

FR

NL

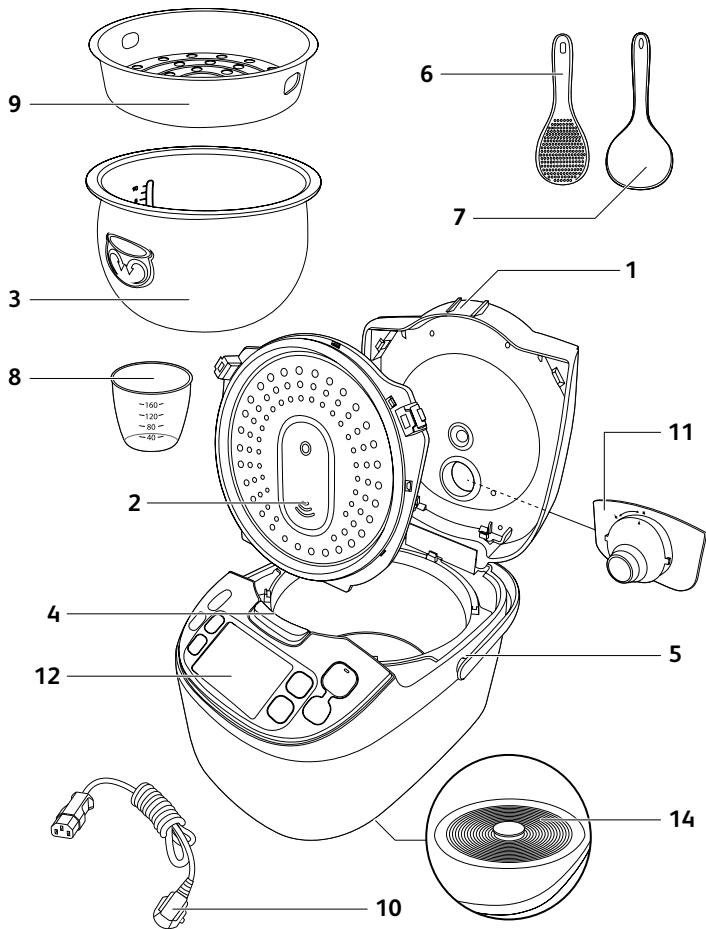
DE

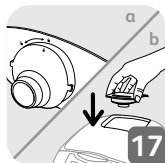
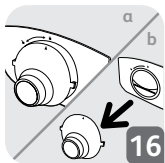
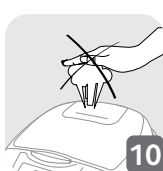
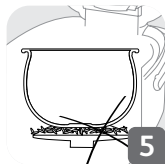
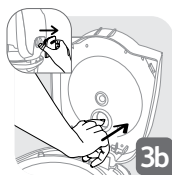
EN



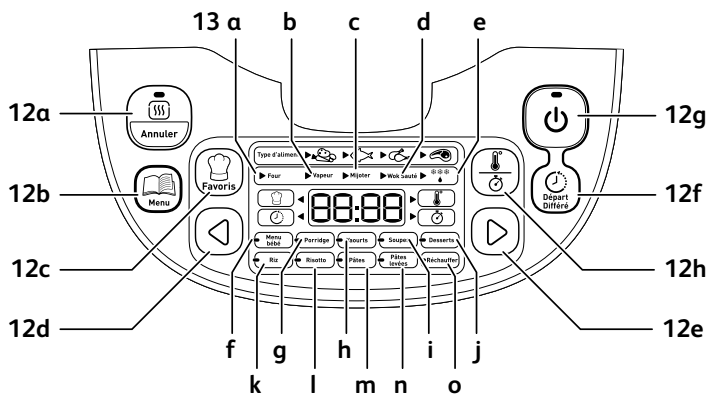
# 43 in 1 Multicooker

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





# PANNEAU DE CONTRÔLE



- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | Couvercle                              | g  | Touche « Démarrer »                     |
| 2  | Couvercle intérieur                    | h  | Touche « Température/Temps de cuisson » |
| 3  | Cuve amovible                          |    |   |
| 4  | Bouton d'ouverture du couvercle        | 13 | Indicateurs de fonction                 |
| 5  | Poignée                                | a  | Fonction Four                           |
| 6  | Cuillère à riz                         | b  | Fonction Vapeur                         |
| 7  | Cuillère à soupe                       | c  | Fonction Mijoter                        |
| 8  | Verre doseur                           | d  | Fonction Wok Sauté                      |
| 9  | Panier vapeur                          | e  | Fonction Décongélation                  |
| 10 | Cordon d'alimentation                  | f  | Fonction Menu Bébé                      |
| 11 | Micro soupape de pression              | g  | Fonction Porridge                       |
| 12 | Panneau de contrôle                    | h  | Fonction Yaourts                        |
|    | a Touche « Maintien au Chaud/Annuler » | i  | Fonction Soupes                         |
|    | b Touche « Menu »                      | j  | Fonction Desserts                       |
|    | c Touche « Favoris »                   | k  | Fonction Riz                            |
|    | d Touche « < »                         | l  | Fonction Risotto                        |
|    | e Touche « > »                         | m  | Fonction Pâtes                          |
|    | f Touche « Départ différé »            | n  | Fonction Pâtes Levées                   |
|    |  | o  | Fonction Réchauffer                     |
|    |  | 14 | Élément chauffant                       |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### Déballer l'appareil

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez également tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture sur le boîtier (Image 1).

**Lisez la notice d'utilisation attentivement et respectez scrupuleusement le mode d'utilisation.**

### Nettoyer l'appareil

- Enlevez la cuve (Image 2), le couvercle intérieur et la soupape de pression (Images 3a et 3b).
- Nettoyez la cuve, la soupape et le couvercle intérieur avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez le couvercle et les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Séchez-les soigneusement.

- Remettez tous les éléments dans leur position d'origine. Installez le couvercle intérieur dans la bonne position sur le couvercle supérieur de l'appareil. Puis poussez le couvercle intérieur derrière les 2 ergots et enfoncez-le sur le couvercle supérieur jusqu'à ce qu'il soit fixé. Branchez le cordon d'alimentation détachable dans la prise à la base de l'appareil.

## POUR L'APPAREIL ET TOUTES LES FONCTIONS

- Essayez soigneusement l'extérieur de la cuve (notamment le dessous). Vérifiez qu'il n'y a pas de liquide ou résidu étranger sous la cuve et sur l'élément chauffant (Image 5).
- Placez la cuve dans l'appareil en veillant à la positionner correctement (Image 4).
- Vérifiez que le couvercle intérieur est correctement positionné.
- Refermez le couvercle (il doit se fermer avec un clic).
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise à la base de l'appareil, puis branchez-le sur une prise électrique. L'appareil émet un long bip et tous les indicateurs du panneau de commande s'allument brièvement. Puis l'écran affiche « ---- » et tous les indicateurs s'éteignent. L'appareil est maintenant en le mode veille et vous pouvez choisir les fonctions désirées.
- Ne touchez pas l'élément chauffant quand l'appareil est branché ou après la cuisson. Ne déplacez pas l'appareil quand il est en marche ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage en intérieur.

**Ne mettez jamais la main sur l'orifice de sortie de la vapeur pendant la cuisson, car il y a un risque de brûlure (Image 10).**

**Ne bouchez pas l'orifice de sortie de la vapeur pendant la cuisson.**

**Si vous voulez changer le menu de cuisson sélectionné après le début de la cuisson parce que vous avez fait une erreur, appuyez sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler » et choisissez à nouveau le menu désiré.**

**Utilisez exclusivement la cuve fournie avec l'appareil.**

**Ne mettez jamais de l'eau ou des ingrédients dans l'appareil sans la cuve à l'intérieur.**

**La quantité maximale d'eau et d'ingrédients ne doit pas dépasser la marque la plus haute de la paroi interne de la cuve (Image 7).**

**Pour éteindre votre appareil, appuyez sur la touche « Démarrer/Stop » pendant 5 s.**

**N'utilisez jamais l'appareil pour frire.**

# TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

Programmes	Auto	Ma-nuel	Type d'aliment	Durée par défaut	Durée de Cuisson		Départ Différé		Temp (°C)	par défaut		Position du couvercle		Maintien au Chaud
					Plage	Réglage	Plage	Réglage	Temp (°C)	Plage (°C)	Fermé	Ouvert		
Four	4	2	Légumes	35 min	5 min - 4 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h	5 par 5 min	140 °C	140/160 °C	•		•	
			Poisson	20 min					160 °C					
			Volaille	40 min					160 °C					
			Viande	50 min					160 °C					
Wok Sauté	4	2	Légumes	12 min	5 min - 1 h 30	1 par 1 min	-	Non	160 °C	140/160 °C	•	•	•	
			Poisson	10 min										
			Volaille	15 min										
			Viande	20 min										
Décongèlation	4		Légumes	50 min	10 min - 4 h	5 par 5 min	-	-	70 °C	-	•			
			Poisson	1 h 50										
			Volaille	85 min										
			Viande	3 h										
Mijoter	4	3	Légumes	60 min	20 min - 9 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h	5 par 5 min	100 °C	80/100/120 °C	•		•	
			Poisson	25 min										
			Volaille	1 h 30										
			Viande	2 h										
Vapeur	4		Légumes	35 min	5 min - 3 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h	5 par 5 min	100 °C	-	•		•	
			Poisson	25 min										
			Volaille	45 min										
			Viande	55 min										
Riz	1		-	Automatique	Automatique	-		Automatique	-	•		•		
Risotto	1		-	Automatique	Automatique	-		Automatique	-	•		•		
Pâtes levées	1		-	1 h	10 min - 6 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h		40 °C	-	•		•	
Porrige	1		-	25 min	5 min - 2 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h		100 °C	-	•		•	
Menu Bébé	1		-	45 min	5 min - 2 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h		100 °C	-	•		1 h max	
Yaourts	1		-	8 h	1 h - 12 h	15 par 15 min	-		40 °C	-	•			
Desserts		3	-	45 min	5 min - 2 h	5 par 5 min	Durée de cuisson - 24 h		160 °C	100-130-160 °C	•			
Soupes	1		-	45 min	10 min - 4 h	10 par 10 min	-		100 °C	-	•		•	
Pâtes	1		-	10 min	3 min - 3 h	1 par 1 min	Durée de cuisson - 24 h		100 °C	-	•	•		
Réchauffer		1	-	25 min	5 min - 1 h		Durée de cuisson - 24 h		100 °C	-	•		•	
Maintien au chaud		1	-	-	-		Durée de cuisson - 24 h		75 °C	-	•		•	
Favori 1 Favori 2 Favori 3		3	-	30 min	5 min - 9 h		Durée de cuisson - 24 h		100 °C	40/50.... 150/160 °C	•	•		
Favori 1 + Favori 2														
Programmes	28	15												
Total programmes	43													

La fonction Maintien au Chaud est disponible dans les programmes favoris uniquement si le programme de base utilisé le permet. Par exemple, si vous utilisez le programme Yaourts pour un programme favori, la fonction Maintien au Chaud ne sera pas activée à la fin de la cuisson.

## TOUCHE MENU

- Dans le mode veille, appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner successivement les fonctions suivantes : Four → Vapeur → Mijoter → Wok Sauté → Décongélation → Menu Bébé → Porridge → Yaourts → Soupes → Desserts → Riz → Risotto → Pâtes → Pâtes Levées → Réchauffer.
- L'écran affiche la durée de cuisson par défaut pour chaque fonction (sauf pour les fonctions Riz et Risotto). Le voyant de la touche « Démarrer » clignote et le voyant de la fonction sélectionnée s'allume.

### Remarque :

**Appuyez sur la touche « Menu » pendant 5 s pour annuler la fonction d'indication sonore si nécessaire.**

**Pour la réactiver, appuyez une deuxième fois sur la touche « Menu ».**

## FONCTION FOUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Four ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge. Puis choisissez le type d'aliment avec les touches « < » et « > » : Légumes, Poisson, Volaille ou Viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson. Appuyez à nouveau sur « Température/Temps de cuisson », puis réglez la température avec « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Four », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante. L'appareil sonne quand il a atteint la température réglée.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bippe trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

## FONCTION VAPEUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Vapeur ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge. Puis choisissez le type d'aliment avec les touches « < » et « > » : Légumes, Poisson, Volaille ou Viande.



- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Vapeur », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipes trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

## Recommandations pour la cuisson à la vapeur

- La quantité d'eau doit être appropriée et elle doit toujours être inférieure au panier vapeur. Au-delà de ce niveau (2,5 L max.), l'eau risque de déborder pendant la cuisson. Pour information, la marque de 2 tasses dans la cuve correspond à 1 litre d'eau environ.
- La durée de cuisson à la vapeur est d'environ 1 h 30 pour 2 L d'eau et de 45 minutes pour 1 L d'eau.
- Placez le panier vapeur sur la cuve.
- Mettez les ingrédients dans le panier.

## FONCTION MIJOTER

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Mijoter ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge. Puis choisissez le type d'aliment avec les touches « < » et « > » : Légumes, Poisson, Volaille ou Viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Mijoter », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipes trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

## FONCTION WOK SAUTÉ

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Wok Sauté ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge. Puis choisissez le type d'aliment avec les touches « < » et « > » : Légumes, Poisson, Volaille ou Viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson. Appuyez à nouveau sur « Température/Temps de cuisson », puis réglez la température avec « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Wok Sauté », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

**Remarque : Utilisez toujours cette fonction avec de l'huile et des aliments. Utiliser uniquement de l'huile pourrait provoquer une panne ou un danger.**

**Remarque : N'utilisez pas le panier vapeur pour cuire avec cette fonction, car elle risque de le faire fondre.**

## FONCTION DECONGELATION

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Décongélation ». L'écran affiche la durée de décongélation par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge. Puis choisissez le type d'aliment avec les touches « < » et « > » : Légumes, Poisson, Volaille ou Viande.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de décongélation.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode « Décongélation », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la décongélation, l'appareil bipé trois fois.

**Remarque :**

**Pour optimiser la décongélation, mettez vos ingrédients dans le panier vapeur.**

**À la fin de la décongélation, vous devez cuire vos aliments. Consultez le chapitre concernant le mode de cuisson désiré.**

- Cette fonction permet de préparer des aliments pour bébé en cuisant les aliments avec une petite quantité d'eau pour obtenir une texture appropriée aux jeunes enfants.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Menu Bébé ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Menu Bébé », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, la fonction Maintien au Chaud n'est disponible que pendant 1 heure.

**Remarque : Une fois cuits, les aliments pour bébé doivent être consommés dans l'heure.**

## FONCTION PORRIDGE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Porridge ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Porridge », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

## FUNCTION YAOURTS

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Yaourts ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut « 08:00 » et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Yaourts », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.

**Il n'y a pas de fonction Maintien au Chaud à la fin de la cuisson.**

**Cette fonction permet de préparer des yaourts dans des pots en verre à feu.**

## CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

### Lait

#### Quel lait utiliser ?

Toutes nos recettes utilisent du lait de vache (sauf indication contraire). Vous pouvez utiliser du lait végétal (par exemple du lait de soja) ou du lait de brebis ou de chèvre, mais, dans ce cas, la texture du yaourt peut différer selon le lait utilisé. Le lait cru, les laits longue conservation et tous les laits indiqués ci-après conviennent pour votre appareil :

- **Lait stérilisé longue conservation** : Le lait entier UHT donne du yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yaourt moins ferme. Vous pouvez aussi utiliser du lait demi-écrémé et lui ajouter un ou deux pots de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé** : ce lait donne du yaourt plus crémeux avec une fine peau à sa surface.
- **Lait cru (lait de ferme)** : ce type de lait doit être bouilli. Il est également recommandé de le laisser bouillir longtemps. Il serait dangereux d'utiliser du lait de ce type sans le faire bouillir. Ensuite, laissez-le refroidir avant de l'utiliser dans votre appareil. Il n'est pas recommandé d'utiliser du yaourt à base de lait cru pour ensemercer d'autres yaourts.
- **Lait en poudre** : ce type de lait donne du yaourt très crémeux. Respectez toujours les instructions du fabricant sur l'emballage.

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

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

## Le ferment

### Pour le yaourt

Le ferment peut être au choix :

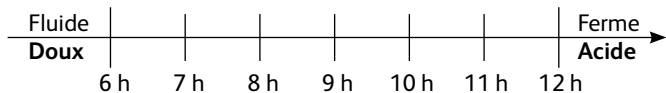
- Un **yaourt nature** acheté dans le commerce et dont la date d'expiration est la plus lointaine possible, ainsi il contiendra plus de ferment actif et cela donnera un yaourt plus ferme.
- Un **ferment lyophilisé**. Dans ce cas, respectez la période d'activation indiquée dans son mode d'emploi. Vous pouvez trouver des ferments dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.
- Un de vos **yaourts préparés récemment** – il doit être nature et récemment préparé. Ce procédé est appelé l'ensemencement. Après cinq ensemencements, le yaourt utilisé n'a plus assez de ferments actifs et le yaourt obtenu risque de manquer de fermeté. Vous devez alors recommencer avec du ferment lyophilisé ou un yaourt acheté dans le commerce.

Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il ait refroidi jusqu'à la température ambiante avant de l'ensemencer.

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

### Durée d'incubation

- Selon les ingrédients utilisés et le résultat recherché, l'incubation du yaourt dure entre 6 et 12 heures.



- Une fois la préparation du yaourt terminée, mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 4 heures et consommez-le dans les 7 jours au maximum en le conservant au réfrigérateur.

## FONCTION SOUPES

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Soupes ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Soupes », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.

## FONCTION DESSERTS

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Desserts ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson. Appuyez à nouveau sur « Température/Temps de cuisson », puis réglez la température avec « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Desserts », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.

## FONCTION RIZ

- Mettez la quantité de riz requise dans la cuve à l'aide du verre doseur fourni (Image 8). Puis remplissez avec de l'eau froide jusqu'à la graduation de la cuve correspondant aux nombres de verres (Image 9).
- Fermez le couvercle.

**Remarque : Mettez toujours le riz en premier, sinon il y aura trop d'eau.**

Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Riz ». L'écran affiche « 0:00 » et le voyant « Démarrer » clignote, puis appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Riz », le voyant « Démarrer » s'allume et « -- » clignote à l'écran.

- À la fin de la cuisson, l'appareil bipera trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

## FONCTION RISOTTO

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Risotto ». L'écran affiche « 0:00 » et le voyant « Démarrer » clignote, puis appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Risotto », le voyant « Démarrer » s'allume et « -- » clignote à l'écran.

- À la fin de la cuisson, l'appareil bipes trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

## CONSEILS POUR UNE CUISSON OPTIMALE DU RIZ (fonctions Riz et Risotto)

- Les graduations de la paroi interne de la cuve correspondent à des verres, elles permettent de mesurer la quantité d'eau pour la cuisson du riz.
- Le verre doseur en plastique fourni avec votre appareil sert à mesurer la quantité de riz et non la quantité d'eau. 1 graduation du verre doseur correspond à 150 g de riz environ.
- Les utilisateurs peuvent réduire ou accroître la quantité d'eau selon le type de riz et leurs préférences gustatives.
- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz avec le verre doseur et rincez le riz (sauf pour le risotto).
- Placez uniformément le riz rincé sur toute la surface de la cuve. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau approprié (les graduations indiquent le volume en verres).
- Quand le riz est prêt, le voyant « Maintien au Chaud » s'allume, mélangez le riz et laissez-le dans l'appareil quelques minutes de plus pour obtenir un riz parfait et des grains bien séparés.

Le tableau suivant fournit un guide pour la cuisson du riz :

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC – 10 verres			
Verres doseur	Poids de riz	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de parts
2	300 g	Graduation 2 verres	3 ~4 personnes
4	600 g	Graduation 4 verres	5 ~6 personnes
6	900 g	Graduation 6 verres	8 ~10 personnes
8	1200 g	Graduation 8 verres	13 ~14 personnes
10	1500 g	Graduation 10 verres	16 ~18 personnes

La durée et la température sont automatiquement réglées pour la cuisson du riz.

Il y a 7 étapes :

Préchauffage => Absorption de l'eau => Montée rapide de la température  
=> Maintien en ébullition => Évaporation de l'eau => Braissage du riz =>  
Maintien au chaud.

La durée de cuisson dépend de la quantité et du type de riz.

## FONCTION PÂTES

- Pour la cuisson des pâtes, il est important d'attendre que l'eau ait atteint la bonne température avant de mettre les pâtes dedans.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Pâtes ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson des pâtes.
- Fermez le couvercle avant d'appuyer sur la touche « Démarrer » pour atteindre la température d'ébullition. L'appareil entre dans le mode de cuisson « Pâtes », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée réglée.
- L'appareil sonne quand l'eau a atteint la bonne température. Mettez les pâtes dans l'eau, laissez le couvercle ouvert et appuyez à nouveau sur la touche « Démarrer » pour démarrer la cuisson. Tant que vous n'avez pas appuyé sur la touche « Démarrer », la durée de cuisson ne démarre pas et l'appareil maintient l'eau à bonne température. **Le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson des pâtes.**
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois.

**Remarque : La fonction Maintien au Chaud n'est pas disponible avec cette fonction**

## FONCTION PÂTES LEVEES

- Cette fonction sert à faire lever la pâte à pain à 40 °C après le pétrissage manuel et avant la cuisson.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Pâtes Levées ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.



- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Pâtes Levées », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.

Conseils de préparation de la pâte :

- Préparez la pâte séparément, mettez-la dans la cuve, fermez le couvercle et choisissez la fonction « Pâtes Levées ».
- Une fois votre pâte prête, cuisez-la à 160 °C pendant 20 à 23 minutes avec la fonction « Four ». Puis retournez-la et cuisez-la environ 23 minutes supplémentaires (selon la quantité d'ingrédients).

## FONCTION RÉCHAUFFER

- Cette fonction est conçue uniquement pour réchauffer les aliments cuits.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Réchauffer ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour activer le réglage de la durée, puis appuyez sur « < » et « > » pour modifier la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». L'appareil entre dans le mode de cuisson « Réchauffer », le voyant « Démarrer » s'allume et l'écran affiche la durée restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipera trois fois et il entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

### ATTENTION

- N'utilisez jamais la fonction Réchauffer pour décongeler des aliments.
- Le volume d'aliments froids ne doit pas dépasser la moitié de la capacité de l'appareil. S'il y a trop d'aliments, ils ne seront pas chauffés à cœur. S'il y a trop peu d'aliments ou si la fonction Réchauffer est réutilisée plusieurs fois, les aliments vont brûler et une croûte se formera au fond.
- Il est recommandé de ne pas réchauffer du porridge épais, sinon il risque de devenir pâteux.
- Ne réchauffez pas les aliments froids stockés pendant longtemps pour éviter les odeurs.
- Pour réchauffer du riz, il est recommandé d'ajouter un peu d'eau et de le mélanger avant de commencer.

- **Pendant le réchauffage, il est recommandé de mélanger les aliments de temps en temps.**

## FONCTION MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER

Cette touche comporte 2 fonctions différentes : Maintien au Chaud et Annuler.

### 1. Fonction Maintien au Chaud :

#### 1.1 Maintien au chaud manuel :

Vous pouvez appuyer manuellement sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler », le voyant « Maintien au Chaud/Annuler » s'allume et l'appareil entre dans le mode Maintien au Chaud.

#### 1.2 Maintien au chaud automatique :

L'appareil entre automatiquement dans le mode Maintien au Chaud à la fin de la cuisson (à l'exception de certains menus). L'appareil bippe trois fois et il entre automatiquement dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

**Si vous voulez annuler à l'avance la fonction Maintien au Chaud automatique après la fin de la cuisson, appuyez 5 s sur la touche « Maintien au Chaud » avant de démarrer le programme de cuisson.**

**Si vous souhaitez rétablir cette fonction automatique, appuyez à nouveau 5 s sur la touche « Maintien au Chaud ».**

### 2. Fonction Annuler :

- Appuyez sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler » pour annuler toutes les données de réglage et retourner dans le mode veille.

**Recommandation : afin de préserver la saveur des aliments, ne les gardez pas plus de 12 h.**

## FONCTION FAVORIS

- La fonction « Favoris » vous permet de mémoriser vos programmes de cuisson préférés.
- Dans le mode veille, appuyez sur la touche « Favoris » pour sélectionner cette fonction, l'appareil entre dans le mode de réglage de la fonction « Favoris », l'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote.
- Vous pouvez mémoriser 3 programmes favoris : d1, d2 et d3. Appuyez une fois sur la touche « Favoris » pour accéder à d1 et le régler. Appuyez deux fois sur la touche « Favoris » pour accéder à d2 et le régler.

Appuyez trois fois sur la touche « Favoris » pour accéder à d3 et le régler. Vous pouvez aussi utiliser une combinaison de d1 et d2. Appuyez quatre fois sur la touche « Favoris » pour accéder à d1d2 et le régler.

- Il y a 2 possibilités de réglage de la fonction Favoris :
  - Si vous voulez utiliser une température et une durée de cuisson fixes pour votre programme, appuyez sur « Température/Temps de cuisson » pour définir vos réglages.
  - Si vous voulez utiliser un menu comme base de votre programme, appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner le programme de cuisson désiré. Une fois le menu choisi, vous pouvez le modifier avec la touche « Température/Temps de cuisson ».
- À la fin de la cuisson, l'appareil bipé trois fois. Si le menu choisi permet la fonction Maintien au Chaud, l'appareil entre dans le mode Maintien au Chaud, l'indicateur « Maintien au Chaud » s'allume et l'écran démarre le décompte de la durée de maintien au chaud.

#### **Remarque :**

- **Certains programmes de cuisson sont entièrement automatiques, la température et/ou la durée de cuisson ne sont alors pas réglables.**
- **L'appareil mémorise vos derniers réglages de température et de durée de cuisson de la fonction Favoris pour votre prochaine utilisation.**
- **Pour protéger l'appareil, il y a une limite de réglage de température/durée de la fonction Favoris :**  
**Entre 40 et 100 °C, la durée de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 9 h.**  
**Entre 105 et 160 °C, la durée de cuisson peut être réglée entre 1 minute et 2 h.**

## **FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ**

- L'heure de Départ Différé correspond à l'heure de fin de cuisson.
- Pour utiliser la fonction Départ Différé, choisissez d'abord un programme de cuisson et réglez la durée de cuisson. Puis, appuyez sur la touche « Départ différé » et choisissez le délai de la fonction départ différé. Le délai par défaut du départ différé varie selon la durée de cuisson réglée. La plage de réglage du délai va de la durée de cuisson jusqu'à 24 h. Chaque pression sur la touche « < » ou « > » augmente ou baisse le délai du départ différé.
- Une fois le délai du départ différé réglé, appuyez sur la touche « Démarrer » pour entrer dans le mode de cuisson, l'indicateur « Démarrer » reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures que vous avez choisi.

## FONCTION MINUTEUR

- Pour utiliser la fonction Temps de cuisson, choisissez d'abord un programme de cuisson et réglez la durée de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » et réglez le temps de cuisson. Chaque pression sur la touche « < » ou « > » augmente ou baisse le réglage du temps de cuisson.
- Une fois le temps de cuisson réglé, appuyez sur la touche « Démarrer » pour entrer dans le mode de cuisson, l'indicateur « Démarrer » reste allumé.
- Pour afficher l'heure de cuisson après l'activation du temps, appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson ».
- Vous pouvez modifier la durée de cuisson pendant la cuisson en appuyant sur la touche « Température/Temps de cuisson ». Après avoir réglé la durée de cuisson et sans action de votre part pendant 5 s, l'appareil reprend la cuisson restante avec le nouveau réglage.

## FONCTION TEMPÉRATURE

- Pour utiliser la fonction Température, choisissez d'abord un programme de cuisson et réglez la durée de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche « Température/Temps de cuisson » pour régler la température. La température de cuisson par défaut dépend du programme de cuisson choisi. Chaque pression sur la touche « < » ou « > » augmente ou baisse la température.
- Une fois la température réglée, appuyez sur la touche « Démarrer » pour entrer dans le mode de cuisson, l'indicateur « Démarrer » reste allumé.
- Vous pouvez modifier la température pendant la cuisson en appuyant sur la touche « Température/Temps de cuisson ». Après avoir réglé la température et sans action de votre part pendant 5 s, l'appareil poursuit la cuisson avec le nouveau réglage.

## À LA FIN DE LA CUISSON

- Ouvrez le couvercle (Image 1).
- Portez des gants pour manipuler la cuve de cuisson et le panier vapeur (Image 11).
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec votre appareil, puis refermez le couvercle.
- La durée maximale de maintien au chaud est de 24 heures.
- Appuyez sur la touche « Maintien au Chaud/Annuler » pour arrêter le maintien au chaud.
- Débranchez l'appareil.

- L'appareil possède une fonction mémoire. En cas de coupure de courant, l'appareil mémorise le statut de cuisson juste avant la coupure de courant et la reprend si le courant est rétabli dans les 2 s. Si la coupure de courant dure plus de 2 s, l'appareil annule la cuisson précédente et retourne dans le mode veille.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez toujours l'appareil et attendez toujours qu'il ait complètement refroidi.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation (Image 12).
- La cuve, le couvercle intérieur le verre doseur, les cuillères à riz et à soupe peuvent aller au lave-vaisselle (Image 13).

### Cuve, panier vapeur

- Il est recommandé de ne pas utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.
- Si des aliments ont collé au fond, mettez de l'eau dans la cuve et laissez tremper un certain temps avant de la laver.
- Séchez soigneusement la cuve.

### Prendre soin de la cuve

Pour la cuve, respectez scrupuleusement les instructions suivantes :

- Pour que la cuve reste en bon état, ne coupez pas d'aliments dedans.
- Remettez toujours la cuve en place dans l'appareil.
- Utilisez la cuillère fournie ou une cuillère en bois, n'utilisez pas d'ustensile en métal pour éviter d'endommager la surface de la cuve (Image 14).
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne mettez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après un certain nombre d'utilisations. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau, il n'a aucun effet sur l'utilisation de l'appareil et n'est pas dangereux pour votre santé. L'appareil reste parfaitement sûr et vous pouvez continuer de l'utiliser.

## Nettoyage de la micro soupape de pression

- Pour nettoyer la micro soupape de pression, retirez-la du couvercle (Image 15) et ouvrez-la en la tournant dans le sens d'ouverture « open » (Images 16a et 16b). Après l'avoir nettoyée, séchez-la, réassemblez ses deux parties ensemble, tournez-la dans le sens de fermeture « close », puis réassemblez-la dans le couvercle de l'appareil (Images 17a et 17b).

## Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil (Image 18), l'intérieur du couvercle et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide, puis essuyez-les pour les sécher. N'utilisez pas de produit abrasif.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du boîtier de l'appareil, car cela peut endommager le capteur thermique.

### DÉPANNAGE

Description du problème	Causes	Solutions
Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché dans l'appareil et dans une prise secteur.
Voyant éteint, mais l'appareil chauffe.	Problème de connexion du voyant ou voyant endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.

Description du problème	Causes	Solutions
Il y a des fuites de vapeur pendant l'utilisation.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez le couvercle et refermez-le.
	La micro soupape de pression est incomplète ou mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (ses 2 pièces doivent être verrouillées ensemble) et qu'elle est correctement positionnée.
	Le joint du couvercle ou de la micro soupape de pression est endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
	Le couvercle intérieur est incorrectement positionné.	Retirez le couvercle intérieur et réinsérez-le dans la position correcte, puis redémarrez la cuisson.
Le riz est trop cuit ou pas assez cuit.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau des quantités d'eau.

Description du problème	Causes	Solutions
Le riz est trop cuit ou pas assez cuit.	La cuisson est insuffisante.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
La fonction Maintien au Chaud automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste dans le mode de cuisson).	La fonction Maintien au Chaud a été annulée par l'utilisateur pendant le réglage. Consultez le chapitre de la fonction Maintien au Chaud.	
E0	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur supérieur.	
E1	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur inférieur.	Éteignez l'appareil et redémarrez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
E3	Cuve manquante ou vide.	Mettez la cuve dans l'appareil, puis débranchez-le, rebranchez-le et redémarrez le programme.

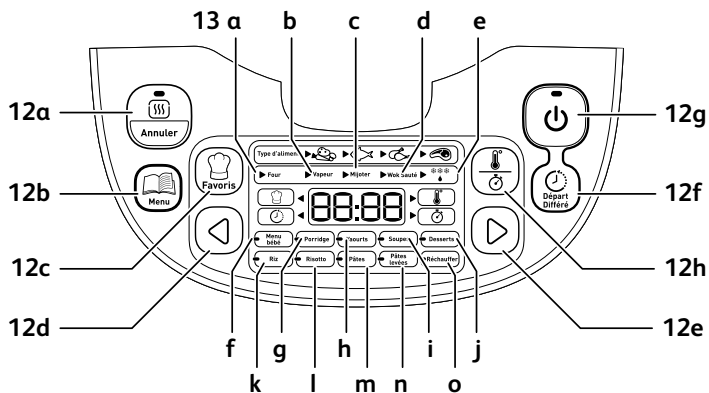
**Remarque :** Si la cuve est déformée, cessez de l'utiliser et procurez-vous une cuve de rechange dans un centre de réparation agréé.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



- Participez à la protection de l'environnement !**
- ① Votre appareil contient un certain nombre de matériaux pouvant être récupérés ou recyclés.
  - ➔ Déposez-le dans un point de collecte local des déchets.





## BESCHRIJVING

- 1 Deksel
- 2 Binnendeksel
- 3 Uitneembare pan
- 4 Ontgrendelingsknop voor deksel
- 5 Handgreep
- 6 Rijstlepel
- 7 Soeplepel
- 8 Maatbeker
- 9 Stoommand
- 10 Snoer
- 11 Micro-drukventiel
- 12 Bedieningspaneel
  - a "Warm houden/Annuleren" toets
  - b "Menu" toets
  - c "DIY" toets
  - d "<" toets
  - e ">" toets
  - f "Uitgestelde start" toets
- g "Start" toets
- h "Temperatuur/Timer" toets
- 13 Functie-controlelampjes
  - a Functie "Bakken"
  - b Functie "Stomen"
  - c Functie "Stoven"
  - d Functie "Korst/Frituren"
  - e Functie "Ontdooien"
  - f Functie "Babyvoeding"
  - g Functie "Havermostpap"
  - h Functie "Yoghurt"
  - i Functie "Soep/Koken"
  - j Functie "Dessert"
  - k Functie "Rijst/graanproducten"
  - l Functie "Pilav/Risotto"
  - m Functie "Pasta"
  - n Functie "Brood rijzen"
  - o Functie "Opwarmen"
- 14 Verwarmingselement

## VOORINGEBRUIKNAME

### Het apparaat uitpakken

- Haal het apparaat uit de verpakking en pak alle toebehoren en documentatie uit.
- Open het deksel door op de ontgrendelingsknop op de behuizing te drukken – fig.1.

**Lees en volg de instructies die in deze gebruikershandleiding zijn vermeld.**

### Het apparaat schoonmaken

- Verwijder de pan – fig.2, het binnendeksel en het drukventiel – fig.3a en 3b.
- Maak de pan, het ventiel en het binnendeksel schoon met een spons en afwasmiddel.
- Veeg de buitenkant van het apparaat en deksel schoon met een vochtige doek.

- Veeg vervolgens zorgvuldig droog.
- Plaats alle onderdelen op hun juiste positie terug. Installeer het binnendeksel in de juiste positie op het bovenste deksel van het apparaat. Breng het binnendeksel vervolgens achter de 2 ribbels en duw op de bovenkant totdat het stevig is vastgemaakt. Steek het afneembaar snoer in de aansluiting aan de onderkant van het apparaat.

## VOOR HET APPARAAT EN ALLE FUNCTIES

- Veeg de buitenkant van de pan grondig schoon (in het bijzonder de onderkant). Zorg dat er zich geen vreemde resten of vloeistoffen aan de onderkant van de pan en op het verwarmingselement bevinden – fig.5.
- Plaats de pan op een juiste manier in het apparaat – fig.4.
- Zorg dat het binnendeksel juist is geplaatst.
- U hoort een 'klik' wanneer het deksel juist is vastgemaakt.
- Steek het snoer in de aansluiting van het apparaat en vervolgens de stekker in een stopcontact. U hoort vervolgens een lange pieptoon en alle controlelampjes op het bedieningspaneel branden kortstondig. Het scherm geeft vervolgens "----" weer en alle controlelampjes doven. Het apparaat gaat vervolgens in stand-by. U kunt nu uw gewenste menufuncties selecteren.
- Raak het verwarmingselement niet aan wanneer het apparaat onder stroom staat of na het koken. Draag het apparaat niet wanneer in gebruik of net na het koken.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor gebruik binnenshuis.

**Plaats uw hand nooit op de stoomopening tijdens het koken, er is gevaar op brandwonden - fig.10.**

**Belemmer de stoomopening niet tijdens het koken.**

**Als u tijdens het kookproces het gekozen kookmenu wilt veranderen, druk op de "WARM HOUDEN/ANNULEREN" toets en selecteer het gewenste menu.**

**Gebruik alleen de pan die met het apparaat is meegeleverd.**

**Giet geen water of doe geen ingrediënten in het apparaat zonder geïnstalleerde pan.**

**De maximale hoeveelheid water + ingrediënten mag de bovenste markering binnenin de pan niet overschrijden - fig.7.**

**Om uw apparaat uit te schakelen, druk gedurende 5 seconden op de "Start/Stop" toets.**

**Gebruik het product nooit om te frituren.**

## TABEL MET KOOKPROGRAMMA'S

Programma's	Auto- matisch	Hand- matig	Soort voedsel	Standaard Tijd	Kooktijd		Uitgestelde start		Standaard Temp (°C)	Temp (°C)	Positie van deksel		Warm houden
					Bereik	instelling	Bereik	instelling			Bereik (°C)	Dicht	
Bakken	4	2	Groente	35 min	5 min - 4u	5 op 5 min	Kooktijd ~24u	5 op 5 min	140 °C	140/160 °C	•	•	
			Vis	20 min					160 °C				
			Gevogelte	40 min					150 °C				
Korst/Frituren	4	2	Vlees	50 min	5 min - 1u30 min	1 op 1 min	-	Nee	160 °C	140/160 °C	•	•	
			Groente	12 min									
			Vis	10 min									
Ontdooien	4		Gevogelte	20 min	10 min - 4u	5 op 5 min	-	-	70 °C	-	•		
			Vlees	85 min									
			Groente	50 min									
Stoven/ Langzaam garen	4	3	Groente	60 min	20 min - 9u	5 op 5 min	Kooktijd ~24u	5 op 5 min	100 °C	80/100/120 °C	•	•	
			Vis	25 min									
			Gevogelte	1u30 min									
Stomen	4		Vlees	2u	5 min - 3u	5 op 5 min	Kooktijd ~24u	5 op 5 min	100 °C	-	•	•	
			Groente	35 min									
			Vis	25 min									
Rijst/ Graanproducten	1	-	Automatisch	Automatisch	-	Kooktijd ~24u	Automatisch	-	-	•	•		
Pilav/Risotto	1	-	Automatisch	Automatisch	-	Kooktijd ~24u	Automatisch	-	-	•	•		
Brood rijzen	1	-	1u	10 min - 6u	5 op 5 min	Kooktijd ~24u	-	40 °C	-	•			
Havermoutpap	1	-	25 min	5 min - 2u	5 op 5 min	Kooktijd ~24u	-	100 °C	-	•	•		
Babyvoeding	1	-	45 min	5 min - 2u	5 op 5 min	Kooktijd ~24u	-	100 °C	-	•	1u max		
Yoghurt	1	-	8u	1u - 12u	15 op 15 min	-	-	40 °C	-	•			
Dessert		3	-	45 min	5 min - 2u	5 op 5 min	Kooktijd ~24u	160 °C	100 - 130 - 160 °C	•			
Soep /Koken	1	-	45 min	10 min - 4u	10 op 10 min	-	-	100 °C	-	•	•		
Pasta	1	-	10 min	3 min - 3u	1 op 1 min	Kooktijd ~24u	-	100 °C	-	•	•		
Opwarmen		1	-	25 min	5 min - 1u	Kooktijd ~24u	-	100 °C	-	•	•		
Warm houden		1	-	-	-	Kooktijd ~24u	-	75 °C	-	•	•		
DIY1 DIY2 DIY3		3	-	30 min	5 min - 9u	Kooktijd ~24u	-	100 °C	40/50.... 150/160 °C	•	•		
Programma's	28	15											
Totaal programma's	43												

De functie "Warm houden" is alleen beschikbaar in het DIY-programma als het programma dat als basis wordt gebruikt het kan uitvoeren. Bijv. als het yoghurt-programma als DIY wordt geselecteerd, wordt de functie warm houden tijdens het koken niet geactiveerd.

## MENU TOETS

- Druk op de "Menu" toets wanneer in stand-by om de volgende functies te doorlopen: Bakken → Stomen → Stoven → Korst/Frituren → Ontdooien → Babyvoeding → Havermoutpap → Yoghurt → Soep/Koken → Dessert → Rijst/Graanproducten → Pilav/Risotto → Pasta → Brood rijzen → Opwarmen.
- Het scherm geeft de standaard kooktijd van elke functie (uitgezonderd Rijst/Graanproducten, Pilav/Risotto) weer. Het "Start" lampje knippert en het lampje van de overeenkomstige functie brandt.

**Opmerking:**

**Indien gewenst, druk gedurende 5 sec. op de "Menu" toets om het piepgeluid te annuleren.**

**Als u piepgeluid wilt toevoegen, druk een tweede maal op de "Menu" toets.**

**FUNCTIE "BAKKEN"**

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Bakken" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op "<" of ">" om het soort voedsel te selecteren: Groente, Vis, Gevogelte of Vlees.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen. Druk opnieuw op "Temperatuur/Timer" en vervolgens op "<" en ">" om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Bakken", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer. De multicooker rinkelt wanneer de geselecteerde temperatuur wordt bereikt.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

**FUNCTIE "STOMEN"**

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Stomen" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op "<" of ">" om het soort voedsel te selecteren: Groente, Vis, Gevogelte of Vlees.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Stomen", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

## Aanbevelingen voor stoomkoken

- Gebruik een gepaste hoeveelheid water en zorg dat het water zich altijd onder de stoommand bevindt. Dit niveau (max. 2,5L) overschrijden kan tot overstroming tijdens de werking leiden. De markering van 2 kopjes binnenin de pan stemt overeen met circa 1L water.
- De geschatte kooktijd in de stoomfunctie is 1u30 voor 2L water en 45 min voor 1L water.
- Plaats de stoommand op de pan.
- Doe de ingrediënten in de mand.

### FUNCTIE "STOVEN"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Stoven" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op "<" of ">" om het soort voedsel te selecteren: Groente, Vis, Gevogelte of Vlees.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Stoven", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

### FUNCTIE "KORST/FRITUREN"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Korst/frituren" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op "<" of ">" om het soort voedsel te selecteren: Groente, Vis, Gevogelte of Vlees.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen. Druk opnieuw op "Temperatuur/Timer" en vervolgens op "<" en ">" om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Korst/Frituren", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

**Opmerking: Gebruik deze functie altijd met olie en voedsel. Alleen met olie kan een defect of gevaar opleveren.**

**Opmerking: Gebruik de stoommand niet om met deze functie te koken, de stoommand kan smelten.**

## FUNCTIE "ONTDOOIEN"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Ontdooien" te selecteren. Het scherm geeft de standaard ontdooitijd weer en het "Start" lampje knippert rood. Druk vervolgens op "<" of ">" om het soort voedsel te selecteren: Groente, Vis, Gevogelte of Vlees.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de ontdooitijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de modus "Ontdooien", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het ontdooiproces hoort u drie pieptonen.

**Opmerking:**

**Voor betere ontdooiprestaties, doe de ingrediënten in de stoommand. Aan het einde van het ontdooiproces, kook uw voedsel. Raadpleeg het hoofdstuk van uw gewenste kookfunctie.**

## FUNCTIE "BABYVOEDING"

- Deze functie is bestemd voor het bereiden van babyvoeding door de voeding met een kleine hoeveelheid water te koken zodat de juiste textuur voor kleine kinderen wordt verkregen.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Babyvoeding" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Babyvoeding", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.
- Uit voedselveiligheidsoverwegingen kan de voeding maximaal 1 uur warm worden gehouden.

**Opmerking: Zodra de babyvoeding is gekookt, moet het binnen 1 uur worden opgegeten.**

## FUNCTIE "HAVERMOUTPAP"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Havermoutpap" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Havermoutpap", het "start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

## FUNCTIE "YOGHURT"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Yoghurt" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd "08:00" weer en het "start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Yoghurt", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie pieptonen.

**Er is geen warmhoudoptie aan het einde van het kookproces.**

**Gebruik deze functie voor het bereiden van yoghurt in ovenvaste glazen houders.**

## KEUZE VAN DE INGREDIENTEN VOOR YOGHURT

### Melk

#### **Welke melk moet ik gebruiken?**

Al onze recepten worden bereid met gebruik van koemelk (tenzij anders aangegeven). U kunt tevens plantaardige melk, zoals sojamelk, of schapen- of geitenmelk gebruiken, maar de stevigheid van de yoghurt kan afhankelijk van de gebruikte melk afwijken. Rauwe melk of lang houdbare melk, maar tevens alle onderstaand vermelde soorten melk, zijn voor gebruik met uw apparaat geschikt.



- **Lang houdbare gesteriliseerde melk:** Volle UHT melk zorgt voor een stevigere yoghurt. Het gebruik van halfvolle melk zorgt voor een minder stevige yoghurt. U kunt echter halfvolle melk gebruiken en vervolgens één of twee potjes melkpoeder toevoegen.
- **Gepasteuriseerde melk:** deze melk zorgt voor een meer romige yoghurt met een velletje aan het oppervlak.
- **Rauwe melk (boerderijmelk):** deze moet worden gekookt. Het is tevens aanbevolen om de melk lang te laten koken. Deze melk zonder eerst te koken gebruiken kan gevaar opleveren. Laat de melk vervolgens afkoelen voordat u het in uw apparaat giet. Het kweken met gebruik van yoghurt, die met rauwe melk is bereid, is niet aanbevolen.
- **Melkpoeder:** Het gebruik van melkpoeder zorgt voor een zeer romige yoghurt. Volg de instructies op de verpakking van de fabrikant.

Kies een volle melk, bij voorkeur lang houdbare UHT.

Rauwe (verse) of gepasteuriseerde melk moet worden gekookt en afgekoeld, en het velletje dient te worden verwijderd.

## Het ferment

### Voor yoghurt

Dit is gemaakt van:

- **Natuurlijke yoghurt** in de winkel gekocht met de langst mogelijke houdbaarheid; uw yoghurt zal dan een meer actief ferment bevatten voor een stevigere yoghurt.
- **Gevriesdroogd ferment.** In dit geval, volg de activeringstijd zoals aangegeven op de verpakking van het ferment. U kunt dit soort ferment vinden in warenhuizen, apotheken en bepaalde gezondheidswinkels.
- Een van uw **recent bereide yoghurts** – deze moet natuurlijk en recent bereid zijn. Dit wordt 'kweken' genoemd. Na vijf kweekprocessen verliest de gebruikte yoghurt de actieve fermenten wat tot een mindere stevige consistentie kan leiden. U dient vervolgens opnieuw te beginnen met gebruik van een in de winkel gekochte yoghurt of gevriesdroogd ferment.

Na het koken van de melk, wacht totdat de melk tot kamertemperatuur is afgekoeld voordat u het ferment toevoegt.

Een te hoge warmte kan de eigenschappen van uw ferment tenietdoen.

## Fermentatietijd

- Uw yoghurt dient gedurende 6 tot 12 uur te fermenteren, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en het gewenste resultaat.



- Zodra het kookproces van de yoghurt is beëindigd, plaats de yoghurt minstens 4 uur in de koelkast. De yoghurt kan maximaal 7 dagen in de koelkast worden bewaard.

### FUNCTIE "SOEP/KOKEN"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Soep/Koken" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Soep/Koken", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.

### FUNCTIE "DESSERT"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Dessert" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen. Druk opnieuw op "Temperatuur/Timer" en vervolgens op "<" en ">" om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Dessert", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.

## FUNCTIE "RIJST/GRAANPRODUCTEN"

NL

- Giet de nodige hoeveelheid rijst in de pan met behulp van de meegeleverde maatbeker – fig.8. Vul de pan vervolgens met water tot aan de overeenkomstige "CUP" markering die in de pan is gedrukt – fig.9.

- Sluit het deksel.

**Opmerking: Voeg altijd eerst de rijst toe, anders zult u te veel water hebben.**

Druk op de "Menu" toets om de functie "Rijst/Graanproducten" te selecteren. Het scherm geeft "00" weer en het "Start" lampje knippert. Druk vervolgens op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Rijst/Graanproducten", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft "--" al knipperend weer.

- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

## FUNCTIE "PILAV/RISOTTO"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Pilav/Risotto" te selecteren. Het scherm geeft "00" weer en het "Start" lampje knippert. Druk vervolgens op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Pilav/Risotto", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft "--" al knipperend weer.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

## AANBEVELINGEN OM DE BESTE RIJST TE KOKEN (Functie "Rijst/Graanproducten" en "Pilav/Risotto")

- De markeringen binnenin de kom zijn aangegeven in aantal kopjes voor het nauwkeurig afmeten van de hoeveelheid water nodig voor het koken van rijst.
- De kunststof maatbeker die met uw apparaat is meegeleverd is voor het afmeten van rijst en niet voor het afmeten van water. 1 vlakke maatbeker rijst heeft een gewicht van circa 150 g.
- De gebruiker kan meer of minder water toevoegen afhankelijk van het soort rijst en de smaakvoorkeur.
- Voor het koken, meet de rijst met behulp van de maatbeker af en spoel grondig, uitgezonderd in geval van risottorijst.

- Spreid de gespoelde rijst gelijkmatig over de volledige bodem van de pan. Vul de pan met water tot aan het overeenkomstig waterniveau (Schaalverdeling in aantal kopjes).
- De rijst is klaar wanneer het "Warm houden" lampje brandt. Roer vervolgens de rijst en laat nog enkele minuten in de multicooker om de perfecte rijst met losse korrels te krijgen.

Onderstaande tabel is een gids voor het koken van rijst:

KOOKGIDS VOOR WITTE RIJST - 10 kopjes			
Maatbekers	Gewicht van rijst	Waterniveau in pan (+rijst)	Porties
2	300 g	Markering van 2 kopjes	3per. – 4per.
4	600 g	Markering van 4 kopjes	5per. – 6per.
6	900 g	Markering van 6 kopjes	8per. – 10per.
8	1200 g	Markering van 8 kopjes	13per. – 14per.
10	1500 g	Markering van 10 kopjes	16per. – 18per.

De tijd en temperatuur nodig voor het koken van rijst worden automatisch ingesteld.

Er zijn 7 verschillende stappen:

Voorverwarmen => Water absorberen => Temperatuur snel verhogen =>

Laten koken => Water verdampen => Rijst smoren => Warm houden.

De kooktijd is afhankelijk van de hoeveelheid en het soort rijst.

## FUNCTIE "PASTA"

- Om pasta te koken is het aanbevolen om te wachten totdat het water een hoge temperatuur bereikt voordat u de pasta toevoegt.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Pasta" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd van de pasta te wijzigen.
- Sluit het deksel voordat u op de "Start" toets drukt om de kooktemperatuur te bekijken. De multicooker opent de kookstatus "Pasta", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de ingestelde tijd weer.

- U hoort een piepton zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt. Doe de pasta in het water, laat het deksel open en druk opnieuw op Start om de timer te starten. Zolang de gebruiker niet op Start drukt, start de kooktijd niet en houd de multicooker het water op de juiste temperatuur. **Het deksel moet tijdens het koken van pasta open zijn.**
- Aan het einde van het kookproces hoort u drie pieptonen.

**Opmerking: Deze functie heeft geen warmhoudfunctie**

## FUNCTIE "BROOD RIJZEN"

- Deze functie is bestemd voor het rijzen van deeg op 40°C na het handmatig kneden en voor het bakken.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Brood rijzen" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Brood rijzen", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.

Aanbevelingen voor het testen van het deeg (Brood rijzen):

- Bereid het deeg afzonderlijk en doe het vervolgens in de pan, sluit het deksel en selecteer de functie "Brood rijzen".
- Zodra uw deeg klaar is, gebruik de functie "Bakken" op 160°C om gedurende 20-23 minuten te bakken. Draai het brood vervolgens om en bak nogmaals circa 23 minuten (afhankelijk van de hoeveelheid ingrediënten).

## FUNCTIE "OPWARMEN"

- Deze functie is alleen bestemd voor het opwarmen van gekookte levensmiddelen.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Opwarmen" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur/Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Opwarmen", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.

- Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

## **OPGELET**

- Gebruik nooit de functie "Opwarmen" om voedsel te ontdooien.
- Het koude voedsel mag de helft van het volume van de pan niet overschrijden. Het koude voedsel wordt onvoldoende opgewarmd wanneer er zich te veel voedsel in de pan bevindt. Het herhaaldelijk gebruiken van "Opwarmen" of te weinig voedsel in de pan leidt tot aangebrand voedsel of een harde laag aan de onderkant.
- Het is niet aanbevolen om dikke havermoutpap op te warmen, deze wordt pappig.
- Warm lang bewaard koud voedsel niet op om geuren te voorkomen.
- Om rijst op te warmen is het aanbevolen om een beetje water toe te voegen en de rijst eerst te roeren.
- Tijdens het opwarmen is het aanbevolen om het voedsel nu en dan te roeren.

## **FUNCTIE "WARM HOUDEN/ANNULEREN"**

Deze toets heeft twee verschillende functies: Warm houden en Annuleren.

### **1. Functie "Warm houden":**

#### **1.1 Handmatig warm houden:**

Druk handmatig op de "Warm houden/Annuleren" toets, het "Warm houden/Annuleren" lampje brandt en de multicooker opent de warmhoudstatus.

#### **1.2 Automatisch warm houden:**

De multicooker opent automatisch de status "Warm houden" na het einde van het kookproces (bepaalde menu's zijn uitgesloten). Na het kookproces hoort u drie pieptonen, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

Als u het automatisch warm houden na het einde van het kookproces van tevoren wilt uitschakelen, druk 5 seconden op de "Warm houden" toets voordat u het kookprogramma start.

Als u het automatisch warm houden opnieuw wilt inschakelen, druk nogmaals 5 seconden op de "Warm houden" toets.

### **2. Functie "Annuleren":**

- Druk op de "Warm houden/Annuleren" toets om alle ingestelde gegevens te annuleren en naar stand-by terug te keren.

## Aanbeveling: om het voedsel lekker te houden, gebruik de functie "Warm houden" maximum 12 uur.

### **FUNCTIE "DIY"**

NL

- De functie "Do It Yourself" (Doe-het-zelf) is bestemd om uw favoriete kookinstellingen op te slaan.
- Druk op de "DIY" om de DIY-functie in stand-by te selecteren. De multicooker opent de "DIY" instelstatus. Het scherm geeft de standaard kooktijd weer en het "Start" lampje knippert.
- U kunt 3 verschillende DIY in het geheugen opslaan: d1, d2 en d3. Druk eenmaal op de "DIY" toets om d1 te openen en in te stellen. Druk tweemaal op de "DIY" toets om d2 te openen en in te stellen. Druk driemaal op de "DIY" toets om d3 te openen en in te stellen. U kunt tevens een combinatie van d1 en d2 hebben. Druk viermaal op de "DIY" toets om d1d2 te openen en in te stellen.
- U kunt de DIY-functie op twee manieren instellen:
  - Als u een stabiele temperatuur en tijd voor uw programma wilt, druk op "Temperatuur/ Tijd" om uw instelling te bepalen.
  - Als u een menu als basis voor uw kookprogramma wilt, druk op de "Menu" toets om uw gewenste kookprogramma te selecteren. Na het selecteren van uw menu, pas de instelling aan met behulp van de "Temperatuur/Tijd" toets.
- Na het kookproces hoort u drie pieptonen. Als het gekozen menu het warm houden toestaat, opent de multicooker de warmhoudstatus met het "Warm houden" controlelampje ingeschakeld en geeft het scherm de resterende warmhoudtijd weer.

### Opmerking:

- Bepaalde kookprogramma's zijn volledig automatisch. Het is niet mogelijk om de temperatuur en/of kooktijd van deze programma's aan te passen.
- De multicooker onthoudt de laatst ingestelde temperatuur- en kooktijdinstelling voor volgend gebruik.
- Om het apparaat te beschermen is er een grens in de DIY-functie voor de temperatuur- en kooktijdinstelling:  
Tussen 40-100°C, het kooktijdbereik is 1min - 9u  
Tussen 105-160°C, het kooktijdbereik is 1min - 2u

## UITGESTELDE STARTFUNCTIE

- De uitgestelde starttijd stemt overeen met de eindtijd van het kookproces.
- Om de uitgestelde startfunctie te gebruiken, kies eerst een kookprogramma en de gewenste kooktijd. Druk vervolgens op de "Uitgestelde start" toets en kies de uitgestelde starttijd. De standaard uitgestelde starttijd wijzigt naargelang de geselecteerde kooktijd. Het bereik van de insteltijd is tussen de kooktijd en 24 uur. Elke druk op de "<" of ">" toets verhoogt of verlaagt de uitgestelde starttijd.
- Na het kiezen van de gewenste uitgestelde starttijd, druk op de "Start" toets om de kookstatus te openen. Het "Start" lampje blijft branden en het scherm geeft het aantal uur dat u hebt gekozen weer.

## FUNCTIE "TIMER"

- Om de timerfunctie te gebruiken, kiest eerst een kookprogramma en de gewenste kooktijd. Druk vervolgens op de "Temperatuur / Timer" toets en kies de kooktijd. Elke druk op de "<" of ">" toets verhoogt of verlaagt de kooktijd.
- Na het kiezen van de gewenste kooktijd, druk op de "Start" toets om de kookstatus te openen. Het "Start" lampje blijft branden.
- U kunt de kooktijd na het starten van de uitgestelde start bekijken door op de "Temperatuur/Timer" toets te drukken.
- U kunt de kooktijd tijdens het koken aanpassen door op de "Temperatuur/Timer" toets te drukken. Als u de kooktijd hebt gekozen en er vindt gedurende 5 seconden geen enkele handeling plaats, dan hervat de multicooker het kookproces met de nieuwe instelling.

## FUNCTIE "TEMPERATUUR"

- Om de temperatuurfunctie te gebruiken, kies eerst een kookprogramma en de gewenste kooktijd. Druk vervolgens op de "Temperatuur/Timer" toets en kies de temperatuur. De standaard kooktemperatuur wijzigt afhankelijk van het geselecteerd kookprogramma. Elke druk op de "<" of ">" toets verhoogt of verlaagt de temperatuur.
- Na het kiezen van de gewenste temperatuur, druk op de "Start" toets om de kookstatus te openen. Het "Start" lampje blijft branden.



- U kunt de temperatuur tijdens het koken aanpassen door op de "Temperatuur/Timer" toets te drukken. Als u de temperatuur hebt gekozen en er vindt gedurende 5 seconden geen enkele handeling plaats, dan hervat de multicooker het kookproces met de nieuwe instelling.

## NA HET KOOKPROCES

- Open het deksel – fig.1.
- Draag een ovenwant wanneer u de pan of stoommand aanraakt – fig.11.
- Dien het voedsel op met de meegeleverde lepel en sluit het deksel.
- De maximale warmhoudtijd is 24 uur.
- Druk op de "Warm houden/Annuleren" toets om de warmhoudstatus uit te schakelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

## EXTRA INFORMATIE

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

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de multicooker volledig afkoelen voor reiniging en onderhoud.
- Het is aanbevolen om het apparaat na elk gebruik met een spons schoon te maken – fig.12.
- De pan, binnendeksel, maatbeker en de rijst- en soeplepel zijn vaatwasserbestendig – fig.13.

## Pan, stoommand

- Gebruik geen schuurpoeders of metalen sponsjes.
- Als er voedsel aan de bodem kleeft, giet water in de pan en laat weken voordat u de pan wast.
- Veeg de pan voorzichtig droog.

## Zorg dragen voor de pan

Voor de pan, volg onderstaande instructies:

- Om de pan in een goede staat te houden, snij geen voedsel in de pan.
- Zorg dat u de pan vervolgens opnieuw in de multicooker plaatst.
- Gebruik de meegeleverde of een houten lepel en geen metalen keukengerei om schade aan de pan te voorkomen – fig.14.
- Om risico op corrosie te voorkomen, giet geen azijn in de pan.
- De kleur van het oppervlak kan na ingebruikname of na verloop van tijd wijzigen. Deze kleurwijziging is te wijten aan de werking van stoom en water en geeft geen invloed op de juiste werking van de multicooker. Dit is tevens niet schadelijk voor uw gezondheid. U kunt het apparaat dus zonder enig probleem verder gebruiken.

## Het micro-drukventiel reinigen

- Om het micro-drukventiel te reinigen, verwijder het van het deksel – fig.15 en open het door in de richting "open" te draaien - fig.16a en 16b. Na reiniging, veeg het ventiel droog, zet de twee delen in elkaar en draai in de richting "dicht". Plaats het ventiel vervolgens terug op het deksel van de multicooker– fig.17a en 17b.

## De andere delen van het apparaat reinigen en onderhouden

- Reinig de buitenkant van de multicooker – fig.18, de binnenkant van het deksel en het snoer met een vochtige doek en veeg droog. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat niet met water, de warmtesensor kan worden beschadigd.

Omschrijving storing	Oorzaken	Oplossingen
Alle controlelampjes zijn uit en apparaat warmt niet op.	Stekker steekt niet in stopcontact.	Controleer of stekker in stopcontact steekt en stopcontact onder stroom staat.
Alle controlelampjes zijn uit, maar apparaat warmt op.	Probleem met aansluiting van controlelampje of controlelampje is stuk.	Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.
Stoomlek tijdens werking	Deksel is niet goed dicht.	Open het deksel en sluit opnieuw.
	Micro-drukventiel niet goed of onvolledig geplaatst.	Stop het kookproces (haal stekker uit stopcontact) en controleer of ventiel volledig is (2 delen aan elkaar vastgemaakt) en juist is geplaatst.
	Deksel of mini-drukventiel is beschadigd.	Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.
	Verkeerde positie van het binnendeksel.	Verwijder en installeer het binnendeksel in de juiste positie en start het kookproces opnieuw.
Rijst is onvoldoende of te veel gekookt.	Te veel of onvoldoende water ten opzichte van hoeveelheid rijst.	Zie tabel voor de juiste hoeveelheid water.

Omschrijving storing	Oorzaken	Oplossingen
Rijst is onvoldoende of te veel gekookt.	Onvoldoende gesudderd.	Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.
Automatische warmhoudfunctie werkt niet (product blijft in kookstatus of geen verwarming).	De warmhoudfunctie werd tijdens het instellen door de gebruiker uitgeschakeld. Zie de sectie "Warm houden" in deze handleiding.	
E0	De sensor aan de bovenkant is open of heeft kortsluiting.	
E1	De sensor aan de onderkant is open of heeft kortsluiting.	Stop het apparaat en start nogmaals het programma. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.
E3	Pan ontbreekt of lege pan.	Plaats de pan in het apparaat, haal de stekker uit het stopcontact en steek opnieuw in, start het programma opnieuw.

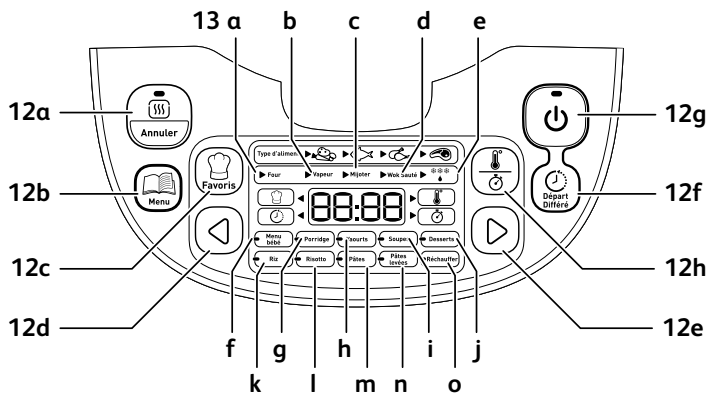
**Opmerking:** Als de pan is vervormd, gebruik het niet langer en haal een nieuwe pan bij een bevoegd servicecentrum.

## BESCHERMING VAN HET MILIEU



### Help met het beschermen van het milieu!

- ① Uw apparaat bevat waardevolle materialen die herwonnen of gerecycled kunnen worden.
- ➡ Breng het naar een lokaal inzamelpunt.



## BESCHREIBUNG

- 1 Deckel
- 2 Innendeckel
- 3 Herausnehmbarer Behälter
- 4 Deckelentriegelungstaste
- 5 Griff
- 6 Reiskelle
- 7 Suppenkelle
- 8 Messbecher
- 9 Dampfeinsatz
- 10 Netzkabel
- 11 Mikrodruckventil
- 12 Bedienfeld
  - a "Keep warm/Cancel" Taste (Warmhalten/Abbruch)
  - b "Menu" Taste
  - c "DIY" Taste
  - d "<" Taste
  - e ">" Taste
  - f Taste für zeitversetzten Start
  - g Start-Taste
  - h Temperatur/Timer-Taste
- 13 Funktionsanzeigen
  - a Backfunktion
  - b Dampffunktion
  - c Garfunktion
  - d Bratfunktion
  - e Auftaufunktion
  - f Funktion für Babynahrung
  - g Haferbreifunktion
  - h Joghurtfunktion
  - i Suppen-/Kochfunktion
  - j Dessertfunktion
  - k Reis/Zerealien-Funktion
  - l Reisgericht/Risotto-Funktion
  - m Pastafunktion
  - n Brotteigfunktion
  - o Aufwärmfunktion
- 14 Heizelement

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### Gerät auspacken

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und packen Sie das gesamte Zubehör und die gedruckten Unterlagen aus.
- Drücken Sie auf die Öffnungstaste am Gehäuse, um den Deckel zu öffnen (siehe Abb. 1).

**Lesen Sie die Anweisungen durch und befolgen Sie die Bedienschritte.**

### Gerät reinigen

- Entnehmen Sie den Behälter (Abb. 2), den Innendeckel und das Überdruckventil (Abb. 3a sowie 3b).
- Reinigen Sie den Behälter, das Ventil und den Innendeckel mit einem Schwamm und etwas Spülwasser.
- Wischen Sie das Gerät von außen und den Deckel mit einem feuchten Lappen ab.
- Wischen Sie die Teile vorsichtig trocken.

- Setzen Sie die Teile an der ursprünglichen Stelle wieder ein. Setzen Sie den Innendeckel unter dem oberen Gerätedeckel richtig ein. Führen Sie den Innendeckel dann hinter die 2 Vorsprünge und üben Sie Druck auf die Oberseite aus, bis er fest sitzt. Bringen Sie das abnehmbare Netzkabel an der Buchse unten am Sockel des Kochgeräts an.

## ZUM GERÄT UND ZU ALLEN FUNKTIONEN

- Wischen Sie den Behälter von außen gründlich ab (insbesondere den Boden). Achten Sie darauf, dass sich keine Rückstände und keine Flüssigkeit unter dem Behälter und am Heizelement befinden (siehe Abb. 5).
- Setzen Sie den Behälter in das Gerät ein und achten Sie dabei auf die richtige Position (siehe Abb. 4).
- Stellen Sie sicher, dass sich der Innendeckel in der richtigen Position befindet.
- Schließen Sie den Deckel. Dabei muss ein Klickgeräusch zu hören sein.
- Schließen Sie das Netzkabel am Unterteil des Multifunktionskochgeräts und an eine Steckdose an. Das Gerät gibt einen langen Piepton aus und einen kurzen Moment lang leuchten alle Lampen im Bedienfeld auf. Anschließend wird im Display "----" angezeigt und alle Lampen gehen aus. Das Gerät schaltet auf Standbybetrieb und Sie können nun die gewünschten Menüfunktionen aufrufen.
- Wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist oder nach dem Kochen sollten Sie das Heizelement nicht berühren. Während des Gebrauchs oder nach dem Kochen nicht das Gerät an eine andere Stelle tragen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen.

**Halten Sie niemals Ihre Hand über das Auslassventil, denn dadurch besteht Verbrennungsgefahr (siehe Abb. 10).**

**Beim Garen darf der Dampfauslass nicht blockiert werden.**

**Wenn Sie beim Kochen einen Fehler begangen haben und das Kochmenü verändern möchten, drücken Sie die Taste "KEEP WARM/CANCEL" und wählen Sie die gewünschte Menüfunktion aus.**

**Benutzen Sie nur den Behälter, der mit dem Gerät geliefert wird.**

**Füllen Sie kein Wasser oder Zutaten in das Gerät, wenn sich der Behälter nicht im Gerät befindet.**

**Die Höchstmarke im Behälter darf nicht durch Wasser + Zutaten überschritten werden (siehe Abb. 7).**

**Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Taste "Start/Stop".**

**Verwenden Sie das Gerät nie zum frittieren.**

# GARTABELLE

Programme	Auto	Ma-nu-ell	Variation	Standard Dauer	Garzeit		Verzögerter Start		Standard Temp. (°C)	Temp. (°C) Bereich (°C)	Deckelposition		Warmhalten
					Dauer	Einstellung	Dauer	Einstellung			Geschlossen	Geöffnet	
Backen	4	2	Veg	35 Min	5 Min - 4 h	5 je 5 Min	Garzeit - 24 h	5 je 5 Min	140 °C	140/160 °C	•		•
			Fisch	20 Min					160 °C				
			Geflügel	40 Min					160 °C				
Anbraten/ Braten	4	2	Fleisch	50 Min	5 Min - 1 h 30 Min	1 je 1 Min	-	Nein	160 °C	140/160 °C	•	•	•
			Veg	12 Min									
			Fisch	10 Min									
Auftauen	4		Fleisch	20 Min	10 Min - 4 h	5 je 5 Min	-	-	70 °C	-	•		
			Veg	50 Min									
			Geflügel	1 h 50 Min									
Eintopf/ langsam Garen	4	3	Fleisch	85 Min	20 Min - 9 h	5 je 5 Min	Garzeit - 24 h	5 je 5 Min	100 °C	80/100/120 °C	•	•	•
			Veg	60 Min									
			Geflügel	25 Min									
Dampf-garen	4		Fleisch	2 h	5 Min - 3 h	5 je 5 Min	Garzeit - 24 h	5 je 5 Min	100 °C	-	•		•
			Veg	35 Min									
			Fisch	25 Min									
Reis/Zerealien	1		-	Automatisch	Automatisch	-	Garzeit - 24 h	Automatisch	-	•	•	•	
Reisgericht/ Risotto	1		-	Automatisch	Automatisch	-	Garzeit - 24 h	Automatisch	-	•	•	•	
Brotteig	1		-	1 h	10 Min - 6 h	5 je 5 Min	Garzeit - 24 h	40 °C	-	•	•	•	
Haferbrei	1		-	25 Min	5 Min - 2 h	5 je 5 Min	Garzeit - 24 h	100 °C	-	•	•	•	
Babynahrung	1		-	45 Min	5 Min - 2 h	5 je 5 Min	Garzeit - 24 h	100 °C	-	•	•	1 h max.	
Joghurt	1		-	8 h	1 - 12h	15 je 15 Min	-	40 °C	-	•	•	•	
Dessert		3	-	45 Min	5 Min - 2 h	5 je 5 Min	Garzeit - 24 h	160 °C	100 - 130 - 160 °C	•	•	•	
Suppe/ Kochen	1		-	45 Min	10 Min - 4 h	10 je 10 Min	-	100 °C	-	•	•	•	
Pasta	1		-	10 Min	3 Min - 3 h	1 je 1 Min	Garzeit - 24 h	100 °C	-	•	•	•	
Aufwärmen		1	-	25 Min	5 Min - 1 h	-	Garzeit - 24 h	100 °C	-	•	•	•	
Warmhalten		1	-	-	-	-	Garzeit - 24 h	75 °C	-	•	•	•	
DIY1 DIY2 DIY3		3	-	30 Min	5 Min - 9 h	-	Garzeit - 24 h	100 °C	40/50... 150/160 °C	•	•	•	
DIY1 + DIY2													
Programme	28	15											
Programme insgesamt	43												

Die Warmhaltefunktion steht nur im DIY-Programm zur Verfügung, wenn das als Grundlage verwendete Programm dies vorgesehen hat. Beispiel: Wenn das Joghurt-Programm für DIY gewählt wurde, wird die Warmhaltefunktion nach Abschluss des Garvorgangs nicht aktiviert.

# MENÜTASTE

- Wenn Sie Im Standby-Modus wiederholt die "Menu"-Taste drücken, werden der Reihenfolge nach folgende Funktionen aufgerufen: Baking → Steam → Stew → Crust/Fry → Defrost → Baby food → Porridge → Yogurt → Soup/Boiling → Dessert → Rice/Cereals → Pilaf/Risotto → Pasta → Bread rising → Reheat.
- Im Display wird zu jeder Funktion die Standard-Garzeit angezeigt (außer bei Reis/Zerealien, Reisgericht/Risotto). Der Schalter "Start" blinkt und die verbundene Funktion leuchtet auf.



## **Hinweis:**

**Bei Bedarf können Sie die "Menu" Taste 5 s lang drücken, um den Piepton abzuschalten.**

**Wenn Sie den Warnton wieder einschalten möchten, müssen Sie die Menu-Taste ein zweites mal drücken.**

DE

## **BACKFUNKTION**

- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Backfunktion ("Baking") auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot. Drücken Sie dann "<" oder ">", um die Art der Zutat auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut auf "Temperatur/Timer", und ändern Sie die mit "<" und ">" die Temperatur.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Backen" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät ein Klingelzeichen aus.
- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab und schaltet auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die Warmhaltezeit mitgezählt.

## **DAMPFFUNKTION**

- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Dampffunktion ("Steam") auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot. Drücken Sie dann "<" oder ">", um die Art der Zutat auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Steam" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.
- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab und schaltet auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die Warmhaltezeit mitgezählt.

## Empfehlungen für das Dampfgaren

- Die Wassermenge muss korrekt sein und immer unter dem Dampfgareinsatz bleiben. Wenn diese Füllmenge überschritten wird (max. 2,5 l), kann es während des Betriebs zum Überlaufen kommen. Als Anhaltspunkt entspricht die Markierung mit den 2 Bechern im Behälter etwa 1 l Wasser.
- Die ungefähre Garzeit für Dampfgaren beträgt 1 Stunde 30 Minuten bei 2 l Wasser und 45 Min. bei 1 l Wasser.
- Setzen Sie den Dampfgareinsatz in den Behälter ein.
- Geben Sie die Zutaten in den Gareinsatz.

### EINTOPFFUNKTION

- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Eintopffunktion ("Stew") auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot. Drücken Sie dann "<" oder ">", um die Art der Zutat auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Stew" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.
- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab und schaltet auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die Warmhaltezeit mitgezählt.

### BRATFUNKTION

- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Bratfunktion ("Crust/Fry") auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot. Drücken Sie dann "<" oder ">", um die Art der Zutat auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut auf "Temperatur/Timer", und ändern Sie die mit "<" und ">" die Temperatur.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Crust/Fry" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.

- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab und schaltet auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die Warmhaltezeit mitgezählt.

**Hinweis: Verwenden Sie bei dieser Funktion immer Öl und Zutaten. Wenn nur Öl eingefüllt wird, kann dies zum Versagen führen oder gefährlich werden.**

**Hinweis: Verwenden Sie für die Zubereitung mit dieser Funktion nicht den Gareinsatz, denn unter Umständen schmilzt der Gareinsatz dabei.**

## AUFTAUFUNKTION

- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Auftaufunktion ("Defrost") auszuwählen. Im Display wird die Standard-Auftauzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot. Drücken Sie dann "<" oder ">", um die Art der Zutat auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Auftauzeit zu ändern.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher schaltet auf "Auftauen" um. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.
- Am Ende der Auftauzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab.

**Hinweis:**

**Geben Sie die Zutaten in den Dampfwareinsatz, um das Auftauen zu verbessern.**

**Nach dem Auftauen müssen Sie die Zutaten noch kochen. Beachten Sie dazu das Kapitel mit der gewünschten Kochanleitung.**

## FUNKTION FÜR BABYNAHRUNG

- Diese Funktion dient zur Zubereitung von Babynahrung. Dazu werden die Zutaten mit ein wenig Wasser zum Kochen gebracht, bis eine geeignete Konsistenz für Kleinkinder erreicht ist.
- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Funktion "Baby food" auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern.

- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Baby food" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.
- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab und schaltet auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die Warmhaltezeit mitgezählt.
- Um die Zutaten zu schonen, ist die Warmhaltefunktion auf nur 1 Stunde maximal begrenzt.

**Hinweis: Sobald die Babynahrung zubereitet ist, sollte sie innerhalb 1 Stunde verbraucht werden.**

## HAFERBREIFUNKTION

- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Haferbreifunktion ("Porridge") auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Porridge" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.
- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab und schaltet auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die Warmhaltezeit mitgezählt.

## JOGHURTFUNKTION

- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Joghurtfunktion ("Yogurt") auszuwählen. Im Display wird die Garzeit "08:00" angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Yogurt" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.
- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab.

**Nach dem Garen setzt keine Warmhaltezeit ein.**

**Dient zum Herstellen von Joghurt in ofensicheren Glasbehältern.**

# WAHL DER ZUTATEN FÜR JOGHURT

## Milch

### Welche Milch sollte verwendet werden?

All unsere Rezepte werden (sofern nichts anderes angegeben ist) mit Kuhmilch zubereitet. Sie können auch pflanzliche Milch wie z. B. Sojamilch benutzen oder auch Schafs- oder Ziegenmilch. In diesem Fall hängt die Festigkeit der Joghurtmasse jedoch von der verwendeten Milch ab. Rohmilch oder länger haltbare Milch sowie alle unten genannten Milchsorten sind für das Gerät geeignet:

- **Haltbare, homogenisierte Milch:** Ultrahocherhitzte Vollmilch führt zu einer festeren Joghurtmasse. Fettreduzierte Milch führt zu einer weniger festen Joghurtmasse. Sie können jedoch fettreduzierte Milch benutzen und einen oder zwei Becher Milchpulver ergänzen.
- **Pasteurisierte Milch:** Diese Milch ergibt einen cremigeren Joghurt mit etwas Haut an der Oberkante.
- **Rohmilch (Hofmilch):** Diese Milch muss abgekocht werden. Es empfiehlt sich außerdem, sie längere Zeit kochen zu lassen. Die Verwendung dieser Milch ungekocht könnte gefährlich werden. Anschließend muss diese zum Abkühlen gelagert werden, bevor sie im Gerät verwendet werden kann. Eine Kultivierung mit Joghurt aus Rohmilch ist nicht zu empfehlen.
- **Milchpulver:** Die Verwendung von Milchpulver führt einem sehr cremigen Joghurt. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung des Herstellers.

Wählen Sie eine Vollmilch aus, vorzugsweise haltbare ultrahocherhitzte Milch.

Rohe (frische) oder pasteurisierte Milch muss abgekocht und danach gekühlt werden. Außerdem muss die Haut beseitigt werden.

## Das Gärmittel

### Für Joghurt

Zur Herstellung dient entweder:

- Ein handelsüblicher **Naturjoghurt** mit möglichst langer Haltbarkeit; der Joghurt enthält dadurch mehr aktive Gärmittel für einen festeren Joghurt.
- Ein **gefriergetrocknetes Gärmittel**. Befolgen Sie in diesem Fall die Angaben zur Aktivierungszeit, die in der Gärmitteleanleitung stehen. Diese Gärmittel bekommen Sie in Supermärkten, Apotheken und bestimmten Reformhäusern.

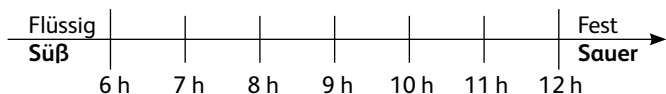
- Von einem der **kürzlich zubereiteten Joghurts** – dieser muss natürlich und erst vor kurzem zubereitet sein. Dies wird als Kultivierung bezeichnet. Nach fünf Kultivierungen verliert der verwendete Joghurt an wirksamen Gärstoffen. Dadurch besteht die Gefahr, dass die Konsistenz des Joghurts abnimmt. Sie müssen dann mit einem Joghurt aus dem Geschäft oder mit gefriergetrocknetem Gärmittel von vorn beginnen.

**Wenn Sie die Milch abgekocht haben, warten Sie, bis sie die Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie das Gärmittel zusetzen.**

**Bei zu großer Hitze stehen die Eigenschaften des Gärmittels auf dem Spiel.**

## Gärzeit

- Für den Gärprozess benötigt der Joghurt zwischen 6 und 12 Stunden. Das hängt von den Grundzutaten und davon ab, welche Konsistenz Ihr Joghurt bekommen soll.



- Sobald der Gärvorgang des Joghurts beendet ist, sollte der Joghurt für mindestens 4 Stunden lang in den Kühlschrank gestellt werden. Im Kühlschrank darf er maximal 7 Tage lang aufbewahrt werden.

## SUPPEN-/KOCHFUNKTION

- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Funktion "Soup /Boiling" auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Soup/Boiling" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.

## DESSERTFUNKTION

- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Funktion "Dessert" auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern. Drücken Sie erneut auf "Temperatur/Timer", und ändern Sie die mit "<" und ">" die Temperatur.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Dessert" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.

## REIS/ZEREALIEN-FUNKTION

- Füllen Sie mit dem beigegeführten Messbecher die gewünschte Menge Reis in den Behälter (siehe Abb. 8). Füllen Sie anschließend bis zur "CUP" Markierung an der Behälterinnenwand Wasser auf (siehe Abb. 9).
- Schließen Sie den Deckel.

**Hinweis: Geben Sie immer zuerst den Reis hinein, da sonst zu viel Wasser darin enthalten ist.**

Drücken Sie die Taste "Menu", um die Funktion "Rice/Cereal" auszuwählen. Im Display wird "🍚" angezeigt und die Lampe in der "Start" Taste blinkt. Drücken Sie dann die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Rice/Cereal" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display blinkt "--".

- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab und schaltet auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die Warmhaltezeit mitgezählt.

## REISGERICHT/RISOTTO-FUNKTION

- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Funktion "Pilaf/Risotto" auszuwählen. Im Display wird "🍚" angezeigt und die Lampe in der "Start" Taste blinkt. Drücken Sie dann die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Pilaf/Risotto" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display blinkt "--".
- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab und schaltet auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die Warmhaltezeit mitgezählt.

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REISZUBEREITUNG (Reis/ Zerealien und Reisgericht/Risotto-Funktionen)

- Die Messmarken innen am Behälter sind in Cups angegeben, um die Wassermenge für die Reiszubereitung abzumessen.
- Der mit dem Gerät gelieferte Messbecher aus Kunststoff dient zum Abmessen von Reis und nicht von Wasser. 1 Messbecher gefüllt mit Reis wiegt etwa 150 g.
- Je nach Reissorte und Geschmacksvorlieben kann etwas mehr oder weniger Wasser eingefüllt werden.
- Vor dem Garen den Reis mit dem Messbecher abmessen und außer bei Risotto durchspülen.
- Den gespülten Reis auf die gesamte Behälterfläche gleichmäßig verteilen. Bis zur entsprechenden Füllmarke mit Wasser auffüllen (Einteilungen in "Cups").
- Wenn der Reis gekocht ist, leuchtet die Warmhaltelampe "Keep Warm" auf. Den Reis umrühren und ein paar Minuten länger im Multikoher lassen, um einen perfekt gekörnten Reis ohne Zusammenkleben zu erhalten.

Diese Tabelle enthält einige Richtwerte für das Kochen von Reis:

GARHINWEISE FÜR WEISSEN REIS – 10 Becher			
Messbecher	Gewicht des Reis	Wasserfüllmenge im Behälter (+ Reis)	Portionen
2	300 g	2 Cup-Markierungen	3 – 4
4	600 g	4 Cup-Markierungen	5 – 6
6	900 g	6 Cup-Markierungen	8 – 10
8	1200 g	8 Cup-Markierungen	13 – 14
10	1500 g	10 Cup-Markierungen	16 – 18

Für das Kochen von Reis werden Zeit und Temperatur automatisch vorgewählt.

Bitte beachten Sie dazu die folgenden 7 Schritte:

Preheat (Vorwärmen) => Water absorb (Wasseraufnahme) => Temperature quick rise (schneller Temperaturanstieg) => Keep boiling (Sieden lassen) => Water evaporation (Wasserverdunstung) => Braise rice (Reis dünsten) => Keep warm (Warmhalten).

Die Garzeit hängt von der Menge und Sorte des Reis ab.



## PASTAFUNKTION

DE

- Beim Kochen von Pasta ist zu beachten, dass das Wasser eine gute Temperatur erreicht haben muss, bevor die Nudeln hinzugegeben werden.
- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Funktion "Pasta" auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit für die Nudeln zu ändern.
- Schließen Sie den Deckel, bevor Sie auf die "Start"-Taste drücken, und warten Sie, bis die Siedetemperatur erreicht ist. Der Multifunktionskocher zeigt den Garstatus für "Pasta" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die eingestellte Zeit.
- Wenn das Wasser eine optimale Temperatur erreicht hat, gibt der Multikocher einen Klingelton aus. Geben Sie die Nudeln in das Wasser, schließen Sie den Deckel nicht und drücken Sie erneut auf Start, um den Timer zu starten. Solange die Start-Taste nicht gedrückt wird, beginnt die Garzeit auch nicht und der Multikocher hält das Wasser auf entsprechende Temperatur. **Beim Kochen von Nudeln muss der Deckel geöffnet bleiben.**
- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab.

**Hinweis: Die Warmhaltefunktion ist bei diesem Garprogramm ausgeschaltet**

## BROTTEIGFUNKTION

- Diese Funktion dient dazu, Brotteig vor dem Backen bei 40°C gehen zu lassen, nachdem er von Hand geknetet wurde.
- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Funktion "Bread rising" auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Gerätestatus für "Bread rising" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.

Empfehlungen für die Teigzubereitung ("Bread rising"):

- Um den Teig separat zuzubereiten und in den Behälter zu geben, schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Funktion "Bread rising".
- Sobald der Teig fertig ist, können Sie am Gerät die Backfunktion "Baking" bei 160°C einstellen und den Teig 20-23 Minuten lang backen lassen. Wenden Sie ihn dann und lassen Sie ihn weitere ca. 23 Minuten backen (je nach Menge der Zutaten).

## AUFWÄRMFUNKTION

- Diese Funktion dient nur zum Aufwärmen bereits von bereits gegarten Speisen.
- Drücken Sie die Taste "Menu", um die Funktion "Reheat" auszuwählen. Im Display wird die Garzeit angezeigt und die Lampe der Taste "Start" blinkt rot.
- Drücken Sie die Taste "Temperatur/Timer", um die Funktion zum Zeiteinstellen aufzurufen. Drücken Sie dann auf "<" und ">", um die Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie die "Start"-Taste. Der Multifunktionskocher zeigt den Gerätestatus für "Reheat" an. Die Lampe der "Start"-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die verbleibende Zeit.
- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab und schaltet auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die Warmhaltezeit mitgezählt.

## VORSICHT

- Die Aufwärmfunktion nie zum Auftauen von Zutaten verwenden.
- Die kalten Zutaten sollten nicht mehr als 1/2 des Volumens des Kochgeräts einnehmen. Zu viele Zutaten können nicht vollständig durchgewärmt werden. Das wiederholte Aufwärmen mit der "Reheat"-Funktion oder beim Einfüllen von wenig Zutaten können diese anbrennen und am Boden bildet sich dann eine harte Kruste.
- Dicker Haferbrei (Porridge) sollte nicht erwärmt werden, da er sonst pastös wird.
- Lange gelagerte kalte Zutaten sollten nicht aufgewärmt werden, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.
- Zum Erwärmen von Reis sollte vor dem Beginn etwas Wasser hinzugefügt und mit dem Reis umgerührt werden.
- Beim Aufwärmen sollte die Speise von Zeit zu Zeit umgerührt werden.

## WARMHALTE-/ABBRUCHFUNKTION

Diese Taste hat 2 unterschiedliche Funktionen: Warmhalten und Abbruch

### 1. Warmhaltefunktion:

#### 1.1 Manuell warm halten:

Sie können die Taste "Keep warm/Cancel" manuell jederzeit betätigen. Die Lampe "Keep warm/Cancel" geht an und der Multikocher schaltet auf Warmhalten um.

#### 1.2 Automatisch warm halten:

Der Multikocher schaltet am Ende der Garzeit automatisch auf Warmhalten um (bestimmte Menüs sind davon ausgeschlossen). Das Gerät gibt drei Pieptöne ab und schaltet automatisch auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die Warmhaltezeit mitgezählt.

**Falls Sie die automatische Warmhaltefunktion nach dem Kochen ausschalten müssen, halten Sie die Warmhaltetaste "Keep warm" 5 s lang gedrückt, bevor Sie das Garprogramm starten.**

**Wenn Sie die automatische Warmhaltefunktion wieder aktivieren möchten, drücken Sie die Warmhaltetaste erneut 5 s lang.**

### 2. Abbruchfunktion:

- Drücken Sie die Taste "Keep warm/Cancel", um alle Einstellungen zu widerrufen und in den Standby-Zustand zurückzukehren.

**Tip: Damit das Essen möglichst schmackhaft bleibt, sollte die Aufbewahrungszeit auf maximal 12 Stunden eingeschränkt werden.**

## DIY-FUNKTION

- Die "Do It Yourself" Funktion dient zum Speichern eigener Garprogramme.
- Drücken Sie die Taste "DIY", um die DIY-Funktion im Standby-Modus auszuwählen. Der Multikocher schaltet daraufhin auf die "DIY" Einstellung um und im Display wird die Standard-Garzeit angezeigt. Die Lampe der "Start"-Taste blinkt.
- Sie können 3 verschiedene DIY-Programme speichern: d1, d2 und d3.  
Wenn Sie die "DIY"-Taste einmal drücken, wird d1 aufgerufen und eingestellt.  
Wenn Sie die "DIY"-Taste zweimal drücken, wird d2 aufgerufen und eingestellt.  
Wenn Sie die "DIY"-Taste dreimal drücken, wird d3 aufgerufen und eingestellt.

Sie können d1 und d2 auch kombinieren. Wenn Sie die "DIY"-Taste 4 mal drücken, wird d1 d2 aufgerufen und eingestellt.

- 2 DIY-Einstellmöglichkeiten:
  - Wenn Sie eine stabile Temperatur und Zeit für Ihr Programm benötigen, drücken Sie auf "Temperatur/Timer", um diese Einstellungen festzulegen.
  - Wenn Sie ein Menü als Muster für Ihr Programm verwenden möchten, drücken Sie die Menu-Taste und wählen Sie das jeweils gewünschte Garprogramm aus. Nach der Auswahl des Menüs können Sie es mit der Funktion "Temperatur/Timer" verändern.
- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät drei Pieptöne ab. Wenn das gewählte Menü eine Warmhaltezeit vorsieht, schaltet der Multikocher auf Warmhalten um. Die Warmhalteanzeige "Keep Warm" schaltet sich ein und im Display wird die abgelaufene Warmhaltezeit mitgezählt.

#### **Hinweis:**

- **Bestimmte Garprogramme sind als vollautomatische Abläufe vordefiniert, deshalb können die Temperatur und/oder die Garzeit in diesen Fällen nicht verändert werden.**
- **Der Multikocher speichert die letzte Temperatur- und Garzeiteinstellungen der DIY-Funktion für das nächste Mal.**
- **Zum Schutz des Geräts gelten für die DIY-Funktion bestimmte Temperatur- und Zeitbeschränkungen:**  
**Bei 40 - 100°C ist eine Garzeit von 1 Min. bis 9 Stunden erlaubt**  
**Bei 105 - 160°C ist eine Garzeit von 1 Min. bis 2 Stunden erlaubt**

## **STARTVERZÖGERUNGSFUNKTION**

- Die verzögerte Startzeit entspricht dem Ende der Garzeit.
- Zur Verwendung der Startverzögerungsfunktion wählen Sie zuerst ein Garprogramm und die Garzeit aus. Drücken Sie anschließend die Taste "Delayed start" und wählen Sie die Wartezeit bis zum Start. Die verzögerte Startzeit ändert sich in Abhängigkeit von der gewählten Garzeit. Der Bereich ist anhand der Garzeit voreingestellt auf bis zu 24 Stunden. Mit jedem Tastendruck auf "<" und ">" kann die Zeit für die Startverzögerung erhöht oder verringert werden.
- Wenn Sie die gewünschte Zeit für die Startverzögerung eingestellt haben, drücken Sie auf die Start-Taste, um den Garzustand aufzurufen. Die "Start"-Anzeige leuchtet weiter und im Display erscheint die gewählte Stundenanzahl.

## TIMERFUNKTION

- Zur Verwendung der Timerfunktion wählen Sie zuerst ein Garprogramm und die Garzeit aus. Drücken Sie danach die Taste "Temperatur/Timer" und legen Sie die Garzeit fest. Mit jedem Tastendruck auf "<" und ">" kann die Garzeit erhöht oder verringert werden.
- Wenn Sie die gewünschte Garzeit ausgewählt haben, drücken Sie die "Start"-Taste, um den Garzustand anzuzeigen. Die "Start"-Lampe bleibt an.
- Die Garzeit nach einem verzögerten Start können Sie aufrufen, indem Sie die Taste "Temperatur/Timer" drücken.
- Die Garzeit können Sie während des Garvorgangs ändern, indem Sie auf die Taste "Temperatur/Timer" drücken. Wenn nach Auswahl der gewünschten Garzeit innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, fährt der Multikocher mit dem Rest des Garvorgangs unter Verwendung der neuen Einstellung fort.

## TEMPERATUR-FUNKTION

- Zur Verwendung der Temperaturfunktion wählen Sie zuerst ein Garprogramm und die Garzeit aus. Drücken Sie danach die Taste "Temperatur/Timer" und legen Sie die Temperatur fest. Die Standard-Gartemperatur ändert sich in Abhängigkeit vom gewählten Garprogramm. Mit jedem Tastendruck auf "<" und ">" kann die Temperatur erhöht oder verringert werden.
- Wenn Sie die gewünschte Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die "Start"-Taste, um den Garzustand anzuzeigen. Die "Start"-Lampe bleibt an.
- Die Temperatur können Sie während des Garvorgangs ändern, indem Sie auf die Taste "Temperatur/Timer" drücken. Wenn nach Auswahl der gewünschten Temperatur innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, setzt der Multikocher den Garvorgang unter Verwendung der neuen Einstellung fort.

## BEI BEENDIGUNG DES GARVORGANGS

- Öffnen Sie den Deckel (s. Abb. 1).
- Bei der Handhabung des Garbehälters müssen Handschuhe getragen werden (siehe Abb. 11).
- Servieren Sie die Speise mit der beiliegenden Kelle und schließen Sie den Deckel wieder.

- Die maximale Warmhaltezeit beträgt 24 Stunden.
- Drücken Sie die Taste "Keep Warm/Cancel", um den Warmhaltezustand zu beenden.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

## SONSTIGE INFORMATIONEN

- Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Bei einem Stromausfall merkt sich der Multikocher den letzten Garzustand vor dem Ausfall. Sobald die Energieversorgung wieder hergestellt ist, setzt das Gerät den Garprozess innerhalb von 2 Sekunden wieder fort. Fällt die Stromversorgung länger als 2 Sekunden aus, bricht das Gerät den letzten Garprozess ab und schaltet auf Standby um.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor dem Reinigen und Pflegen ist sicherzustellen, dass der Netzstecker des Geräts gezogen wurde und sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.
- Es wird sehr dazu geraten, das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Schwamm zu reinigen (s. Abb. 12).
- Der Behälter, der Innendeckel, der Becher und die Reis- und Suppenkellen sind spülmaschinenfest (s. Abb. 13).

### Behälter, Dampfgareinsatz

- Scheuerpulver und Metallschwämme sind nicht zu empfehlen.
- Wenn Speisereste am Boden anhaften, lassen Sie etwas Wasser in den Behälter laufen und eine Weile einweichen, bevor Sie den Behälter abwaschen.
- Trocknen Sie den Behälter sorgfältig ab.

### Behälterpflege

Beachten Sie zur Pflege des Behälters folgende Hinweise:

- Um die Qualität des Behälters zu erhalten, sollten Sie keine Zutaten darin schneiden.
- Setzen Sie den Behälter unbedingt wieder in den Multikocher ein.
- Verwenden Sie den beigegefügt Kochlöffel oder einen Kochlöffel aus Holz und nicht aus Metall, damit die Behälteroberfläche nicht beschädigt wird (s. Abb. 14).
- Geben Sie keinen Essig in den Behälter, um die Korrosionsgefahr zu vermeiden.

- Nach dem ersten bzw. nach längerem Gebrauch kann sich die Farbe der Behälteroberfläche verändern. Diese Verfärbung ist auf die Wirkung von Dampf und Wasser zurückzuführen und wirkt sich nicht auf die Verwendung des Multikochers aus. Sie ist auch nicht gesundheitsschädlich und es besteht keinerlei Gefahr, wenn der Behälter weiterhin benutzt wird.

## Mikrodruckventil reinigen

- Zum Reinigen des Mikrodruckventils müssen Sie es aus dem Deckel ausbauen (s. Abb. 15) und es öffnen. Stellen Sie es dazu in Richtung "open" ein (s. Abb. 16a und 16b). Wischen Sie es nach dem Reinigen gründlich trocken. Setzen Sie beide Teile zusammen und verstellen Sie es wieder in Richtung "close". Nun können Sie es wieder in den Deckel des Multikochers einsetzen (s. Abb. 17a und 17b).

## Reinigung und Pflege der übrigen Geräteteile

- Reinigen Sie den Multikocher von außen (Abb. 18), die Deckelinnenseite und das Kabel mit einem feuchten Lappen, und wischen Sie die Teile anschließend trocken. Benutzen Sie keine Scheuermittel.
- Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen der Innenflächen des Gerätegehäuses, denn dadurch könnte der Wärmesensor beschädigt werden.

## TECHNISCHE HILFE BEI EINER STÖRUNG

Beschreibung der Störung	Ursachen	Lösungen
Anzeigelampe ist aus und Gerät wird nicht warm.	Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Prüfen, ob das Netzkabel am Gerät und an der Steckdose angeschlossen ist.
Anzeigelampe ist aus und Gerät wird warm.	Problem mit dem elektrischen Kontakt der Anzeigelampe oder defekte Anzeigelampe.	An Vertragskundendienst zur Reparatur einschicken.

Beschreibung der Störung	Ursachen	Lösungen
Während des Gebrauchs tritt Dampf aus	Deckel ist nicht ganz geschlossen.	Deckel öffnen und wieder richtig schließen.
	Mikrodruckventil nicht richtig eingesetzt oder unvollständig.	Den Garvorgang abbrechen (Netzstecker ziehen) und prüfen, ob das Ventil komplett (2 Teile zusammengesetzt) montiert und richtig positioniert ist.
	Deckel oder Mikrodruckventildichtung ist beschädigt.	An Vertragskundendienst zur Reparatur einschicken.
	Innendeckel ist nicht richtig in Position.	Den Innendeckel öffnen und in die richtige Verschlussposition bringen, danach den Garvorgang neu starten.
Reis halb oder zu lange gegart.	Gegenüber der Reismenge zu viel oder zu wenig Wasser.	Zur Wassermenge bitte die Tabelle beachten.
Reis halb oder zu lange gegart	Nicht lange genug geköchelt.	An Vertragskundendienst zur Reparatur einschicken.
Automatische Warmhaltefunktion ausgefallen (Gerät bleibt auf Garposition eingestellt oder keine Erwärmung).	Beim Einstellen wurde die Warmhaltefunktion vom Benutzer abgebrochen. Bitte die Erläuterungen zur Warmhaltefunktion nachlesen.	
E0	Der Sensor im Deckel weist eine Unterbrechung oder einen Kurzschluss auf.	



Beschreibung der Störung	Ursachen	Lösungen
E1	Der Sensor im Boden weist eine Unterbrechung oder einen Kurzschluss auf.	Gerät abstellen und das Programm erneut starten. Bleibt das Problem bestehen, muss das Gerät an einen Vertragskundendienst zur Reparatur eingeschickt werden.
E3	Behälter fehlt oder ist leer.	Netzstecker ziehen, Behälter in das Gerät einsetzen und das Gerät wieder an die Steckdose anschließen. Zum Schluss das Programm erneut starten.

**Bemerkung:** Wenn der Behälter verformt ist, darf er nicht mehr benutzt werden. Beim Vertragskundendienst kann ein Ersatzbehälter nachbestellt werden.

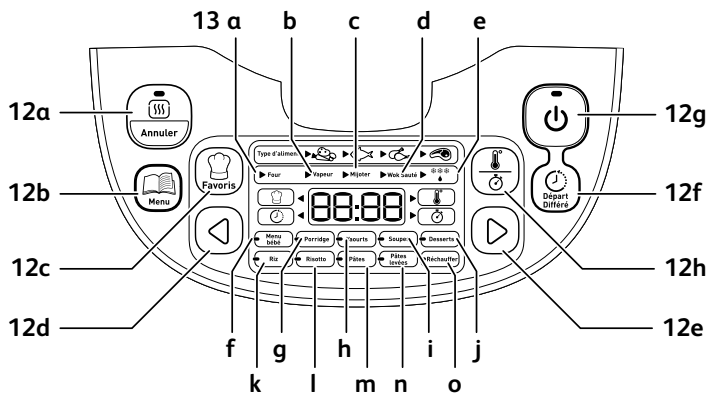
## UMWELTSCHUTZ



### Tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei!

- ① Ihr Gerät enthält Materialien, die zurückgewonnen oder recycelt werden können.
- ➡ Geben Sie es deshalb bei einer Wertstoff-Sammelstelle in Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

# CONTROL PANEL



## DESCRIPTION

- 1 Lid
- 2 Inner lid
- 3 Removable bowl
- 4 Lid opening button
- 5 Handle
- 6 Rice spoon
- 7 Soup spoon
- 8 Measuring cup
- 9 Steam basket
- 10 Power cord
- 11 Micro pressure valve
- 12 Control panel
  - a “Keep warm/Cancel” key
  - b “Menu” key
  - c “DIY” key
  - d “<” key
  - e “>” key
  - f “Delayed start” key
  - g “Start” key
  - h “Temperature/Timer” key
- 13 Function indicators
  - a Baking function
  - b Steam function
  - c Stew function
  - d Crust/Fry function
  - e Defrost function
  - f Baby food function
  - g Porridge function
  - h Yogurt function
  - i Soup/Boiling function
  - j Dessert function
  - k Rice/Cereals function
  - l Pilaf/Risotto function
  - m Pasta function
  - n Bread rising function
  - o Reheat function
- 14 Heating element

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 on the housing – fig.1.  
**Read the Instructions and carefully follow the operation method.**

### Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the inner lid with a sponge and washing up 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 inner lid in the right positions on the top lid of machine. Then, put the inner lid 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.

## FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.5.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.4.
- Make sure that the inner lid is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug into the power outlet. The appliance will ring a long sound “Bip”, all the indicators on the control box will light up for an instant. Then the screen display show “----”, all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.

**Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.10.**

**Do not block the steam exit during cooking.**

**After start the cooking, 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 bowl provided with the appliance.**

**Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**

**The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark inside the bowl - fig.7.**

**To switch off your appliance, press “Start/Stop” key during 5 seconds.**

**Never use the product for deep frying.**

# COOKING PROGRAMME TABLE

Programs	Auto	Manual	Food var	Default Time	Cooking Time		Delayed Start		Default	Temp (°C)	Lid Position		Keep warm
					Range	setting	Range	setting	Temp (°C)	Range (°C)	Closed	Open	
Baking	4	2	Veg	35 min	5 min - 4h	5 by 5 min	Cooking time - 24h	5 by 5 min	140 °C	140/160 °C	•	•	•
			Fish	20 min					160 °C				
			Poultry	40 min					160 °C				
Crust/Fry	4	2	Meat	50 min	5 min - 1h30 min	1 by 1 min	-	No	160 °C	140/160 °C	•	•	•
			Veg	12 min					160 °C				
			Fish	10 min									
			Poultry	15 min									
Defrost	4		Meat	20 min	10 min - 4h	5 by 5 min	-	-	70 °C	-	•		
			Veg	50 min									
			Fish	1h50 min									
			Poultry	85 min									
Stew/Slow Cook	4	3	Meat	3h	20 min - 9h	5 by 5 min	Cooking time - 24h	5 by 5 min	100 °C	80/100/120 °C	•	20 min	•
			Veg	60 min					•				
			Fish	25 min					•				
			Poultry	1h30 min					•				
Steam	4		Meat	2h	5 min - 3h	5 by 5 min	Cooking time - 24h	5 by 5 min	100 °C	-	•		•
			Veg	35 min									
			Fish	25 min									
			Poultry	45 min									
Rice/Cereals	1		-	Automatic	Automatic	-	Cooking time - 24h	Automatic	-	-	•	•	•
Pilaf/Risotto	1		-	Automatic	Automatic	-	Cooking time - 24h	Automatic	-	-	•	•	•
Bread rising	1		-	1h	10 min - 6h	5 by 5 min	Cooking time - 24h	40 °C	-	-	•	•	•
Porridge	1		-	25 min	5 min - 2h	5 by 5 min	Cooking time - 24h	100 °C	-	-	•	•	•
Baby food	1		-	45 min	5 min - 2h	5 by 5 min	Cooking time - 24h	100 °C	-	-	•	•	1h max
Yoghurt	1		-	8h	1h - 12h	15 by 15 min	-	40 °C	-	-	•	•	•
Dessert		3	-	45 min	5 min - 2h	5 by 5 min	Cooking time - 24h	160 °C	100 - 130 - 160 °C	-	•	•	•
Soup /Boiling	1		-	45 min	10 min - 4h	10 by 10 min	-	100 °C	-	-	•	•	•
Pasta	1		-	10 min	3 min - 3h	1 by 1 min	Cooking time - 24h	100 °C	-	-	•	•	•
Reheat		1	-	25 min	5 min - 1h	-	Cooking time - 24h	100 °C	-	-	•	•	•
Keep warm		1	-	-	-	-	Cooking time - 24h	75 °C	-	-	•	•	•
DIY1 DIY2 DIY3		3	-	30 min	5 min - 9h	-	Cooking time - 24h	100 °C	40/50.... 150/160 °C	-	•	•	•
Programs	28	15											
Total programs	43												

EN

Keep warm is available on DIY program only if the program used as basis can do it. For instance, if yogurt program is selected to do DIY, the keep warm won't be activated when the cooking will be done.

## MENU KEY

- Under standby status, press the “Menu” key to cycle through the following functions: Baking → Steam → Stew → Crust/Fry → Defrost → Baby food → Porridge → Yogurt → Soup/Boiling → Dessert → Rice/Cereals → Pilaf/Risotto → Pasta → Bread rising → Reheat.
- The screen displays the default cooking time of each function (except Rice/Cereals, Pilaf/Risotto). “Start” button light flickers and the linked function lights up.

### Note:

**You can long press the “Menu” key for 5s to cancel the “bip” sound if needed. If you want to add bip, you have to press a second time on menu button.**

## BAKING FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Baking”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red. Then press “<” or “>” to select the food type: Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press “Temperature/Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Timer” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Baking” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time. The multicooker rings when it reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## STEAM FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Steam”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red. Then press “<” or “>” to select the food type: Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press “Temperature/Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Steam” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## Recommendations for steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than steam basket. Exceeding this level (2.5L max) may cause overflows during use. For information the mark of 2 cups in the bowl correspond to about 1L of water.
- The approximate cooking time for steam are 1h30 for 2L of water and 45 min for 1L of water.
- Place the steam basket onto the bowl.
- Add the ingredients in the basket.

## STEW FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Stew”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red. Then press “<” or “>” to select the food type: Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Stew” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

EN

## CRUST/FRY FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Crust/Fry”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red. Then press “<” or “>” to select the food type: Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Timer” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Crust/Fry” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

**Note: Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger.**

**Note: Do not use the steam basket to cook with this function, it may cause melting of the steam basket.**

## DEFROST FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Defrost”. The screen displays the default defrosting time, the light of “Start” flickers red. Then press “<” or “>” to select the food type: Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press “Temperature/Timer” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the defrosting time.

- Press “Start” key. The multicooker enters into “Defrost” mode, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of defrosting, the buzzer will ring three “bip”.

**Note:**

**For a better defrosting, place your ingredients in the steam basket.**

**At the end of the defrosting, you have to cook your food. Refer to the desired cooking chapter.**

## BABY FOOD FUNCTION

- This function is to prepare baby food by cooking the food with small quantity of water in order to have a suitable texture for young children.
- Press “Menu” key to select function “Baby food”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- Press “Temperature/Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Baby food” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
- For food safety reason, only 1 hour of keep warm is available.

**Note: Once the baby food is cooked, it should be consumed within 1 hour.**

## PORRIDGE FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Porridge”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- Press “Temperature/Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Porridge” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.



## YOGURT FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Yogurt”. The screen displays the default cooking time “08:00”, the light of “Start” flickers red.
- Press “Temperature/Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Yogurt” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”.

EN

**These 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.

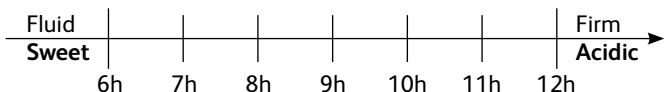
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores.
- From one of your **recently prepared yogurt** – this must be natural and recently prepared. 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.

## SOUP/BOILING FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Soup/Boiling”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- Press “Temperature/Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Soup/Boiling” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.

## DESSERT FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Dessert”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- Press “Temperature/Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Timer” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Dessert” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.

EN

## RICE/CEREALS FUNCTION

- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl – fig.9.

- 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 “כֶּסֶס”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Rice/Cereal” cooking status, the light of “Start” lights up, the screen flickers “--”.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## PILAF/RISOTTO FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Pilaf/Risotto”. The screen displays “כֶּסֶס”, the light of “Start” flickers, then press “Start” key. The multicooker enters into “Pilaf/Risotto” cooking status, the light of “Start” lights up, the screen flickers “--”.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING (Rice/ Cereals and Pilaf/Risotto functions)

- The measurement markings on the inside of the bowl are given in 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 150 g.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it except risotto rice.
- Put the rinsed rice well distributed around the whole surface of the bowl. Fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- 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 separated grains.

This table below gives a guide to cook rice:

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	3per. – 4per.
4	600 g	4 cup mark	5per. – 6per.
6	900 g	6 cup mark	8per. – 10per.
8	1200 g	8 cup mark	13per. – 14per.
10	1500 g	10 cup mark	16per. – 18per.

The time and temperature are automatic for rice cooking.

Please note that there are 7 steps:

Preheat => Water absorb => Temperature quick rise => Keep boiling => Water evaporation => Braise rice => Keep warm.

The cooking time depends on the quantity and type of rice.

## PASTA FUNCTION

- To cook pasta it is important to wait until the water reaches good temperature before adding pasta.
- Press “Menu” key to select function “Pasta”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- Press “Temperature/Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the pasta cooking time.
- Close the lid before pressing “Start” key to reach the boiling temperature. The multicooker enters into “Pasta” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the setting time.
- The Multicooker ring when the water is at good temperature. Put pasta into the water, let the lid open and press again start to start timer. Until user do not press start, cooking time do not start and multicooker keep water at good temperature. **During the pasta cooking, the lid must be open.**
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”.

**Note: No keep warm function for this function**

## BREAD RISING FUNCTION

- This function is to rise bread dough at 40°C after manual kneading and before baking.
- Press “Menu” key to select function “Bread rising”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- Press “Temperature/Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Bread rising” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.

Recommendations Dough proofing (Bread rising):

- To prepare the dough separately and put it in the bowl, close the lid and select “Bread rising” function.
- Once your dough is ready, you can use “Baking” function at 160°C to bake for 20-23 minutes. Then turn it on other side for another 23 minutes approximate (depending on quantity of ingredients).

## REHEAT FUNCTION

- This function is intended to reheat only cooked food.
- Press “Menu” key to select function “Reheat”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- Press “Temperature/Timer” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time.
- Press “Start” key. The multicooker enters into “Reheat” cooking status, the light of “Start” lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

### CAUTION

- Never use the reheat function to defrost food.
- The cold food should not exceed 1/2 of the cooker’s volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of “Reheat” or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom.
- It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.
- Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.
- To reheat rice, it is recommended to add some water and stir the rice before starting.
- During reheating, it is recommended to stir the food from time to time.

## KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

There are 2 different functions of this key: Keep warm and Cancel.

### 1. Keep warm function:

#### 1.1 Manual Keep warm:

You can press “Keep warm/Cancel” key manually, the light of “Keep warm/Cancel” turns on, the multicooker enters into keep warm status.

#### 1.2 Automatic keep warm:

The multicooker will enter “keep warm” status automatically at the end of the cooking (certain menus are excluded). The buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter automatically into keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

In case that you need to pre-cancel the automatic keep warm when the cooking will be finished: long press “Keep warm” for 5 s before starting the cooking program.

**If you want to repeat automatic keep warm, press again during 5s the keep warm button.**

## **2. Cancel function:**

- Press “Keep warm/Cancel” key to cancel all setting data and back to standby status.

**Recommendation: in order to keep the food in good taste, please limit the holding time within 12h.**

EN

## **DIY FUNCTION**

- “Do It Yourself” function is to memorize your favorite cooking choices.
- Press “DIY” key to select DIY function under standby status, the multicooker will first enter “DIY” setting status with the screen displaying the default cooking time, and the light of “Start” flickering.
- You can set 3 different DIY in memory: d1, d2 and d3.  
Press “DIY” key once to set and proceed to d1.  
Press “DIY” key twice to set and proceed to d2.  
Press “DIY” key three times to set and proceed to d3.  
You can also have a combination of d1 and d2. Press “DIY” key 4 times to set and proceed to d1d2.
- 2 possibilities for DIY setting:
  - If you want to have stable temperature and time for your program, press “Temperature/Timer” to define your setting.
  - If you want to use a menu as basis of your program, press menu key to select your desired cooking program. After selecting your menu, you can modify its setting thanks to “Temperature/Timer”.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, if the chosen menu allows keep warm, the multicooker will enter in keep warm status, the “Keep Warm” indicator lights on and the screen will start to count the time of keeping warm.

### **Note:**

- **Certain cooking programs are defined as fully automatic programs, hence the temperature and/or cooking time adjustment is not possible.**
- **The multicooker memorizes the last temperature and cooking time DIY setting for your next use.**
- **To protect the appliance, there is a temperature/time setting restriction in DIY function:**  
**Between 40-100°C, the cooking time range is 1min - 9h**  
**Between 105-160°C, the cooking time range is 1min - 2h**

## DELAYED START FUNCTION

- The Delayed start time corresponds to the time of the end of cooking.
- 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. The default delayed start time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from the cooking time up to 24 hours. Each press of “<” and “>” key can increase or decrease the delayed start time.
- When you have chosen the required delayed start time, press the “Start” key to enter cooking status, the “Start” indicator will remain on and screen will display the number of hours you have chosen.

## TIMER FUNCTION

- To use the timer function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key “Temperature/Timer” and set the cooking time. Each press of “<” and “>” key can increase or decrease the cooking time.
- When you have chosen the required cooking time, press the “Start” key to enter cooking status, the “Start” indicator will remain on.
- You can see the cooking time after start the delayed start if you press “Temperature/Timer” key.
- You can modify the cooking time during the cooking by pressing the “Temperature/Timer” key. After selected the chosen cooking time and without any action during 5 seconds, the multicooker will resume the rest of cooking with the new setting.

## TEMPERATURE FUNCTION

- To use the Temperature function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key “Temperature/Timer” and choose the temperature. The default cooking temperature will change depending on the selected cooking program. Each press of “<” and “>” key can increase or decrease the temperature.
- When you have chosen the required temperature, press the “Start” key to enter cooking status, the “Start” indicator will remain on.
- You can modify the temperature during the cooking by pressing the “Temperature/Timer” key. After selected the chosen temperature and without action during 5 seconds, the multicooker will resume the cooking with the new setting.



## ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 24 hours is the maximum keeping warm time.
- Press “Keep Warm/Cancel” key to finish keep warm status.
- Unplug the appliance.

EN

## 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.

## 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.12.
- The bowl, the inner lid, the cup and the rice and soup spoons are dishwasher safe – fig.13.

### Bowl, steam basket

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

### Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker.
- Use the spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.14.

- 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 it is 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.15 and open it by rotating in the direction “open” - fig.16a and 16b. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two parts together and rotate it in the direction of “close”, then put it back to the lid of the multicooker – fig.17a and 17b.

### **Cleaning and care of the other parts of the appliance**

- Clean the outside of the multicooker – fig.18, the inside of the lid 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

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Appliance not plugged.	Check the power cord is plugged in the socket and on the Mains.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during using	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
	Wrong position of inner lid.	Remove and insert the inner lid in correct position, start again cooking.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.

EN

Malfunction description	Causes	Solutions
Rice half cooked or overtime cooking	Not sufficient simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. See keep warm function paragraph.	
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 bowl inside the appliance then unplug and re-plug the machine and finally restart the program.

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

## ENVIRONMENTAL PROTECTION







### Help protect the environment!

- ① Your appliance contains a number of materials that may be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

# INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST

## SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

			
<b>ARGENTINA</b>	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
<b>ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA</b>	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ <<ԳՐՈՒԴՊԱ ՍԵԲ>> 125171, ՄՈՍԿՎԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՅԱՆ ԽՃՈՒԴԻ, 16A, ՇԽ.3
<b>AUSTRALIA</b>	1300307824	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
<b>ÖSTERREICH AUSTRIA</b>	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60486 Frankfurt am Main
<b>البحرين BAHRAIN</b>	17716666	1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>БЕЛАРУСЬ BELARUS</b>	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
<b>BELGIQUE BELGIE BELGIUM</b>	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>BOSNA I HERCEGOVINA</b>	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
<b>BRASIL BRAZIL</b>	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
<b>БЪЛГАРИЯ BULGARIA</b>	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
<b>CANADA</b>	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
<b>CHILE</b>	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
<b>COLOMBIA</b>	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
<b>HRVATSKA CROATIA</b>	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
<b>ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC</b>	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8

<b>DANMARK DENMARK</b>	44 66 31 55	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
<b>مصر EGYPT</b>	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ امايو، سموحة
<b>EESTI ESTONIA</b>	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>SUOMI FINLAND</b>	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Äyritie 12C 01510 Vanta
<b>FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St- Martin</b>	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60486 Frankfurt am Main
<b>ELLADA GREECE</b>	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Λεωφόρος Σοφοκλή Βενιζέλου 49-51 Τ.Κ. 141 23 Λυκόβρυση
<b>香港 HONG KONG</b>	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
<b>INDONESIA</b>	+62 21 5793 7007	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
<b>ITALIA ITALY</b>	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
<b>日本 JAPAN</b>	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
<b>الأردن JORDAN</b>	5665505	1 year	www.tefal-me.com
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
<b>한국어 KOREA</b>	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 관정빌딩 2층 03188

الكويت <b>KUWAIT</b>	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
<b>LATVJA LATVIA</b>	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان <b>LEBANON</b>	4414727	1 year	www.tefal-me.com
<b>LIETUVA LITHUANIA</b>	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>LUXEMBOURG</b>	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>МАКЕДОНИЈА MACEDONIA</b>	(02) 20 50 319	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЈА ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
<b>MALAYSIA</b>	603 7802 3000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
<b>MEXICO</b>	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
<b>MOLDOVA</b>	22 929249	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>NEDERLAND The Netherlands</b>	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
<b>NEW ZEALAND</b>	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
<b>NORGE NORWAY</b>	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
عمان سلطنة <b>OMAN</b>	24703471	1 year	www.tefal-me.com
<b>POLSKA POLAND</b>	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>PORTUGAL</b>	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa

قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za	1 year	www.tefal.co.za
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الامارات UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна



<b>UNITED KINGDOM</b>	0345 602 1454	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
<b>U.S.A.</b>	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
<b>VENEZUELA</b>	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas

01/09/2016

## INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase** / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Isigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Продажи ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

**Product reference** / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Унија / Модель / Υλγici / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

**Retailer name and address** / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy /

**Distributor stamp** / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чұп.р. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :





**FR** p. 1 – 21

**NL** p. 22 – 41

**DE** p. 42 – 62

**EN** p. 63 – 81