



RK-6137

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTI / ТИНАЧИНЕ ЗАПЧАСТИ



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- Do not use the appliance outdoors.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Do not heat the food for too long.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- Only use the appliance with the appropriate connector.

- Surface are liable to get hot during use.
- Always turn off the unit before cleaning or maintenance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

PARTS DESCRIPTION

- Lid
- Inner bowl
- Steamer basket
- Handle
- Control panel
- Base
- Measuring cup
- Spatula
- Soup Ladle

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- Always place the inner pot inside the outer pot before switching on the device.
- Make sure that the inner pot contains liquid, or be ready to immediately add oil, butter or margarine to the inner pot before switching on the device.
- Always dry the outer surface of the inner pot before placing it inside the cooker. Any moisture remaining on the inner pot surface may cause a cracking noise while the unit is heating up.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.
- Do not place the cooking pot on other stoves for heating to avoid deformation due to high temperature; do not replace the cooking pot with other containers or place other containers on the heating plate.

APPLICATION OF FUNCTION BUTTONS

On/Off/Start button

- Press On/Off/Start button to turn the power on. On/Off/Start light flashes, the device is in standby mode. Press On/Off/Start button again to turn off the device.
- In "On" state (standby mode) you can select the desired function and press On/Off/Start button again to start the program.
- If there is no activity for more than 2 minutes in the standby mode the device will automatically shut down.
- Warm/Cancel button**
 - In standby mode press the Warm/Cancel button to start the temperature preservation program.
 - If the device is in a program press Warm/Cancel button to cancel and exit this program and return to standby mode.
 - Temperature preservation mode will start when cooking is complete, the timer displays from 0 to 12 hours. The LED displays "—" after 12 hours and returns to the standby mode. Food is best to be consumed within 5 hours after cooking, so that flavor and taste do not deteriorate.
 - Note: Sauté and yogurt mode have no temperature preservation function.
- Menu button**
 - In standby mode press the Menu button to select the desired function.
 - The function cycle as follow: Steam-Yogurt-Pasta-Sauté-Porridge-Meat-Manual/DIY-Bread.
- Soup/Stew button**
 - In standby mode press Soup/Stew button.
 - The light comes on.
 - Press start button to start the Soup/Stew program.
- Rice button**
 - In standby mode press Rice button.
 - The light comes on.
 - Press start button to start the Rice program.
- Slow Cook button**
 - In standby mode press Slow Cook button.
 - The light comes on.
 - Press start button to start the Slow Cook program.
- Timer/Temp button**
 - To pre-set the cooking time first select the desired function and then press the Timer/Temp button.
 - Both lights of the selected program and the Timer/Temp button light up.
 - Set the time and press Start button.
 - The preset time is the cooking completion time.
- Plus/Minus button**
 - After selecting the required program, use "+" or "-" buttons to adjust the pre-set timer to set the cooking completion time.
 - When in manual function, press the Timer/Temp button and use the "+" or "-" buttons to select the desired temperature value.
 - Use the "+" or "-" button to adjust the cooking time.

USE

Steam

- Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Steam" function, "Steam" light will go on.
- Press "+" or "-" button to adjust the steaming time, the default timing is 5 minutes.
- Time can be adjusted between 5 to 30 minutes.
- Press the "Start" button to start the "Steam" function, "Start" and "Steam" lights stay on, the digital screen displays the "running circle".
- When the water is boiled, the digital screen displays the countdown timer.
- Steam function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Yogurt

- In a sauce pan, heat milk to +/- 80°C on the stovetop, stirring constantly to prevent scalding.
- Allow milk to cool to 45°C for approximately 1-2 hours. Add yogurt culture. Stir mixture thoroughly.
- Pour milk mixture into the inner pot.
- Be sure inner pot is clean and dry before placing into the rice cooker.
- Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Yogurt" function, "Yogurt" light will go on.
- Press "+" or "-" button to adjust the Yogurt cooking time, the default timing is 8 hours. Time can be adjusted between 6 hours to 12 hours.
- Press the "Start" button to start the "Yogurt" function, "Start" and "Yogurt" lights stay on and digital screen shows steaming countdown timer.
- The cooker returns to standby mode when Yogurt program completes.
- Once incubation is complete, store the yogurt in an air tight container in the refrigerator.
- Do not leave it in the rice cooker.

Pasta

- Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Pasta" function, "Pasta" light will go on.
- Press "+" and "-" button to adjust Pasta cooking time, the default timing is 10 minutes.
- Time can be adjusted between 10 to 35 minutes.
- Add water and salt (refer to the proportion table).
- Press the "Start" button to start the "Pasta" function, "Start" and "Pasta" lights stay on, the digital screen displays the "running circle".
- When the water is boiled, the digital screen displays the countdown timer, open the cover, add the corresponding amount of pasta according to water level and start mixing (refer to the proportion table), stir 1 to 2 minutes, close the cover and continue cooking.
- Pasta function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Proportion table	
Water volume	Pasta (g)
2 cups of water	100g
4 cups of water	200g
6 cups of water	300g
8 cups of water	400g

Sauté

- Under the standby mode, press the "Menu" button and the "Sauté" light will go on.
- Press the "Start" button to start the "Sauté" function, "Start" light stays on and "Sauté" light flashes, digital screen display the "running circle". The rice cooker cover is in the open state at this point, add olive oil according to the proportion (refer to the proportion table) and heat for 5 minutes.
- Once the oil is heated, add in Thai fragrant rice, stir fry till the rice turns golden or yellow (about 10-13 minutes). Add in the soup, and then close the cover. The program detects the closed cover and the "Sauté" light will go on.
- The cooker enters the stew stage and the digital display shows the countdown timer.
- The cooker returns to standby mode when Sauté program completes.

Proportion table					
Water volume (1 scale, 180ml)	Olive oil (ml)	Onion (piece)	Bell pepper (piece)	Salt (gram)	Ketchup (gram)
One scale	40ml	1/3 piece	1/3 piece	10g	60g
Two scales	60ml	2/3 piece	2/3 piece	20g	90g
Three scales	80ml	1 piece	1 piece	30g	120g

Porridge

- Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Porridge" function and the "Porridge" light will go on.
- Press "+" and "-" button to adjust Porridge cooking time, the default time is 2 hours.
- Time can be adjusted between 2 to 4 hours.
- Press the "Start" button to start the "Porridge" function, "Start" and "Porridge" lights stay on, the digital screen display Soup/Stew countdown timer.

- Porridge function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Meat

- Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Meat" function, "Meat" light will go on.
- Press "+" or "-" button to adjust the Meat cooking time, the default timing is 20 minutes.
- Time can be adjusted between 10 minutes to 1 hour.
- Pour a tablespoon of cooking oil into the pot, add the tasty meat into it, and close the cover.
- Press the "Start" button to start the "Meat" function, "Start" and "Meat" lights stay on, and the digital screen shows the steaming countdown timer.
- Meat function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Manual/DIY

- Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Manual/DIY" function,
- "Manual/DIY" light will go on.
- Press "+" or "-" button to adjust the Manual/DIY program time, the default timing is 1 minute. Time can be adjusted between 1 minute to 4 hours.
- Press the "Temp" button, "Temp" light stays on, select cooking temperature, the default temperature is 35°C. When the cooking time is > 2 hours, 120°C and 135°C are not available. Digital screen displays selected temperature value.
- Press "Start" to start the "Manual/DIY" function. The "Start" and "Manual/DIY" lights stay on. The digital screen displays the "running circle" before reaching the specified cooking temperature. After reaching the specified cooking temperature, the screen displays the countdown timer. (Press "Temp" at this point, the digital screen displays the set cooking temperature and returns to the normal screen after 3 seconds).
- Manual function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Bread

- Defrost frozen dough thoroughly before use. Don't use more than 500g, or the dough might overwhelm the appliance.
- Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Bread" function, "Bread" light will go on.
- Press "+" or "-" button to adjust the Bread cooking time, the default timing is 3 hours. Time can be adjusted between 2 hours to 4 hours.
- Wipe the bowl with cooking oil, put the dough into the bowl.
- Press the "Start" button to start the "Bread" function, "Start" and "Bread" lights stay on.
- The digital screen shows steaming countdown timer.
- Bread function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Soup/Stew

- Under the standby mode, press the "Soup/Stew" button, select "Soup/Stew" function,
- "Soup/Stew" light will go on.
- Press "+" and "-" button to adjust Soup/Stew cooking time, the default timing is 2 hours.
- Time can be adjusted between 2 to 4 hours.
- Press the "Start" button to start the "Soup/Stew" function, "Start" and "Soup/Stew" lights stay on, the digital screen display Soup/Stew countdown timer.
- Soup/Stew function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Rice

- Under the standby mode, press the "Rice" button, select "Rice" function, "Rice" light will go on.
- Press the "Start" button to start the "Rice" function, "Start" and "Rice" lights stay on, digital screen display "running circle".
- The Rice function automatically enters the stew stage after cooking and display countdown timer in the digital screen.
- Rice function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Slow Cook

- Under the standby mode, press the "Slow Cook" button, select "Slow Cook" function,
- "Slow Cook" light will go on.
- Press "+" or "-" button to adjust the slow cook program time, the default timing is 2 hours.
- Time can be adjusted between 2 to 10 hours.
- Press the "Start" button to start the "Slow Cook" function, "Start" and "Slow Cook" lights stay on, and digital screen shows slow cook countdown timer.
- Slow Cook function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Cooking time setting method

- Steam Cooking time: default setting is 5 minutes, adjustable between 5 to 30 minutes.
- Press "+" to increase 1 minute, press "-" to decrease 1 minute.
- Slow Cook Cooking time: default setting is 2 hours, adjustable between 2 to 10 hours.
- Press "+" to increase 1 hour, press "-" to decrease 1 hour.
- Manual Cooking time: default setting is 1 minute, adjustable between 1 minute to 4 hours.
- Press "+" to increase 10 minutes, press "-" to decrease 10 minutes.
- Soup/Stew/Bread/Porridge Cooking time: default setting is 2 hours, adjustable 2 to 4 hours.
- Press "+" to increase 30 minutes, press "-" to decrease 30 minutes.
- Pasta Cooking time: default setting is 10 minutes, adjustable between 10 to 35 minutes.
- Press "+" to increase 1 minute, press "-" to decrease 1 minute. After setting the cooking time, press "Start" button to start the program.
- Yogurt Cooking time: default setting is 8 hours, adjustable between 6 to 12 hours.
- Press "+" to increase 1 hour, press "-" to decrease 1 hour.
- Meat Cooking time: default setting is 20 minutes, adjustable between 10 minutes to 1 hour.
- Press "+" to increase 5 minutes, press "-" to decrease 5 minutes.

Timer per-set method (Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Soup/Stew, Rice and Pasta)

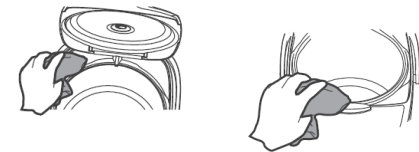
- Select the function requires pre-set timer, press the "Timer/Temp" button, "Timer/Temp" light will go on and enter the setting state. Press "+" or "-" to pre-set the completion time. Press "+" once to increase by 1 hour, press "-" once to decrease 1 hour.
- Long press to increase automatically.
- Press "Start" button to start the pre-set timer function. The screen displays the completion time and starts the countdown.
- Timer can be pre-set up to 24 hours.
- Temperature preservation: Meat, Rice, Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Manual, Soup/Stew and Pasta. The cooker enters to temperature preservation mode once cooking is completed. The temperature preservation time is up to 12 hours, cooker returns to standby mode after 12 hours. The shorter the preservation time, the better the taste.
- Note: Recommended timer pre-setting is no more than 12 hours to avoid food deterioration.

CLEANING AND MAINTENANCE

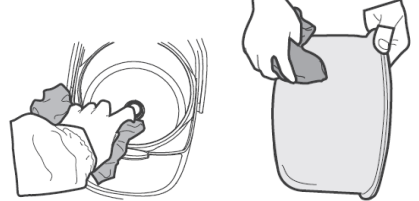
- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Wipe the heat preservation cover with a wet cloth and do not wash with water.



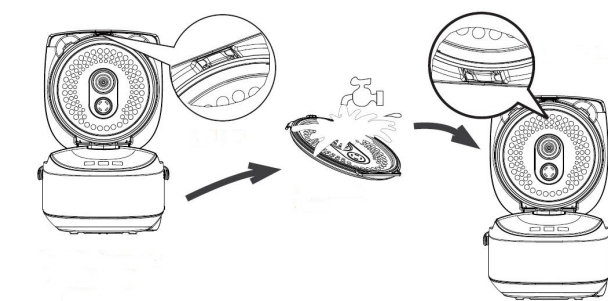
- Wipe dry the water in condensation collector with a dry cloth and clean the multi-cooker with a damp cloth.



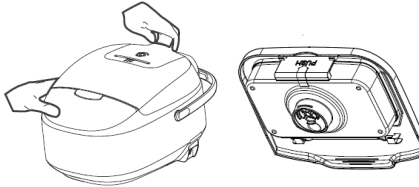
- Clean the water on heating plate (if any) with cloth; polish the burnt rice on the plate (if any) with steel scrubber or sand paper and wipe the water and rice around and below the cooking pot before placing it in.



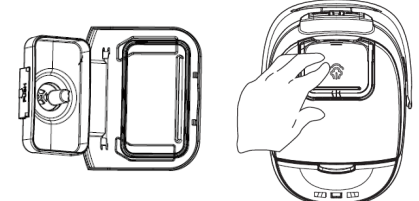
- Open the top cover and remove the cover plate (pull up the lever on top), clean the cover plate, put the cover plate back in position and press on top to click it back in.



- Disassembly, Cleaning and Assembly of Steam Valve.
- Note: The valve should be cleaned frequently to ensure smooth venting.**
- Please clean when the appliance cools down to avoid burns.**
- Grasp the handle of steam valve and lift it upwards, open the valve seat and valve cover in according to the direction indicated on the valve seat.



- Wash with water. Note: Please reattach if the seal ring falls off.
- Align the valve cover with the slot of the valve seat, close the steam valve, the installation is completed when there is a "Click" sound. Press down to install the steam valve.



- Never immerse the electrical device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.

ENVIRONMENT



- This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke,

- zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Verhit het voedsel niet te lang.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geschikte connector.



- Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.
- Schakel voor reiniging en onderhoud altijd het apparaat uit.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.

ONDERDELENBESCHRIJVING

- Deksel
- Binnenpan
- Slootmandje
- Handgreep
- Bedieningspaneel
- Basis
- Meetkop
- Spatel
- Soeplepel

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Opmerking: controleer of het voltage op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- Zet pas nadat u de binnenpan in de buitenste pot hebt geplaatst het apparaat aan.
- Zorg voordat u het apparaat inschakelt dat er zich vloeistof in de binnenpot bevindt, of dat u klaar bent om onmiddellijk olie, boter of margarine toe te voegen aan de binnenpot.
- Droeg de buitenkant van de binnenpan altijd goed voordat u deze in het apparaat plaatst, een natte binnenpan kan namelijk een krakend geluid veroorzaken.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.
- Plaats de pan niet op een andere kookplaat, om vervorming door hoge temperaturen te voorkomen. Gebruik geen andere houders en plaats geen andere houders op het verwarmingselement.

WERKING VAN FUNCTIEKNOPPEN

Knop 'On/Off/Start' (Aan/Uit/Start)

- Druk op de knop "On/Off/Start" om het apparaat in te schakelen. Het "On/Off/Start"-lampje knippert, het apparaat staat in de stand-bymodus. Druk opnieuw op de knop "On/Off/Start" om het apparaat uit te schakelen.
- In de "On" stand (stand-bymodus) kunt u de gewenste functie selecteren. Druk nogmaals op de knop "On/Off/Start" om het programma te starten.
- Indien het apparaat zich in de stand-bymodus bevindt en meer dan twee minuten inactief is, wordt het automatisch uitgeschakeld.
- Knop 'Warm/Cancel' (Warmhouden/Annuleren)**
 - Druk in de stand-bymodus op de knop "Warm/Cancel" om het programma voor temperatuurbewoud te selecteren.
 - Indien er reeds een programma is gestart, drukt u op de knop "Warm/Cancel" om dit te annuleren en terug te keren naar de stand-bymodus.
 - De modus temperatuurbewoud wordt gestart nadat de bereiding is voltooid. De timer geeft waarden weer tussen 0 en 12 uren. Na afloop van 12 uren wordt op het LED-display "—" weergegeven en keert het apparaat terug naar de stand-bymodus. Voor optimaal aroma en optimale smaak wordt aanbevolen binnen 5 uur na bereiding te eten.
 - Opmerking: De modi "Sauté" en "Yogurt" hebben geen functie voor bewoud van temperatuur.
- Menuknop**
 - Druk in de stand-bymodus op de menuknop om de gewenste functie te selecteren.
 - De functiecycclus is als volgt: Stoom-Yoghurt-Pasta-Gebakken rijst-Pap-Vlees-Handmatig/DIY-Brood.
- Knop 'Soup/Stew' (Soep/Stoofpot)**
 - Druk in stand-bymodus op de knop "Soup/Stew"
 - Het lampje gaat branden.
 - Druk op de startknop om het programma "Soup/Stew" te starten.
- Knop 'Rice' (Rijst)**
 - Druk in stand-bymodus op de knop "Rice"
 - Het lampje gaat branden.
 - Druk op de startknop om het programma "Rice" te starten.

Knop 'Slow Cook' (Slowcook)

- Druk in stand-bymodus op de knop 'Slow Cook'
- Het lampje gaat branden.
- Druk op de startknop om het programma 'Slow Cook' te starten.

Knop 'Timer/Temp'

- Selecteer om de bereidingstijd in te stellen eerst de gewenste functie en druk vervolgens op de knop 'Timer/Temp'.
- Het lampje van het geselecteerde programma en dat van de knop 'Timer/Temp' gaan branden
- Stel de tijd in en druk op de startknop.
- De ingestelde tijd is het tijdstip waarop het apparaat klaar is met koken.

Knop '+/-'

- Druk nadat u het vereiste programma hebt geselecteerd op de knop '+-' of '-': om de vooraf ingestelde timer af te stellen op het tijdstip waarop het apparaat klaar is met koken.
- Druk in de handmatige functie op de knop 'Timer/Temp' en gebruik de knoppen '+-' of '-': om de gewenste temperatuur te selecteren.
- Stel de bereidingstijd in met de knoppen '+-' of '-':.

GBEBRUIK

Stoom

- Druk in stand-bymodus op de knop 'Menu', selecteer de functie 'Steam'. Het lampje 'Steam' gaat branden.
- Stel de stoomtijd in met de knoppen '+-' of '-':. De timer staat standaard ingesteld op 5 minuten.
- U kunt de tijd instellen tussen 5 en 30 minuten.
- Druk op de startknop om de functie 'Steam' te starten. De lampjes 'Start' en 'Steam' gaan branden en de 'draaiende cirkel' wordt weergegeven op het digitale scherm.
- Nadat het water is gaan koken, wordt de afteltimer weergegeven op het digitale scherm.
- Wanneer het programma voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over van de functie 'Steam' naar de functie 'Temperatuurbehoud'.

Yoghurt

- Verwarm in een sauspan melk tot ongeveer 80 °C. Blijf roeren om verbranding te voorkomen.
- Laat de melk ongeveer 1 tot 2 uur afkoelen tot een temperatuur van 45 °C Voeg de yoghurtcultuur toe. Meng alles grondig.
- Giet het melkmengsel in de binnenpan.
- Zorg dat de binnenpan schoon en droog is voordat u ze in de rijstkoker plaatst.
- Druk in stand-bymodus op de knop 'Menu', selecteer de functie 'Yogurt'. Het lampje 'Yogurt' gaat branden.
- Stel de bereidingstijd voor de yoghurt af met de knoppen '+-' of '-':. De timer staat standaard ingesteld op 8 uur. U kunt de timer instellen tussen 6 en 12 uren.
- Druk op de startknop om de functie 'Yogurt' te starten. De lampjes 'Start' en 'Yogurt' blijven aan en de afteltimer voor de stoom wordt weergegeven op het digitale scherm.
- Wanneer het programma 'Yogurt' is afgelopen, keert de koker terug naar de stand-bymodus.
- Bewaar de yoghurt na incubatie in de koelkast, in een luchtdichte houder.
- Laat de yoghurt niet in de rijstkoker.

Pasta

- Druk in stand-bymodus op de knop 'Menu', selecteer de functie 'Pasta'. Het lampje 'Pasta' gaat branden.
- Stel de bereidingstijd van de pasta in met de knoppen '+-' en '-':. De standaardtijd bedraagt 10 minuten.
- U kunt de tijd instellen tussen 10 en 35 minuten.
- Voeg water en zout toe (zie de maattabel).
- Druk op de startknop om de functie 'Pasta' te starten. De lampjes 'Start' en 'Pasta' blijven aan en het digitale scherm geeft de 'draaiende cirkel' weer.
- Als het water kookt wordt op het digitale scherm de afteltimer weergegeven. Open het deksel, voeg de overeenkomstige hoeveelheid pasta toe volgens het waterniveau en begin te mengen (zie de maattabel). Roer 1 tot 2 minuten, sluit het deksel en laat apparaat verder koken.
- Wanneer het programma voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over van de functie 'Pasta' naar de functie 'Temperatuurbehoud'.

Maattabel	
Hoeveelheid water	Pasta (g)
2 kopjes water	100 g
4 kopjes water	200 g
6 kopjes water	300 g
8 kopjes water	400 g

Gebakken rijst

- Druk in stand-bymodus op de knop 'Menu' en het lampje 'Sauté' gaat branden.
- Druk op de startknop om de functie 'Sauté' te starten. Het lampje 'Start' blijft aan en het lampje 'Sauté' knippert. De draaiende cirkel' wordt weergegeven op het digitale scherm. Het deksel van de rijstkoker is nu open; voeg olijfolie toe (volgens de maattabel) en verhit gedurende 5 minuten.
- Wanneer de olie heet genoeg is, voegt u de geparfumeerde witte rijst toe en roerbakt u de rijst totdat deze goudkleurig of geel wordt (ongeveer 10 tot 13 minuten). Voeg de soep toe en sluit het deksel. Het programma detecteert het gesloten deksel en het lampje 'Sauté' blijft aan.
- De koker schakelt automatisch over naar de stookfase en de afteltimer wordt weergegeven op het digitale display.
- Nadat het programma 'Sauté' voltooid is, keert de koker terug naar de stand-bymodus.

Maattabel					
Hoeveelheid water (1 schaal; 180 ml)	Olijfolie (ml)	Ui (stuk)	Paprika (stuk)	Zout (gram)	Ketchup (gram)
Één schaal	40 ml	1/3	1/3	10 g	60 g
Twee schalen	60 ml	2/3	2/3	20 g	90 g
Drie schalen	80 ml	1 stuk	1 stuk	30 g	120 g

Pap

- Druk in stand-bymodus op de knop 'Menu' en selecteer de functie 'Porridge'. Het lampje 'Porridge' gaat branden.
- Stel de bereidingstijd van de pap in met de knoppen '+-' en '-':. De standaardtijd bedraagt 2 uren.
- U kunt de tijd instellen tussen 2 en 4 uren.
- Druk op de startknop om de functie 'Porridge' te starten. De lampjes 'Start' en 'Porridge' blijven aan en het digitale scherm geeft de afteltimer 'Soup/Stew' weer.
- Wanneer het programma voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over van de functie 'Pap' naar de functie 'Temperatuurbehoud'.

Vlees

- Druk in stand-bymodus op de knop 'Menu', selecteer de functie 'Meat'. Het lampje 'Meat' gaat branden.
- Stel de bereidingstijd van het vlees in met de knoppen '+-' of '-':. De timer staat standaard ingesteld op 20 minuten.
- U kunt de tijd instellen tussen 10 minuten en 1 uur.
- Giet een soeplepel bakolie in de pan, voeg het lekkere vlees toe en sluit het deksel.
- Druk op de startknop om de functie 'Meat' te starten. De lampjes 'Start' en 'Meat' blijven aan en de afteltimer voor de stoom wordt weergegeven op het digitale scherm.
- Wanneer het programma voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over van de functie 'Meat' naar de functie 'Temperatuurbehoud'.

Handmatig/D.I.Y.

- Druk in stand-bymodus op de knop 'Menu', selecteer de functie 'Manual/DIY'.
- Het lampje 'Manual/DIY' gaat branden.
- Stel de duur van het programma 'Manual/DIY' in met de knoppen '+-' of '-':. De timer staat standaard ingesteld op 1 minuut. U kunt de tijd instellen tussen 1 minuut en 4 uren.
- Druk op de knop 'Temp', het lampje 'Temp' blijft aan, selecteer de kooktemperatuur, de standaard kooktemperatuur bedraagt 35 °C. De temperatuur 120 °C en 135 °C wanneer de bereidingstijd minder dan 2 uur bedraagt. De geselecteerde temperatuur wordt weergegeven op het digitale scherm.
- Druk op de startknop om het programma 'Manual/DIY' te starten. De lampjes 'Start' en 'Manual/DIY' blijven aan. Het digitale scherm geeft de 'draaiende cirkel' weer totdat de geselecteerde kooktemperatuur is bereikt. Wanneer de geselecteerde kooktemperatuur is bereikt, wordt de afteltimer weergegeven op het digitale scherm. (Druk nu op 'Temp', het digitale scherm geeft de ingestelde kooktemperatuur weer en keert na 3 seconden terug naar het normale scherm.)
- Wanneer het programma voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over van de functie 'Handmatig' naar de functie 'Temperatuurbehoud'.

Brood

- Zorg dat diepgevroren deeg goed ontdooid is voor gebruik. Gebruik niet meer dan 500 g, anders werkt het apparaat mogelijk niet naar behoren.
- Druk in stand-bymodus op de knop 'Menu', selecteer de functie 'Bread'. Het lampje 'Bread' gaat branden.
- Stel de bereidingstijd voor het brood af met de knoppen '+-' of '-':. De timer staat standaard ingesteld op 3 uren. U kunt de timer instellen tussen 2 en 4 uren.
- Bedek de bodem en de wanden van de kom en plaats het deeg in de kom.
- Druk op de startknop om de functie 'Bread' te starten. De lampjes 'Start' en 'Bread' blijven aan.
- Het digitale scherm geeft de afteltimer 'Steam' weer.
- Wanneer het programma voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over van de functie 'Brood' naar de functie 'Temperatuurbehoud'.

'Soup/Stew'

- Druk in stand-bymodus op de knop 'Soup/Stew', selecteer de functie 'Soup/Stew'.
- Het lampje 'Soup/Stew' gaat branden.
- Stel de bereidingstijd voor de soep/stoofpot in met de knoppen '+-' of '-':. De timer staat standaard ingesteld op 2 uren.
- U kunt de tijd instellen tussen 2 en 4 uren.
- Druk op de startknop om de functie 'Soup/Stew' te starten. De lampjes 'Start' en 'Soup/Stew' blijven aan en het digitale scherm geeft de afteltimer 'Soup/Stew' weer.
- Wanneer het programma voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over van de functie 'Soup/Stew' naar de functie 'Temperatuurbehoud'.

Rijst

- Druk in stand-bymodus op de knop 'Rice', selecteer de functie 'Rice'. Het lampje 'Rice' gaat branden.
- Druk op de startknop om de functie 'Rice' te starten. De lampjes 'Start' en 'Rice' blijven aan en het digitale scherm geeft de 'draaiende cirkel' weer.
- De functie 'Rice' schakelt na de bereiding automatisch over naar de stookfase en de afteltimer wordt weergegeven op het digitale display.
- Wanneer het programma voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over van de functie 'Rijst' naar de functie 'Temperatuurbehoud'.

Slowcook

- Druk in stand-bymodus op de knop 'Slow Cook', selecteer de functie 'Slow Cook'.
- Het lampje 'Slow Cook' gaat branden.
- Stel de duur van het programma 'Slow Cook' in met de knoppen '+-' of '-':. De timer staat standaard ingesteld op 2 uren.
- U kunt de tijd instellen tussen 2 en 12 uren.
- Druk op de startknop om de functie 'Slow Cook' te starten. De lampjes 'Start' en 'Slow Cook' blijven aan en de slowcook afteltimer wordt weergegeven op het digitale scherm.
- Wanneer het programma voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over van de functie 'Slow Cook' naar de functie 'Temperatuurbehoud'.

Instellen van de bereidingstijd

- Bereidingstijd 'Stoom': standaard ingesteld op 5 minuten, instelbaar tussen 5 en 30 minuten.
- Druk op '+' om 1 minuut toe te voegen, druk op '-' om 1 minuut af te trekken.
- Bereidingstijd 'Slowcook': standaard ingesteld op 2 uur, instelbaar tussen 2 en 10 uren.
- Druk op '+' om 1 uur toe te voegen, druk op '-' om 1 uur af te trekken.
- Bereidingstijd 'Handmatig': standaard ingesteld op 1 minuut, instelbaar tussen 1 minuut en 4 uren.
- Druk op '+' om 10 minuten toe te voegen, druk op '-' om 10 minuten af te trekken.
- Bereidingstijd 'Soep/Stoofpot/Pap': standaard ingesteld op 2 uur, instelbaar tussen 2 en 4 uren.
- Druk op '+' om 30 minuten toe te voegen, druk op '-' om 30 minuten af te trekken.
- Bereidingstijd 'Pasta': standaard ingesteld op 10 minuten, instelbaar tussen 10 en 35 minuten.
- Druk op '+' om minuut toe te voegen, druk op '-' om 1 minuut af te trekken. Druk nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld op de startknop om het programma te starten.
- Bereidingstijd 'Yoghurt': standaard ingesteld op 8 uur, instelbaar tussen 6 en 12 uren.
- Druk op '+' om 1 uur toe te voegen, druk op '-' om 1 uur af te trekken.
- Bereidingstijd 'Vlees': standaard ingesteld op 20 minuten, instelbaar tussen 10 minuten en 1 uur.
- Druk op '+' om 5 minuten toe te voegen, druk op '-' om 5 minuten af te trekken.

Timer per ingestelde methode (Brood, Pap, Stoom, Slowcook, Soep/Stoofpot, Rijst en Pasta)

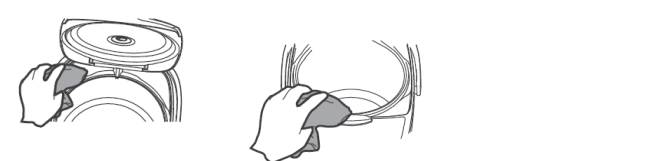
- Selecteer de vooraf ingestelde timer voor de functie, druk op de knop 'Timer/Temp', het lampje 'Timer/Temp' gaat branden en de ingestelde stand wordt geactiveerd. Druk op '+-' of '-': om het tijdstip in te stellen. Druk éénmaal op '+' om 1 uur toe te voegen, druk éénmaal op '-' om 1 uur af te trekken.
- Houd de knop ingedrukt om automatisch te verhogen.
- Druk op de startknop om de vooraf ingestelde timerfunctie te starten. Het schakel geeft het tijdstip van voltooien weer en begint af te tellen. De timer kan tot op 24 uren worden ingesteld.
- Temperatuurbehoud: Vlees, Rijst, Brood, Pap, Stoom, Slowcook, Handmatig, Soep/Stoofpot en Pasta. De koker keert na de bereiding automatisch terug naar de modus 'Temperatuurbehoud' De maximale duur van de functie 'Temperatuurbehoud' is 12 uren. Na afloop van 12 uren keert de koker terug naar de stand-bymodus. Hoe korter de duur van temperatuurbehoud, hoe beter de smaak.
- Opmerking: De aanbevolen vooraf ingestelde timerinstelling is maximaal 12 uur, om bederving van de voeding te voorkomen.

REINIGING EN ONDERHOUD

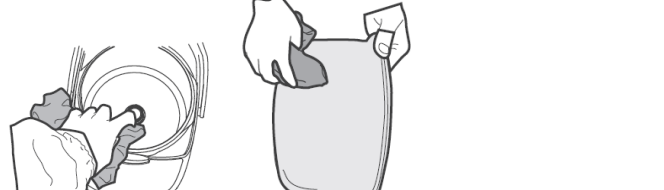
- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Veeg het deksel voor temperatuurbehoud schoon met een vochtige doek. Niet wassen met water.



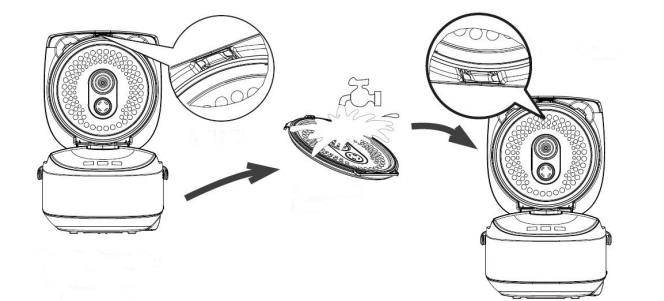
- Veeg het water in de condensopvanger droog met een droge doek en reinig de multi-cooker met een vochtige doek.



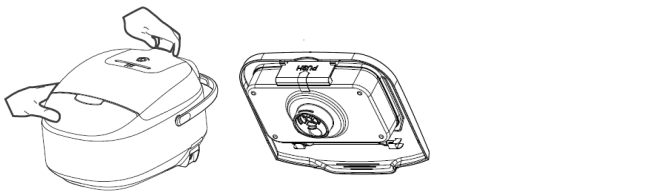
- Ruim eventueel water op het verwarmingselement op met een doek; poets eventueel aangebakken rijst op het element met staalwol of schuurpapier en ruim het water en de rijst rondom en onder de binnenpan op voordat u de binnenpan terugplaatst.



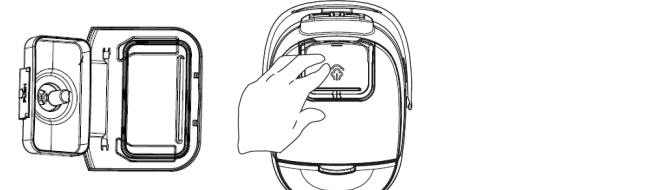
- Open het deksel en verwijder de dekplaat (breng de hendel bovenaan omhoog), reinig de dekplaat, plaats de dekplaat terug en klik de plaat vast door boven op de plaat te drukken.



- Demontage, reiniging en montage van het stoomventiel.
- Opmerking: Het ventiel moet regelmatig worden gereinigd om te zorgen dat het goed ventileert.**
- Wacht tot het apparaat is afgekoeld om het te reinigen, om brandwonden te voorkomen.**
- Trek het stoomventiel omhoog bij de handgreep, open de ventielzitting en het ventieldeksel volgens de instructies op de klepzitting.



- Wassen met water. Opmerking: Indien de afdichtingsring loskomt, opnieuw bevestigen.
- Lijn het ventieldeksel uit met de sleuf van de ventielzitting, sluit het ventieldeksel. De installatie is voltooid wanneer u een 'klik' hoort. Installeer het stoomventiel door het in te drukken.



- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.

MILIEU

- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeerd u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recylen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer

- avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :

- Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type chambre d'hôtes.
- Fermes.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
- Ne chauffez pas les aliments trop longtemps.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après usage.
- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement avec le connecteur approprié.

- La surface peut devenir chaude à l'usage.
- Mettez toujours l'unité hors tension avant le nettoyage ou l'entretien.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Couvercle
- Bol intérieur
- Panier vapeur
- Poignée
- Panneau de commande
- Base
- Verre doseur
- Spatule
- Louche

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Mettez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil. Voltage : 220 V-240 V 50-60 Hz)
- Placez toujours le bol intérieur à l'intérieur du bol extérieur avant d'allumer l'appareil.
- Assurez-vous que le bol intérieur contient un liquide ou préparez-vous à y ajouter immédiatement de l'huile, du beurre ou de la margarine avant d'allumer l'appareil.
- Essayez toujours la paroi extérieure de la cuve intérieure avant de la mettre dans le cuiseur. Toute humidité restant sur la paroi de la cuve intérieure peut provoquer un bruit de craquement pendant la chauffe de l'appareil.
- À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal : assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.
- Ne placez jamais le bol de cuisson sur d'autres cuisinières électriques afin d'éviter toute déformation due à des températures trop élevées ; ne remplacez jamais le bol de cuisson par d'autres récipients et ne placez jamais d'autres récipients sur la plaque chauffante.

UTILISATION DES BOUTONS DE FONCTION

- Bouton « On/Off/Start » (Marche/Arrêt/Démarrer)**
 - Appuyez sur le bouton « On/Off/Start » pour allumer l'appareil. Le voyant « On/Off/Start » clignote ; l'appareil est en mode veille. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton « On/Off/Start » pour éteindre l'appareil.
 - Lorsque l'appareil est allumé (mode Veille), sélectionnez la fonction souhaitée et appuyez à nouveau sur « On/Off/Start » pour démarrer le programme.
 - S'il n'y a aucune activité pendant plus de deux minutes lorsque l'appareil est en mode Veille, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Bouton « Warm/Cancel » (Chauffer/Annuler)**
 - En mode Veille, appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » pour démarrer le programme de maintien de la température.
 - Si un programme a été sélectionné, appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » pour annuler et quitter le programme, et revenir au mode Veille.
 - Le mode de maintien de la température commence lorsque la cuisson est terminée ; la minuterie affiche de 0 à 12 heures. L'écran LED affiche « — » après 12 heures, puis l'appareil se remet en mode Veille. Pour conserver le goût et les saveurs, il est conseillé de consommer les aliments sous cinq heures après la cuisson.
 - Remarque : les modes Sauté et Yogourt n'ont pas de fonction de maintien de la température.
- Bouton « Menu » (Menu)**
 - En mode Veille, appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner la fonction souhaitée.
 - Le cycle de fonctions fonctionne comme suit : Vapeur-Yogourt-Pâtes-Sauté-Porridge-Viande-Manuel/Création-Pain.
- Bouton « Soup/Stew » (Soupe/Mijoté)**
 - En mode Veille, appuyez sur le bouton « Soup/Stew ».
 - Le voyant s'allume.
 - Appuyez sur le bouton Démarrer pour démarrer le programme « Soup/Stew ».
- Bouton « Rice » (Riz)**
 - En mode Veille, appuyez sur le bouton « Rice ».
 - Le voyant s'allume.
 - Appuyez sur le bouton « Start » pour démarrer le programme Riz.
- Bouton « Slow Cook » (Cuisson lente)**
 - En mode Veille, appuyez sur le bouton « Slow Cook ».
 - Le voyant s'allume.

- Appuyez sur le bouton « Start » pour démarrer le programme Cuisson lente.
- Bouton « Timer/Temp » (Minuterie/Température)**
 - Pour présélectionner le temps de cuisson, sélectionnez d'abord la fonction souhaitée, puis appuyez sur le bouton « Timer/Temp ».
 - Les voyants du programme sélectionné et du bouton « Timer/Temp » s'allument.
 - Réglez le temps de cuisson et appuyez sur le bouton « Start ».
 - Le temps présélectionné est le temps de fin de cuisson.
 - Après avoir sélectionné le programme souhaité, utilisez le bouton « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson présélectionné.
 - En mode manuel, appuyez sur le bouton « Timer/Temp » et utilisez le bouton « + » ou « - » pour sélectionner la température souhaitée.
 - Utilisez le bouton « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson.

UTILISATION

Vapeur

- En mode Veille, appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Steam » (le voyant « Steam » s'allume).
- Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson à la vapeur ; la durée par défaut est de cinq minutes.
- Il est possible de l'ajuster de 5 à 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton « Start » pour démarrer la fonction « Steam ».
- Les voyants « Start » et « Steam » restent allumés, l'écran numérique affiche le « cercle de mise en route ».
- Une fois que l'eau est en ébullition, l'écran numérique affiche le compte à rebours.
- La fonction Vapeur se met automatiquement en mode de maintien de la température une fois le programme terminé.

Yogourt

- Versez le lait dans une poêle et faites-le chauffer jusqu'à environ 80 °C sur une cuisinière, en remuant constamment pour éviter qu'il ne brûle.
- Laissez refroidir jusqu'à 45 °C pendant environ 1-2 heure. Ajoutez les ferments lactiques. Mélangez vigoureusement.
- Versez le mélange dans le bol intérieur.
- Assurez-vous que le bol est propre et sec avant de le placer dans le cuiseur.
- En mode Veille, appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Yogurt » (le voyant « Yogurt » s'allume).
- Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson de la fonction Yogourt ; la durée par défaut est de 8 heures. Il est possible de l'ajuster de 6 à 12 heures.
- Appuyez sur le bouton « Start » pour démarrer la fonction « Yogurt ».
- Les voyants « Start » et « Yogurt » restent allumés et l'écran numérique affiche le compte à rebours de cuisson vapeur.
- Lorsque le programme Yogourt est terminé, le cuiseur se remet en mode Veille.
- Une fois l'incubation terminée, conservez le yogourt dans un récipient étanche que vous placerez au réfrigérateur.
- Ne le laissez pas dans le cuiseur.

Pâtes

- En mode Veille, appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Pasta » (le voyant « Pasta » s'allume).
- Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour ajuster le temps des pâtes ; la durée par défaut est de 10 minutes.
- Il est possible de l'ajuster de 10 à 35 minutes.
- Ajoutez de l'eau et du sel (reportez-vous à la table des proportions).
- Appuyez sur le bouton « Start » pour démarrer la fonction « Pasta ». Les voyants « Start » et « Pasta » restent allumés, l'écran numérique affiche le « cercle de mise en route ».
- Une fois que l'eau est en ébullition, l'écran numérique affiche le compte à rebours. Ouvrez le couvercle, ajoutez la quantité de pâtes correspondant au niveau d'eau (reportez-vous à la table des proportions) et remuez pendant une à deux minutes. Refermez le couvercle.
- La fonction Pâtes se met automatiquement en mode de maintien de la température une fois le programme terminé.

Table des proportions	
Volume d'eau	Pâtes (g)
2 tasses d'eau	100 g
4 tasses d'eau	200 g
6 tasses d'eau	300 g
8 tasses d'eau	400 g

Sauté

- En mode Veille, appuyez sur le bouton « Menu » et le voyant « Sauté » s'allume.
- Appuyez sur le bouton « Start » pour démarrer la fonction « Sauté ». Le voyant « Start » reste allumé et le voyant « Sauté » clignote ; l'écran numérique affiche le « cercle de mise en route ». À ce stade, le couvercle du cuiseur est ouvert. Ajoutez de l'huile d'olive conformément à la table des proportions et laissez chauffer pendant 5 minutes.
- Une fois l'huile réchauffée, versez le riz parfumé et faites-le dorer en remuant (environ 10-13 minutes). Ajoutez la soupe, puis fermez le couvercle. Le programme détecte la fermeture du couvercle et le voyant « Sauté » reste allumé.
- Le cuiseur passe à l'étape Mijoté et l'écran numérique affiche le compte à rebours.
- Lorsque le programme Sauté est terminé, le cuiseur se remet en mode Veille.

Table des proportions					
Volume d'eau (1 volume ; 180 ml)	Huile d'olive (ml)	Oignon (pièce)	Poivron (pièce)	Sel (gram mes)	Ketchup (gramm es)
1 volume	40 ml	1/3 de pièce	1/3 de pièce	10 g	60 g
2 volumes	60 ml	2/3 de pièce	2/3 de pièce	20 g	90 g
3 volumes	80 ml	1 pièce	1 pièce	30 g	120 g

Porridge

- En mode Veille, appuyez sur le bouton « Menu », sélectionnez la fonction « Porridge » et le voyant « Porridge » s'allume.
- Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson du porridge ; la durée par défaut est de 2 heures.
- Il est possible de l'ajuster de 2 à 4 heures.
- Appuyez sur le bouton « Start » pour démarrer la fonction « Porridge ».
- Les voyants « Start » et « Porridge » restent allumés et l'écran numérique affiche le compte à rebours du mode Soupe/Mijoté.
- La fonction Porridge se met automatiquement en mode de maintien de la température une fois le programme terminé.

Viande

- En mode Veille, appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Meat » (le voyant « Meat » s'allume).
- Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson de la viande ; la durée par défaut est de 20 minutes.
- Il est possible de l'ajuster de 10 minutes à 1 heure.
- Versez une cuiller à soupe d'huile de cuisson dans le bol, ajoutez-y la viande et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Start » pour démarrer la fonction « Meat ». Les voyants « Start » et « Meat » restent allumés et l'écran numérique affiche le compte à rebours de cuisson vapeur.
- La fonction Viande se met automatiquement en mode de maintien de la température une fois le programme terminé.

Manuel/Création

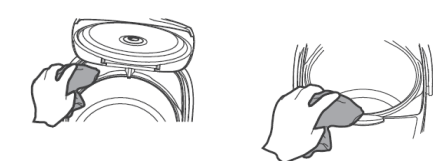
- En mode Veille, appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Manual/DIY ».
- Le voyant « Manual/DIY » s'allume.

- Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour ajuster le temps de cuisson du programme Manuel/Création ; la durée par défaut est d'une minute. Il est possible de l'ajuster d'une minute à 4 heures.
- Appuyez sur le bouton « Temp »; le voyant « Temp » reste allumé. Sélectionnez la température de cuisson, qui est par défaut de 35 °C. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à 2 heures, les températures 120 °C et 135 °C ne sont pas disponibles. L'écran numérique affiche la température sélectionnée.
- Appuyez sur le bouton « Démarrer

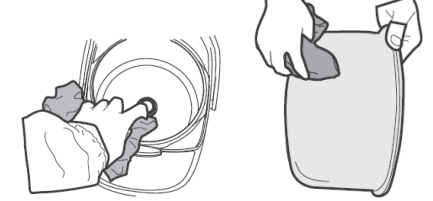


RK-6137

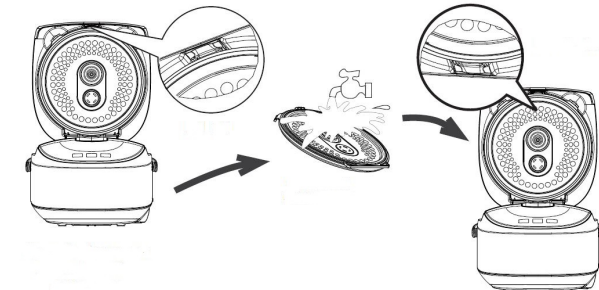
PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTI / ТИНАЧИНЕ ЗАПЧАСТКИ



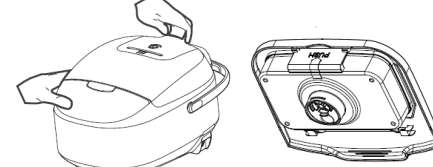
- Essayez toute trace éventuelle d'eau sur la plaque chauffante avec un chiffon. Si du riz a brûlé sur la plaque, retirez-le avec une brosse à récurer en acier ou du papier de verre. Nettoyez toute trace d'eau ou reste de riz autour et sous le fond du bol de cuisson avant de le replacer à l'intérieur.



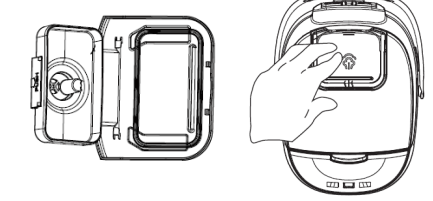
- Ouvrez le couvercle supérieur et retirez la plaque (tirez sur les leviers en haut). Nettoyez-la, remettez-la en place et appuyez dessus jusqu'à entendre un clic.



- Démontage, nettoyage et remontage de la soupape.
- **Remarque : la soupape doit être régulièrement nettoyée pour garantir son bon fonctionnement.**
- **Veillez la nettoyer lorsque l'appareil a refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.**
- Saisissez la poignée de la soupape et tirez vers le haut. Ouvrez le logement et le couvercle de la soupape en suivant la direction indiquée sur le logement.



- Nettoyez-la à l'eau. Remarque : si le joint d'étanchéité s'enlève, remettez-le en place.
- Alignez le couvercle de la valve sur la rainure du logement de la soupape. Fermez la soupape. Le remontage est terminé lorsque vous entendez un clic. Appuyez pour installer la soupape.



- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

ENVIRONNEMENT




Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden

- haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - In Frühstückspensionen.
 - In Gutsäusern.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Erwärmen Sie das Kochgut nicht zu lange.
- Die Oberfläche des Heizelementes weist nach Gebrauch Restwärme auf.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass der Eingang vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem passenden Stecker.

-  Die Oberfläche kann beim Gebrauch heiß werden.
- Schalten Sie die Einheit vor der Reinigung oder Pflege stets aus.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Innentopf
3. Dampfkorb
4. Griff
5. Bedienfeld
6. Gehäuse
7. Messbecher
8. Spatel
9. Suppenkelle

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240 V 50/60 Hz)
- Setzen Sie stets den Innentopf in den Außentopf, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Achten Sie darauf, dass der Innentopf Flüssigkeit enthält, oder geben Sie unverzöglicht Öl, Butter oder Margarine hinein, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Vor dem Einsetzen in den Kocher die Außenfläche des Innentopfs immer trocknen. Restfeuchtigkeit auf der Oberfläche des Innentopfs kann Knackgeräusche verursachen, während sich das Gerät aufheizt.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.
- Stellen Sie den Gartopf zum Erhitzen nicht auf einen Herd, um eine Deformierung infolge hoher Temperaturen zu vermeiden. Ersetzen Sie den Gartopf nicht durch andere Behältnisse und setzen Sie keine anderen Behältnisse auf die Heizplatte.

FUNKTION DER BEDIENTASTEN

- Taste „On/Off/Start“ (Ein/Aus/Start)**
 - Drücken Sie die Taste „On/Off/Start“, um das Gerät einzuschalten. Wenn die Taste „On/Off/Start“ blinkt, ist das Gerät im Standby-Modus. Drücken Sie die Taste „On/Off/Start“ erneut, um das Gerät auszuschalten.
 - Wählen Sie im Betriebszustand „On“ (Standby-Modus) die gewünschte Funktion und betätigen Sie dann die Taste „On/Off/Start“ erneut, um das Programm zu starten.
 - Wenn im Standby-Modus länger als 2 Minuten lang keine Aktivität stattfindet, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Taste „Warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen)**
 - Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Warm/Cancel“, um das Temperaturhalteprogramm zu aktivieren.
 - Drücken Sie Taste „Warm/Cancel“ bei einem aktivierten Programm, um dieses Programm zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.
 - Der Temperaturhaltemodus wird nach Beendigung des Garvorgangs gestartet; die Timeranzeige geht von 0 bis 12 Stunden. Nach 12 Stunden zeigt die LED „— —“, und das Gerät wechselt wieder in den Standby-Modus. Lebensmittel sollten vorzugsweise innerhalb von 5 Stunden nach der Zubereitung verzehrt werden, damit sie ihr Aroma und ihren Geschmack nicht verlieren.
 - Hinweis: Im Sauté- und Joghurt-Modus gibt es keine Temperaturhaltefunktion.
- Taste „Menu“**
 - Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“, um die gewünschte Funktion zu wählen.
 - Der Funktionszyklus ist wie folgt: Steam-Yogurt-Pasta-Sauté-Porridge-Meat-Manual/DIY-Bread.
- Taste „Soup/Stew“ (Suppe/Eintopf)**
 - Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Soup/Stew“.

- Die Kontrollleuchte geht an.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um das Programm „Soup/Stew“ zu starten.
- Taste „Rice“ (Reis)**
 - Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Rice“.
 - Die Kontrollleuchte geht an.
 - Drücken Sie die Taste „Start“, um das Programm „Rice“ zu starten.
- Taste „Slow Cook“ (Schongaren)**
 - Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Slow Cook“.
 - Die Kontrollleuchte geht an.
 - Drücken Sie die Taste „Start“, um das Programm „Slow Cook“ zu starten.
- Taste „Timer/Temp“ (Zeitgeber/Temperatur)**
 - Um die Garzeit voreinzustellen, wählen Sie zunächst die gewünschte Funktion und drücken dann die Taste „Timer/Temp“.
 - Die Kontrollleuchten des gewählten Programms und der Taste „Timer/Temp“ gehen an.
 - Stellen Sie die gewünschte Zeit ein und drücken Sie die Taste „Start“.
 - Die Zeitvorgabe ist die vorgesehene Garzeit.
- Taste „Plus/Minus“**
 - Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, können Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die Zeitvorgabe für die vorgesehene Garzeit anpassen.
 - Drücken Sie im manuellen Modus die Taste „Timer/Temp“ und stellen Sie dann mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Temperatur ein.
 - Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die Garzeit ein.

BENUTZUNG

Dampfgaren

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und wählen Sie die Funktion „Steam“. Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Steam“ an.
- Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Dampfgarzeit ein. Die Standardvorgabe sind 5 Minuten.
- Einstellbar ist eine Zeit zwischen 5 und 30 Minuten.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Steam“ zu starten. Die Kontrollleuchten für „Start“ und „Steam“ leuchten dauerhaft, und das Digitaldisplay zeigt einen sich drehenden Kreis.
- Wenn das Wasser kocht, wird auf dem Digitaldisplay der Countdown-Timer angezeigt.
- Nach Beendigung des Programms wechselt das Gerät automatisch von der Dampfgarfunktion zur Temperaturhaltefunktion.

Joghurt

- Erhitzen Sie Milch in einem Topf auf +/- 80 °C unter ständigem Rühren, damit sie nicht ansetzt.
- Lassen Sie die Milch dann etwa 1-2 Stunden lang auf 45 °C abkühlen. Geben Sie Joghurtkulturen hinzu. Rühren Sie die Mischung sorgfältig durch.
- Gießen Sie die Milchmischung in den Innentopf.
- Achten Sie darauf, dass der Innentopf sauber und trocken ist, bevor Sie ihn in das Gerät einsetzen.
- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und wählen Sie die Funktion „Yogurt“ (Joghurt). Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Yogurt“ an.
- Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Zubereitungszeit ein. Die Standardvorgabe sind 8 Stunden. Einstellbar ist eine Zeit zwischen 6 und 12 Stunden.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Yogurt“ zu starten. Die Kontrollleuchten für „Start“ und „Yogurt“ leuchten dauerhaft, und das Digitaldisplay zeigt einen sich drehenden Kreis.
- Nach Beendigung des Joghurtprogramms kehrt das Gerät automatisch wieder in den Standby-Modus zurück.
- Bewahren Sie den Joghurt nach Ablauf der Inkubationszeit in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank auf.
- Lassen Sie ihn nicht im Gerät.

Nudeln

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und wählen Sie die Funktion „Pasta“ (Nudeln). Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Pasta“ an.
- Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Zubereitungszeit ein. Die Standardvorgabe sind 10 Minuten.
- Einstellbar ist eine Zeit zwischen 10 und 35 Minuten.
- Geben Sie Wasser und Salz hinzu (siehe Mengentabelle).
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Pasta“ zu starten. Die Kontrollleuchten für „Start“ und „Pasta“ leuchten dauerhaft, und das Digitaldisplay zeigt einen sich drehenden Kreis.
- Wenn das Wasser kocht, wird auf dem Digitaldisplay der Countdown-Timer angezeigt. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie je nach Wasserstand die gewünschte Menge an Nudeln hinzu und vermischen Sie alles (siehe Mengentabelle). Rühren Sie 1 bis 2 Minuten lang, schließen sie den Deckel, und starten Sie den Kochvorgang.
- Nach Beendigung des Programms wechselt das Gerät automatisch von der Pasta-Funktion zur Temperaturhaltefunktion.

Mengentabelle		
Wassermenge	Nudeln (g)	
2 Tassen Wasser	100 g	
4 Tassen Wasser	200 g	
6 Tassen Wasser	300 g	
8 Tassen Wasser	400 g	

Sautieren

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und wählen Sie die Funktion „Sauté“ (Sautieren). Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Pasta“ an.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Sauté“ zu starten. Die Kontrollleuchten für „Start“ und „Sauté“ leuchten dauerhaft, und das Digitaldisplay zeigt einen sich drehenden Kreis. Öffnen Sie den Gerätedeckel und geben Sie entsprechend der Mengenangabe (siehe Mengentabelle) Olivenöl hinein und erhitzen Sie es für 5 Minuten.
- Wenn das Öl heiß ist, geben Sie Thai-Duftreis hinzu und schwitzen ihn unter Rühren goldgelb an (ca. 10-13 Minuten). Geben Sie nun die Suppe dazu und schließen Sie den Deckel. Das Programm erkennt den geschlossenen Deckel, und die Kontrollleuchte „Sauté“ geht an.
- Der Kocher wechselt zur Dampfstufe und auf dem Digitaldisplay wird der Countdown-Timer angezeigt.
- Nach Beendigung des Sauté-Programms kehrt das Gerät automatisch wieder in den Standby-Modus zurück.

Mengentabelle					
Wassermen ge (1 Skalierung g; 180 ml)	Olivenöl (ml)	Zwiebeln (Stk.)	Paprikaschote (Stk.)	Salz (gr)	Ketchup (gr)
1 Skalierung	40 ml	1/3 Stk.	1/3 Stk.	10 g	60 g
2 Skalierung	60 ml	2/3 Stk.	2/3 Stk.	20 g	90 g
3 Skalierung	80 ml	1 Stk.	1 Stk.	30 g	120 g

Haferbrei

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und wählen Sie die Funktion „Porridge“ (Haferbrei). Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Porridge“ an.
- Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Zubereitungszeit ein. Die Standardvorgabe sind 2 und 4 Stunden.
- Einstellbar ist eine Zeit zwischen 2 und 4 Stunden.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Porridge“ zu starten. Die Kontrollleuchten für „Start“ und „Porridge“ leuchten dauerhaft, und das Digitaldisplay zeigt einen sich drehenden Kreis.
- Nach Beendigung des Programms wechselt das Gerät automatisch von der Porridge-Funktion zur Temperaturhaltefunktion.

Fleisch

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und wählen Sie die Funktion „Meat“ (Fleisch). Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Meat“ an.
- Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Zubereitungszeit ein. Die Standardvorgabe sind 20 Minuten.
- Einstellbar ist eine Zeit zwischen 10 Minuten und 1 Stunde.
- Gießen Sie einen Esslöffel Öl in den Topf, geben Sie das Fleisch hinein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Meat“ zu starten. Die Kontrollleuchten für „Start“ und „Meat“ leuchten dauerhaft, und das Digitaldisplay zeigt einen sich drehenden Kreis.
- Nach Beendigung des Programms wechselt das Gerät automatisch von der Meat-Funktion zur Temperaturhaltefunktion.

Manuell/Individuell

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und wählen Sie die Funktion „Manual/DIY“ (Manuell/Individuell).
- Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Manual/DIY“ an.
- Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Programmdauer für „Manual/DIY“ ein. Die Standardvorgabe ist 1 Minute. Einstellbar ist eine Zeit zwischen 1 Minute und 4 Stunden.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Manual/DIY“ zu starten. Die Kontrollleuchte für „Manual/DIY“ leuchtet dauerhaft. Bis zum Erreichen der angegebenen Zubereitungs Temperatur ist ein sich drehender Kreis auf dem Digitaldisplay zu sehen. Anschließend wird der Countdown-Timer auf dem Digitaldisplay angezeigt. (Wenn Sie nun auf „Temp“ drücken, zeigt das Digitaldisplay die eingestellte Zubereitungs temperatur und kehrt nach 3 Sekunden dann wieder zur normalen Anzeige zurück.)
- Nach Beendigung des Programms wechselt das Gerät automatisch von der manuellen Funktion zur Temperaturhaltefunktion.

Brot

- Lassen Sie TK-Teig vor Gebrauch sorgfältig auftauen. Verwenden Sie nicht mehr als 500 g, weil der Teig das Gerät sonst überfüllen könnte.
- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und wählen Sie die Funktion „Bread“ (Brot). Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Bread“ an.
- Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Zubereitungszeit ein. Die Standardvorgabe sind 3 Stunden. Einstellbar ist eine Zeit zwischen 2 und 4 Stunden.
- Pinseln Sie den Behälter innen mit Öl ein und geben Sie dann den Teig hinein.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Bread“ zu starten. Die Kontrollleuchten für „Start“ und „Bread“ leuchten dauerhaft, und das Digitaldisplay zeigt einen sich drehenden Kreis.
- Das Digitaldisplay zeigt den Countdown-Timer.
- Nach Beendigung des Programms wechselt das Gerät automatisch von der Bread-Funktion zur Temperaturhaltefunktion.

Suppe/Eintopf

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Soup/Stew“ (Suppe/Eintopf) und wählen Sie die Funktion „Soup/Stew“.
- Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Soup/Stew“ an.
- Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Zubereitungszeit ein. Die Standardvorgabe sind 2 Stunden.
- Einstellbar ist eine Zeit zwischen 2 und 4 Stunden.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Soup/Stew“ zu starten. Die Kontrollleuchten für „Start“ und „Soup/Stew“ leuchten dauerhaft, und das Digitaldisplay zeigt einen sich drehenden Kreis.
- Nach Beendigung des Programms wechselt das Gerät automatisch von der Soup/Stew-Funktion zur Temperaturhaltefunktion.

Reis

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Rice“ (Reis) und wählen Sie die Funktion „Rice“. Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Rice“ an.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Rice“ zu starten. Die Kontrollleuchten für „Start“ und „Rice“ leuchten dauerhaft, und das Digitaldisplay zeigt einen sich drehenden Kreis.
- Die Rice-Funktion wechselt nach dem Kochen automatisch zur Dampfstufe und auf dem Digitaldisplay wird der Countdown-Timer angezeigt.
- Nach Beendigung des Programms wechselt das Gerät automatisch von der Rice-Funktion zur Temperaturhaltefunktion.

Schongaren

- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Slow Cook“ (Schongaren) und wählen Sie die Funktion „Slow Cook“.
- Daraufhin geht die Kontrollleuchte für „Slow Cook“ an.
- Stellen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die gewünschte Zubereitungszeit ein. Die Standardvorgabe sind 2 Stunden.
- Einstellbar ist eine Zeit zwischen 2 und 10 Stunden.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Funktion „Slow Cook“ zu starten. Die Kontrollleuchten für „Start“ und „Slow Cook“ leuchten dauerhaft, und das Digitaldisplay zeigt einen sich drehenden Kreis.
- Nach Beendigung des Programms wechselt das Gerät automatisch von der Slow Cook-Funktion zur Temperaturhaltefunktion.

Garzeiteinstellung

- „Steam“-Garzeit: Standardvorgabe sind 5 Minuten; einstellbar sind 5 bis 30 Minuten.
- Mit der Taste „+“ erhöhen Sie um jeweils 1 Minute, mit der Taste „-“ verringern Sie um jeweils 1 Minute.
- „Slow Cook“-Garzeit: Standardvorgabe sind 2 Stunden; einstellbar sind 2 bis 10 Stunden.
- Mit der Taste „+“ erhöhen Sie um jeweils 1 Stunde, mit der Taste „-“ verringern Sie um jeweils 1 Stunde.
- „Manual“-Garzeit: Standardvorgabe ist 1 Minute; einstellbar sind 1 Minute bis 4 Stunden.
- Mit der Taste „+“ erhöhen Sie um jeweils 10 Minuten, mit der Taste „-“ verringern Sie um jeweils 10 Minuten.
- „Soup/Stew/Bread/Porridge“-Garzeit: Standardvorgabe sind 2 Stunden; einstellbar sind 2 bis 4 Stunden.
- Mit der Taste „+“ erhöhen Sie um jeweils 30 Minuten, mit der Taste „-“ verringern Sie um jeweils 30 Minuten.
- „Pasta“-Garzeit: Standardvorgabe sind 10 Minuten; einstellbar sind 10 bis 35 Minuten.
- Mit der Taste „+“ erhöhen Sie um jeweils 1 Minute, mit der Taste „-“ verringern Sie um jeweils 1 Minute. Drücken Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Taste „Start“, um das Programm zu starten.
- „Yogurt“-Garzeit: Standardvorgabe sind 8 Stunden; einstellbar sind 6 bis 12 Stunden.
- Mit der Taste „+“ erhöhen Sie um jeweils 1 Stunde, mit der Taste „-“ verringern Sie um jeweils 1 Stunde.
- „Meat“-Garzeit: Standardvorgabe sind 20 Minuten; einstellbar sind 10 Minuten bis 1 Stunde.
- Mit der Taste „+“ erhöhen Sie um jeweils 5 Minuten, mit der Taste „-“ verringern Sie um jeweils 5 Minuten.

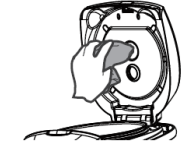
Vorgabezeiteinstellung („Bread“, „Porridge“, „Steam“, „Slow Cook“, „Soup/Stew“, „Rice“ und „Pasta“)

- Wählen Sie die Funktion, die eine Vorgabezeiteinstellung benötigt, drücken Sie die Taste „Timer/Temp“. Daraufhin geht die Kontrollleuchte „Timer/Temp“ an, und das Gerät wechselt in den Einstellungsmodus. Drücken Sie auf „+“ oder „-“, um die vorgesehene Garzeit einzustellen. Mit der Taste „+“ erhöhen Sie um jeweils 1 Stunde, mit der Taste „-“ verringern Sie um jeweils 1 Stunde.
- Halten Sie die Taste gedrückt, um den Wert automatisch zu erhöhen.
- Drücken Sie die Taste „Start“, um die Vorgabezeitfunktion zu starten. Auf dem Display wird nun die vorgesehene Garzeit angezeigt und der Countdown beginnt.
- Der Timer kann auf bis zu 24 Stunden eingestellt werden.

- Temperaturhaltefunktion: „Bread“, „Porridge“, „Steam“, „Slow Cook“, „Soup/Stew“, „Rice“ und „Pasta“. Nach der Kochphase wechselt das Gerät in den Temperaturhaltemodus. Die Temperaturhaltdauer beträgt 12 Stunden; danach wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Je kürzer die Warmhaltdauer, desto besser der Geschmack.
- Hinweis: Die vorgegebene Warmhaltdauer beträgt 12 Stunden, damit Lebensmittel nicht verderben.

REINIGUNG UND PFLEGE

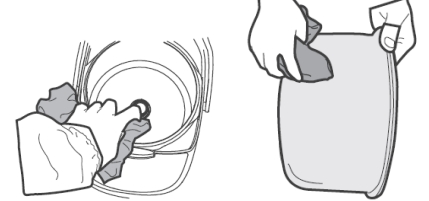
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Warmhaltedeckel nicht mit Wasser, sondern wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab.



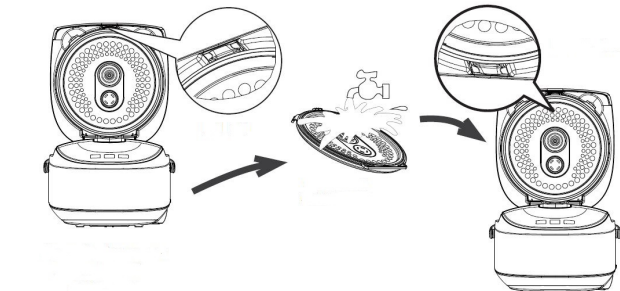
- Reiben Sie den Kondenswassersammler mit einem Tuch trocken und reinigen Sie den Multikocher dann mit einem feuchten Tuch.



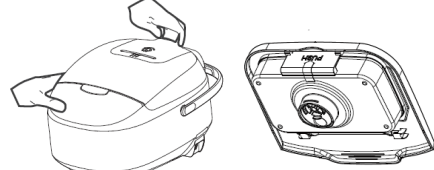
- Entfernen Sie Wasser auf der Heizplatte (sofern vorhanden) mit einem Tuch; entfernen Sie angebrannten Reis auf der Platte (sofern vorhanden) mit einer Stahlbürste oder Sandpapier, und entfernen Sie Wasser und Reis rund um und unter dem Kochtopf mit einem feuchten Tuch, bevor Sie ihn wieder einsetzen.



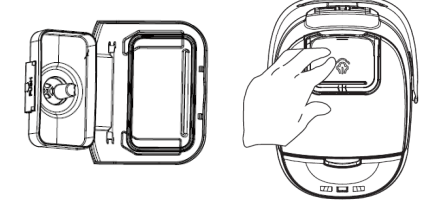
- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Abdeckplatte ab (oberen Hebel nach oben ziehen), reinigen Sie die Abdeckplatte und bringen Sie sie dann wieder an, indem Sie sie nach unten drücken, bis sie hörbar einrastet.



- Überdruckventil demontieren, reinigen und anbringen.
- **Hinweis: Um eine einwandfreie Entlüftung sicherzustellen, sollte das Ventil regelmäßig gereinigt werden.**
- **Um Verbrennungen zu vermeiden, reinigen Sie es bitte, wenn das Gerät abgekühlt ist.**
- Ziehen Sie das Überdruckventil am Griff nach oben, öffnen Sie den Ventilsitz und die Ventilabdeckung in der auf dem Ventilsitz angegebenen Richtung.



- Spülen Sie es mit Wasser ab. Hinweis: Bringen Sie den Dichttring wieder an, falls er sich löst.
- Richten Sie die Ventilabdeckung mit dem Schlitz im Ventilsitz aus und schließen Sie das Überdruckventil. Die Montage ist abgeschlossen, wenn ein Klicken zu hören ist. Drücken Sie das Überdruckventil nach unten an seinen Platz.



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinefest.

UMWELT




Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung weist Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.

- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- No caliente los alimentos demasiado tiempo.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual tras el uso.
- El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.
- Use exclusivamente el conector adecuado.

-  La superficie puede calentarse durante el uso.
- Apague siempre la unidad antes de la limpieza o el mantenimiento.

- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES**
- Tapa
 - Recipiente interior
 - Cesta del vaporizador
 - Asa
 - Panel de control
 - Base
 - Medidor
 - Espátula
 - Cuchara de sopa

- ANTES DEL PRIMER USO**
- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
 - Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
 - Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que el voltaje indicado en el dispositivo coincida con el voltaje local antes de conectar el dispositivo. Voltaje 220V-240V 50/60Hz)
 - Coloque siempre el recipiente interior dentro del exterior antes de enchufar el dispositivo.
 - Asegúrese siempre de que el recipiente interior contenga algún líquido o esté preparado para añadir aceite, mantequilla o margarina inmediatamente en el recipiente interior antes de encender el dispositivo.
 - Seque siempre la superficie exterior del recipiente interior antes de introducirlo en el cocedor. Cualquier humedad que se deje sobre la superficie del recipiente interior puede causar chasquidos cuando se calienta la unidad.
 - Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.
 - No coloque la olla sobre otras cocinas para evitar deformaciones debido a la alta temperatura; no sustituya la olla con otros recipientes ni coloque otros recipientes en la placa calefactora.

- APLICACIÓN DE LOS BOTONES DE FUNCIÓN**
- Botón de “On/Off/Start” (encendido/apagado/inicio)**
- Pulsar y mantener pulsado el botón “On/Off/Start” para encender el equipo. Cuando el botón de “On/Off/Start” parpadea, el dispositivo se encuentra en el modo de espera. Pulse el botón de “On/Off/Start” de nuevo para apagar el dispositivo.
 - En el estado “On” (modo de espera) puede seleccionar la función deseada y presionar el botón de “On/Off/Start” de nuevo para iniciar el programa.
 - Si no hay actividad durante más de 2 minutos en el modo de espera, el dispositivo se apagará automáticamente.
- Botón de “Warm/Cancel” (calentar/cancelar)**

- En el modo de espera, pulse el botón de “Warm/Cancel” para iniciar el programa de conservación de la temperatura.
- Si el dispositivo está en un programa, pulse el botón de “Warm/Cancel” para cancelar y salir de este programa y volver al modo de espera.
- El modo de preservación de la temperatura comenzará cuando se complete la cocción; el temporizador muestra de 0 a 12 horas. Después de 12 horas, la pantalla LED muestra “-” y se vuelve al modo de espera. Es mejor consumir los alimentos dentro de las 5 horas posteriores a la cocción para que el sabor no se pierda.
- Nota: Los modos de salteado y yogur no tienen función de preservación de la temperatura.
- Botón de “Menu” (menú)**
 - En el modo de espera, pulse el botón de “Menu” para seleccionar la función deseada.
 - El ciclo de funciones es el siguiente: Vapor-Yogur-Pasta-Salteado-Gachas-Carne-Manual/DIY-Pan.
- Botón de “Soup/Stew” (sopa/estofado)**
 - En el modo de espera, pulse el botón de “Soup/Stew”.
 - La luz se iluminará.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar el programa de sopa/estofado.
- Botón de “Rice” (arroz)**
 - En el modo de espera, pulse el botón de “Rice”.
 - La luz se iluminará.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar el programa de arroz.
- Botón de “Slow Cook” (cocción lenta)**
 - En el modo de espera, pulse el botón de “Slow Cook”.
 - La luz se iluminará.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar el programa de cocción lenta.
- Botón de “Timer/Temp” (temporizador/temperatura)**
 - Para preestablecer el tiempo de cocción, primero seleccione la función deseada y, a continuación, pulse el botón de “Timer/Temp”.
 - Se iluminan tanto las luces del programa seleccionado como el botón de temporizador/temperatura.
 - Configure la hora y pulse el botón de “Start”.
 - El tiempo preestablecido es el tiempo de finalización de la cocción.
- Botón de “Plus/Minus” (más/menos)**
 - Después de seleccionar el programa deseado, use los botones “+” o “-” para ajustar el temporizador preestablecido y establecer el tiempo de finalización de la cocción.
 - Cuando esté en la función manual, pulse el botón de “Timer/Temp” y use los botones “+” o “-” para seleccionar el valor de temperatura deseado.
 - Use los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de cocción.

- USO Vapor**
- En el modo de espera, pulse el botón de “Menu” y seleccione la función de “Steam”; la luz de “Steam” se encenderá.
 - Use los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de vaporización; el tiempo predeterminado es de 5 minutos.
 - El tiempo puede ajustarse entre 5 y 30 minutos.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar la función de “Steam”; las luces de “Start” y “Steam” permanecen encendidas y la pantalla digital muestra el círculo en ejecución.”
 - Cuando el agua hierve, la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta atrás.
 - La función de vapor pasa automáticamente a la función de preservación de temperatura cuando finaliza el programa.

- Yogur**
- En una sartén, caliente la leche a +/- 80 °C en el fuego, revolviendo constantemente para evitar escaldaduras.
 - Deje que la leche se enfríe a 45 °C durante aproximadamente 1-2 horas. Añada fermento. Revuelva bien la mezcla.
 - Vierta la mezcla de leche en el recipiente interior.
 - Asegúrese de que la olla interior esté limpia y seca antes de colocarla en el cocedor de arroz.
 - En el modo de espera, pulse el botón de “Menu” y seleccione la función de “Yogurt”; la luz de “Yogurt” se encenderá.
 - Pulse los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de cocción de yogur; el tiempo predeterminado es de 8 minutos. El tiempo puede ajustarse entre 6 y 12 horas.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar la función de “Yogurt”; las luces de “Start” y “Yogurt” permanecen encendidas y la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta atrás.
 - El dispositivo vuelve al modo de espera cuando finaliza el programa Yogur.
 - Una vez que finalice la incubación, almacene el yogur en un recipiente hermético en el refrigerador.
 - No lo deje en el cocedor de arroz.

- Pasta**
- En el modo de espera, pulse el botón de “Menu” y seleccione la función de “Pasta”; la luz de “Pasta” se encenderá.
 - Pulse los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de cocción de pasta; el tiempo predeterminado es de 10 minutos.
 - El tiempo puede ajustarse entre 10 y 35 minutos.
 - Añada agua y sal (consulte la tabla de proporciones).
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar la función de “Pasta”; las luces de “Start” y “Pasta” permanecen encendidas y la pantalla digital muestra el círculo en ejecución”.
 - Cuando el agua hierve, la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta atrás; abra la tapa, añada la cantidad correspondiente de pasta según el nivel de agua y comience a mezclar (consulte la tabla de proporciones). Mezcle de 1 a 2 minutos, cierre la tapa y continúe la cocción.
 - La función de pasta pasa automáticamente a la función de preservación de temperatura cuando finaliza el programa.

Tabla de proporciones	
Volumen de agua	Pasta (g)
2 tazas de agua	100 g
4 tazas de agua	200 g
6 tazas de agua	300 g
8 tazas de agua	400 g

- Salteado**
- En el modo de espera, pulse el botón de “Menu”; la luz de “Sauté” se encenderá.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar la función de “Sauté”; la luz de “Start” permanece encendida y la de “Sauté” parpadea, y la pantalla digital muestra el “círculo en ejecución”. La tapa del cocedor de arroz estará abierta en este punto; añada aceite de oliva según la proporción (consulte la tabla de proporciones) y caliente durante 5 minutos.
 - Una vez que se calienta el aceite, añada arroz fragante Thin & saltée hasta que el arroz se ponga dorado o amarillo (aproximadamente 10-13 minutos). Añada la sopa y luego cierre la tapa. El programa detecta la tapa cerrada y la luz “Sauté” permanece encendida.
 - El cocedor entra en la etapa de cocción y la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta atrás.
 - El dispositivo vuelve al modo de espera cuando finaliza el programa Salteado.

Tabla de proporciones					
Volumen de agua (1 escala; 180 ml)	Aceite de oliva (ml)	Cebolla (trozo)	Pimiento (trozo)	Sal (gram o)	Ketchup (gramo)
Una escala	40 ml	1/3 trozo	1/3 trozo	10 g	60 g
Dos escalas	60 ml	2/3 trozo	2/3 trozo	20 g	90 g
Tres escalas	80 ml	1 trozo	1 trozo	30 g	120 g

- Gachas**
- En el modo de espera, pulse el botón de “Menu”; seleccione la función de “Porridge” y la luz de “Porridge” se encenderá.

- Pulse los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de cocción de gachas; el tiempo predeterminado es de 2 horas.
- El tiempo puede ajustarse entre 2 y 4 horas.
- Pulse el botón de “Start” para iniciar la función de “Porridge”; las luces de “Start” y “Porridge” permanecen encendidas y la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta atrás de Sopa/Estofado.
- La función de gachas pasa automáticamente a la función de preservación de temperatura cuando finaliza el programa.

- Carne**
- En el modo de espera, pulse el botón de “Menu” y seleccione la función de “Meat”; la luz de “Meat” se encenderá.
 - Pulse los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de cocción de carne; el tiempo predeterminado es de 20 minutos.
 - El tiempo puede ajustarse entre 10 minutos y 1 hora.
 - Vierta una cucharada de aceite de cocina en la olla, añada la carne y cierre la tapa.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar la función de “Meat”; las luces de “Start” y “Meat” permanecen encendidas y la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta atrás.
 - La función de carne pasa automáticamente a la función de preservación de temperatura cuando finaliza el programa.

- Manual/DIY**
- En el modo de espera, pulse el botón de “Menu” y seleccione la función de “Manual/DIY”;
 - la luz de “Manual/DIY” se encenderá.
 - Pulse los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo del programa Manual/DIY; el tiempo predeterminado es de 1 minuto. El tiempo puede ajustarse entre 1 minuto y 4 horas.
 - Pulse el botón de “Temp”; la luz de “Temp” permanece encendida. Seleccione la temperatura de cocción; la temperatura predeterminada es de 35 °C. Cuando el tiempo de cocción es >2 horas, las temperaturas 120 °C y 135 °C no están disponibles. La pantalla digital muestra el valor de temperatura seleccionado.
 - Pulse el botón de inicio para iniciar la función “Manual/DIY”. Las luces “Start” y “Manual/DIY” permanecen encendidas. La pantalla digital muestra el “círculo en ejecución” antes de alcanzar la temperatura de cocción especificada. Después de alcanzar la temperatura de cocción especificada, la pantalla muestra el temporizador de cuenta atrás. (Pulse “Temperatura” en este punto; la pantalla digital muestra la temperatura de cocción establecida y vuelve a la pantalla normal después de 3 segundos).
 - La función manual pasa automáticamente a la función de preservación de temperatura cuando finaliza el programa.

- Pan**
- Descongele bien la masa congelada antes de usarla. No use más de 10 g de masa por cada vez.
 - En el modo de espera, pulse el botón de “Menu” y seleccione la función de “Bread”; la luz de “Bread” se encenderá.
 - Pulse los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de cocción de pan; el tiempo predeterminado es de 3 horas. El tiempo puede ajustarse entre 2 y 4 horas.
 - Inte el recipiente con aceite de cocina y añada la masa.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar la función de “Bread”; las luces de “Start” y “Bread” permanecen encendidas.
 - La pantalla digital muestra el temporizador de cuenta atrás.
 - La función de pan pasa automáticamente a la función de preservación de temperatura cuando finaliza el programa.

- Sopa/estofado**
- En el modo de espera, pulse el botón de “Soup/Stew” y seleccione la función de “Soup/Stew”;
 - la luz de “Soup/Stew” se encenderá.
 - Pulse los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de cocción de sopa/estofado; el tiempo predeterminado es de 2 horas.
 - El tiempo puede ajustarse entre 2 y 4 horas.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar la función de “Soup/Stew”; las luces de “Start” y “Soup/Stew” permanecen encendidas y la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta atrás de Sopa/Estofado.
 - La función de sopa/estofado pasa automáticamente a la función de preservación de temperatura cuando finaliza el programa.

- Arroz**
- En el modo de espera, pulse el botón de “Rice” y seleccione la función de “Rice”; la luz de “Rice” se encenderá.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar la función de “Rice”; las luces de “Start” y “Rice” permanecen encendidas y la pantalla digital muestra el “círculo en ejecución”.
 - La función de arroz pasa automáticamente a la etapa de estofado después de la cocción y muestra el temporizador de cuenta atrás en la pantalla digital.
 - La función de arroz pasa automáticamente a la función de preservación de temperatura cuando finaliza el programa.

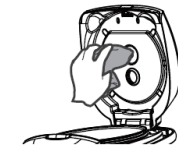
- Cocción lenta**
- En el modo de espera, pulse el botón de “Slow Cook” y seleccione la función de “Slow Cook”;
 - la luz de “Slow Cook” se encenderá.
 - Pulse los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo del programa de cocción lenta; el tiempo predeterminado es de 2 horas.
 - El tiempo puede ajustarse entre 2 y 10 horas.
 - Pulse el botón de “Start” para iniciar la función de “Slow Cook”; las luces de “Start” y “Slow Cook” permanecen encendidas y la pantalla digital muestra el temporizador de cuenta atrás.
 - La función de cocción lenta pasa automáticamente a la función de preservación de temperatura cuando finaliza el programa.

- Método de ajuste del tiempo de cocción**
- Tiempo de cocción al vapor: la configuración predeterminada es de 5 minutos, ajustable entre 5 y 30 minutos.
 - Pulse “+” para aumentar 1 minuto, pulse “-” para disminuir 1 minuto.
 - Tiempo de cocción lenta: la configuración predeterminada es de 2 horas, ajustable entre 2 y 10 horas.
 - Pulse “+” para aumentar 1 hora, pulse “-” para disminuir 1 hora.
 - Tiempo de cocción manual: la configuración predeterminada es de 1 minuto, ajustable entre 1 minuto y 4 horas.
 - Pulse “+” para aumentar 10 minutos, pulse “-” para disminuir 10 minutos.
 - Tiempo de cocción de sopa/estofado/pan/gachas: la configuración predeterminada es de 2 horas, ajustable entre 2 y 4 horas.
 - Pulse “+” para aumentar 30 minutos, pulse “-” para disminuir 30 minutos.
 - Tiempo de cocción de pasta: la configuración predeterminada es de 10 minutos, ajustable entre 10 y 35 minutos.
 - Pulse “+” para aumentar 1 minuto, pulse “-” para disminuir 1 minuto. Después de configurar el tiempo de cocción, pulse el botón de “Start” para iniciar el programa.
 - Tiempo de cocción de yogur; la configuración predeterminada es de 8 horas, ajustable entre 6 y 12 horas.
 - Pulse “+” para aumentar 1 hora, pulse “-” para disminuir 1 hora.
 - Tiempo de cocción de carne: la configuración predeterminada es de 20 minutos, ajustable entre 10 minutos y 1 hora.
 - Pulse “+” para aumentar 5 minutos, pulse “-” para disminuir 5 minutos.

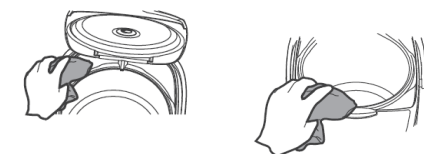
- Método de temporizador por set (pan, gachas, vapor, cocción lenta, sopa/estofado, arroz y pasta)**
- Seleccione la función para la que se requiere el temporizador preestablecido; pulse el botón “Timer/Temp” y la luz “Timer/Temp” se encenderá y pasará al estado de configuración. Pulse“+” o “-” para preestablecer el tiempo de finalización. Pulse “+” una vez para aumentar 1 hora, pulse “-” una vez para disminuir 1 hora.
 - Para guardar pulsado para aumentar automáticamente.
 - Pulse el botón de inicio para iniciar la función de temporizador preestablecido. La pantalla muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta atrás.
 - El temporizador puede ajustarse hasta 24 horas antes.

- Conservación de temperatura: Carne, arroz, pan, gachas, vapor, cocción lenta, manual, sopa/estofado y pasta. El cocedor entra en modo de preservación de la temperatura una vez que finaliza la cocción. El tiempo de conservación de la temperatura es de hasta 12 horas; el cocedor vuelve al modo de espera después de 12 horas. Cuanto menor sea el tiempo de conservación, mejor será el sabor.
- Nota: Os modos recomienda preajustar el temporizador más de 12 horas para evitar el deterioro de los alimentos.

- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
 - Limpie la cubierta de preservación del calor con un paño húmedo; no la lave con agua.



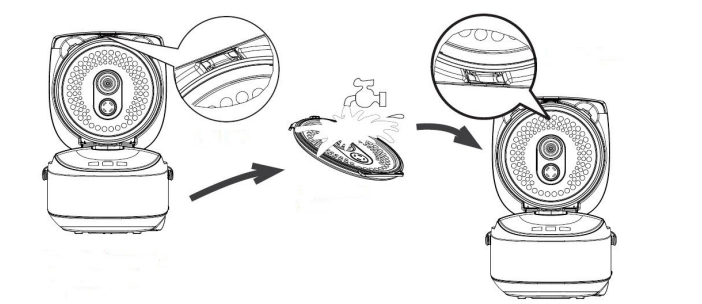
- Seque el agua del colector de condensación con un paño seco y limpie el cocedor multiusos con un paño húmedo.



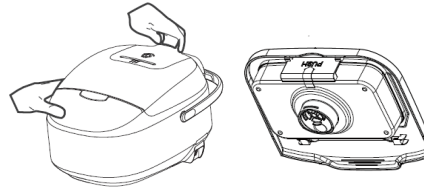
- Limpie el agua de la placa calefactora (si la hubiera) con un paño; raspe el arroz quemado de la placa (si lo hubiera) con un raspador de acero o papel de lija y limpie el agua y el arroz de alrededor y debajo del recipiente antes de colocarlo.



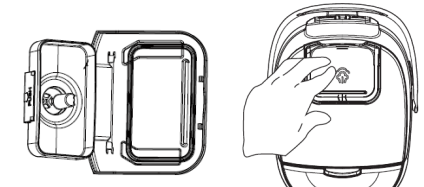
- Abra la tapa superior y retire la placa de la tapa (levante la palanca en la parte superior); limpie la placa de la tapa, vuelva a colocar la placa de la tapa en posición y pulse la parte superior de modo que haga clic.



- Desmontaje, limpieza y montaje de la válvula de vapor.
- Nota: La válvula debe limpiarse con frecuencia para garantizar una ventilación fluida.**
- Limpie el aparato cuando se enfríe para evitar quemaduras.
- Sujete el mango de la válvula de vapor y levántelo hacia arriba: abra el receptáculo de la válvula y la tapa de la válvula siguiendo la dirección indicada en el receptáculo de la válvula.



- Lávelo con agua. Nota: Vuelva a colocar el anillo de sellado si se cae.
- Alinee la tapa de la válvula con la ranura del receptáculo de la válvula y cierre la válvula de vapor; la instalación se ha completado cuando oye un “clic”. Pulse hacia abajo para instalar la válvula de vapor.



- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.

MEDIO AMBIENTE




- Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

PT Manual de Instrucciones


SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.

- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, moteis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não aqueça os alimentos durante demasiado tempo.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.
- Utilize o aparelho apenas com o conector adequado.

-  A superfície poderá aquecer durante a utilização.
- Desligue sempre a unidade antes de limpar ou efetuar a manutenção.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.

- Este aparelho não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, moteis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não aqueça os alimentos durante demasiado tempo.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.
- Utilize o aparelho apenas com o conector adequado.

-  A superfície poderá aquecer durante a utilização.
- Desligue sempre a unidade antes de limpar ou efetuar a manutenção.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Tampa
- Taça interior
- Cesto para cozinhar a vapor
- Pega
- Painel de controlo
- Base
- Copo de medição
- Espátula
- Concha de sopa

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: Antes de ligar o dispositivo, certifique-se de que a tensão indicada no dispositivo corresponde à tensão local. Tensão 220V-240V 50/60Hz)
- Coloque sempre a panela interior dentro da panela interna antes de ligar o aparelho.
- Tenha o cuidado de garantir que a panela interior contém líquido ou esteja pronto a acrescentar logo óleo, manteiga ou margarina à panela interior antes de ligar o aparelho.
- Seque sempre a superfície externa da panela interna antes de colocá-la dentro da panela. Qualquer humidade que fique na superfície da panela interna pode provocar um barulho de estalar enquanto a unidade está a aquecer.
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.
- Não aqueça a panela noutros fogões para evitar a deformação provocada pela temperatura elevada; não substitua a panela por outros recipientes nem coloque outros recipientes sobre a placa de aquecimento.

APLICAÇÃO DOS BOTÕES DE FUNÇÃO

Botão On/Off/Start (ligar/desligar/iniciar)

- Prima o botão On/Off/Start para ligar o aparelho. A luz On/Off/Start pisca, o dispositivo fica em modo standby. Prima o botão On/Off/Start novamente para desligar o aparelho.
- No estado “On” (modo standby) pode seleccionar a função desejada e premir o botão On/Off/Start novamente para iniciar o programa.
- Se não houver atividade durante mais de 2 minutos no modo standby, o aparelho desliga-se automaticamente.
- Botão Warm/Cancel (calor/cancelar)**
 - No modo standby, prima o botão Warm/Cancel para iniciar o programa de conservação da temperatura.

- Se o aparelho tiver um programa ativo, prima o botão Warm/Cancel para o cancelar e saia deste programa para voltar ao modo standby.
- Em modo de conservação da temperatura começa quando a preparação dos alimentos terminar, o temporizador indica um valor entre 0 e 12 horas. O LED indica “—” decorridas 12 horas e volta ao modo standby. Os alimentos devem ser consumidos de preferência nas 5 horas pós-preparação para que o aroma e sabor não se deteriorerem.
- Nota: Os modos “Sauté” (salteado) e “yogurt” (iogurte) não têm função de conservação da temperatura.

Botão Menu

- No modo standby, prima o botão Menu para seleccionar a função desejada.
- O ciclo de funções é o seguinte: Steam-Yogurt-Pasta-Sauté-Porridge-Meat-Manual/DIY-Bread (Vapor-Iogurte-Massa-Salteado-Papas-Carne-Manual/Faça você mesmo-Pão).
- Botão Soup/Stew (sopa/guisado)**
 - No modo standby, prima o botão Soup/Stew.
 - A luz acende.
 - Prima o botão Start para iniciar o programa Soup/Stew.
- No modo standby, prima o botão Rice.
- A luz acende.
- Prima o botão Start para iniciar o programa Rice.
- Botão Slow Cook (cozinhar lentamente)**
 - No modo standby, prima o botão Slow Cook.
 - A luz acende.
 - Prima o botão Start para iniciar o programa Slow Cook.
- Botão Timer/Temp (temporizador/temperatura)**
 - Para pré-programar o tempo de cozedura, primeiro seleccione a função “Sauté” depois prima o botão “Timer/Temp”.
 - As luzes do programa seleccionado e do botão Timer/Temp acendem.
 - Defina o tempo e prima o botão Start.
 - O tempo programado é o tempo completo de preparação dos alimentos.
- Botão Mais/Menos**
 - Depois de seleccionar o programa necessário, use os botões “+” ou “-” para regular o temporizador para o tempo de preparação dos alimentos.
 - Na função manual, prima o botão Timer/Temp e use os botões “+” ou “-” para seleccionar o valor de temperatura desejado.
 - Use o botão “+” ou “-” para regular o tempo de preparação.

UTILIZAÇÃO

Cozinhar a vapor

- No modo standby, prima o botão “Menu” e seleccione a função “Steam”; a luz de “Steam” acende.
- Prima o botão “+” ou “-” para regular o tempo de cozedura a vapor; o tempo predefinido é 5 minutos.
- Pode regular o tempo entre 5 e 30 minutos.
- Prima o botão “Start” para iniciar a função “Steam”, as luzes de “Start” e “Steam” ficam acesas, o ecrã digital exibe o “círculo em movimento”.
- Quando a água começar a ferver, o ecrã digital exibe o contador regressivo.
- A função de vapor entra automaticamente no modo de conservação da temperatura quando o programa terminar.

Iogurte

- Deite o leite num fervedor e coloque no fogão para aquecer até +/- 80°C; misture constantemente para evitar queimar.
- Deixe arrefecer durante cerca de 1-2 horas até chegar aos 45°C. Acrescente o fermento lácteo. Misture muito bem.
- Verta a mistura de leite para dentro da panela interior.
- Certifique-se de que a panela interior está limpa e seca antes de colocar na arroeira.
- No modo standby, prima o botão “Menu” e seleccione a função “Yogurt”; a luz de “Yogurt” acende.
- Prima o botão “+” ou “-” para regular o tempo de preparação do iogurte; o tempo predefinido é 10 minutos.
- Pode regular o tempo entre 10 e 35 minutos.
- Prima o botão “Start” para iniciar a função “Yogurt”, as luzes de “Start” e “Yogurt” ficam acesas, o ecrã digital mostra o contador regressivo da preparação a vapor.
- O aparelho volta ao modo standby quando o programa de iogurte terminar.
- Assim que a incubação terminar, guarde o iogurte num recipiente hermético e coloque no frigorífico.
- Não o deixe na arroeira.

Massa

- No modo standby, prima o botão “Menu” e seleccione a função “Pasta”; a luz de “Pasta” acende.
- Prima o botão “+” ou “-” para regular o tempo de cozedura da massa; o tempo predefinido é 10 minutos.
- Pode regular o tempo entre 10 e 35 minutos.
- Adicione a sal (consulte a tabela de proporções).
- Prima o botão “Start” para iniciar a função “Pasta”, as luzes de “Start” e “Pasta” ficam acesas, o ecrã digital exibe o “círculo em movimento”.
- Quando a água começar a ferver, o ecrã digital exibe o contador regressivo. Abra a tampa, acrescente a quantidade de massa adequada ao nível de água e comeece a mexer (consulte a tabela de proporções).
- Deixe a massa durante 1 a 2 minutos, feche a tampa e deixe continuar a cozer.
- A função de massa entra automaticamente no modo de conservação da temperatura quando o programa terminar.

Tabela de proporções	
Volumen de água	Mass

EN| Instruction manual

NL| Gebruiksaanwijzing

FR| Mode d'emploi

DE| Bedienungsanleitung

ES| Manual de usuario

PT| Manual de utilizador

IT| Manuele utente

SV| Bruksanvisning

PL| Instrukcja obsługi

CS| Návod na použití

SK| Návod na použitie

RU| Руководство по эксплуатации



RK-6137

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTI / ТИНАЧИНЕ ЗАПЧАСТИ



- Carne**
- No modo standby, prima o botão "Menu" e selecione a função "Meat"; a luz de "Meat" acende.
 - Prima o botão "+" ou "-" para regular o tempo de preparação da carne; o tempo predefinido é 20 minutos.
 - Pode regular o tempo entre 10 minutos e 1 hora.
 - Deite uma colher de sopa de óleo alimentar na panela, adicione a carne deliciosa e feche a tampa.
 - Prima o botão "Start" para iniciar a função "Meat", as luzes de "Start" e "Meat" ficam acesas, o ecrã digital mostra o contador regressivo da preparação a vapor.
 - A função de carne entra automaticamente no modo de conservação da temperatura quando o programa terminar.

- Manual/Faça você mesmo**
- No modo standby, prima o botão "Menu" e selecione a função "Manual/DIY";
 - a luz de "Manual/DIY" acende.
 - Prima o botão "+" ou "-" para regular o tempo de preparação de Manual/Faça você mesmo; o tempo predefinido é 1 minuto. Pode regular o tempo entre 1 minuto e 4 horas.
 - Prima o botão "Start" para iniciar a função "Manual/DIY". As luzes de "Start" e "Manual/DIY" ficam acesas. O ecrã digital exibe o "círculo em movimento" antes de alcançar a temperatura de preparação especificada. Depois de alcançar a temperatura de preparação especificada, o ecrã exibe o contador regressivo. (Nesta altura, prima "Temp", o ecrã digital exibe a temperatura de preparação programada e volta ao ecrã normal decorridos 3 segundos).
 - A função Manual entra automaticamente no modo de conservação da temperatura quando o programa terminar.

- Pão**
- Descongele completamente a massa congelada antes de a usar. Não use mais de 500g, caso contrário o volume de massa pode ser excessivo para a capacidade do aparelho.
 - No modo standby, prima o botão "Menu" e selecione a função "Bread"; a luz de "Bread" acende.
 - Prima o botão "+" ou "-" para regular o tempo de cozedura do pão; o tempo predefinido é 3 horas. Pode regular o tempo entre 2 e 4 horas.
 - Limpe a taça com óleo alimentar e coloque a massa no seu interior.
 - Prima o botão "Start" para iniciar a função "Bread"; as luzes de "Start" e "Bread" ficam acesas.
 - O ecrã digital mostra o contador regressivo da preparação a vapor.
 - A função Pão entra automaticamente no modo de conservação da temperatura quando o programa terminar.

- Sopa/Guisado**
- No modo standby, prima o botão "Soup/Stew" e selecione a função "Soup/Stew";
 - a luz de "Soup/Stew" acende.
 - Prima o botão "+" ou "-" para regular o tempo de preparação da sopa/ guisado; o tempo predefinido é 2 horas.
 - Pode regular o tempo entre 2 e 4 horas.
 - Prima o botão "Start" para iniciar a função "Soup/Stew", as luzes de "Start" e "Soup/Stew" ficam acesas, o ecrã digital exibe o contador regressivo da Sopa/Guisado.
 - A função Sopa/Guisado entra automaticamente no modo de conservação da temperatura quando o programa terminar.

- Aroz**
- No modo standby, prima o botão "Rice" e selecione a função "Rice"; a luz de "Rice" acende.
 - Prima o botão "Start" para iniciar a função "Rice", as luzes de "Start" e "Rice" ficam acesas, o ecrã digital exibe o "círculo em movimento".
 - A função Aroz entra automaticamente na fase de guisado depois de cozinhar e o ecrã digital exibe o contador regressivo.
 - A função Aroz entra automaticamente no modo de conservação da temperatura quando o programa terminar.

- Cozinhar lentamente**
- No modo standby, prima o botão "Slow Cook" e selecione a função "Slow Cook";
 - a luz de "Slow Cook" acende.
 - Prima o botão "+" ou "-" para regular o tempo do programa para cozinhar lentamente; o tempo predefinido é 2 horas.
 - Pode regular o tempo entre 2 e 10 horas.
 - Prima o botão "Start" para iniciar a função "Slow Cook", as luzes de "Start" e "Slow Cook" ficam acesas e o ecrã digital mostra o contador regressivo para cozinhar lentamente.
 - A função Cozinhar lentamente entra automaticamente no modo de conservação da temperatura quando o programa terminar.

- Método de programação do tempo de preparação**
- Tempo para cozinhar a vapor: a predefinição é 5 minutos, regulável entre 5 e 30 minutos.
 - Prima "+" para aumentar 1 minuto, prima "-" para diminuir 1 minuto.
 - Tempo para cozinhar lentamente: a predefinição é 2 horas, regulável entre 2 e 10 horas.
 - Prima "+" para aumentar 1 hora, prima "-" para diminuir 1 hora.
 - Tempo para cozinhar manualmente: a predefinição é 1 minuto, regulável entre 1 minuto e 4 horas.
 - Prima "+" para aumentar 10 minutos, prima "-" para diminuir 10 minutos.
 - Tempo para cozinhar sopa/guisados/pão/papas: a predefinição é 2 horas, regulável entre 2 e 4 horas.
 - Prima "+" para aumentar 30 minutos, prima "-" para diminuir 30 minutos.
 - Tempo para cozinhar massa: a predefinição é 10 minutos, regulável entre 10 e 35 minutos.
 - Prima "+" para aumentar 1 minuto, prima "-" para diminuir 1 minuto. Depois de programar o tempo de preparação, prima o botão "Start" para iniciar o programa.
 - Tempo para fazer iogurte: a predefinição é 8 horas, regulável entre 6 e 12 horas.
 - Prima "+" para aumentar 1 hora, prima "-" para diminuir 1 hora.
 - Tempo para cozinhar carne: a predefinição é 20 minutos, regulável entre 10 minutos e 1 hora.
 - Prima "+" para aumentar 5 minutos, prima "-" para diminuir 5 minutos.

- Método de pre-programação do temporizador (Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Soup/Stew, Rice e Pasta)**
- Selecione a função que requer a pre-programação do temporizador, prima o botão "Timer/Temp", a luz de "Timer/Temp" acende e entra no estado de configuração. Prima "+" ou "-" para pré-programar o tempo de preparação. Prima "+" uma vez para aumentar 1 hora, prima "-" uma vez para diminuir 1 hora.
 - Prima de forma prolongada para aumentar automaticamente.
 - Prima o botão "Start" para iniciar a função de pre-programação do temporizador. O ecrã exibe o tempo de conclusão e inicia a contagem decrescente.
 - Pode pré-programar o temporizador para um máximo de 24 horas.
 - Conservação da temperatura: Meat, Rice, Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Manual, Soup/Stew e Pasta. O aparelho entra no modo de conservação da temperatura assim que a preparação terminar. O tempo de conservação da temperatura é, no máximo, 12 horas; o aparelho volta ao modo standby decorrido este período. Quanto mais curto for o período de conservação, tanto mais saboroso fica o cozinhado.
 - Nota: A predefinição recomendada para o temporizador não ultrapassa as 12 horas para evitar a deterioração dos alimentos.

- LIMPEZA E MANUTENÇÃO**
- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.

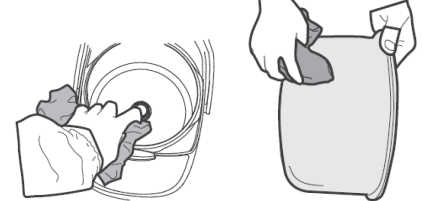
- Limpe a tampa de conservação do calor com um pano húmido, não lave com água.



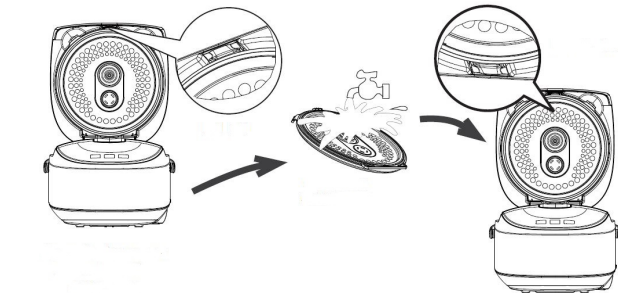
- Seque a água presente no coletor de condensação com um pano seco e limpe o aparelho com um pano húmido.



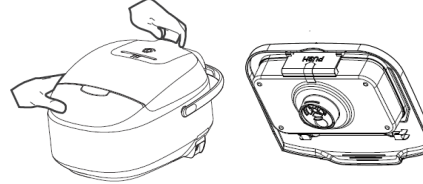
- Retire a água eventualmente presente na placa de aquecimento com um pano seco e retire o arroz eventualmente queimado da placa com uma esfregão de aço ou lixa de papel, e remova a água e o arroz à volta e sob a panela antes de a voltar a colocar.



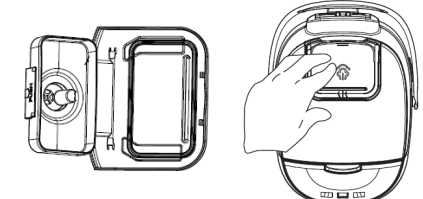
- Abra a tampa superior e remova a placa da tampa (puxe a alavanca do topo), limpe a placa da tampa, volte a colocá-la na respetiva posição e prima para encaixar até clicar.



- Desmontagem, limpeza e montagem da válvula de vapor.
- Nota: A válvula deve ser limpa regularmente para garantir uma ventilação desimpedida.**
- Limpe-a quando o aparelho tiver arrefecido para evitar queimaduras.**
- Segure na válvula pela pega e eleve-a na vertical, abra a base da válvula e a tampa no sentido indicado na base da válvula.




- Lave com água. Nota: Volte a montá-la se o anel de vedação cair.
- Alinhe a tampa da válvula com a ranhuras na base da válvula, feche a válvula de vapor, a instalação termina quando escutar um "clique". Empurre para baixo para instalar a válvula de vapor.



- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.

AMBIENTE


-  Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.


IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non scaldare il cibo troppo a lungo.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'utilizzo.
- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.
- Usare l'apparecchio solo con il connettore appropriato.

-  La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- Spegnere sempre l'unità prima di ogni intervento di pulizia o manutenzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

-  La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- Spegnere sempre l'unità prima di ogni intervento di pulizia o manutenzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Coperchio
- Recipiente interno
- Cestello del vapore
- Manico
- Pannello comandi
- Base
- Misurino
- Spatola
- Mestolo

- PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**
- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
 - Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
 - Inserisci il cavo di alimentazione nella presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Tensione 220 V-240 V 50/60 Hz)
 - Collocare sempre il recipiente interno dentro quello esterno prima di accendere l'apparecchio.
 - Prima di accendere l'apparecchio, controllare che il recipiente interno contenga del liquido o aggiungervi immediatamente olio, burro o margarina.
 - Asciugare sempre la superficie esterna del contenitore interno prima di collocarlo all'interno del cuociriso. Eventuale umidità sul contenitore interno può provocare un rumore fastidioso durante il riscaldamento dell'apparecchio.
 - Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantirà un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.
 - Non poggiare il recipiente interno su altre piastre o forneli per evitare deformazioni dovute alle alte temperature; non sostituirlo con altri recipienti né collocare altri recipienti sulla piastra di riscaldamento.

TASTI DELLE FUNZIONI

- Tasto On/Off/Start**
- Premere il tasto On/Off/Start per accendere l'apparecchio. La spia On/Off/Start lampeggia; l'apparecchio è in modalità stand-by. Premere nuovamente il tasto On/Off/Start per spegnere l'apparecchio.
 - Quando l'apparecchio è acceso ("On" - modalità standby) è possibile selezionare la funzione desiderata e premere nuovamente il tasto On/Off/Start per avviare il programma.
 - Se non viene selezionato alcun programma, trascorsi oltre 2 minuti in modalità standby, l'apparecchio si spegne automaticamente.
 - Tasto Warm/Cancel (Riscaldamento/Annulla)**
 - In modalità standby premere il tasto Warm/Cancel per avviare il programma di mantenimento della temperatura.
 - Se l'apparecchio sta eseguendo un programma, la pressione del tasto Warm/Cancel annulla e conclude il programma e attiva la modalità standby.
 - La modalità di mantenimento della temperatura si avvia al termine della cottura; il timer visualizza da 0 a 12 ore. Trascorse 12 ore il LED visualizza "— ——" e l'apparecchio passa in modalità stand-by. È preferibile consumare le pietanze entro 5 ore dalla cottura, per mantenere intatti sapore e gusto.
 - Nota: Le modalità Sauté e yogurt non prevedono la funzione di mantenimento della temperatura.

Tasto Menu

- Premere il tasto menu in modalità standby per selezionare la funzione desiderata.
- Le funzioni sono selezionabili in successione come indicato di seguito: Steam-Yogurt-Pasta-Sauté-Porridge-Meat-Manual/DIY-Bread: Vapore-Yogurt-Pasta-Sauté-Porridge-Carne-Manuale/Pane fatto in casa.
- Tasto Soup/Stew (Zuppa/Stufato)**
- In modalità standby, premere il tasto Soup/Stew.
- La spia si accende.
- Premere il tasto Start per avviare il programma Zuppa/Stufato.
- Tasto Rice (Riso)**
- In modalità standby, premere il tasto Rice.
- La spia si accende.
- Premere il tasto Start per avviare il programma di cottura del riso.
- Tasto Slow Cook (Cottura lenta)**
- In modalità standby, premere il tasto Slow Cook.
- La spia si accende.
- Premere il tasto Start per avviare il programma di cottura lenta.
- Tasto Timer/Temp (Timer/Temperatur)**
- Per preimpostare il tempo di cottura selezionare prima la funzione desiderata, poi premere il tasto Timer/Temp.
- Si accendono le spie del programma selezionato e il tasto Timer/Temp.
- Impostare il tempo e premere il tasto Start.
- Il tempo preimpostato corrisponde alla durata della cottura.
- Tasto Plus/Minus (Più/Meno)**
- Dopo aver selezionato il programma desiderato, usare i tasti "+" o "-" per regolare il tempo di cottura.
- In modalità manuale, premere il tasto Timer/Temp e usare i tasti "+" o "-" per selezionare il valore di temperatura desiderato.
- Con i tasti "+" o "-" regolare il tempo di cottura.

USO

- Vapore**
- In modalità standby, premere il tasto "Menu" e selezionare la funzione "Steam" (Vapore); la spia "Steam" si accende.
 - Con i tasti "+" o "-" regolare il tempo di cottura a vapore; la durata predefinita è 5 minuti.
 - È possibile impostare il tempo di cottura fra 5 e 30 minuti.
 - Premere il tasto "Start" per avviare la funzione "Steam"; le spie "Start" e "Steam" rimangono accese e il display visualizza l'indicatore di progresso circolare.
 - Quando l'acqua bolle, il display visualizza il timer del tempo residuo.
 - Al termine del programma, la funzione vapore attiva automaticamente la modalità di mantenimento della temperatura.

- Yogurt**
- In un pentolino, scaldare il latte a circa 80 °C sul piano cottura, mescolando continuamente per evitare che bruci.
 - Lasciare raffreddare il latte a 45 °C per circa 1-2 ore. Aggiungere i ingredienti del yogurt. Mescolare accuratamente il composto.
 - Versare il composto nel recipiente interno.
 - Assicurarsi che il recipiente interno sia pulito e asciutto prima di inserirlo nell'apparecchio.
 - In modalità standby, premere il tasto "Menu" e selezionare la funzione "Yogurt"; la spia "Yogurt" si accende.
 - Con i tasti "+" o "-" regolare il tempo di preparazione dello yogurt; la durata predefinita è 8 ore. È possibile impostare il tempo fra 6 ore e 12 ore.
 - Premere il tasto "Start" per avviare la funzione "Yogurt"; le spie "Start" e "Yogurt" rimangono accese e il display visualizza il timer del tempo residuo.
 - Al termine del programma Yogurt, l'apparecchio torna in modalità standby.
 - Una volta terminata la fermentazione, conservare lo yogurt in un contenitore ermetico in frigorifero.
 - Non lasciare lo yogurt nell'apparecchio.

- Pasta**
- In modalità standby, premere il tasto "Menu" e selezionare la funzione "Pasta"; la spia "Pasta" si accende.
 - Con i tasti "+" o "-" regolare il tempo di cottura della pasta la durata predefinita è 10 minuti.
 - È possibile impostare il tempo di cottura fra 10 e 35 minuti.
 - Aggiungere acqua e sale (fare riferimento alla tabella delle proporzioni).
 - Preiere il tasto "Start" per avviare la funzione "Pasta"; le spie "Start" e "Pasta" rimangono accese e il display visualizza l'indicatore di progresso circolare.
 - Quando l'acqua bolle, il display visualizza il timer del tempo residuo. Aprire il coperchio, aggiungere la quantità di pasta corrispondente al livello dell'acqua e iniziare a mescolare (fare riferimento alla tabella delle proporzioni). Mescolare 1 o 2 minuti, chiudere il coperchio e continuare la cottura.
 - Al termine del programma, la funzione Pasta attiva automaticamente nella modalità di mantenimento della temperatura.

Tabella delle proporzioni	
Volume acqua	Pasta (g)
2 tazze di acqua	100 g
4 tazze di acqua	200 g
6 tazze di acqua	300 g
8 tazze di acqua	400 g

Sauté

- In modalità standby, premere il tasto "Menu" e selezionare la funzione "Sauté"; la spia "Sauté" si accende.
- Premere il tasto "Start" per avviare la funzione "Sauté"; le spie "Start" e "Sauté" lampeggiano e il display visualizza l'indicatore di progresso circolare. A questo punto il coperchio dell'apparecchio è sbloccato. Aggiungere olio d'oliva in base alla ricetta (fare riferimento alla tabella delle proporzioni) e riscaldare per 5 minuti.
- Quando l'olio è caldo, aggiungere il riso Thai, soffriggere fino a quando il riso diventa dorato o giallo (circa 10-13 minuti). Aggiungere la zuppa e chiudere il coperchio. Il programma rileva il coperchio chiuso e la spia "Sauté" rimane accesa.
- L'apparecchio attiva la modalità Stew (Stufato) e il display digitale mostra il timer del tempo residuo.
- Al termine del programma Sauté, l'apparecchio torna in modalità standby.

Tabella delle proporzioni					
Volume acqua (1 tacca; 180 ml)	Olio di oliva (ml)	Cipolla (qtà)	Peperone (qtà)	Sale (gram ml)	Ketchup (grammi)
Una tacca	40 ml	1/3	1/3	10 g	60 g
Due tacche	60 ml	2/3	2/3	20 g	90 g
Tre tacche	80 ml	1 intero	1 intero	30 g	120 g

Porridge

- In modalità standby, premere il tasto "Menu" e selezionare la funzione "Porridge"; la spia "Porridge" si accende.
- Con i tasti "+" o "-" regolare il tempo di cottura del porridge; la durata predefinita è 2 ore.
- È possibile impostare il tempo di cottura fra 2 e 4 ore.
- Premere il tasto "Start" per avviare la funzione "Porridge"; le spie "Start" e "Porridge" rimangono accese e il display visualizza il timer del tempo residuo.
- Al termine del programma, la funzione Porridge attiva automaticamente la modalità di mantenimento della temperatura.

Carne

- In modalità standby, premere il tasto "Menu" e selezionare la funzione "Meat"; la spia "Meat" si accende.
- Nota: Le modalità Sauté e yogurt non prevedono la funzione di mantenimento della temperatura.
- Con i tasti "+" o "-" regolare il tempo di cottura della carne; la durata predefinita è 20 minuti.
- È possibile impostare il tempo di cottura fra 10 minuti e 1 ora.

- Versare un cucchiaino di olio da cottura nel recipiente, aggiungere la carne e chiudere il coperchio.
- Premere il tasto "Start" per avviare la funzione "Meat"; le spie "Start" e "Meat" rimangono accese e il display visualizza il timer del tempo residuo.
- Al termine del programma, la funzione Carne attiva automaticamente la modalità di mantenimento della temperatura.

Manuale

- In modalità standby, premere il tasto "Menu" e selezionare la funzione "Manuale/DIY";
- La spia "Manual/DIY" si accende.
- Con i tasti "+" o "-" regolare il tempo del programma manuale; la durata predefinita è 1 minuto. È possibile impostare il tempo tra 1 minuto e 4 ore.
- Premere il tasto "Temp"; la spia "Temp" rimane accesa. Selezionare la temperatura di cottura; la temperatura predefinita è 35° C. Quando il tempo di cottura è superiore a 2 ore, le temperature 120 °C e 135 °C non sono disponibili. Il display visualizza la temperatura selezionata.
- Premere il tasto "Start" per avviare la funzione "Manual/DIY". Le spie "Start" e "Manual/DIY" rimangono accese. Sul display viene visualizzato l'indicatore di progresso circolare finché viene raggiunta la temperatura di cottura specifica. Dopo aver raggiunto la temperatura di cottura specificata, sul display viene visualizzato il timer del tempo residuo. (A questo punto premere "Temp"; sul display viene visualizzata la temperatura di cottura impostata per 3 secondi).
- Al termine del programma, la funzione Manuale attiva automaticamente la modalità di mantenimento della temperatura.

Pane

- Scongelerare accuratamente l'impasto congelato prima dell'uso. Non usare più di 500 g, altrimenti l'impasto potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio.
- In modalità standby, premere il tasto "Menu" e selezionare la funzione "Bread"; la spia "Bread" si accende.
- Con i tasti "+" o "-" regolare il tempo di cottura del pane; la durata predefinita è 3 ore. È possibile impostare il tempo fra 2 ore e 4 ore.
- Spennellare il recipiente interno con olio da cottura prima di versare l'impasto.
- Premere il tasto "Start" per avviare la funzione "Bread"; le spie "Start" e "Bread" rimangono accese.
- Il display visualizza il timer del tempo residuo.
- Al termine del programma, la funzione Bread attiva automaticamente la modalità di mantenimento della temperatura.

Zuppa/Stufato

- In modalità standby, premere il tasto "Soup/Stew" e selezionare la funzione "Soup/Stew";
- La spia "Soup/Stew" si accende.
- Con i tasti "+" o "-" regolare il tempo di cottura; la durata predefinita è 2 ore.
- È possibile impostare il tempo di cottura fra 2 e 4 ore.
- Premere il tasto "Start" per avviare la funzione "Soup/Stew"; le spie "Start" e "Soup/Stew" rimangono accese e il display visualizza il timer del tempo residuo.
- Al termine del programma, la funzione Soup/Stew attiva automaticamente la modalità di mantenimento della temperatura.

Riso

- In modalità standby, premere il tasto "Rice" e selezionare la funzione "Rice"; la spia "Rice" si accende.
- Premere il tasto "Start" per avviare la funzione "Rice"; le spie "Start" e "Rice" rimangono accese e il display visualizza l'indicatore di progresso circolare.
- La funzione Rice attiva automaticamente la modalità stufato dopo la cottura e visualizza sul display il timer del tempo residuo.
- Al termine del programma, la funzione Rice attiva automaticamente la modalità di mantenimento della temperatura.

Cottura lenta

- In modalità standby, premere il tasto "Slow Cook" e selezionare la funzione "Slow Cook";
- La spia "Slow Cook" si accende.
- Con i tasti "+" o "-" regolare il tempo di cottura lenta; la durata predefinita è 2 ore.
- È possibile impostare il tempo di cottura fra 2 e 10 ore.
- Premere il tasto "Start" per avviare la funzione "Slow Cook"; le spie "Start" e "Slow Cook" rimangono accese e il display visualizza il timer del tempo residuo.
- Al termine del programma, la funzione Slow Cook attiva automaticamente la modalità di mantenimento della temperatura.

Metodo di impostazione del tempo di cottura

- Tempo di cottura a vapore: l'impostazione predefinita è di 5 minuti, regolabile da 5 a 30 minuti.
- Premere "+" per aumentare di 1 minuto, premere "-" per diminuire di 1 minuto.
- Tempo di cottura lenta: l'impostazione predefinita è di 2 ore, regolabile da 2 a 10 ore.
- Premere "+" per aumentare di 1 ora, premere "-" per diminuire di 1 ora.
- Tempo di cottura manuale: l'impostazione predefinita è di 1 minuti, regolabile da 1 minuto a 4 ore.
- Premere "+" per aumentare di 10 minuti, premere "-" per diminuire di 10 minuti.
- Tempo di cottura Zuppa/Stufato/Pane/Porridge: l'impostazione predefinita è di 2 ore, regolabile da 2 a 4 ore.
- Premere "+" per aumentare di 30 minuti, premere "-" per diminuire di 30 minuti.
- Tempo di cottura della pasta: l'impostazione predefinita è di 10 minuti, regolabile da 10 a 35 minuti.
- Premere "+" per aumentare di 1 minuto, premere "-" per diminuire di 1 minuto. Dopo aver impostato il tempo di cottura, premere il pulsante "Start" per avviare il programma.
- Tempo di preparazione dello yogurt: l'impostazione predefinita è di 8 ore, regolabile da 6 a 12 ore.
- Premere "+" per aumentare di 1 ora, premere "-" per diminuire di 1 ora.
- Tempo di cottura della carne: l'impostazione predefinita è di 20 minuti, regolabile da 10 a 1 ora.
- Premere "+" per aumentare di 5 minuti, premere "-" per diminuire di 5 minuti.

Metodo Timer preimpostato (Pane, Porridge, Vapore, Cottura lenta, Zuppa/Stufato, Riso e Pasta)

- Selezionare la funzione che richiede un timer preimpostato, premere il tasto "Timer/Temp"; la spia "Timer/Temp" si accende e si attiva la modalità di regolazione. Premere "+" o "-" per impostare il timer.
- Premere "+" per aumentare di 1 ora, premere "-" per diminuire di 1 ora.
- Premere a lungo per aumentare automaticamente.
- Premere il tasto Start per avviare la funzione timer preimpostato. Il display visualizza il tempo di completamento e avvia il timer del tempo residuo.
- Il timer può essere impostato fino a 24 ore.
- Mantenimento della temperatura Carne, Riso, Pane, Porridge, Vapore, Cottura lenta, Manuale, Zuppa/Stufato e Pasta. Al termine della cottura l'apparecchio attiva la modalità di mantenimento della temperatura. La temperatura viene mantenuta fino a 12 ore, poi l'apparecchio torna in modalità standby. Più breve è il tempo di mantenimento, migliore è il sapore.
- Nota: La preregolazione consigliata del timer non supera le 12 ore per evitare il deterioramento degli alimenti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Pulire il coperchio di protezione termica con un panno umido e non lavarlo con acqua.



• Asciugare l'acqua nel collettore di condensa con un panno asciutto e pulire l'apparecchio con un panno umido.

• Pulire l'acqua sulla piastra riscaldante (se presente) con un panno; rimuovere i chicchi di riso bruciati dalla piastra (se presente) con una paglietta d'acciaio e asciugare l'acqua e rimuovere riso intorno e sotto il recipiente interno prima di inserirlo.

• Aprire il coperchio superiore e rimuovere la piastra di copertura (tirare la leva verso alto), pulire la piastra di copertura, rimettere la piastra di copertura in posizione e premere la leva finché scatta in posizione.

• Smontaggio, pulizia e rimontaggio della valvola per il vapore.

Nota: La valvola deve essere pulita frequentemente per garantire uno sfiatto regolare.

Per evitare ustioni, procedere alla pulizia solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

• Afferrare la leva della valvola a vapore e sollevarla verso l'alto, aprire la sede della valvola e il coperchio della valvola nella direzione indicata nella sede della valvola.

• Lavare con acqua. Nota: Se l'anello di tenuta esce dalla sua sede, riposizionarlo correttamente.

• Allineare il coperchio della valvola con la fessura della sede della valvola, chiudere la valvola del vapore. Il montaggio è avvenuto correttamente quando si sente un "clic". Premere verso il basso per installare la valvola del vapore.

• Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.

AMBIENTE

Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettronici e elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

• Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.

• Om nåttsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

• Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.

• Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.

• Använd aldrig apparaten obehåvaktad när den är ansluten till vägguttaget.

• Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.

• Använd inte apparaten utomhus.

• Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med

ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

• För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.

• Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:

- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

• Barn får inte leka med apparaten.

• Apparaten ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn.

• För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.

• Värm inte maten för länge.

• Kontakten måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.

• Apparaten får endast användas med lämplig kontakt.

• ⚠️Ytan kan bli varm vid användning.

• Stäng alltid av enheten innan rengöring eller underhåll.

• Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Lock
2. Innerskål
3. Ångkorg
4. Handtag
5. Kontrollpanel
6. Bas
7. Matkopp
8. Spatel
9. Soppstev

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från timeren.
- Placera enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Sätt i strömkabeln i uttaget. (Obs: Kontrollera att spänningen som anges på enheten matchar spänningen i det lokala elnätet innan du ansluter enheten. Spänning 220–240 V, 50/60 Hz.)
- Placera alltid innerskålen inuti yterskålen innan du sätter på enheten. Se till att innerskålen innehåller vätska eller var omedelbart redo att tillsätta olja, smör eller margarin i innerskålen innan du sätter på enheten.
- Torka alltid innerskålens utsida innan du placerar den i kokaren. Kvarvarande fukt på innerskålens utsida kan orsaka ett knastrande ljud när enheten värms upp.
- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.
- Undvik deformationer från höga temperaturer genom att inte placera kokkärlet på andra spisplator för uppvärmning. Byt inte kokkärlet mot andra behållare och placera inte andra behållare på värmeplattan.

TILLÄMPNING AV FUNKTIONSKNAPPARNA

On/Off/Start (På/av/start-knapp)

- Tryck på "On/Off/Start"-knappen för att slå på strömmen. Enheten är i standbyläge när "On/Off/Start"-lampan blinkar. Tryck på "On/Off/Start"-knappen igen för att slänga av enheten.
- I läget "On" (standby) kan du välja den funktion du vill ha och trycka på "On/Off/Start"-knappen igen för att starta programmet.
- Om ingen aktivitet sker under mer än två minuter när enheten är i standbyläge kommer den att stängas av.
- **Warm/Cancel (Knapp för uppvärmning/avbryt)**
- I standbyläget trycker du på "Warm/Cancel" om du vill starta programmet som bevarar värmen.
- Om enheten är i ett program kan du trycka på "Warm/Cancel" för att avbryta det, avsluta programmet och återgå till standbyläget.
- Läget för att bevara värme startar när tillagningen är slutförd. Timern visar 0 till 12 timmar. LED-skärmen visar "—" efter 12 timmar och återgår till standbyläget. Mat ska helst ätas inom 5 timmar efter tillagning för att smaken ska bevaras.
- Obs! Sauterings- och yoghurtläget har ingen funktion för att bevara värme.

Menu (Menyknapp)

- I standbyläget trycker du på "Menu" för att välja önskad funktion.
- Funktionscykeln är som följer: Ånga-yoghurt-pasta-sautera-gröt-kött-manuellt/gör det själv-bröd.
- **Soup/Stew (Knapp för soppa/gröta)**
- I standbyläget trycker du och håll inne "Soup/Stew".
- Lampan tänds.
- Tryck på startknappen för att påbörja programmet soppa/gröta.
- **Rice (Risknapp)**
- I standbyläget trycker du på "Rice".
- Lampan tänds.
- Tryck på startknappen för att påbörja risprogrammet.
- **Slow Cook (Knapp för långsam tillagning)**
- I standbyläget trycker du på "Slow Cook".
- Lampan tänds.
- Tryck på startknappen för att påbörja programmet långsam tillagning.
- **Timer/Temp (Timer-temperaturknapp)**
- Välj först önskad funktion och tryck därefter på "Timer/Temp" för att förställa tillagningstiden.
- Lamporna för både det valda programmet och "Timer/Temp" tänds.
- Ställ in tiden och tryck på startknappen.
- Den förställda tiden är när tillagningen är färdig.
- **Plus/Minus (Plus-/minusknapp)**

- När du har valt önskat program använder du "+" eller "-" för att justera den förställda timern och ställa in en sluttid för tillagningen.
- När du använder den manuella funktionen trycker du på "Timer/Temp" och använder "+" eller "-" för att välja temperatur.
- Använd "+" eller "-" för att justera tillagningstiden.

ANVÄNDNING

Ånga

- I standbyläget trycker du på menyknappen, väljer ångningsfunktionen. Ånglampan kommer att tändas.
- Tryck på "+" eller "-" för att justera ångtiden. Standardtiden är 5 minuter.
- Tiden kan justeras mellan 5 och 30 minuter.
- Tryck på startknappen för att starta ångningsfunktionen. Start- och ånglampan är tända och den digitala skärmen visar en snurrande cirkel.
- När vattnet kokar visar den digitala skärmen en nedräkningstimer.
- Ångfunktionen ställer automatiskt in funktionen för temperaturbevarande när programmet är slutfört.

Yoghurt

- Värm mjölk till +/- 80 °C i en stekpanna på spisen. Rör kontinuerligt för att det inte ska brännas vid.
- Låt mjölken svalna till 45 °C i cirka 1–2 timmar. Tillsätt yoghurtkultur. Rör om blandningen noga.
- Häll i mjölkblandningen i den inre grytan.
- Se till att den inre grytan är ren och torr innan den placeras i riskokaren.
- I standbyläget trycker du på menyknappen och väljer yoghurtfunktionen. Yoghurtlampan tänds.
- Tryck på "+" eller "-" för att justera yoghurtens tillagningstid. Standardtiden är 8 timmar. Tiden kan justeras mellan 6 och 12 timmar.
- Tryck på startknappen för att påbörja yoghurtfunktionen. Start- och yoghurtlamporna förblir tända och på den digitala skärmen visas nedräkningstimen.
- Maskinen återgår till standbyläge när yoghurtprogrammet är färdigt.
- När kylvatningen är färdig förvarar du yoghurten i en lufttät behållare i kylskåpet.
- Lämna den inte i riskokaren.

Pasta

- I standbyläget trycker du på menyknappen och väljer pastafunktionen. Pastalampan tänds.
- Tryck på "+" och "-" för att justera pastans tillagningstid. Standardtiden är 10 minuter.
- Tiden kan justeras mellan 10 och 35 minuter.
- Tillsatt vatten och salt (se proportionstabellen).
- Tryck på startknappen för att påbörja pastafunktionen. Start- och pastalampana förblir tända och på den digitala skärmen syns en snurrande cirkel.
- När vattnet kokar visar den digitala skärmen en nedräkningstimer.
- Öppna locket, tillsätt rätt mängd pasta i förhållande till mängden vatten och börja blanda (se proportionstabellen). Rör i en till två minuter, stäng locket och fortsätt med tillagningen.
- Pastafunktionen ställer automatiskt in funktionen för temperaturbevarande när programmet är slutfört.

Proportionstabell	Pasta (g)
Vattenvolym	
2 koppar vatten	100 g
4 koppar vatten	200 g
6 koppar vatten	300 g
8 koppar vatten	400 g

Sautera

- I standbyläget trycker du på menyknappen. Sauteringslampan tänds.
- Tryck på startknappen för att påbörja sauteringfunktionen. Start- och sauteringslampana förblir tända och på den digitala skärmen syns en snurrande cirkel. Riskokarens lock är öppet i detta läget. Tillsatt olivolja enligt proportionerna (se proportionstabellen) och värms i 5 minuter.
- När oljan är varm tillsätter du jasmiris och wokar det tills riset är gyllene eller gult (cirka 10–13 minuter). Tillsatt soppan och stäng locket. Programmet identifierar det stängda locket och sauteringslampan förblir tänd.
- Maskinen startar grytläget och på den digitala skärmen visas tillagningstiden.
- När sauteringsprogrammet är färdigt återgår maskinen till standbyläget.

Proportionstabell					
Vattenvolym	Olivolja (ml)	Lök (bit)	Paprika (bit)	Salt (gram)	Ketchup (gram)
(1 skala, 180 ml)					
En väg	40 ml	1/3 bit	1/3 bit	10 g	60 g
Två vägar	60 ml	2/3 bit	2/3 bit	20 g	90 g
Tre vägar	80 ml	1 bit	1 bit	30 g	120 g

Gröt

- I standbyläget trycker du på menyknappen och väljer grötfunktionen. Grötlampan tänds.
- Tryck på "+" och "-" för att justera grötens tillagningstid. Standardtiden är 2 timmar.
- Tiden kan justeras mellan 2 och 4 timmar.
- Tryck på startknappen för att påbörja grötfunktionen. Start- och grötlamporna förblir tända och på den digitala skärmen visas nedräkningstimen för soppa/gröta.
- Grötfunktionen ställer automatiskt in funktionen för temperaturbevarande när programmet är slutfört.

Kött

- I standbyläget trycker du på menyknappen och väljer Köttfunktionen. Köttlampan tänds.
- Tryck på "+" eller "-" för att justera köttets tillagningstid. Standardtiden är 20 minuter.
- Tiden kan justeras mellan 10 minuter och 1 timme.
- Häll i en matsked matolja i grytan, tillsätt köttet och stäng locket.
- Tryck på startknappen för att påbörja köttfunktionen. Start- och köttlampana förblir tända och på den digitala skärmen visas nedräkningstimen.
- Köttfunktionen ställer automatiskt in funktionen för temperaturbevarande när programmet är slutfört.

Manuellt/gör det själv

- I standbyläget trycker du på menyknappen och väljer funktionen manuellt/gör det själv.
- Lampan för manuellt/gör det själv tänds.
- Tryck på "+" eller "-" för att justera programtiden. Standardtiden är 1 minut. Tiden kan justeras mellan 1 minut och 4 timmar.
- Tryck på temperaturknappen så tänds temperaturlampan. Välj tillagningstemperatur, standard är 35 °C. När tillagningstiden är > 2 timmar är 120 °C och 135 °C inte tillgängliga. Den digitala skärmen visar den valda temperaturen.
- Tryck på startknappen för att påbörja funktionen manuellt/gör det själv. Start- och manuellt/gör det själv-lamporna förblir tända. Den digitala skärmen visar en snurrande cirkel innan den valda tillagningstemperaturen har uppnåtts visas nedräkningstimen på skärmen. (Tryck nu på "Temp". Den digitala skärmen visar den inställda tillagningstemperaturen och återgår till ursprungsskärmen efter 3 sekunder).
- Den manuella funktionen ställer automatiskt in funktionen för temperaturbevarande när programmet är slutfört.

Bröd

- Tina upp brödet helt och hållet innan användning. Använd inte mer än 500 g för att undvika att degen tynger ned maskinen.
- I standbyläget trycker du på menyknappen och väljer brödfunktionen. Brödlampan tänds.

- Tryck på "+" eller "-" för att justera brödets tillagningstid. Standardtiden är 3 timmar. Tiden kan justeras mellan 2 och 4 timmar.
- Smör bunken med matolja innan du lägger ner degen.
- Tryck på startknappen för att påbörja brödfunktionen. Start- och brödlamporna förblir tända.
- På den digitala skärmen visas nedräkningstimen för ångning.
- Brödfunktionen ställer automatiskt in funktionen för temperaturbevarande när programmet är slutfört.

Soppa/gröta

- I standbyläget trycker du på menyknappen och väljer funktionen för soppa/gröta.
- Lampan för soppa/gröta tänds.
- Tryck på "+" och "-" för att justera tillagningstiden för soppa/gröta. Standardtiden är 2 timmar.
- Tiden kan justeras mellan 2 och 4 timmar.
- Tryck på startknappen för att påbörja soppa/gröta-funktionen. Start- och soppa/gröta-lamporna förblir tända och på den digitala skärmen visas nedräkningstimen för soppa/gröta.
- Soppa/gröta-funktionen ställer automatiskt in funktionen för temperaturbevarande när programmet är slutfört.

Ris

- I standbyläget trycker du på menyknappen och väljer risfunktionen. Rislampan tänds.
- Tryck på startknappen för att påbörja risfunktionen. Start- och rislamporna förblir tända och på den digitala skärmen syns en snurrande cirkel.
- Risfunktionen ställer automatiskt in grytläge efter tillagning och på den digitala skärmen visas nedräkningstimen.
- Risfunktionen ställer automatiskt in funktionen för temperaturbevarande när programmet är slutfört.

Långsam tillagning

- I standbyläget trycker du på menyknappen och väljer funktionen långsam tillagning.
- Lampan för långsam tillagning tänds.
- Tryck på "+" eller "-" för att justera programtiden för långsam tillagning. Standardtiden är 2 timmar.
- Tiden kan justeras mellan 2 och 10 timmar.
- Tryck på startknappen för att påbörja funktionen långsam tillagning. Lamporna för start- och långsam tillagning förblir tända och på den digitala skärmen visas nedräkningstimen för långsam tillagning.
- Funktionen långsam tillagning ställer automatiskt in funktionen för temperaturbevarande när programmet är slutfört.

Metod för att ställa in tillagningstid

- Tillagningstid ångning: standardinställningen är 5 minuter och går att justera mellan 5 och 30 minuter.
- Tryck på "+" för att öka med 1 minut, "-" för att minska med 1 minut.
- Tillagningstid långsam tillagning: standardinställningen är 2 timmar och går att justera mellan 2 och 10 timmar.
- Tryck på "+" för att öka med 1 timme, "-" för att minska med 1 timme.
- Tillagningstid matkoka: standardinställningen är 1 minut och går att justera mellan 1 minut och 4 timmar.
- Tryck på "+" för att öka med 10 minuter, "-" för att minska med 10 minuter.
- Tillagningstid soppa/gröta/gröt/gröt: standardinställningen är 2 timmar och går att justera 2 och 4 timmar.
- Tryck på "+" för att öka med 30 minuter, "-" för att minska med 30 minuter.
- Tillagningstid pasta: standardinställningen är 10 minuter och går att justera mellan 10 och 35 minuter.
- Tryck på "+" för att öka med 1 minut, "-" för att minska med 1 minut. När du ställt in tillagningstiden trycker du på startknappen för att påbörja programmet.
- Tillagningstid yoghurt: standardinställningen är 8 timmar och går att justera mellan 6 och 12 timmar.
- Tryck på "+" för att öka med 1 timme, "-" för att minska med 1 timme.
- Tillagningstid kött: standardinställningen är 20 minuter och går att justera mellan 10 minuter och 1 timme.
- Tryck på "+" för att öka med 5 minuter, "-" för att minska med 5 minuter.

Förinställning av timer (bröd, gröt, ångning, långsam tillagning, soppa/gröta, ris och pasta)

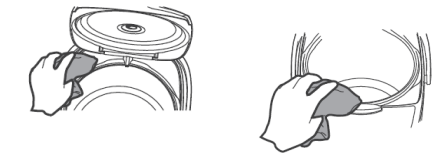
- Välj funktion som ska ha en förinställd timer. Tryck på timer-/temperaturknappen. Lampan tänds och det valda läget aktiveras. Tryck på "+" eller "-" för att förställa en sluttid. Tryck på "+" en gång för att öka med 1 timme, "-" en gång för att minska med 1 timme.
- Tryck och håll ned för att öka automatiskt.
- Tryck på startknappen för att påbörja funktionen och förinställa timern. Skärmen visar sluttiden och påbörjar nedräkningen.
- Timern kan förställas upp till 24 timmar.
- Bevaring av temperatur: Kött, ris, bröd, gröt, ångning, långsam tillagning, manuellt, soppa/gröta och pasta. Maskinen går in i läget för bevaring av temperatur när tillagningen är färdig. Bevaring av temperatur fungerar upp till 12 timmar, därefter återgår maskinen till standbyläge. Ju kortare tid det förvaras, desto bättre smakar det.
- Obs! Den rekommenderade förinställningen är max. 12 timmar för att undvika att maten försämrats.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

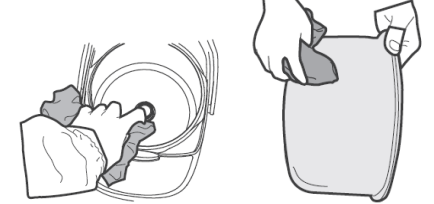
- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Torka av värmebevaringslocket med en våt trasa och tvätta det inte med vatten.



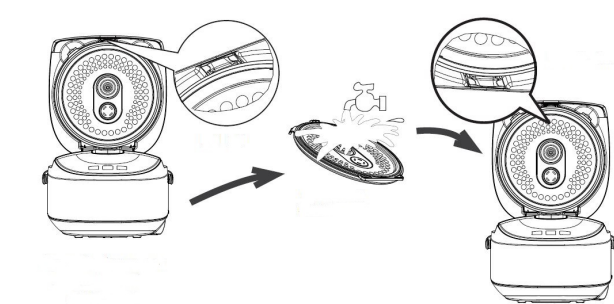
- Använd en torr trasa för att torka bort vatten som samlats i kondensuppsamlaren och rengör multikokaren med en fuktig trasa.



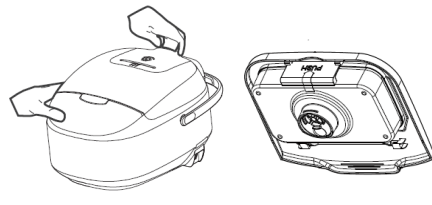
- Torka bort vatten från värmeplattan (vid behov) med en stålborste eller sandpapper och torka bort vatten och ris runt och under kokkärlet innan det sätts i.



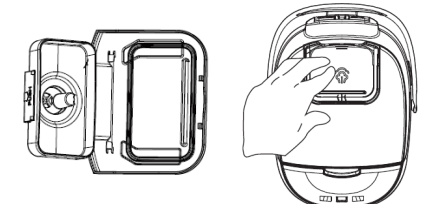
- Öppna det övre locket och ta bort skyddslocket (dra i spaken längst upp), rengör skyddslocket och sätt tillbaka det. Tryck ned det för att klicka det på plats.



- Demontering, rengöring och montering av ångventil.
- **Obs! Ventilen ska rengöras regelbundet för att säkerställa bra ventilering.**
- Rengör apparaten när den svalnat för att undvika brännskador.
- Ta tag i ångventilens handtag och lyft det uppåt. Öppna ventilsåtet och ventilsyddet i den riktning som visas på ventilsåtet.



- Tvätta med vatten. Obs! Sätt fast tättningsringen igen om den lossnar.
- Rikta in ventilsyddet med spåret i valvsåtet och stäng ångventilen. Installationen är klar när ett "klick"-ljud hörs. Tryck ned ångventilen för att installera den.



- Sänk aldrig apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.

OMGIVNING



- Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Nie wolno korzystać z niego na zewnątrz.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chybą, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motlach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Nie podgrzewać żywności przez zbyt długi czas.
- Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego podlega resztkowemu grzaniu.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- Używaj urządzenie wyłącznie z właściwą wtyczką.



- Powierzchnia może stać się gorąca podczas użytkowania.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.

OPIS CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Miska wewnętrzna
3. Koszyk do gotowania na parze
4. Uchwyt
5. Panel sterowania
6. Podstawa
7. Miarka
8. Łopalka
9. Chochla

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folie ochronną lub elementy plastikowe.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220–240 V 50/60 Hz.)
- Przed włączeniem urządzenia należy umieścić wewnętrzną miskę w zewnętrznej.
- Przed włączeniem urządzenia należy także sprawdzić, czy w wewnętrznej misce jest płyn. Jeśli nie, należy być przygotowanym do niezwłocznego dodania oleju, masła lub margaryny.
- Przed włożeniem miski wewnętrznej do urządzenia, należy wysuszyć jej zewnętrzną powierzchnię. Jeśli na powierzchni miski pozostanie woda, podczas rozgrzewania będą słyszalne odgłosy pękania.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.
- Nie umieszczaj misy do gotowania na innych kuchenkach ani piecykach, aby ją ogrzać, ponieważ miska może się odkształcić w wyniku wysokiej temperatury. Nie zastępuj misy do gotowania innymi pojemnikami, nie umieszczaj innych pojemników na płycie grzejnej.

ZASTOSOWANIE PRZYSKÓW FUNKCJI

Przysk. „On/Off/Start” (Wi./Wył./Start)

- Aby włączyć zasilanie, naciśnij przycisk „On/Off/Start”. Kontrolka „On/Off/Start” miga, urządzenie jest w trybie gotowości. Naciśnij przycisk „On/Off/Start” jeszcze raz, aby wyłączyć urządzenie.
- W stanie „On” (Wi.) (tryb gotowości) możesz wybrać żadaną funkcję i naciśnąć przycisk „On/Off/Start” jeszcze raz, aby uruchomić program. Jeśli się podejmiesz żadnego działania przez ponad 2 minuty, gdy urządzenie jest w trybie gotowości, urządzenie automatycznie się wyłączy.
- Przycisk „Warm/Cancel” (Ciepło/Anuluj)
- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Warm/Cancel”, aby włączyć program podtrzymania temperatury.
- Gdy urządzenie realizuje jakiś program, naciśnij przycisk „Warm/Cancel”, aby anulować i wyłączyć program i powrócić do trybu gotowości.
- Tryb podtrzymania temperatury uruchomi się po zakończeniu gotowania, minutnik wyświetla czas od 0 do 12 h. Po 12 godzinach wyświetlacz LED pokazuje „—” i powraca do trybu gotowości. Potrawa jest najlepsza do spożycia w ciągu 5 h po ugotowaniu, po tym czasie może stracić część smaku i zapachu.
- Uwaga: W trybie Sauté i Jogurt funkcja podtrzymania temperatury nie działa.

Przycisk „Menu”

- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać żadaną funkcję.
- Funkcje zmieniają się w następującej kolejności: Para-Jogurt-Makaron-Sauté-Owsianka-Mieszane-Recepty/Własny-Chleb.
- Przycisk „Soup/Stew” (Zupa/Duszenie)
- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Soup/Stew”.
- Zapala się kontrolka.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby uruchomić program Zupa/Duszenie.
- Przycisk „Rice” (Ryż)
- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Rice”.
- Zapala się kontrolka.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby uruchomić program Ryż.
- Przycisk „Slow Cook” (Wolne gotowanie)
- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Slow Cook”.
- Zapala się kontrolka.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby uruchomić program Wolne gotowanie.
- Zaprogramowany czas to czas zakończenia gotowania.
- Aby zaprogramować czas gotowania, najpierw wybierz żadaną funkcję, następnie naciśnij przycisk „Timer/Temp”.
- Zapalają się kontrolki wybranego programu i przyciski Minutnik/ Temperatura.
- Ustaw czas i naciśnij przycisk „Start”.
- Zaprogramowany czas to czas zakończenia gotowania.
- Przycisk „Plus/Minus”
- Po wybraniu żadanego programu zaprogramuj minutnik na ustawiony czas gotowania za pomocą przycisków „+” i „-”.
- W przypadku funkcji różnej naciśnij przycisk „Timer/Temp” i ustaw żadaną wartość temperatury przy użyciu przycisków „+” i „-”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas gotowania.

UŻYTKOWANIE

Para

- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „Steam”, zapali się kontrolka „Steam”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas gotowania na parze, domyślny czas to 5 minut.
- Czas można ustawić w zakresie od 5 do 30 minut.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć funkcję „Steam”. Kontrolki „Start” i „Steam” się świecą,



RK-6137

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG /
DESCRIPTION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI /
BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTI / ПИНАЧЕ ЗАПЧАСТКА



- Po zakończeniu programu funkcja Para automatycznie przechodzi do trybu podtrzymania temperatury.

Jogurt

- Podgrzej mleko na kuchence w rondlu do +/- 80°C, stale mieszając, aby nie przypalić mleka.
- Poczekaj przez ok. 1-2 h, aby mleko ostygło do 45°C. Dodaj kulturę bakterii jogurtowych. Dokładnie zamieszaj.
- Wlej mleko z bakteriami jogurtowymi do miski wewnętrznej.
- Przed włożeniem miski wewnętrznej do urządzenia upewnij się, że jest czysta i sucha.
- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „Yogurt”, zapali się kontrolka „Yogurt”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas robienia jogurtu, domyślny czas to 8 godzin. Czas można ustawić w zakresie od 6 do 12 godzin.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć funkcję „Yogurt”. Kontrolki „Start” i „Yogurt” się świecą, a na cyfrowym ekranie wyświetla się odliczanie czasu parowania.
- Gdy program Jogurt się zakończy, urządzenie powróci do trybu gotowości.
- Gdy inkubacja się zakończy, przechowuj jogurt w lodówce, w szczelnie zamkniętym pojemniku.
- Nie pozostawiaj go w urządzeniu.

Makaron

- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „Pasta”, zapali się kontrolka „Pasta”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas gotowania makaronu, domyślny czas to 10 minut w zakresie od 10 do 35 minut.
- Czas można ustawić w zakresie od 10 do 35 minut.
- Dodaj wodę i sól (patrz tabela proporcji).
- Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć funkcję „Pasta”. Kontrolki „Start” i „Pasta” się świecą, a na cyfrowym ekranie wyświetla się „obracające się koło”.
- Gdy woda się zagotuje, na ekranie cyfrowym wyświetli się odliczanie czasu. Otwórz pokrywę, dodaj odpowiednią ilość makaronu zależnie od poziomu wody i zacznij mieszanie (patrz tabela proporcji), mieszaj przez 1-2 minuty, zamknij pokrywę i kontynuuj gotowanie.
- Po zakończeniu programu funkcja Makaron automatycznie przechodzi do trybu podtrzymania temperatury.

Tabela proporcji	
Ilość wody	Makaron (g)
2 kubki wody	100 g
4 kubki wody	200 g
6 kubków wody	300 g
8 kubków wody	400 g

Sauté

- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Menu”, zapali się kontrolka „Sauté”.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć funkcję „Sauté”. Kontrolki „Start” i „Sauté” się świecą, a na cyfrowym ekranie wyświetla się „obracające się koło”. W tej chwili urządzenie jest otwarte, dodaj oliwę zgodnie z wymaganymi proporcjami (patrz tabela proporcji) i grzej przez 5 minut.
- Gdy oliwa się nagrzeje, dodaj ryż automatyzowany po łajsku, smaż, ciągle mieszając, aż ryż stanie się brązowy lub złoty (ok. 10-13 minut). Dodaj zupę, zamknij pokrywę. Program wykryje zamkniętą pokrywę, kontrolka „Sauté” pozostaje zapalona.
- Urządzenie przechodzi do etapu duszenia, a na cyfrowym wyświetlaczu pokazuje się odliczanie czasu.
- Gdy program Sauté się zakończy, urządzenie powróci do trybu gotowości.

Tabela proporcji					
Ilość wody (1 miarka; 180 ml)	Oliwa (ml)	Cebula (szt.)	Papryka (szt.)	Sól (gram y)	Keczip (gramy)
Jedna miarka	40 ml	1/3 szt.	1/3 szt.	10 g	60 g
Dwie miarki	60 ml	2/3 szt.	2/3 szt.	20 g	90 g
Trzy miarki	80 ml	1 szt.	1 szt.	30 g	120 g

Owsianka

- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „Porridge”, zapali się kontrolka „Porridge”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas gotowania owsianki, domyślny czas to 2 godziny.
- Czas można ustawić w zakresie od 2 do 4 godzin.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć funkcję „Porridge”. Kontrolki „Start” i „Porridge” się świecą, a na cyfrowym ekranie wyświetla się odliczanie czasu Zupa/Duszenie.
- Po zakończeniu programu funkcja Owsianka automatycznie przechodzi do trybu podtrzymania temperatury.

Mięso

- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „Meat”, zapali się kontrolka „Meat”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas gotowania mięsa, domyślny czas to 2 godziny.
- Czas można ustawić w zakresie od 10 minut do 1 godziny.
- Wlej łyżkę oleju spożywczego do miski, dodaj przyprawione mięso i zamknij pokrywę.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć funkcję „Meat”. Kontrolki „Start” i „Meat” się palą, a na cyfrowym ekranie wyświetla się odliczanie czasu parowania.
- Po zakończeniu programu funkcja Mięso automatycznie przechodzi do trybu podtrzymania temperatury.

Ręczny/Własn

- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „Manual/DIY”.
- Zapali się kontrolka „Manual/DIY”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas programu Ręczny/Własn, domyślny czas to 1 minuta. Czas można ustawić w zakresie od 1 minuty do 4 godzin.
- Naciśnij przycisk „Temp”, kontrolka „Temp” się zapala, wybierz temperaturę gotowania, domyślna temperatura to 35°C. Gdy czas gotowania jest dłuższy niż 2 godziny, ustawienia 120°C i 135°C nie są dostępne. Na ekranie cyfrowym wyświetla się wybrana wartość temperatury.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję „Manual/DIY”. Kontrolki „Start” i „Manual/DIY” się świecą. Zanim zostanie osiągnięta ustawiona temperatura gotowania, na ekranie cyfrowym wyświetla się „obracające się koło”. Po osiągnięciu ustawionej temperatury gotowania na ekranie cyfrowym wyświetla się odliczanie czasu. (Jeśli w tym momencie naciśniesz „Temp”, na ekranie wyświetli się ustawiona temperatura gotowania, a po 3 s powróci normalny ekran).
- Po zakończeniu programu funkcja Ręczny automatycznie przechodzi do trybu podtrzymania temperatury.

Chleb

- Przed użyciem dokładnie rozmroź zamrożone ciasto. Nie używaj więcej niż 500 g, większa ilość ciasta może przeciążyć urządzenie.
- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „Bread”, zapali się kontrolka „Bread”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas pieczenia chleba, domyślny czas to 3 godziny. Czas można ustawić w zakresie od 2 do 4 godzin.
- Natrzyj miskę olejem spożywczym, włóż ciasto do miski.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć funkcję „Bread”. Kontrolki „Start” i „Bread” się świecą.
- Na cyfrowym ekranie wyświetla się odliczanie czasu parowania.
- Po zakończeniu programu funkcja Chleb automatycznie przechodzi do trybu podtrzymania temperatury.

Zupa/Duszenie

- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Soup/Stew”, wybierz funkcję „Soup/Stew”.
- Zapali się kontrolka „Soup/Stew”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas programu Zupa/Duszenie, domyślny czas to 2 godziny.
- Czas można ustawić w zakresie od 2 do 4 godzin.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć funkcję „Soup/Stew”. Kontrolki „Start” i „Soup/Stew” się świecą, a na cyfrowym ekranie wyświetla się odliczanie czasu Zupa/Duszenie.
- Po zakończeniu programu funkcja Zupa/Duszenie automatycznie przechodzi do trybu podtrzymania temperatury.

Ryż

- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Rice”, wybierz funkcję „Rice”, zapali się kontrolka „Rice”.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć funkcję „Rice”. Kontrolki „Start” i „Rice” się świecą, a na cyfrowym ekranie wyświetla się „obracające się koło”.
- Funkcja Ryż automatycznie przechodzi do etapu duszenia po ugotowaniu, a na ekranie cyfrowym wyświetla się odliczanie czasu.
- Po zakończeniu programu funkcja Ryż automatycznie przechodzi do trybu podtrzymania temperatury.

Wolne gotowanie

- W trybie gotowości naciśnij przycisk „Slow Cook”, wybierz funkcję „Slow Cook”.
- Zapali się kontrolka „Slow Cook”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas wolnego gotowania, domyślny czas to 2 godziny.
- Czas można ustawić w zakresie od 2 do 10 godzin.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć funkcję „Slow Cook”. Kontrolki „Start” i „Slow Cook” się świecą, a na cyfrowym ekranie wyświetla się odliczanie czasu wolnego gotowania.
- Po zakończeniu programu funkcja Wolne gotowanie automatycznie przechodzi do trybu podtrzymania temperatury.

Metoda ustawiania czasu gotowania

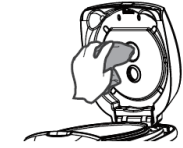
- Czas gotowania na parze: ustawienie domyślne to 5 minut, możliwość ustawienia w zakresie od 5 do 30 minut.
- Naciśnij „+”, aby wydłużyć o 1 minutę, naciśnij „-”, aby skrócić o 1 minutę.
- Czas wolnego gotowania: ustawienie domyślne to 2 godziny, możliwość ustawienia w zakresie od 2 do 10 godzin.
- Naciśnij „+”, aby wydłużyć o 1 godzinę, naciśnij „-”, aby skrócić o 1 godzinę.
- Czas gotowania ręcznego: ustawienie domyślne to 1 minuta, możliwość ustawienia w zakresie od 1 minuty do 4 godzin.
- Naciśnij „+”, aby wydłużyć o 10 minut, naciśnij „-”, aby skrócić o 10 minut.
- Czas gotowania Zupa/Duszenie/Chleb/Owsianka: ustawienie domyślne to 2 godziny, możliwość ustawienia w zakresie od 2 do 4 godzin.
- Naciśnij „+”, aby wydłużyć o 30 minut, naciśnij „-”, aby skrócić o 30 minut.
- Czas gotowania Makaron: ustawienie domyślne to 10 minut, możliwość ustawienia w zakresie od 10 do 35 minut.
- Naciśnij „+”, aby wydłużyć o 1 minutę, naciśnij „-”, aby skrócić o 1 minutę. Po ustawieniu czasu gotowania naciśnij przycisk „Start”, aby uruchomić program.
- Czas robienia jogurtu: ustawienie domyślne to 8 godzin, możliwość ustawienia w zakresie od 6 do 12 godzin.
- Naciśnij „+”, aby wydłużyć o 1 godzinę, naciśnij „-”, aby skrócić o 1 godzinę.
- Czas gotowania mięsa: ustawienie domyślne to 20 minut, możliwość ustawienia w zakresie od 10 minut do 1 godziny.
- Naciśnij „+”, aby wydłużyć o 5 minut, naciśnij „-”, aby skrócić o 5 minut.

Metoda zaprogramowanego minutnika (Chleb, Owsianka, Para, Wolne gotowanie, Zupa/Duszenie, Ryż i Makaron)

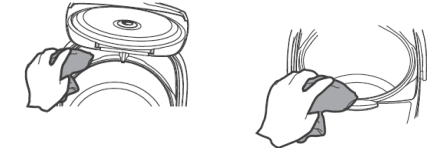
- Wybór funkcji wymaga zaprogramowanego minutnika, naciśnij przycisk „Timer/Temp”, zapali się kontrolka „Timer/Temp”, a urządzenie przejdzie w tryb ustawiania. Za pomocą przycisków „+” i „-” zaprogramuj czas zakończenia. Naciśnij „+” jeden raz, aby wydłużyć o 1 godzinę, naciśnij „-” jeden raz, aby skrócić o 1 godzinę.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby zwiększyć automatycznie.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby uruchomić funkcję zaprogramowanego minutnika. Na ekranie wyświetla się czas zakończenia i rozpoczyna się odliczanie.
- Minutnik można zaprogramować do 24 godzin.
- Podtrzymanie temperatury: Mięso, Ryż, Chleb, Owsianka, Para, Wolne gotowanie, Ręczny, Zupa/Duszenie i Makaron Urządzenie przechodzi w tryb podtrzymania temperatury po zakończeniu gotowania. Podtrzymanie temperatury trwa maks. 12 godzin, po 12 godzinach urządzenie powraca do trybu gotowości. Im krótszy czas podtrzymania, tym lepszy smak.
- Uwaga: Aby zapobiec zepsuciu się potrawy lub pogorszeniu smaku, zaleca się ustawienie minutnika na co najwyżej 12 godzin.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

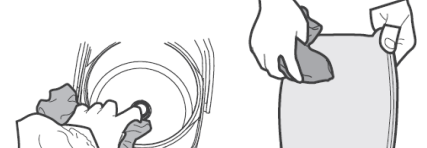
- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Wytrzyj pokrywę podtrzymaną temperaturą wilgotną ściereczką, nie myj w wodzie.



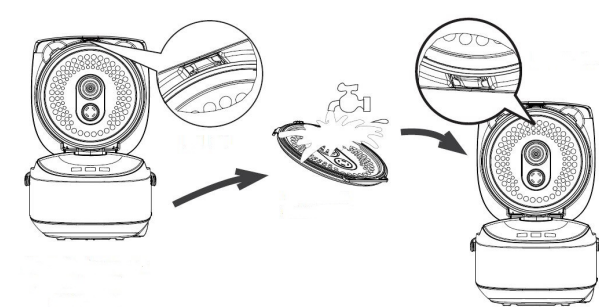
- Wytrzyj do sucha wodę w zbiorniku skroplin suchą ściereczką i oczyść urządzenie wilgotną ściereczką.



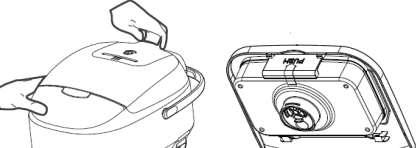
- Wytrzyj ściereczką ewentualną wodę na płycie grzejnej, wyszoruj ewentualny przypalony ryż na płycie stalowym skrobakiem lub papierem ściernym, wytrzyj wodę i ryż naokoło miski do gotowania i pod nią przed włożeniem miski z powrotem.



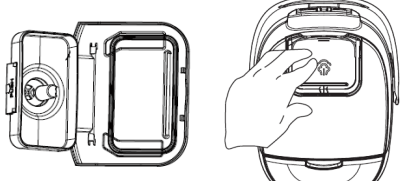
- Otwórz górną pokrywę, zdejmij płytę pokryw (pociagnij za dźwignię na górze), oczyść płytę pokryw, umieść ją z powrotem na miejscu i naciśnij górną część, aby płyta zablokowała się we właściwym położeniu.



- Demontaż, czyszczenie i montaż zaworu pary.
- Uwaga: Zawór należy często czyścić, aby zapewnić prawidłowe wentylowanie.
- Należy go czyścić, gdy urządzenie ostygnie, aby zapobiec oparzeniom.
- Chwycy uchwyty zaworu i podnieś go, otwórz gniazdo zaworu i pokrywę zaworu zgodnie z kierunkiem wskazanym na gnieździe zaworu.



- Umyj wodą. Uwaga: Jeśli pierścień uszczelniający wypadnie, włóż go z powrotem.
- Wyrównaj pokrywę zaworu względem szczeliny w gnieździe zaworu, zamknij zawór pary. Kliknięcie oznacza prawidłowe zakończenie montażu. Naciśnij do dolu, aby zamontować zawór pary.



- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

ŚRODOWISKO



- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutytylowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkownika i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy kontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenašejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Nepoužívejte zařízení ve venkovním prostředí.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
 - kuchyňský personál v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penzionech.
 - Na státcích a farmách.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Tento spotřebič by neměli používat děti. Udržujte tento spotřebič a jeho napájecí šňůru mimo dosah dětí.

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Potravinu nezhřívejte příliš dlouho.
- Povrchu topného článku je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Konektor musí být předtím, než je přístroj čištěn, vymytý, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.



- Povrch může být během používání horký.
- Jednotku před čištěním a údržbou vždy vypněte.
- Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládaním.

POPIS SOUČÁSTÍ

- Víko
- Vnitřní nádoba
- Košík parního hrnce
- Rukojeť
- Ovládací panel
- Základna
- Odměrka
- Stěrka
- Naběračka na polévku

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vymějte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do stínné nebo pro venkovní použití.
- Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu síťovému napětí. Napětí 220–240 V 50/60Hz)
- Před zapnutím spotřebiče do něj vždy nejdříve vložte vnitřní nádobu.
- Před zapnutím spotřebiče vždy zajistěte, aby vnitřní nádoba obsahovala tekutinu, nebo buďte připraveni do ní okamžitě přidat olej, máslo nebo margarín.
- Vnější povrch vnitřní mísy vždy osušte předtím, než ji vložíte do přístroje. Jakákoli přebytečná vlhkost na nádobě může způsobit prskání, když se přístroj zahřívá.
- Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.
- Nepokládejte varný hrnec na jiné plotýnky sporáku, aby nedošlo k deformaci vlivem vysoké teploty; nedávejte varný hrnec do jiných nádob a tyto nádoby nepokládejte na plotýnku.

POUŽITÍ FUNKČNÍCH TLAČÍTEK

- Tlačítko „On/Off/Start“ (zapnutí / vypnutí / spuštění)**
 - Stisknutím vypínače zapnete napájení spotřebiče. Kontrolka vypínače bliká, a signalizuje tak uvedení spotřebiče do pohotovostního režimu. Dalším stisknutím vypínače spotřebič vypne.
 - V zapnutém stavu (pohotovostním režimu) můžete vybrat požadovanou funkci a dalším stisknutím vypínače program zapnete.
 - Pokud v pohotovostním režimu 2 minuty neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.
- Tlačítko „Warm/Cancel“ (ohřevu/zrušení)**
 - V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Warm/Cancel” pro spuštění programu udržování teploty.
 - Pokud je na spotřebiči spuštěn program, stisknutím tlačítka „Warm/Cancel” tento program zrušíte a ukončíte a potom se vrátíte do pohotovostního režimu.
 - Po dokončení vaření se spustí režim udržování teploty; časovač bude ukazovat od 0 do 12 hodin. Na LED displeji se po uplynutí 12 hodin zobrazí „—” a spotřebič se přepne do pohotovostního režimu. Pokrm je nejlepší konzumovat do 5 hodin od uvaření, kdy chuť a vůně nejsou nijak degradovány.
 - Poznámka: Režimů sauté a jogurtu nemají funkci udržování teploty.
- Tlačítko „Menu“ (nabídka)**
 - V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko nabídky pro výběr požadované funkce.
 - Cyklus funkcí je následující: Vaření v páře-Jogurt-Těstoviny-Sauté-Kaše-Maso-Ruční/vlastní-Chleb.
- Tlačítko „Soup/Stew“ (polévky/dušení)**
 - V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Soup/Stew”.
 - Rozsvítí se kontrolka.
 - Stiskněte tlačítko spuštění pro zapnutí programu polévky/dušení.
- Tlačítko „Rice“ (ryže)**
 - V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Rice”.
 - Rozsvítí se kontrolka.
 - Stiskněte tlačítko spuštění pro zapnutí programu ryže.
- Tlačítko „Slow Cook“ (pomalé vaření)**
 - V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Slow Cook”.
 - Rozsvítí se kontrolka.
 - Stiskněte tlačítko „Start” pro zapnutí programu pomalého vaření.
- Tlačítko „Timer/Temp“ (časovač/teploty)**
 - Chcete-li nastavit čas vaření, nejprve vyberte požadovanou funkci a potom stiskněte tlačítko „Timer/Temp”.
 - Rozsvítí se obě kontrolky - vybraného programu a tlačítka časovače/teploty.
 - Nastavte čas a stiskněte tlačítko „Start”.
 - Přednastavený čas je doba, po jejímž uplynutí bude vaření dokončeno.
- Tlačítko „Plus/Minute“ (plus/minuta)**
 - Jakmile vyberete požadovaný program, stisknutím tlačítek „+” nebo „-” nastavíte časovač k nastavení doby, po jejímž uplynutí bude vaření dokončeno.
 - Když je aktivní funkce ručního nastavení, stiskněte tlačítko „Timer/Temp” a pomocí tlačítek „+” nebo „-” vyberte požadovanou teplotu.
 - Pomocí tlačítek „+” nebo „-” nastavíte dobu vaření.

POUŽITÍ

Vaření v páře

- V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Menu” (Nabídka), vyberte funkci „Steam” (Vaření v páře) a rozsvítí se kontrolka „Steam”.
- Pomocí tlačítek „+” nebo „-” nastavíte dobu vaření v páře; výchozí nastavení je 5 minut.
- Čas je možné nastavit v rozmezí 5 až 30 minut.
- Stiskněte tlačítko „Start” pro spuštění funkce „Steam” (Vaření v páře); kontrolky „Start” a „Steam” zůstanou rozsvícené; na displeji se zobrazí „otáčející se kruh”.
- Jakmile voda dosáhne bodu varu, na displeji se zobrazí časovač odpočtu.
- Ve funkci vaření v páře je po dokončení programu automaticky spuštěna funkce udržování teploty.

Jogurt

- V hrnci na plotýnce ohřejte mléko na +/- 80 °C, přičemž jej neustále míchejte, aby nevypálíte, na 45 °C přibližně na 1-2 hodiny. Přidejte jogurtovou kulturu. Směs důkladně promíchejte.
- Nalijte mléčnou směs do vnitřní nádoby.
- Než vnitřní nádobu vložíte do spotřebiče, ujistěte se, že je čistá a suchá.

- V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Menu” (Nabídka), vyberte funkci „Yogurt” (Jogurt) a rozsvítí se kontrolka „Yogurt”.
- Pomocí tlačítek „+” nebo „-” nastavíte dobu vaření jogurtu; výchozí nastavení je 8 hodin. Čas je možné nastavit v rozmezí 6 až 12 hodin.
- Stiskněte tlačítko „Start” pro spuštění funkce „Yogurt” (Jogurt); kontrolky „Start” a „Yogurt” zůstanou rozsvícené; na displeji se zobrazí časovač odpočtu vaření.
- Jakmile je program jogurtu dokončen, spotřebič se přepne do pohotovostního režimu.
- Po dokončení inkubace uložte jogurt ve vzduchotěsné nádobě do chladničky.
- Nenechávejte jej ve spotřebiči.

Těstoviny

- V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Menu” (Nabídka), vyberte funkci „Pasta” (Těstoviny) a rozsvítí se kontrolka „Pasta”.
- Pomocí tlačítek „+” nebo „-” nastavíte dobu vaření těstovin; výchozí nastavení je 10 minut.
- Čas je možné nastavit v rozmezí 10 až 35 minut.
- Přidejte vodu a sůl (viz tabulka dávokvání).
- Stiskněte tlačítko „Start” pro spuštění funkce „Pasta” (Těstoviny); kontrolky „Start” a „Pasta” zůstanou rozsvícené; na displeji se zobrazí „otáčející se kruh”.
- Jakmile voda začne vařit, na displeji se zobrazí časovač odpočtu.
- Otevřete kryt, přidejte odpovídající množství těstovin podle hladiny vody a začněte míchat (viz tabulka dávokvání). Míchejte 1 až 2 minuty, zavřete kryt a nechte vařit.
- Ve funkci vaření těstovin je po dokončení programu automaticky spuštěna funkce udržování teploty.

Tabulka dávokvání	
Objem vody	Těstoviny (g)
2 hrnky vody	100 g
4 hrnky vody	200 g
6 hrnků vody	300 g
8 hrnků vody	400 g

Sauté

- V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Menu” (Nabídka), vyberte funkci „Sauté” a rozsvítí se kontrolka „Sauté”.
- Stiskněte tlačítko „Start” pro spuštění funkce „Sauté”; kontrolky „Start” a „Sauté” zůstanou rozsvícené; na displeji se zobrazí „otáčející se kruh”.
- Kryt spotřebiče je v tuto chvíli otevřený; přidejte správné množství olivového oleje (viz tabulka dávokvání) a ohřejte 5 minut.
- Jakmile je olej zahřátý, přidejte thajskou jasmínovou ryži, míchejte a nechte osmažit ryži do zlatova nebo du žluta (cca 10-13 minut). Přidejte polévku a potom zavřete kryt. Program detekuje zavřený kryt a kontrolka „Sauté” zůstanou rozsvícené.
- Spotřebič se přepne do režimu dušení a na displeji se zobrazí časovač odpočtu.
- Jakmile je program Sauté dokončen, spotřebič se přepne do pohotovostního režimu.

Tabulka dávokvání					
Objem vody (1 dílek; 180 ml)	Olivový olej (ml)	Cibule (kus)	Zelená paprika (kus)	Sůl (g)	Kečup (g)
Jeden dílek na stupnici	40 ml	1/3 kusu	1/3 kusu	10 g	60 g
Dva dílky na stupnici	60 ml	2/3 kusu	2/3 kusu	20 g	90 g
Tři dílky na stupnici	80 ml	1 kus	1 kus	30 g	120 g

Kaše

- V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Menu” (Nabídka), vyberte funkci „Porridge” (Kaše) a rozsvítí se kontrolka „Porridge”.
- Pomocí tlačítek „+” nebo „-” nastavíte dobu vaření kaše; výchozí nastavení je 2 hodiny.
- Čas je možné nastavit v rozmezí 2 až 4 hodin.
- Stiskněte tlačítko „Start” pro spuštění funkce „Porridge” (Kaše); kontrolky „Start” a „Porridge” zůstanou rozsvícené; na displeji se zobrazí časovač odpočtu vaření.
- Ve funkci vaření kaše je po dokončení programu automaticky spuštěna funkce udržování teploty.

Maso

- V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Menu” (Nabídka), vyberte funkci „Me

- Stiskniete tlačidlo „Start“ pro spuštění funkce „Soup/Stew“ (Polévka/dušení); kontrolky „Start“ a „Soup/Stew“ zůstanou rozsvícené; na displeji se zobrazí časovač odpočtu polévky/dušení.
- Ve funkci vaření polévky / dušení je po dokončení programu automaticky spuštěna funkce udržování teploty.

Rýže

- V pohotovostním režimu stiskniete tlačidlo „Rice“ (Ры́же), vyberte funkci „Rice“ (Ры́же) a rozsviťte sa kontrolka „Rice“.
- Stiskniete tlačidlo „Start“ pro spuštění funkce „Rice“ (Ры́же); kontrolky „Start“ a „Rice“ zůstanou rozsvícené; na displeji se zobrazí „otáčející se kruh“.
- Funkce rýže se po uvaření automaticky přepne do režimu dušení a na displeji se zobrazí časovač odpočtu.
- Ve funkci vaření rýže je po dokončení programu automaticky spuštěna funkce udržování teploty.

Pomalé vaření

- V pohotovostním režimu stiskniete tlačidlo „Slow Cook“ (Pomalé vaření), vyberte funkci „Slow Cook“ (Pomalé vaření)
- a rozsviťte se kontrolka „Slow Cook“.
- Pomocí tlačítek „+“ nebo „-“ nastavíte dobu pomalého vaření; výchozí nastavení jsou 2 hodiny.
- Čas je možné nastavit v rozmezí 2 až 4 hodín.
- Stiskniete tlačidlo „Start“ pro spuštění funkce „Slow Cook“ (Pomalé vaření); kontrolky „Start“ a „Slow Cook“ zůstanou rozsvícené; na displeji se zobrazí časovač odpočtu vaření.
- Ve funkci pomalého vaření je po dokončení programu automaticky spuštěna funkce udržování teploty.

Způsob nastavení doby vaření

- Čas vaření v páře: výchozí nastavení je 5 minut, možnost nastavení od 5 do 30 minut.
- Stiskniete tlačidlo „+“ pro zvýšení o 1 minutu, stiskniete tlačítko „-“ pro snížení o 1 minutu.
- Čas pomalého vaření: výchozí nastavení je 2 hodiny, možnost nastavení od 2 do 10 hodin.
- Stiskniete tlačidlo „+“ pro zvýšení o 1 hodinu, stiskniete tlačítko „-“ pro snížení o 1 hodinu.
- Čas ručního vaření: výchozí nastavení je 1 minuta, možnost nastavení od 1 minuty do 4 hodin.
- Stiskniete tlačidlo „+“ pro zvýšení o 10 minut, stiskniete tlačítko „-“ pro snížení o 10 minut.
- Čas přípravy polévky / dušení / chleba / kaše: výchozí nastavení je 2 hodiny, možnost nastavení od 2 do 4 hodin.
- Stiskniete tlačítko „+“ pro zvýšení o 30 minut, stiskniete tlačítko „-“ pro snížení o 30 minut.
- Čas vaření těstovin: výchozí nastavení je 10 minut, možnost nastavení od 10 do 35 minut.
- Stiskniete tlačidlo „+“ pro zvýšení o 1 minutu, stiskniete tlačítko „-“ pro snížení o 1 minutu.
- Čas vaření jogurtu: výchozí nastavení je 8 hodin, možnost nastavení od 6 do 12 hodin.
- Stiskniete tlačidlo „+“ pro zvýšení o 1 hodinu, stiskniete tlačítko „-“ pro snížení o 1 hodinu.
- Čas vaření masa: výchozí nastavení je 20 minut, možnost nastavení od 10 minut do 1 hodiny.
- Stiskniete tlačítko „+“ pro zvýšení o 5 minut, stiskniete tlačítko „-“ pro snížení o 5 minut.

Způsob nastavení časovače (chleb, kaše, vaření v páře, pomalé vaření, polévka/dušení, rýže a těstoviny)

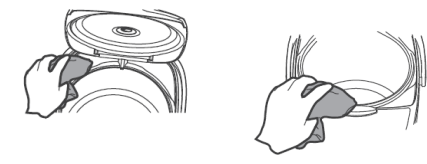
- Vyberte funkci vyžadující nastavení časovače, stiskniete tlačítko „Timer/Temp“ (Časovač/teplota), rozsviťte sa kontrolka „Timer/Temp“ a spotřebič se přepne do režimu nastavení. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ nastavíte čas dokončení. Jednou stiskniete tlačítko „+“ pro zvýšení o 1 hodinu, jednou stiskniete tlačítko „-“ pro snížení o 1 hodinu.
- Dlouze stisknete pro automatické zvyšování hodnoty.
- Stiskniete tlačidlo „Start“ pro zahájení odpočtu časovače. Na displeji se zobrazí čas dokončení a zahájí se odpočítávání.
- Časovač je možné nastavit až na 24 hodin.
- Režim udržování teploty: maso, rýže, chleb, kaše, vaření v páře, pomalé vaření, ruční, polévka/dušení a těstoviny Spotřebič se přepne do režimu udržování teploty, jakmile je vaření dokončeno. Udržování teploty může trvat až 12 hodin, po 12 hodinách se spotřebič přepne do pohotovostního režimu. Čím kratší je doba udržování teploty, tím je chuť lepší.
- Poznámka: Doporučujeme nastavit časovač na nejvýše 12 hodin, aby nedošlo ke zhoršení kvality pokrmu.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čistením spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Kryt zajišťující udržování tepla ofete vlhkou utěrkou a neumývejte jej vodou.



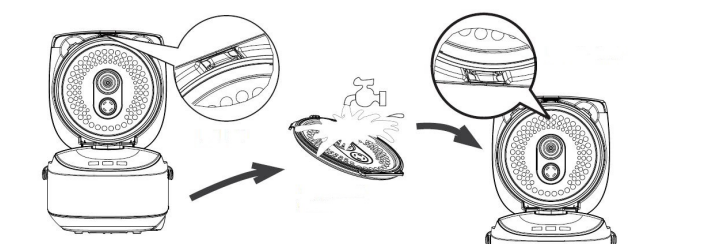
- Suchou utěrkou vytřete do sucha vodu ve sběrači kondenzátu a vlhkou utěrkou očistěte multifunkční hrnec.



- Utěrkou setřete vodu (je-li přítomna) na ohřívací desce; drátěnou nebo smrkovými papírem očistěte připalovou rýži a setřete vodu a rýži kolem spotřebiče a pod ním.

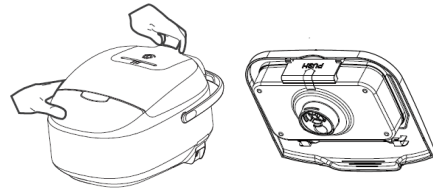


- Otevřete horní kryt a sundajte krycí desku (vytáhněte nahoru horní páčku), očistěte krycí desku, vložte krycí desku zpět na místo a shora na ni zatlačte, aby zacvakla na místo.

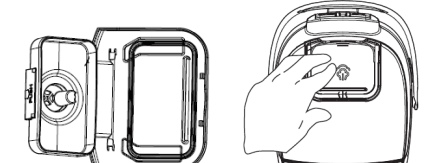


- Demontáž, čištění a sestavení parního ventilu.
- Poznámka: Ventil by se měl pravidelně čistit, aby bylo zajištěno řádné odvězňování.**
- Před čistením nechte spotřebič ochladit, abyste se nepálili.**

- Uchopte rukojeť parního ventilu a vytáhněte jej nahoru, otevřete sedlo ventilu a kryt ventilu ve směru označeném na sedle ventilu.



- Umyjte vodou. Poznámka: Připevňte zpět těsnící kroužek, pokud se uvolní.
- Vyrovnejte kryt ventilu s drážkou v sedle ventilu a zavřete parní ventil. Jakmile uslyšíte cvaknutí, instalace je dokončena. Parní ventil namontujte zatlačením dolů.



- Zařízený nikdy nepoužíjte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.

PROSTŘEDÍ



- Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklaci použitých domácích spotřebičů významně přispíváte k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisny technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.

- Spotřebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotřebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Zariadenie nepoužívajte vonku.
- Tento spotřebič nesmiejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smiejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotřebiča a príslušných rizíkach. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovacia charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmách.
- Deti sa nesmú hrať so spotřebičom.
- Tento spotřebič nesmú používať deti. Spotřebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovacia charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmách.
- Deti sa nesmú hrať so spotřebičom.
- Tento spotřebič nesmú používať deti. Spotřebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Potraviný nezohrievajte príliš dlho.
- Po použití sa môže na povrchu ohrevného telesa nachádzať zvyškové teplo.
- Pred čistením spotřebiča musíte vytiahnuť konektor. Ubezpečte sa prosím, že vstup je kompletne suchý, skôr ako spotřebič znovu použijete.
- Používajte len spotřebič s vhodným konektorom.



- Povrch môže byť pri používaní horúci.**
- Jednotku pred čistením či údržbou vždy vypnite.**
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.**

POPIS KOMPONENTOV

- Veko
- Vnútorná miska
- Koš do fritézy
- Ručka
- Ovládací panel
- Podstavec
- Odmerná nádobka
- Súlečka
- Výrobnik na omáčky

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotřebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotřebiča odstráňte nálepkový, ochranný fóliu alebo plastové vrecko.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použítie vonku.

- Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením spotřebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotřebiči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V-240 V, 50/60 Hz)
- Vždy umiestnite vnútornú nádobu dovnútra vonkajšej nádoby predtým, ako zariadenie zapnete.

- Skôr ako zariadenie zapnete, vždy sa uistite, že vnútorná nádobka obsahuje tekutinu, alebo buďte pripravený okamžite pridať olej, maslo alebo margarín do vnútornej nádoby.
- Vždy vysušte vonkajší povrch vnútornej nádoby predtým ako umiestnite nádobu dovnútra variča. Akakkoľvek vlhkosť zostávajúca na povrchu vnútornej nádoby môže spôsobiť praskajúci zvuk či hluk, pokiaľ sa jednotka zohrieva.
- Pri prvom zapnutí spotřebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Zápach je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.
- Varnú nádobu nedávajte na iný sporák kvôli zahriatiu, aby ste sa vyhlí deformácií v dôsledku vysokej teploty, varnú nádobu nezamieňajte za iné ani nedávajte ine nádoby na vyhrvnnú platňu.

APLIKÁCIA FUNKČNÝCH TLAČIDIEL

- Tlačidlo "On/Off/Start"** (zap/vyp/start)
 - Stlačte tlačidlo "On/Off/Start", čím zapnete napájanie. Kontrolka "On/Off/Start" bliká, zariadenie je v pohotovostnom režime. Znova stlačte tlačidlo "On/Off/Start", ak chcete vypnúť zariadenie.
 - V stave "On" (pohotovostný režim) môžete zvoliť požadovanú funkciu a stlače znova tlačidlo "On/Off/Start" pre spustenie programu.
 - Ak nie je žiadna aktivita po dobu viac ako 2 minúty v pohotovostnom režime, zariadenie sa automaticky vypne.

- Tlačidlo "Warm/Cancel"** (zahriať/zrušiť)
 - V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo "Warm/Cancel" pre spustenie programu na zachovanie teploty.

- Ak je zariadenie v programe, stlačte tlačidlo "Warm/Cancel" pre zrušenie, ukončíte tento program a vráťte sa do pohotovostného režimu. Režim zachovania teploty sa spustí vtedy, keď je varenie dokončené, na časovač sa zobrazí 0 až 12 hodín, LED obraz "—" po 12 hodinách a vráti sa do pohotovostného režimu. Pokrm je najlepšie konzumovať v do 5 hodín po navarení, aby sa zachovala jeho chuť.
- Poznámka: Režim „sauté“ a „yogurt“ nemá funkciu na udržanie teploty.
- Tlačidlo "Menu"** (Ponuka)
 - Tento pohotovostnom režime stlačte tlačidlo "Menu" (Ponuka) pre zvolenie požadovanej funkcie.

- Funkcia sa menia nasledovne: Para-jogurt-cestoviny-sauté-kaša-mäso-manuálne/DIY-chlieb.

- Tlačidlo "Soup/Stew"** (omáčka/dušenie)
 - V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo "Soup/Stew".
 - Kontrolka sa rozsvieti.
 - Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie programu omáčka/dušenie.
- Tlačidlo "Rice"** (ryža)
 - V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo "Rice".
 - Kontrolka sa rozsvieti.
 - Stlačte tlačidlo štart pre spustenie programu ryža.
- Tlačidlo "Slow Cook"** (pomalé varenie)
 - V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo "Slow Cook".
 - Kontrolka sa rozsvieti.
 - Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie programu pomalé varenie.
- Tlačidlo "Timer/Temp"** (časovač/teplota)
 - Pre prednastavenie času varenia najprv zvolte požadovanú funkciu a potom stlačte tlačidlo "Timer/Temp".
 - Rozsvietia sa oboide kontrolky požadovaného programu a tlačidlo časovač/teplota.
 - Nastavte čas a stlačte tlačidlo "Start".
 - Prednastavený čas je čas dokončenia varenia.
- Tlačidlo "Plus/Minus"** (plus/minus)
 - Po zvolení tlačidiel požadovaného programu "+" alebo "-" pre nastavenie prednastavených hodnôt časovača nastavíte čas dokončenia varenia.
 - Pri manuálnom režime funkcií stlače tlačidlo "Timer/Temp" a použité tlačidlá "+" alebo "-" pre zvolenie požadovanú hodnotu teploty.
 - Použite tlačidlo "+" alebo "-" pre nastavenie času varenia.

POUŽÍVANIE

Varenie v pare

- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Menu", zvolte funkciu "Steam", kontrolka "Steam" sa rozsvieti.
- Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" pre nastavenie času varenia v pare, predvolená hodnota je 5 minút.
- Čas je možné nastaviť medzi 5 až 30 hodin.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkciu "Steam", kontrolky "Start" a "Steam" zostanú svietiť, digitálna obrazovka zobrazí "bežiaci krúžok".
- Keď voda vrie, digitálna obrazovka zobrazí čas odpočítavania.
- Funkcia varenia v pare automaticky zapne funkciu udržiavania teploty, keď sa program dokončí.

Jogurt

- V režime pre omáčku, sa mlieko zahreje na +/- 80° C na vrchnej časti sporáku, bude pravidelne vriet, aby sa predišlo jeho prihoreniu.
- Mlieko nechajte vychladnúť na 45° C počas približne 1-2 hodín. Pridajte prmes jogurtu. Zmes dokonale pomiešajte.
- Mliečnu zmes naplňte do vnútornej nádoby.
- Ubezpečte sa, či je vnútorná nádobá čistá a suchá predtým, ako ju umiestnite do nádoby na varenie rýže.
- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Menu", zvolte funkciu "Yogurt", kontrolka "Yogurt" sa rozsvieti.
- Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" pre nastavenie času varenia jogurtu, predvolená hodnota je 8 minút. Čas je možné nastaviť medzi 6 až 12 hodín.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkcie "Yogurt", kontrolky "Start" a "Yogurt" zostanú svietiť, digitálna obrazovka zobrazí odpočítavanie časovača na varenie v pare.
- Varič sa vráti do pohotovostného režimu, keď sa program jogurt dokončí.
- Potom, ako je inkubácia dokončená, odložte jogurt do vyzdychotesnej nádoby v chladničke.
- Nenechávajte ho v zariadení na varenie rýže.

Cestoviny

- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Menu", zvolte funkciu "Pasta", kontrolka "Pasta" sa rozsvieti.
- Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" pre nastavenie času varenia cestovín, predvolená hodnota je 10 minút.
- Čas je možné nastaviť medzi 10 až 35 minút.

- Pridajte vodu a soľ (pozrite si tabuľku s rozmermi).
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkcie "Pasta", kontrolky "Start" a "Pasta" zostanú svietiť, digitálna obrazovka zobrazí "bežiaci krúžok".
- Keď voda vrie, digitálna obrazovka zobrazí časovač odpočítavania.
- Otvorte kryt, pridajte zodpovedajúce množstvo cestovín podľa úrovne vody a spustíte mixovanie (pozrite si tabuľku s proporciami), miešajte 1 až 2 minúty, zavrite kryt a pokračujte vo varení.
- Funkcia pre cestoviny automaticky zapne funkciu udržiavania teploty, keď sa program dokončí.

Objem vody	Cestoviny (g)
2 šálky vody	100 g
4 šálky vody	200 g
6 šálok vody	300 g
8 šálok vody	400 g

Opekanie

- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Menu" a kontrolka "Sauté" sa rozsvieti.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkcie "Sauté", kontrolky "Start" a "Sauté" zostanú svietiť, digitálna obrazovka zobrazí "bežiaci krúžok".
- Kryt variča vrie, pridajte bode otvorený, pridajte olivový olej podľa porocíí (pozrite si tabuľku s proporciami) a ohrievajte 5 minút.
- Keď je olej vyhriaty, pridajte tľajskú vonnú rýžu, miešajte, kým rýža nebude opečená do zlatista alebo žltá (približne 10-13 minút). Pridajte omáčku a potom zavrite kryt. Program rozpozná zavretý kryt kontrolka "Sauté" zostane svietiť.
- Varič sa prepne do novej fázy a digitálny displej zobrazí časovač odpočítania.
- Varič sa vráti do pohotovostného režimu, keď sa program Sauté dokončí.

Objem vody (1 odmerka; 180 ml)	Olivový olej (ml)	Cibuľa (kus)	Paprika (kus)	Soľ (gram)	Kečup (gram)
Kuchynská kaša	40 ml	1/3 časti	1/3 časti	10 g	60 g
Dve kuchynské vály	60 ml	2/3 časti	2/3 časti	20 g	90 g
Tri kuchynské vály	80 ml	1 časť	1 časť	30 g	120 g

Kaša

- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Menu", zvolte funkciu "Porridge" a kontrolka "Porridge" sa rozsvieti.
- Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" pre nastavenie času varenia cestovín, predvolená hodnota je 20 minút.
- Vas je možné nastaviť medzi 10 minút až 1 hodinu.
- Do nádoby pridajte polievkovú lyžicu jedlého oleja, pridajte do neho mäso a zavrite kryt.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkcie "Porridge", kontrolky "Start" a "Porridge" zostanú svietiť, digitálna obrazovka zobrazí časovač odpočítavania omáčka/dušenie.
- Funkcia kaša sa automaticky prepne na funkciu udržiavania teploty, keď sa programy dokončia.

Mäso

- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Menu", zvolte funkciu "Meat", kontrolka "Meat" sa rozsvieti.
- Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" pre nastavenie času varenia mäsa, predvolená hodnota je 20 minút.
- Čas je možné nastaviť medzi 10 minút až 1 hodinu.
- Do nádoby pridajte polievkovú lyžicu jedlého oleja, pridajte do neho mäso a zavrite kryt.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkcie "Meat", kontrolky "Start" a "Meat" zostanú svietiť, digitálna obrazovka zobrazí časovač odpočítavania časovača na varenie v pare.
- Čas varenia mäsa sa automaticky prepne na funkciu udržiavania teploty, keď sa programy dokončia.

Manuálne/DIY

- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Menu", zvolte funkciu "Manual/DIY".
- Kontrolka "Manual/DIY" sa rozsvieti.
- Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" pre nastavenie času programu Manuálne/ DIY, predvolená hodnota je 1 minúta. Čas je možné nastaviť medzi 1 až 4 hodinami.
- Stlačte tlačidlo "Temp", kontrolka "Temp" zostane svietiť, zvolte teplotu varenia, predvolená teplota je 35° C. Ak je čas varenia > 2 hodiny, 120° C a 135° C nie sú dostupné. Digitálna obrazovka zobrazí zvolenú hodnotu teploty.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkcie "Manual/DIY". Kontrolky "Start" a "Manual/DIY" zostanú svietiť. Digitálna obrazovka zobrazí "bežiaci krúžok" pred dosiahnutím špecifickej teploty varenia. Po dosiahnutí špecifickej teploty varenia, obrazovka zobrazí časovač odpočítavania. (V tomto bode stlače "Temp" digitálna obrazovka zobrazí súbor teplot varenia a po 3 sekundách sa vráti do normálu).
- Manuálna funkcia automaticky prepne funkciu udržiavania teploty, keď sa program dokončí.

Chlieb

- Dokonale rozmrazi zmrazené cesto pred použitím. Nepoužívajte viac ako 500 g, pretože cesto môže zablokovať zariadenie.
- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Menu", zvolte funkciu "Bread", kontrolka "Bread" sa rozsvieti.
- Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" pre nastavenie času varenia chleba, predvolená hodnota je 3 minúty. Čas je možné nastaviť medzi 2 až 4 hodiny.
- Nádobu potrite jedlým olejom, cesto vložte do nádoby.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkcie "Bread", kontrolky "Start" a "Bread" zostanú svietiť.
- Digitálna obrazovka zobrazí čas odpočítavania parného varenia.
- Funkcia pre chlieb automaticky prepne funkciu zacovania teploty, keď sa program dokončí.

Omáčka/dušenie

- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Soup/Stew", zvolte funkciu "Rice", kontrolka "Rice" sa rozsvieti.
- Kontrolka "Soup/Stew" sa rozsvieti.
- Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" pre nastavenie času varenia omáčka/ dušenie, predvolená hodnota je 2 hodiny.
- Čas je možné nastaviť medzi 2 až 4 hodinami.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkcie "Soup/Stew", kontrolky "Start" a "Soup/Stew" zostanú svietiť, digitálna obrazovka zobrazí časovač odpočítavania omáčka/dušenie.
- Funkcia pre omáčku/dušenie automaticky prepne funkciu zachovania teploty, keď sa program dokončí.

Ryža

- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Rice", zvolte funkciu "Rice", kontrolka "Rice" sa rozsvieti.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkcie "Rice", kontrolky "Start" a "Rice" zostanú svietiť, digitálna obrazovka zobrazí "bežiaci krúžok".
- Funkcia ryža automaticky prepne na novú fázu varenia a zobrazí odpočítanie času na digitálnej obrazovke.
- Funkcia pre ryžu automaticky prepne funkciu zachovania teploty, keď sa program dokončí.

Pomalé varenie

- V rámci pohotovostného režimu stlače tlačidlo "Slow Cook", zvolte funkciu "Slow Cook".
- Kontrolka "Slow Cook" sa rozsvieti.

- Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" pre nastavenie času pomalého varenia, predvolená hodnota je 2 hodiny.
- Čas je možné nastaviť medzi 2 až 10 hodinami.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre spustenie funkcie "Slow Cook", kontrolky "Start" a "Slow Cook" zostanú svietiť, digitálna obrazovka zobrazí odpočítavanie časovača pre pomalé varenie.
- Funkcia pre pomalé varenie automaticky prepne funkciu zachovania teploty, keď sa program dokončí.

Spôsob nastavenia času varenia

- Čas parného varenia: predvolené nastavenie je 5 minút, nastaviteľné medzi 5 až 30 minút.
- Stlačte "+" pre zvýšenie o 1 minútu, stlače "-" pre zníženie o 1 minútu.
- Čas pomalého varenia: predvolené nastavenie je 2 hodiny, nastaviteľné medzi 2 až 10 hodinami.
- Stlačte "+" pre zvýšenie o 1 hodinu, stlače "-" pre zníženie o 1 hodinu.
- Manuálny čas varenia: predvolené nastavenie je 1 minútu, nastaviteľné medzi 1 až 4 hodinami.
- Stlačte "+" pre zvýšenie o 10 minút, stlače "-" pre zníženie o 10 minút.
- Čas varenia omáčka/desenie/chlieb/kaša: predvolené nastavenie je 2 hodiny, nastaviteľné medzi 2 až 4 hodinami.
- Stlačte "+" pre zvýšenie o 30 minút, stlače "-" pre zníženie o 30 minút.
- Stlačte "+" pre zvýšenie o 1 hodinu, stlače "-" pre zníženie o 1 hodinu.
- Čas varenia jogurtu: predvolené nastavenie je 8 hodín, nastaviteľné medzi 6 až 12 hodinami.
- Stlačte "+" pre zvýšenie o 1 hodinu, stlače "-" pre zníženie o 1 hodinu.
- Čas varenia mäsa: predvolené nastavenie je 20 minút, nastaviteľné medzi 10 minútami až 1 hodinou.
- Stlačte "+" pre zvýšenie o 5 minút, stlače "-" pre zníženie o 5 minút.

Spôsob prednastavenia časovača (chlieb, kaša, para, pomalé varenie, omáčka/dušenie, ryža cestoviny)


- Zvolená funkcia vyžaduje prednastavenie časovača, stlačte tlačidlo "Timer/Temp", kontrolka "Timer/Temp" sa rozsvieti a prepne sa stav nastavenia. Stlačte "+" alebo "-" pre prednastavenie času dokončenia. Stlačte raz "4" pre zvýšenie o 1 hodinu, stlačte raz "-" pre zníženie o 1 hodinu.
- Novým stlačením automaticky zvýšte hodnotu.
- Stlačte tlačidlo "Start" pre prednastavenie funkcie časovača, stlačte obrazka zobrazí čas dokončenia a spustí sa odpočítavanie.
- Časovač je možné nastaviť medzi 2 až 24 hodinami.
- Udržiavanie teploty: Mäso, ryža, chlieb, kaša, para, pomalé varenie, omáčka/dušenie a cestoviny. Varič sa prepne na režim udržiavania teploty, keď je varenie dokončené. Čas udržiavania teploty je až 1



RK-6137

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / ПИСКАНИЕ ЗАПЧАСТИ



-  Во время использования поверхности могут нагреться.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Крышка
- Чаша
- Паровая корзина
- Ручка
- Панель управления
- Основание
- Мерный стакан
- Лопатка
- Развивательная ложка

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките устройство и принадлежность из упаковки. Удалите наклейки, защитную пленку или пластик с устройства.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность и обеспечьте не менее 10 см свободного пространства вокруг него. Это устройство не предназначено для установки в шкафах и для использования под открытым небом.
- Подключите шнур питания к розетке. (Примечание. Убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве (220–240 В, 50/60 Гц), и сетевое напряжение совпадают.)
- Перед включением мультиварки вставьте в нее чашу.
- Перед включением мультиварки убедитесь, что в чаше есть жидкость, растительное масло, сливочное масло либо маргарин.
- Прежде чем поместить внутреннюю чашу в рисоварку, следует вытереть ее насухо. Оставшаяся на поверхности внутренней чаши жидкость может привести к возникновению треска при нагревании устройства.
- При первом включении устройства появится нехарактерный запах. Это не является неисправностью. Обеспечьте надлежащую вентиляцию. Этот аромат скоро исчезнет.
- Не ставьте чашу на плиту во избежание ее деформации под действием высокой температуры. Не допускается замена чаши для приготовления на другие емкости или установка таких емкостей на нагревательный элемент мультиварки.

НАЗНАЧЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ КНОПОК

Кнопка «On/Off/Start» (Вкл./Выкл./Пуск)

- Нажмите кнопку «On/Off/Start», чтобы включить мультиварку. Если индикатор кнопки «On/Off/Start» мигает, устройство находится в режиме ожидания. Чтобы включить прибор, нажмите кнопку «On/Off/Start» еще раз.
- Во включенном состоянии (режиме ожидания) можно выбрать требуемую функцию и нажать кнопку «On/Off/Start», чтобы запустить выбранный режим.
- Мультиварка автоматически выключается при нахождении в режиме ожидания более 2 минут подряд.

Кнопка «Warm/Capscel» (Подогрев/Отмена)

- Нажатие кнопки «Warm/Capscel» в режиме ожидания запустит программу поддержания температуры.
- Нажмите кнопку «Warm/Capscel» для завершения запущенной программы и возврата в режим ожидания.
- Программа поддержания температуры будет запущена после завершения программы приготовления. Таймер позволяет подогревать блюдо в течение 12 часов. По прошествии 12 часов на экране отобразится «— —», а мультиварка вернется в режим ожидания. Рекомендуется употреблять готовое блюдо в течение 5 часов после приготовления во избежание ухудшения его вкуса и аромата.

- Примечание. Программы приготовления соте и йогурта не позволяют включить функцию поддержания температуры.

Кнопка «Menu» (Меню)

- В режиме ожидания нажмите кнопку «Menu», чтобы выбрать требуемую программу.
- Программы выбираются последовательно в следующем порядке: «На пару»-«Йогурт»-«Паста»-«Соте»-«Каша»-«Мясо»-«Вручную»-«Хлеб»-«Steam»-Yogurt-Pasta-Sauté-Porridge-Meat-Manual/DIY-Bread»

Кнопка «Soup/Stew» (Суп/Жаркое)

- В режиме ожидания нажмите кнопку «Soup/Stew»
- Загорится индикатор.
- Нажмите кнопку «Start» (Пуск) для запуска программы «Soup/Stew»

Кнопка «Rice» (Рис)

- В режиме ожидания нажмите кнопку «Rice»
- Загорится индикатор.
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Rice».

Кнопка «Slow Cook» (Медленный огонь)

- В режиме ожидания нажмите кнопку «Slow Cook».
 - Загорится индикатор.
 - Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Slow Cook».
 - Индикаторы «Start» и «На пару» останутся гореть, а на экране появится индикатор в виде анимированного колечка.
 - После закипания воды на экране отобразится обратный отсчет.
 - Программа «На пару» после своего завершения автоматически переходит в режим поддержания температуры.
- Кнопки «+» и «—»**
- После выбора программы используйте кнопки «+» или «—», чтобы настроить время приготовления блюда.
 - В ручном режиме нажмите кнопку «Timer/Temp», а затем кнопками «+» и «—» настройте требуемую температуру готовки.
 - Используйте кнопки «+» и «—» для выбора времени приготовления.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Программа «На пару»

- В режиме ожидания кнопкой «Menu» выберите программу «Steam». Загорится индикатор «Steam».
- Используйте кнопки «+» и «—» для настройки времени приготовления на пару. По умолчанию таймер выставлен на 5 минут.
- Можно выставить любое время от 5 до 30 минут.
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Steam». Индикаторы «Start» и «На пару» останутся гореть, а на экране появится индикатор в виде анимированного колечка.
- После закипания воды на экране отобразится обратный отсчет.
- Программа «На пару» после своего завершения автоматически переходит в режим поддержания температуры.

Программа «Йогурт»

- Налейте молоко в кастрюлю и разогрейте на плите примерно до 80 °C при постоянном помешивании во избежание образования пенки.
- Остудите его примерно до 45 °C в течение 1–2 часов. Добавьте йогуртовую закваску. Хорошо перемешайте.
- Вылейте полученную смесь в чашу.
- Тщательно вымойте и вытрите чашу перед ее установкой в мультиварку.
- В режиме ожидания кнопкой «Menu» выберите программу «Yogurt». Загорится индикатор «Yogurt».
- Используйте кнопки «+» и «—» для настройки времени приготовления йогурта. По умолчанию таймер выставлен на 8 часов. Можно выставить любое время от 6 до 12 часов.

- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Yogurt». Индикаторы «Start» и «Yogurt» останутся гореть, а на экране появится обратный отсчет.
- По завершении программы «Yogurt» мультиварка перейдет в режим ожидания.
- После завершения приготовления храните переложите йогурт в герметичный контейнер и храните в холодильнике.
- Не оставляйте йогурт в чаше.

Программа «Паста»

- В режиме ожидания кнопкой «Menu» выберите программу «Pasta». Загорится индикатор «Pasta».
- Используйте кнопки «+» и «—» для настройки времени приготовления пасты. По умолчанию таймер выставлен на 10 минут.
- Можно выставить любое время от 10 до 35 минут.
- Добавьте воду и соль (согласно таблице приготовления).
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Pasta». Индикаторы «Start» и «Pasta» останутся гореть, а на экране появится индикатор в виде анимированного колечка.
- После закипания воды на экране отобразится обратный отсчет. Откройте крышку, положите необходимое количество пасты с учетом уровня воды в чаше и перемешайте в течение 1–2 минут. Закройте крышку и ждите приготовления.
- Программа «Pasta» после своего завершения автоматически переходит в режим поддержания температуры.

Таблица приготовления	
Объем воды	Масса пасты, г.
2 мерных чашки воды	100 г.
4 мерных чашки воды	200 г.
6 мерных чашек воды	300 г.
8 мерных чашек воды	400 г.

Программа «Соте»

- В режиме ожидания кнопкой «Menu» выберите программу «Sauté». Загорится индикатор «Cote».
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Sauté». Индикатор «Start» останется гореть, а индикатор «Sauté» начнет мигать. На экране появится индикатор в виде анимированного колечка. В этой программе крышка мультиварки остается открытой. Добавьте оливковое масло согласно таблице приготовления и разогрейте его в течение 5 минут.
- После разогрева масла добавьте в чашу душистый тайский рис и обжарьте, постоянно помешивая, до золотистого цвета (10–13 минут). Добавьте остальные ингредиенты и закройте крышку. Мультиварка определит момент закрытия крышки, при этом индикатор «Sauté» загорится ровным светом.
- Программа перейдет в режим тушения, а на экране отобразится обратный отсчет.
- По завершении программы «Sauté» мультиварка перейдет в режим ожидания.

Таблица приготоления					
Объем воды (1 мерное деление, 180 мл)	Оливковое масло, мл	Лук, шт.	Болгарский перец, шт.	Соль, г.	Кетчуп, г.
Одно мерное деление	40 мл	треть	треть	10 г.	60 г.
Два мерных деления	60 мл	две трети	две трети	20 г.	90 г.
Три мерных деления	80 мл	1 штука	1 штука	30 г.	120 г.

Программа «Каша»

- В режиме ожидания кнопкой «Menu» выберите программу «Porridge». Загорится индикатор «Porridge».
- Используйте кнопки «+» и «—» для настройки времени приготовления каши. По умолчанию таймер выставлен на 2 часа.
- Можно выставить любое время от 2 до 4 часов.
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Porridge». Индикаторы «Start» и «Porridge» останутся гореть, а на экране появится обратный отсчет.
- Программа «Porridge» после своего завершения автоматически переходит в режим поддержания температуры.

Программа «Мясо»

- В режиме ожидания кнопкой «Menu» выберите программу «Meat». Загорится индикатор «Meat».
- Используйте кнопки «+» и «—» для настройки времени приготовления мяса. По умолчанию таймер выставлен на 20 минут.
- Можно выставить любое время от 10 минут до 1 часа.
- Добавьте столовую ложку растительного масла в чашу, положите в нее мясо и закройте крышку.
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Meat». Индикаторы «Start» и «Meat» останутся гореть, а на экране появится обратный отсчет.
- Программа «Meat» после своего завершения автоматически переходит в режим поддержания температуры.

Программа «Вручную»

- В режиме ожидания кнопкой «Menu» выберите программу «Manual/DIY».
- Загорится индикатор «Manual/DIY».
- Используйте кнопки «+» и «—» для настройки времени готовки в ручном режиме. По умолчанию таймер выставлен на 1 минуту. Можно выставить любое время от 1 минуты до 4 часов.
- Нажмите кнопку «Temp», загорится индикатор «Temp». Выберите температуру приготовления, по умолчанию значение равно 35 °C. Значения 120 и 135 °C нельзя установить при выборе времени приготовления более 2 часов. На экране отобразится выбранная температура.
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Manual/DIY». Индикаторы «Start» и «Manual/DIY» останутся гореть. На экране отобразится индикатор в форме анимированного кольца до момента достижения выбранной температуры готовки. После достижения выбранной температуры на экране отобразится обратный отсчет. (Нажатие на кнопку «Temp» отобразит на экране в течение 3 секунд установленную температуру приготовления.)
- Программа «Manual/DIY» после своего завершения автоматически переходит в режим поддержания температуры.

Программа «Хлеб»

- Полностью разморозьте тесто перед приготовлением. Максимальная допустимая масса теста составляет 500 г. Превышение приведет к переполнению мультиварки.
- В режиме ожидания кнопкой «Menu» выберите программу «Bread». Загорится индикатор «Bread».
- Используйте кнопки «+» и «—» для настройки времени приготовления хлеба. По умолчанию таймер выставлен на 3 часа. Можно выставить любое время от 2 до 4 часов.
- Смажьте чашу растительным маслом и положите в нее тесто.
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Bread». Индикаторы «Start» и «Bread» останутся гореть.
- На экране появится обратный отсчет.
- Программа «Bread» после своего завершения автоматически переходит в режим поддержания температуры.

Программа «Суп/Жаркое»

- В режиме ожидания кнопкой «Soup/Stew» выберите программу «Soup/Stew».
- Загорится индикатор «Soup/Stew».

- Используйте кнопки «+» и «—» для настройки времени приготовления супа или жаркого. По умолчанию таймер выставлен на 2 часа.
- Можно выставить любое время от 2 до 4 часов.
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Soup/Stew». Индикаторы «Start» и «Soup/Stew» останутся гореть, а на экране появится обратный отсчет.
- Программа «Soup/Stew» после своего завершения автоматически переходит в режим поддержания температуры.

Программа «Рис»

- В режиме ожидания кнопкой «Rice» выберите программу «Rice». Загорится индикатор «Rice».
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Rice». Индикаторы «Start» и «Rice» останутся гореть, а на экране появится индикатор в виде анимированного колечка.
- Программа «Rice» после окончания приготовления автоматически переходит в режим тушения, а на экране выводится обратный отсчет.
- Программа «Rice» после своего завершения автоматически переходит в режим поддержания температуры.

Программа «Медленный огонь»

- В режиме ожидания кнопкой «Slow Cook» выберите программу «Slow Cook».
- Загорится индикатор «Slow Cook».
- Используйте кнопки «+» и «—» для настройки времени приготовления на медленном огне. По умолчанию таймер выставлен на 2 часа.
- Можно выставить любое время от 2 до 10 часов.
- Нажмите кнопку «Start» для запуска программы «Slow Cook». Индикаторы «Start» и «Slow Cook» останутся гореть, а на экране появится обратный отсчет.
- Программа «Slow Cook» после своего завершения автоматически переходит в режим поддержания температуры.

Установка времени готовки

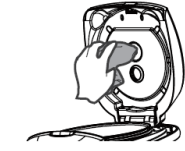
- Время приготовления программы «На пару»: по умолчанию 5 минут, можно настроить от 5 до 30 минут.
- Нажмите кнопку «+», чтобы увеличить на 1 минуту. Нажмите кнопку «—», чтобы уменьшить на 1 минуту.
- Время приготовления программы «Медленный огонь»: по умолчанию 2 часа, можно настроить от 2 до 10 часов.
- Нажмите кнопку «+», чтобы увеличить на 1 час. Нажмите кнопку «—», чтобы уменьшить на 1 час.
- Время приготовления программы «Вручную»: по умолчанию 1 минута, можно настроить от 1 минуты до 4 часов.
- Нажмите кнопку «+», чтобы увеличить на 10 минут. Нажмите кнопку «—», чтобы уменьшить на 10 минут.
- Время приготовления программы «Суп/Жаркое», «Хлеб», «Каша»: по умолчанию 2 часа, можно настроить от 2 до 4 часов.
- Нажмите кнопку «+», чтобы увеличить на 30 минут. Нажмите кнопку «—», чтобы уменьшить на 30 минут.
- Время приготовления программы «Паста»: по умолчанию 10 минут, можно настроить от 10 до 35 минут.
- Нажмите кнопку «+», чтобы увеличить на 1 минуту. Нажмите кнопку «—», чтобы уменьшить на 1 минуту. После установки времени готовки нажмите кнопку «Start» для запуска программы.
- Время приготовления программы «Йогурт»: по умолчанию 8 часов, можно настроить от 6 до 12 часов.
- Нажмите кнопку «+», чтобы увеличить на 1 час. Нажмите кнопку «—», чтобы уменьшить на 1 час.
- Время приготовления программы «Мясо»: по умолчанию 20 минут, можно настроить от 10 минут до 1 часа.
- Нажмите кнопку «+», чтобы увеличить на 5 минут. Нажмите кнопку «—», чтобы уменьшить на 5 минут.

Установка таймера (для программ «Хлеб», «Каша», «На пару», «Медленный огонь», «Суп/Жаркое», «Рис» и «Паста»)

- Выберите программу, для которой необходимо установить таймер. Нажмите кнопку «Timer/Temp», загорится индикатор «Timer/Temp» и активируется режим установки таймера. Нажимайте кнопки «+» и «—» для установки времени готовности. Нажмите кнопку «+», чтобы увеличить на 1 час. Нажмите кнопку «—», чтобы уменьшить на 1 час.
- Долгое нажатие на кнопку будет изменять время автоматически.
- Нажмите кнопку «Start» для запуска таймера. На экране отобразится время готовности и начнется обратный отсчет.
- Можно выставить любое время до 24 часов.
- Режим поддержания температуры: для программ «Мясо», «Рис» «Хлеб», «Каша», «На пару», «Вручную», «Суп/жаркое», и «Паста». Мультиварка переходит в режим поддержания температуры по окончании программы приготовления. Время поддержания температуры может составлять до 12 часов, после чего мультиварка перейдет в режим ожидания. Чем меньше время поддержания температуры, тем лучший вкус будет у блюда.
- Примечание. Рекомендуемое значение таймера: не более 12 часов во избежание порчи продуктов.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

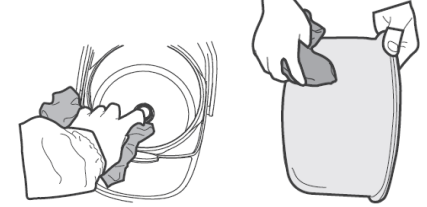
- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Протирайте крышку поддержания температуры влажной тканью и не мойте под водой.



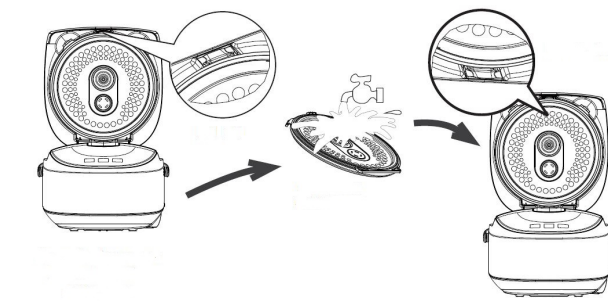
- Насухо вытирайте накопитель конденсата сухой тканью. Протирать мультиварку следует влажной тканью.



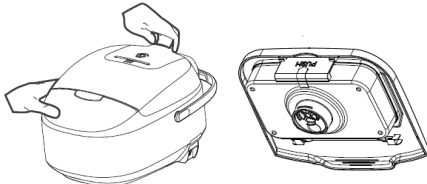
- Удаляйте воду с нагревательного элемента скребком или наждачной бумагой. Перед установкой чаши уберите воду и остатки пищи вокруг нагревательного элемента.



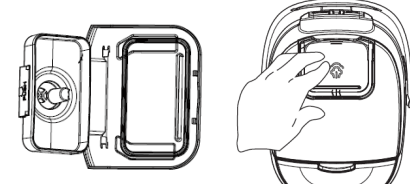
- Откройте крышку мультиварки и снимите с нее крышку чаши (потяните рычаг вверх), очистите и вставьте ее на место, нажав на нее до щелчка.



- Разборка, очистка и сборка парового клапана.
- Примечание. Следует регулярно очищать клапан для лучшей вентиляции.**
- Во избежание ожогов очищайте мультиварку только после ее полного остывания.**
- Возьмитесь за ручку парового клапана и поднимите ее вверх, снимите клапан с его крышкой как показано на месте его установки.



- Промойте клапан водой. Примечание. При выпадении прокладки установите ее на место.
- Совместите крышку клапана с местом его установки и закройте. Щелчок свидетельствует о правильной установке. Нажмите на паровой клапан, чтобы вставить его на место.



- Запрещается погружать электрические устройства в воду. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



- По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.