

EN

FR

NL

DE



# 45 in 1 Multicooker

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

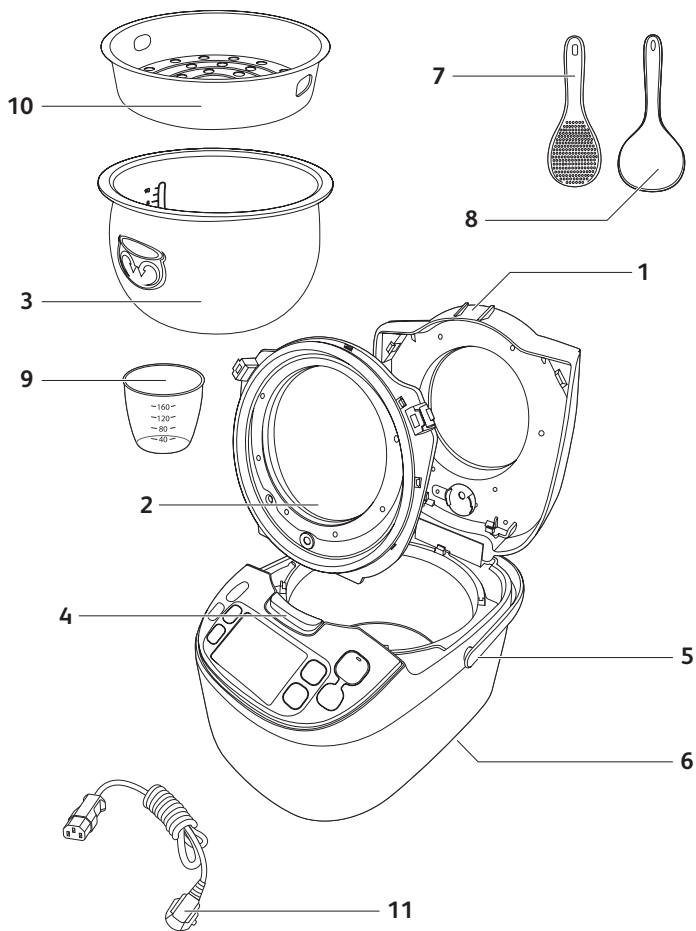




Fig.1



Fig.2

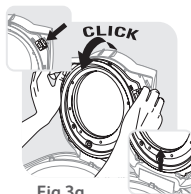


Fig.3a

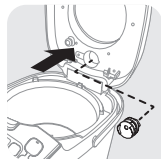


Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7

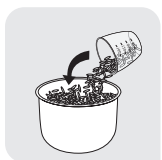


Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11

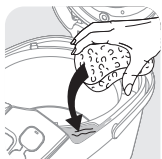


Fig.12



Fig.13



Fig.14



Fig.15

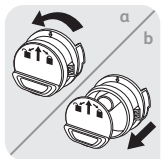


Fig.16

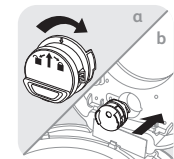
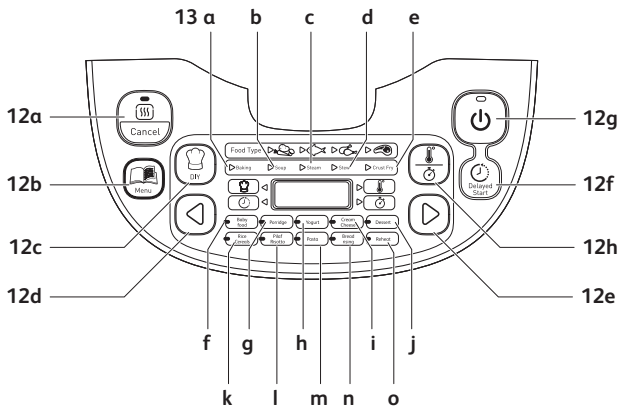


Fig.17



Fig.18



## DESCRIPTION

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

## BEFORE THE FIRST USE

### Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button on the housing – fig.1.  
**Read the Instructions and carefully follow the operation method.**

### Clean the appliance

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

## FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.5.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Make sure that the inner lid is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug into the power outlet. The appliance will ring a long sound «Bip», all the indicators on the control box will light up for an instant. Then the screen display show «----», all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.

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

**After start the cooking, if you wish to change the selected cooking menu because of an error, press «KEEP WARM/CANCEL» key and re-choose the menu you want.**

**Only use the inner pot provided with the appliance.**

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

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

## COOKING PROGRAMME TABLE

Programs	Automatic	Manual	Food Type	Cooking Time			Delayed Start		Temperature (°C)		Lid Position		Keep warm	
				Default time	Range	Every (min)	Range	Every (min)	Default	Range	Closed	Open		
Baking	4	4	Veg	25m	5m-4h	5	Cooking time -24h	5	140 °C	100/120/ 140/160	•		•	
			Fish	20m					160 °C					
			Poultry	40m					160 °C					
			Meat	50m					160 °C					
Soup	4		Veg	40m	10m-3h	5	Cooking time -24h	5	100 °C	-	•		•	
			Fish	45m										
			Poultry	50m										
			Meat	60m										
Steam	4		Veg	35m	5m-3h	5	Cooking time -24h	5	100 °C	-	•		•	
			Fish	25m										
			Poultry	45m										
			Meat	55m										
Stew	4	2	Veg	60m	20m-9h	5	Cooking time -24h	5	100 °C	90/100	•		•	
			Fish	25m										
			Poultry	1h30m										
			Meat	2h										
Crust/Fry	4	4	Veg	12m	5m-1h30m	1	-	No	160 °C	100/120/ 140/160	•	•	•	
			Fish	10m										
			Poultry	15m										
			Meat	20m										
Baby food	1		-	45m	5m-2h	5	Cooking time -24h	5	100 °C	-	•		1h max	
Porridge	1		-	25m	5m-2h	5		5	100 °C	-	•		•	
Yogurt	1		-	8h	1h-12h	15	-		40 °C	-	•			
Cream Cheese	1		-	40m	10m-4h	15	-		80 °C	-	•			
Dessert		4	-	45m	5m-2h	5	Cooking time -24h	5	160 °C	100/120/ 140/160	•			
Rice/ Cereals	1		-	Automatic	Automatic	-		5	Automatic	-	•		•	
Pisaf/ Risotto	1		-	Automatic	Automatic	-		5	Automatic	-	•		•	
Pasta	1		-	8m	3m-3h	1		5	100 °C	-	•		•	
Bread rising	1		-	1h	10m-6h	5		5	40 °C	40	•		•	
Reheat		1	-	25m	5m-1h	1		5	100 °C	-	•		•	
Keep warm		1	-	-	-	-		5	75 °C	-	•		•	
DIY		1	-	30m	5m-9h	5		5	100°C	40-160	•	•		•
Programs	28	17												
TOTAL		45												

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

## MENU KEY

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

### **Note:**

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

## BAKING FUNCTION

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

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

## STEAM FUNCTION

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

### Recommendations for steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than steam basket. Exceeding this level (2.5L max) may cause overflows during use. For information the mark of 2 cups in the bowl correspond to about 1L of water.
- The approximate cooking time for steam are 1h30 for 2L of water and 45 min for 1L of water.
- Place the steam basket onto the bowl - fig.4.
- Add the ingredients in the basket.



## STEW FUNCTION

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

## CRUST FRY FUNCTION

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

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

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

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

## PORRIDGE FUNCTION

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

## YOGURT FUNCTION

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

**These is no keep warm at the end of the cooking.**

**Use for making yogurt in oven-proof glass containers.**

## CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

### Milk

#### What milk should you use?

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

- **Long-life sterilised milk:** UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two pots of powdered milk.
- **Pasteurised milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.
- **Raw milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurt. Follow the instructions on the manufacturer's box.

**Choose a whole milk, preferably long-life UHT.**

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

## The ferment

### For yogurt

This is made either from:

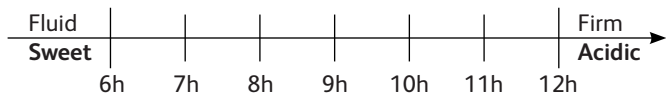
- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets,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

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

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

### Fermentation time

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



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

## CREAM/CHEESE FUNCTION

- This function is to make soft cheese. It is preferably to use full-cream milk and some chilled soft cheese.
- Press «Menu» key to select function «Cream/Cheese». The screen displays the default cooking time «01:10», the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Cream/Cheese» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.


## DESSERT FUNCTION


- Press «Menu» key to select function «Dessert». The screen displays the default cooking time «00:45», the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Dessert» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.

## RICE/CEREALS FUNCTION

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

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

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

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

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

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it except risotto rice.
- Put the rinsed rice well distributed around the whole surface of the bowl. Fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- When the rice is ready, when the “Keep Warm” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.

This table below gives a guide to cook rice:

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE – 10 cups			
Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	3per. – 4per.
4	600 g	4 cup mark	5per. – 6per.
6	900 g	6 cup mark	8per. – 10per.
8	1200 g	8 cup mark	13per. – 14per.
10	1500 g	10 cup mark	16per. – 18per.

The time and temperature are automatic for rice cooking.

Please note that there are 7 steps:

Preheat => Water absorb => Temperature quick rise => Keep boiling =>

Water evaporation => Braise rice => Keep warm.

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

## PASTA FUNCTION

- To cook pasta it is important to wait until the water reaches good temperature before adding pasta.
- Press «Menu» key to select function «Pasta». The screen displays the default cooking time «00:08», the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Timer» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the pasta cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Pasta» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- The Multicooker ring when the water is at good temperature. Put pasta into the water and press again start to start timer. Until user do not press start, cooking time do not start and multicooker keep water at good temperature. **During the pasta cooking, the lid must be open.**
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”

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

## BREAD RISING FUNCTION

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

Recommendations Dough proofing (Bread rising):

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

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

### CAUTION

- The cold food should not exceed 1/2 of the cooker’s volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of “Reheat” or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom.
- It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.
- Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.

### KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

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

#### 1. Keep warm function:

##### 1.1 Manual Keep warm:

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

##### 1.2 Automatic keep warm:

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



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

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

## 2. Cancel function:

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

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

## DIY FUNCTION

- “Do It Yourself” function is to memorize your favorite cooking choices.
- Press «DIY» key to select DIY function under standby status, the multicooker will first enter “DIY” setting status with the screen displaying the default cooking time, and the light of “Start” flickering.
- 2 possibilities for DIY setting :
  - if you want to have stable temperature and time for your program , press “Temperature / Time” to defined your setting.
  - If you want to use a menu as basis of your program, press menu key to select your desiring cooking program. After select you menu, you can modify it setting thanks to “Temperature / Time”.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

### Note:

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

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

## TIMER FUNCTION

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

## TEMPERATURE FUNCTION

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

## ON COMPLETION OF COOKING

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

## MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure the multicooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.12.
- The bowl, the inner lid, the cup and the rice and soup spoons are dishwasher safe – fig.13.

### **Bowl, steam basket**

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

## Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker.
- Use the spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.14.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor it is dangerous for your health, it is perfectly safe to continue using it.

## Cleaning the micro pressure valve

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.15 and open it by rotating in the direction «open» - fig.16a and 16b. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two parts together and rotate it in the direction of «close», then put it back to the lid of the multicooker – fig.17a and 17b.

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

- Clean the outside of the multicooker – fig.18, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Malfunction description	Causes	Solutions
Rice half cooked or overtime cooking	Not sufficient simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. See keep warm function paragraph.	
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.

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

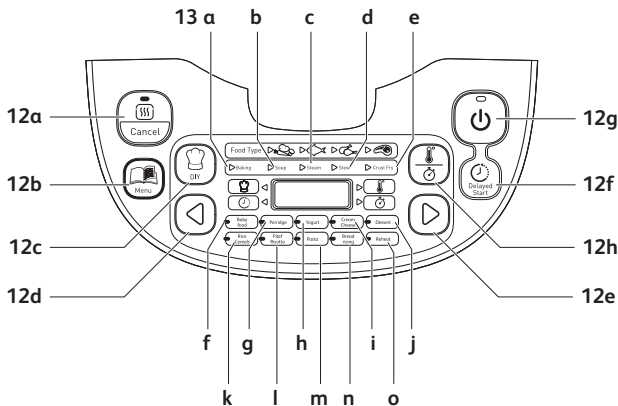
## ENVIRONMENTAL PROTECTION



### Help protect the environment!

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

## PANNEAU DE CONTRÔLE



## DESCRIPTION

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Couvercle</li> <li>2 Couvercle intérieur</li> <li>3 Cuve intérieure amovible</li> <li>4 Bouton d'ouverture du couvercle</li> <li>5 Poignée</li> <li>6 Prise de câble</li> <li>7 Cuillère à riz</li> <li>8 Cuillère à soupe</li> <li>9 Verre doseur</li> <li>10 Panier pour cuisson à la vapeur</li> <li>11 Câble d'alimentation</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>12 Panneau de commande                     <ul style="list-style-type: none"> <li>a Touche "Maintien au chaud/annulation"</li> <li>b Touche "Menu"</li> <li>c Touche "Favoris"</li> <li>d Touche "&lt;"</li> <li>e Touche "&gt;"</li> <li>f Touche "Départ différé"</li> <li>g Touche "Démarrage"</li> <li>h Touche "Température/temps ajustable"</li> </ul> </li> </ul> |
|---|---|

### 13 Témoins de fonction

- a Fonction four
- b Fonction soupe
- c Fonction vapeur
- d Fonction mijoté
- e Fonction wok/sauté
- f Fonction bébé
- g Fonction porridge
- h Fonction yaourt

- i Fonction crème/fromage frais
- j Fonction dessert
- k Fonction riz/céréales
- l Fonction pilaf/risotto
- m Fonction pâtes
- n Fonction levée de pâte
- o Fonction réchauffage

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### Déballage

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez également tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture – fig.1.  
Lisez le mode d'emploi et suivez-le à la lettre.

### Nettoyage de l'appareil

- Enlevez la cuve – fig.2, le couvercle intérieur et la soupape de pression – fig.3a et 3b.
- Nettoyez la cuve, la valve et le couvercle intérieur avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez le couvercle et les surfaces extérieures avec un chiffon mouillé.
- Essuyez-les bien.
- Remettez toutes les pièces dans leur position d'origine. Montez le couvercle intérieur dans l'emplacement prévu à cet effet sous le couvercle extérieur. Les ergots du couvercle intérieur doivent venir s'insérer dans les 2 rainures prévues à cet effet. Reliez le câble amovible à la prise située derrière la base de l'appareil.



## POUR L'APPAREIL ET POUR TOUTES LES FONCTIONS

- Essuyez soigneusement les surfaces extérieures de l'appareil (notamment le dessous). Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu ou liquide sous la cuve et sur la résistance – fig.5.
- Placez la cuve dans l'appareil, en veillant à la positionner correctement – fig.6.
- Vérifiez que le couvercle intérieur est bien monté.
- Refermez le couvercle (vous devez l'entendre s'enclencher en position).
- Reliez le câble d'alimentation à la prise du multicuiseur, puis branchez-le sur une prise de courant. L'appareil émet un long bip sonore, et tous les témoins du panneau de commande s'allument brièvement. Puis l'écran indique «----» et tous les témoins s'éteignent. L'appareil est maintenant en mode veille et vous pouvez choisir le menu souhaité.
- Ne touchez pas la résistance lorsque l'appareil est branché et après la cuisson. N'essayez pas de déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé en intérieur seulement.

**Ne mettez en aucun cas la main devant les orifices de sortie de vapeur pendant la cuisson, vous risqueriez de vous brûler – fig.10.**

**Pour changer de menu de cuisson une fois la cuisson commencée (ex: en raison d'une erreur de réglage), appuyez sur «Maintien au chaud/annulation» et choisissez le menu souhaité.**

**N'utilisez pas d'autre cuve intérieure que celle fournie avec l'appareil. Ne mettez jamais de l'eau ou des ingrédients directement dans l'appareil sans la cuve en place.**

**Le contenu total (eau + ingrédients) de la cuve ne doit pas dépasser le trait de niveau maximum sur la paroi intérieure -fig. 7.**

# TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

FR

Programmes	Automatique	Manuel	Type d'aliment	Temps de cuisson		Départ différé		Température (°C)		Position du couvercle		Maintien au chaud
				Temps de cuisson par défaut	Temps ajustable par tranches de : (en min)	Étendue	Temps ajustable par tranches de : (min)	Par défaut	Température ajustable à	Fermé	Ouvert	
Four	4	4	Légumes	25min	5	Temps de cuisson - jusqu'à 24h	5	140 °C	100/120/140/160 °C	•		•
			Poisson	20min								
			Vitailles	40min								
			V viande	50min								
Soupe	4		Légumes	40min	5	Temps de cuisson - jusqu'à 24h	5	100 °C	-	•		•
			Poisson	45min								
			Vitailles	50min								
			V viande	60min								
Vapeur	4		Légumes	35min	5	Temps de cuisson - jusqu'à 24h	5	100 °C	-	•		•
			Poisson	25min								
			Vitailles	45min								
			V viande	55min								
Mijoté	4	2	Légumes	60min	5	Temps de cuisson - jusqu'à 24h	5	100 °C	90/100 °C	•		•
			Poisson	25min								
			Vitailles	1h30min								
			V viande	2h								
Wok/sauté	4	4	Légumes	12min	1	-	Non	160 °C	100/120/140/160 °C	•	•	•
			Poisson	10m								
			Vitailles	15m								
			V viande	20min								
Aliments pour bébé	1		-	45min	5	Temps de cuisson - jusqu'à 24h	5	100 °C	-	•	•	1h max
			Porridge	25min								
Yaourt	1		-	8h	15	-	5	40 °C	-	•	•	•
			Crème/ fromage frais	40min								
Dessert	4	4	-	45min	5	-	5	80 °C	100/120/140/160 °C	•	•	•
			Riz/céréales	Automatique								
Pâtes/Risotto	1		-	Automatique	-	-	5	Automatique	-	•	•	•
			Pâtes	Automatique								
Lavage	1		-	8min	1	Temps de cuisson - jusqu'à 24h	5	100 °C	-	•	•	•
			Rechauffage	1h								
Maintien au chaud	1	1	-	25min	1	-	5	100 °C	-	•	•	•
			Favoris	-								
Programmes	28	17	-	30min	5	-	5	75 °C	40-160 °C	•	•	•
			Favoris	100 °C								
TOTAL	45											

Le maintien au chaud est disponible pour la fonction Favoris seulement si le programme de base le permet. Par exemple, si la fonction Favoris est utilisé avec le programme Yaourt, le maintien au chaud ne sera pas activé après la cuisson.

## TOUCHE MENU

- En mode veille, la touche «Menu» permet de parcourir les différentes fonctions: Four → Soupe → Vapeur → Mijoté → Wok/sauté → Bébé → Porridge → Yaourt → Crème/fromage → Dessert → Riz/céréales → Pilaf/risotto → Pâtes → Levée de pâte → Réchauffage → Maintien au chaud.
- Le temps de cuisson par défaut de chaque fonction s'affiche à l'écran (sauf pour Riz/céréales et Pilaf/risotto). La touche "Démarrage" clignote et le bouton de la fonction actuellement sélectionnée s'allume en continu.

### **Remarque:**

**Si vous souhaitez annuler la fonction de bip sonore, appuyez sur «Menu» pendant 5 s.**

**Pour ajouter la fonction de bip sonore, appuyez une deuxième fois sur Menu.**

## FONCTION FOUR

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Four». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches «<» et «>»: Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur «Température/temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur «Température/temps ajustable» puis réglez la température à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Four»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Le cuiseur sonne lorsqu'il atteint la température sélectionnée.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

## FONCTION SOUPE

FR

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Soupe». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches «<» «>» : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Soupe»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

## FONCTION VAPEUR

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Vapeur». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches «<» «>» : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Vapeur»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

### Recommandations pour la cuisson à la vapeur

- Utilisez une quantité d'eau adéquate; le niveau d'eau ne doit jamais atteindre le panier. Au-delà de ce niveau (2,5L max.), l'appareil risquerait de déborder en cours de cuisson. A titre d'information, le niveau de 2 verres doseur dans la cuve correspond à environ 1L d'eau.
- La durée d'une cuisson à la vapeur est d'environ 1h30 pour 2L d'eau et 45 min pour 1L.
- Placez le panier dans la cuve - fig.4.
- Mettez les ingrédients dans le panier.

## FONCTION MIJOTE

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Mijoté». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches «<» «>» : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur «Température / temps ajustable» puis réglez la température à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Mijoté»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

## FONCTION WOK/SAUTÉ

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Wok/sauté». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge. Choisissez le type d'aliment à l'aide des touches «<» «>» : Légumes, poisson, volaille ou viande.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur «Température/temps ajustable» puis réglez la température à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Wok/sauté»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Le cuiseur sonne lorsqu'il atteint la température sélectionnée.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

**Remarque: Utilisez toujours cette fonction avec de l'huile et des aliments ensemble. Avec de l'huile seule, l'appareil risquerait de tomber en panne ou de constituer un danger.**

## FONCTION BÉBÉ

- Cette fonction sert à préparer les aliments pour bébé: elle permet de les cuire avec une petite quantité d'eau jusqu'à obtenir la texture idéale pour les bébés.
- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Bébé». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Bébé»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, la fonction de maintien au chaud ne dure qu'1 heure maximum.

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

## FONCTION PORRIDGE

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Porridge». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Porridge»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

## FONCTION YAOURT

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Yaourt». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut, «08:00», et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Yaourt»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, le bip sonore retentit trois fois.

**Il n'y a pas de fonction de maintien au chaud après la fin de la cuisson. Utilisez cette fonction pour faire des yaourt dans des pots en verre allant au four.**

## CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

### Lait

#### Quel lait utiliser?

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

- **Lait stérilisé longue durée:** Le lait entier UHT donne du yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé donne du yaourt moins ferme. Une alternative consiste à utiliser du lait demi-écrémé et à ajouter un ou deux pots de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé:** ce lait donne du yaourt plus crémeux, avec une fine couche de peau à la surface.
- **Lait cru (lait de ferme):** ce type de lait doit être bouilli au préalable. Il est recommandé de le laisser bouillir suffisamment longtemps. Il serait dangereux d'utiliser du lait de ce type sans le faire bouillir. Ensuite, laissez-le refroidir avant de le mettre dans l'appareil. La culture à base de yaourt préparé avec du lait cru n'est pas recommandée (voir ci-après).
- **Lait en poudre:** ce type de lait donne du yaourt très crémeux. Suivez toujours les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

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

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

## Agent de fermentation

### Pour le yaourt

L'agent de fermentation peut être:

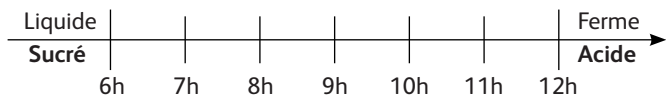
- Un **yaourt nature** acheté en magasin, avec la date d'expiration la plus éloignée possible: ainsi, votre yaourt sera plus ferme et contiendra davantage d'agents de fermentation actifs.
- Un **agent de fermentation lyophilisé**. Dans ce cas, respectez la durée d'activation indiquée dans le mode d'emploi de l'agent de fermentation. Ces agents se trouvent dans les supermarchés, les pharmacies et certaines boutiques de produits de santé.
- Un de vos **yaourts préparés récemment** – ce doit être un yaourt nature, le plus récent possible. Ce procédé est appelé culture. Au bout de cinq cycles de culture, le yaourt usagé perd ses agents de fermentation actifs et le yaourt obtenu risque de perdre en fermeté. Recommencez avec un yaourt acheté en magasin ou un agent lyophilisé.

**Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il ait refroidi à température ambiante avant d'ajouter l'agent de fermentation.**

**Les propriétés des agents peuvent être détruites par les températures trop élevées.**

### Durée de fermentation

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



- Une fois la cuisson terminée, mettez le yaourt au réfrigérateur au moins 4 heures, et consommez-les dans un délais de 7 jours.

## FONCTION CRÈME/FROMAGE FRAIS

- Cette fonction sert à préparer du fromage à pâte molle. Utilisez de préférence du lait entier mélangé à un peu de fromage à pâte molle frais.
- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Crème/fromage frais». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut, «01:10», et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.



- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Crème/ fromage frais»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

## FONCTION DESSERT



- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Dessert». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut, «00:45», et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>». Pour changer la température, appuyez de nouveau sur «Température/temps ajustable» puis réglez la température à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Dessert»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

## FONCTION RIZ/CÉRÉALES

- A l'aide du verre doseur, mettez la quantité de riz qui convient dans la cuve – fig.8. Puis remplissez l'appareil jusqu'au niveau du nombre de verres correspondant imprimé sur la paroi intérieure – fig.9.
- Refermez le couvercle.

**Remarque: Mettez toujours le riz en premier, sinon la quantité d'eau risque d'être trop importante.**

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Riz/céréales». L'écran indique «☪☪☪» et le témoin de «Démarrage» clignote; appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Riz/céréales»; le témoin «Démarrage» s'allume et «--» clignote à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Pilaf/risotto». L'écran indique «» et le témoin de «Démarrage» clignote; appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Pilaf/risotto»; le témoin «Démarrage» s'allume et «» clignote à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

### CONSEILS POUR UNE MEILLEURE CUISSON (fonction Riz/céréales et Pilaf/risotto)

- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz à l'aide du verre doseur, puis rincez le riz (sauf pour le risotto).
- Répartissez le riz rincé de manière homogène sur la surface de la cuve. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau adéquat (les traits indiquent le volume en nombre de verres).
- Le riz est prêt lorsque le témoin de "Maintien au chaud" s'allume; mélangez le riz et laissez-le quelques minutes de plus dans le cuiseur afin d'obtenir une consistance idéale tout en évitant que les grains ne collent.

Le tableau ci-dessous est un guide de référence pour la cuisson du riz:

#### GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC – 10 verres

Nombre de verres	Poids du riz	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de personnes
2	300 g	2 verres	3 pers. – 4 pers.
4	600 g	4 verres	5 pers. – 6 pers.
6	900 g	6 verres	8 pers. – 10 pers.
8	1200 g	8 verres	13 pers. – 14 pers.
10	1500 g	10 verres	16 pers. – 18 pers.

En mode riz, la température et le temps de cuisson se règlent automatiquement.

Veuillez noter les 7 étapes de la cuisson:

Préchauffage => absorption de l'eau => chauffage rapide => ébullition => évaporation => cuisson => maintien au chaud.

Le temps de cuisson dépend de la quantité et du type de riz.

## FONCTION PÂTES

- Pour cuire des pâtes, il est important d'attendre que l'eau arrive d'abord à la bonne température.
- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Pâtes». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut, «00:08», et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Pâtes»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- Le cuiseur sonne quand l'eau est à la bonne température. Mettez les pâtes dans l'eau, et appuyez de nouveau sur le bouton de démarrage pour lancer la minuterie. Tant que vous n'avez pas appuyé sur la touche de démarrage, le temps de cuisson ne démarre pas et l'appareil maintient l'eau à bonne température. **Le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson des pâtes.**
- A la fin de la cuisson, le bip sonore retentit trois fois.

**Remarque: Le réchauffage n'est pas possible avec cette fonction**

## FONCTION LEVEE DE PATE

- Cette fonction sert à faire lever la pâte à pain à 40°C après le pétrissage manuel et avant la cuisson.
- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Levée de pâte». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Levée de pâte»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

Conseils pour la préparation de la pâte (à lever):

- Préparez la pâte séparément, mettez-la dans la cuve intérieure et choisissez la fonction «Levée de pâte».
- Une fois la pâte prête, cuisez-la à 160°C pendant 20 à 23 minutes avec la fonction "Four". Puis retournez le pain et cuisez-le environ 23 minutes de plus (selon la quantité d'ingrédients) de l'autre côté.

## FONCTION RÉCHAUFFAGE

FR

- Cette fonction est destinée à réchauffer les aliments cuits seulement.
- A l'aide de la touche «Menu», choisissez la fonction «Réchauffage». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le témoin «Démarrage» clignote en rouge.
- Appuyez sur «Température / temps ajustable» pour activer la fonction de réglage horaire, puis réglez le temps de cuisson à l'aide des touches «<» et «>».
- Appuyez sur «Démarrage». Le cuiseur est maintenant en mode «Réchauffage»; le témoin «Démarrage» s'allume et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

### ATTENTION

- Le volume des aliments froids ne doit pas dépasser la moitié du volume du cuiseur. Si l'appareil est trop rempli, les aliments risquent d'être insuffisamment réchauffés. Si l'appareil n'est pas assez rempli, ou si la fonction de "Réchauffage" est utilisée un trop grand nombre de fois, les aliments risquent de brûler et d'attacher au fond.
- Il est conseillé de ne pas réchauffer du porridge épais: il risquerait de devenir pâteux.
- Évitez de réchauffer des aliments réfrigérés de longue date: ils risqueraient de dégager des odeurs.

## FONCTION MAINTIEN AU CHAUD/ANNULATION

Cette touche a 2 fonctions différentes: Maintien au chaud et annulation.

### 1. Fonction de maintien au chaud:

#### 1.1 Maintien au chaud manuel:

Vous pouvez appuyez manuellement sur la touche «Maintien au chaud/annulation»; le témoin correspondant s'allume et l'appareil passe en mode de maintien au chaud.

#### 1.2 Maintien au chaud automatique:

L'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud à la fin de la cuisson (sauf dans certains menus). Le bip sonore retentit trois fois, l'appareil entre automatiquement en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

Si vous avez besoin d'annuler à l'avance la fonction de maintien au chaud automatique après la fin de la cuisson: faites un appui de 5 secondes sur la touche «Maintien au chaud» avant de lancer votre programme de cuisson.

Si vous souhaitez rétablir cette fonction automatique, faites de nouveau un appui de 5 secondes sur cette touche.

## 2. Fonction annulation:

- Un appui long sur "Maintien au chaud/annuler" permet d'annuler tous les réglages et de repasser en mode veille.

Recommandation: afin de préserver la saveur des aliments, évitez de la garder pendant plus de 12h.

## FUNCTION FAVORIS

- La fonction "Favoris" permet de mémoriser vos choix préférentiels de préparation.
- En mode veille, appuyez sur «Favoris» pour choisir cette fonction; le cuiseur entre en mode "Favoris", l'écran affiche le temps de cuisson par défaut et le témoin "Démarrage" clignote.
- Il existe 2 possibilités de réglage en mode Favoris:
  - Si vous souhaitez utiliser une température et un temps de cuisson fixes pour votre programme, appuyez sur "Température/temps ajustable" pour définir vos paramètres.
  - Si vous souhaitez utiliser un menu comme base pour votre programme, choisissez le programme de cuisson souhaité à l'aide de la touche Menu. Une fois le menu choisi, vous pouvez changer le temps et la température de cuisson en appuyant sur "Température/temps ajustable".
- A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit trois fois, l'appareil entre en mode de maintien au chaud, le témoin lumineux de "Maintien au chaud" s'allume et la durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

### Remarque:

- Certains programmes de cuisson sont entièrement automatiques par définition, et la température et/ou le temps de cuisson ne sont alors pas modifiables.
- En mode Favoris, le cuiseur mémorise les derniers réglages de température et de cuisson pour l'utilisation suivante.
- Pour des raisons de sécurité, la fonction Favoris comporte un paramètre de limitation de la température et du temps de cuisson: Entre 40 et 100°C, le temps de cuisson peut être réglé de 1min à 9h seulement

**Entre 105 et 160°C, le temps de cuisson peut être réglé de 1min à 2h seulement**

FR

## FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

- Pour utiliser la fonction de démarrage différé, vous devez d'abord choisir un programme de cuisson et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur «Démarrage différé» et choisissez l'heure de démarrage. L'heure par défaut dépend du temps de cuisson sélectionné. Le démarrage différé peut être programmé jusqu'à 24h avant l'heure de cuisson. Utilisez les touches «<» et «>» respectivement pour augmenter ou diminuer le délai de départ différé.
- Une fois le délai réglé, appuyez sur «Démarrage» pour passer en mode cuisson; le témoin «Démarrage» reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures choisi.

## FONCTION TEMPS AJUSTABLE

- Pour utiliser la fonction de minuterie, vous devez d'abord choisir un programme. Ensuite, appuyez sur «Température/temps ajustable» pour passer au réglage du temps de cuisson. Utilisez les touches «<» et «>» respectivement pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
- Une fois le temps réglé, appuyez sur «Démarrage» pour passer en mode cuisson; le témoin «Démarrage» reste allumé.
- Pour vérifier le temps de cuisson une fois l'appareil activé en mode de départ différé, appuyez sur "Température/temps ajustable".
- Vous avez la possibilité de modifier à tout moment le temps de cuisson en cours de cuisson, en appuyant sur "Température/temps ajustable". Une fois le temps de cuisson réglé, et sans autre action de votre part pendant 5 secondes, le cuiseur reprend la cuisson avec la nouvelle durée réglée.

## FONCTION TEMPÉRATURE

- Pour utiliser la fonction de température, vous devez d'abord choisir un programme et un temps de cuisson. Ensuite, appuyez sur «Température/temps ajustable» pour passer au réglage de la température. La température par défaut dépend du programme de cuisson choisi. Utilisez les touches «<» et «>» respectivement pour augmenter ou diminuer la température.
- Une fois la température réglée, appuyez sur «Démarrage» pour passer

en mode cuisson; le témoin «Démarrage» reste allumé.

- Vous avez la possibilité de modifier à tout moment la température en cours de cuisson, en appuyant sur "Température/temps ajustable". Une fois la température réglée, et sans autre action de votre part pendant 5 secondes, le cuiseur reprend la cuisson avec la nouvelle température réglée.

## UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE

- Ouvrez le couvercle – fig.1.
- Protégez-vous les mains avec des gants pour manipuler la cuve et le panier de cuisson à la vapeur – fig.11.
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec l'appareil, puis refermez le couvercle.
- La durée maximale de maintien au chaud est de 24 heures.
- Appuyez sur «Maintien au chaud/annulation» pour terminer la fonction de maintien au chaud.
- Débranchez l'appareil.

## DIVERS

- L'appareil possède une fonction de mémoire. En cas de coupure de courant, le cuiseur mémorise le statut de cuisson en cours juste avant la coupure et reprend dans le même mode si le courant est rétabli dans les 2 secondes. Si la coupure dure plus de 2 secondes, le cuiseur annule le précédent réglage et retourne en mode veille.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute manipulation de nettoyage ou d'entretien, débranchez le cuiseur et attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation – fig.12.
- La cuve, le couvercle intérieur, le verre doseur, la louche et la cuillère à riz peuvent aller au lave-vaisselle – fig.13.

### Cuve, panier à vapeur

- Il n'est pas recommandé d'utiliser une éponge métallique ou de la poudre à récurer.
- Si des aliments attachent au fond de la cuve, mettez de l'eau et laissez tremper un moment avant le lavage.
- Séchez soigneusement la cuve après le lavage.

## Entretien de la cuve

Pour la cuve, suivez soigneusement les instructions ci-dessous:

- Afin de maintenir la cuve en bon état, évitez de couper les aliments à l'intérieur.
- Remettez toujours la cuve en place dans le cuiseur.
- N'utilisez pas de cuillère en métal, vous risqueriez d'abîmer la surface de la cuve; utilisez la cuillère fournie ou une cuillère en bois – fig.14.
- Afin d'éviter tout risque de corrosion, ne mettez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation, ou au bout d'une longue durée d'utilisation. Ce changement de couleur est dû à l'action de l'eau et de la vapeur; il n'a aucune influence sur le fonctionnement du cuiseur et ne représente aucun danger pour l'appareil ou pour votre santé.

## Nettoyage de la micro-soupape de pression

- Pour nettoyer la micro-soupape, sortez-la du couvercle – fig.15 et ouvrez-la en le tournant dans le sens d'ouverture indiqué - fig.16a et 16b. Après le nettoyage, séchez la soupape, remettez les deux pièces ensemble, tournez-les dans le sens de fermeture indiqué, puis remettez la soupape en place dans le cuiseur – fig.17a et 17b.

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

- Nettoyez les surfaces extérieures – fig.18, le câble et l'intérieur du couvercle avec un chiffon mouillé, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- N'essayez pas de laver à l'eau l'intérieur de l'appareil, vous risqueriez d'endommager le capteur thermique.



## GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

Description des dysfonctionnements	Causes	Solutions
Les témoins lumineux sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que le câble est correctement relié à l'appareil et à la prise de courant.
Les témoins lumineux sont éteints mais l'appareil chauffe.	Problème de connexion du témoin lumineux, ou témoin endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Fuites de vapeur en cours de cuisson.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez le couvercle et refermez-le.
	La micro-soupape de pression est incomplète ou mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (avec les 2 pièces verrouillées ensemble) et qu'elle est placée correctement.
	Le couvercle ou le joint de la micro-soupape sont endommagés.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Le riz est trop cuit ou à moitié cuit.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau de référence pour les quantités d'eau.

Description des dysfonctionnements	Causes	Solutions
Le riz est trop cuit ou à moitié cuit.	Il n'a pas assez cuit.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
La fonction de maintien au chaud automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste en mode de cuisson).	Vous avez annulé la fonction de maintien au chaud au cours du réglage. Reportez-vous à la section de la fonction de maintien au chaud.	
E0	Capteur du circuit supérieur ouvert, ou court-circuit.	
E1	Capteur du circuit inférieur ouvert, ou court-circuit.	Arrêtez l'appareil et relancez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.

**Remarque:** Si la cuve intérieure est déformée, arrêtez de l'utiliser et faites-vous en fournir une autre par un centre de réparation agréé.

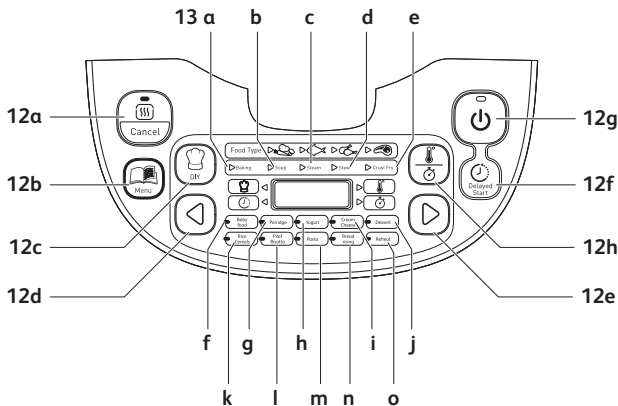
## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



### Aidez-nous à protéger l'environnement!

- ① Votre appareil contient des matériaux pouvant être récupérés ou recyclés.
- ➔ Apportez-le dans un centre de récupération local des déchets.

## BEDIENINGSPANEEL



## OMSCHRIJVING

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Deksel</li> <li>2 Binnendeksel</li> <li>3 Uitneembare binnenpan</li> <li>4 Ontgrendelingsknop voor deksel</li> <li>5 Handvat</li> <li>6 Snoeraansluiting</li> <li>7 Rijstlepel</li> <li>8 Soeplepel</li> <li>9 Maatbeker</li> <li>10 Stoommand</li> <li>11 Snoer</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>12 Bedieningspaneel                             <ul style="list-style-type: none"> <li>a "Warm houden/Annuleren" toets</li> <li>b "Menu" toets</li> <li>c "DIY" toets</li> <li>d "&lt;" toets</li> <li>e "&gt;" toets</li> <li>f "Uitgestelde start" toets</li> <li>g "Start" toets</li> <li>h "Temperatuur/Timer" toets</li> </ul> </li> </ul> |
|--|--|

- 13 Functie-controlelampjes
- a Functie "Bakken"
  - b Functie "Soep"
  - c Functie "Stomen"
  - d Functie "Stoven"
  - e Functie "Korst/Frituren"
  - f Functie "Babyvoeding"
  - g Functie "Havermoutpap"
  - h Functie "Yoghurt"

- i Functie "Room/Kaas"
- j Functie "Dessert"
- k Functie "Rijst/  
graanproducten"
- l Functie "Pilav/Risotto"
- m Functie "Pasta"
- n Functie "Brood rijzen"
- o Functie "Opwarmen"

## VOOR INGEBRUIKNAME

### Het apparaat uitpakken

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

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

### Het apparaat schoonmaken

- Verwijder de pan – fig.2, het binnendeksel en het drukventiel – fig.3a en 3b.
- Maak de pan, het ventiel en het binnendeksel schoon met een spons en afwasmiddel.
- Veeg de buitenkant van het apparaat en deksel schoon met een vochtige doek.
- Droog zorgvuldig af.
- Plaats alle onderdelen op hun juiste positie terug. Installeer het binnendeksel in de juiste posities op het bovenste deksel van het apparaat. Breng het binnendeksel vervolgens achter de 2 ribbels en duw op de bovenkant totdat het stevig is vastgemaakt. Steek het afneembare snoer in de aansluiting onder het apparaat.

## VOOR HET APPARAAT EN ALLE FUNCTIES

- Veeg de buitenkant van de pan grondig schoon (in het bijzonder de onderkant). Zorg dat er zich geen vreemde resten of vloeistoffen onderaan de kom en op het verwarmingselement bevinden – fig.5.
- Plaats de pan op een juiste manier in het apparaat – fig.6.
- Zorg dat het binnendeksel juist is geplaatst.
- U hoort een 'klik' wanneer het deksel juist is vastgemaakt.
- Steek het snoer in de aansluiting van het apparaat en vervolgens de stekker in een stopcontact. U hoort vervolgens een lange pieptoon en alle controlelampjes op het bedieningspaneel branden kortstondig. Het scherm geeft vervolgens "----" weer en alle controlelampjes gaan uit. Het apparaat gaat vervolgens in stand-by. U kunt nu uw gewenste menufuncties selecteren.
- Raak het verwarmingselement niet aan wanneer het apparaat onder stroom staat of na het koken. Draag het apparaat niet wanneer in gebruik of net na het koken.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor gebruik binnenshuis.

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

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

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

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

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

# TABEL MET KOOKPROGRAMMA'S

NL

Programma's	Automatisch	Handmatig	Soort voedsel	Kooktijd		Uitgestelde start		Temperatuur (°C)		Positie van deksel		Warm houden	
				Standaard tijd	Bereik	Elke (min)	Bereik	Elke (min)	Bereik	Dicht	Open		
Bakken	4	4	Groente	25m	5m-4u	5	Kooktijd ~24u	140°C	100/120/ 140/160	•	•	•	
			Vis	20m				160°C					
			Geogelpte Vlees	40m 50m				160°C					
			Groente	40m				160°C					
Soep	4		Vis	45m	10m-3u	5	Kooktijd ~24u	100°C	-	•	•	•	
			Geogelpte Vlees	50m 60m									
			Groente	35m									
			Vis	25m									
Stomen	4		Geogelpte Vlees	45m 55m	5m-3u	5	Kooktijd ~24u	100°C	-	•	•	•	
			Groente	60m									
			Vis	25m									
			Geogelpte Vlees	1u30m									
Stoven	4	2	Vis	25m	20m-9u	5	Kooktijd ~24u	100°C	90/100	•	•	•	
			Geogelpte Vlees	2u									
			Groente	12m									
			Vis	10m									
Korst/Frituren	4	4	Geogelpte Vlees	15m 20m	5m-1u30m	1	-	160°C	100/120/ 140/160	•	•	•	
			Vis	15m									
			Groente	15m									
			Vlees	20m									
Babyvoeding	1		-	45m	5m-2u	5	Kooktijd ~24u	100°C	-	•	1u max	•	
Havermoltpap	1		-	25m	5m-2u	5		100°C	-	•	•	•	
Yoghurt	1		-	8u	1u-12u	15		40°C	-	•	•	•	
Room/Kaas	1		-	40m	10m-4u	15		80°C	-	•	•	•	
Dessert	1	4	-	45m	5m-2u	5		160°C	100/120/ 140/160	•	•	•	•
			Rijst/ Graanproducten	-	Automatisch	Automatisch	5	5	Automatisch	-	•	•	•
Pilaf/Risotto	1		-	Automatisch	Automatisch	-		5	Automatisch	-	•	•	•
Pasta	1		-	8m	3m-3u	1		5	100°C	-	•	•	•
Brood rijzen	1		-	1u	10m-6u	5		5	40°C	40	•	•	•
Opwarmen		1	-	25m	5m-1u	1		5	100°C	-	•	•	•
Warm houden		1	-	-	-	-		5	75°C	-	•	•	•
DIY		1	-	30m	5m-9u	5		5	100°C	40-160	•	•	•
Programma's	28												
TOTAAL		45											

De warmhoudfunctie is beschikbaar voor het menu "favorieten", enkel indien het basisprogramma dit toelaat. Bijvoorbeeld, als in het "favorieten" menu het programma yoghurt wordt geselecteerd, zal de warmhoudfunctie na het koken niet geactiveerd worden.

## MENU TOETS

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

### **Opmerking:**

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

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

## FUNCTIE "BAKKEN"

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

## FUNCTIE "SOEP"

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

NL

## FUNCTIE "STOMEN"

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

### Aanbevelingen voor stoomkoken

- Gebruik een gepaste hoeveelheid water en zorg dat het water zich altijd onder de stoommand bevindt. Dit niveau (max. 2,5L) overschrijden kan tot overstroming tijdens de werking leiden. De markering van 2 kopjes binnenin de kom stemt overeen met circa 1L water.
- De geschatte kooktijd in de stoomfunctie is 1u30 voor 2L water en 45 min voor 1L water.
- Plaats de stoommand op de pan - fig.4.
- Doe de ingrediënten in de mand.



## FUNCTIE "STOVEN"

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

## FUNCTIE "KORST/FRITUREN"

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

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

## FUNCTIE "BABYVOEDING"

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

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

## FUNCTIE "HAVERMOUTPAP"

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

## FUNCTIE "YOGHURT"

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

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

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

## KEUZE VAN DE INGREDIËNTEN VOOR YOGHURT

### Melk

#### Welke melk moet ik gebruiken?

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

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

Kies een volle melk, bij voorkeur lang houdbare UHT.  
Rauwe (verse) of gepasteuriseerde melk moet worden gekookt en afgekoeld, en het velletje dient te worden verwijderd.

## Het ferment

### Voor yoghurt

Dit is gemaakt van:

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

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

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

## Fermentatietijd

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



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

## FUNCTIE "ROOM/KAAS"

- Deze functie is bestemd om zachte kaas te maken. Het is aanbevolen om volle melk en afgekoelde zachte kaas te gebruiken.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Room/Kaas" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd "01:10" weer en het "start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Room/Kaas", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.

## FUNCTIE "DESSERT"

- Druk op de "Menu" toets om de functie "Dessert" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd "0:45" weer en het "start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd te wijzigen. Druk nogmaals op "Temperatuur / Timer" en vervolgens op "<" en ">" om de temperatuur te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Yoghurt", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.

## FUNCTIE "RIJST/GRAANPRODUCTEN"

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

- Sluit het deksel.

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

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

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

## FUNCTIE "PILAV/RISOTTO"

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

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

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

Onderstaande tabel is een gids voor het koken van rijst:

### KOOKGIDS VOOR WITTE RIJST - 10 kopjes

Maatbekers	Gewicht van rijst	Waterniveau in kom (+rijst)	Porties
2	300 g	Markering van 2 kopjes	3pers. – 4pers.
4	600 g	Markering van 4 kopjes	5pers. – 6pers.
6	900 g	Markering van 6 kopjes	8pers. – 10pers.
8	1200 g	Markering van 8 kopjes	13pers. – 14pers.
10	1500 g	Markering van 10 kopjes	16pers. – 18pers.

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

Er zijn 7 verschillende stappen:

Voorverwarmen => Water absorberen => Temperatuur snel verhogen => Laten koken => Water verdampen => Rijst smoren => Warm houden.

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

### FUNCTIE "PASTA"

- Om pasta te koken is het aanbevolen om te wachten totdat het water een hoge temperatuur bereikt voordat u de pasta toevoegt.
- Druk op de "Menu" toets om de functie "Pasta" te selecteren. Het scherm geeft de standaard kooktijd "0:08" weer en het "start" lampje knippert rood.
- Druk op de "Temperatuur / Timer" toets om de tijd instelfunctie te activeren en druk vervolgens op "<" en ">" om de kooktijd van de pasta te wijzigen.
- Druk op de "Start" toets. De multicooker opent de kookstatus "Pasta", het "Start" lampje brandt en het scherm geeft de resterende tijd weer.
- U hoort een piepton zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt. Doe de pasta in het water en druk nogmaals op Start om de timer te starten. Zolang de gebruiker niet op Start drukt, start de kooktijd niet en houd de multicooker het water op de juiste temperatuur.  
**Het deksel moet tijdens het koken van pasta open zijn.**

• Aan het einde van het kookproces hoort u drie pieptonen.

**Opmerking: Deze functie heeft geen warmhoudfunctie**

## FUNCTIE "BROOD RIJZEN"

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

NL

Aanbevelingen voor het testen van het deeg (Brood rijzen)

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

## FUNCTIE "OPWARMEN"

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



## **OPGELET**

- Het koude voedsel mag de helft van het volume van de pan niet overschrijden. Het koude voedsel wordt onvoldoende opgewarmd wanneer er zich te veel voedsel in de pan bevindt. Het herhaaldelijk gebruiken van "Opwarmen" of te weinig voedsel in de pan leidt tot aangebrand voedsel of een harde laag onderin.
- Het is niet aanbevolen om dikke haverhoutpap op te warmen, deze wordt pappig.
- Warm lang bewaard koud voedsel niet op om geuren te voorkomen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## FUNCTIE "DIY"

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

### Opmerking:

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

## UITGESTELDE STARTFUNCTIE

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

## FUNCTIE "TIMER"

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

## FUNCTIE "TEMPERATUUR"

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

## NA HET KOOKPROCES

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

## EXTRA INFORMATIE

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

NL

## REINIGING EN ONDERHOUD

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

### Pan, stoommand

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

### Wees voorzichtig met de pan

Voor de pan, volg onderstaande instructies:

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

### Het micro-drukventiel reinigen

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

## De andere delen van het apparaat reinigen en onderhouden

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

### PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Omschrijving storing	Oorzaken	Oplossingen
Alle controlelampjes zijn uit en apparaat warmt niet op.	Stekker steekt niet in stopcontact.	Controleer of stekker in stopcontact steekt en stopcontact onder stroom staat.
Alle controlelampjes zijn uit, maar apparaat warmt op.	Probleem met aansluiting van controlelampje of controlelampje is stuk.	Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.
Stoomlek tijdens werking	Deksel is niet goed dicht.	Open het deksel en sluit opnieuw.
	Micro-drukventiel niet goed of onvolledig geplaatst.	Stop het kookproces (haal stekker uit stopcontact) en controleer of ventiel volledig is (2 delen aan elkaar vastgemaakt) en juist is geplaatst.
	Deksel of mini-drukventiel is beschadigd.	Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.

Omschrijving storing	Oorzaken	Oplossingen
Rijst is onvoldoende of te veel gekookt.	Te veel of onvoldoende water ten opzichte van hoeveelheid rijst.	Zie tabel voor de juiste hoeveelheid water.
Rijst is onvoldoende of te veel gekookt.	Onvoldoende gesudderd.	Neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.
Automatisch warmhoudfunctie werkt niet (product blijft in kookstatus of geen verwarming).	De warmhoudfunctie werd tijdens het instellen door de gebruiker uitgeschakeld. Zie de sectie "Warm houden" in deze handleiding.	
E0	De sensor bovenaan is open circuit of kortgesloten.	Stop het apparaat en start nogmaals het programma. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem contact op met bevoegd servicecentrum voor reparatie.
E1	De sensor onderaan is open circuit of kortgesloten.	

**Opmerking:** Als de binnenpan is vervormd, gebruik het niet langer en verkrijg een nieuwe binnenpan bij uw bevoegd servicecentrum.

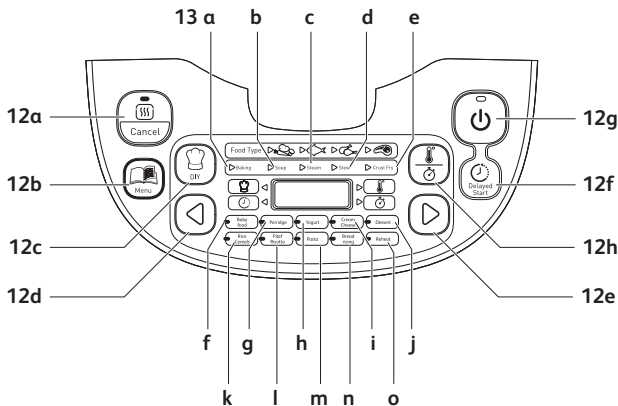
## BESCHERMING VAN HET MILIEU



### Help met het beschermen van het milieu!

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

## BEDIENFELD



## BESCHREIBUNG

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Deckel</li> <li>2 Innendeckel</li> <li>3 Entnehmbare innere Schüssel</li> <li>4 Deckelentriegelungstaste</li> <li>5 Griff</li> <li>6 Netzkabeleingang</li> <li>7 Reislöffel</li> <li>8 Suppenlöffel</li> <li>9 Messbecher</li> <li>10 Dampfgareinsatz</li> <li>11 Netzkabel</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>12 Bedienfeld                     <ul style="list-style-type: none"> <li>a „Keep warm/Cancel“-Taste (Warmhalten/Abbrechen)</li> <li>b „Menu“-Taste</li> <li>c „DIY“-Taste (Benutzerdefiniert)</li> <li>d „&lt;“-Taste</li> <li>e „&gt;“-Taste</li> <li>f „Delayed start“-Taste (Verzögerter Start)</li> <li>g „Start“-Taste</li> <li>h „Temperature/Timer“-Taste</li> </ul> </li> </ul> |
|---|--|

### 13 Funktionsanzeigen

- a Baking (Backen)
- b Soup (Suppe)
- c Steam (Dampfgaren)
- d Stew (Schmoren)
- e Crust/Fry (Kruste/Braten)
- f Baby food (Babynahrung)
- g Porridge (Haferbrei)

h Yogurt (Joghurt)

- i Cream/Cheese/ (Frischkäse)
- j Dessert
- k Rice/Cereals (Reis/Zerealien)
- l Pilau/Risotto
- m Pasta (Nudeln)
- n Bread rising (Brotteig-Gärung)
- o Reheat (Aufwärmen)

DE

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### Packen Sie das Gerät aus

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und packen Sie alle Zubehörteile und die Begleitdokumentation aus.
- Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der Deckelentriegelungstaste am Gehäuse – Abb.1.

Lesen Sie die Anleitungen und befolgen Sie sorgfältig die Bedienmethode.

### Reinigen des Gerätes

- Nehmen Sie die Schüssel heraus – Abb. 2, den Innendeckel und das Druckventil – Abb. 3a und 3b.
- Reinigen Sie die Schüssel, das Ventil und den Innendeckel mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes und den Deckel mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie die Teile gründlich ab.
- Setzen Sie alle Elemente an ihren ursprünglichen Platz. Installieren Sie den Innendeckel in der richtigen Position am oberen Deckel des Gerätes. Positionieren Sie den Innendeckel dann hinter den zwei Rippen und drücken Sie darauf, bis er einrastet. Verbinden Sie das abnehmbare Kabel mit dem Netzkabeleingang an der Kocherbasis.



## FÜR DAS GERÄT UND ALLE FUNKTIONEN

- Wischen Sie vorsichtig die Außenseite der Schüssel (insbesondere den Boden) ab. Achten Sie darauf, dass sich keine Ablagerungen oder Flüssigkeit unter der Schüssel und auf dem Heizelement befinden – Abb. 5.
- Setzen Sie die Schüssel in das Gerät. Achten Sie dabei auf die korrekte Position der Schüssel – Abb. 6.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendeckel in der richtigen Position ist.
- Schließen Sie den Deckel und lassen Sie ihn mit einem „Klicken“ einrasten.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Eingangsbuchse in der Multikoherbasis und verbinden Sie es dann mit einer Steckdose. Ein langer «Piepton» ertönt vom Gerät und alle Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten kurz auf. Das Display zeigt nun «----» an und alle Anzeigen erlöschen. Das Gerät geht in den Stand-by-Modus. Sie können nach Belieben die Menüfunktionen auswählen.
- Berühren Sie nicht das Heizelement, wenn das Produkt mit dem Netzstrom verbunden ist oder nach dem Kochen. Transportieren Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist oder kurz nach dem Kochen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haus bestimmt.

**Legen Sie auf keinen Fall Ihre Hand auf das Dampfventil während des Garvorgangs. Sie könnten sich verbrennen – Abb. 10.**

**Wenn Sie nach dem Starten des Garvorgangs das ausgewählte Garprogramm ändern möchten, weil Sie einen Fehler gemacht haben, drücken Sie die «KEEP WARM/CANCEL»-Taste und wählen Sie das gewünschte Programm.**

**Verwenden Sie nur den mit diesem Gerät gelieferten Innentopf.**

**Gießen Sie kein Wasser oder geben Sie Zutaten in das Gerät, wenn die Schüssel nicht eingesetzt ist.**

**Die maximale Wasser- und Zutatenmenge darf die höchste Markierung an der Innenseite der Schüssel nicht überschreiten - Abb. 7.**

# KOCHPROGRAMM-TABELLE

DE

Programme	Automatisch	Manuell	Lebensmittelart	Garzeit		Verzögerter Start		Temperatur (°C)		Deckstellung		Warmhalten	
				Standardgarzeit	Bereich	Alle (min)	Bereich	Alle (min)	Bereich	Geschlossen	Geöffnet		
Baking (Backen)	4	4	Gemüse	25 min	5 min - 4 h	5	Garzeit -24 h	140 °C	•	•		•	
			Fisch	20 min				100/120/ 140/160					
			Geflügel	40 min				160 °C					
			Fleisch	50 min				160 °C					
Soup (Suppe)	4		Gemüse	40 min	10 min - 3 h	5	Garzeit -24 h	100 °C	•	•		•	
			Fisch	45 min									
			Geflügel	50 min									
			Fleisch	60 min									
			Gemüse	35 min									
			Fisch	25 min									
Stearn (Dampfgaren)	4		Geflügel	45 min	5 min - 3 h	5	Garzeit -24 h	100 °C	•	•		•	
			Fleisch	55 min									
			Gemüse	60 min									
			Fisch	25 min									
Stew (Schmoren)	4	2	Geflügel	1 h 30 min	20 min - 9 h	5	Garzeit -24 h	90/100	•	•		•	
			Fleisch	2 h									
			Gemüse	12 min									
Crust/Fry (Krusten/Braten)	4	4	Fisch	10 min	5 min - 1 h 30 m	1	-	100/120/ 140/160	•	•		•	
			Geflügel	15 min									
			Fleisch	20 min									
			Fleisch	20 min									
Baby food (Babyernahrung)	1		-	45 min	5 min - 2 h	5	Garzeit -24 h	100 °C	•	•		1h max.	
			Porridge (Haferbrei)	25 min				100 °C					
			Yogurt (Joghurt)	8 h				40 °C					
			Cream/Cheese (Frischkäse)	40 min				80 °C					
Dessert	4		-	45 min	5 min - 2 h	5	-	160 °C	•	•		•	
			-	8 min				Automatisch					
Rice/Cereals (Reis/Zerealien)	1		-	Automatisch	Automatisch	-	5	Automatisch	-	-	-	-	-
Pasta/Risotto (Pasta/Risotto)	1		-	Automatisch	Automatisch	-	5	Automatisch	-	-	-	-	-
Pasta (Nudeln)	1		-	8 min	3 min - 3 h	1	Garzeit -24 h	100 °C	-	-	-	-	-
Bread rising (Brotteig-Gärung)	1		-	1 h	10 min - 6 h	5		40 °C					
Beheat (Aufwärmen)	1	1	-	25 min	5 min - 1 h	1	-	100 °C	-	-	-	-	-
Keep warm (Warmhalten)	1	1	-	-	-	-	-	75 °C	-	-	-	-	-
DIY (Benutzerdefiniert)	1	1	-	30 min	5 min - 9 h	5	-	100 °C	40 - 160	-	-	-	-
Programme	28	17											
INSGESAMT	45												

Nur das DIY-Basis-Programm kann die Mahlzeit nach der Kochzeit warm halten. Zum Beispiel, wenn sie das Joghurt Programm wählen wird die Warmhalte-stufe nach der Kochzeit nicht aktiviert.

## MENU-TASTE

- Drücken Sie im Stand-by-Modus die «Menu»-Taste, um die folgenden Programme zu durchlaufen: Baking (Backen) → Soup (Suppe) → Steam (Dampfgaren) → Stew (Schmoren) → Crust/Fry (Kruste/Braten) → Baby food (Babynahrung) → Porridge (Haferbrei) → Yogurt (Joghurt) → Cream/Cheese (Frischkäse) → Dessert (Dessert) → Rice/Cereals (Reis/Zerealien) → Pilaf/Risotto (Pilau/Risotto) → Pasta (Nudeln) → Bread rising (Brotteig-Gärung) → Reheat (Aufwärmen) → Keep warm (Warmhalten)
- Das Display zeigt die Standardgarzeit jedes Programms an (mit Ausnahme von Reis/Zerealien, Pilau/Risotto). Das Licht der „Start“-Taste blinkt und die dazugehörige Funktionsanzeige leuchtet auf.

### Hinweis:

**Um den „Piepton“ zu unterdrücken, können Sie die «Menu»-Taste für fünf Sekunden gedrückt halten, falls notwendig.**

**Wenn Sie den Piepton aktivieren möchten, müssen Sie die Menü-Taste ein zweites Mal drücken.**

## BACKEN

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Baking» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann «<» oder «>», um die Art der Lebensmittel auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie erneut «Temperature/Timer», um die Temperatur durch Drücken von «<» und «>» einstellen zu können.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Baking» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an. Der Multikocher signalisiert mit einem Klingelton das Erreichen der eingestellten Temperatur.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## SUPPE

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Soup» zu wählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann «<» oder «>», um die Art der Lebensmittel auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Soup» (Suppe) Garmodus; das «Start»-Licht leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

DE

## DAMPFGAREN

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Steam» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an und das Licht der «Start»-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann «<» oder «>», um die Art der Lebensmittel auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Steam» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

### Empfehlungen zum Dampfgaren

- Die Wassermenge muss angemessen und der Wasserpegel niedriger als der Dampfgareinsatz sein. Wird dieser Pegel (max. 2,5 l) überschritten, kann es während des Betriebs zum Überlaufen kommen. Zu Ihrer Information, die 2-Cups-Markierung in der Schüssel entspricht etwa 1 l Wasser.

- Die ungefähre Garzeit zum Dampfgaren liegt bei 1 h 30 für 2 l Wasser und 45 min für 1 l Wasser.
- Setzen Sie den Dampfgareinsatz auf die Schüssel - Abb. 4.
- Geben Sie die Zutaten in den Einsatz.

## SCHMOREN

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Stew» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann «<» oder «>», um die Art der Lebensmittel auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie erneut «Temperature/Timer», um die Temperatur durch Drücken von «<» und «>» einstellen zu können.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Stew» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## KRUSTE/BRATEN

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Crust/Fry» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot. Drücken Sie dann «<» oder «>», um die Art der Lebensmittel auszuwählen: Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie erneut «Temperature/Timer», um die Temperatur durch Drücken von «<» und «>» einstellen zu können.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Crust/Fry» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an. Der Multikocher signalisiert mit einem Klingelton das Erreichen der eingestellten Temperatur.

- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

**Hinweis: Nutzen Sie dieses Programm immer mit Öl und Lebensmitteln. Wenn Sie nur Öl verwenden, kann es zu Fehlfunktionen oder gefährlichen Situationen kommen.**

DE

## BABYNAHRUNG

- Diese Funktion dient zur Zubereitung von Babynahrung. Hierzu werden die Speisen mit einer kleinen Menge Wasser gegart, um die geeignete Konsistenz für kleine Kinder zu erzielen.
- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Baby food» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Baby food» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.
- Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit kann die Warmhaltefunktion nur für eine Stunde aktiviert werden.

**Hinweis: Sobald die Babynahrung zubereitet ist, sollte sie innerhalb einer Stunde verzerrt werden.**

## HAFERBREI

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Porridge» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Porridge» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## JOGHURT

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Yogurt» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardzubereitungszeit «08:00» an und das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Zubereitungszeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Yogurt» Zubereitungsmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.
- Zum Ende der Zubereitungszeit ertönen drei „Pieptöne“.

**Es ist nicht notwendig, Joghurt nach Ablauf der Zubereitungszeit warmzuhalten.**

**Verwenden Sie zur Herstellung von Joghurt ofenfeste Glasbehälter.**

# AUSWAHL DER ZUTATEN FÜR DIE JOGHURTHERSTELLUNG

## Milch

### Welche Milch sollten Sie verwenden?

Alle unsere Rezepte (sofern nicht anders angegeben) verwenden Kuhmilch. Sie können pflanzliche Milch wie zum Beispiel Sojamilch sowie Schafs- oder Ziegenmilch verwenden. Die Festigkeit des Joghurts kann jedoch in diesem Fall je nach der verwendeten Milch variieren. Rohmilch oder haltbare Milchsorten und alle unten aufgeführten Milchsorten sind für Ihr Gerät geeignet.

- **Haltbare, sterilisierte Milch:** H-Vollmilch ergibt einen festeren Joghurt. Die Verwendung von halbfetter Milch führt zu einem weniger festen Joghurt. Sie können jedoch halbfette Milch verwenden und einen oder zwei Töpfe Trockenmilch hinzugeben.
- **Pasteurisierte Milch:** Diese Milch erzeugt einen cremigeren Joghurt mit etwas Haut obenauf.
- **Rohmilch (Milch vom Bauernhof):** Diese muss gekocht werden. Es empfiehlt sich zudem, Milch frisch vom Bauernhof möglichst lange kochen zu lassen. Es wäre gefährlich diese Milch ungekocht zu verwenden. Anschließend muss die Milch zum Abkühlen in Ihrem Gerät bleiben. Kultivierung von Bakterien mit Joghurt, der mit Rohmilch zubereitet wurde, wird nicht empfohlen.
- **Trockenmilch:** Die Verwendung von Trockenmilch erzeugt einen sehr cremigen Joghurt. Folgen Sie den Anleitungen auf dem Karton des Herstellers.

Nehmen Sie Vollmilch, vorzugsweise haltbare H-Milch.

Rohe (frische) oder pasteurisierte Milch muss gekocht werden und abkühlen. Anschließend muss die Haut entfernt werden.

## Das Ferment

### für Joghurt

Dies ist entweder hergestellt aus:

- einem gekauften **Naturjoghurt** mit dem längstmöglichen Haltbarkeitsdatum - Ihr Joghurt wird somit mehr aktives Ferment für einen festeren Joghurt enthalten.
- einem **gefriergetrockneten Ferment**. Folgen Sie in diesem Fall der Aktivierungsdauer, die in den Ferment-Anleitungen angegeben wird. Sie finden diese Fermente in Supermärkten, Apotheken und in manchen Drogerien.



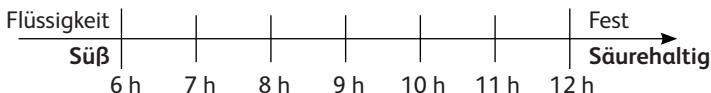
- einem Ihrer **vor Kurzem zubereiteten Joghurts** – dieser muss natürlich und vor Kurzem zubereitet sein. Dies nennt man Kultivierung. Nach fünf Kultivierungsvorgängen verliert der verwendete Joghurt aktive Ferments und es besteht das Risiko, dass die Konsistenz weniger fest wird. Sie müssen dann von vorn beginnen und im Geschäft gekauften Joghurt oder gefriergetrocknetes Ferment verwenden.

**Wenn Sie die Milch gekocht haben, warten Sie, bis sie Zimmertemperatur erreicht, bevor Sie das Ferment hinzugeben.**

**Eine zu hohe Temperatur kann die Eigenschaften Ihres Ferments zerstören.**

## Fermentierungsdauer

- Ihr Joghurt muss zwischen 6 bis 12 Stunden fermentieren, je nach den Zutaten und dem gewünschten Ergebnis.



- Sobald der Joghurt-Zubereitungsvorgang abgeschlossen ist, sollte der Joghurt für mindestens vier Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden. Er kann maximal sieben Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## FRISCHKÄSE

- Dieses Programm dient zu Herstellung von Weichkäse. Es empfiehlt sich Vollmilch und etwas gekühlten Weichkäse zu verwenden.
- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Cream/Cheese» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardzubereitungszeit «01:10» an und das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Zubereitungszeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Cream/Cheese» Zubereitungsmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.

## DESSERT


- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Dessert» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardzubereitungszeit «00:45» an und das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie erneut «Temperature/Timer», um die Temperatur durch Drücken von «<» und «>» einstellen zu können.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Dessert» Zubereitungsmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.

DE


## REIS/ZEREALIEN

- Geben Sie mithilfe des mitgelieferten Messbechers die erforderliche Menge Reis in die Schüssel – Abb. 8. Füllen Sie die Schüssel dann mit kaltem Wasser bis zur entsprechenden «CUP» Markierung, die auf die Innenseite der Schüssel gedruckt ist - Abb. 9.
- Schließen Sie den Deckel.

**Hinweis: Geben Sie immer erst den Reis in die Schüssel, sonst haben Sie zu viel Wasser.**

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Rice/Cereal» auszuwählen. Das Display zeigt «» an und das Licht der «Start»-Taste blinkt. Drücken Sie nun die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Rice/Cereal» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und auf dem Display blinkt « -- ».
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## PILAU/RISOTTO

- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Pilar/Risotto» auszuwählen. Das Display zeigt «» an und das Licht der «Start»-Taste blinkt. Drücken Sie nun die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Pilaf/Risotto» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und auf dem Display blinkt « -- ».

- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## TIPPS ZUM REISKOCHEN (Rice/Cereals und Pilaf/Risotto-Programme)

- Messen Sie vor dem Kochen den Reis mit dem Messbecher ab und waschen Sie ihn, mit Ausnahme von Risotto-Reis.
- Verteilen Sie den gewaschenen Reis gleichmäßig auf dem gesamten Boden der Schüssel. Füllen Sie die Schüssel mit Wasser bis zum entsprechenden Wasserpegel (die Einteilungen in Cups).
- Wenn der Reis fertig ist und das „Keep Warm“ Anzeigelicht leuchtet, rühren Sie den Reis um und lassen Sie ihn dann für einige Minuten länger im Multikocher, um den perfekten, nicht klebrigen Reis zu erhalten.

Die nachfolgende Tabelle bietet eine Orientierungshilfe zum Kochen von Reis:

KOCHANLEITUNG FÜR WEISSEN REIS – 10 Cups			
Cups	Reisgewicht	Wasserpegel in der Schüssel (+ Reis)	für
2	300 g	2 Cup-Markierung	3 – 4 Personen
4	600 g	4 Cup-Markierung	5 – 6 Personen
6	900 g	6 Cup-Markierung	8 – 10 Personen
8	1200 g	8 Cup-Markierung	13 – 14 Personen
10	1500 g	10 Cup-Markierung	16 – 18 Personen

Garzeit und Temperatur sind für das Kochen von Reis automatisch eingestellt.

Bitte beachten Sie, dass es sieben Schritte gibt:

vorheizen => Wasser absorbieren => schneller Temperaturanstieg => kochen => Wasserverdampfung => Reis dünsten => warmhalten.

Die Garzeit hängt von der Menge und Reissorte ab.

## NUDELN

- Zum Kochen von Nudeln ist es wichtig zu warten, bis das Wasser eine gute Temperatur erreicht, bevor die Nudeln dazugegeben werden.
- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Pasta» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardzubereitungszeit «00:08» an und das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren, und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit der Nudeln einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Pasta» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Multikocher signalisiert mit einem Klingelton, wenn das Wasser eine geeignete Temperatur hat. Geben Sie die Nudeln ins Wasser und drücken Sie erneut Start, um den Timer zu aktivieren. Solange der Benutzer nicht Start drückt, wird der Garvorgang nicht aktiviert und der Multikocher hält das Wasser auf einer geeigneten Temperatur. **Während des Kochens der Nudeln muss der Deckel geöffnet bleiben.**
- Am Ende des Garvorgangs ertönen drei Pieptöne.

**Hinweis: In diesem Programm wird die Warmhalte-Funktion nicht aktiviert.**

## BROTTEIG-GÄRUNG

- Mit diesem Programm lässt man Brotteig bei 40°C aufgehen, nachdem dieser manuell geknetet wurde und bevor man das Brot bäckt.
- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Bread rising» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgärungszeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Gärungszeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Bread rising» Gärungsmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Gärungszeit an.

Tipps für das Gären des Teigs (Aufgehen des Teigs):

- Bereiten Sie den Teig separat vor und legen Sie ihn in die Innenschüssel, schließen Sie den Deckel und wählen Sie das «Bread rising» Programm.
- Sobald Ihr Teig fertig ist, können Sie ihn mithilfe des „Baking“ Programms bei 160° etwa 20 bis 23 Minuten lang backen. Drehen Sie ihn dann auf die andere Seite für etwa weitere 23 Minuten (je nach Menge der Zutaten).

## AUFWÄRMEN

- Dieses Programm dient nur zum Aufwärmen gekochter Speisen.
- Drücken Sie die «Menu»-Taste, um das Programm «Reheat» auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit an, das Licht der «Start»-Taste blinkt rot.
- Drücken Sie die «Temperature/Timer»-Taste, um die Zeiteinstellung zu aktivieren und drücken Sie dann «<» und «>», um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die «Start»-Taste. Der Multikocher geht in den «Reheat» Garmodus. Das Licht der «Start»-Taste leuchtet auf und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

## VORSICHT

- Die kalten Speisen sollten nicht die 1/2 der Kapazität des Kochers überschreiten. Eine zu große Menge kann nicht gründlich aufgewärmt werden. Die wiederholte Verwendung des „Reheat“ Programms oder eine zu kleine Speisemenge führen zu verbrannten Speisen und eine harte Schicht am Boden.
- Es empfiehlt sich, dickflüssigen Haferbrei nicht aufzuwärmen, da er schnell klebrig werden kann.
- Wärmen Sie keine Speisen auf, die schon lange gelagert wurden, um Gerüche zu vermeiden.

## WARMHALTEN/ABBRECHEN

Diese Taste ist mit zwei verschiedenen Funktionen belegt: Warmhalten und Abbrechen.

### 1. Warmhaltefunktion:

#### 1.1 Manuelles Warmhalten -

Sie können die «Keep warm/Cancel» Taste manuell drücken. Das Licht der „Keep warm/Cancel“-Taste leuchtet auf und der Multikocher geht in den Warmhalte-Modus.

#### 1.2 Automatisches Warmhalten:

Der Multikocher geht automatisch in den „Warmhalte“-Modus am Ende des Garvorgangs (manche Programme sind davon ausgenommen). Der Summer ertönt mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht automatisch in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

**Falls Sie die automatische Warmhaltefunktion nach Beendigung des Garvorgangs vorzeitig abbrechen müssen, halten Sie «Keep warm» für fünf Sekunden gedrückt, bevor Sie das Kochprogramm starten.**

**Wenn Sie die automatische Warmhaltefunktion wieder aktivieren möchten, halten Sie die Warmhalte-Taste erneut für fünf Sekunden gedrückt.**

### 2. Abbrechen:

- Drücken Sie die „Keep warm/Cancel“-Taste, um alle Einstellungen abzubrechen und in den Stand-by-Modus zurückzukehren.

**Tipp: Damit die Speisen einen guten Geschmack behalten, halten Sie sie nicht länger als 12 h warm.**

## BENUTZERDEFINIERT

- Die Funktion „Do It Yourself“ dient zum Speichern Ihrer bevorzugten Gareinstellungen.
- Drücken Sie die «DIY»-Taste, um die benutzerdefinierte Funktion im Stand-by-Modus zu wählen. Der Multikocher geht erst in den „DIY“ Einstellmodus. Das Display zeigt die Standardgarzeit an und das Licht der „Start“-Taste blinkt.

- Es gibt zwei Methoden zum Einstellen dieser Funktion:
  - Wenn Sie eine gleichbleibende Temperatur und Zeit für Ihr Programm wünschen, drücken Sie „Temperature/Time“, um Ihre Einstellungen festzulegen.
  - Wenn Sie ein Programm als Basis Ihres benutzerdefinierten Programms verwenden möchten, drücken Sie die „Menu“-Taste, um Ihr gewünschtes Garprogramm auszuwählen. Nachdem Sie Ihr Programm ausgewählt haben, können Sie seine Einstellung mithilfe von „Temperature/Time“ anpassen.
- Der Summer signalisiert den Ablauf der Garzeit mit drei „Pieptönen“; der Multikocher geht in den Warmhaltemodus und die „Keep Warm“-Anzeige leuchtet auf. Das Display beginnt die Warmhaltenzeit zu zählen.

#### **Hinweis:**

- Gewisse Garprogramme sind als komplett automatische Programme festgelegt. Daher ist es hier nicht möglich Temperatur und/oder Garzeit anzupassen.
- Der Multikocher speichert die zuletzt vorgenommene benutzerdefinierte Temperatur- und Garteiteinstellung für den nächsten Gebrauch.
- Zum Schutz des Gerätes ist die DIY-Funktion mit einer Temperatur/ Garzeit-Einstellungsbegrenzung versehen:  
Zwischen 40 bis 100°C liegt der Garzeit-Bereich zwischen 1 min und 9 h  
Zwischen 105 bis 160°C liegt der Garzeit-Bereich zwischen 1 min und 2 h

## **VERZÖGERTER START**

- Um die Verzögerte Start-Funktion zu nutzen, wählen Sie erst ein Garprogramm und die Garzeit. Drücken Sie dann die Taste «Delayed start» und wählen Sie die vorprogrammierte Zeit. Die standardmäßig voreingestellte Zeit ändert sich je nach der gewählten Garzeit. Der Bereich der Voreinstellungen reicht von der Garzeit bis zu 24 Stunden. Mit jedem Drücken der «<» und «>» Taste kann die verzögerte Startzeit erhöht oder reduziert werden.
- Wenn Sie die erforderliche voreingestellte Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die «Start»-Taste, um in den Garmodus zu gehen. Die «Start»-Anzeige leuchtet und das Display zeigt die Anzahl der Stunden, die Sie gewählt haben, an.

## TIMER

- Um die Timer-Funktion zu nutzen, wählen Sie erst ein Garprogramm und die Garzeit. Drücken Sie dann die Taste «Temperature/Timer» und stellen Sie die Garzeit ein. Mit jedem Drücken der «<» und «>» Taste kann die Garzeit erhöht bzw. reduziert werden.
- Wenn Sie die erforderliche Garzeit ausgewählt haben, drücken Sie die «Start»-Taste, um in den Garmodus zu gehen. Die Anzeigeleuchte der «Start»-Taste bleibt aktiviert.
- Sie können die Garzeit aufrufen, nachdem Sie die verzögerte Startzeit aktiviert haben, indem Sie die „Temperature/Timer“-Taste drücken.
- Sie können die Garzeit während des Garvorgangs anpassen, indem Sie die „Temperature/Timer“-Taste drücken. Nachdem Sie die gewünschte Garzeit ausgewählt haben und wenn für fünf Sekunden keine Eingabe erfolgt, übernimmt der Multikocher die neue Einstellung und setzt den Garvorgang fort.

DE

## TEMPERATUR

- Um die Temperatur-Funktion zu benutzen, wählen Sie erst ein Garprogramm und die Garzeit. Drücken Sie dann die Taste «Temperature/Timer» und wählen Sie die Temperatur aus. Die standardmäßige Gartemperatur ändert sich je nach gewähltem Garprogramm. Mit jedem Drücken der «<» und «>» Taste kann die Temperatur erhöht bzw. reduziert werden.
- Wenn Sie die erforderliche Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die «Start»-Taste, um in den Garmodus zu gehen. Die Anzeigeleuchte der «Start»-Taste bleibt aktiviert.
- Sie können die Temperatur während des Garvorgangs anpassen, indem Sie die „Temperature/Timer“-Taste drücken. Nachdem Sie die gewünschte Temperatur ausgewählt haben und wenn für fünf Sekunden keine Eingabe erfolgt, übernimmt der Multikocher die neue Einstellung und setzt den Garvorgang fort.



## NACH BEENDIGUNG DES GARVORGANGS

- Öffnen Sie den Deckel – Abb. 1.
- Sie müssen Ofenhandschuhe tragen, wenn Sie die Garschüssel und den Dampfgareinsatz anfassen – Abb. 11.
- Servieren Sie die Speisen mithilfe des mit Ihrem Gerät gelieferten Löffels und schließen Sie den Deckel wieder.
- Die maximale Warmhaltedauer beträgt 24 Stunden.
- Drücken Sie die «Keep Warm/Cancel»-Taste, um den Warmhaltemodus zu beenden.
- Ziehen Sie dann den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.

## SONSTIGE INFORMATIONEN

- Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Im Falle eines Stromausfalls speichert der Multikocher den Stand des Garvorgangs kurz vor dem Ausfall und setzt den Garvorgang fort, wenn die Stromversorgung innerhalb von zwei Sekunden wiederhergestellt wird. Wenn der Stromausfall länger als zwei Sekunden dauert, beendet der Multikocher das vorherige Garprogramm und kehrt in den Stand-by-Modus zurück.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Stellen Sie vor der Reinigung und Instandhaltung sicher, dass der Multikocher von der Netzsteckdose getrennt und komplett abgekühlt ist.
- Es wird dringend empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Schwamm zu reinigen – Abb. 12.
- Die Schüssel, der Innendeckel, der Becher und die Reis- und Suppenlöffel sind geschirrspülmaschinenfest – Abb. 13.

### Schüssel, Dampfgareinsatz

- Scheuerpulver und Metallschwämme werden nicht empfohlen.
- Falls Speisereste am Boden kleben, können Sie die Schüssel für eine Weile mit Wasser einweichen, bevor Sie diese abwaschen.
- Trocknen Sie die Schüssel sorgfältig ab.

## Pflege der Schüssel

Folgen Sie den unten stehenden Anleitungen für die Schüssel sorgfältig:

- Um die Qualität der Schüssel aufrecht zu erhalten, empfiehlt es sich, keine Lebensmittel darin zu schneiden.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Schüssel zurück in den Multikocher stellen.
- Verwenden Sie den mitgelieferten oder einen Holzlöffel - keinen Metalllöffel - um Beschädigungen an der Schüsseloberfläche zu vermeiden – Abb. 14.
- Um Korrosionsgefahr zu vermeiden, geben Sie keinen Essig in die Schüssel.
- Die Farbe der Schüsseloberfläche kann sich nach dem ersten Gebrauch oder nach langer Benutzung ändern. Diese Farbveränderung wird durch Dampf und Wasser bewirkt und hat weder Einfluss auf die Benutzung des Multikochers, noch gefährdet sie Ihre Gesundheit. Es ist vollkommen sicher, die Schüssel weiter zu benutzen.

DE

## Reinigung des Mikrodruckventils

- Wenn Sie das Mikrodruckventil reinigen, nehmen Sie es bitte aus dem Deckel – Abb. 15 und öffnen Sie es in die Richtung «open» - Abb.16a und 16b. Nachdem Sie es gereinigt haben, wischen Sie es bitte trocken und setzen Sie die beiden Teile zusammen und drehen Sie es in Richtung «close». Setzen Sie es dann wieder im Deckel des Multikochers ein – Abb. 17a und 17b.

## Reinigung und Pflege der anderen Teile des Multikochers

- Reinigen Sie die Außenseite des Multikochers – Abb. 18; die Innenseite des Deckels und das Kabel mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile ab. Verwenden Sie keine scheuernden Produkte.
- Reinigen Sie das Innere des Gerätes nicht mit Wasser, da dies den Hitzesensor beschädigen könnte.

## TECHNISCHE FEHLERBEHEBUNG

Beschreibung der Fehlfunktion	Ursachen	Lösungen
Anzeigeleuchte ist aus und Gerät heizt sich nicht auf.	Gerät ist nicht mit dem Netzstrom verbunden.	Prüfen Sie, ob das Kabel mit dem Kabeleingang und der Netzsteckdose verbunden ist.
Anzeigeleuchte ist aus und Gerät heizt sich auf.	Problem mit der Verbindung der Anzeigeleuchte oder Anzeigeleuchte ist beschädigt.	Schicken Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst-Center, um es reparieren zu lassen.
Dampf quillt während des Betriebs hervor.	Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen und schließen Sie den Deckel wieder.
	Mikrodruckventil ist nicht richtig positioniert oder nicht vollständig.	Brechen Sie den Garvorgang ab (ziehen Sie den Netzstecker) und prüfen Sie, ob das Ventil vollständig ist (zwei Teile zusammengesetzt) und richtig positioniert.
	Deckel- oder Mikrodruckventildichtung ist beschädigt.	Schicken Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst-Center, um es reparieren zu lassen.
Reis ist halbgar oder zu weich.	Zu viel oder nicht genügend Wasser im Verhältnis zur Reismenge.	Sehen Sie die Tabelle für die richtige Wassermenge.

Beschreibung der Fehlfunktion	Ursachen	Lösungen
Reis ist halbgar oder zu weich.	Hat nicht ausreichend gekocht.	Schicken Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst-Center, um es reparieren zu lassen.
Automatisches Warmhalten funktioniert nicht (Produkt bleibt im Garmodus oder erhitzt sich nicht).	Die Warmhaltefunktion wurde während des Einstellens vom Benutzer deaktiviert. Siehe Abschnitt über die Warmhaltefunktion	
E0	Der Schaltkreis des oberen Sensors ist offen oder kurzgeschlossen.	
E1	Der Schaltkreis des unteren Sensors ist offen oder kurzgeschlossen.	Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie das Programm erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, schicken Sie das Gerät bitte zu einem autorisierten Kundendienst-Center zur Reparatur.

**Anmerkung:** Wenn die innere Schüssel verformt ist, verwenden Sie sie nicht mehr und besorgen Sie sich eine Ersatzschüssel von einem autorisierten Kundendienst-Center.

## UMWELTSCHUTZ!



### Hefen Sie die Umwelt zu schützen!

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

**EN** p. 1 – 19

**FR** p. 20 – 39

**NL** p. 40 – 59

**DE** p. 60 – 81