo «←», la spia «Start» inizia a lampeggiare: premere il tasto «Start». Il Multicooker entra nella modalità di cottura «Omogeneizzati». La spia «Start» si accende e sul display a LED viene visualizzato il tempo rimanente.
- Il tempo di cottura predefinito è 10 minuti e può essere regolato da un minimo di 5 minuti a un massimo di 90 minuti. Tenendo premuto il tasto «+/-» sarà possibile diminuire o aumentare il tempo senza che venga emesso alcun bip.
- Al termine della fase di cottura, l'Indicatore acustico emetterà diversi bip, il Multicooker entrerà in modalità «Mantenimento al caldo», l'Indicatore corrispondente si accenderà e sul display verrà visualizzata la lettera «b».
- Consumare l'omogeneizzato entro un'ora dalla sua preparazione.

FUNZIONE «COTTURA IN UMIDO» («STEW»)

- Premere il tasto «Menu» per selezionare la funzione «Cottura in umido». Sul display viene visualizzato il simbolo «→», la spia «Start» inizia a lampeggiare: premere il tasto «Start». Il Multicooker entra nella modalità di cottura «Cottura in umido». La spia «Start» si accende e sul display a LED viene visualizzato il tempo rimanente.
- Il tempo di cottura predefinito è 60 minuti e può essere regolato da un minimo di 20 minuti a un massimo di 9 ore. Tenendo premuto il tasto «+/-» sarà possibile diminuire o aumentare il tempo senza che venga emesso alcun bip.
- Al termine della fase di cottura, l'indicatore acustico emetterà diversi bip, il Multicooker entrerà in modalità «Mantenimento al caldo», l'indicatore corrispondente si accenderà e sul display verrà visualizzata la lettera «b».

FUNZIONE «COTTURA AL VAPORE/ZUPPA» («STEAM/SOUP»)

- Premere il tasto «Menu» per selezionare la funzione «Cottura al vapore/zuppa». Sul display viene visualizzato il simbolo «←», la spia «Start» inizia a lampeggiare: premere il tasto «Start». Il Multicooker entra nella modalità di cottura «Cottura al vapore/zuppa». La spia «Start» si accende e sul display a LED viene visualizzato il tempo rimanente.
- Il tempo di cottura predefinito è 30 minuti e può essere regolato da un minimo di 15 minuti a un massimo di 2 ore. Tenendo premuto il tasto «+/-» sarà possibile diminuire o aumentare il tempo senza che venga emesso alcun bip.
- Al termine della fase di cottura, l'indicatore acustico emetterà diversi bip, il Multicooker entrerà in modalità «Mantenimento al caldo», l'indicatore corrispondente si accenderà e sul display verrà visualizzata la lettera «b».

FUNZIONE «YOGURT» («YOGURT»)

- Premere il tasto «Menu» per selezionare la funzione «Yogurt». Sul display viene visualizzato il simbolo «←», la spia «Start» inizia a lampeggiare: premere il tasto «Start». Il Multicooker entra nella modalità di cottura «Yogurt». La spia «Start» si accende e sul display a LED viene visualizzato il tempo rimanente.
- Il tempo di cottura predefinito è 8 ore e può essere regolato da un minimo di 6 ore a un massimo di 12 ore. Tenendo premuto il tasto «+/-» sarà possibile diminuire o aumentare il tempo senza che venga emesso alcun bip.
- La funzione «Avvio ritardato» non è disponibile per la modalità «Yogurt».
- Al termine della fase di cottura, l'indicatore acustico emetterà diversi bip.
- La funzione «Mantenimento al caldo» non è disponibile per la modalità «Yogurt».
- **Per la preparazione dello yogurt utilizzare in vasetti di vetro pirefilo (da forno).**

SCELTA DEGLI INGREDIENTI PER LA PREPARAZIONE DELLO YOGURT

Latte

Che tipo di latte si deve utilizzare?

Tutte le nostre ricette (salvo diversamente indicato) sono preparate con latte di mucca. È possibile utilizzare latte vegetale come latte di soia, oppure latte di pecora o di capra, ma in tal caso, la consistenza

dello yogurt potrebbe variare a seconda del tipo di latte utilizzato. Il latte crudo, a lunga conservazione (UHT) e tutti gli altri tipi di latte sotto elencati possono essere utilizzati per la preparazione di yogurt con il Multicooker:

- **Latte sterilizzato UHT:** il latte intero UHT permette di realizzare dello yogurt più compatto. Utilizzando latte scremato si otterrà uno yogurt meno compatto. Tuttavia è possibile utilizzare il latte scremato e aggiungere uno o due vasetti di latte in polvere.
- **Latte pastorizzato:** questo latte permette di realizzare uno yogurt più cremoso con una fine pellicola in superficie.
- **Latte crudo (latte del contadino):** deve essere bollito. Si consiglia di lasciarlo bollire per molto tempo. L'utilizzo di questo latte senza bollitura potrebbe essere pericoloso. Lasciarlo raffreddare prima di iniziare la preparazione con il Multicooker. Non si consiglia di effettuare la coltura con yogurt da latte crudo.
- **Latte in polvere:** Utilizzando latte in polvere si otterrà uno yogurt meno compatto. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione del latte in polvere.

Scegliere un tipo di latte, preferibilmente UHT.

Il latte crudo (fresco) o pastorizzato deve essere bollito e deve essere rimossa la pellicola formatasi in superficie.

I fermenti lattici

Per lo yogurt

Vengono prodotti da:

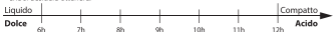
- uno **yogurt al naturale** acquistato in negozio con la data di scadenza più lunga possibile; in questo modo lo yogurt preparato con il Multicooker conterrà più fermenti attivi e sarà più compatto.
- **fermenti lattici secchi surgelati.** Nel secondo caso seguire i tempi di attivazione indicati sulla confezione dei fermenti lattici. I fermenti lattici vivi possono essere acquistati in supermercati, farmacie e in alcuni negozi di prodotti biologici.
- Da uno yogurt **preparato di recente** - al naturale e comunque preparato da poco. Questo processo è noto con il nome di coltura. Dopo cinque processi di coltura, lo yogurt perde i fermenti lattici vivi e potrebbe risultare meno compatto. In questo caso occorrerà utilizzare un nuovo yogurt acquistato al supermercato oppure i fermenti lattici secchi surgelati.

Nel caso di latte bollito, attendere che questo raggiunga la temperatura ambiente prima di aggiungere i fermenti lattici vivi.

La temperatura troppo alta potrebbe distruggere le proprietà dei fermenti lattici vivi.

Tempo di fermentazione

- Lo yogurt richiede dalle 6 alle 12 ore di fermentazione, a seconda degli ingredienti di base e del risultato che si desidera ottenere.



- Al termine del processo di cottura, lo yogurt deve essere conservato in frigorifero per almeno 4 ore e deve essere consumato entro 7 giorni.

FUNZIONE «TORTE/DESSERT» («BAKING/DESSERT»)

- Premere il tasto «Menu» per selezionare la funzione «Torte/dessert». Sul display viene visualizzato il simbolo «-», la spia «Start» inizia a lampeggiare; premere il tasto «Start». Il Multicooker entra nella modalità di cottura «Torte/dessert». La spia «Start» si accende e sul display a LED viene visualizzato il tempo rimanente.
- Il tempo di cottura predefinito è 35 minuti e può essere regolato da un minimo di 20 minuti a un massimo di 4 ore. Tenendo premuto il tasto «+/-» sarà possibile diminuire o aumentare il tempo senza che venga emesso alcun bip.
- La funzione «Avvio ritardato» non è disponibile per la modalità «Torte/dessert».
- Al termine della fase di cottura, l'indicatore acustico emetterà diversi bip, il Multicooker entrerà in modalità «Mantenimento al caldo», l'indicatore corrispondente si accenderà e sul display verrà visualizzata la lettera «b».

FUNZIONE «CROSTA/FRITTURA» («CRUST/FRY»)

- Premere il tasto «Menu» per selezionare la funzione «Crosta/Frittura». Sul display viene visualizzato il simbolo «-», la spia «Start» inizia a lampeggiare; premere il tasto «Start». Il Multicooker entra nella modalità di cottura «Crosta/Frittura». La spia «Start» si accende e sul display a LED viene visualizzato il tempo rimanente.
- Il tempo di cottura predefinito è 15 minuti e può essere regolato da un minimo di 5 minuti a un massimo di 60 minuti.
- Al termine della fase di cottura, l'indicatore acustico emetterà diversi bip, il Multicooker entrerà in modalità «Mantenimento al caldo», l'indicatore corrispondente si accenderà e sul display verrà visualizzata la lettera «b».
- Utilizzare questa funzione sempre con olio e alimenti. Utilizzando solo dell'olio sul display potrebbe apparire il messaggio «E3».

FUNZIONE «MANTENIMENTO IN CALDO» («KEEP WARM»)

- Premere il tasto «Mantenimento al caldo» per attivare questa funzione.
- Al termine del processo di mantenimento al caldo, arrestare manualmente l'apparecchio premendo il tasto «Mantenimento al caldo/Annulla».

Consiglio: per mantenere invariato il sapore del riso non conservarlo per più di 6 ore.

FUNZIONE «AVVIO RITARDATO» («DELAYED START»)

- Per utilizzare questa funzione, selezionare innanzitutto un programma e il tempo di cottura. Premere poi «Avvio ritardato» e impostare l'ora di avvio. Con i tasti «+» o «-» è possibile aggiungere o detrarre un'ora. Il tempo di avvio ritardato predefinito varierà a seconda del tempo di cottura selezionato. L'intervallo va da 1 a 24 ore. Dopo aver impostato l'ora di avvio ritardato desiderata, premere il tasto «START» per inserire la modalità di cottura, la spia al LED di «START» resterà accesa e sul display verrà visualizzato il numero di ore selezionate.

A FINE COTTURA

- Aprire il coperchio – fig.1.
- Indossare dei guanti quando a contatto con la ciotola di cottura e il para-vapore – fig.12.

- Servire le pietanze con il cucchiaino di plastica in dotazione con l'apparecchio e richiudere il coperchio.
- Le vivande che restano nel contenitore verranno mantenute al caldo per le 24 ore successive pronte per essere servite.
- Premere il tasto «Mantenimento al caldo/Annulla» per annullare questa funzione.
- Scollegare l'apparecchio.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- L'elettrodomestico è dotato di una memoria. In caso di mancanza di corrente, il Multicooker memorizzerà lo stato di cottura precedente all'interruzione e continuerà la cottura se l'alimentazione elettrica verrà ripristinata entro 2 secondi. Se l'interruzione di corrente dura per più di 2 secondi, il Multicooker cancellerà la cottura precedente e tornerà in standby.
- Non aprire il coperchio durante la cottura al fine di garantire un risultato ottimale.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Assicurarsi che il Multicooker sia scollegato e completamente raffreddato prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione.
- Si consiglia di pulire l'apparecchio con una spugna dopo ogni utilizzo – fig.13.

Ciotola, cestello vapore (fig. 14)

- Utilizzare dell'acqua calda insaponata e una spugna per lavare la ciotola e il cestello vapore. Non si consiglia l'utilizzo di prodotti in polvere abrasivi o spugne in metallo.
- Qualora ci siano dei residui di alimenti depositati sul fondo, riempire la ciotola di acqua e lasciarla in ammollo prima di lavarla.
- Asciugare bene la ciotola.

Manutenzione della ciotola

Seguire le istruzioni di seguito riportate per la ciotola:

- Per garantire la qualità della ciotola, si consiglia di non tagliare gli alimenti al suo interno.
- Riporre sempre la ciotola all'interno del Multicooker.
- Utilizzare il cucchiaino di plastica fornito in dotazione oppure un cucchiaino di legno ma non di metallo onde evitare di danneggiare la superficie interna della ciotola – fig.15.
- Per evitare qualsiasi tipo di corrosione, non versare aceto all'interno della ciotola.
- Il colore della superficie interna della ciotola potrebbe cambiare dopo il primo utilizzo o un utilizzo prolungato. Questa variazione del colore è dovuta all'azione del vapore e dell'acqua e non ha alcun effetto sul funzionamento del Multicooker, né costituisce un pericolo per la salute. È possibile continuare a utilizzare l'apparecchio in completa sicurezza.

Pulizia della micro-valvola di pressione

- Per pulire la micro-valvola di pressione rimuoverla dal coperchio – fig.16 e aprirla ruotandola in direzione della scritta «open» (apri) – fig.17a e 17b. Dopo averla pulita, asciugarla e unire i due triangoli nelle due parti e ruotarla in direzione della scritta «close» (chiudi), quindi riposizionarla sul coperchio del Multicooker – fig.18a e 18b.

Pulizia e manutenzione delle altre parti dell'apparecchio

- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Pulire la parte esterna del Multicooker – fig.19, il lato interno del coperchio – fig.14 e il cavo di alimentazione con un panno umido e in seguito asciugare. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Non utilizzare acqua per pulire la parte interna del corpo dell'apparecchio onde evitare il danneggiamento dell'elemento riscaldante.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Descrizione del problema	Cause	Risoluzione del problema
Gli indicatori non funzionano e l'apparecchio non riscalda.	Apparecchio non collegato alla corrente.	Send to the authorized service center for repair.
Gli indicatori non funzionano e l'apparecchio riscalda.	Problema di connessione della spia dell'indicatore oppure spia dell'indicatore guasta.	Open and close again the lid.
Fuoriuscita di vapore durante l'utilizzo.	Coperchio chiuso male.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Micro-valvola pressione posizionata in modo incorretto oppure incompleta.	Send to the authorized service center for repair.
	Guarnizione coperchio o micro-valvola danneggiata.	Refer to table for water quantity.
Riso poco cotto o scotto.	Troppa o poca acqua rispetto alla quantità di riso.	Send to authorized service center for repair.
Riso poco cotto o scotto.	Vivande non abbastanza calde.	Send to the authorized service center for repair.
Mantenimento al caldo automatico non funzionante (l'apparecchio resta in modalità cottura e non passa alla modalità di mantenimento al caldo).		
E0	Il sensore sulla parte alta del circuito aperto o sul circuito corto.	
E1	Il sensore sulla parte bassa aperta o sul circuito corto.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E3	Ciotola mancata o vuota.	Put the inner bowl inside the appliance then unplug and re-plug the machine and finally restart the program.

Nota: qualora la ciotola sia deformata non utilizzarla e richiederne una nuova presso un centro assistenza autorizzato.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Καλάθι ατμού
2. Μεζούρα για νερό και ρύζι
3. Αφαιρούμενο κεραμικό μπολ
4. Κούπα μέτρησης
5. Κουτάλι ρυζιού
6. Κουτάλι σούπας
7. Καπάκι
8. Αφαιρούμενο εσωτερικό προστατευτικό ατμού
9. Βαλβίδα εκτόνωσης
10. Κουμπί ανοίγματος καπακιού
11. Λαβή
12. Στήριγμα κουταλιού ρυζιού
13. Πίνακας ελέγχου
 - α. Κουμπί «KEEP WARM/CANCEL» (Διατήρηση θερμότητας/Ακύρωση)
 - β. Κουμπί «CRUST/FRY» (Κρούστα/Τηγάνισμα)
 - γ. Κουμπί «←»
 - δ. Κουμπί «START» (Έναρξη)
 - ε. Κουμπί «MENU» (Μενού)
 - στ. Κουμπί «↔»
 - ζ. Κουμπί «DELAYED START» (Καθυστερημένη έναρξη)
14. Ενδείξεις λειτουργίας
 - α. Λειτουργία «RICE/CEREAL» (Ρύζι/Δημητριακά)
 - β. Λειτουργία «RISOTTO» (Ριζότο)
 - γ. Λειτουργία «REHEAT» (Ζέσταμα)
 - δ. Λειτουργία «BABYFOOD» (Βρεφικές τροφές)
 - ε. Λειτουργία «STEW» (Βραστό)
 - στ. Λειτουργία «STEAM/SOUP» (Ατμός/Σούπα)
 - ζ. Λειτουργία «YOGURT» (Γιασούρτι)
 - η. Λειτουργία «BAKING/DESSERT» (Ζύμες/Γλυκά)
15. Περιβλήμα
16. Θερμαντικό στοιχείο
17. Καλώδιο τροφοδοσίας

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αποσυσκευάστε τη συσκευή

- Βγάλτε τη συσκευή από το κουτί και αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες των εξαρτημάτων και του έντυπου υλικού.
- Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το κουμπί ανοίγματος στο περίβλημα - fig.1.

Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης και ακολουθήστε τις με προσοχή.

Καθαρίστε τη συσκευή

- Αφαιρέστε το κεραμικό μπολ - fig.2, το προστατευτικό ατμού και τη βαλβίδα εκτόνωσης - fig.3a και 3b.
- Καθαρίστε το μπολ, τη βαλβίδα και το προστατευτικό ατμού με σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής και το καπάκι με υγρό πανί.
- Στεγνώστε προσεκτικά.
- Τοποθετήστε ξανά όλα τα στοιχεία στις αρχικές τους θέσεις. Τοποθετήστε το προστατευτικό ατμού στις αντίστοιχες υποδοχές στο πάνω καπάκι της συσκευής. Έπειτα περάστε το προστατευτικό ατμού πίσω από τις 2 ράβδους και πιέστε το προς τα πάνω μέχρι να κλειδώσει. Συνδέστε το αφαιρούμενο καλώδιο στην υποδοχή στη βάση του μάγειρα.
- Τοποθετήστε το στήριγμα κουταλιού στη βάση της συσκευής - fig.4.

Η ΣΥΣΚΕΥΗ

- Αυτός ο πολυμάγειρας διαθέτει 12 πολυλειτουργίες: Rice/Cereal (Ρύζι/Δημητριακά), Risotto (Ριζότο), Reheat (Ζέσταμα), Baby Food (Βρεφικές τροφές), Stew (Βραστό), Steam/Soup (Ατμός/Σούπα), Yogurt (Γιαούρτι), Baking/Dessert (Ζύμες/Γλυκά), Crust/Fry (Κρούστα/Τηγάνισμα), Keep Warm (Διατήρηση θερμότητας), Adjustable Timer (Ρυθμιζόμενος χρονοδιακόπτης) και Delayed Start (Καθυστερημένη έναρξη).
- Μετά τη σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στην πρίζα και στην υποδοχή στη βάση του μάγειρα, η συσκευή θα αναπαράγει ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα «μπιπ» και θα ανάβουν στιγμιαία όλες οι ενδεικτικές λυχνίες του πίνακα ελέγχου. Έπειτα θα εμφανιστεί για λίγο στην οθόνη η ένδειξη «→» και όλες οι λυχνίες θα σβήσουν. Η συσκευή εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής και μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε από το μενού.
- Μετά το τέλος της περιόδου μαγειρέματος, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας για έως και 24 ώρες.
- Δεν συνιστάται η τοποθέτηση της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην αγγίζετε το θερμαντικό στοιχείο όσο η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα ή μετά το μαγείρεμα.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά το μαγείρεμα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Μέτρηση των υλικών - Μέγιστη χωρητικότητα του μπολ

- Η διαβαθμισμένη κλίμακα στο εσωτερικό του μπολ υποδεικνύει τις ποσότητες σε λίτρα και κούπες και χρησιμοποιείται για τη μέτρηση του νερού κατά το μαγείρεμα ρυζιού.
- Η πλαστική κούπα μέτρησης που παρέχεται μαζί με τη συσκευή εξυπηρετεί στη μέτρηση του ρυζιού, όχι του νερού. 1 κούπα ρύζι ζυγίζει περίπου 160 g.
- Μπορείτε να μειώνετε ή να αυξάνετε το νερό ανάλογα με τον τύπο ρυζιού και τις γευστικές σας προτιμήσεις.
- Επειδή η τάση του ρεύματος διαφέρει από περιοχή σε περιοχή, το ποσότητα μικρών ποσοτήτων ρυζιού και νερού είναι φυσιολογικά.
- Η μέγιστη ποσότητα νερού + ρυζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει την υψηλότερη ένδειξη στο εσωτερικό του μπολ.

Μην προσθέτετε ποτέ υλικά ή νερό πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης.

Κατά το μαγείρεμα ρυζιού

- Πριν το μαγείρεμα, μετρήστε το ρύζι με την κούπα μέτρησης και πλύντε το.
- Τοποθετήστε το πλυμένο ρύζι στο μπολ και προσθέστε αντίστοιχη ποσότητα νερού (ένδειξη σε κούπες).
- Μπορείτε να προσαρμόσετε την ποσότητα του νερού ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό

- Η ποσότητα του νερού πρέπει να είναι σωστή και η στάθμη του να μην υπερβαίνει σε καμία περίπτωση τη βάση του καλάθιού ατμού.
- Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος υπερχειλίσσης κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού στο μπολ – fig.5.
- Προσθέστε τα υλικά στο καλάθι.

ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Σκουπίστε προσεκτικά το εξωτερικό του μπολ (ειδικά τη βάση του). Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει υπολείμματα τροφών ή υγρά κάτω από το μπολ και στο θερμαντικό στοιχείο – fig.6.
- Τοποθετήστε το μπολ στη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά – fig.7.
- Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό ατμού έχει συναρμολογηθεί σωστά.
- Κλείστε το καπάκι - θα πρέπει να ακουστεί «κλικ».
- Συνδέστε το ένα άκρο του καλωδίου τροφοδοσίας στην υποδοχή στη βάση της συσκευής και το άλλο άκρο στην πρίζα.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή πριν ολοκληρώσετε όλα τα παραπάνω βήματα.

Μην τοποθετείτε ποτέ το χέρι σας στα ανοίγματα ατμού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος – fig.11.

Αν θέλετε να αλλάξετε την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος λόγω σφάλματος, πιάστε το κουμπί «KEEP WARM/CANCEL» (Διατήρηση Θερμότητας/Ακύρωση) και επιλέξτε ξανά τη λειτουργία που θέλετε. Χρησιμοποιήστε μόνο το εσωτερικό μπολ που παρέχεται μαζί με τη συσκευή.

Μην τοποθετείτε νερό ή άλλα υλικά στη συσκευή χωρίς να είναι τοποθετημένο το μπολ.

ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΡΥΖΙΟΥ

- Ο παρακάτω πίνακας περιλαμβάνει έναν οδηγό για το μαγείρεμα διαφορετικών τύπων ρυζιού. Για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται η χρήση απλού ρυζιού και όχι τύπου «easy cook», επειδή το δεύτερο τείνει να λασπώνει και μπορεί να κολλήσει στον πάτο. Για τους άλλους τύπους ρυζιού, όπως π.χ. καστανό ή άγριο ρύζι, απαιτείται προσαρμογή της ποσότητας νερού. Συμβουλευτείτε τους παρακάτω πίνακες.
 - Για να μαγειρέψετε 1 κύψα λευκό ρύζι (2 μικρές μερίδες ή 1 μεγάλη), προσθέστε 1 κύψα λευκό ρύζι και μιάμιση κύψα νερό. Για ορισμένους τύπους ρυζιού είναι φυσιολογικό το ρύζι να κολλάει λίγο στον πάτο του σκεύους όταν μαγειρεύετε μόνο 1 κύψα. Για να μαγειρέψετε άλλες ποσότητες λευκού ρυζιού, συμβουλευτείτε τον παρακάτω οδηγό μαγειρέματος.
 - Η μέγιστη ποσότητα νερού + ρυζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει την υψηλότερη ένδειξη στο εσωτερικό του μπολ – fig.8.
- Ανάλογα με τον τύπο ρυζιού, είναι πιθανόν να χρειάζεται προσαρμογή της ποσότητας νερού. Συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΛΕΥΚΟΥ ΡΥΖΙΟΥ - 10 κύψες

Κύψες μέτρησης	Βάρος ρυζιού	Στάθμη νερού στο μπολ (+ ρύζι)	Μερίδες
2	300 g	Ένδειξη 2 κύψες	3-4 άτομα
4	600 g	Ένδειξη 4 κύψες	5-6 άτομα
6	900 g	Ένδειξη 6 κύψες	8-10 άτομα
8	1200 g	Ένδειξη 8 κύψες	13-14 άτομα
10	1500 g	Ένδειξη 10 κύψες	16-18 άτομα

- Πλύντε καλά το ρύζι πριν το μαγείρεμα, εκτός από το ρύζι για ριζότο.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΑΛΛΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΡΥΖΙΟΥ

Τύπος ρυζιού	Κούπες μέτρησης ρυζιού	Βάρος ρυζιού	Στάθμη νερού στο μπολ (+ ρύζι)	Μερίδες
Στρογγυλό λευκό ρύζι (ιταλικό ρύζι, συνήθως πιο λασπιωτό)	6	870 g	Ενδειξη 6 κούπες	7-βάτομα
	10	1450 g	Ενδειξη 10 κούπες	10-12άτομα
Καστανό ρύζι ολικής άλεσης	6	887 g	Ενδειξη 6 κούπες	7-βάτομα
	10	1480 g	Ενδειξη 10 κούπες	10-12άτομα
Ρύζι για ριζότο (τύπου αρμπόριο)	6	870 g	Ενδειξη 6 κούπες	7-βάτομα
	10	1450 g	Ενδειξη 10 κούπες	10-12άτομα
Καλλώδες ρύζι	6	736 g	Ενδειξη 5 κούπες	7-βάτομα
	10	1227 g	Ενδειξη 9 κούπες	10-12άτομα
Καστανό ρύζι	6	840 g	Ενδειξη 6 κούπες	7-βάτομα
	10	1400 g	Ενδειξη 10 κούπες	10-12άτομα
Γιαπωνέζικο ρύζι	6	900 g	Ενδειξη 6 κούπες	7-βάτομα
	10	1500 g	Ενδειξη 10 κούπες	10-12άτομα
Αρωματικό ρύζι	6	870 g	Ενδειξη 6 κούπες	7-βάτομα
	10	1450 g	Ενδειξη 10 κούπες	10-12άτομα

Λειτουργία	Ρύθμιση χρόνου			Μέγ. Θερμοκρασία	Θέση καπακιού	
	Προεπιλογή	Εύρος	Ανά		Κλειστό καπάκι	Ανοιχτό καπάκι
Rice/ Cereal (Ρύζι/ Δημητριακά)	Αυτόματα				-	
Risotto (Ριζότο)	Αυτόματα				-	
Reheat (Ζέσταμα)	25 λεπτά	8 λεπτά - 45 λεπτά	1 λεπτό	100°	-	
Babyfood (Βρεφικές τροφές)	10 λεπτά	5 λεπτά - 90 λεπτά	1 λεπτό	100°	-	
Stew (Βραστό)	60 λεπτά	20 λεπτά - 9 ώρες	1 λεπτό, μετά από 90 λεπτά - 1 ώρα	100°	-	
Steam/soup (Ατμός/Σούπα)	30 λεπτά	15 λεπτά - 2 ώρες	1 λεπτό, μετά από 90 λεπτά - 1 ώρα	100°	-	
Yogurt (Γιαούρτι)	8 hours	6 ώρες - 12 ώρες	1 ώρα	42°	-	
Baking/Dessert (Ζύμεις/Γλυκά)	35 λεπτά	20 λεπτά - 4 ώρες	1 λεπτό, μετά από 90 λεπτά - 1 ώρα	135°	-	
Crust/Fry (Κρούστα/ Τηγάνισμα)	15 λεπτά	5 λεπτά - 60 λεπτά	1 ώρα	160°	-	-
Keep Warm (Διατήρηση Θερμότητας)	Έως 24 ώρες			75°	-	

EL

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΡΥΖΙΟΥ

- Μετρήστε το ρύζι και πλύντε το καλά κάτω από τρεχούμενο νερό σε σουρωτήρι για αρκετή ώρα (εκτός από το ρύζι για ριζότο, που δεν θέλει πλύσιμο). Έπειτα προσθέστε το ρύζι στο μπολ μαζί με την αντίστοιχη ποσότητα νερού.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει απλωθεί καλά σε όλη την επιφάνεια του μπολ για να μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
- Προσθέστε αλάτι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
- Αντί για νερό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζωμό. Αν χρησιμοποιείτε ζωμό, υπάρχει κίνδυνος να μαυρίσει λίγο το ρύζι στον πάτο.
- Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος καθώς θα απελευθερωθεί ατμός και θα επηρεαστεί ο χρόνος μαγειρέματος και η γεύση του φαγητού.
- Μόλις το ρύζι είναι έτοιμο και ανάψει η ενδεικτική λυχνία «Keep Warm» (Διατήρηση Θερμότητας), ανακατέψτε το ρύζι και αφήστε το στον πολυμάγειρα για λίγα ακόμη λεπτά, για τέλειο σπυρωτό ρύζι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «RICE/CEREAL» (ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ)

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια εργασίας, μακριά από πιπίλισμα νερού και άλλες πηγές θερμότητας.

- Τοποθετήστε την απαιτούμενη ποσότητα ρυζιού στο μπολ χρησιμοποιώντας την παρεχόμενη κούπα μέτρησης – fig.9. Έπειτα προσθέστε κρύο νερό έως την αντίστοιχη ένδειξη «CUP» (Κούπα) του μπολ – fig.10.
- Κλείστε το καπάκι.

Σημείωση: Προσθέτετε πάντα το ρύζι πρώτο, γιατί διαφορετικά θα καταλήγετε με παραπάνω νερό απ' όσο χρειάζεται.

- Πιέστε το κουμπί «Menu» (Μενού) και επιλέξτε τη λειτουργία «Rice/Cereal» (Ρύζι/Δημητριακά). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «←» και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία «Start» (Έναρξη). Έπειτα πιέστε το κουμπί «Start» (Έναρξη). Ο πολυμάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση μαγειρέματος «Rice/Cereal» (Ρύζι/Δημητριακά), η λυχνία «Start» (Έναρξη) ανάβει σταθερά και στην οθόνη LED εμφανίζεται η ένδειξη «←».
- Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, εκπέμπονται δύο ηχητικά σήματα «μπι μπι» από το βομβητή, η θερμοκρασία του πολυμάγειρα μειώνεται και στην οθόνη εμφανίζεται ένα χρονόμετρο που μετρά αντίστροφα το χρόνο σιγομαγειρέματος: 14 λεπτά.
- Μετά την ολοκλήρωση και του σιγομαγειρέματος, εκπέμπονται αλληπαλληλά ηχητικά σήματα από το βομβητή, ο μάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση διατήρησης θερμότητας, ανάβει η λυχνία «Keep Warm» (Διατήρηση θερμότητας) και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «b».

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «RISOTTO» (ΡΙΖΟΤΟ)

- Πιέστε το κουμπί «Menu» (Μενού) και επιλέξτε τη λειτουργία «Risotto» (Ριζότο). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «←» και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία «Start» (Έναρξη). Έπειτα πιέστε το κουμπί «Start» (Έναρξη). Ο πολυμάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση μαγειρέματος «Risotto» (Ριζότο). Ανάβει η λυχνία «Start» (Έναρξη) και στην οθόνη LED εμφανίζεται η ένδειξη «←».
- Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, εκπέμπονται δύο ηχητικά σήματα «μπι μπι» από το βομβητή, η θερμοκρασία του πολυμάγειρα μειώνεται και στην οθόνη εμφανίζεται ένα χρονόμετρο που μετρά αντίστροφα το χρόνο σιγομαγειρέματος: 10 λεπτά.
- Μετά την ολοκλήρωση και του σιγομαγειρέματος, εκπέμπονται αλληπαλληλά ηχητικά σήματα από το βομβητή, ο μάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση διατήρησης θερμότητας, ανάβει το κουμπί «Keep Warm» (Διατήρηση θερμότητας) και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «b».

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «REHEAT» (ΖΕΣΤΑΜΑ)

- Πιέστε το κουμπί «Menu» (Μενού) και επιλέξτε τη λειτουργία «Reheat» (Ζεστάμα). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «←» και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία «Start» (Έναρξη). Έπειτα πιέστε το κουμπί «Start» (Έναρξη). Ο πολυμάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση μαγειρέματος «Reheat» (Ζεστάμα). Ανάβει η λυχνία «Start» (Έναρξη) και στην οθόνη LED εμφανίζεται ο χρόνος που έχει απομείνει.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 25 λεπτά και μπορεί να ρυθμιστεί από 8 έως 45 λεπτά. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί +/- για αύξηση ή μείωση του χρόνου χωρίς να ακουστεί «μπιπ».
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ζεστάματος, εκπέμπονται αλληπαλληλά ηχητικά σήματα από το βομβητή, ο μάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση διατήρησης θερμότητας, ανάβει το κουμπί «Keep Warm» (Διατήρηση θερμότητας) και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «b».

Επαναλάβετε τη λειτουργία «ζεστάματος» αν η ποσότητα του ρυζιού είναι πολύ μεγάλη ή αν έχει κολλήσει ρύζι στον πάτο του σκεύους κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος λόγω πολύ μικρής ποσότητας.

Είναι πιθανόν κατά το ζεστάμα του κρύου ρυζιού να αναδυθεί μια δυσάρεστη οσμή.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «BABYFOOD» (ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ)

- Πιέστε το κουμπί «Menu» (Μενού) και επιλέξτε τη λειτουργία «Baby Food» (Βρεφικές τροφές). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «→» και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία «Start» (Εναρξη). Έπειτα πιέστε το κουμπί «Start» (Εναρξη). Ο πολυμάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση μαγειρέματος «Baby Food» (βρεφικές τροφές). Ανάβει η λυχνία «Start» (Εναρξη) και στην οθόνη LED εμφανίζεται ο χρόνος που έχει απομείνει.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 10 λεπτά και μπορεί να ρυθμιστεί από 5 έως 90 λεπτά. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί +/- για αύξηση ή μείωση του χρόνου χωρίς να ακουστεί «μπιπ».
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, εκπέμπονται αλληλεπάλληλα ηχητικά σήματα από το βομβητή, ο μάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση διατήρησης θερμότητας, ανάβει το κουμπί «Keep Warm» (Διατήρηση θερμότητας) και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «b».
- Η βρεφική τροφή θα πρέπει να καταναλωθεί μέσα σε 1 ώρα μετά το μαγείρεμα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «STEW» (ΒΡΑΣΤΟ)

- Πιέστε το κουμπί «Menu» (Μενού) και επιλέξτε τη λειτουργία «Stew» (Βραστό). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «→» και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία «Start» (Εναρξη). Έπειτα πιέστε το κουμπί «Start» (Εναρξη). Ο πολυμάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση μαγειρέματος «Stew» (βραστό). Ανάβει η λυχνία «Start» (Εναρξη) και στην οθόνη LED εμφανίζεται ο χρόνος που έχει απομείνει.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 60 λεπτά και μπορεί να ρυθμιστεί από 20 λεπτά έως 9 ώρες. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί +/- για αύξηση ή μείωση του χρόνου χωρίς να ακουστεί «μπιπ».
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, εκπέμπονται αλληλεπάλληλα ηχητικά σήματα από το βομβητή, ο μάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση διατήρησης θερμότητας, ανάβει το κουμπί «Keep Warm» (Διατήρηση θερμότητας) και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «b».

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «STEAM/SOUP» (ΑΤΜΟΣ/ΣΟΥΠΑ)

- Πιέστε το κουμπί «Menu» (Μενού) και επιλέξτε τη λειτουργία «Steam/Soup» (Ατμός/Σούπα). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «→» και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία «Start» (Εναρξη). Έπειτα πιέστε το κουμπί «Start» (Εναρξη). Ο πολυμάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση μαγειρέματος «Steam/Soup» (Ατμός/Σούπα). Ανάβει η λυχνία «Start» (Εναρξη) και στην οθόνη LED εμφανίζεται ο χρόνος που έχει απομείνει.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 30 λεπτά και μπορεί να ρυθμιστεί από 15 λεπτά έως 2 ώρες. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί +/- για αύξηση ή μείωση του χρόνου χωρίς να ακουστεί «μπιπ».
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, ανασπαράγονται αλληλεπάλληλα ηχητικά σήματα από το βομβητή, ο μάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση διατήρησης θερμότητας, ανάβει το κουμπί «Keep Warm» (Διατήρηση θερμότητας) και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «b».

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «YOGURT» (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)

- Πιέστε το κουμπί «Menu» (Μενού) και επιλέξτε τη λειτουργία «Yogurt» (Γιαούρτι). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «→» και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία «Start» (Εναρξη). Έπειτα πιέστε το κουμπί «Start» (Εναρξη). Ο πολυμάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση μαγειρέματος «Yogurt» (Γιαούρτι). Ανάβει η λυχνία «Start» (Εναρξη) και στην οθόνη LED εμφανίζεται ο χρόνος που έχει απομείνει.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 8 ώρες και μπορεί να ρυθμιστεί από 6 έως 12 ώρες. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί +/- για αύξηση ή μείωση του χρόνου χωρίς να ακουστεί «μπιπ».

- Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη στη λειτουργία «Yogurt» (Γιαούρτι).
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, αναπαράγονται αλληπάλληλα ηχητικά σήματα από το βομβητή.
- Ο μάγειρας δεν εισέρχεται σε κατάσταση διατήρησης θερμότητας μετά το μαγείρεμα.
- **Ενδείκνυται για την παρασκευή γιαουρτιού σε γυάλινα πυρίμαχα σκεύη.**

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Γάλα

What milk should you use?

Τι είδους γάλα πρέπει να χρησιμοποιήσω;

Όλες οι συνταγές αναφέρονται σε αγελαδινό γάλα (εκτός αν υπάρχει διαφορετική υπόδειξη). Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε φυτικό γάλα, όπως π.χ. γάλα σόγιας και πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα. Σε αυτήν την περίπτωση η ρευστότητα του γιαουρτιού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το είδος του γάλατος. Η συσκευή είναι κατάλληλη για μη επεξεργασμένο γάλα, γάλα μακράς διάρκειας και όλα τα είδη γάλατος που αναφέρονται παρακάτω:

- **Αποστεριωμένο γάλα μακράς διάρκειας:** Το πλήρες γάλα UHT προσφέρει ηχητότερο γιαούρτι. Το ημιαποβουτυρωμένο γάλα προσφέρει ρευστότερο γιαούρτι. Ωστόσο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ημιαποβουτυρωμένο γάλα και να προσθέσετε ένα-δύο κύπελλα γάλα σε σκόνη.
- **Παστεριωμένο γάλα:** Αυτό το γάλα προσφέρει πιο κρεμώδες γιαούρτι με λίγη πέτσα.
- **Μη επεξεργασμένο γάλα (γάλα αγροκτήματος):** Αυτό το γάλα χρειάζεται βράσιμο. Μάλιστα, συνιστάται να το βράζετε για αρκετή ώρα. Η χρήση αυτού του είδους γάλατος χωρίς να το βράσετε μπορεί να ενέχει κινδύνους. Αφήστε το να κρυώσει πριν την επεξεργασία του στη συσκευή σας. Δεν συνιστάται η χρήση καλλιέργειας γιαουρτιού από μη επεξεργασμένο γάλα.
- **Γάλα σε σκόνη:** Το γάλα σε σκόνη προσφέρει πολύ κρεμώδες γιαούρτι. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του κατασκευαστή.

Επιλέξτε πλήρες γάλα, κατά προτίμηση UHT μακράς διάρκειας.

Το μη επεξεργασμένο (φρέσκο) ή παστεριωμένο γάλα πρέπει να βράζει, να κρυώνει και να αφαιρείται η πέτσα του.

Μαγιά

Για γιαούρτι

Παρασκευάζεται από:

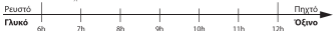
- **Ένα φυσικό γιαούρτι** του εμπορίου με τη μεγαλύτερη δυνατή ημερομηνία λήξης για να περιέχει το γιαούρτι σας πιο ενεργή μαγιά και να πήξει περισσότερο.
- **Ξηρή μαγιά.** Σε αυτήν την περίπτωση τηρείτε το χρόνο ενεργοποίησης που υποδεικνύεται στις οδηγίες της μαγιάς. Μπορείτε να βρείτε μαγιά στα σούπερ μάρκετ, τα φαρμακεία και ορισμένα καταστήματα υγιεινών προϊόντων.
- **Γιαούρτι που παρασκευάσατε πρόσφατα** – θα πρέπει να είναι φυσικό και φρέσκο. Αυτό το είδος μαγιάς ονομάζεται καλλιέργεια. Μετά από πέντε διαδικασίες καλλιέργειας, το χρησιμοποιημένο γιαούρτι χάνει τα ενεργά ένζυμα και είναι πιθανόν η σύσταση του γιαουρτιού να είναι λιγότερο ηχητή. Σε αυτήν την περίπτωση θα πρέπει να ξεκινήσετε από την αρχή, χρησιμοποιώντας γιαούρτι του εμπορίου ή ξηρή μαγιά.

Αν βράσετε το γάλα, περιμένετε να προσαρμοστεί στη θερμοκρασία δωματίου πριν προσθέσετε τη μαγιά.

Η πολύ υψηλή θερμοκρασία μπορεί να καταστρέφει τις ιδιότητες της μαγιάς.

Χρόνος ζύμωσης

• Το γαουρτί χρειάζεται από 6 έως 12 ώρες ζύμωσης, ανάλογα με τα βασικά συστατικά και το αποτέλεσμα που θέλετε να πετύχετε.



• Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας παρασκευής του γαουρτιού, τοποθετήστε το γαουρτί στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες. Το γαουρτί διατηρείται στο ψυγείο για έως και 7 ημέρες.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «BAKING/DESSERT» (ΖΥΜΕΣ/ΓΛΥΚΑ)

- Πιέστε το κουμπί «Menu» (Μενού) και επιλέξτε τη λειτουργία «Baking/Dessert» (Ζύμες/Γλυκά). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «↔» και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία «Start» (Έναρξη). Έπειτα πιέστε το κουμπί «Start» (Έναρξη). Ο πολυμάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση μαγειρέματος «Baking/Dessert» (Ζύμες/Γλυκά). Ανάβει η λυχνία «Start» (Έναρξη) και στην οθόνη LED εμφανίζεται ο χρόνος που έχει απομείνει.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 35 λεπτά και μπορεί να ρυθμιστεί από 20 λεπτά έως 4 ώρες. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί «+/-» για αύξηση ή μείωση του χρόνου χωρίς να ακουστεί «μπιπ».
- Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη στη λειτουργία «Baking/Dessert» (Ζύμες/Γλυκά).
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, αναπαράγονται αλληπάλληλα ηχητικά σήματα από το βομβητή, ο μάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση διατήρησης θερμότητας, ανάβει το κουμπί «Keep Warm» (Διατήρηση θερμότητας) και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «F».

EL

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «CRUST/FRY» (ΚΡΟΥΣΤΑ/ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)

- Πιέστε το κουμπί «Menu» (Μενού) και επιλέξτε τη λειτουργία «Crust/Fry» (Κρούστα/Τηγάνισμα). Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «↔» και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία «Start» (Έναρξη). Έπειτα πιέστε το κουμπί «Start» (Έναρξη). Ο πολυμάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση μαγειρέματος «Crust/Fry» (Κρούστα/Τηγάνισμα). Ανάβει η λυχνία «Start» (Έναρξη) και στην οθόνη LED εμφανίζεται ο χρόνος που έχει απομείνει.
- Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 15 λεπτά και μπορεί να ρυθμιστεί από 5 έως 60 λεπτά.
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, αναπαράγονται αλληπάλληλα ηχητικά σήματα από το βομβητή, ο μάγειρας εισέρχεται σε κατάσταση διατήρησης θερμότητας, ανάβει το κουμπί «Keep Warm» (Διατήρηση θερμότητας) και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «F».
- Χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία μόνο εφόσον έχετε προσθέσει και λάδι και τρόφιμα στη συσκευή. Όταν έχει προστεθεί μόνο λάδι, μπορεί να εμφανιστεί στην οθόνη το μήνυμα «E3».

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «KEEP WARM» (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ)

- Πιέστε το κουμπί «Keep Warm» (Διατήρηση θερμότητας) και η συσκευή θα εισέλθει σε κατάσταση «Keep Warm» (Διατήρηση θερμότητας).
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας διατήρησης θερμότητας, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής μη αυτόματα, πιέζοντας το κουμπί «Keep Warm/Cancel» (Διατήρηση θερμότητας/Ακύρωση).

Συμβουλή: Για να διατηρεί το ρυζί τη φρεσκάδα του, περιορίστε το χρόνο αναμονής σε 6 ώρες.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «DELAYED START» (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ)

- Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης, επιλέξτε αρχικά ένα πρόγραμμα μαγειρέματος και το χρόνο μαγειρέματος. Έπειτα πιέστε το κουμπί «Delayed Start» (Καθυστερημένη έναρξη) και ορίστε την ώρα καθυστερημένης έναρξης. Από το κουμπί «+» και «-» μπορείτε να αυξάνετε και να μειώνετε την ώρα ανά διαστήματα μιας ώρας. Η προεπιλεγμένη ώρα καθυστερημένης έναρξης αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος. Κυμαίνεται από 1 έως 24 ώρες. Αφού ορίσετε την καθυστερημένη ώρα έναρξης, πιέστε το κουμπί «START» (Έναρξη) για μετάβαση στην κατάσταση μαγειρέματος. Η λυχνία «START» (Έναρξη) θα ανάψει σταθερά και στην οθόνη LED θα εμφανιστούν οι ώρες που έχετε επιλέξει.

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Ανοίξτε το καπάκι – fig.1.
- Μην ακουμπάτε το μπολ μαγειρέματος και το δίσκο ατμού χωρίς γάντια – fig.12.
- Σερβίρετε το φαγητό με το παρεχόμενο πλαστικό κουτάλι και κλείστε ξανά το καπάκι.
- Το φαγητό διατηρείται ζεστό στο μπολ και έτοιμο για σερβίρισμα για 24 ώρες.
- Πιέστε το κουμπί «Keep Warm/Cancel» (Διατήρηση θερμότητας/Ακύρωση) για να διακόψετε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Η συσκευή διαθέτει λειτουργία μνήμης. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο πολυμάγειρας αποθηκεύει την κατάσταση μαγειρέματος στην οποία βρίσκονταν ακριβώς πριν από τη διακοπή και συνεχίζει τη διαδικασία μαγειρέματος από το ίδιο σημείο, αν το ρεύμα αποκατασταθεί μέσα σε 2 δευτερόλεπτα. Αν η διακοπή ρεύματος διαρκέσει για πάνω από 2 δευτερόλεπτα, ο πολυμάγειρας ακυρώνει την τελευταία διαδικασία μαγειρέματος και εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
- Για εξασφαλισμένο αποτέλεσμα, μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι ο πολυμάγειρας έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα και έχει κρυώσει καλά πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.
- Συμβάται έντονα να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση με σφουγγάρι – fig.13.

Μπολ, καλάθι ατμού (fig.14)

- Καθαρίστε το μπολ και το καλάθι ατμού με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη και μεταλλικά σφουγγάρια.
- Αν έχουν κολλήσει τροφές στον πάτο του μπολ, μούλιάστε το λίγο σε νερό πριν το πλύνετε.
- Στεγνώστε προσεκτικά το μπολ.

Φροντίδα του μπολ

Ακολουθήστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες σχετικά με το μπολ:

- Μην κόβετε τρόφιμα μέσα στο μπολ για να διατηρήσετε την ποιότητά του.
- Τοποθετείτε πάντα το μπολ μέσα στον πολυμάγειρα.
- Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο πλαστικό κουτάλι ή άλλο ξύλινο, όχι μεταλλικό, κουτάλι για την αποφυγή ζημιών στην επιφάνεια του μπολ – fig.15.
- Για την αποφυγή του κινδύνου διάβρωσης, μην ρίχνετε ζύδι στο μπολ.
- Το χρώμα της επιφάνειας του μπολ μπορεί να αλλάξει μετά την πρώτη χρήση ή μετά από αλληπάλληλες χρήσεις. Αυτή η αλλαγή οφείλεται στη δράση του ατμού και του νερού και δεν επηρεάζει τη λειτουργία του πολυμάγειρα, ούτε είναι επικίνδυνη για την υγεία σας. Το μπολ είναι απολύτως ασφαλές και μπορείτε να συνεχίσετε να το χρησιμοποιείτε.

EL

Καθαρισμός της βαλβίδας εκτόνωσης

- Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα εκτόνωσης, αφαιρέστε την από το καπάκι – fig.16 και ανοίξτε την, περιστρέφοντάς την προς την κατεύθυνση «open» (άνοιγμα) – fig.17a και 17b. Μετά τον καθαρισμό, ακουσίστε την καλά, ευθυγραμμίστε τα τμήματα στα δύο μέρη και περιστρέψτε την προς την κατεύθυνση «close» (κλείσιμο). Επειτα τοποθετήστε την ξανά στο καπάκι του πολυμάγειρα – fig.18a και 18b.

Καθαρισμός και φροντίδα των υπόλοιπων μερών της συσκευής

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
- Καθαρίστε το εξωτερικό του πολυμάγειρα – fig.19, το εσωτερικό του καπακιού – fig.14 και το καλώδιο με υγρό πανί και ακουσίστε τα καλά. Μην χρησιμοποιείτε σπλινθωτικά προϊόντα.
- Μην καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής με νερό, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στον ακαθιτήρα θερμότητας.

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Περιγραφή δυσλειτουργίας	Αιτίες	Λύσεις
Η λυχνία δεν ανάβει και η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.	Παραδώστε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Η λυχνία δεν ανάβει και η συσκευή θερμαίνεται.	Πρόβλημα με τη σύνδεση της ενδεικτικής λυχνίας ή η ενδεικτική λυχνία είναι ελαττωματική.	Ανοίξτε και κλείστε ξανά το καπάκι.
Διαρροή ατμού κατά τη διάρκεια της χρήσης.	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.	Σταματήστε τη διαδικασία μαγειρέματος (αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα) και βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα έχει συναρμολογηθεί (τα 2 μέρη έχουν κλειδώσει μαζί) και τοποθετηθεί σωστά.
	Η βαλβίδα εκτόνωσης δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Παραδώστε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
	Το παρέμβυσμα του καπακιού ή της βαλβίδας εκτόνωσης είναι ελαττωματικό.	Ανατρέξτε στον πίνακα για τις ποσότητες νερού.
Μισοβρασμένο ή παραβρασμένο ρύζι.	Πολύ μεγάλη ή πολύ μικρή ποσότητα νερού σε σχέση με το ρύζι.	Παραδώστε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Μισοβρασμένο ή παραβρασμένο ρύζι.	Ανεπαρκής χρόνος σιγομαγειρέματος.	Παραδώστε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Αποτυχία αυτόματης διατήρησης θερμότητας (η συσκευή παραμένει σε κατάσταση μαγειρέματος ή δεν θερμαίνεται).		
E0	Ασθητήρας στο πάνω ανοιχτό κύκλωμα ή βραχυκύκλωμα.	
E1	Ασθητήρας στο κάτω ανοιχτό κύκλωμα ή βραχυκύκλωμα.	Διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και επανεκκινήστε το πρόγραμμα. Αν το πρόβλημα παραμένει, παραδώστε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
E3	Το μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή είναι κενό.	Τοποθετήστε το εσωτερικό μπολ μέσα στη συσκευή, αποσυνδέστε και συνδέστε ξανά τη συσκευή και τέλος επανεκκινήστε το πρόγραμμα.

Σημείωση: αν το εσωτερικό μπολ έχει παραμορφωθεί, διακόψτε τη χρήση του και προμηθευτείτε ανταλλακτικό από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

وصف الأعطال	الأسباب	الحلول
المؤثرات الضوئية مُضادة، ولا يوجد تسخين	المنتج غير موصول بالتيار الكهربائي	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد للإصلاح.
المؤثرات الضوئية غير مُضادة، و يوجد تسخين	مشكلة في التوصيل لمصباح المؤشر الضوئي، أو مصباح المؤشر الضوئي تالف	فتح وإغلاق الغطاء ثانية.
تسريب في البخار أثناء الإستعمال	الغطاء مُغلق بشكل سيء	أوقف الطهي (الفصل المنتج عن التيار الكهربائي) تحقق من اكتمال الصمام (الجزآن مقلان معاً) وتحقق من وضعية الصمام .
	صمام الضغط ميكرو ليس في موضعه الصحيح أو أنه غير مُكتمل	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد للإصلاح.
	حلقة منع التسرب للغطاء أو لصمام الضغط ميكرو، تالفة	راجع جدول كميات الماء.
الأرز نصف مطبوخ أو تخطى وقت الطهي	الكثير من الماء أو لا ماء بالمقارنة مع كمية الأرز	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد للإصلاح.
الأرز نصف مطبوخ أو تخطى وقت الطهي	غير مكتمل الطهي	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد للإصلاح.
	فشل في وظيفة الإبقاء على الطعام ساخناً (يبقى المنتج في وضعية الطهي، أو لا تسخين).	
E0	جهاز الإستشعار على قمة الدائرة المفتوحة أو ماس كهربائي.	أوقف الجهاز. وأعد تشغيل البرنامج. إذا تكررت المشكلة، يرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد للإصلاح.
E1	جهاز استشعار على اسفل الدائرة المفتوحة أو ماس كهربائي.	
E3	الوعاء غير موجود أو الوعاء فارغ.	ضع الوعاء الداخلي داخل المنتج، ثم افصل التيار عن المنتج ثم أوصله ثانية وأخيراً إعادة تشغيل البرنامج.

ملاحظة: إذا تم تشوّه الوعاء الداخلي، فلا تستخدمه بعد الآن، واحصل على بديل من مركز خدمة معتمد للإصلاح.

- يُرجى التأكد أن الطباخ غير موصول بالتيار الكهربائي وبارد تماماً قبل أي عملية تنظيف أو صيانة.
- ننصح بشدة أن يُنظف المنتج بعد كل استعمال بالإسفنجة - شكل 13.

الوعاء، سلّة البخار (شكل 14)

- يُستعمل الماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف لتنظيف لتنظيف الوعاء، وسلّة البخار. لا ننصح ابداً باستعمال مساحيق التنظيف الكاشطة و الإسفنجات المعدنية.
- إذا التصق الطعام بقعر الوعاء، يمكن أن يُنقع الوعاء بالماء لفترة قبل تنظيفه.

• يُجفف الوعاء بعناية.

العناية بالوعاء

للمحافظة على الوعاء، يُرجى اتباع التعليمات الواردة أدناه :

- للحرص على صيانة جودة الوعاء، ننصح بعدم تقطيع الطعام بداخله.
- احرص أن تُعيد الوعاء الى الطباخ دائماً.
- استعمل الملاعق البلاستيكية أو الخشبية، وليس الأنواع المعدنية لكي تتجنب إلحاق سطح الوعاء - شكل 15.
- لكي تتجنب خطر التآكل، لا تسكب الخل في الوعاء.
- قد يتغير لون سطح الوعاء بعد الإستعمال للمرة الأولى أو بعد وقت طويل. يحصل هذا التغيير بسبب تأثير البخار والماء، ولا يؤثر هذا التغيير على استعمال الطباخ، ولا يُشكل أي خطر على الصحة. إنه آمن جداً ويمكن الإستمرار باستعماله.

تنظيف صمام الضغط ميكرو

- عند تنظيف صمام الضغط ميكرو، يُرجى نزعها من الغطاء - شكل 16، وافتحه بواسطة تدويره باتجاه «open» - شكل 17a و 17b. بعد تنظيفه، يُرجى تجفيفه وجعل المثليين علي الجزئين متقابلان، ثم ادعه باتجاه «close»، ثم أعدّه ثانية الى مكانه في غطاء الطباخ - شكل 18a و 18b.

تنظيف وصيانة الأجزاء الأخرى من المنتج.

• افصل المنتج عن التيار الكهربائي.

- يُنظف الجانب الخارجي للمنتج - شكل 19، الجانب الداخلي للغطاء - شكل 14، والسلك الكهربائي بواسطة قطعة قماش رطبة، ثم يُجفف بعناية. لا تستعمل المواد الحارقة أو الكاشطة.
- لا تستعمل الماء لتنظيف الجزء الداخلي من جسم المنتج، لأن ذلك قد يُتلف جهاز الإستشعار بالحرارة.

وظيفة «CRUST/FRY» (مقرمش/قلي)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «Crust/Fry» (مقرمش/قلي). تعرض الشاشة هذا الرمز «-».
- يومض المؤشر الضوئي «Start» ، ثم اضغط على مفتاح «Start». فيدخل الطبخ في وضعية طهي «Crust/Fry» (مقرمش/قلي)، يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الافتراضي للطهي هو ١٥ دقيقة قابلة للضبط من ٥ دقائق لغاية ٦٠ دقيقة.
- في نهاية عملية الطهي سوف يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطبخ بعد ذلك إلى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».
- استخدم دوماً هذه الوظيفة مع الزيت والمواد الغذائية. مع الزيت فقط، قد تظهر رسالة «E3» على الشاشة.

وظيفة «KEEP WARM» (الحفاظ على الطعام ساخناً)

- اضغط على مفتاح «Keep Warm» ، فيدخل الطبخ في وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً).
- في نهاية عملية (الحفاظ على الطعام ساخناً)، يُرجى إيقاف الجهاز يدوياً بالضغط على مفتاح «Keep Warm/Cancel» (الحفاظ على الطعام ساخناً/إلغاء).
- توصية: من أجل الحفاظ على الأرز طازج المذاق، يرجى أن يحدد الوقت في غضون ٦ ساعات.

وظيفة «DELAYED START» (البداية المؤجلة)

- لاستخدام وظيفة (البداية المؤجلة)، اختر برنامج الطهي ومدة الوقت أولاً، ثم، اضغط على مفتاح تشغيل مؤجل.
- اختر وقت البداية المؤجلة. كل مرة تضغط فيها على «+» أو «-» يمكن أن تزيد أو تنقص ساعة واحدة. التأجيل الافتراضي سيتغير تبعاً لوقت الطهي المحدد. المدى من 1 حتى 24 ساعة. إذا كنت قد اخترت تأخير وقت البدء، اضغط على مفتاح «START» للدخول في وضعية الطهي، وسيبقى مؤشر «START» مُضاء وتعرض شاشة LED عدد الساعات التي اخترتها.

AR

حول الإنهاء من الطهي

1. افتح الغطاء - شكل 1.
2. يجب استخدام القفازات عند التعامل مع وعاء الطبخ وبخار الصينية - شكل 12.
3. قَدِّم الطعام باستخدام المعلقة البلاستيكية المرفقة وأعد إغلاق الغطاء.
4. الطعام المتبقي في الحاويات سيبقى ساخناً لأي وجبة أخرى خلال الـ 24 ساعة القادمة.
5. اضغط على زر «Keep Warm/Cancel» (الحفاظ على الطعام ساخناً/إلغاء) لإنهاء حالة إبقاء الطعام ساخناً.
6. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

معلومات متنوعة

- زُوِّد هذا الجهاز بوظيفة الذاكرة. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، فإن الطبخ multicooker سيتذكر وضعية الطهي قبل الإنقطاع، وسوف يُتابع عملية الطهي عندما يُعاد التيار الكهربائي إلى العمل خلال ثابنتين (٢). إذا استمر انقطاع التيار الكهربائي لأكثر من ثابنتين (٢)، فإن الطبخ multicooker سيُلغِي عملية الطهي السابقة ويعود إلى وضعية الاستعداد.
- يرجى عدم فتح الغطاء أثناء الطهي لضمان كفاءة الطهي.

- الحليب المبستر: هذا الحليب يعطي اللبن زيادة بالدم مع أكثر قليلا من القشدة على القمة.
 - الحليب الخام (حليب المزارع)، يجب أن يُغلى هذا النوع من الحليب. ونوصي أيضا أن ندعه يغلي لفترة طويلة. سيكون من الخطورة مِمَّا كان أن يُستعمل هذا الحليب من دون أن يُغلى. يجب ثم يجب تركه ليبرد قبل استعماله في الجهاز الخاصة بك. لا ننصح باستعمال الزبادي المُحضَّر من حليب المزارع الخام.
 - الحليب المُجفف: إن استعمال الحليب المجفف يؤدي إلى لبين دسم جدا. اتبع الإرشادات على علبه الشركة المصنعة. يُفضَّل اختيار الحليب كامل الدسم المُعقم الذي يمكن استعماله لفترة طويلة.
- يجب أن يُغلى الحليب الخام (الطازج) ثم يبرد ويجب بالتالي إزالة القشدة.

الخميرة

الزبادي

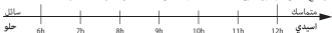
تم إعداد ذلك إما من:

- عند التبخع. اشتر الزبادي الطبيعي مع أطول تاريخ انتهاء ممكن؛ وبالتالي سوف يحتوي هذا اللبن على خميرة أكثر نشاطا مما يجعل الزبادي أكثر تماسكا.
- من الخميرة المثلجة المجففة. في هذه الحالة، اتبع الوقت المحدد حسب تعليمات الشركة المُصنعة. يمكنك العثور على هذه الخميرة في محلات السوبر ماركت والصيدليات والمخازن مُخصصة للمنتجات الصحية.
- من احد تحضيرات الزبادي المُسبقة - يجب أن يكون فيها الزبادي طبيعي و مُحضَّر مؤخراً. يُسمى هذا زراعة. بعد 5 مرات من هذه الزراعة، يفقد الزبادي الكثير من قدرة التخمر، وذلك يؤثر على تماسكه واتساقه. ويُصبح لزاماً البداية مرة أخرى من الزبادي المُشترى من المحلات التجارية أو استعمال الخميرة المثلجة المجففة.

إذا كان لديك طيبياً مغلياً، انتظر حتى تصل حرارته لنفس حرارة الغرفة قبل إضافة الخميرة. الحرارة المرتفعة جداً، تؤدي لتدمير خصائص التخمر لديك.

وقت التخمر

- يحتاج تخمير اللبن إلى ما بين 6 و 12 ساعة من التخمر، اعتمادا على المكونات الأساسية.



- بمجرد الانتهاء من عملية تخمير الزبادي، يجب وضع اللبن في التلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل، ويمكن أن تبقى كحد أقصى 7 أيام في التلاجة.

وظيفة «BAKING/DESSERT» (خَبز/حلويات)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «BAKING/DESSERT» (خَبز/حلويات). تعرض الشاشة هذا الرمز «-» ، يوضع المؤشر الضوئي «Start» . ثم اضغط على مفتاح «Start». فيدخل الطباخ في وضعية طهي «Baking/Dessert» (خَبز/حلويات). يُضاء المؤشر الضوئي «Start». ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الافتراضي للطهي هو ٣٥ دقيقة قابلة للضبط من ٣٠ دقيقة لغاية ٤ ساعات. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- وظيفة البداية المؤجلة ليست متوفرة في وظيفة «Baking/Dessert» (خَبز/حلويات)
- في نهاية عملية الطهي سوف برن الجرس عدة مرات، ويتحول الطباخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».

وظيفة «STEW» (البيخنة)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «STEW» (البيخنة). تعرض الشاشة هذا الرمز «--»، يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطبخ في وضعية طهي «STEW» (البيخنة). يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الإفتراضي للطهي هو 6٠ دقيقة قابلة للضبط من الحد الأدنى ٢٠ دقيقة لغاية الحد الأقصى ٩ ساعات. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يُتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- في نهاية عملية الطهي سوف يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطبخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».

وظيفة «STEAM/SOUP» (بخار/شورية)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «STEAM/SOUP» (بخار/شورية). تعرض الشاشة هذا الرمز «--»، يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطبخ في وضعية طهي «STEAM/SOUP» (بخار/شورية)، يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الإفتراضي للطهي هو ٣٠ دقيقة قابلة للضبط من الحد الأدنى ١٥ دقيقة لغاية الحد الأقصى ٢ ساعة. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يُتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- في نهاية عملية الطهي سوف يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطبخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».

وظيفة «YOGURT» (لبن زبادي)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «YOGURT» (لبن زبادي). تعرض الشاشة هذا الرمز «--»، يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطبخ في وضعية طهي «YOGURT» (لبن زبادي)، يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الإفتراضي للطهي هو ٨ ساعات قابلة للضبط من الحد الأدنى ٦ ساعات لغاية الحد الأقصى ١٢ ساعة. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يُتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- وظيفة البداية المُجلة ليست متوفرة في وظيفة «Yogurt» (لبن زبادي)
- في نهاية عملية الطهي سوف يرن الجرس عدة مرات.
- وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً غير متوفرة في نهاية الطهي.
- يُستعمل وعاء زجاجي خاص بالأفران عند تحضير اللبن الزبادي.

الخيارات من المكونات للبن الزبادي

حليب

أي نوع من الحليب تستعمل ؟

- جميع وصفاتنا (ما لم ينص على خلاف ذلك) مُحضرة لإستعمال حليب البقر. يمكنك استخدام الحليب النباتي مثل حليب الصويا على سبيل المثال، وكذلك حليب الأغنام أو الماعز ولكن، في هذه الحالة، يختلف تماسك اللبن الزبادي حسب الحليب المستعمل. الحليب الخام أو الحليب الذي يمكن استعماله لفترة طويلة، بالإضافة الى جميع أنواع الحليب المذكورة أدناه هي مناسبة للجهاز الخاص بك:
- الحليب المعقم الذي يمكن استعماله لفترة طويلة: الحليب كامل الدسم (UHT). في حال استخدام الحليب نصف الدسم سيؤدي إلى زبادي أقل تماسكاً. ومع ذلك، يمكنك استخدام الحليب نصف الدسم وإضافة كوب واحد أو اثنين من أكواب الحليب المجفف.

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «Rice/Cereal» (أرز/حبوب). تعرض الشاشة هذا الرمز «-».
- يومض المؤشر الضوئي «Start» ، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطبخ في وضعية طهي «Rice/Cereal» (أرز/حبوب). يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، وتعرض الشاشة هذا الرمز «-».
- في نهاية الطهي، سوف يرن الجرس مرتين «بيب بيب»، ويبدأ الطبخ بالتحول الى وضعية الطهي البطيء، وتبدأ الشاشة بالعد التنازلي : ١٤ دقيقة.
- بعد الطهي البطيء، يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطبخ بعد ذلك الى وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً ويُضاء المؤشر الضوئي «Keep Warm» ويُعرض على الشاشة الرمز «b».

وظيفة «RISOTTO» (ريزوتو)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «Risotto» (ريزوتو). تعرض الشاشة هذا الرمز «-».
- يومض المؤشر الضوئي «Start» ، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطبخ في وضعية طهي «Risotto» (ريزوتو). يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة هذا الرمز «-».
- في نهاية الطهي، سوف يرن الجرس مرتين «بيب بيب»، ويبدأ الطبخ بالتحول الى وضعية الطهي البطيء، وتبدأ الشاشة بالعد التنازلي : ١٠ دقائق.
- بعد الطهي البطيء، يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطبخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء للمؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».

وظيفة «REHEAT» (إعادة التسخين)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «REHEAT» (إعادة التسخين). تعرض الشاشة هذا الرمز «-».
 - يومض المؤشر الضوئي «Start» ، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطبخ في وضعية طهي «Reheat» (إعادة التسخين). يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.
 - الوقت الإفتراضي للطهي هو ٢٥ دقيقة قابلة للضبط من ٨ دقائق لغاية ٤٥ دقيقة. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
 - في نهاية عملية إعادة التسخين سوف يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطبخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء للمؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».
- كرد استعمال وضعية «إعادة تسخين» في حالة زيادة كمية الأرز أو غي حال الأرز قليل جدا أثناء الطهي مما يؤدي إلى احتراقه في اسفل الوعاء.**
- إعادة تسخين الأرز الجاف قد يسبب بالتحرق بشعة.**

وظيفة «BABYFOOD» (طعام الأطفال)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «Baby Food» (طعام الأطفال). تعرض الشاشة هذا الرمز «-».
- يومض المؤشر الضوئي «Start» ، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطبخ في وضعية طهي «Baby Food» (طعام الأطفال). يُضاء للمؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الإفتراضي للطهي هو ١٠ دقائق قابلة للضبط من الحد الأدنى ٥ دقائق لغاية الحد الأقصى ٩٠ دقيقة. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- في نهاية عملية الطهي سوف يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطبخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء للمؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».
- عند انتهاء طهي طعام الأطفال، يجب أن يتناول الطفل خلال ساعة من الزمن.

موضع الغطاء	الحد الأقصى من الحرارة	ضبط الوقت			وظيفة
		كل	المدى	الإفتراسي	
مغلق	°	أتوماتيكي			أرز/حبوب
مفتوح	°	أتوماتيكي			ريزوتو
°	°١٠٠	دقيقة واحدة	٨ دقائق - ٤٥ دقيقة	٣٥ دقيقة	إعادة التسخين
°	°١٠٠	دقيقة واحدة	٥ دقائق - ٩٠ دقيقة	١٠ دقائق	طعام الأطفال
°	°١٠٠	دقيقة واحدة، بعد ٩٠ دقيقة - ساعة واحدة	٢٠ دقيقة - ٩ ساعات	٦٠ دقيقة	طهي بطيء
°	°١٠٠	دقيقة واحدة، بعد ٩٠ دقيقة - ساعة واحدة	١٥ دقيقة - ٢ ساعة	٣٠ دقيقة	بخار/شورية
°	°٤٢	ساعة واحدة	٦ ساعات - ٤ ساعات	٨ ساعات	لين زيادي
°	°١٣٥	دقيقة واحدة، بعد ٩٠ دقيقة - ساعة واحدة	٢٠ دقيقة - ٤ ساعات	٣٥ دقيقة	خبز / حلويات
°	°١٦٠	ساعة واحدة	٥ دقائق - ٦٠ دقيقة	١٥ دقيقة	مقرمش/قلي
°	°٧٥	لغاية ٣٤ ساعة			الحفاظ على الطعام ساخناً

بعض التوصيات لأفضل النتائج عند طهي الأرز.

- يُقاس الأرز ويُغسل بشكل تام في منخل تحت الماء الجارية لمدة طويلة (ما عدا أرز ريزوتو، فإنه لا يُغسل). ثم يوضع الأرز في الوعاء مع الكمية المناسبة من الماء.
- يُرجى التأكد بأن الأرز قد توزع بالتساوي حول سطح الوعاء، لكي نحصل على طهي متساو.
- يُضاف الملح حسب مذاقك الشخصي إذا لزم الأمر.
- قد تكون المياه بديلاً عن المرققة، في حال استعمال المرققة، قد تكون هنالك مخاطر أن ينضج الأرز قليلاً في القاع.
- لا تفتح الغطاء أثناء الطهي حتى لا يتسرب البخار إلى الخارج، ذلك سوف يؤثر على وقت الطهي والطعم.
- عندما يجهز الأرز، وعندما يضاء مؤشر «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً)، يُحرك الأرز ثم يُترك الأمر لطباخ multicooker ليضع دقائق إضافية من أجل الحصول على الأرز المثالي ذو الحبوب المنفصلة.

وظيفة «Rice/Cereal» (أرز/حبوب)

- يوضع الجهاز على سطح ثابت، مقاوم للحرارة، بعيداً عن رذاذ الماء وأبنة مصادر حرارية أخرى.
- تُسكب الكمية المطلوبة من الأرز في الوعاء باستعمال كوب القياس المرفق - شكل 9. ثم يُغلى الوعاء بالماء البارد لغاية علامة الكوب «CUP» المطبوعة على الوعاء - شكل 10.
- أغلق الغطاء.
- ملاحظة: يُضاف الأرز أولاً، وإلا فسوف يصبح لديك مزيداً من الماء.

دليل طهي لأنواع أخرى من الأرز

نوع الأرز	كوب لقياس الأرز	وزن الأرز	مستوى الماء من الأسفل (+ الأرز)	تكفي
الأرز الأبيض المستدير (أرز إيطالي - عادة ما يلتصق)	6	مارج ٨٧٠	بإوكأ ٦ قمالع	صاخشأ ٨ - صاخشأ ٧
	10	مارج ١٤٥٠	بإوكأ ١٠ قمالع	صخش ١٢ - صاخشأ ١٠
أرز حبة كاملة أرز أسمر	6	مارج ٨٨٧	بإوكأ ٦ قمالع	صخش ٨ - صاخشأ ٧
	10	مارج ١٤٨٠	بإوكأ ١٠ قمالع	صخش ١٢ - صاخشأ ١٠
أرز ريزوتو (نوع Arborio)	6	مارج ٨٧٠	بإوكأ ٦ قمالع	صاخشأ ٨ - صاخشأ ٧
	10	مارج ١٤٥٠	بإوكأ ١٠ قمالع	صخش ١٢ - صاخشأ ١٠
الأرز الدبق	6	مارج ٧٣٦	بإوكأ ٥ قمالع	صاخشأ ٨ - صاخشأ ٧
	10	مارج ١٢٣٧	بإوكأ ٩ قمالع	صخش ١٢ - صاخشأ ١٠
الأرز الأسمر	6	مارج ٨٤٠	بإوكأ ٦ قمالع	صاخشأ ٨ - صاخشأ ٧
	10	مارج ١٤٠٠	بإوكأ ١٠ قمالع	صخش ١٢ - صاخشأ ١٠
الأرز اليابالي	6	مارج ٩٠٠	بإوكأ ٦ قمالع	صاخشأ ٨ - صاخشأ ٧
	10	مارج ١٥٠٠	بإوكأ ١٠ قمالع	صخش ١٢ - صاخشأ ١٠
الأرز العبق	6	مارج ٨٧٠	بإوكأ ٦ قمالع	صخش ٨ - صاخشأ ٧
	10	مارج ١٤٥٠	بإوكأ ١٠ قمالع	صخش ١٢ - صاخشأ ١٠

- يُسح الوعاء من الخارج بعناية (خصوصاً المقعر). يُرجى التأكد من عدم وجود أية شوائب في السائل تحت السلة وعلى عناصر التسخين - شكل 6
- يوضع الوعاء في المنتج، مع التأكد والحرص أن يوضع في موضعة الصحيح - شكل 7.
- يُرجى التأكد أن درع البخار يأخذ موقعه الصحيح.
- يوضع الغطاء في مكانه مع صوت الإقفال «كليك».
- أوصل المنتج بالمقبس الموجود في القاعدة، ثم أوصل الطرف الآخر من السلك الكهربائي بالتيار الكهربائي.
- لا تُشغل المنتج الى أن تُتم جميع الخطوات المذكورة أعلاه.

لا تضع يدك على مخرج البخار أثناء الطهي، حيث هناك خطر من الإحراق - شكل 11.

إذا رغبت في تغيير قاعة الطهي المظنارة بسبب خطأ ما، اضغط على مفتاح «KEEP WARM/CANCEL» ثم أعد اختيار القائمة التي تريدها.
استعمل فقط الوعاء الداخلي المرفق مع المنتج.
لا تسكب الماء ولا تضع المكونات في المنتج دون وجود الوعاء بداخله.

جدول طهي الأرز

- يبين الجدول أدناه دليل لطهي أنواع مختلفة من الأرز. للحصول على أفضل النتائج، نوصي باستعمال الأرز العادي بدلاً عن أنواع الأرز "السهلة الطهي" التي غالباً ما تلتصق ببعضها بعضاً، أو تلتصق بقعر الوعاء.
- أما أنواع الأرز الأخرى مثل الأرز الأسمر، يحتاج الأمر الى تعديل كمية الماء، انظر الجدول أدناه.
- لطهي مقدار كوب واحد من الأرز (يكفي وجبتين صغيرتين أو وجبة كبيرة واحدة)، يؤخذ مقدار كوب واحد من الأرز الأبيض، ويُضاف اليه مقدار كوب ونصف من الماء. من الطبيعي أن بعض أنواع من الأرز تلتصق بقعر وعاء الطهي أثناء طهي مقدار كوب واحد من الأرز. لطهي كميات أخرى من الأرز الأبيض، يُرجى مراجعة دليل الطهي أدناه.
- كمية الأرز، بالإضافة الى كمية الماء يجب أن لا تزيد عن علامة القياس العليا داخل الوعاء - شكل 8.

بالإعتماد على نوعية الأرز، قد تحتاج كميات الماء للتعديل. انظر الجدول أدناه.

دليل طهي الأرز الأبيض - ١٠ أكواب

أكواب قياس	وزن الأرز	مستوى الماء من الأسفل (+ الأرز)	تكفي
2	٣٠٠ جرام	كوبان	٣ أشخاص - ٤ أشخاص
4	٦٠٠ جرام	٤ أكواب	٦ أشخاص - ٧ أشخاص
6	٩٠٠ جرام	٦ أكواب	١٠ أشخاص - ١١ أشخاص
8	١٢٠٠ جرام	٨ أكواب	١٤ أشخاص - ١٥ أشخاص
10	١٥٠٠ جرام	١٠ أكواب	١٨ أشخاص - ١٩ أشخاص

- رُوِّد هذا الطباخ المتعدد الوظائف بـ ١٢ وظيفة مختلفة: الأرز/الحبوب، ريزوتو، إعادة التسخين، طعام الأطفال، الطهي البطيء، بخار/شورية، لبن زبادي، حَبْر/حلويات، قلي مقرمش/قلي، الحفاظ على الطعام ساخناً، مؤقت قابل للضبط وللبداية المؤجلة.
- عند توصيل السلك الكهربائي في المقبس الكهربائي وبالتالي توصيله الى قاعدة الطباخ، سوف يصدر عن المنتج صوتاً طويلاً «بسي»، سوف تضاء جميع المؤشرات الضوئية على علبه التحكم للحظة خاطفة، ثم يُعرض على الشاشة لاحقاً «---»، ثم تُطفأ جميع المؤشرات الضوئية. ويدخل المنتج في وضعية الإستعداد، يمكنك اختيار الوظيفة التي تريدها.
- عند نهاية مرحلة الطهي، سيتوقف المنتج أوتوماتيكياً عن التشغيل، ويتحول الى الحفاظ على الطعام ساخناً لغاية ٢٤ ساعة.
- لا ننصح باستعمال جلابة الصحون.
- لا تلمس عناصر التسخين عندما يكون الجهاز موصولاً بالتيار الكهربائي، أو بعد عملية الطهي.
- لا تحمل المنتج أثناء الإستعمال أو بعد انتهاء عملية الطهي.

التحضير قبل الطهي

قياس مقادير المكونات - الحد الأقصى للوعاء

- علامات القياس المتدرجة في داخل الوعاء مُعطاة بالليترات و الأكواب، وهي تُستعمل لقياس كمية الماء عند طهي الأرز.
 - كوب القياس البلاستيكي المرفق مع المنتج مُعد لقياس الأرز وليس لقياس الماء. مستوى واحد من قياس الفنجان يزن حوالي ١٦٠ جرام.
 - قديضتر المستعمل أن يزيد أو يُنقص كمية الماء حسب نوعية الأرز وحسب الرغبة الشخصية.
 - كما يختلف الجهد في مختلف المناطق، امتداد بسيط من الأرز والماء هو ظاهرة طبيعية.
 - الكمية القصوى من الماء + الأرز، يجب أن لا يزيد عن أعلى علامة قياس في داخل الوعاء.
- لا تُضاف المكونات أو الماء لتعدي حدود أعلى علامة.**

عند طهي الأرز

- قبل الطهي، تُقاس كمية الأرز بواسطة الكوب ثم تُغسل.
- يوضع الأرز المغسول في الوعاء ويُملأ الوعاء بالماء بما يقابل الكمية (الدرجة بالفنجانين).
- يمكن تعديل كمية الماء حسب مذاقك.

عند الطهي البخار

- يجب أن تكون كمية الماء مناسبة ودائماً أقل من مستوى سلّة البخار.
- في حال تخطي هذا المستوى سوف يؤدي حتماً الى الفيضان أثناء الإستعمال.
- توضع سلّة البخار في الوعاء - شكل 5
- تُضاف المكونات في السلّة

1. سلة البخار
2. قياس متدرج للماء وللأرز
3. وعاء من السيراميك قابل للفصل
4. كوب للقياس
5. ملعقة للأرز
6. ملعقة للشوربة
7. غطاء
8. درع البخار الداخلي القابل للفصل
9. صمام ضغط ميكرو
10. زر فتح الغطاء
11. مقبض
12. حاملعة ملعقة الأرز
13. صندوق التحكم
- a. مفتاح «الحفاظ على الطعام ساخناً/الغاء»
- b. مفتاح «قلي/مقرمش»
- c. مفتاح «»
- d. مفتاح «البدء»
- e. مفتاح «القائمة»
- f. مفتاح «+»
- g. مفتاح «البداية المؤجلة»
14. مؤشرات الوظائف
 - a. وظيفة «أرز/حبوب»
 - b. وظيفة «ريزوتو»
 - c. وظيفة «إعادة التسخين»
 - d. وظيفة «طعام الأطفال»
 - e. وظيفة «الطهي البطيء»
 - f. وظيفة «بخار/شوربة»
 - g. مفتاح «اللين الزبدي»
 - h. وظيفة «الحبّز/الحلويات»
15. الجسم الخارجي
16. عناصر التسخين
17. السلك الكهربائي

قبل الإستعمال للمرة الأولى

انزع التغليف عن المنتج

- اخرج المنتج من التغليف والملحقات من التغليف والنشرات المطبوعة.
- افتح الغطاء بدفع زر الفتح الموجود على جسم المنتج شكل 1.
- **يرجى قراءة الإرشادات بعناية واتباع التعليمات بحذقها.**

تنظيف المنتج

- افصل وعاء السيراميك - شكل2، درع البخار و صمام الضغط - شكل 3a و شكل 3b.
- نظّف الوعاء، الصمام ودرع البخار بالإستجة و سائل التنظيف العادي.
- امسح الجسم الخارجي للمنتج مع الغطاء بقطعة فماش رطبة.
- جفف الجميع بعناية.
- ضع جميع العناصر في أماكنها المحددة، ركب درع البخار في مكانه الصحيح على قمة غطاء الجهاز، ثم ضع درع البخار خلف اللسانين وادفعه الى الأعلى الى أن يثبت. ركب السلك الكهربائي القابل للفصل في المقبس على قاعدة الطباخ.
- ادخل حاملعة الملعقة على قاعدة المنتج - شكل 4.

بماند. از محصولات ساییده استفاده نکنید.

• از آب برای تمیز کردن داخل بدنه دستگاه استفاده نکنید چون این کار می تواند به سنسور حرارت آسیب رساند.

راهنمای عیب یابی فنی

شرح درست کار نکردن	علل	راه حل
هر چراغ خاموش نشانگر و نبودن حرارت	وصل نبودن دستگاه به برق	به مرکز خدمات مجاز برای تعمیر ارسال کنید.
هر لامپ خاموش نشانگر و حرارت	مشکل اتصال چراغ نشانگر یا چراغ نشانگر آسیب دیده است.	درب را دوباره باز کنید و ببندید.
نشت بخار در طول استفاده	درب به بدی بسته می شود.	پخت و پز را متوقف کنید (محصول را از برق بکشید) و بررسی کنید که دریچه کامل است (2 قسمت با هم قفل شده اند) و به خوبی قرار گرفته اند.
	دریچه فشار کم به خوبی قرار نگرفته یا ناقص است.	به مرکز خدمات مجاز برای تعمیر ارسال کنید.
	درب و یا میکرو واشر سوپاپ فشار آسیب دیده است	به جدول برای مقدار آب رجوع کنید.
برنج نیم پخته یا بیش از حد پخته	در مقایسه با مقدار برنج، آب یا بیش از حد است یا به اندازه کافی نیست.	به مرکز خدمات مجاز برای تعمیر ارسال کنید.
برنج نیم پخته یا بیش از حد پخته	به اندازه کافی نجوشیده است	به مرکز خدمات مجاز برای تعمیر ارسال کنید.
	فقدان گرم نگه داشتن خودکار (محصول در حالت پخت و پز، یا بدون حرارت می ماند)	
E0	سنسور در مدار باز بالا یا مدار کوتاه.	
E1	سنسور در مدار باز انتها یا مدار کوتاه.	دستگاه را متوقف کنید و برنامه را مجدد راه اندازی کنید. اگر مشکل تکرار می شود، لطفاً به مرکز خدمات مجاز برای تعمیر ارسال کنید.
E3	کاسه گمشده یا کاسه خالی.	کاسه درونی را در داخل دستگاه قرار دهید سپس دستگاه را از برق بکشید و دوباره به برق وصل کنید و سرانجام برنامه را دوباره راه اندازی کنید.

نکته: اگر کاسه داخلی تغییر شکل داده است، از آن دیگر استفاده نکنید و از مرکز خدمات مجاز یک جایگزین تهیه کنید.

- دستگاه دارای عملکرد حافظه است. در صورت قطع برق، فر همه کاره وضعیت پخت و پز را درست قبل از قطع برق حفظ خواهد کرد، و روند پخت و پز ادامه خواهد یافت در صورتیکه برق ظرف 2 ثانیه از سر گرفته شود. اگر قطع برق بیش از 2 ثانیه طول بکشد، فر همه کاره پخت و پز قبل از لغو خواهد کرد و به وضعیت آماده به کار باز می گردد.
- لطفاً به منظور اطمینان از کارایی پخت و پز، درب را در طول پخت و پز باز نکنید.

تهیز کردن و نگهداری

- برای اینکه مطمئن شوید برق فر همه کاره قطع شده و قبل از تهیز کردن و نگهداری به طور کامل خنک شده است.
- به شدت توصیه می شود که دستگاه را پس از هر بار استفاده با یک اسفنج تهیز کنید - شکل 13.

کاسه، سبب بخار - شکل 14

- برای تهیز کردن کاسه، سبب بخار؛ از آب داغ، صابون مایع و یک اسفنج استفاده کنید. پودر زبر و اسفنج فلزی توصیه نمی شود.
- اگر غذا به ته ظرف بچسبید، شما ممکن است آب در کاسه برای خیس خوردن قبل از شستشو قرار دهید.
- کاسه را با دقت خشک کنید.

مراقبت از کاسه

- برای کاسه، به دقت دستورالعمل های ذیل را دنبال کنید:
- برای اطمینان از نگهداری از کیفیت کاسه، توصیه می شود که مواد غذایی در آن خرد نکنید.
- اطمینان حاصل کنید که کاسه را سر جای خود در فر چند کاره قرار می دهید.
- از فاشق پلاستیکی ارائه شده یا فاشق چوبی و نه یک نوع فلزی برای جلوگیری از آسیب رساندن به سطح کاسه استفاده کنید - شکل 15.
- برای جلوگیری از هرگونه خطر خوردگی، سرکه درون کاسه نریزید.
- رنگ سطح کاسه ممکن است پس از استفاده برای اولین بار یا پس از استفاده طولانی تر تغییر کند. این تغییر رنگ به دلیل تاثیر بخار و آب است و هیچ تاثیری بر استفاده از فر چند کاره نمی گذارد.
- برای سلامتی شما خطرناک نمی باشد. ادامه استفاده از آن کاملاً بی خطر است.

تهیز کردن دریچه فشار کم

- وقتی دریچه فشار کم را تهیز می کنید، لطفاً آن را از درب بردارید - شکل 16 و آن را با چرخاندن در جهت «open» باز کنید - شکل 17b و 17a. پس از تهیز کردن، لطفاً آن را خشک کنید و دو مثلث را با هم در تماس قرار دهید و در جهت «close» بچرخانید، سپس در درب فر چندگانه جایگزین کنید - شکل 18a و 18b.

تهیز کردن و مراقبت از قسمتهای دیگر دستگاه

- قبل از تهیز کردن، سیم برق دستگاه را بکشید.
- خارج فر چند کاره - شکل 19، داخل درب - شکل 14 و سیم برق را با پارچه مرطوب تهیز کنید و دو بار خشک

- در پایان پخت و پز، زنگ اخبار چندین بار زنگ خواهد زد. فر همه کاره با کلید روشن (گرم نگه داشتن) وارد وضعیت (گرم نگه دارید) می شود و صفحه «b» را نمایش می دهد.

عملکرد «CRUST/FRY» (پوسته/سرخ کرده)

- کلید «Menu» را برای انتخاب «Crust/Fry» (پوسته/سرخ کرده) فشار دهید. صفحه نمایش «---» را نشان می دهد. چراغ «Start» چشمک می زند. سپس کلید «Start» را فشار دهید. فر چندگانه وارد وضعیت پخت و پز (پوسته/سرخ کرده) می شود. چراغ «Start» روشن می شود و صفحه نمایش LED زمان باقیمانده را نشان می دهد.
- پیش فرض زمان پخت و پز 15 دقیقه قابل تنظیم از حداقل 5 دقیقه تا 60 دقیقه است.
- در پایان پخت و پز، زنگ اخبار چندین بار زنگ خواهد زد، فر چندکاره با کلید روشن گرم نگه داشتن وارد وضعیت گرم نگه دارید می شود و صفحه «b» را نشان می دهد.
- همیشه از این فرآیند با روغن و مواد غذایی استفاده کنید. فقط با روغن، یک پیغام E3 ممکن است بر روی صفحه نمایش ظاهر شود.

عملکرد گرم نگه داشتن

- کلید گرم نگه داشتن را فشار دهید، دستگاه وارد وضعیت گرم نگه داشتن می شود.
- در پایان روند گرم نگه داشتن، لطفاً با فشار بر کلید گرم نگه داشتن/لغو کردن دستگاه را به طور دستی متوقف کنید.
- **توصیه:** به منظور حفظ طعم تازه برنج، لطفاً زمان نگه داشتن را به 6 ساعت محدود کنید.

عملکرد شروع با تأخیر

- برای استفاده از عملکرد شروع با تأخیر، یک برنامه پخت و پز و زمان پخت و پز برای اولین بار را انتخاب کنید. سپس، کلید شروع با تأخیر را فشار دهید و زمان شروع با تأخیر را انتخاب کنید. هر کلید + یا - می تواند یک ساعت افزایش یا کاهش دهد. زمان پیش فرض تأخیر در زمان شروع بسته به زمان پخت و پز انتخاب شده تغییر خواهد کرد. محدوده از 1 تا 24 ساعت است. وقتی که زمان لازم شروع با تأخیر را انتخاب کردید، کلید «START» را به منظور وارد شدن به وضعیت پخت و پز فشار دهید، نشانگر «START» روشن خواهد ماند و صفحه نمایش LED تعداد ساعاتی که انتخاب کرده اید نشان می دهد.

پس از اتمام پخت و پز

- درب را باز کنید - شکل 1.
- دستکش باید در هنگام دستکاری کاسه پخت و پز و سینی بخار استفاده شود - شکل 12.
- با استفاده از قاشق پلاستیکی ارائه شده با دستگاه شما غذا را سرو کنید و درب را دوباره ببندید.
- مواد غذایی باقیمانده در ظرف برای دومین سرو در 24 ساعت آینده گرم خواهد ماند.
- کلید گرم نگه داشتن/لغو کردن را فشار دهید تا وضعیت گرم نگه داشتن را به پایان برسانید.
- سیم برق دستگاه را بکشید.

- شیر استریل شده با عمر طولانی؛ پیامد شیر خالص UHT ماست سفت است استفاده از شیر نیمه چرب، ماست با سفتی کمتر خواهد بود. هرچند، شما می توانید از شیر نیم چرب استفاده کنید و یک یا دو ظرف شیر خشک اضافه کنید.
 - شیر پاستوریزه: این شیر ماست پر چرب با پوسته کم در روی آن ارائه می دهد.
 - شیر خام (شیرمزرعه): این شیر باید جوشانده شود. همچنین توصیه می شود که اجازه دهید برای مدت طولانی جوشانده شود. این امر می تواند برای استفاده بدون جوشاندن آن خطرناک باشد. سپس شما قبل از استفاده از آن در دستگاه خود، بگذارید تا خنک شود. فرآوری با استفاده از ماست تهیه شده از شیر خام توصیه نمی شود.
 - شیر خشک: استفاده از شیر خشک، ماست پر خامه به وجود می آورد.
- دستورالعمل روی جعبه تولید کننده پیروی کنید.
- شیر خالص، ترجیحا "UHT برای مدت طولانی انتخاب کنید."**
- شیر خام (تازه) یا پاستوریزه باید جوشانده سپس خنک شود و نیاز به از بین بردن پوست دارد.**

تخمیر

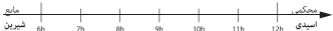
برای ماست

این ماست ساخته شده از:

- ماست طبیعی خریداری شده از بازار با احتمال طولانی ترین تاریخ انقضاء: بنابراین این ماست شما حاوی تخمیر فعال تر برای ماست سفت تر می باشد.
 - از تخمیر به صورت خشک و یخ زده. در این صورت، فعال بودن زمان مشخص شده در دستورالعمل تخمیر را پی گیری کنید. شما می توانید این تخمیرها را در سوپر مارکت، داروخانه و فروشگاه های محصول بهداشتی پیدا کنید.
 - از یکی از ماست های اخیراً درست شده شما - این باید طبیعی و اخیراً درست شده باشد. این عمل فرآوری نامیده می شود. پس از پنج فرآیند فرآوری، ماست استفاده شده تخمیر فعال را از دست می دهد و بنابراین خطر انسجام سخت کمتر وجود دارد. سپس شما نیاز به شروع مجدد با استفاده از ماست خریداری شده از فروشگاه یا تخمیر به صورت خشک یخ زده دارید.
- اگر شما شیر را جوشانده اید، صبر کنید تا شیر به دمای اتاق قبل از افزودن تخمیر برسد.
- حرارت بیش از حد بالا ممکن است خواص تخمیر شما را از بین ببرد.

زمان تخمیر

- ماست شما نیاز به 6 و 12 ساعت تخمیر دارد، بسته به تخمیرهای اولیه و در نتیجه شما نیاز موارد ذیل دارید:



- هنگامی که روند پخت ماست به پایان رسید، ماست نیاز دارد که حداقل 4 اعت در پخچال قرار بگیرد و می توان آن را حداکثر 7 روز در پخچال نگهداری کرد.

عملکرد «BAKING/DESSERT» (پختن/دسر)

- کلید «Menu» را برای انتخاب «Baking/Dessert» (پختن/دسر) فشار دهید. صفحه نمایش «--» را نشان می دهد، چراغ «Start» چشمک می زند، سپس کلید «Start» را فشار دهید. فر همه کاره وارد وضعیت پخت و پز (پختن/دسر) می شود. چراغ «Start» روشن می شود و صفحه نمایش زمان باقیمانده را نشان می دهد.
- زمان پیش فرض 35 دقیقه قابل تنظیم از حداقل 20 دقیقه تا 4 ساعت می باشد. فشار طولانی بر کلید +/- اجازه خواهد داد تا زمان بدون وقفه افزایش یا کاهش یابد.
- عملکرد شروع با تاخیر برای عملکرد (پختن/دسر) در دسترس نیست.

- وضعیت گرم نگه دارید می شود و صفحه نمایش، «b» را نشان می دهد.
- هرگاه غذای کودک پخته شود، باید ظرف 1 ساعت مصرف شود.

عملکرد «STEW» (خورش)

- کلید «Menu» را برای انتخاب عملکرد «Stew» (خورش) فشار دهید. صفحه نمایش «--» را نشان می دهد، چراغ «Start» چشمک می زند، سپس کلید را فشار دهید. فر همه کاره وارد وضعیت پخت و پز «Stew» (خورش) می شود. چراغ «Start» روشن می شود و صفحه نمایش LED زمان باقیمانده را نمایش می دهد. • زمان پیش فرض پخت و پز 60 دقیقه قابل تنظیم از حداقل 20 دقیقه تا 9 ساعت است. فشار طولانی بر کلید +/- اجازه خواهد داد تا زمان بدون وقفه افزایش یا کاهش یابد.
- در پایان پخت و پز، زنگ اخبار چندین بار زنگ خواهد زد، فر همه کاره با کلید روشن «گرم نگه داشتن» وارد وضعیت گرم نگه دارید می شود و صفحه نمایش «b» را نشان می دهد.

عملکرد (بخار/سوپ)

- کلید «Menu» را برای انتخاب عملکرد «Steam/Soup» (بخار/سوپ) فشار دهید. صفحه نمایش «--» را نشان می دهد، چراغ «Start» چشمک می زند، سپس کلید «Start» را فشار دهید. فر همه کاره وارد وضعیت پخت و پز «Steam/Soup» (بخار/سوپ) می شود. چراغ «Start» روشن می شود و صفحه نمایش LED زمان باقیمانده را نمایش می دهد.
- زمان پیش فرض پخت و پز 30 دقیقه قابل تنظیم از حداقل 15 دقیقه تا 2 ساعت است. فشار طولانی بر کلید +/- اجازه خواهد داد تا زمان بدون وقفه افزایش یا کاهش یابد.
- در پایان پخت و پز، زنگ اخبار چندین بار زنگ خواهد زد. فر همه کاره با کلید روشن «گرم نگه داشتن» وارد وضعیت گرم نگه دارید می شود و صفحه نمایش «b» نشان می دهد.

عملکرد «YOGURT» (ماست)

- کلید «Menu» را برای انتخاب عملکرد «Yogurt» (ماست) فشار دهید. صفحه نمایش «--» را نشان می دهد، چراغ «Start» چشمک می زند، سپس کلید «Start» را فشار دهید. فر همه کاره وارد وضعیت پخت و پز «Yogurt» (ماست) می شود چراغ «Start» روشن می شود و صفحه نمایش LED روشن می شود.
- زمان پیش فرض پخت و پز 8 ساعت قابل تنظیم از حداقل 6 ساعت تا 12 ساعت است. فشار طولانی بر کلید +/- اجازه خواهد داد تا زمان بدون وقفه افزایش یا کاهش یابد.
- عملکرد شروع با تأخیر برای عملکرد (ماست) در دسترس نیست.
- در پایان پخت و پز، زنگ اخبار چندین بار زنگ خواهد زد.
- گرم نگه داشتن در پایان پخت و پز وجود ندارد.
- برای درست کردن ماست در ظروف شیشه ای مقاوم در برابر فر استفاده کنید.

انتخاب مواد لازم برای ماست

شیر

شما از چه شیری باید استفاده کنید؟

تمام دستور غذاهای ما (به جز موارد قید شده) با استفاده از شیر گاو تهیه می شود. شما می توانید از شیر گیاهی مثلاً شیر سویا و همچنین شیر گوسفند یا بز استفاده کنید. اما در این صورت، استحکام ماست ممکن است بسته به شیر استفاده شده متفاوت باشد. شیر خام یا شیرهایی با عمر طولانی و شیرهای توصیف شده در ذیل مناسب برای دستگاه شما می باشند.

- کلید «Menu» را برای انتخاب عملکرد برنج/غلات فشار دهید. صفحه علامت - را نشان می دهد، نور «Start» چشمک می زند، سپس کلید «Start» را فشار دهید.
- چند فر وارد وضعیت پخت و پز «Rice/Cereal» (برنج/غلات) می شود. نور چراغ «Start» روشن می شود، صفحه LED علامت «-» را نمایش می دهد.
- در پایان پخت و پز، زنگ اخبار دو بار زده خواهد شد، فر همه کاره شروع به جوشیدن می کند و صفحه نمایش، شمارش معکوس زمان جوشیدن را آغاز می کند: 14 دقیقه.
- پس از جوشیدن، زنگ اخبار چندین بار زنگ می زند، فر همه کاره با کلید روشن «Keep Warm» (گرم نگه داشتن) وارد وضعیت گرم نگه داشتن خواهد شد و صفحه، «b» را نشان خواهد داد.

عملکرد (ریزوتو)

- برای انتخاب عملکرد کلید (Risotto) کلید (Menu) را فشار دهید. صفحه نمایش «-» را نشان می دهد، چراغ «Start» چشمک می زند، سپس کلید «Start» را فشار دهید. چراغ «Start» روشن می شود، و صفحه LED «-» را نمایش می دهد.
- در پایان پخت و پز، زنگ اخبار دو بار زنگ می زند، فر همه کاره شروع به جوشیدن می کند و صفحه نمایش شمارش معکوس زمان جوشیدن را آغاز می کند: 10 دقیقه.
- پس از جوشیدن، زنگ اخبار چندین بار زنگ می زند، فر همه کاره با کلید روشن «Keep Warm» (گرم نگه داشتن) وارد وضعیت گرم نگه داشتن خواهد شد و صفحه، «b» را نشان خواهد داد.

عملکرد «REHEAT» (دوباره گرم کردن)

- کلید «Menu» را برای انتخاب عملکرد (دوباره گرم کردن) فشار دهید، صفحه نمایش «-» را نشان می دهد، چراغ «Start» چشمک می زند، سپس کلید «Start» را فشار دهید. فر همه کاره وارد وضعیت پخت و پز «Reheat» (دوباره گرم کردن) می شود. چراغ «Start» روشن می شود و صفحه نمایش LED زمان باقیمانده را نشان می دهد.
- زمان پیش فرض پخت و پز 25 دقیقه قابل تنظیم از حداقل 8 دقیقه به 45 دقیقه است. فشار طولانی بر کلید +/- اجازه خواهد داد که زمان را بدون وقفه کاهش یا افزایش دهید.
- در پایان روند دوباره گرم کردن، زنگ اخبار چندین بار زنگ می زند، فر همه کاره با کلید روشن «Keep Warm» (گرم نگه دارید) وارد وضعیت گرم نگه دارید می شود و صفحه نمایش «b» را نشان می دهد.
- استفاده از «دوباره گرم کردن» یا در صورت نیاز بودن یا کم بودن برنج در طول پخت و پز موجب سوختن برنج در ته دیگ می شود.
- دوباره گرم کردن برنج سرد ممکن است موجب ایجاد بوی تعفن شود.

FA

عملکرد «BABYFOOD» (غذای کودک)

- کلید «Menu» را برای انتخاب «Baby Food» (غذای کودک) فشار دهید. صفحه نمایش «-» را نشان می دهد، چراغ «Start» چشمک می زند، سپس کلید «Start» را فشار دهید. فر همه کاره وارد وضعیت پخت و پز (غذای بچه) می شود. چراغ «Start» روشن می شود و صفحه نمایش زمان باقیمانده را نشان می دهد.
- زمان پیش فرض پخت و پز 10 دقیقه قابل تنظیم از حداقل 5 دقیقه تا 90 دقیقه است. فشار طولانی بر کلید +/- اجازه خواهد داد تا زمان بدون وقفه افزایش یا کاهش یابد.
- در پایان پخت و پز، زنگ اخبار چندین بار زنگ خواهد زد. فر همه کاره با کلید روشن (گرم نگه داشتن) وارد

موقعیت درب		حداکثر دما	تنظیم زمان			عملکرد
درب باز	درب بسته		هر	محدوده	فقدان	
	۰			اتوماتیک		برنج/غلات
	۰			اتوماتیک		ریساتو
	۰	100 درجه	1 دقیقه	8 دقیقه - 45 دقیقه	25 دقیقه	دوباره گرم کردن
	۰	100 درجه	1 دقیقه	5 دقیقه - 90 دقیقه	10 دقیقه	غذای کودک
	۰	100 درجه	1 دقیقه، پس از 90 دقیقه - 1 ساعت	20 دقیقه - 9 ساعت	60 دقیقه	خورش
	۰	100 درجه	1 دقیقه، پس از 90 دقیقه - 1 ساعت	15 دقیقه - 2 ساعت	30 دقیقه	بخار/سوپ
	۰	42 درجه	1 ساعت	6 ساعت - 12 ساعت	8 ساعت	ماست
	۰	135 درجه	1 دقیقه، پس از 90 دقیقه - 1 ساعت	20 دقیقه - 4 ساعت	35 دقیقه	پخت/دسر
	۰	160 درجه	1 دقیقه	5 ساعت - 60 ساعت	15 دقیقه	پوسته/سرخ شده
	۰	75 درجه	تا 24 ساعت			گرم نگه داشتن

برخی توصیه ها برای بهترین نتایج هنگام پخت برنج

- برنج را اندازه گیری کنید و زیر آب روان در یک الک به طور کامل و برای مدت طولانی بشوئید (به غیر از برنج ریساتو که نباید شسته شود). سپس برنج را در کاسه با مقدار مربوطه آب قرار دهید.
- اطمینان حاصل کنید که برنج به منظور پخت و پز یکدست به خوبی در سطح کاسه توزیع شده است.
- در صورت لزوم نمک به سلیقه شخصی خود اضافه کنید.
- آب ممکن است جابگزین موجودی شود. در صورت استفاده از موجودی، خطر کمی برشته شدن برنج در انتهای ظرف وجود دارد.
- درب را در طول پخت و پز باز نکنید چون بخار خارج خواهد شد و این کار بر زمان پخت و پز و طعم آن تاثیر خواهد گذاشت.
- هنگامی که برنج آماده است، وقتی نور شاخص گرم نگه داشتن روشن است، برنج را هم بزنید و سپس آن را به منظور رسیدن به برنج خوب با دانه های جدا شده برای چند دقیقه بیشتر در فر چند کاره قرار دهید.

عملکرد "برنج/غلات"

- دستگاه را در یک سطح صاف، با ثبات، مقاوم در برابر حرارت و دور از پاشیدن آب و سایر منابع حرارتی قرار دهید.
- مقدار برنج مورد نیاز را با استفاده از فنجان اندازه گیری ارائه شده در کاسه بریزید - شکل 9. سپس تا علامت چاپ شده مربوط به فنجان در کاسه با آب سرد پر کنید - شکل 10.
- درب را ببندید.
- توجه: همیشه ابتدا برنج را اضافه کنید در غیر این صورت شما آب بیش از حد خواهید داشت.

• قبل از پخت و پز، به جز برنج ریساتو، برنج را کاملاً بشوئید.

راهنمای پخت و پز برای انواع دیگر برنج

نوع برنج	فنجان اندازه گیری برنج	وزن برنج	سطح آب در کاسه (+ برنج)	سرو می کند
برنج گرد سفید (برنج ایتالیائی - اغلب برنج چسبنده)	6	870 گرم	علامت 6 فنجان	7 نفر، 8 نفر
	10	1450 گرم	علامت 10 فنجان	10 نفر، 12 نفر
برنج دانه قهوه ای	6	887 گرم	علامت 6 فنجان	7 نفر، 8 نفر
	10	1480 گرم	علامت 10 فنجان	10 نفر، 12 نفر
برنج ریساتو (نوع اربرایو)	6	870 گرم	علامت 6 فنجان	7 نفر، 8 نفر
	10	1450 گرم	علامت 10 فنجان	10 نفر، 12 نفر
برنج چسبنده	6	736 گرم	علامت 5 فنجان	7 نفر، 8 نفر
	10	1227 گرم	علامت 9 فنجان	10 نفر، 12 نفر
برنج قهوه ای	6	840 گرم	علامت 6 فنجان	7 نفر، 8 نفر
	10	1400 گرم	علامت 10 فنجان	10 نفر، 12 نفر
برنج ژاپنی	6	900 گرم	علامت 6 فنجان	7 نفر، 8 نفر
	10	1500 گرم	علامت 10 فنجان	10 نفر، 12 نفر
برنج معطر	6	870 گرم	علامت 6 فنجان	7 نفر، 8 نفر
	10	1450 گرم	علامت 10 فنجان	10 نفر، 12 نفر

- خارج کاسه (به خصوص انتها) را با دقت پاک کنید. مطمئن شوید که هیچ پس مانده خارجی یا مایع در زیر کاسه و در المنت حرارتی وجود ندارد - شکل 6.
- کاسه را در دستگاه قرار دهید. مطمئن شوید که به درستی قرار گرفته باشد - شکل 7.
- اطمینان حاصل کنید که محافظ بخار به درستی در محل قرار گرفته باشد.
- درب را در محل با صدای کلیک ببندید.
- سیم برق را به پریز بر روی پایه وصل کنید و سپس انتهای سیم برق دیگری را به خروجی وصل کنید.
- دستگاه را روشن نکنید تا زمانی که مراحل فوق کامل شده باشد.

هرگز دست خود را بر روی درپچه بخار در طول پخت و پز قرار ندهید، چون خطر سوختگی وجود دارد - شکل 11.

اگر شما مایل به تغییر منوی پخت و پز انتخاب شده به دلیل یک خطا می‌باشید، کلید «KEEP WARM/CANCEL» (گرم نگه دارید/لغو کردن) را فشار دهید و دوباره منوی دلخواه را انتخاب کنید.

فقط از کاسه داخلی ارائه شده با دستگاه استفاده کنید.

از پختن آب یا قرار دادن مواد در دستگاه بدون کاسه در داخل خودداری کنید.

جدول پختن برنج

- جدول زیر راهنمای طبخ انواع برنج را نشان می‌دهد. برای بهترین نتایج، توصیه می‌کنیم از برنج معمولی به جای برنج "آشپزی آسان" استفاده کنید که برنج چسبنده ارائه می‌دهد و ممکن است به پایه بچسبند. با سایر انواع برنج، مانند برنج قهوه ای یا وحشی، مقدار آب نیاز به تعدیل دارد. جدول ذیل را بررسی کنید.
- برای طبخ 1 فنجان برنج سفید (2 بخش کوچک یا 1 بخش بزرگ را سرو می‌کند)، از 1 فنجان اندازه گیری برنج سفید استفاده کنید و سپس یک و نیم فنجان اندازه گیری آب اضافه کنید. با برخی انواع برنج، طبیعی است که برنج کم هنگام پختن 1 فنجان برنج به پایه می‌چسبد. برای پختن مقدار دیگر برنج سفید، به راهنمای پختن ذیل رجوع کنید.
- حداکثر مقدار آب + برنج نباید از علامت بالاترین سطح در داخل کاسه تجاوز کند - شکل 8.
- بسته به نوع برنج، مقدار آب ممکن است نیاز به تعدیل داشته باشد. جدول ذیل را تماشا کنید.

راهنمای پخت و پز برای برنج سفید - 10 فنجان

فنجان اندازه گیری	وزن برنج	سطح آب در کاسه (+ برنج)	سرو می‌کند
2	300 گرم	علامت 2 فنجان	3 نفر، 4 نفر
4	600 گرم	علامت 4 فنجان	5 نفر، 6 نفر
6	900 گرم	علامت 6 فنجان	8 نفر، 10 نفر
8	1200 گرم	علامت 8 فنجان	13 نفر، 14 نفر
10	1500 گرم	علامت 10 فنجان	16 نفر، 18 نفر

- این فر چند کاره مجهز به 12 عملکرد چند تکلیفی می باشد: برنج/غلات، ریساتو، دوباره گرم کردن، غذای کودک، خورش، بخار/سوپ، ماست، پخت/دسر، پوسته/سرخ کرده، گرم نگه داشتن، تایمر قابل تنظیم و شروع با تاخیر.
- هنگامی که سیم برق به پریز برق و در سر پیچ در پایه فر نصب شده است، دستگاه صدای بلند ایجاد می کند، تمام شاخص ها در جعبه کنترل برای یک لحظه روشن خواهند شد. سپس صفحه نمایش خیلی زود <--> را نشان می دهد، همه شاخص ها خاموش خواهند شد. دستگاه وارد حالت آماده به کار می شود، شما می توانید عملکردهای دلخواه منو را انتخاب کنید.
- در پایان دوره پخت و پز، دستگاه به طور خودکار به سوی روتد گرم نگه داشتن خواهد رفت که 24 ساعت دوام خواهد داشت.
- استفاده از ماشین ظرفشویی توصیه نمی شود.
- هنگامی که محصول متصل شده یا پس از پخت و پز، به المنت گرمایش دست نزنید.
- محصول را در حال کار کردن یا درست پس از پخت و پز حمل نکنید.

آماده سازی قبل از پخت

اندازه گیری مواد - حداکثر ظرفیت کاسه

- علامت های درجه بندی شده در داخل کاسه به لیتر و فنجان ها داده شده است. اینها برای اندازه گیری مقدار آب هنگام پخت برنج استفاده می شود.
 - فنجان پلاستیکی اندازه گیری ارائه شده با دستگاه شما برای اندازه گیری برنج و نه آب می باشد. وزن 1 فنجان اندازه گیری صاف برنج در حدود 160 گرم است.
 - کاربران ممکن است با توجه به نوع برنج و طعم دلخواه آنها، آب را کاهش یا افزایش دهد.
 - چون ولتاژ در مناطق مختلف متفاوت است، لریز شدن برنج و آب یک پدیده طبیعی است.
 - حداکثر مقدار آب + برنج نباید از علامت بالاترین سطح در داخل کاسه تجاوز کند.
- از افزودن مواد یا آب بیش از علامت بالاترین سطح اکیداً خودداری کنید.**

هنگام پختن برنج

- قبل از پخت و پز، برنج را با فنجان اندازه گیری بردارید و آن را بشوئید.
- برنج شسته را در کاسه قرار دهید و با آب به میزان مربوطه پر کنید. (مدرج سازی در فنجان ها).
- مقدار آب می تواند بسته به سلیقه شما تنظیم شود.

هنگام بخار پز کردن

- مقدار آب باید مناسب بوده و همیشه پائین تر از انتهای سید بخار باشد.
- بیش از این سطح ممکن است موجب لریز شدن در طول استفاده شود.
- سید بخار را بر روی کاسه قرار دهید - شکل 5.
- مواد را در سید اضافه کنید.

شرح قطعات دستگاه

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| d کلید شروع | 1. سید بخار |
| e کلید صورت غذا | 2. مدرج سازی برای آب و برنج |
| f کلید + | 3. کاسه سرامیک متحرک |
| g کلید شروع با تاخیر | 4. فنجان اندازه گیری |
| 14. نشانگرهای عملکرد | 5. قاشق برنج |
| a عملکرد برنج / غلات | 6. قاشق سوپ |
| b عملکرد ریساتو | 7. درب |
| c عملکرد دوباره گرم کردن | 8. محافظ متحرک بخار داخلی |
| d عملکرد غذای کودک | 9. دریچه فشار میکرو |
| e عملکرد خورش | 10. دکمه باز کردن درب |
| f عملکرد بخار/سوپ | 11. دسته |
| g عملکرد ماست | 12. نگهدار قاشق برنج |
| h عملکرد پخت/دسر | 13. جعبه کنترل |
| 15. محافظه | a کلید گرم نگه داشتن / لغو کردن |
| 16. المنت حرارت | b کلید پوسته / سرخ شده |
| 17. سیم برق | c کلید |

قبل از اولین استفاده

دستگاه را باز کنید

- دستگاه را از بسته بندی بردارید و تمام لوازم جانبی و اسناد چاپ شده را باز کنید.
 - با فشار بر دکمه باز کردن واقع در محافظه، درب را باز کنید - شکل 1.
- دستورالعمل‌ها را بخوانید و با دقت از دوش کار کردن پیروی کنید.**

دستگاه را تمیز کنید

- کاسه سرامیکی را بردارید - شکل 2، محافظ بخار و دریچه فشار - شکل 3a و 3b.
- کاسه، دریچه و محافظ بخار را با اسفنج و مایع شستشو تمیز کنید.
- خارج دستگاه و درب را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.
- با دقت خشک کنید.
- قطعات را در جای اصلی خود قرار دهید، محافظ بخار را در محل درست در بالای دستگاه نصب کنید، سیم محافظ بخار را پشت 2 دنده قرار داده و به بالا فشار دهید تا زمانی که ثابت شود. سیم جدا شدنی را داخل پرز در پایه فر قرار دهید.
- نگهدار قاشق را در پایه دستگاه قرار دهید - شکل 4.