



DE	Gebrauchsanweisung	Multicooker	4
GB	Instructions for use	Multi-cooker	9
FR	Mode d'emploi	Cuiseur multifonction	14
NL	Gebruiksaanwijzing	Multikoker	19
ES	Instrucciones de uso	Robot multi-cocción	24
IT	Manuale d'uso	Pentola multifunzione	29
DK	Brugsanvisning	Multi-koger	34
SE	Bruksanvisning	Multikokare	39
FI	Käyttöohje	Monitoimikeitin	44
PL	Instrukcja obsługi	Multi-kuchenka	49
GR	Οδηγίες χρήσεως	Πολυμάγειρας	54
RU	Руководство по эксплуатации	Мультиварка	60

## **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



## Multicooker

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.  
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### Aufbau

1. Dampfauslass
2. Tragegriff
3. Deckelöffner
4. Besteckhalterung
5. Bedienfeld
6. Display
7. Anschlussleitung
8. Deckeleinsatz
9. Rasthaken
10. Deckelverriegelung
11. Kocheinsatz
12. Dampfgareinsatz
13. Messbecher
14. Schöpfkelle
15. Schöpflöffel

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Den Kocheinsatz nach jedem Gebrauch reinigen. Weitere Hinweise zur Reinigung dem Abschnitt *„Reinigung und Pflege“* entnehmen.
- Zwischen Kocheinsatz und Beheizung dürfen sich keine Verunreinigungen oder brennbaren Materialien

befinden.

- Das Gerät darf nur mit der dazugehörigen Netzanschlussleitung benutzt werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät mit dem Handgriff frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche, ebene Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Fett zu vermeiden.
- Die Anschlussbuchse am Gerät muss vor Spritzwasser geschützt werden.
- Vorsicht! Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Die Gehäuseoberflächen sind bei und nach dem Betrieb heiß.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8

Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen empfindlichen Materialien benutzen.
- Der Dampfauslass am Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- **Vorsicht!** Der austretende Dampf ist heiß. Den Austrittsbereich während und kurz nach dem Betrieb nicht berühren.
- Beim Öffnen des Deckels vorsichtig vorgehen um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden.
- **Vorsicht!** Speisen, besonders fett- und ölhaltige Speisen, können sich bei Überhitzung leicht entzünden.
- Das Gerät darf nur bewegt und der Tragegriff darf nur genutzt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist und sich keine Lebensmittel in dem Kocheinsatz befinden.
- **Vorsicht!** Bei Überfüllung kann das Gargut überkochen! Daher die Max-Markierungen beachten.
- Den Netzstecker ziehen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckfremd verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

### Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme eventuelle Verpackungsreste entfernen und das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen. Den Kocheinsatz und die Zubehörteile wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

### Bedienfeld

Die Funktionen des Gerätes können über das Bedienfeld gesteuert werden:



Starten des Kochvorgangs nach der Auswahl von Programm und Zeit. Die Kontrollleuchte zeigt an, dass sich das Gerät im Koch- bzw. Wartemodus befindet.



Auswahl des Kochprogramms.



Wechsel zwischen Stunden und Minuten bei der Zeiteingabe.



Erhöhen der Zeiteinstellung.



Reduzieren der Zeiteinstellung.



Einstellung des zeitverzögerten Starts der Kochprogramme

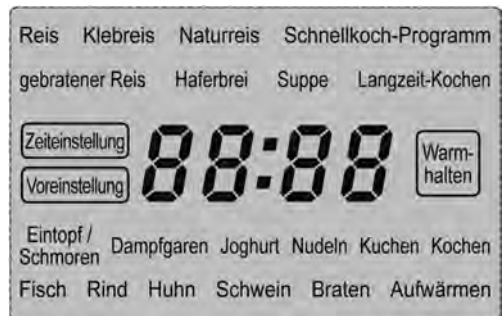


Einstellung der individuellen Programmlaufzeit (nicht möglich bei den Reisprogrammen und dem Schnellkoch-Programm).



Abbruch des Programms und Starten der Warmhaltefunktion. Die rote Kontrollleuchte zeigt an, dass sich das Gerät im Modus ‚Warmhalten‘ befindet.

### Display



- Im Display werden die möglichen Programme und Programmeinstellungen angezeigt. Bitte dazu auch den Anhänger ‚Displayübersetzung‘ beachten.
- Das jeweils ausgewählte Programm wird durch Blinken des Programmnamens angezeigt.

## Das Gerät anschließen

Zunächst den Gerätestecker in die Anschlussbuchse an der hinteren rechten Seite des Gerätes stecken. Dann den Netzstecker in die Steckdose stecken. Es ertönt ein Signalton und im Display werden die möglichen Programme und die Uhrzeit **12:00** angezeigt.

## Uhrzeit einstellen

- Das Gerät anschließen. Die Taste **HOURL/MIN** drei Sekunden gedrückt halten, bis die Minuten-Anzeige zu blinken beginnt. Mithilfe der **+/-**-Tasten die Minuten einstellen. Die Taste **HOURL/MIN** drücken, um die Stunden einzustellen. Nach einigen Sekunden stoppt das Blinken von Stunde/Minute und die eingegebene Uhrzeit ist gespeichert.
- Das Gerät kann auch ohne eine Einstellung der Uhrzeit betrieben werden.
- Nach einer Netzunterbrechung bleibt die aktuelle Uhrzeit für ca. 12 Minuten gespeichert.

## Besteckhalterung

An der hinteren rechten Geräteseite befindet sich ein Rasthaken für die Besteckhalterung. Die separat beiliegende Besteckhalterung von oben einsetzen und einrasten lassen. Auch während des Gebrauchs kann hier der beiliegende Schöpflöffel oder die Schöpfkelle aufbewahrt werden.

## Deckel

- Um den Deckel zu öffnen, den Deckelöffner nach unten ziehen.
- Beim Verschließen des Deckels immer darauf achten, dass er richtig einrastet.

## Markierungen im Kocheinsatz

Im Kocheinsatz befinden sich verschiedene Markierungen:

- CUP:** Markierung für die Wasserfüllmenge pro Messbecher mit Reis (siehe *Kochprogramme Reis*).
- MAX:** Markierung für die maximale Füllmenge
- L:** Anzeige der Füllmenge in Litern

## Bedienung Allgemein

- Zur Schonung der Antihalt-Beschichtung des Kocheinsatzes keine scharfen Gegenstände verwenden. Nur den beiliegenden Löffel, die Kelle oder Kochutensilien aus Holz benutzen!
- Die Lebensmittel gemäß Rezept vorbereiten.
- Den Kocheinsatz in das Gerät setzen.
- Das Gerät anschließen und, wenn gewünscht, die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- Wasser bzw. Lebensmittel gemäß den Angaben der einzelnen Kochprogramme in den Kocheinsatz füllen. Zum Dampfgaren den Dampfgareinsatz in den Kocheinsatz setzen.
- Die Min.- und Max.-Markierungen im Kocheinsatz beachten!
- Den Deckel schließen. Der Deckel muss sicher schließen und einrasten.
- Durch Drücken der **MENU**-Taste das gewünschte Kochprogramm auswählen. Mit jedem Tastendruck wird fortlaufend ein anderes Programm angewählt.
- Falls erwünscht, den Startpunkt des Kochvorgangs

verzögern (siehe *Zeitverzögertes Kochen*).

- Falls erwünscht, die voreingestellte Programmlaufzeit individuell ändern. (siehe *Individuelle Programmlaufzeit*). Diese Funktion ist in den Reisprogrammen und dem Schnellkoch-Programm nicht wählbar.
- Den Programmablauf mit der **START**-Taste starten.
- Nach einer Vorlaufzeit von ca. 1 Minute startet das Gerät das Kochprogramm.
- Soll das Kochprogramm während des Kochvorgangs abgebrochen werden, kann jederzeit die **KEEP**-Taste gedrückt werden.
- Zum Abbruch während einer Programmeingabe muss die **KEEP**-Taste zweimal gedrückt werden.
- Das Display zeigt die verbleibende Restkochzeit an (nicht bei den Reisprogrammen und beim Schnellkoch-Programm).
- Nach Ablauf des Kochprogramms ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den Modus ‚Warmhalten‘.
- Nach der Entnahme der Lebensmittel das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

## Zeitverzögertes Kochen (PRESET)

- Mit dieser Programmfunktion kann der Programmstart um bis zu 24 Stunden verschoben werden.
- Nach der Auswahl des Kochprogramms die **TIMER**-Taste drücken.
- Mithilfe der **+/-**-Tasten zunächst die gewünschte Stundenzahl eingeben.
- Die **HOURL/MIN**-Taste drücken und mithilfe der **+/-**-Tasten die Minutenzahl eingeben.
- Die Auswahl mit der **TIMER**-Taste bestätigen.
- Nun den Programmablauf mit der **START**-Taste starten.
- Im Display werden die aktuelle Uhrzeit und die Angabe **PRESET** angezeigt.
- Im Wartemodus kann die ausgewählte Wartezeit durch Drücken der **TIMER**-Taste angezeigt werden.
- Nach Ablauf der Wartezeit startet das Kochprogramm automatisch.

## Individuelle Programmlaufzeit

- Mit dieser Programmfunktion kann die voreingestellte Kochzeit verändert und individuell eingestellt werden.
- Diese Funktion ist in den Reisprogrammen und dem Schnellkoch-Programm nicht wählbar.
- Nach Auswahl des Kochprogramms blinkt im Display die Angabe **TIMING** und die voreingestellte Zeit wird angezeigt. Die Taste **TIME** drücken.
- Mithilfe der **+/-**-Tasten zunächst die gewünschte Stundenzahl eingeben.
- Die **HOURL/MIN**-Taste drücken und mithilfe der **+/-**-Tasten die Minutenzahl eingeben.
- Zum Eingeben der Stunden/Minuten die **+/-**-Tasten einzeln drücken oder gedrückt halten.
- Nun den Programmablauf mit der **START**-Taste starten.
- Folgende Programmlaufzeiten könnten eingestellt werden:

Programm	Werks-einstellung in hrs	Mögliche Zeit-einstellungen
Haferbrei	0:30	0:05 – 4:00
Suppe	0:40	0:05 – 4:00
Langzeitk.	8:00	2:00 – 16:00
Eintopf/ Schmoren	1:00	0:05 – 6:00
Dampfgaren	0:30	0:10 – 3:00
Joghurt	8:00	1:00 – 16:00
Nudeln	0:10	0:05 – 0:40
Kuchen	1:00	0:10 – 3:00
Kochen	0:30	0:05 – 3:00
Fisch	0:30	0:05 – 2:00
Rind	1:30	0:05 – 5:00
Huhn	0:30	0:05 – 3:00
Schwein	0:30	0:05 – 4:00
Braten	1:00	0:10 – 3:00
Aufwärmen	0:20	0:05 – 1:00

## Warmhalten

- Nach dem Ende des Kochvorgangs schaltet das Gerät auf den Modus 'Warmhalten'. Die zubereiteten Lebensmittel werden für maximal 11 Stunden bei einer Temperatur von ca. 70 ° C warmgehalten. Die rote Kontrollleuchte leuchtet und das Display zeigt KEEP WARM an.
- Wenn sich das Gerät im Stand-by-Betrieb befindet, kann diese Funktion jederzeit durch Drücken der **KEEP**-Taste angewählt werden.

## Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der das Gerät vor Überhitzung, z.B. bei Betrieb ohne eingefüllte Lebensmittel, schützt. Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet, muss es erst abkühlen, bevor es erneut benutzt werden kann.

## Netzunterbrechung

Bei einer kurzzeitigen Unterbrechung der Stromzufuhr in einem laufenden Programm, wird das Programm weiter fortgesetzt, sobald die Unterbrechung beendet ist. Bei einer Netzunterbrechung von mehr als 12 Minuten schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus und muss neu gestartet werden.

## Kochprogramme

### Reis

Reis, Klebreis, Naturreis, Schnellkoch-Programm, gebratener Reis

- Die gewünschte Menge Reis mithilfe des beiliegenden Messbechers in den Kocheinsatz füllen. Die minimale Zubereitungszeit beträgt zwei Messbecher, die maximale zehn Messbecher.
- Wasser einfüllen. Die linke Markierung in dem Kocheinsatz gibt an, wieviel Wasser bei einer bestimmten Anzahl von

Messbechern Reis eingefüllt werden muss (Beispiel: 4 Messbecher Reis = auffüllen bis zur Markierung 4).

- Nach Belieben würzen.
- Bei der Zubereitung von gebratenem Reis Margarine oder Butter zugeben (pro Messbecher ca. 20 g Margarine/Butter).
- Den Deckel schließen und das Gerät starten wie unter *Bedienung Allgemein* beschrieben.
- Die ungefähre Kochzeit für 2 Messbecher Reis beträgt 35 Minuten und für 10 Messbecher Reis 50 Minuten.

### Haferbrei, Suppe, Langzeit-Kochen, Eintopf/Schmoren, Kochen, Fisch, Rind, Huhn, Schwein

- Die Zutaten gemäß Rezept in den Kocheinsatz füllen.
- Den Deckel schließen und das Gerät starten wie unter *Bedienung Allgemein* beschrieben.

### Dampfgaren

- 2 Liter Wasser in den Kocheinsatz füllen.
- Den Dampfgareinsatz in den Kocheinsatz setzen. Die Zutaten in den Dampfgareinsatz füllen. Er darf nur locker befüllt sein und die Zutaten dürfen nicht über den Rand ragen.
- Den Deckel schließen und das Gerät starten wie unter *Bedienung Allgemein* beschrieben.
- Das Gerät heizt das Wasser vor. Sobald das Wasser ausreichend erhitzt ist, beginnt der Garprozess und das Display zeigt die verbleibende Restkochzeit an.

### Joghurt

- Grundsätzlich lässt sich zur Joghurt-Zubereitung jede Milch verwenden. Am besten eignet sich homogenisierte Milch (H-Milch). Jede andere Milch sollte kurzzeitig auf ca. 90 °C (kurz vor dem Kochen) erhitzt werden und wieder auf 40 °C abgekühlt werden.
- 1 Liter Milch in den Kocheinsatz füllen.
- 100 ml natürlichen frischen Joghurt (ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) in die Milch einrühren.
- Anstelle des Frischjoghurts kann auch Joghurt-Pulver verwendet werden. Das Joghurt-Pulver nach den Angaben des Herstellers in die Milch einrühren.
- Den Deckel schließen und das Gerät starten wie unter *Bedienung Allgemein* beschrieben.
- Wir empfehlen eine Zubereitungszeit von ca. 10 Stunden.

### Nudeln

- Den Kocheinsatz mit der benötigten Menge Wasser füllen (maximal 2 Liter).
- Den Deckel schließen und das Gerät starten wie unter *Bedienung Allgemein* beschrieben.
- Sobald das Wasser erhitzt ist, ertönen drei Signaltöne.
- Nun die Nudeln und Salz einfüllen, den Deckel schließen.

### Kuchen

- Den Kuchenteig gemäß Rezept in einer separaten Schüssel zubereiten.
- Den Kocheinsatz von innen einfetten.
- Den Teig einfüllen (maximal 2 Liter Teig).
- Den Deckel schließen und das Gerät starten wie unter *Bedienung Allgemein* beschrieben.

## Braten

- Die gewünschte Menge Bratfett in den Kocheinsatz füllen.
- Den Deckel schließen und das Gerät starten wie unter *Bedienung Allgemein* beschrieben.
- Sobald das Fett erhitzt ist, ertönen drei Signaltöne.
- Nun die zu bratenden Lebensmittel vorsichtig in das Bratfett legen und den Deckel schließen.

## Aufwärmen

- Die aufzuwärmenden Lebensmittel in den Kocheinsatz füllen.
- Den Deckel schließen und das Gerät starten wie unter *Bedienung Allgemein* beschrieben.
- Während des Erwärmungsvorgangs sollten die Lebensmittel von Zeit zu Zeit vorsichtig umgerührt werden.

## Rezeptideen für den Multicooker:



oder unter  
[www.severin.de/Service/Rezepte](http://www.severin.de/Service/Rezepte)

## Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Grundgerät außen und innen nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Den Kocheinsatz und die anderen Einzelteile im Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Den Dampfauslass im Deckel nach dem Gebrauch reinigen. Dazu den Dampfauslass nach oben abnehmen. Den Dampfauslassbereich im Deckel mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Unterseite des Dampfauslasses abnehmen (siehe Markierungen) und beide Teile im Spülwasser reinigen.
- Von Zeit zu Zeit sollte der Deckeleinsatz gereinigt werden. Dazu die beiden Rasthaken an der Aluplatte nach vorne ziehen und den Einsatz herausnehmen. Im Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen. Zum Wiedereinsetzen den Einsatz unten in den Deckel einsetzen und die Deckelverriegelung nach oben ziehen. Den Einsatz nach hinten drücken, bis er hörbar einrastet.
- Die Teile nicht in der Spülmaschine reinigen.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.



**Multi-cooker****Dear Customer,**

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

**Connection to the mains supply**

The appliance should only be connected to a safety socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

**Familiarisation**

1. Steam vent
2. Carrying handle
3. Lid release
4. Utensil holder
5. Control panel
6. Display
7. Power cord with plug
8. Lid insert
9. Locking tab
10. Lid lock
11. Cooking insert
12. Steaming insert
13. Measuring cup
14. Ladle
15. Spoon

**Important safety instructions**

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- Clean the cooking insert after each use. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- Ensure that the space between the cooking insert and heating element is free of inflammable materials, dirt or other impurity.
- Do not operate the appliance with any power cord other than the one supplied.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- To avoid spilling hot oil, use the carrying handle to place the appliance on a stable, heat-resistant and level work surface, impervious to splashes and stains.
- The connecting socket on the appliance must be protected at all times against possible contact with water.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- The exterior surfaces become hot during use and will remain so for some time afterwards.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- The appliance must not be used by children under the age of eight.
- The appliance may be used by children over eight years, if constant supervision is provided.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well

away from children under 8 at all times.

- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Do not place the appliance on hot surfaces (eg hot-plates) or near open gas flames.
- Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any other inflammable materials.
- Do not cover the steam vent.
- **Caution:** Escaping steam is very hot. Do not touch any areas near the vent during or immediately after operation.
- To prevent scalding from hot steam, use extreme caution when opening the lid.
- **Caution:** When overheated, food may tend to ignite. However, the likelihood of this occurring is increased where food with a high fat or oil content is concerned.
- Do not move the appliance, even with its carrying handle, unless the appliance has cooled down sufficiently and the cooking insert is empty.
- **Caution:** Food may boil over as a result of overfilling. Always observe the Max markings.
- Always remove the plug from the wall socket
  - after use,
  - in case of any malfunction, and also
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not let the power cord hang free.
- The power cord must be kept well away from any hot part of the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

### Start up

Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging and wipe the surface with a damp cloth. Clean the cooking insert and accessory parts as described in the section *Cleaning and care*.

### Control panel

The various functions of the multi-cooker can be controlled via the control panel. :



Starting the cooking process after selecting the programme and time settings. The indicator light shows, that the appliance is in cooking or delay mode.



Selecting the cooking programme.



Changing between hours and minutes when setting the time.



Increasing the time.



Decreasing the time.



Delaying the start of a cooking programme with the timer



Setting the individual program running time (not available in rice-cooking and fast-cooking programmes).



Interrupting an active programme and activating the Keeping-warm function. The red indicator lamp shows that the unit is in Keep warm mode.

### Display



- The display shows the possible programmes and programme settings. Please also refer to the *Display translations* in the appendix.
- The programme selected is shown at the time by its name flashing on the display.

## Connecting the appliance

First connect the smaller plug to the socket on the rear right of the appliance, and then insert the mains plug to a suitable wall outlet. A signal is heard, and the possible programme options and **12:00** are shown on the display.

## Setting the current time

- Connect the appliance to the mains. Keep the **HOUR/MIN** button pressed for three seconds, until the minute digits start flashing. Use the **+/-** buttons to set the correct minutes. Press the **HOUR/MIN** button to set the hours. After a few seconds, the flashing of the hour/minute digits ceases; the current time is now set.
- The appliance can also be used without first setting the current time.
- In the case of a power failure, the time remains stored for around 12 minutes.

## Utensil holder

There is a snap-on hook for the utensil holder at the rear right side of the appliance. Fit the holder (provided separately) from above, ensuring that it locks into place. The serving spoon or ladle may also be stored here during operation.

## Lid

- To open the lid, pull the lid release downwards.
- When closing the lid, always ensure that it locks safely into place.

## Cooking insert markings

The cooking insert shows the following markings:

**CUP:** Water fill amount per measuring cup of rice (see *Cooking programmes - Rice*).

**MAX:** Maximum fill level

**L:** Fill amount in litres

## General operation

- **Note:** To prevent damage to the non-stick coating of the cooking insert, do not use any sharp or pointed objects. Use only the spoon or ladle supplied, or otherwise wooden cooking utensils.
- Prepare the food according to the recipe.
- Place the cooking insert into the appliance.
- Connect the appliance to the mains and, if so desired, set the current time.
- Put the water or food into the cooking insert, observing the information provided for the individual cooking programmes. When steam cooking, place the steaming insert into the cooking insert.
- **Note:** Observe the Min and Max markings inside the cooking insert.
- Close the lid, ensuring that it is safely closed and locked into place.
- Select the desired cooking programme with the **MENU** button. With each push of the button, the next programme in the sequence is selected.
- If desired, the starting time for the cooking process can be delayed (see *Delayed timer setting*).
- If desired, the pre-set programme running time can be

adjusted individually (see *Individual programme running time*). This function is not available in the rice-cooking and fast-cooking programmes.

- Press the **START** button to start the programme.
- The selected cooking programme starts after a lead time of approx. 60 seconds.
- The cooking programme can be interrupted at any time by pressing the **KEEP** button.
- To cancel data input while programming, press the **KEEP** button twice.
- The display shows the remaining cooking time (not applicable for rice-cooking and fast-cooking programmes).
- An acoustic signal indicates that the cooking time has elapsed, and the appliance switches to *Keep warm* mode.
- After the food has been taken out, turn the appliance off and disconnect it from the mains.

## Delayed timer setting (PRESET)

- With this programme function, the programme start can be delayed for up to 24 hours.
- After selecting the desired cooking programme, press the **TIMER** button.
- Use the **+/-** buttons to enter the required number of hours.
- Press the **HOUR/MIN** button and then use the **+/-** buttons to enter the minutes.
- Press the **TIMER** button to confirm your input.
- Press the **START** button to start the programme.
- The display shows the current time and **PRESET**.
- While in this delay mode, the time selected can be displayed by pressing the **TIMER** button.
- Once the pre-programmed delay has elapsed, the cooking programme starts automatically.

## Individual programme running time

- With this programme function, the pre-set cooking time can be changed and adjusted individually.
- This function is not available in the rice-cooking and fast-cooking programmes.
- After selecting the cooking programme, **TIMING** and the pre-set time appear on the display. Press the **TIME** button.
- First use the **+/-** buttons to enter the required number of hours.
- Press the **HOUR/MIN** button and then use the **+/-** buttons to enter the minutes.
- To enter the hours/minutes, press the **+/-** buttons repeatedly, or keep them pressed.
- Now press the **START** button to begin the programme sequence.
- The following programme running times can be selected:

Programme	Factory setting in hrs	Possible time settings
Porridge	0:30	0:05 – 4:00
Soup	0:40	0:05 – 4:00
Slow-cooking	8:00	2:00 – 16:00
Stewing / braising	1:00	0:05 – 6:00
Steam cooking	0:30	0:10 – 3:00
Yoghurt	8:00	1:00 – 16:00
Pasta	0:10	0:05 – 0:40
Cake	1:00	0:10 – 3:00
Boiling	0:30	0:05 – 3:00
Fish	0:30	0:05 – 2:00
Beef	1:30	0:05 – 5:00
Chicken	0:30	0:05 – 3:00
Pork	0:30	0:05 – 4:00
Pan-fry	1:00	0:10 – 3:00
Re-heating	0:20	0:05 – 1:00

### Keep-warm mode

- Once the cooking time has elapsed, the appliance automatically switches to Keep warm mode. The food is kept warm for a maximum of 11 hours at 70 ° C. The red indicator lamp comes on and the display shows KEEP WARM.
- While in stand-by mode, this function can be selected at any time by pressing the **KEEP** button.

### Thermal safety cut-out

The appliance is fitted with an overheat safety cut-off protecting it against overheating (eg when operating it without any food in). Once the safety cut-out has switched off the appliance, it must be allowed to cool down sufficiently before it is switched on again.

### Power failure

In the case of a short power interruption while a programme is running, it will resume once power is restored. If the power failure exceeds 12 minutes, the unit switches to stand-by mode and must be re-started.

### Cooking programmes

#### Rice

Normal rice, glutinous (sticky) rice, natural (brown) rice, fast-cooking programme, fried/crispy rice

- Put the desired amount of rice into the cooking insert, using the measuring cup provided. The minimum quantity required is two cups, the maximum allowed is ten cups.
- Put in the water. The left marking inside the cooking insert shows the amount of water needed for a certain number of measuring cups of rice (example: 4 measuring cups of rice = fill up to marking 4).
- Season to taste.
- When preparing fried/crispy rice, add margarine or butter

(about 20 g per measuring cup).

- Close the lid and start the appliance as described in the section *General operation*.
- The approximate cooking time for two measuring cups of rice is 35 minutes, and 50 minutes for 10 cups.

### Porridge, soup, slow-cooking, stewing/braising, cooking, fish, beef, chicken, pork

- Put the ingredients into the cooking insert according to the recipe being used.
- Close the lid and start the appliance as described in the section *General operation*.

### Steam cooking

- Put 2 litres of water into the cooking insert.
- Place the steaming insert inside the cooking insert. Put the ingredients into the steaming insert, which must only be filled loosely; ensure also that the food does not come out over the rim.
- Close the lid and start the appliance as described in the section *General operation*.
- The water is first pre-heated. Once it is sufficiently hot, the cooking process begins. The display shows the remaining cooking time.

### Yoghurt

- Generally, any sort of milk can be used for making yoghurt. However, homogenised (U H T) milk will give the best results. Any other sort of milk should be heated up to 90 ° C for a short time (just short of boiling), and then be allowed to cool down to approx. 40 ° C.
- Put one litre of milk into the cooking insert.
- Add 100 ml of natural fresh yoghurt (without sugar or fruit juice) into the milk, stirring it in.
- Dry culture can be used instead of natural yoghurt. Stir the yoghurt powder into the milk according to the manufacturer's instructions.
- Close the lid and start the appliance as described in the section *General operation*.
- We recommend a processing time of around 10 hours.

### Pasta/noodles

- Put the required amount of water into the cooking insert (max 2 litres).
- Close the lid and start the appliance as described in the section *General operation*.
- Once the water is hot enough, a sequence of three acoustic signals is heard.
- Put in the noodles and salt, and close the lid.

### Cake

- Prepare the cake dough in a separate bowl according to the recipe.
- Grease the inside of the cooking insert.
- Put in the dough (max 2 litres of dough).
- Close the lid and start the appliance as described in the section *General operation*.

## Pan-frying

- Put the desired quantity of frying fat into the cooking insert.
- Close the lid and start the appliance as described in the section *General operation*.
- Once the fat is sufficiently heated, a sequence of three acoustic signals is heard.
- Carefully place the food to be fried into the hot fat and close the lid.

## Re-heating

- Put the food to be re-heated into the cooking insert.
- Close the lid and start the appliance as described in the section *General operation*.
- While re-heating is in progress, the food should be gently stirred occasionally.

## Recipe ideas for the multi-cooker:



or under  
[www.severin.de/Service/Rezepte](http://www.severin.de/Service/Rezepte)

## Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Clean the outside and inside of the main unit by wiping it with a slightly damp cloth.
- The cooking insert and other components may be cleaned with hot soapy water, drying them thoroughly afterwards.
- Always clean the steam vent in the lid after use. To clean, pull off the vent with an upward motion. The area around the vent may be wiped with a slightly damp cloth.
- Take off the lower part of the steam vent (see markings) and clean both parts with hot soapy water.
- The lid insert should be cleaned from time to time. Remove the insert first by pulling the two locking tabs on the aluminium base towards the front, then take it off. Clean with hot soapy water, drying it thoroughly afterwards. To re-assemble, fit the insert into the lid from below, and then pull the lid lock upwards. Push the insert to the rear until it is heard locking into place.
- Do not clean these parts in the dish-washer.

## Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

## Cuiseur multifonction

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Clapet de libération de la vapeur
2. Poignée de transport
3. Système d'ouverture du couvercle
4. Support ustensiles
5. Tableau de commande
6. Affichage
7. Cordon d'alimentation avec fiche
8. Insert couvercle
9. Ergot de verrouillage
10. Système de verrouillage du couvercle
11. Bol multifonction
12. Panier vapeur
13. Verre doseur
14. Louche
15. Cuillère

### Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Nettoyez le bol multifonction après chaque utilisation. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Assurez-vous que l'espace entre le bol multifonction

et la résistance ne soit pas obstrué par des matériaux inflammables, de la poussière ou autres impuretés.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon d'alimentation autre que celui fourni.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Pour éviter de renverser de la matière grasse chaude, servez-vous de la poignée de transport pour poser l'appareil sur une surface stable et plane, résistant à la chaleur, et qui ne craint pas les éclaboussures et les taches.
- La prise de connexion de l'appareil doit être protégée en permanence pour éviter tout contact avec l'eau.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- Les surfaces extérieures deviennent chaudes pendant l'utilisation et le restent quelque temps après.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans à condition qu'ils soient supervisés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8ans et qu'ils soient sous la

surveillance d'un adulte.

- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentale sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes (comme des plaques de cuisson) ou à proximité de flammes de gaz nues.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables.
- Ne pas recouvrir le clapet de libération de la vapeur.
- **Attention** : La vapeur qui s'échappe est brûlante. Ne pas toucher les parties de l'appareil situées près du clapet pendant ou immédiatement après l'utilisation.
- Pour éviter les brûlures causées par la vapeur brûlante, soyez extrêmement prudent lors de l'ouverture du couvercle.
- **Attention** : Des aliments surchauffés peuvent s'enflammer. Mais ce risque augmente considérablement avec des aliments très gras ou cuits dans beaucoup d'huile.
- Ne pas déplacer l'appareil, même à l'aide de la poignée de transport si l'appareil n'a pas suffisamment refroidi et que le bol est plein.
- **Attention** : Les aliments peuvent bouillir si le bol est trop plein. Respectez toujours les repères de remplissage maximal.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale
  - après l'emploi,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le fil mais servez-vous de la fiche.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou à la non-conformité aux

présentes consignes de sécurité.

## Mise en marche

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, retirez tout emballage et essuyez la surface avec un chiffon humide. Nettoyez le bol multifonction et les accessoires tel décrit au paragraphe *Entretien et nettoyage*

## Écran de contrôle

Les différentes fonctions du cuiseur multifonction peuvent être programmées sur l'écran de contrôle :



Démarrage de la cuisson après sélection du programme et du temps de cuisson. Le témoin lumineux indique si l'appareil est en mode cuisson ou départ différé.



Sélection du programme de cuisson.



Changement entre les heures et les minutes lors du réglage du temps de cuisson.



Augmentation du temps de cuisson.



Diminution du temps de cuisson.



Retardement du démarrage d'un programme de cuisson grâce à la minuterie



Réglage du temps de cuisson pour un programme individuel (non disponible pour la cuisson du riz et les programmes de cuisson rapide).



Interruption d'un programme actif et activation de la fonction *Garder au chaud*. Le témoin lumineux rouge indique que l'appareil est en mode *Garder au chaud*.

## Affichage



- L'affichage indique les programmes disponibles ainsi que les réglages. Veuillez également vous référer à la *Traduction d'écran* figurant dans l'appendice.
- Le programme sélectionné est affiché à l'écran et son nom clignote.

## Branchement de l'appareil

Branchez d'abord la fiche la plus petite à la prise située à l'arrière, à droite, de l'appareil puis branchez la fiche principale sur une prise murale adaptée. Un signal sonore est émis et les différentes options de programmes ainsi que le symbole **12:00** sont affichés à l'écran.

## Réglage de l'horloge

- Branchez l'appareil sur le secteur. Maintenez la touche **HOUR/MIN** enfoncée pendant trois secondes, jusqu'à ce que les minutes se mettent à clignoter. Servez-vous des touches +/- pour régler les minutes. Appuyez sur la touche **HOUR/MIN** pour régler l'heure. Au bout de quelques secondes, l'heure et les minutes cessent de clignoter ; l'horloge est réglée.
- L'appareil peut néanmoins être utilisé sans que l'horloge soit réglée.
- En cas de coupure de courant, l'heure est conservée pendant environ 12 minutes.

## Support ustensiles

Un crochet se trouve à l'arrière, sur le côté droit de l'appareil pour fixer le support à ustensiles. Fixez le support (fourni séparément) par le haut en vous assurant qu'il est bien en place. La cuillère de service ou la louche peut y être rangée pendant l'utilisation.

## Couvercle

- Pour ouvrir le couvercle, appuyez sur le système de verrouillage du couvercle.
- Lors de la fermeture du couvercle, assurez-vous que le système de verrouillage est bien enclenché.

## Repères dans le bol multifonction

Dans le bol multifonction, figurent les repères suivants :

**CUP:** Quantité d'eau par dose de riz (voir *Programmes de cuisson - Riz*).

**MAX:** Niveau de remplissage maximal

**L:** Quantité de remplissage en litres

## Utilisation générale

- **Remarque :** Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif du bol multifonction, ne pas utiliser d'objets pointus ou tranchants. Servez-vous uniquement de la cuillère ou de la louche fournie, ou dans le cas contraire d'ustensiles de cuisine en bois.
- Préparez les aliments selon la recette.
- Placez le bol multifonction sur l'appareil.
- Branchez l'appareil sur le secteur et si vous le désirez, réglez l'horloge.
- Versez l'eau ou les aliments dans le bol multifonction en observant les directives fournies pour chaque programme individuel de cuisson. Pour la cuisson vapeur, placez le panier vapeur dans le bol multifonction.
- **Remarque :** Respectez les repères Min et Max à l'intérieur du bol multifonction.
- Fermez le couvercle en vous assurant que le système de verrouillage est bien enclenché.
- Sélectionnez le programme de cuisson désiré grâce à la touche **MENU**. A chaque fois que la touche est enfoncée, le programme suivant est sélectionné.
- Il est possible, si désiré, de retarder le démarrage de la cuisson (voir *Réglage départ différé*).
- Il est possible, si désiré, de pré régler le temps de cuisson du programme individuel (voir *Temps de cuisson du programme individuel*). Cette fonction n'est pas disponible pour la cuisson du riz et les programmes de cuisson rapide.
- Appuyez sur la touche **START** pour démarrer le programme.
- Le programme de cuisson sélectionné démarre dans les 60 secondes environ.
- Le programme de cuisson peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche **KEEP**.
- Pour annuler une sélection pendant la programmation, appuyez deux fois sur la touche **KEEP**.
- L'écran affiche un temps de cuisson restant (ne s'applique pas à la cuisson du riz ou aux programmes de cuisson rapide).
- Un signal sonore indique que le temps de cuisson s'est écoulé et l'appareil passe au mode *Garder au chaud*.
- Une fois que les aliments sont sortis de l'appareil, éteignez celui-ci et débranchez-le du secteur.

## Réglage départ différé (PRESET)

- Avec cette fonction, le démarrage du programme peut être retardé jusqu'à 24 heures.
- Après avoir sélectionné le programme de cuisson désiré, appuyez sur la touche **TIMER**.
- Servez-vous des touches +/- pour entrer le nombre d'heures requises.
- Appuyez sur la touche **HOUR/MIN** puis sur les touches +/- pour entrer les minutes.
- Appuyez sur la touche **TIMER** pour confirmer la saisie.



- Appuyez sur la touche **START** pour démarrer le programme.
- L'écran affiche l'heure correcte et **PRESET**.
- Dans le cadre de ce mode départ différé, le temps sélectionné peut être affiché en appuyant sur la touche **TIMER**.
- Une fois que le temps de départ différé préprogrammé est écoulé, le programme de cuisson démarre automatiquement.

## Temps de cuisson du programme individuel

- Avec cette fonction, le temps de cuisson préprogrammé peut être modifié et ajusté individuellement.
- Cette fonction n'est pas disponible pour la cuisson du riz ou les programmes de cuisson rapide.
- Après avoir sélectionné le programme de cuisson, **TIMING** et le temps présélectionné s'affichent à l'écran. Appuyez sur la touche **TIME**.
- Servez-vous d'abord des touches +/- pour entrer le nombre d'heures requises.
- Appuyez sur la touche **HOUR/MIN** puis sur les touches +/- pour entrer les minutes.
- Pour entrer les heures/minutes, appuyez de façon répétée sur les touches +/-, ou maintenez-les enfoncées.
- Maintenant, appuyez sur la touche **START** pour démarrer le programme.
- Les temps de cuisson des programmes suivants peuvent être sélectionnés :

Programme	Réglages usine en heure	Réglages temps possibles
Porridge	0:30	0:05 – 4:00
Soupe	0:40	0:05 – 4:00
Cuisson lente	8:00	2:00 – 16:00
Cuisson à l'étuvée	1:00	0:05 – 6:00
Cuisson vapeur	0:30	0:10 – 3:00
Yaourt	8:00	1:00 – 16:00
Pâtes	0:10	0:05 – 0:40
Gâteau	1:00	0:10 – 3:00
Bouillir	0:30	0:05 – 3:00
Poisson	0:30	0:05 – 2:00
Bœuf	1:30	0:05 – 5:00
Poulet	0:30	0:05 – 3:00
Porc	0:30	0:05 – 4:00
Rôtir/Frire	1:00	0:10 – 3:00
Réchauffer	0:20	0:05 – 1:00

## Mode maintien au chaud

- Une fois que le temps de cuisson est écoulé, l'appareil passe automatiquement au mode *Garder au chaud*. Les aliments sont conservés au chaud, au maximum, pendant 11 heures à une température de 70 ° C. Le témoin lumineux rouge s'allume et l'écran affiche **KEEP WARM**.
- Lorsque l'appareil est en mode stand-by, cette fonction peut

être sélectionnée à tout moment en appuyant sur la touche **KEEP**.

## Dispositif de coupure thermique

L'appareil est équipé d'un dispositif de coupure thermique qui empêche la surchauffe (par ex. si l'appareil fonctionne à vide). Une fois que le dispositif de coupure thermique a éteint l'appareil, celui-ci doit être laissé suffisamment refroidir avant de le remettre en marche.

## Coupure de courant

En cas de coupure de courant de courte durée pendant le déroulement du programme, celui-ci redémarre une fois le courant rétabli. Si la coupure de courant se prolonge plus de 12 minutes, l'appareil passe au mode stand-by et doit être remis en marche.

## Programmes de cuisson

### Riz

Riz normal, glutineux (gluant), nature (brun), programme de cuisson rapide, riz sauté/soufflé

- Versez la quantité désirée de riz dans le bol multifonction en vous servant du verre doseur fourni. La quantité minimale requise est de 2 verres, la quantité maximale est de 10 verres.
- Versez l'eau. Le repère à gauche, à l'intérieur du bol, indique la quantité d'eau nécessaire pour un certain nombre de verres de riz (exemple: 4 verres de riz = remplissez jusqu'au repère 4).
- Assaisonnez.
- Pour préparer du riz sauté/soufflé, ajoutez de la margarine ou du beurre (environ 20 g par verre).
- Fermez le couvercle et mettez l'appareil en marche tel indiqué au paragraphe *Utilisation générale*.
- Le temps de cuisson approximatif pour deux verres doseur de riz est 35 minutes, et 50 minutes pour 10 verres.

### Porridge, soupe, cuisson lente, cuisson à l'étuvée, poisson, bœuf, poulet, porc

- Placez les ingrédients dans le bol multifonction selon la recette exécutée.
- Fermez le couvercle et mettez l'appareil en marche tel indiqué au paragraphe *Utilisation générale*.

### Cuisson vapeur

- Versez 2 litres d'eau dans le bol multifonction.
- Placez le panier vapeur à l'intérieur du bol multifonction. Mettez les ingrédients dans le panier vapeur qui ne doit pas être trop rempli ; assurez-vous que les aliments ne débordent pas.
- Fermez le couvercle et mettez l'appareil en marche tel indiqué au paragraphe *Utilisation générale*.
- L'eau doit être chauffée au préalable. Une fois qu'elle est suffisamment chaude, la cuisson commence. L'écran affiche le temps de cuisson restant.

## Yaourt

- De façon générale, tous les types de lait conviennent à la préparation des yaourts. Cependant, c'est le lait homogénéisé (U H T) qui donne les meilleurs résultats. Tous les types de lait doivent être chauffés à 90 °C pendant une courte période (mais ne doivent pas bouillir), puis doivent être laissés refroidir à environ 40 °C.
- Versez un litre de lait dans le bol multifonction.
- Ajoutez 100 ml de yaourt nature (sans sucre ni jus de fruit) dans le lait et mélangez.
- Un milieu de culture sec peut être utilisé à la place de yaourt nature. Mélangez la poudre de yaourt dans le lait selon les instructions du fabricant.
- Fermez le couvercle et mettez l'appareil en marche tel indiqué au paragraphe *Utilisation générale*.
- Nous recommandons un temps de préparation d'environ 10 heures.

## Pâtes

- Versez la quantité requise d'eau dans le bol multifonction (max 2 litres).
- Fermez le couvercle puis mettez l'appareil en marche tel indiqué au paragraphe *Utilisation générale*.
- Une fois que l'eau est assez chaude, trois signaux sonores sont émis.
- Versez les pâtes et le sel puis refermez le couvercle.

## Gâteau

- Préparez la pâte à gâteau dans un bol à part selon la recette.
- Beurrez l'intérieur du bol multifonction.
- Mettez la pâte à l'intérieur du bol (max 2 litres de pâte).
- Fermez le couvercle et mettez l'appareil en marche tel indiqué au paragraphe *Utilisation générale*.

## Rôtir/Frire

- Mettez la quantité désirée de matière grasse dans le bol multifonction.
- Fermez le couvercle et mettez l'appareil en marche tel indiqué au paragraphe *Utilisation générale*.
- Une fois que la matière grasse est suffisamment chaude, trois signaux sonores sont émis.
- Placez délicatement les aliments à frire sur la matière grasse chaude et fermez le couvercle.

## Réchauffer

- Mettez les aliments à réchauffer dans le bol multifonction
- Fermez le couvercle et mettez l'appareil en marche tel indiqué au paragraphe *Utilisation générale*.
- Pendant le réchauffage, les aliments doivent être, de temps en temps, légèrement remués.

## Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de détergents très puissants.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil en essayant avec un chiffon légèrement humide.
- Le bol multifonction et autres accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les ensuite soigneusement.
- Nettoyez toujours le clapet de libération de la vapeur du couvercle après utilisation. Pour le nettoyer, tirez sur le clapet vers le haut. La partie autour du clapet peut être essuyée avec un chiffon légèrement humide.
- Démontez la partie inférieure du clapet (voir repères) et nettoyez les deux parties à l'eau chaude savonneuse.
- L'insert du couvercle doit être nettoyé de temps en temps. Retirez d'abord l'insert en tirant vers l'avant les deux ergots de verrouillage sur la base en aluminium, puis démontez-le. Nettoyez-le à l'eau savonneuse et séchez-le ensuite soigneusement. Pour le réassembler, replacez l'insert sur le couvercle par le bas puis tirez le système de verrouillage du couvercle vers le haut. Poussez l'insert vers l'arrière jusqu'à ce que vous l'entendiez se verrouiller.
- Ne pas laver ces pièces au lave-vaisselle.

## Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

**Multikoker****Geachte klant,**

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

**Aansluiting op de netvoeding**

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een, volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard, stopcontact.

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

**Opbouw**

1. Stoomuitlaat
2. Draaghandvat
3. Dekselontgrendeling
4. Kookgerei houder
5. Bedieningspaneel
6. Display
7. Netsnoer met stekker
8. Dekselinleg
9. Vergrendelingslip
10. Dekselvergrendeling
11. Binnenpan voor koken
12. Binnenpan voor stomen
13. Maatbeker
14. Opscheplepel
15. Lepel

**Belangrijke veiligheidsaanwijzingen**

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- De binnenpan voor koken na elk gebruik schoonmaken. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Zorg ervoor dat de ruimte tussen de binnenpan

voor koken en het verwarmingselement vrij is van brandbare materialen, vuil of andere onzuiverheden.

- Gebruik het apparaat niet met een ander netsnoer dan het netsnoer dat geleverd is.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening.
- Om morsen van hete olie te voorkomen, moet men de draaghandvat gebruiken om het apparaat op een stabiele, hittebestendige en vlakke ondergrond te plaatsen welke beschermt is tegen druppels en vlekken.
- Het stopcontact op het apparaat moet altijd beschermd worden tegen mogelijk contact met water.
- **Waarschuwing:** Verkeert gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- De uitwendige oppervlaktes zullen heet worden tijdens gebruik en zullen voor een lange periode heet blijven.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan acht jaar.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan acht jaar, indien er constante supervisie is.
- Het apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden

uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.

- Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal daar dit een bron van gevaar zijn voor bijv. verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer als welk ander hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak (bijv. kookplaten) of in de nabijheid van een gasvlam.
- Plaats dit apparaat nooit bij of onder overhangende kasten of gordijnen of andere brandbare materialen.
- De stoomuilaat niet bedekken.
- **Let op:** Ontsnappend stoom is erg heet. Raak geen plekken aan in de nabijheid van de stoomuilaat tijdens of direct na gebruik.
- Om verbranding door hete stoom te voorkomen, de deksel uiterst voorzichtig openen.
- **Attentie:** Bij oververhitting kan het voedsel tot zelfontbranding overgaan. De mogelijkheid dat dit zal gebeuren zal toenemen naarmate het vet- of oliegehalte van het voedsel hoger is.
- Het apparaat niet verplaatsen, zelfs niet doormiddel van het draaghandvat, tenzij het apparaat voldoende afgekoeld is en de binnenpan voor koken leeg is.
- **Let op:** Het eten kan overkoken als gevolg van overvullen. Altijd op de max markeringen letten.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - voordat men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Het netsnoer moet goed uit de nabijheid gehouden worden van alle hete delen van het toestel.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

## Opstarten

Voordat het toestel voor de eerste keer gebruikt wordt, alle resterende verpakking verwijderen en de buitenkant afvegen met een vochtige doek. Maak de binnenpan voor koken en toebehoren schoon zoals beschreven in de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken*.

## Bedieningspaneel

De diverse functies van de multikoker kunnen geregeld worden via het bedieningspaneel. :



Het kookproces starten na het selecteren van het programma en tijdsinstellingen. Het indicatielampje geeft aan dat het apparaat in de kook of uitstel modus staat.



Selecteren van het kookprogramma.



Wisselen tussen uren en minuten bij het instellen van de tijd.



Tijd verhogen.



Tijd verminderen.



Het starten van het kookprogramma uitstellen met de timer



Instellen van de werktijd van het individuele programma (niet beschikbaar voor programma's rijst koken en snel koken).



Onderbreken van een actief programma en activering van de warmhoud functie. Het rode indicatielampje geeft aan dat de eenheid in de modus *Warmhouden* staat.

## Display



- Het display toont de beschikbare programma's en programma instellingen. Raadpleeg ook de *Displayvertaling* in de bijlage.
- Het op dat moment geselecteerde programma wordt weergegeven door het knipperen van de naam op het display.

## Het apparaat aansluiten

Steek eerst de kleine stekker in het stopcontact aan de achterkant van het apparaat, steek dan de netstekker in een geschikt stopcontact. Er luid een signaal, de mogelijke programma opties en **12:00** wordt weergegeven op het display.

## Instellen van de huidige tijd

- Sluit het apparaat aan op de netvoeding. Houdt de **HOOR/MIN (UUR/MIN)** knop gedurende 3 seconden ingedrukt, totdat de minuut cijfers beginnen te knipperen. Gebruik de +/- knoppen om juiste minuut instelling te maken. Druk op de **HOOR/MIN** knop om uur instelling te maken. Na een paar seconden, stopt het knipperen van de uur/minuut cijfers; de huidige tijd is nu ingesteld.
- Het apparaat kan ook gebruikt worden zonder het eerst instellen van de huidige tijd.
- In het geval van een stroomstoring blijft de tijd gedurende ongeveer 12 minuten opgeslagen.

## Kookgerei houder

Er is een opklikbare haak voor de kookgerei houder aan de rechter achterkant van het apparaat. Plaats de houder (apart geleverd) van bovenaf, en zorg ervoor dat het op zijn plaats vergrendeld zit. De opscheplepel of lepel mag tijdens gebruik hier ook opgeborgen worden.

## Deksel

- Om de deksel te openen, de dekselontgrendeling naar beneden trekken.
- Bij het sluiten van de deksel, altijd ervoor zorgen dat deze goed op zijn plek vergrendeld zit.

## Markeringen binnenpan voor koken

De binnenpan voor koken heeft de volgende markeringen:

**BEKER:** Hoeveelheid vulwater per maatbeker met rijst (zie *Kookprogramma's - Rijst*).

**MAX:** Maximum vulniveau

**L:** Vul hoeveelheid in liters

## Algehele bediening

- **Opmerking:** Om schade te voorkomen aan de antiaanbaklaag van de binnenpan voor koken, geen scherpe of puntige voorwerpen gebruiken. Gebruik alleen de lepel of opscheplepel die meegeleverd is, of anders houten kookgerei.
- Bereid het eten volgens recept.
- Plaats de binnenpan voor koken in het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet en stel, indien gewenst, de huidige tijd in.
- Doe wat water of eten in de binnenpan voor koken, daarbij lettend op de informatie die gegeven is voor de afzonderlijke kookprogramma's. Bij het stoom koken, de binnenpan voor stomen in de binnenpan voor koken plaatsen.
- **Opmerking:** Let op de min en max markeringen in de binnenpan voor koken.
- Sluit de deksel en zorg ervoor dat deze veilig gesloten en op zijn plaats vergrendeld zit.
- Selecteer het gewenste kook programma met de **MENU** knop. Bij elke druk op de knop wordt het volgende

programma in volgorde geselecteerd.

- Indien gewenst kan de starttijd voor het kookproces uitgesteld worden (zie *Timer instelling voor uitstellen starttijd*).
- Indien gewenst kan de vooraf ingestelde programma looptijd afzonderlijk ingesteld worden (zie *Afzonderlijke programma doorlooptijden*). Deze functie is niet beschikbaar voor de programma's rijst koken en snel koken.
- Druk op de **START** knop om het programma te starten.
- Het geselecteerde kook programma begint na een aanlooptijd van ongeveer 60 seconden.
- Het kookprogramma kan altijd onderbroken worden door op de **KEEP (HOUDEN)** knop te drukken.
- Om tijdens het programmeren de invoer van gegevens te annuleren, twee keer op de **KEEP** knop te drukken.
- Het display toont de resterende kooktijd (niet van toepassing voor de programma's rijst koken en snel koken).
- Een geluidssignaal geeft aan dat de kooktijd verstreken is en het apparaat schakelt over op de modus *Warmouden*.
- Nadat het eten eruit is genomen, het apparaat afzetten en de stekker uit het stopcontact nemen.

## Timer instellen voor uitstellen starttijd PRESET (VOORAF INGESTELD)

- Met deze programmafunctie, kan de start van het programma tot 24 uur uitgesteld worden.
- Na het selecteren van het gewenste kook programma op de **TIMER** knop drukken.
- Gebruik de +/- knoppen om het gewenste aantal uur in te voeren.
- Druk op de **HOOR/MIN** knop en gebruik dan de +/- knoppen om de minuten in te voeren.
- Druk op de **TIMER** knop om de invoer te bevestigen.
- Druk op de **START** knop om het programma te starten.
- Het display toont de huidige tijd en **PRESET**
- Tijdens deze uitstel modus kan de geselecteerde tijd weergegeven worden door op de **TIMER** knop te drukken.
- Wanneer de vooraf ingestelde uitsteltijd verstreken is zal het kook programma automatisch starten.

## Afzonderlijke programma doorlooptijden

- Met deze programmafunctie kan de vooraf ingestelde kooktijd afzonderlijk veranderd en ingesteld worden.
- Deze functie is niet beschikbaar voor de programma's rijst koken en snel koken.
- Na het selecteren van het kookprogramma verschijnt **TIMING** en de vooraf ingestelde tijd op het display. Druk op de **TIME** knop.
- Gebruik eerst de +/- knoppen om het benodigd aantal uren in te voeren.
- Druk op de **HOOR/MIN** knop en gebruik dan de +/- knoppen om de minuten in te voeren.
- Om de uren /minuten in te voeren, herhaald drukken op de +/- knoppen, of ingedrukt houden.
- Druk nu op **START** knop om met de programmareeks te beginnen.
- De volgende programma doorlooptijden kunnen geselecteerd worden:

Programma	Fabrieksinstelling in uren	Mogelijke tijdsinstellingen
Havermoutpap	0:30	0:05 – 4:00
Soep	0:40	0:05 – 4:00
Langzaam koken	8:00	2:00 – 16:00
Stoven / smoren	1:00	0:05 – 6:00
Stomen	0:30	0:10 – 3:00
Yoghurt	8:00	1:00 – 16:00
Pasta	0:10	0:05 – 0:40
Gebak	1:00	0:10 – 3:00
Koken	0:30	0:05 – 3:00
Vis	0:30	0:05 – 2:00
Rundvlees	1:30	0:05 – 5:00
Kip	0:30	0:05 – 3:00
Varkensvlees	0:30	0:05 – 4:00
Braden	1:00	0:10 – 3:00
Opwarmen	0:20	0:05 – 1:00

### Warmhouden modus

- Wanneer de kooktijd verstreken is, schakelt het apparaat automatisch over op de modus *Warmhouden*. Het eten wordt maximaal 11 uur warm gehouden op een temperatuur van 70 °C. Het rode indicatielampje gaat branden en het display toont KEEP WARM (WARMHOUDEN).
- Tijdens de stand-by modus, kan deze functie op elk moment gekozen worden door op de **KEEP** knop te drukken.

### Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die het beschermt tegen oververhitting (bijv. bij gebruik zonder voedsel). Wanneer de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld, moet hij voldoende af kunnen koelen voordat hij weer ingeschakeld kan worden.

### Stroomuitval

In het geval van een korte stroomonderbreking terwijl er een programma loopt, zal deze hervat worden wanneer de storing is hersteld. Als de stroomstoring langer duurt dan 12 minuten, schakelt het apparaat over op de stand-by modus en moet het opnieuw worden gestart.

### Kookprogramma's

#### Rijst

Normale rijst, glutinous (kleverige) rijst, natuurlijke (bruine) rijst, snelkook programma, gebakken/knapperige rijst

- Gebruikmakend van de meegeleverde maatbeker, de gewenste hoeveelheid rijst in de binnenpan voor koken doen. De minimaal benodigde hoeveelheid is twee maatbekers, het maximaal toegestane is tien maatbekers.
- Doe het water erin. De linker markering aan de binnenkant van de binnenpan voor koken geeft de hoeveelheid water aan die nodig is voor een bepaald aantal maatbekers rijst

(voorbeeld: 4 maatbekers rijst = opvullen tot markering 4).

- Op smaak brengen.
- Bij het bereiden van gebakken/knapperige rijst, wat margarine of boter toevoegen (ongeveer 20 g per maatbeker).
- Sluit de deksel en start het toestel zoals beschreven in de paragraaf *Algehele bediening*.
- De kooktijd voor twee maatbekers rijst is ongeveer 35 minuten, en 50 minuten voor 10 bekens.

### Havermoutpap, soep, langzaam koken, stoven /smoren, koken, vis, rundvlees, kip, varkensvlees

- Plaats de ingrediënten in de binnenpan voor koken overeenkomstig het recept.
- Sluit de deksel en start het apparaat zoals beschreven in de paragraaf *Algehele bediening*.

### Stomen/stoom koken

- Doe 2 liter water in de binnenpan voor koken.
- Plaats de binnenpan voor stomen in de binnenpan voor koken. Doe de ingrediënten in binnenpan voor stomen, die alleen losjes gevuld mag worden; zorg er ook voor dat het voedsel niet boven de rand uit komt.
- Sluit de deksel en start het apparaat zoals beschreven in de paragraaf *Algehele bediening*.
- Het water wordt eerst voorverwarmd. Eenmaal voldoende warm, dan begint het kookproces. Het display geeft de resterende kooktijd aan.

### Yoghurt

- Over het algemeen kan elke soort melk gebruikt worden voor het maken van yoghurt. Echter, gehomogeniseerde (U H T) melk zal de beste resultaten geven. Elke andere soort melk moet voor een korte periode verhit worden tot 90 °C (tegen de koken), en dan de gelegenheid hebben af te koelen tot ongeveer 40 °C.
- Doe een liter melk in de binnenpan voor koken.
- Voeg al roerend 100 ml natuurlijke verse yoghurt toe (zonder suiker of fruitsap) in de melk.
- Yoghurtcultuur kan gebruikt worden in plaats van natuurlijke yoghurt. Roer de yoghurt poeder in de melk volgens de instructies van de fabrikant.
- Sluit de deksel en start het apparaat zoals beschreven in de paragraaf *Algehele bediening*.
- We adviseren een verwerkingstijd aan van ongeveer 10 uur.

### Pasta/noedels

- Doe de benodigde hoeveelheid water in de binnenpan voor koken (max 2 liter).
- Sluit de deksel en start het apparaat zoals beschreven in de paragraaf *Algehele bediening*.
- Wanneer het water heet genoeg is, is er een reeks van drie geluidssignalen.
- Doe de noedels met zout erin en sluit de deksel.

### Gebak

- Bereid voor het gebak volgens recept het deeg voor in een aparte schaal.
- De binnenkant van de binnenpan voor koken invetten.

- Plaats het deeg erin (max 2 liter deeg).
- Sluit de deksel en start het apparaat zoals beschreven in de paragraaf *Algehele bediening*.

## Braden

- Doe de gewenste hoeveelheid braadvet in de binnenpan voor koken.
- Sluit de deksel en start het apparaat zoals beschreven in de paragraaf *Algehele bediening*.
- Wanneer het vet eenmaal voldoende verhit is, is er een reeks van drie geluidssignalen.
- Voorzichtig het eten wat gebraden moet worden in het hete vet leggen en de deksel sluiten.

## Opwarmen

- Plaats het eten wat opgewarmd moet worden in de binnenpan voor koken.
- Sluit de deksel en start het apparaat zoals beschreven in de paragraaf *Algehele bediening*.
- Tijdens het opwarmen moet het eten van tijd tot tijd zachtjes doorgeroerd worden.

## Onderhoud en schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende schoonmaakproducten.
- Maak de buitenkant en binnenkant van het hoofddeel schoon met een licht vochtige doek.
- De binnenpan voor koken en andere delen mogen schoongemaakt worden met warm zeepwater, en daarna goed afdrogen.
- De stoomuitlaat na gebruik altijd schoonmaken. Om deze te reinigen, de uitlaat eraf trekken met een opwaartse beweging. Het gebied om de ventilatie uitlaat mag met een licht vochtige doek schoongemaakt worden.
- Haal het onderste deel van de stoomopening eraf (zie markeringen) en reinig beide delen met warm zeepwater.
- De deksel moet regelmatig schoongemaakt worden. Verwijder eerst de dekselinleg door de twee vergrendellipjes op de aluminium basis naar voren te trekken, en neem de inleg er dan vanaf. Schoonmaken met warm zeepwater, daarna goed afdrogen. Om weer te monteren, de inleg van onderuit in de deksel plaatsen, en dan de deksel sluiting omhoog trekken. Duw de inleg naar achteren totdat het hoorbaar op zijn plaats sluit.
- Deze delen niet in de vaatwasser schoonmaken.

## Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

## Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## Robot multi-cocción

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

### Conexión a la red eléctrica

Este aparato solo se debe conectar a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Elementos componentes

1. Orificio de salida del vapor
2. Asa para llevar
3. Dispositivo de apertura de la tapa
4. Sujeta-utensilios
5. Panel de control
6. Visualizador
7. Cable de alimentación con clavija
8. Pieza interior de la tapa
9. Pestaña de bloqueo
10. Bloqueo de la tapa
11. Recipiente de cocción
12. Cesto para cocción al vapor
13. Vaso de medición
14. Cucharón
15. Cuchara

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Limpie el recipiente de cocción después de cada uso. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y*

*mantenimiento.*

- Compruebe que el espacio entre el recipiente de cocción y la resistencia térmica está limpio y no hay ningún material inflamable, suciedad ni otras impurezas.
- No conecte el aparato utilizando un cable de alimentación distinto al suministrado con el mismo.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Para no derramar el aceite caliente, utilice el asa para llevar para colocarlo en una superficie estable, nivelada y termorresistente, insensible a las salpicaduras y manchas.
- La toma de conexión del aparato se debe proteger siempre para evitar el posible contacto con agua.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
- Las superficies exteriores se calientan durante el uso y se mantendrán calientes durante cierto tiempo.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- El aparato no debe ser utilizado por niños menores de ocho años.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años, siempre que estén bajo la supervisión constante de un adulto.
- Este aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.



- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes (por ejemplo un fuego eléctrico) ni cerca de llamas de gas.
- No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables.
- No cubra el orificio de salida del vapor.
- **Precaución:** El vapor expulsado está muy caliente. No toque ninguna zona próxima al orificio de salida del vapor durante o inmediatamente después del funcionamiento del aparato.
- Para evitar sufrir quemaduras por el vapor caliente, exteme las precauciones al abrir la tapa.
- **Cuidado:** Cuando se caliente en exceso, el alimento se podría prender fuego. Sin embargo, la probabilidad de que esto suceda incrementa con los alimentos de alto contenido en grasa o aceite.
- No mueva el aparato, ni siquiera desde el asa, a menos que se haya enfriado suficientemente y el recipiente de cocción esté vacío.
- **Precaución:** Los alimentos podrían hervir si el aparato se llena en exceso. Siempre se debe respetar la señal de nivel Máx.
- Desenchufe siempre el aparato
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- Mantenga el cable de alimentación suficientemente alejado de cualquier parte caliente de la placa.
- No se acepta ninguna responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

## Puesta en marcha

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire el material de embalaje restante y limpie su superficie con un paño húmedo. Limpie el recipiente de cocción y los accesorios siguiendo las indicaciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.

## Panel de control

Las distintas funciones del robot multi-cocción se puede controlar desde el panel de control:



Iniciar el proceso de cocción después de seleccionar el programa y el ajuste del tiempo. La luz indicadora señala que el aparato está en la función de cocción o de temporizador.



Seleccionar el programa de cocción.



Cambiar entre horas y minutos durante el ajuste del tiempo.



Incrementar el tiempo.



Disminuir el tiempo.



Programar el inicio de un programa de cocción con el temporizador



Ajustar el tiempo de funcionamiento de un programa individual (no disponible en los programas de cocción de arroz y de cocina rápida).



Interrumpir un programa activo y activar la función Conservar en caliente. La luz indicadora roja señala que el aparato está en la función *Conservar en caliente*.

## Pantalla



- La pantalla muestra los programas y ajustes disponibles en cada programa. Consulte también las *Traducciones de la pantalla* incluidas en el apéndice.
- El programa seleccionado aparece indicado en cada

oportunidad, con su nombre parpadeando en la pantalla.

### Conexión del aparato

Conecte primero la clavija pequeña en la toma de la parte posterior del aparato, y a continuación conecte el cable de alimentación en una toma de corriente. Se escuchará una señal sonora, y los programas disponibles y **12:00** aparecerán en la pantalla.

### Ajuste de la hora actual

- Conecte el aparato a la toma de corriente. Mantenga pulsado el botón **HOURL/MIN** durante tres segundos, hasta que los dígitos de los minutos comiencen a parpadear. Utilice los botones **+/-** para ajustar los minutos. Pulse el botón **HOURL/MIN** para ajustar las horas. Después de unos segundos, los dígitos de las horas/minutos dejarán de parpadear; la hora ya estará ajustada.
- El aparato también se puede utilizar sin haber ajustado la hora.
- En caso de interrupción del suministro eléctrico, la hora se memorizará durante aproximadamente 12 minutos.

### Sujeta-utensilios

Existe un acople para enganchar el sujeta-utensilios en la parte posterior derecha del aparato. Acople el sujeta-utensilios (suministrado por separado) desde arriba, comprobando que está correctamente instalado. La cuchara o el cucharón se pueden guardar aquí durante el funcionamiento del aparato.

### Tapa

- Para abrir la tapa, tire del dispositivo de apertura de la tapa hacia abajo.
- Al cerrar la tapa, compruebe siempre que está correctamente cerrada.

### Marcas del recipiente de cocción

El recipiente de cocción incluye las siguientes marcas:

**VASO:** Capacidad en vasos de arroz (consulte *Programas de cocción - Arroz*).

**MAX:** Capacidad máxima

**L:** Capacidad en litros

### Funcionamiento general

- **Nota:** Para no dañar la capa antiadherente del recipiente de cocción, no utilice ningún objeto afilado ni puntiagudo. Utilice solo la cuchara o el cucharón suministrados, o algún utensilio de madera.
- Prepare los alimentos según las indicaciones de la receta.
- Introduzca el recipiente de cocción en el aparato.
- Conecte el aparato a la toma de corriente y, si lo desea, ajuste la hora.
- Introduzca agua o alimentos en el recipiente de cocción, respetando la información facilitada en los programas individuales de cocción. Para cocer al vapor, introduzca el cesto de cocción al vapor dentro del recipiente de cocción.
- **Nota:** Respete siempre las señales de Min y Max del interior del recipiente de cocción.
- Cierre la tapa, comprobando que está correctamente acoplada.

- Seleccione el programa de cocción deseado con el botón **MENU**. Con cada pulsación del botón, se seleccionará el programa siguiente en orden secuencial.
- Si lo desea, puede programar que el proceso de cocción se inicie con el temporizador (consulte *Ajuste del temporizador*).
- Si lo desea, puede ajustar individualmente el tiempo de duración del programa seleccionado (consulte *Tiempo de duración de un programa individual*). Esta prestación no está disponible en los programas de cocción de arroz y de cocina rápida.
- Pulse el botón **START** para iniciar el programa.
- El programa de cocción seleccionado se activará después de aproximadamente 60 segundos.
- El programa de cocción se puede interrumpir en cualquier momento pulsando el botón **KEEP**.
- Para cancelar los datos introducidos durante la programación, pulse dos veces el botón **KEEP**.
- La pantalla indica el tiempo de cocción restante (no aplicable en los programas de cocción de arroz y de cocina rápida).
- La señal sonora indica que el tiempo de cocción ha transcurrido, y el aparato pasa a la función *Conservar en caliente*.
- Después de extraer los alimentos, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica.

### Ajuste del temporizador (PRESET)

- Con esta prestación, el programa seleccionado se puede poner en funcionamiento incluso 24 horas después.
- Después de seleccionar el programa de cocción deseado, pulse el botón **TIMER**.
- Utilice los botones **+/-** para seleccionar el número de horas al que desea ajustar el temporizador.
- Pulse el botón **HOURL/MIN** y después utilice los botones **+/-** para introducir los minutos.
- Pulse el botón **TIMER** para confirmar los datos introducidos.
- Pulse el botón **START** para iniciar el programa.
- La pantalla indica la hora actual y el temporizador **PRESET**.
- Cuando esté en la función temporizador, las horas seleccionadas se pueden visualizar pulsando el botón **TIMER**.
- Cuando haya transcurrido el tiempo programado con el temporizador, el programa de cocción se activará automáticamente.

### Tiempo de duración de un programa individual

- Con esta prestación, es posible cambiar el tiempo predeterminado de un programa y ajustarlo de modo individual.
- Esta prestación no está disponible en los programas de cocción de arroz y de cocina rápida.
- Después de seleccionar el programa de cocción, en la pantalla se visualizará **TIMING** y el tiempo predeterminado. Pulse el botón **TIME**.
- Utilice primero los botones **+/-** para seleccionar el número deseado de horas.
- Pulse el botón **HOURL/MIN** y utilice los botones **+/-** para seleccionar los minutos.

- Para introducir las horas/minutos, pulse varias veces los botones +/-, o manténgalos pulsados.
- Ahora pulse el botón **START** para iniciar la secuencia del programa.
- Se pueden seleccionar los siguientes tiempos de funcionamiento para estos programas:

Programa	Configuración de fábrica en horas	Posibles ajustes de tiempo
Crema de avena	0:30	0:05 – 4:00
Sopa	0:40	0:05 – 4:00
Cocer a fuego lento	8:00	2:00 – 16:00
Cocido/Estofado	1:00	0:05 – 6:00
Cocer al vapor	0:30	0:10 – 3:00
Yogur	8:00	1:00 – 16:00
Pasta	0:10	0:05 – 0:40
Pastel	1:00	0:10 – 3:00
Cocer	0:30	0:05 – 3:00
Pescado	0:30	0:05 – 2:00
Carne de res	1:30	0:05 – 5:00
Pollo	0:30	0:05 – 3:00
Cerdo	0:30	0:05 – 4:00
Freír	1:00	0:10 – 3:00
Recalentar	0:20	0:05 – 1:00

## Función conservar en caliente

- Cuando el tiempo de cocción ha concluido, el aparato automáticamente activa la función *Conservar en caliente*. Los alimentos se conservan calientes durante un tiempo máximo de 11 horas a 70 °C. La luz indicadora se enciende y la pantalla indica KEEP WARM.
- Mientras el aparato está en espera, esta prestación se puede seleccionar en cualquier momento pulsando el botón **KEEP**.

## Dispositivo térmico de seguridad

El aparato incorpora un dispositivo térmico de seguridad para la desconexión que evitará el sobrecalentamiento (por ejemplo, cuando funciona sin alimentos). Cuando el dispositivo térmico de seguridad haya apagado el aparato, deberá esperar hasta que se haya enfriado suficientemente antes de volver a encenderlo.

## Interrupción del suministro eléctrico

En caso de que se produzca una breve interrupción del suministro eléctrico durante un programa, el mismo se reanudará cuando se restituya el suministro eléctrico. Si la interrupción de suministro eléctrico es superior a 12 minutos, el aparato pasará a la función de espera y deberán volver a activarlo.

## Programas de cocción

### Arroz

- Arroz normal, arroz glutinoso (pegajoso), arroz natural (integral), programa de cocina rápida, arroz frito/crujiente
- Añada la cantidad deseada de arroz al recipiente de cocción, utilizando el vaso de medición suministrado. La cantidad mínima necesaria son dos vasos, la cantidad máxima posible son diez vasos.
  - Añada el agua. Las señales de la izquierda en el interior del recipiente de cocción indican la cantidad de agua necesaria para un determinado número de vasos de arroz (por ejemplo: 4 vasos de arroz = llenar de agua hasta la señal 4).
  - Sazone según sus preferencias.
  - Si prepara arroz frito/crujiente, deberá añadir margarina o mantequilla (aproximadamente 20g por vaso de arroz).
  - Cierre la tapa y ponga el aparato en funcionamiento siguiendo las indicaciones de la sección *Funcionamiento general*.
  - El tiempo de cocción aproximado para dos vasos de arroz es 35 minutos, y 50 minutos para 10 vasos.

### Crema de avena, sopa, cocina lenta, cocido/estofado, cocción, pescado, carne de res, pollo, cerdo

- Añada los ingredientes al recipiente de cocción según la receta que vaya a utilizar.
- Cierre la tapa y ponga el aparato en funcionamiento siguiendo las indicaciones de la sección *Funcionamiento general*.

### Cocción al vapor

- Añada 2 litros de agua en el recipiente de cocción.
- Coloque el cesto para cocción al vapor dentro del recipiente de cocción al vapor. Añada los ingredientes en el cesto, que no deberá estar excesivamente lleno; debe asegurarse también que los alimentos no sobresalen del borde.
- Cierre la tapa y ponga el aparato en funcionamiento siguiendo las indicaciones de la sección *Funcionamiento general*.
- El agua se precalienta primero. Cuando esté suficientemente caliente, se iniciará el proceso de cocción. La pantalla indicará el tiempo de cocción restante.

### Yogur

- En general, se puede utilizar cualquier tipo de leche para preparar yogur. No obstante, la leche homogeneizada (UHT) ofrece el mejor resultado. Si utiliza cualquier otro tipo de leche, deberá calentarla a 90 °C durante un breve intervalo de tiempo (prácticamente el punto de ebullición), y permitir que se enfríe aproximadamente a 40 °C.
- Añada un litro de leche en el recipiente de cocción.
- Añada 100 ml de yogur fresco natural (sin azúcar ni zumo de fruta) a la leche, y revuelva.
- También se puede utilizar cultivo seco en lugar de yogur natural. Añada el cultivo en polvo a la leche y revuelva, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Cierre la tapa y ponga el aparato en funcionamiento siguiendo las indicaciones de la sección *Funcionamiento general*.

- Recomendamos un tiempo de funcionamiento de aproximadamente 10 horas.

### Pasta/fideos

- Añada la cantidad necesaria de agua en el recipiente de cocción (máx. 2 litros).
- Cierre la tapa y ponga el aparato en funcionamiento siguiendo las indicaciones de la sección *Funcionamiento general*.
- Cuando el agua esté suficientemente caliente, se escuchará una secuencia de tres señales sonoras.
- Añada los fideos y la sal, y cierre la tapa.

### Pastel

- Prepare la masa del pastel en un cuenco separado siguiendo la receta.
- Engrase ligeramente el interior del recipiente de cocción.
- Añada la masa (máx. 2 litros de masa).
- Cierre la tapa y ponga el aparato en funcionamiento siguiendo las indicaciones de la sección *Funcionamiento general*.

### Freír

- Añada la cantidad deseada de aceite para freír, en el interior del recipiente de cocción.
- Cierre la tapa y ponga el aparato en funcionamiento siguiendo las indicaciones de la sección *Funcionamiento general*.
- Cuando el aceite esté suficientemente caliente, se escuchará una secuencia de tres señales sonoras.
- Con precaución añada los alimentos a freír al aceite caliente y cierre la tapa.

### Recalentar

- Añada los alimentos a recalentar en el interior del recipiente de cocción.
- Cierre la tapa y ponga el aparato en funcionamiento siguiendo las indicaciones de la sección *Funcionamiento general*.
- Durante el proceso de recalentamiento, debe revolver los alimentos ocasionalmente.

### Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Limpie el exterior y el interior del aparato con un paño ligeramente húmedo.
- El recipiente de cocción y los otros componentes se pueden limpiar con agua caliente jabonosa, y después se deben secar por completo.
- Siempre debe limpiar el orificio de salida de vapor de la tapa, después de cada uso. Para limpiarlo, deberá tirar hacia arriba del orificio para extraerlo. La zona alrededor del orificio se puede limpiar con un paño ligeramente húmedo.
- Extraiga la parte inferior del orificio de salida del vapor

(consulte las señales) y limpie las dos partes con agua jabonosa caliente.

- La pieza interior de la tapa se debe limpiar de vez en cuando. Extraiga la pieza interior tirando hacia delante de las dos pestañas de bloqueo situadas en la base de aluminio, y extráigala. Limpie con agua caliente jabonosa, después séquelo por completo. Para volver a montarlo, coloque la pieza interior en la tapa desde abajo, después tire del bloqueo de la tapa hacia arriba. Empuje la pieza hacia detrás hasta que escuche que está correctamente acoplada.
- Estas piezas no se deben limpiar en el lavavajillas.

### Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

### Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

## Pentola multifunzione

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.

Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione

1. Aperture di aerazione
2. Impugnatura
3. Rilascio del coperchio
4. Sostegno per utensili
5. Pannello di comando
6. Display
7. Cavo di alimentazione e spina
8. Inserto del coperchio
9. Fermo di bloccaggio
10. Blocco del coperchio
11. Recipiente di cottura
12. Cestello per cottura a vapore
13. Misurino dosatore
14. Mestolo
15. Cucchiaino

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Pulite il recipiente di cottura dopo ogni utilizzo. Per informazioni più dettagliate su come pulire

l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.

- Controllate che lo spazio tra il recipiente di cottura e l'elemento riscaldante sia libero da materiali infiammabili, sporcizia o altre impurità.
- Non mettete in funzionamento l'apparecchio con un cavo di alimentazione diverso da quello fornito in dotazione.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Per evitare schizzi di olio bollente, usate l'impugnatura per sistemare l'apparecchio su una superficie di lavoro solida e piana, resistente al calore e impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie.
- La presa di corrente sull'apparecchio deve rimanere sempre ben protetta da un qualsiasi eventuale contatto con l'acqua.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.
- Le superfici esterne diventano molto calde durante il funzionamento e rimangono calde anche per un certo tempo dopo.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- L'apparecchio non deve essere maneggiato da bambini di età inferiore agli otto anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno otto anni, se sono sotto costante sorveglianza.
- Il presente apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano

state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.

- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Non poggiare l'apparecchio su superfici calde (per esempio piastre di cottura) o vicino a fornelli a gas a fiamma libera.
- Non installate né utilizzate l'apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile.
- Non coprite le aperture di aerazione.
- **Avvertenza:** Il vapore in uscita è molto caldo. Non toccate nessuna parte vicina alle aperture di aerazione durante o immediatamente dopo il funzionamento.
- Per evitare scottature a causa del vapore caldo, usate estrema attenzione quando aprite il coperchio.
- **Avvertenza:** In caso di surriscaldamento, c'è pericolo che il cibo prenda fuoco e questa eventualità aumenta con cibi ad alto contenuto di grasso o olio.
- Non muovete l'apparecchio, neanche tramite la sua maniglia apposita, se prima non si è raffreddato abbastanza e il recipiente di cottura non è vuoto.
- **Avvertenza:** Gli alimenti potrebbero debordare come conseguenza di un riempimento eccessivo. Rispettate sempre i segni di massimo (Max) indicati.
- Disinserite sempre la spina dalla presa
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto sempre ben

lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.

- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

### Primo utilizzo

Al momento del primo utilizzo dell'apparecchio, eliminate ogni elemento dell'imballaggio e pulite le piastre con un panno umido. Pulite il recipiente di cottura e i componenti accessori secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

### Pannello di comando

Le varie funzioni della pentola multifunzione possono essere controllate tramite il pannello di comando:



Avvio del processo di cottura dopo aver selezionato le impostazioni del programma e del tempo. La spia luminosa indica che l'apparecchio si trova in modalità di cottura o di avvio posticipato.



Selezione del programma di cottura.



Cambio tra ore e minuti per impostare l'orario.



Aumento del tempo.



Diminuzione del tempo.



Avvio posticipato del programma di cottura tramite il timer.



Impostazione della durata di funzionamento per i singoli programmi (non disponibile per la cottura del riso e per i programmi di cottura rapida).



Interruzione del programma attivo e attivazione della funzione Mantenimento in caldo. La spia luminosa rossa indica che l'apparecchio si trova in modalità *Mantenimento in caldo*.

## Display



- Sul display sono indicati i programmi e le impostazioni di programma possibili. Consultate anche la sezione *Traduzione del display* in appendice.
- Il programma selezionato è indicato con il lampeggio del suo nome sul display.

## Collegamento dell'apparecchio

Inserite prima la piccola spina nella presa sul retro dell'apparecchio, e poi collegate la spina a una presa di corrente a muro adatta. Sentirete un segnale acustico e sul display compaiono le opzioni di programma possibili e le cifre **12:00**.

## Impostazione dell'orario

- Collegate l'apparecchio alla corrente elettrica. Tenete premuto il tasto **HOUR/MIN (ORA/MINUTI)** per tre secondi, sino a quando le cifre dei minuti cominciano a lampeggiare. Con i tasti **+/-** impostate i minuti corretti. Premete il tasto **HOUR/MIN (ORA/MINUTI)** per impostare le ore. Dopo alcuni secondi, il lampeggio delle cifre relative alle ore/minuti si interrompe: l'ora corrente è impostata.
- L'apparecchio funziona anche senza impostare prima l'orario corrente.
- In caso di interruzione di corrente, l'orario resta memorizzato per circa 12 minuti.

## Supporto per utensili

C'è un gancio a scatto che serve a fissare gli utensili sul lato posteriore destro dell'apparecchio. Inserite il supporto (fornito separatamente) dal basso, controllando che si sia fissato in sede. Il cucchiaino e il mestolo possono essere tenuti qui durante il funzionamento.

## Coperchio

- Per aprire il coperchio, spingete in basso il tasto di rilascio del coperchio.
- Quando chiudete il coperchio, accertatevi sempre che si sia bloccato bene in sede.

## Indicazioni sul recipiente di cottura

Sul recipiente di cottura sono riportate le seguenti indicazioni:

- CUP:** (TAZZA) Quantità di acqua per ogni misurino dosatore di riso (v. *Programmi di cottura - Riso*).
- MAX:** Livello massimo di riempitura
- L:** Quantità di riempitura in litri

## Funzionamento generale

- **Nota:** Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del recipiente di cottura, non usate oggetti appuntiti o taglienti. Usate solo il cucchiaino e il mestolo forniti di dotazione, o in alternativa degli utensili da cucina in legno.
- Preparate gli alimenti seguendo la ricetta.
- Sistemate il recipiente di cottura nell'apparecchio.
- Collegate l'apparecchio alla corrente elettrica e, se lo desiderate, impostate l'orario corrente.
- Mettete l'acqua o gli alimenti nel recipiente di cottura, rispettando le informazioni fornite per i singoli programmi di cottura. Nel cucinare a vapore, sistemate il cestello per la cottura a vapore dentro il recipiente di cottura.
- **Nota:** Rispettate i segni di minimo e di massimo (Min/Max) indicati all'interno del recipiente di cottura.
- Chiudete il coperchio, controllando che sia ben chiuso e bloccato in sede.
- Tramite il tasto **MENU** impostate il programma di cottura desiderato. Con ogni pressione del tasto si imposta il programma successivo nell'ordine.
- Se lo desiderate, potete posticipare l'ora di avvio del processo di cottura (v. *Impostazione del timer per l'avvio posticipato*).
- Se lo desiderate, il tempo di funzionamento del programma selezionato può essere regolato singolarmente (v. *tempo di funzionamento del singolo programma*). Questa funzione non è disponibile per la cottura del riso e per i programmi di cottura rapida.
- Premete il tasto **START (AVVIO)** per avviare il programma.
- Il programma di cottura selezionato comincia dopo un tempo di esecuzione di circa 60 secondi.
- Il programma di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto **KEEP (MANTIENI)**.
- Per cancellare l'inserimento dei dati durante la programmazione, premete due volte il tasto **KEEP (MANTIENI)**.
- Sul display è indicato il tempo di cottura rimanente (non disponibile per la cottura del riso e per i programmi di cottura rapida).
- Un segnale acustico avvisa della fine del tempo di cottura e l'apparecchio passa alla modalità *Mantenimento in caldo*.
- Dopo aver tolto gli alimenti, spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione elettrica.

## Impostazione per l'avvio posticipato (PRESET)

- Grazie a questa funzione, l'avvio del programma può essere posticipato sino a 24 ore.
- Dopo aver selezionato il programma di cottura desiderato, premete il tasto **TIMER**.
- Agendo sui tasti **+/-** inserite il numero di ore richiesti.
- Premete il tasto **HOUR/MIN (ORE/MINUTI)** e poi, con i tasti **+/-** inserite i minuti necessari.

- Premete il tasto **TIMER** per confermare l'inserimento dei dati.
- Premete il tasto **START** (AVVIO) per dare inizio al programma.
- Sul display è indicata l'ora corrente e la dicitura **PRESET**.
- Mentre l'apparecchio si trova in modalità di avvio posticipato, potete sempre visualizzare l'orario impostato premendo il tasto **TIMER**.
- Quando il tempo pre-impostato per l'avvio posticipato è trascorso, il programma di cottura si avvia automaticamente.

#### Tempo di funzionamento di un singolo programma

- Grazie a questa funzione, il tempo di cottura prestabilito può essere modificato e regolato singolarmente.
- Questa funzione non è disponibile per la cottura del riso e per i programmi di cottura rapida.
- Dopo aver selezionato il programma di cottura, sul display compare la dicitura **TIMING** e il tempo prestabilito. Premete il tasto **TIME** (TEMPO).
- Agendo sui tasti +/- inserite il numero di ore richiesti.
- Premete il tasto **HOURL/MIN** (ORE/MINUTI) e poi sempre usando i tasti +/- impostate i minuti.
- Per immettere le ore/i minuti, premete ripetutamente i tasti +/- o mantenetele premuti.
- Ora premete il tasto **START** (AVVIO) per dare inizio alla sequenza di programmi.
- È possibile selezionare i seguenti tempi di programma:

Programma	Impostazioni di sistema in h	Possibili impostazioni di tempo
Zuppa d'avena	0:30	0:05 – 4:00
Zuppa	0:40	0:05 – 4:00
Cottura lenta	8:00	2:00 – 16:00
Stufato/brasato	1:00	0:05 – 6:00
Cottura a vapore	0:30	0:10 – 3:00
Yogurt	8:00	1:00 – 16:00
Pasta	0:10	0:05 – 0:40
Dolce	1:00	0:10 – 3:00
Bollitura	0:30	0:05 – 3:00
Pesce	0:30	0:05 – 2:00
Manza	1:30	0:05 – 5:00
Pollo	0:30	0:05 – 3:00
Maiale	0:30	0:05 – 4:00
Frittura	1:00	0:10 – 3:00
Riscaldamento	0:20	0:05 – 1:00

#### Modalità Mantenimento in caldo

- Alla fine del tempo di cottura fissato, l'apparecchio si pone in modalità *Mantenimento in caldo*. Gli alimenti sono tenuti caldi per un massimo di 11 ore a 70 °C. La spia luminosa rossa si accende e sul display compare la dicitura **KEEP WARM** (TIENE IN CALDO).

- Durante la modalità di attesa (stand-by), questa funzione può essere attivata in qualsiasi momento premendo il tasto **KEEP** (MANTIENI).

#### Scatto termico di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che lo protegge in caso di surriscaldamento (per es. se messo in funzione senza aver inserito nessun alimento). Quando lo scatto termico di sicurezza interviene e spegne l'apparecchio, dovete aspettare che si raffreddi sufficientemente prima di poterlo riaccendere.

#### Interruzione di corrente

Se si verifica una breve interruzione di corrente mentre è in corso un programma, questo riprenderà al ritorno della corrente elettrica. Se l'interruzione dura più di 12 minuti, l'apparecchio passa alla modalità di attesa (stand-by) e dovrà essere riavviato.

#### Programmi di cottura

##### Riso

Riso normale, riso glutinoso, riso integrale, programma di cottura rapida, riso soffiato:

- Mettete la quantità desiderata di riso nel recipiente di cottura, aiutandovi con il misurino dosatore fornito in dotazione. La quantità minima consentita è di due misurini, quella massima di dieci misurini.
- Inserite l'acqua. L'indicazione presente sulla sinistra all'interno del recipiente di cottura mostra la quantità di acqua necessaria per un certo numero di misurini di riso (esempio: 4 misurini di riso = riempimento sino al segno 4).
- Condite.
- Quando preparate riso soffiato, aggiungete della margarina o del burro (circa 20 g per ogni misurino dosatore).
- Chiudete il coperchio e avviate l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Funzionamento generale*.
- Il tempo di cottura approssimativo per due misurini di riso è 35 minuti e 50 minuti per 10 misurini.

##### Zuppa d'avena, zuppa, cottura lenta, stufato, pesce, manzo, pollo, maiale

- Mettete gli ingredienti nel recipiente di cottura seguendo la ricetta che volete preparare.
- Chiudete il coperchio e avviate l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Funzionamento generale*.

##### Cottura a vapore

- Mettete 2 litri di acqua nel recipiente di cottura.
- Sistemate il cestello per la cottura a vapore nel recipiente di cottura. Inserite gli ingredienti nel cestello per la cottura a vapore, che non deve essere caricato troppo; controllate anche che gli alimenti non fuoriescano dal bordo.
- Chiudete il coperchio e avviate l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Funzionamento generale*.
- L'acqua viene dapprima pre-riscaldata. Quando è sufficientemente calda, comincia il processo di cottura. Sul display è indicato il tempo di cottura rimanente.



## Yogurt

- Di solito è possibile utilizzare qualsiasi tipo di latte per la preparazione dello yogurt. Comunque, il latte omogeneizzato (U H T) dà risultati migliori. Ogni altro tipo di latte dovrà essere riscaldato sino a 90 °C per poco tempo (giusto una breve bollitura), e poi lasciato raffreddare sino a circa 40 °C.
- Mettete un litro di latte nel recipiente di cottura.
- Aggiungete al latte 100 ml di yogurt fresco naturale (senza zucchero o succo di frutta) e mescolate.
- Si può utilizzare anche coltura essiccata al posto dello yogurt naturale. Mescolate la polvere di yogurt nel latte, seguendo le istruzioni del produttore.
- Chiudete il coperchio e avviate l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Funzionamento generale*.
- Consigliamo un tempo di lavorazione di circa 10 ore.

## Pasta

- Mettete la quantità di acqua richiesta nel recipiente di cottura (massimo 2 litri).
- Chiudete il coperchio e avviate l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Funzionamento generale*.
- Quando l'acqua sarà abbastanza calda, si sentirà una serie di tre segnali acustici.
- Aggiungete la pasta e il sale e richiudete il coperchio.

## Dolce

- Preparate l'impasto per il dolce in una terrina separata seguendo la ricetta che desiderate.
- Cospargete di grasso l'interno del recipiente di cottura.
- Mettete l'impasto per il dolce (massimo 2 litri di impasto).
- Chiudete il coperchio e avviate l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Funzionamento generale*.

## Frittura

- Inserite la quantità desiderata di grasso per frittura nel recipiente di cottura.
- Chiudete il coperchio e avviate l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Funzionamento generale*.
- Quando il grasso sarà sufficientemente caldo, si sentirà una serie di tre segnali acustici.
- Inserite con molta attenzione gli alimenti da friggere nel grasso caldo e richiudete il coperchio.

## Riscaldamento

- Mettete gli alimenti da riscaldare nel recipiente di cottura.
- Chiudete il coperchio e avviate l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Funzionamento generale*.
- Durante il processo di riscaldamento, dovete mescolare delicatamente gli alimenti di tanto in tanto.

## Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.

- Pulite l'interno e l'esterno dell'apparecchio principale strofinandolo con un panno leggermente umido.
- Il recipiente di cottura e gli altri componenti possono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti. Dopo asciugate tutto bene.
- Pulite sempre le aperture di aerazione sul coperchio dopo l'uso. Per pulirle, togliete la griglia con un movimento verso l'alto. Per pulire la zona intorno alla griglia, strofinatela con un panno leggermente umido.
- Togliete la parte inferiore dell'apertura di aerazione (v. le indicazioni) e pulite da entrambe le parti con acqua calda e detersivo per i piatti.
- Anche l'insero del coperchio può essere pulito di tanto in tanto. Togliete prima l'insero spingendo in avanti le due linguette di bloccaggio sulla base di alluminio, poi toglietelo. Lavatelo con acqua calda e detersivo e poi asciugatelo bene. Per rimontarlo, mettete l'insero nel coperchio dal basso, poi tirate il fermo del coperchio verso l'alto. Spingete l'insero in fondo sino a sentirlo bloccato in sede.
- Non lavate in lavastoviglie questi elementi.

## Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

## Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## Multi-koger

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Dampventil
2. Bærehåndtag
3. Lågdøser
4. Redskabsholder
5. Kontrolpanel
6. Display
7. Ledning med stik
8. Lågingsats
9. Låsetap
10. Låglås
11. Grydeindsats
12. Dampindsats
13. Målebæger
14. Opøser
15. Grydeske

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Rengør grydeindsatsen efter hver brug. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Sørg for, at mellemrummet mellem grydeindsatsen og varmeelementet er frit for brandbart materiale, snavs eller andre urenheder.

- Brug ikke andre ledninger til apparatet end den medfølgende.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- For at undgå at spilde varm olie, bedes du bruge bærehåndtaget til at anbringe apparatet på en stabil, plan og varmeresistent overflade der kan tåle sprøjt og pletter.
- Den elektriske stikkontakt i apparatet skal til enhver tid beskyttes mod muligheden for kontakt med vand.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
- Kabinettets ydre flader bliver varme under brug og forbliver varme et godt stykke tid bagefter.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Apparatet må ikke betjenes af børn under 8 år.
- Apparatet kan betjenes af børn over 8 år, under konstant opsyn af en voksen.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat medmindre de er under opsyn.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballagen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for

eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Stil ikke apparatet på varme flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af åben ild.
- Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale.
- Dæk aldrig dampventilen til.
- **Advarsel:** Udsivende damp er ekstremt varm. Rør ikke nogen områder nær dampventilen under eller umiddelbart efter brug.
- For at undgå at blive skoldet af varm damp, skal man være overordentlig forsigtig når låget åbnes.
- **Advarsel:** Fødevarer der overophedes har let ved at antænde. Risikoen for at dette sker er imidlertid forøget når det drejer sig om fødevarer med højt indhold af fedt eller olie.
- Flyt ikke apparatet, selv ikke i bærehåndtagene, med mindre apparatet er kølet tilstrækkeligt af og grydeindsatsen er tom.
- **Advarsel:** Maden kan koge over som et resultat af overfyldning. Overhold altid maksimumsmarkeringen.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Hold altid ledningen langt væk fra apparatets varme dele.
- Vi påtager os ikke ansvaret for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

## Før brug

Inden apparatet tages i brug første gang, må al tilbageværende emballage fjernes og overfladen tørres af med en fugtig klud. Rengør altid grydeindsatsen og andet tilbehør som beskrevet i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.

## Kontrolpanel

Multi-kogerens forskellige funktioner kan kontrolleres via kontrolpanelet



Starter tilberedningsprocessen efter valg af program og tidsindstilling. Indikatorlyset viser at apparatet er i gang med tilberedning eller er sat på forudindstillet start.



Vælger tilberedningsprogrammer.



Skifter mellem timer og minutter ved indstilling af tid.



Forlænger tiden.



Forkorter tiden.



Forudindstiller starttidspunktet for tilberedningen med timeren.



Indstiller tilberedningstiden for det enkelte program (ikke tilgængelig for riskogning og hurtigkogningsprogrammerne)



Afbryder et aktivt program og aktiverer holde-varm funktionen. Det røde indikatorlys viser at apparatet er i holde-varm tilstand.

## Display



- Displayet viser de mulige programmer og programindstillinger. Der henvises for øvrigt til *Display oversættelser* i tillægget.
- Det aktuelt valgte program vises ved at dets navn blinker på displayet.

## Tilslutning af apparatet

Først sættes det lille stik i kontakten bag på apparatet i højre side, og derefter sættes el-stikket i en passende stikkontakt. Der lyder et signal, og de mulige programmer og **12:00** vises på displayet.

## Indstilling af klokkeslæt

- Tilslut apparatet til strømforsyningen. Hold  **HOUR/MIN** knappen trykket ned i tre sekunder, indtil minutallene begynder at blinke. Brug **+/-** knappen til at indstille minutterne. Tryk på  **HOUR/MIN** knappen for at indstille timetallene. Efter få sekunder holder time/minute tallene op med at blinke; klokkeslættet er nu indstillet.
- Apparatet kan bruges uden først at indstille klokkeslættet
- I tilfælde af strømsvigt, lagres tiden i cirka 12 minutter.

## Redskabsholder

Der findes en krog til redskabsholderen bag på apparatet i højre side. Sæt holderen (medfølger separat) på plads fra oven, vær sikker på at den låses på plads. Grydeskeen og opøseren kan også opbevares her medens apparatet er i brug.

## Låg

- For at åbne låget, træk lågløseren nedad.
- Når låget lukkes, skal man altid være omhyggelig med at det er låst sikkert på plads.

## Grydeindsatsmarkeringer

Grydeindsatsen viser de følgende markeringer:

- CUP:** Påfyldningsmængde af vand per målebæger ris (se *madlavnings programmer – Ris*).
- MAX:** Maksimalt påfyldningsniveau
- L:** Påfyldningsmængde i liter

## Generel betjening

- **Vigtigt:** For at undgå beskadigelse af slip-let overfladen i grydeindsatsen, må man aldrig benytte skarpe eller spidse genstande. Brug kun den medfølgende grydeske eller opøser, eller andre køkkenredskaber af træ.
- Tilbered maden efter de medfølgende opskrifter.
- Sæt grydeindsatsen ned i apparatet.
- Tilslut apparatet til strømforsyningen og, om ønsket, indstil aktuelt klokkeslæt.
- Kom vand eller mad ned i grydeindsatsen, vær opmærksom på oplysningerne for de enkelte madlavningsprogrammer. Ved damptilberedning, placer dampindsatsen indeni grydeindsatsen.
- **Vigtigt:** Overhold Min og Max markeringerne på indersiden af grydeindsatsen.
- Luk låget, sørg for at det er forsvarligt lukket og fastlåst.
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram med **MENU-** knappen. Ved hvert tryk på knappen, bliver det næste program i sekvensen valgt.
- Hvis det ønskes, kan starttidspunktet for tilberedningens påbegyndelse udsættes (se *Forindstillet tid*).
- Hvis det ønskes, kan den forindstillede tilberedningstid justeres individuelt (se *Individuel tilberedningstid*). Denne funktion er ikke tilgængelig for riskogning og hurtigkogningsprogrammer.

- Tryk på **START**-knappen for at starte programmet.
- Det valgte tilberedningsprogram starter efter en forberedelsestid på ca. 60 sekunder.
- Tilberedningsprogrammet kan afbrydes når som helst ved at trykke på **KEEP** knappen.
- For at annullere indtastet data under programmering, tryk to gange på **KEEP** knappen.
- Displayet viser den resterende tilberedningstid (gælder ikke for riskogning og hurtigkogningsprogrammerne).
- Et lydsignal angiver at tilberedningstiden er gået og at apparatet skifter til holde-varm tilstand.
- Efter maden er blevet taget ud, sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.

## Forindstillet tid (PRESET)

- Med denne programfunktion kan starttidspunktet for programmet udsættes i op til 24 timer.
- Efter valg af ønsket tilberedningsprogram, tryk **TIMER** knappen.
- Brug **+/-** knappen for at indtaste det ønskede antal timer.
- Tryk på  **HOUR/MIN** knappen og brug derefter **+/-** knapperne for at indtaste minutterne.
- Tryk på **TIMER** knappen for at bekræfte din indtastning.
- Tryk på **START** knappen for at starte programmet.
- Displayet viser den aktuelle tid og **PRESET**.
- Medens apparatet er i forindstillet tilstand, kan den valgte tid vises ved at trykke på **TIMER** knappen.
- Når den forindstillede tid er gået, starter tilberedningsprogrammet automatisk.

## Individuel tidsindstilling

- Med denne funktion, kan den forindstillede tilberedningstid forandres og justeres individuelt.
- Denne funktion er ikke tilgængelig for riskogning og hurtigkogningsprogrammerne.
- Efter at have valgt tilberedningsprogrammet, **TIMING** og den forindstillede tid vises på displayet. Tryk på **TIME** knappen.
- Brug først **+/-** knapperne for at indtaste de nødvendige antal timer.
- Tryk på  **HOUR/MIN** knappen og brug så **+/-** knapperne for at indtaste minutterne.
- For at bekræfte timer/minutter, skal man trykke på knapperne **+/-** gentagne gange, eller holde dem nede.
- Tryk nu på **START** knappen for at starte programsekvensen.
- De følgende programlængder kan vælges:

Program	Fabriksindstillet tid i t.	Mulige tidsindstillinger
Grød	0:30	0:05 – 4:00
Suppe	0:40	0:05 – 4:00
Langtidskogning	8:00	2:00 – 16:00
Gryderet	1:00	0:05 – 6:00
Dampning	0:30	0:10 – 3:00
Yoghurt	8:00	1:00 – 16:00
Pasta	0:10	0:05 – 0:40
Kage	1:00	0:10 – 3:00
Kogning	0:30	0:05 – 3:00
Fisk	0:30	0:05 – 2:00
Oksekød	1:30	0:05 – 5:00
Kylling	0:30	0:05 – 3:00
Svinekød	0:30	0:05 – 4:00
Stegning	1:00	0:10 – 3:00
Opvarmning	0:20	0:05 – 1:00

## Holde-varm funktion

- Når tilberedningstiden er gået, slår apparatet automatisk over til *holde-varm tilstand*. Maden holdes varm i maksimum 11 timer ved 70 °C. Det røde indikatorlys tændes og displayet viser KEEP WARM.
- I standby tilstand kan denne funktion vælges når som helst ved at trykke på **KEEP** knappen.

## Termosikring

Apparatet er udstyret med en termosikring, som beskytter det mod overophedning (f.eks. hvis det er tændt uden mad i). Hvis termosikringen har slukket for apparatet, skal det have lov til at køle tilstrækkeligt af før det tændes igen.

## Strømsvigt

I tilfælde af en kort strømafbrydelse medens et program er i gang, vil det starte igen, når strømmen kommer tilbage. Hvis strømsvigtet overstiger 12 minutter, vil apparatet skifte til standby tilstand og må genstartes.

## Madlavningsprogrammer

### Ris

Almindelig ris, glutinøs (klæbrig) ris, naturlig (brune) ris, hurtigkogning, stegte/sprøde ris.

- Kom den ønskede mængde ris ned i grydeindsatsen ved hjælp af det medfølgende målebæger. Minimumsmængden er to kopper, maksimum tilladt er ti kopper.
- Fyld vandet i. Markering til venstre på indersiden af grydeindsatsen viser den mængden vand, som er nødvendig for et vist antal målebægre med ris (eksempelvis: 4 målebægre ris = påfyldning til markering 4).
- Tilføj krydderi efter smag.
- Ved tilberedning af stegte/sprøde ris, tilføj margarine eller smør (cirka 20 g per målebæger).

- Luk låget og start apparatet som beskrevet i afsnittet *Generel betjening*.
- Den omtrentlige tilberedningstid for to målebægre ris er 35 minutter, og 50 minutter for ti målebægre.

## Grød, suppe, langtidskogning, gryderet/braisering, kogning, fisk, oksekød, kylling, svinekød

- Kom ingredienserne ned i grydeindsatsen ifølge den opskrift som benyttes.
- Luk låget og start apparatet som beskrevet i afsnittet *Generel betjening*.

## Dampning

- Kom 2 liter vand i grydeindsatsen.
- Sæt dampindsatsen indeni grydeindsatsen. Læg ingredienserne ned i dampindsatsen, som kun må fyldes løst og sådan at maden ikke kommer op over kanten.
- Luk låget og start apparatet som beskrevet i afsnittet *Generel betjening*.
- Først varmes vandet op. Når det er tilstrækkeligt varmt starter tilberedningsprocessen. Displayet viser den resterende tilberedningstid.

## Yoghurt

- Som udgangspunkt kan enhver form for mælk anvendes til fremstilling af yoghurt. Imidlertid vil homogeniseret mælk (UHT) give de bedste resultater. Enhver anden slags mælk bør varmes op til 90 °C i kort tid (lige før kogepunktet), og derefter få lov til at køle ned til cirka 40 °C.
- Kom en liter mælk i grydeindsatsen.
- Tilsæt 100 ml frisk yoghurt naturel (uden sukker eller frugtsaft) til mælken, rør det sammen.
- Tør yoghurtkultur kan bruges i stedet for frisk yoghurt. Rør yoghurtpulveret i mælken ifølge producentens instruktioner.
- Luk låget og start apparatet som beskrevet i afsnittet *Generel betjening*.
- Vi anbefaler en tilberedningstid på omkring 10 timer.

## Pasta/nudler

- Kom den nødvendige mængde vand i grydeindsatsen (maks. 2 liter).
- Luk låget og start apparatet som beskrevet i afsnittet *Generel betjening*.
- Når vandet er varmt nok, lyder der en sekvens af tre lydsignaler.
- Kom nudler og salt i, og luk låget.

## Kage

- Forbered kagedejen i en separat skål efter opskriften.
- Smør indersiden af grydeindsatsen.
- Kom dejen i (maks. 2 liter dej).
- Luk låget og start apparatet som beskrevet i afsnittet *Generel betjening*.

## Stegning

- Kom den ønskede mængde stegfedtstof ned i grydeindsatsen.
- Luk låget og start apparatet som beskrevet i afsnittet *Generel betjening*.

- Når fedtstoffet er tilstrækkeligt varmt, lyder der en sekvens af tre lydsignaler.
- Læg forsigtigt, den mad der skal steges, ned i det varme fedtstof og luk låget.

autoriseret af os.

### Opvarmning

- Læg maden, som skal varmes op, ned i grydeindsatsen.
- Luk låget og start apparatet som beskrevet i afsnittet *Generel betjening*.
- Medens opvarmningen er i gang, bør der forsigtigt røres rundt i maden med jævne mellemrum.

### Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Benyt ikke skuremidler eller skræppe rengøringsmidler.
- Rengør selve apparatet ud- og indvendigt ved at tørre det af med en letfugtig klud.
- Grydeindsatsen og det andet tilbehør kan rengøres med varmt sæbevand. Tør delene grundigt af bagefter.
- Rengør altid dampventilen i låget efter hver brug. For at rengøre ventilen trækkes den af med en opadgående bevægelse. Området omkring ventilen kan tørres af med en letfugtig klud.
- Tag den nederste del af ventilen af (se markeringerne) og rengør begge dele med varmt sæbevand.
- Lågindsatsen bør rengøres en gang imellem. Fjern indsatsen ved først at trække de to låsetapper på aluminiumsbasen fremad, derefter kan den tages af. Rengør med varmt sæbevand, tør den grundigt af bagefter. Når den samles igen, sættes indsatsen ind i låget nedefra, og derefter trækkes låglåsen opad. Skub indsatsen bagud indtil det tydeligt høres at den låses på plads.
- Rengør ikke disse dele i opvaskemaskinen.

### Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges.

■ Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

### Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er

## Multikokare

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Komponenter

1. Ångventil
2. Bärhandtag
3. Lockspärr
4. Redskapshållare
5. Kontrollpanel
6. Display
7. Nätsladd med kontakt
8. Lockinsats
9. Spärrflik
10. Locklås
11. Kokinsats
12. Ånginsats
13. Måttkopp
14. Slev
15. Sked

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Rengör kokinsatsen efter varje användning. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Se till att utrymmet mellan kokinsatsen och värmeelementet är fritt från brandfarliga material, smuts och andra orenheter.
- Använd inte apparaten med någon annan elsladd än

den som medföljer.

- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- För att förhindra att het olja spills ut bör du använda bärhandtaget då du placerar apparaten på en stabil, jämn och värmebeständig arbetsyta som ej skadas av stänk eller fläckar.
- Apparaten stickpropp måste alltid skyddas från kontakt med vatten.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
- Apparaten yttre hölje blir hett under användningen och förblir varmt en tid även efter det att apparaten stängs av.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Apparaten får inte användas av barn under åtta år.
- Apparaten får användas av barn över åtta år under ständig tillsyn.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå.

Det finns t.ex. risk för kvävning.

- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Placera inte apparaten på varma ytor (t.ex. heta plattor) eller nära gaslågor.
- Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material.
- Täck inte för ångventilen.
- **Varning:** Utsläpp av ånga är mycket varmt. Rör inte några ytor nära ventilen under eller omedelbart efter användning.
- Var mycket försiktig när du öppnar locket för att undvika skällning från het ånga.
- **Varning:** Mat kan antändas om den upphettas alltför mycket. Sannolikheten för att detta skall hända är dock större med mat som innehåller mycket fett eller olja.
- Flytta inte apparaten, ens via dess handtag, om inte apparaten har svalnat tillräckligt och kokinsatsen är tom.
- **Varning:** Mat kan koka över på grund av överfyllnad. Kontrollera alltid max-markeringen.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Nätsladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens alla varma delar.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

### Upstart

Innan apparaten används för första gången ska allt förpackningsmaterial tas bort och ytan ska torkas av med en fuktig trasa. Rengör kokinsatsen och tillbehören enligt instruktionerna i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

### Kontrollpanel

De olika funktionerna i multikokaren kan styras via kontrollpanelen:



Startar kokprocessen efter programval och tidsinställning. Indikatorlampan visar att apparaten är i koknings- eller fördröjningsläge.



Val av kokningsprogram.



Växling mellan timmar och minuter vid tidsinställning.



Ökar tiden.



Minskar tiden.



Fördröjer starten av kokningsprogrammet med timern.



Ställer in individuell programtid (ej tillgängligt i programmen för ris- och snabbkokning).



Avbryter ett aktivt program och aktiverar varmhållningsfunktionen. Den röda indikatorlampan visar att enheten är i varmhållningsläge.

### Display



- Displayen visar möjliga program och programinställningar. Se även *Displayöversättningarna* i bilagan.
- Det valda programmet visas på displayen med namnet blinkande intill tiden.



## Anslutning av apparaten

Anslut först den smalare kontakten till uttaget på apparatens baksida och sätt sedan i stickkontakten i vägguttaget. En signal hörs och de tillgängliga programvalen och **12:00** visas på displayen.

## Inställning av aktuell tid

- Anslut apparaten till elnätet. Håll knappen **hour/min** nedtryckt i tre sekunder tills minutsiffrorna börjar blinka. Använd knapparna +/- för att välja rätt minuter. Tryck på knappen **hour/min** för att ställa in timmar. Siffrorna för timme/ minut slutar att blinka efter några sekunder; aktuell tid är nu inställd.
- Apparaten kan även användas utan att aktuell tid ställs in.
- Vid strömavbrott bibehålls tiden i ca 12 minuter.

## Redskapshållare

Det finns ett knäppfäste för redskapshållaren på högra delen av apparatens baksida. Passa in hållaren (tillhandahålls separat) ovanifrån och se till att den låser fast. Serveringskedan eller slevan kan förvaras här även under drift.

## Lock

- Tryck lockspärren nedåt för att öppna locket.
- Vid stängning av locket, se alltid till att det låser fast ordentligt.

## Kokinsatsmarkeringar

Kokinsatsen visar följande markeringar:

- Kopp:** Uppfyllnadsnivå av vatten per måttkopp med ris (se *Kokningsprogram - Ris*).
- MAX:** Maximal uppfyllnadsnivå
- L:** Uppfyllnadsnivå i liter

## Vanlig användning

- **Obs:** För att förhindra skador på kokinsatsens non-stickbeläggning, använd inga vassa eller spetsiga föremål. Använd endast skeden eller slevan som medföljer, alternativt köksredskap i trä.
- Laga maten enligt receptet.
- Placera kokinsatsen i apparaten.
- Anslut apparaten till elnätet och, om så önskas, ställ in aktuell tid.
- Placera vattnet eller maten i kokinsatsen och se informationen för det individuella kokningsprogrammet. Vid ångkokning, placera ånginsatsen i kokinsatsen.
- **Obs:** Observera markeringarna för min. och max på insidan av kokinsatsen.
- Stäng locket och se till att det är ordentligt stängt och fastlåst.
- Välj önskat kokningsprogram med knappen **MENU**. För varje knapptryckning väljs nästa program i ordningen.
- Starttiden för kokningsprocessen kan fördröjas om så önskas (se *Inställning av fördröjningstimer*).
- Den förinställda programtiden kan ändras individuellt om så önskas (se *Individuell programtid*). Den här funktionen är inte tillgänglig i programmen för ris- och snabbkokning.
- Tryck på **START**-knappen för att starta programmet.
- Det valda kokningsprogrammet startar efter en ledtid på ca

60 sekunder.

- Kokningsprogrammet kan avbrytas när som helst genom att trycka på **KEEP**-knappen.
- För att avbryta datainmatning under programmeringen, tryck på **KEEP**-knappen två gånger.
- Displayen visar den återstående kokningstiden (ej tillämpligt i programmen för riskokning och snabbkokning).
- En ljudsignal indikerar att koktiden är slut och att apparaten växlar till *varmhållningsläge*.
- Stäng av apparaten efter att maten tagits ur och koppla bort den från elnätet.

## Inställning av fördröjningstimer (PRESET)

- Med den här programfunktionen kan programstarten fördröjas upp till 24 timmar.
- Efter val av önskat kokningsprogram, tryck på **TIMER**-knappen.
- Använd knapparna +/- för att ställa in antal timmar.
- Tryck på **hour/min**-knappen och använd sedan knapparna +/- för att ställa in minuter.
- Tryck på **TIMER**-knappen för bekräfta ditt val.
- Tryck på **START**-knappen för att starta programmet.
- Displayen visar aktuell tid och **PRESET**.
- När den är i fördröjningsläge kan vald tid visas genom att trycka på **TIMER**-knappen.
- Så snart den förprogrammerade fördröjningen har upphört startar programmet automatiskt.

## Individuell programtid

- Med den här funktionen kan den förinställda kokningstiden ändras och ställas in individuellt.
- Den här funktionen är inte tillgänglig i programmen för ris- och snabbkokning.
- Efter att kokningsprogrammet har valts visas **TIDSINSTÄLLNING** och den förinställda tiden på displayen. Tryck på **TIME**-knappen.
- Använd knapparna +/- för att först ställa in antal timmar.
- Tryck på **hour/min**-knappen och använd sedan knapparna +/- för att ställa in minuter.
- För att ange timmar/minuter, tryck upprepade gånger på knapparna +/- eller håll de intryckta.
- Tryck nu på **START**-knappen för att starta programmet.
- Följande programtider kan väljas:

Program	Fabriksinställning i tim.	Möjliga tidsinställningar
Havregrynsgröt	00:30	0:05 – 4:00
Soppa	00:40	0:05 – 4:00
Långsam kokning	08:00	2:00 – 16:00
Grytstekning/bräsering	01:00	00:05 – 06:00
Ångkokning	0:30	00:10 – 03:00
Yoghurt	08:00	01:00 – 16:00
Pasta	00:10	0:05 – 00:40
Kaka	01:00	00:10 – 03:00
Kokning	0:30	0:05 – 03:00
Fisk	0:30	0:05 – 02:00
Nötkött	01:30	0:05 – 05:00
Höna	0:30	0:05 – 03:00
Griskött	0:30	0:05 – 04:00
Stekning	01:00	00:10 – 03:00
Uppvärmning	00:20	0:05 – 01:00

- Stäng locket och starta apparaten enligt beskrivningen i *Vanlig användning*.
- Den uppskattade koktiden för två måttkoppar med ris är 35 minuter och 50 minuter för 10 koppar.

### Havregrynsgröt, soppa, långtidskokning, kokning, fisk, nötkött, höna, griskött

- Lägg i ingredienserna i kokinsatsen enligt det recept som används.
- Stäng locket och starta apparaten enligt beskrivningen i *Vanlig användning*.

### Ångkokning

- Häll i 2 liter vatten i kokinsatsen.
- Placera ångsatsen inuti kokinsatsen. Lägg i ingredienserna i ångsatsen vilken endast får fyllas gles; samt säkerställ att maten inte kommer ovanför kranen.
- Stäng locket och starta apparaten enligt beskrivningen i *Vanlig användning*.
- Vattnet värms först upp. Så snart det är tillräckligt varmt börjar kokningsprocessen. Displayen visar återstående koktid.

### Yoghurt

- Generellt kan all sorts mjölk användas för att göra yoghurt. Homogeniserad (U H T) mjölk ger dock det bästa resultatet. All annan sorts mjölk bör värmas upp till 90° C en kort stund (endast kort kokning) för att sedan få svalna till ca 40° C.
- Häll i 1 liter mjölk i kokinsatsen.
- Tillsätt 100 ml. färsk naturell yoghurt (utan socker eller fruktjuice) i mjölken och rör om.
- Torrkultur kan användas istället för naturell yoghurt. Rör ner yoghurtpulvret i mjölken enligt tillverkarens instruktioner.
- Stäng locket och starta apparaten enligt beskrivningen i *Vanlig användning*.
- Vi rekommenderar en tillagningstid på ca 10 timmar.

### Pasta/nudlar

- Häll i erforderlig mängd vatten i kokinsatsen (max 2 liter).
- Stäng locket och starta apparaten enligt beskrivningen i *Vanlig användning*.
- Så snart vattnet är tillräckligt varmt hörs tre ljudsignaler i rad.
- Lägg i nudlar och salt och stäng locket.

### Kaka

- Förbered kaksmeten i en separat skål enligt receptet.
- Smörj insidan av kokinsatsen.
- Häll i smeten (max 2 liter smet).
- Stäng locket och starta apparaten enligt beskrivningen i *Vanlig användning*.

### Stekning

- Lägg i önskad mängd matfett i kokinsatsen.
- Stäng locket och starta apparaten enligt beskrivningen i *Vanlig användning*.
- Så snart fettat är tillräckligt varmt hörs tre ljudsignaler i rad.
- Lägg försiktigt i maten som ska tillagas i det heta fettat och stäng locket.

### Varmhållningsläge

- Så snart kokningstiden har gått ut växlar apparaten automatiskt till *varmhållningsläge*. Maten hålls varm i max 11 timmar i 70° C. Den röda indikatorlampan tänds och displayen visar VARMHÅLLNING.
- I viloläge kan den här funktionen väljas när som helst genom att trycka på **KEEP**-knappen.

### Överhettningsskydd

Apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd som skyddar den mot överhettning (t.ex. vid användning utan någon mat i). Så snart överhettningsskyddet har stängt av apparaten måste den svalna ordentligt innan den sätts på igen.

### Strömavbrott

I fall av strömavbrott medan programmet körs kommer det att återupptas så snart strömmen har kommit tillbaka. Om strömavbrottet överskrider 12 minuter växlar apparaten till viloläge och måste startas på nytt.

### Kokningsprogram

#### Ris

Vanligt ris, klibbris, brunt ris eller naturris, snabbkokningsprogram, stekt ris

- Lägg i önskad mängd ris i kokinsatsen genom att använda medföljande måttkopp. Minsta mängd ris är två koppar och max tillåtna är tio koppar.
- Häll i vattnet. Den vänstra markeringen på insidan av kokinsatsen visar mängd vatten för ett visst antal måttkoppar med ris (exempel: 4 måttkoppar med ris = fyll upp till markering 4).
- Kryddning efter smak.
- Vid tillagning av stekt ris, tillsätt margarin eller smör (ca 20 g, per måttkopp).

## Uppvärmning

- Lägg maten som ska värmas i kokinsatsen.
- Stäng locket och starta apparaten enligt beskrivningen i *Vanlig användning*.
- När uppvärmningen pågår bör maten försiktigt röras om då och då.

## Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- Rengör huvudenhetens utsida och insida genom att torka den med en lätt fuktad trasa.
- Kokinsatsen och andra delar kan rengöras med varmt vatten med diskmedel och ska torkas av noga efteråt.
- Rengör alltid ångventilen i locket efter användning. För att rengöra ventilen dras den av med en uppåtgående rörelse. Området runt ventilen kan torkas med en lätt fuktad trasa.
- Ta av den nedre delen av ångventilen (se markeringar) och rengör båda delarna med varmt vatten med diskmedel.
- Lockinsatsen bör rengöras emellanåt. Avlägsna insatsen genom att först dra de två spärrflikarna på aluminiumplattan mot mitten och ta sedan av den. Rengör med varmt vatten med diskmedel och torka av den noga efteråt. För hopsättning passas insatsen in i locket nerifrån, dra sedan locklåset uppåt. Tryck insatsen mot baksidan tills det hörs att den går i lås.
- Rengör inte dessa delar i diskmaskin.

## Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

## Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

## Monitoimikeitin

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

### Verkkoliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan.

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

### Osat

1. Höyrynpistoaukko
2. Nostokahva
3. Kannen avaaja
4. Työkalupidike
5. Ohjauspaneeli
6. Näyttö
7. Liitäntäjohto ja pistotulppa
8. Kannen sisäosa
9. Lukituskieleke
10. Kansilukko
11. Valmistusastia
12. Höyrytysastia
13. Mittakuppi
14. Kauha
15. Lusikka

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Puhdistaa valmistusastia jokaisen käyttökerran jälkeen. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Varmista, ettei valmistusastian ja kuumennuselementin välisessä tilassa ole syttyviä materiaaleja, likaa tai muita epäpuhtauksia.
- Laitetta ei saa käyttää muun kuin mukana toimitetun virtajohtoa kanssa.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Vältä kuumen oljyn läikkyminen sijoittamalla laite nostokahvasta kannattamalla vakaalle, kuumuudenkestävälle ja vaakasuoralle työalustalle, joka on roiskeita ja tahroja kestävä.
- Laitteen liitäntä täytyy suojata aina niin, ettei se voi joutua kosketuksiin veden kanssa.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
- Ulkopinnat kuumenevat käytön aikana ja ne pysyvät kuumina jonkin aikaa käytön jälkeen.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Alle kahdeksanvuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Yli kahdeksanvuotiaat lapset saavat käyttää laitetta vain jatkuvassa valvonnassa.
- Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoa vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkyvättömätkin

vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.

- Älä sijoita laitetta kuumille pinnoille (esim. kuumille levyille) tai kaasuliikkien läheisyyteen.
- Älä aseta laitetta seinäkaapin tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.
- Höyrypoistoaukkoa ei saa peittää.
- **Varoitus:** Poistuva höyry on erittäin kuumaa. Älä kosketa höyrypoistoaukon lähellä olevia alueita käytön aikana tai heti sen jälkeen.
- Ole erittäin varovainen avatessasi kantta, jotta vältät kuuman höyryn aiheuttamat palovammat.
- **Varoitus:** Ylikuumentettu ruoka voi syttyä palamaan, varsinkin jos kyseessä on paljon rasvaa tai öljyä sisältävä ruoka.
- Älä siirrä laitetta, ei edes nostokahvasta kiinnipitämällä, paitsi jos laite on jäähtynyt riittävästi ja valmistusastia on tyhjä.
- **Varoitus:** Ruoka voi kiehua yli, jos astia on liian täynnä. Noudata aina maksimimerkintöjä (Max.).
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta; tartu aina pistotulppaan.
- Älä anna liitäntäjohtimen roikkua laitteesta.
- Liitäntäjohto on pidettävä kaukana laitteen kuumista osista.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

## Käyttöönotto

Poista ennen laitteen ensimmäistä käyttöä siitä kaikki pakkausmateriaalit ja pyyhi pinta kostealla rätillä. Puhdista valmistusastia ja lisävarusteosat kohdassa *Laitteen puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Ohjauspaneeli

Monitoimikeittimen eri toimintoja voidaan säätää ohjauspaneelin kautta. :



Valmistusprosessin käynnistäminen ohjelman valinnan ja aika-asetusten jälkeen. Merkkivalo ilmaisee, että laite on valmistus- tai viivetilassa.



Valmistusohjelman valinta.



Tuntien ja minuuttien välillä vaihtaminen aikaa asetettaessa.



Ajan suurentaminen.



Ajan pienentäminen.



Käynnistysviiveen asettaminen ajastimella valmistusohjelmalle

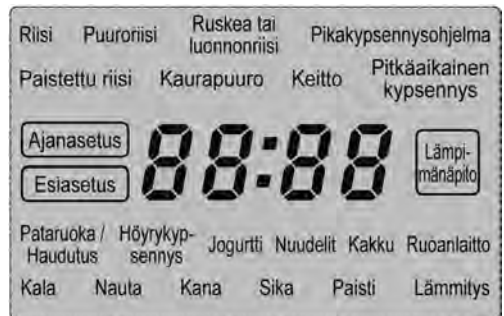


Ohjelman yksilöllisen kestoajan asettaminen (ei käytettävissä riisivalmistus- ja pikakypsennysohjelmissa).



Aktiivisena olevan ohjelman keskeyttäminen ja lämpimänäpito-toiminnon aktivointi. Punainen merkkivalo ilmaisee, että laite on *Lämpimänäpito*-toiminnossa.

## Näyttö



- Näytössä näkyvät mahdolliset ohjelmat ja ohjelma-asetukset. Katso myös liitteestä *Näytön käännökset*.
- Valittuna oleva ohjelma näkyy sillä hetkellä näytöllä nimi vilkkuvana.

## Laitteen liittäminen

Liitä ensin pienempi pistoke laitteen takaosalla olevaan liitäntään ja sitten virtapistoke sopivaan seinäpistorasiaan. Kuuluu merkkiäni ja näytöllä näkyvät mahdolliset ohjelma-asetukset ja **12:00**.

## Nykyisen ajan asettaminen

- Liitä laite verkkovirtaan. Pidä **HOURL/MIN**-painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan, kunnes minuuttinumerot alkavat vilkkua. Aseta minuutit oikein painikkeilla +/- . Aseta tunnit **HOURL/MIN**-painiketta painamalla. Muutaman sekunnin kuluttua tunti-/minuuttinumerot lakkaavat vilkkumasta; nykyinen aika on nyt asetettu.
- Laitetta voidaan käyttää myös asettamatta ensin nykyistä aikaa.
- Mikäli tapahtuu virtakatkos, aika pysyy tallennettuna noin 12 minuutin ajan.

## Työkalupidike

Laitteen takana on oikealla puolella kiinnityskoukku työkalupidikettä varten. Kiinnitä työkalupidike (myydään erikseen) yläpuolelta ja varmista, että se lukkiutuu paikalleen. Siinä voidaan säilyttää myös tarjoilulusikkaa tai -kauhaa käytön aikana.

## Kansi

- Kansi avataan vetämällä kannen avajaa alaspäin.
- Kun suljet kannen, varmista, että se lukkiutuu varmasti paikalleen.

## Kannen sisäosan merkinnät

Kannen sisäosassa on seuraavat merkinnät:

**CUP:** Veden täyttömäärä mittakupillista (riisi) kohti (katso *Valmistusohjelmat - Riisi*).

**MAX:** Enimmäistäyttömäärä

**L:** Täyttömäärä litroissa

## Yleinen käyttö

- **Huomautus:** Älä käytä teräviä esineitä, ettei valmistusastian tarttumista estävä pinta vaurioidu. Käytä vain oheista lusikkaa tai kauhaa tai muutoin vain puisia keittiötyökaluja.
- Valmistu ruoka reseptin mukaisesti.
- Laita valmistusastia laitteeseen.
- Liitä laite verkkovirtaan ja aseta halutessasi nykyinen aika.
- Laita valmistusastiaan vettä tai ruokaa ja noudata yksittäisiä valmistusohjelmia varten olevia tietoja. Jos valmistat ruokaa höyrykypsennyksellä, sijoita höyrytystä valmistusastiaan.
- **Huomautus:** Huomioi valmistusastian sisällä olevat minimi (Min) ja maksimimerkinnät (Max).
- Sulje kansi ja varmista, että se on turvallisesti lukittuna paikalleen.
- Valitse haluamasi valmistusohjelma **MENU**-painikkeella. Kullakin peräkkäisellä painalluksella seuraava peräkkäinen ohjelma tulee valituksi.
- Valmistusprosessin käynnistysaikaa voidaan haluttaessa viivyttaa (katso *Viiveajastimen asetus*).
- Esiasetetun ohjelman kestoaikaa voidaan haluttaessa säätää yksilöllisesti (katso *Ohjelman yksilöllinen kestoaika*).

Tämä toiminto ei ole käytettävissä riisivalmistus- ja pikakypsennysohjelmissa.

- Käynnistä ohjelma **START**-painiketta painamalla.
- Valittu valmistusohjelma käynnistyy noin 60 sekunnin viiveellä.
- Valmistusohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa **KEEP**-painiketta painamalla.
- Tietojen syöttö voidaan keskeyttää ohjelmoinnin aikana painamalla kaksi kertaa **KEEP**-painiketta.
- Näyttö näyttää jäljellä olevan valmistusajan (ei koske riisivalmistus- ja pikakypsennysohjelmia).
- Merkkiäni ilmaisee, että valmistusaika on kulunut ja laite kytketty *Lämpimänäpito*-toimintoon.
- Kun olet poistanut ruoan laitteesta, katkaise siitä virta ja irrota se verkkovirrasta.

## Viiveajastimen asetus (PRESET)

- Tällä ohjelmatoiminnolla ohjelma voidaan käynnistää jopa 24 tunnin viiveellä.
- Valitse haluamasi valmistusohjelma ja paina **TIMER**-painiketta.
- Valitse tuntien määrä painikkeilla +/- .
- Paina **HOURL/MIN**-painiketta ja valitse sitten minuutit painikkeilla +/- .
- Vahvista syötetty aika **TIMER**-painiketta painamalla.
- Käynnistä ohjelma **START**-painiketta painamalla.
- Näytössä näkyy nykyinen aika ja **PRESET**.
- Tässä viivetilassa valittu aika voidaan tuoda näyttöön **TIMER**-painiketta painamalla.
- Kun esiohjelmoitu viive on kulunut, valmistusohjelma käynnistyy automaattisesti.

## Ohjelman yksilöllinen kestoaika

- Tällä ohjelmatoiminnolla voidaan muuttaa ja säätää yksilöllisesti esiasetettua valmistusaikaa.
- Tämä toiminto ei ole käytettävissä riisivalmistus- ja pikakypsennysohjelmissa.
- Valmistusohjelman valinnan jälkeen näyttöön ilmestyvät **TIMING** ja esiasetettu aika. Paina **TIME**-painiketta.
- Valitse ensin tarvittavat tunnit painikkeilla +/- .
- Paina **HOURL/MIN**-painiketta ja valitse sitten minuutit painikkeilla +/- .
- Tunnit/minuutit valitaan painamalla toistamiseen painikkeita +/- tai pitämällä niitä painettuina.
- Käynnistä sitten ohjelmajakso **START**-painikkeesta.
- Seuraavat ohjelmien kestoajat ovat valittavissa:

Ohjelma	Oletusasetus h	Mahdolliset aika-asetukset
Kaurapuuro	0:30	0:05 – 4:00
Keitto	0:40	0:05 – 4:00
Pitkäaikainen kypsennys	8:00	2:00 – 16:00
Pataruoka / haudutus	1:00	0:05 – 6:00
Höyrykypsennys	0:30	0:10 – 3:00
Jogurtti	8:00	1:00 – 16:00
Pasta	0:10	0:05 – 0:40
Kakku	1:00	0:10 – 3:00
Ruoanlaitto	0:30	0:05 – 3:00
Kala	0:30	0:05 – 2:00
Nauta	1:30	0:05 – 5:00
Kana	0:30	0:05 – 3:00
Sika	0:30	0:05 – 4:00
Paisti	1:00	0:10 – 3:00
Lämmitys	0:20	0:05 – 1:00

## Lämpimänäpito toiminto

- Kun valmistusaika on kulunut, laite kytkeytyy automaattisesti *Lämpimänäpito*-toimintoon. Ruoka pysyy lämpimänä enintään 11 tuntia 70 °C:ssa. Punainen merkkivalo syttyy ja näyttöön tulee teksti LÄMPIMÄNÄPITO.
- Valmiustilassa tämä toiminto voidaan valita milloin tahansa **KEEP**-painiketta painamalla.

## Ylikuumenemiselta suojaava katkaisin

Laite on varustettu ylläpötilalta suojaavalla katkaisimella, joka suojaaa sitä ylikuumenemiselta (esim. kun laitetta käytetään ilman ruoka-aineksia). Kun suojakatkaisin on katkaissut laitteesta virran, sen täytyy antaa jäähtyä riittävästi ennen kuin virta kytketään jälleen päälle.

## Virtakatko

Mikäli ilmenee lyhyt virtakatko ohjelman ollessa käynnissä, se käynnistyy jälleen virran palautuessa. Jos virtakatko kestää yli 12 minuuttia, laite kytkeytyy valmiustilaan ja ohjelma täytyy käynnistää uudelleen.

## Valmistusohjelmat

### Riisi

Normaali riisi, puuroriisi, luonnonriisi (ruskea),

pikakypsennysohjelma, paistettu riisi

- Lisää haluamasi määrä riisiä valmistusastiaan oheisella mittakupilla. Vähimmäismäärä on kaksi kuppia, suurin sallittu määrä on kymmenen kuppia.
- Lisää vesi. Valmistusastian sisällä oleva vasen merkintä ilmaisee tietyille mittakupimäärälle tarvittavan vesimäärän (esimerkki: 4 mittakupia riisiä = täytä merkkiin 4 saakka).
- Mausta maun mukaan.
- Kun valmistat paistettua riisiä, lisää margariinia tai voita (noin 20 g mittakupia kohti).

- Sulje kansi ja käynnistä laite kohdassa *Yleinen käyttö* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Keskimääräinen valmistusaika kahdelle mittakupilliselle riisiä on 35 minuuttia ja 10 kupilliselle 50 minuuttia.

## Kaurapuuro, keitto, pitkäaikainen kypsennys, pataruoka/haudutus, ruoanlaitto, kala, nauta, kana, sika

- Laita ainekset valmistusastiaan käytettävän reseptin mukaisesti.
- Sulje kansi ja käynnistä laite kohdassa *Yleinen käyttö* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Höyrykypsennys

- Laita 2 litraa vettä valmistusastiaan.
- Laita höyrytysastia valmistusastiaan. Laita ainekset höyrytysastiaan, joka pitää täyttää väljästi; varmista, ettei ruoka tule reunuksen yli.
- Sulje kansi ja käynnistä laite kohdassa *Yleinen käyttö* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Vesi esikuumennetaan ensin. Kun se on riittävän kuumaa, valmistusprosessi alkaa. Jäljellä oleva valmistusaika näkyy näytössä.

## Jogurtti

- Jogurtin valmistukseen voidaan käyttää yleisesti kaikenlaista maitoa. Homogenoidulla (UHT) maidolla saadaan kuitenkin parhaat tulokset. Muuntyyppisiä maitoja täytyy kuumentaa hetkeksi (vain kiehua) 90 °C:een ja antaa sitten jäähtyä noin 40 °C:een.
- Lisää valmistusastiaan yksi litra maitoa.
- Lisää maidon sekaan hämmetämällä 100 ml tuoretta luonnonjogurttia (ilman sokeria tai hedelmämehua).
- Luonnonjogurtin sijasta voidaan käyttää kuivaa hapatetta. Sekoita jogurttijauhe maitoon valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- Sulje kansi ja käynnistä laite kohdassa *Yleinen käyttö* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Suosittellemme noin 10 tunnin valmistusaika.

## Pasta/nuudelit

- Laita tarvittava vettä paistorasvaa valmistusastiaan (enintään 2 litraa).
- Sulje kansi ja käynnistä laite kohdassa *Yleinen käyttö* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Kun vesi on riittävän kuumaa, kuuluu kolmen merkkiäänen sarja.
- Laita nuudelit ja suola valmistusastiaan ja sulje kansi.

## Kakku

- Valmista kakkutaikina erillisessä kulhossa reseptin mukaisesti.
- Rasvaa valmistusastian sisäpuoli.
- Laita taikina valmistusastiaan (enintään 2 litraa taikinaa).
- Sulje kansi ja käynnistä laite kohdassa *Yleinen käyttö* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Paisti

- Laita tarvittava määrä paistorasvaa valmistusastiaan.
- Sulje kansi ja käynnistä laite kohdassa *Yleinen käyttö* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Kun rasva on riittävän kuumaa, kuuluu kolmen merkkiäänän sarja.
- Laita paistettava ruoka varoen kuumaan rasvaan ja sulje kansi.

## Lämmitys

- Laita lämmitettävä ruoka valmistusastiaan.
- Sulje kansi ja käynnistä laite kohdassa *Yleinen käyttö* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Kun lämmitys on käynnissä, ruokaa täytyy hämmentää välillä kevyesti.

## Laitteen puhdistus ja hoito

- Katkaise virta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita puhdistusaineita.
- Puhdista pääyksikön ulko- ja sisäpuoli pyyhkimällä ne kosteahkolla rievulla.
- Valmistusastia ja muut osat voidaan pestä kuumalla saippuavedellä, ja ne täytyy kuivata sen jälkeen perusteellisesti.
- Puhdista kannessa oleva höyrypoistoaukko käytön jälkeen. Vedä sen levy puhdistusta varten irti ylöspäin. Höyrypoistoaukkoa ympäröivä alue voidaan pyyhkiä kosteahkolla rätillä.
- Irrota höyrypoistoaukon alaosa (katso merkinnät) ja puhdista molemmat osat kuumassa saippuavedessä.
- Kannen sisäosa täytyy puhdistaa aika ajoin. Irrota kannen sisäosa vetämällä ensin alumiinipohjassa olevia lukituskielekkaita eteenpäin ja sitten irrottamalla se. Pese kuumassa saippuavedessä ja kuivaa sen jälkeen perusteellisesti. Asennat kannen sisäosan takaisin kiinnittämällä sen kanteen alapuolelta ja vetämällä sitten kansilukkoa ylöspäin. Vedä sisäosaa taaksepäin, kunnes kuulet sen lukkiutuvan paikoilleen.
- Näitä osia ei saa pestä astianpesukoneessa.

## Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja.

Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

## Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin

lailisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:

Oy Harry Marcell Ab  
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87800

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi



**Multi-kuchenka****Szanowni Klienci!**

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

**Podłączanie do sieci zasilającej**

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

**Zestaw**

1. Otwór ujęcia pary
2. Uchwyt do przenoszenia
3. Przycisk otwierania pokrywy
4. Uchwyt na przybory
5. Panel sterujący
6. Wyświetlacz
7. Przewód zasilający z wtyczką
8. Wkładka pokrywy
9. Zaczep blokujący
10. Blokada pokrywy
11. Wkładany pojemnik do gotowania
12. Wkładka do gotowania na parze
13. Miarka
14. Chochełka
15. Łyżka

**Instrukcja bezpieczeństwa**

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Wkładany pojemnik do gotowania należy myć po każdym użyciu. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Przestrzeń pomiędzy wkładanym pojemnikiem do

gotowania a grzałką powinna być zawsze czysta i wolna od jakichkolwiek łatwopalnych materiałów.

- Nie podłączać urządzenia do zasilania za pomocą innego przewodu niż oryginalny z zestawu.
- Urządzenie nie jest przystosowane, by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Aby nie dopuścić do wylania się gorącego oleju, ustawić urządzenie – trzymając za uchwyt do przenoszenia – na stabilnej, równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury, odpryski i plamy.
- Gniazdo elektryczne w urządzeniu należy bezwzględnie chronić przed jakimkolwiek kontaktem z wodą.
- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- Korpus urządzenia rozgrzewa się do wysokiej temperatury w trakcie pracy i pozostaje gorący przez jakiś czas po jej zakończeniu.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci w wieku poniżej ośmiu lat.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej ośmiu lat tylko i wyłącznie pod stałym nadzorem osoby dorosłej.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie

jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.

- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płyta grzewcza kuchenki) ani w pobliżu źródeł otwartego ognia.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu półek ściennych lub pod przedmiotami wiszącymi takimi jak firanki czy inne łatwopalne tworzywa.
- Nie zakrywać otworu ujęcia pary.
- **Ostrzeżenie:** Wylatująca para jest bardzo gorąca. Nie dotykać miejsc wokół otworu ujęcia pary w trakcie pracy urządzenia ani bezpośrednio po jej zakończeniu.
- Aby nie dopuścić do oparzenia się gorącą parą, zachować szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy.
- **Ostrzeżenie:** W przypadku przegrzania żywności, może się ona zapalić. Niebezpieczeństwo zapalenia zwiększa się w przypadku produktów z dużą zawartością tłuszczu lub oleju.
- Nie przenosić urządzenia, nawet za pomocą uchwytu do przenoszenia, dopóki nie wystygnie i nie zostanie opróżniony wkładany pojemnik do gotowania.
- **Ostrzeżenie:** Przepienienie pojemnika może spowodować wylanie się produktu. Należy zawsze stosować się do oznaczeń Max.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- Przewód zasilający należy zawsze trzymać z dala od gorących elementów urządzenia.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

### Uruchomienie

Przed pierwszym użyciem urządzenia zdjąć z niego wszystkie elementy opakowania i przetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką. Wyczyścić wkładany pojemnik do gotowania oraz

pozostałe elementy w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

### Panel sterujący

Do obsługi poszczególnych funkcji multi-kuchenki służy panel sterujący. :



Uruchamianie procesu gotowania po wybraniu programu i ustawieniu czasu. Lampka kontrolna pokazująca, że urządzenie pracuje lub jest w trybie opóźnionego uruchomienia.



Wybór programu gotowania.



Przechodzenie między godziną a minutą podczas ustawiania czasu.



Przedłużanie czasu.



Skracanie czasu.



Opóźnienie godziny rozpoczęcia programu gotowania za pomocą czasomierza.



Ustawianie czasu trwania danego programu (nie dostępne w przypadku programu gotowania ryżu i szybkiego gotowania).



Przerywanie realizowanego programu i włączanie funkcji utrzymywania ciepła. Czerwona lampka kontrolna informuje, że urządzenie pracuje w trybie Podtrzymywanie ciepła.

### Wyświetlacz



- Wyświetlacz pokazuje dostępne programy i ich ustawienia. W załączniku znajduje się *Tłumaczenie tekstów na wyświetlaczu*.
- Nazwa wybranego programu mruga na wyświetlaczu.

## Podłączanie urządzenia

Najpierw podłączyć mniejszą wtyczkę do gniazdka z tyłu urządzenia, po czym włożyć standardową wtyczkę do gniazda elektrycznego. Pojawi się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawiają się dostępne opcje programu oraz **12:00**.

## Ustawianie godziny

- Podłączyć urządzenie do zasilania. Nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy przycisk **HOUR/MIN**, aż zaczną mrugać cyfry oznaczające minutę. Za pomocą przycisków **+/-** ustawić minutę. Nacisnąć przycisk **HOUR/MIN**, aby ustawić godzinę. Po kilku sekundach cyfry oznaczające godzinę/minutę przestaną mrugać – aktualna godzina została w ten sposób ustawiona.
- Z urządzenia można korzystać także i bez ustawiania godziny.
- W przypadku przerwy w dostawie prądu, ustawienie godziny pozostaje aktualne przez około 12 minut.

## Uchwyt na przybory

Z tyłu urządzenia znajduje się haczyk do zaczepienia uchwytu na przybory. Założyć uchwyt (w zestawie) od góry, tak aby się zatrzasnął na swoim miejscu. Można w tym miejscu przechowywać w trakcie pracy urządzenia łyżkę lub chochelkę z zestawu.

## Pokrywa

- Aby otworzyć pokrywę, pociągnąć w dół przycisk do otwierania pokrywy.
- Zamykając pokrywę, zawsze należy zwrócić uwagę, aby się prawidłowo zatrzasnęła.

## Oznaczenia na wkładanym pojemniku do gotowania

Na wkładanym pojemniku do gotowania znajdują się następujące oznaczenia:

**CUP:** ilość wody na miarkę ryżu (zob. *Programy gotowania – ryż*).

**MAX:** Maksymalny poziom wypełnienia.

**L:** ilość wypełnienia w litrach.

## Obsługa – uwagi ogólne

- **Wskazówka:** Aby nie uszkodzić teflonowej powierzchni wkładanego pojemnika do gotowania, nie używać ostrych czy szpiczastych narzędzi. Należy używać wyłącznie łyżki lub chochelki z zestawu albo drewniane przybory.
- Przygotować produkt zgodnie z przepisem.
- Włożyć do urządzenia pojemnik do gotowania.
- Podłączyć urządzenie do zasilania i w razie potrzeby ustawić godzinę.
- Włożyć produkt albo wlać wodę do pojemnika do gotowania, stosując się do instrukcji dotyczącej żądanego programu gotowania. Jeżeli ma zostać użyta wkładka do gotowania na parze, włożyć ją do pojemnika.
- **Wskazówka:** Stosować się do oznaczeń Min i Max na

wewnętrznej ściance pojemnika.

- Zamknąć pokrywę, zwracając uwagę na prawidłowe zatrzasknięcie jej.
- Wybrać żądany program gotowania za pomocą przycisku **MENU**. Każde naciśnięcie przycisku powoduje przejście do kolejnego programu.
- W razie potrzeby czas rozpoczęcia procesu gotowania można opóźnić (zob. *Ustawianie opóźnienia*).
- W razie potrzeby można zmienić domyślny czas gotowania (zob. *Zmianianie czasu gotowania*). Funkcja ta jest niedostępna w przypadku programu gotowania ryżu i szybkiego gotowania.
- Nacisnąć przycisk **START**, aby włączyć program.
- Po około 60 sekundach rozruchu włączy się wybrany program gotowania.
- Program gotowania można w każdej chwili przerwać lub zakończyć naciskając przycisk **KEEP**.
- Aby anulować ustawienia wprowadzone podczas programowania, nacisnąć dwukrotnie przycisk **KEEP**.
- Na wyświetlaczu pokazany jest czas pozostały do zakończenia programu gotowania (nie dotyczy programu gotowania ryżu ani szybkiego gotowania).
- Po upływie ustawionego czasu gotowania pojawia się sygnał dźwiękowy i urządzenie przechodzi do trybu *Podtrzymywanie ciepła*.
- Po wyjęciu produktu wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

## Ustawianie opóźnienia (PRESET)

- Dzięki tej funkcji można opóźnić czas rozpoczęcia programu gotowania o maksymalnie 24 godziny.
- Po wybraniu żądanego programu gotowania nacisnąć przycisk **TIMER**.
- Za pomocą przycisków **+/-** ustawić żądaną liczbę godzin opóźnienia.
- Nacisnąć przycisk **HOUR/MIN**, po czym za pomocą przycisków **+/-** ustawić minuty.
- Nacisnąć przycisk **TIMER**, aby potwierdzić ustawienia.
- Nacisnąć przycisk **START**, aby włączyć program.
- Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina oraz **PRESET**.
- Kiedy urządzenie znajduje się w trybie opóźnienia, ustawiony czas opóźnienia można sprawdzić naciskając przycisk **TIMER**.
- Kiedy upłynie ustawiony czas opóźnienia, automatycznie rozpocznie się program gotowania.

## Zmianianie czasu gotowania

- Dzięki tej funkcji można zmienić domyślny czas gotowania, aby dostosować go do indywidualnych potrzeb.
- Funkcja ta jest niedostępna w przypadku programu gotowania ryżu i szybkiego gotowania.
- Po wybraniu programu gotowania na wyświetlaczu pojawia się **TIMING** oraz domyślny czas gotowania. Nacisnąć przycisk **TIME**.
- Najpierw, za pomocą przycisków **+/-**, ustawić żądaną liczbę godzin.
- Nacisnąć przycisk **HOUR/MIN**, po czym za pomocą przycisków **+/-** ustawić minutę.
- Aby ustawić godzinę/minutę, nacisnąć odpowiednio przyciski

+/- albo trzymać je przyciśnięte.

- Następnie nacisnąć przycisk **START** w celu uruchomienia programu.
- Można ustawić następujące czasy gotowania:

Program	Ustawienie fabryczne w godzinach	Dostępny przedział czasu
Owsianka	0:30	0:05 – 4:00
Zupa	0:40	0:05 – 4:00
Powolne gotowanie	8:00	2:00 – 16:00
Duszenie	1:00	0:05 – 6:00
Gotowanie na parze	0:30	0:10 – 3:00
Jogurt	8:00	1:00 – 16:00
Makaron	0:10	0:05 – 0:40
Ciasto	1:00	0:10 – 3:00
Gotowanie	0:30	0:05 – 3:00
Ryba	0:30	0:05 – 2:00
Wołowina	1:30	0:05 – 5:00
Drób	0:30	0:05 – 3:00
Wieprzowina	0:30	0:05 – 4:00
Smażenie	1:00	0:10 – 3:00
Podgrzewanie	0:20	0:05 – 1:00

### Podtrzymywanie ciepła

- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełącza się na tryb *Podtrzymywania ciepła*. Urządzenie utrzymuje produkt w temperaturze 70°C przez maksymalnie 11 godzin. Włącza się czerwona lampka kontrolna a na wyświetlaczu pojawia się KEEP WARM.
- Kiedy urządzenie znajduje się w trybie oczekiwania, można włączyć tę funkcję w dowolnym momencie, naciskając przycisk **KEEP**.

### Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie wyposażone jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, chroniący je przed przegrzaniem się (np. w przypadku włączenia bez żadnego produktu w środku). Kiedy wyłącznik bezpieczeństwa spowoduje wyłączenie urządzenia, musi ono wystarczająco ostygnąć, aby można je było ponownie włączyć.

### Przerwa w dostawie prądu

W przypadku krótkiej przerwy w dostawie prądu w trakcie gotowania, urządzenie wznowi działanie wg ustawionego programu, kiedy wróci zasilanie. Jeżeli przerwa w dostawie prądu trwa dłużej niż 12 minut, urządzenie włączy się w trybie oczekiwania i należy je ponownie uruchomić.

## Programy gotowania

### Ryż

Normalny ryż, ryż klejący, ryż naturalny (brązowy), szybkie gotowanie, ryż smażony/chrupiący

- Wsypać żądaną ilość ryżu do wkładanego pojemnika do gotowania, odmierzając ilość miarką znajdującą się w zestawie. Minimalna wymagana ilość to dwie miarki, maksymalna – dziesięć.
- Wlać wodę. Oznaczenia po lewej stronie wkładanego pojemnika do gotowania wskazują wymaganą ilość wody w zależności do liczby miarek ryżu (np. 4 miarki ryżu = poziom wody 4).
- Doprawić do smaku.
- Przygotowując smażony/chrupki ryż, dodać margarynę lub masło (około 20 g na miarkę ryżu).
- Zamknąć pokrywę i włączyć urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie *Obsługa – uwagi ogólne*.
- Przybliżony czas gotowania dwóch miarek ryżu wynosi 35 minut, a 10 miarek – 50 minut.

### Owsianka, zupa, powolne gotowanie, duszenie, gotowanie, ryba, wołowina, drób, wieprzowina

- Włożyć składniki do wkładanego pojemnika do gotowania zgodnie z przepisem.
- Zamknąć pokrywę i włączyć urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie *Obsługa – uwagi ogólne*.

### Gotowanie na parze

- Wlać 2 litry wody do wkładanego pojemnika do gotowania.
- Włożyć do pojemnika wkładkę do gotowania na parze. Włożyć składniki do wkładki do gotowania na parze; składniki muszą być luźno rozłożone i nie mogą wychodzić poza krawędź.
- Zamknąć pokrywę i włączyć urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie *Obsługa – uwagi ogólne*.
- Najpierw podgrzewana jest woda. Kiedy woda osiągnie odpowiednią temperaturę, rozpocznie się proces gotowania. Na wyświetlaczu odliczany będzie czas pozostały do końca procesu gotowania.

### Jogurt

- Na ogół, do przygotowywania jogurtu nadaje się każdy rodzaj mleka. Jednak najlepsze rezultaty daje mleko homogenizowane (UHT). Mleko innego rodzaju należy najpierw podgrzać do 90°C (wylączyć zanim się zagotuje), po czym odstawić, aż ostygnie do około 40°C.
- Wlać jeden litr mleka do wkładanego pojemnika do gotowania.
- Dodać do mleka, mieszając, 100 ml naturalnego, świeżego jogurtu (bez dodatku cukru czy owoców).
- Zamiast jogurtu naturalnego można użyć suchej kultury bakterii. Dodać jogurt w proszku do mleka według instrukcji producenta.
- Zamknąć pokrywę i włączyć urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie *Obsługa – uwagi ogólne*.
- Zalecany czas przyrządzenia to około 10 godzin.

## Makaron

- Wlać odpowiednią ilość wody do wkładanego pojemnika do gotowania (maks. 2 litry).
- Zamknąć pokrywę i włączyć urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie Obsługa – *uwagi ogólne*.
- Kiedy woda osiągnie odpowiednią temperaturę, pojawią się trzy sygnały dźwiękowe.
- Włożyć makaron, posolić i zamknąć pokrywę.

## Ciasto

- Przygotować w misce ciasto według przepisu.
- Posmarować tłuszczem wewnątrz wkładanego pojemnika.
- Włożyć ciasto (maks. 2 litry).
- Zamknąć pokrywę i włączyć urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie Obsługa – *uwagi ogólne*.

## Smażenie

- Włożyć żadaną ilość tłuszczu do wkładanego pojemnika.
- Zamknąć pokrywę i włączyć urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie Obsługa – *uwagi ogólne*.
- Kiedy tłuszcz osiągnie odpowiednią temperaturę, pojawią się trzy sygnały dźwiękowe.
- Ostrożnie włożyć do tłuszczu produkt przeznaczony do smażenia i zamknąć pokrywę.

## Podgrzewanie

- Włożyć do wkładanego pojemnika produkt przeznaczony do podgrzania.
- Zamknąć pokrywę i włączyć urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie *Obsługa – uwagi ogólne*.
- Podczas podgrzewania należy co jakiś czas delikatnie zamieszać podgrzewany produkt.

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie całkowicie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Urządzenie należy przecierać z zewnątrz i w środku wilgotną ściereczką.
- Wkładany pojemnik i inne akcesoria można myć w gorącej wodzie z płynem, po czym należy dokładnie wytrzeć je do sucha.
- Po każdym użyciu wyczyścić otwór ujęcia pary i pokrywę. Aby wyczyścić otwór, należy go wyjąć, pociągając w górę. Miejsce wokół otworu można przetrzeć lekko wilgotną ściereczką.
- Zdjąć dolną część otworu ujęcia pary (zob. oznaczenia) i wyczyścić obie części w gorącej wodzie z płynem.
- Wkładkę pokrywki również należy co jakiś czas wyczyścić. W tym celu wyjąć wkładkę, pociągając do przodu dwa zaczepy w aluminiowej podstawie. Umyć w gorącej wodzie z płynem, po czym dokładnie osuszyć. Aby włożyć wkładkę z powrotem, przyłożyć ją od spodu do pokrywki i pociągnąć w górę zaczepy. Przycisnąć wkładkę do pokrywki, aż się zatrzaśnie na swoim miejscu.

- Nie myć tych części w zmywarce.

## Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

## Πολυμάγειρας

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

### Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Έξοδος ατμού
2. Λαβή μεταφοράς
3. Απασφάλιση κατακλιού
4. Υποδοχή σκευών
5. Πίνακας ελέγχου
6. Οθόνη
7. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
8. Ένθετο κατακλιού
9. Γλωπίδα ασφάλισης
10. Ασφάλιση κατακλιού
11. Ένθετο μαγειρέματος
12. Ένθετο ατμού
13. Κύπελλο μέτρησης
14. Κουτάλα
15. Κουτάλι

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Να καθαρίζετε το ένθετο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση. Για αναλυτικές πληροφορίες για

τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος μεταξύ του ένθετου μαγειρέματος και του θερμαντικού στοιχείου δεν περιέχει εύφλεκτα υλικά, βρομιά ή άλλες ακαθαρσίες.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία με οποιοδήποτε ηλεκτρικό καλώδιο εκτός από αυτό που παρέχεται.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Για να αποφευχθεί το χύσιμο ζεστού λαδιού, χρησιμοποιήστε τη λαβή μεταφοράς για να τοποθετήσετε τη συσκευή σε μια σταθερή, θερμοανθεκτική και επίπεδη επιφάνεια εργασίας, η οποία είναι ανεπηρέαστη από πιτσιλίσματα και λεκέδες.
- Το συνδετικό βύσμα στη συσκευή πρέπει πάντα να προστατεύεται από την πιθανή επαφή με το νερό.
- **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
- Οι εξωτερικές επιφάνειες θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης και παραμένουν θερμές για κάποιο χρόνο μετέπειτα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά μικρότερα από οκτώ ετών.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των οκτώ ετών, εάν επιτηρούνται ανά πάσα στιγμή.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με

τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυναμικά επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. ηλεκτρικές εστίες) ή κοντά σε γυμνές φλόγες σε εστίες αερίου.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- Μην καλύπτετε την έξοδο ατμού.
- **Προσοχή!** Ο ατμός που διαφεύγει είναι πολύ ζεστός. Μην αγγίζετε οποιαδήποτε περιοχή κοντά στην έξοδο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αμέσως μετά από αυτή.
- Για να αποφευχθεί η πρόκληση εγκαυμάτων από τον ζεστό ατμό, χρησιμοποιήστε ιδιαίτερη προσοχή όταν ανοίγετε το καπάκι.
- **Προσοχή!** Αν υπερθερμανθούν, τα τρόφιμα ενδέχεται να έχουν την τάση να αναφλεχθούν. Ωστόσο, η πιθανότητα αυτή αυξάνεται όταν η περιεκτικότητα των τροφίμων σε λίπος ή λάδι είναι υψηλή.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή, ακόμη και με τη λαβή μεταφοράς της, εκτός εάν η συσκευή έχει ψυχθεί αρκετά και το ένθετο μαγειρέματος είναι άδειο.
- **Προσοχή!** Το φαγητό μπορεί να βράσει και να ξεχειλίσει ως αποτέλεσμα του υπερβολικού γεμίσματος. Να τηρείτε πάντα τις ενδείξεις μέγιστης στάθμης.
- Φροντίστε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας, και επίσης
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως.

- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Να διατηρείτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από οποιαδήποτε ζεστά μέρη της συσκευής.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

## Έναρξη

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε τυχόν εναπομένοντα υλικά συσκευασίας και σκουπίστε την επιφάνεια με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε το ένθετο μαγειρέματος και τα αξεσουάρ όπως περιγράφεται στην ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα».

## Πίνακας ελέγχου

Οι διάφορες λειτουργίες του πολυμάγειρα ελέγχονται μέσω του πίνακα ελέγχου. :



Εκκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος αφού επιλέξετε το πρόγραμμα και τις ρυθμίσεις ώρας. Η ενδεικτική λυχνία δείχνει ότι η συσκευή βρίσκεται σε τρόπο λειτουργίας μαγειρέματος ή καυστερήσης.



Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος.



Αλλάξτε μεταξύ ωρών και λεπτών κατά τη ρύθμιση της ώρας.



Αυξήστε το χρόνο.



Μειώστε το χρόνο.



Καυστερήστε την έναρξη ενός προγράμματος μαγειρέματος με το χρονοδιακόπτη.

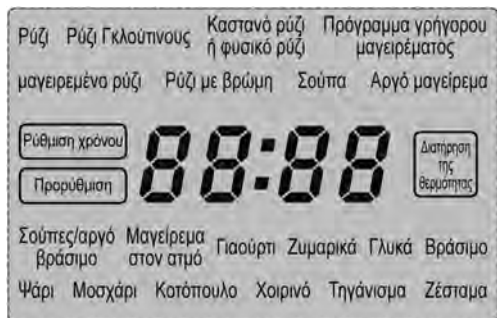


Ρυθμίστε το χρόνο λειτουργίας ξεχωριστού προγράμματος (δεν διατίθεται στα προγράμματα μαγειρέματος ρυζιού και γρήγορου μαγειρέματος).



Διακόψτε το ενεργό πρόγραμμα και ενεργοποιήστε τη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία δείχνει ότι η μονάδα βρίσκεται σε τρόπο λειτουργίας Διατήρησης της θερμότητας.

## Οθόνη



- Η οθόνη εμφανίζει τα πιθανά προγράμματα και ρυθμίσεις προγραμμάτων. Ανατρέξτε και στη *Μετάφραση οθόνης* στο παράρτημα.
- Το πρόγραμμα που επιλέγεται εμφανίζεται στην ώρα με το όνομά του να αναβοσβήνει στην οθόνη.

## Σύνδεση της συσκευής

Συνδέστε πρώτα το μικρότερο βύσμα στην υποδοχή στην πίσω, δεξιά μεριά της συσκευής και μετά εισαγάγετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου σε κατάλληλη πρίζα. Ακούγεται ένα σήμα και οι πιθανές επιλογές προγραμματισμού και **12:00** εμφανίζονται στην οθόνη.

## Ρύθμιση της τρέχουσας ώρας

- Συνδέστε τη συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή. Κρατήστε πατημένο το κουμπί **HOUR/MIN** για τρία δευτερόλεπτα, μέχρι να αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα ψηφία των λεπτών. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+/-** για να ρυθμίσετε τα σωστά λεπτά. Πατήστε το κουμπί **HOUR/MIN** για να ρυθμίσετε τις ώρες. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, σταματούν να αναβοσβήνουν τα ψηφία ωρών/λεπτών. Η τρέχουσα ώρα έχει τώρα ρυθμιστεί.
- Η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί χωρίς την πρώτη ρύθμιση της τρέχουσας ώρας.
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η ώρα παραμένει αποθηκευμένη για περίπου 12 λεπτά.

## Υποδοχή σκευών

Υπάρχει ένας ασφαλιζόμενος γάντζος για την υποδοχή σκευών στην πίσω, δεξιά μεριά της συσκευής. Τοποθετήστε την υποδοχή (παρέχεται ξεχωριστά) από πάνω, φροντίζοντας να ασφαλίσει στη θέση της. Μπορείτε να φυλάσσετε εδώ το κουτάλι σεβριβισμού ή την κουτάλα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

## Καπάκι

- Για να ανοίξετε το καπάκι, τραβήξτε την απασφάλιση καπακιού προς τα κάτω.
- Όταν κλείνετε το καπάκι, να βεβαιώνετε πάντα ότι ασφαλίζει καλά στη θέση του.

## Ενδείξεις ένθετου μαγειρέματος

Στο ένθετο μαγειρέματος αναγράφονται οι ακόλουθες ενδείξεις:

- CUP:** Ποσότητα πλήρωσης νερού ανά κύπελλο μέτρησης ρυζιού (δείτε *Πρόγραμμα μαγειρέματος - Ρύζι*).
- MAX:** Μέγιστη στάθμη πλήρωσης
- L:** Ποσότητα πλήρωσης σε λίτρα

## Γενική λειτουργία

- **Σημείωση:** Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην αντικατοπτρική επικάλυψη του ένθετου μαγειρέματος, μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μητερά σκεύη. Να χρησιμοποιείτε μόνο το κουτάλι ή την κουτάλα που παρέχονται, ή ξύλινα μαγειρικά σκεύη.
- Ετοιμάστε το φαγητό σύμφωνα με τη συνταγή.
- Τοποθετήστε το ένθετο μαγειρέματος μέσα στη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή και, εάν επιθυμείτε, ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.
- Τοποθετήστε το νερό ή το φαγητό μέσα στο ένθετο μαγειρέματος, τηρώντας τις πληροφορίες που παρέχονται για τα ξεχωριστά προγράμματα μαγειρέματος. Όταν μαγειρεύετε στον ατμό, τοποθετήστε το ένθετο ατμού μέσα στο ένθετο μαγειρέματος.
- **Σημείωση:** Τηρήστε τις ενδείξεις ελάχιστης και μέγιστης στάθμης μέσα στο ένθετο μαγειρέματος.
- Κλείστε το καπάκι, φροντίζοντας να είναι κλεισμένο με ασφάλεια και ασφαλισμένο στη θέση του.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος με το κουμπί **MENU**. Με κάθε πάτημα του κουμπιού, επιλέγεται το επόμενο πρόγραμμα στην ακολουθία.
- Εάν επιθυμείτε, μπορείτε να καθυστερήσετε την ώρα έναρξης για τη διαδικασία μαγειρέματος (δείτε *Ρύθμιση χρονοκαθυστερήσης*).
- Εάν επιθυμείτε, μπορείτε να ρυθμίσετε ξεχωριστά το χρόνο λειτουργίας ενός προκαθορισμένου προγράμματος (δείτε *Χρόνος λειτουργίας ξεχωριστού προγράμματος*). Αυτή η λειτουργία δεν διατίθεται στα προγράμματα μαγειρέματος ρυζιού και γρήγορου μαγειρέματος.
- Πατήστε το κουμπί **START** για να αρχίσετε το πρόγραμμα.
- Το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος αρχίζει μετά από αρχικό χρόνο περίπου 60 δευτερολέπτων.
- Μπορείτε να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή εάν πατήσετε το κουμπί **KEEP**.
- Για να ακυρώσετε την εισαγωγή δεδομένων κατά τον προγραμματισμό, πατήστε το κουμπί **KEEP** δύο φορές.
- Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος μαγειρέματος (δεν ισχύει για προγράμματα μαγειρέματος ρυζιού και γρήγορου μαγειρέματος).
- Ένα ακουστικό σήμα υποδεικνύει ότι ο χρόνος μαγειρέματος έχει παρέλθει και η συσκευή μεταβαίνει στον τρόπο λειτουργίας *Διατήρησης της θερμότητας*.
- Αφού βγάλετε το φαγητό, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την κεντρική ηλεκτρική παροχή:

## Ρύθμιση χρονοκαθυστερήσης (ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ)

- Με αυτή τη λειτουργία προγράμματος, η έναρξη προγράμματος μπορεί να καθυστερήσει για μέχρι 24 ώρες.
- Αφού επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος πατήστε το κουμπί **TIMER**.
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+/-** για να εισαγάγετε τον



απαιτούμενο αριθμό ωρών.

- Πατήστε το κουμπί **HOUR/MIN** και μετά χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+/-** για να εισαγάγετε τα λεπτά.
- Πατήστε το κουμπί **TIMER** για να επιβεβαιώσετε την εισαγωγή σας.
- Πατήστε το κουμπί **START** για να αρχίσετε το πρόγραμμα.
- Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα και **PRESET**.
- Από αυτόν τον τρόπο λειτουργίας καθυστέρησης, μπορείτε να εμφανίσετε το χρόνο που επιλέχτηκε εάν πατήσετε το κουμπί **TIMER**.
- Μόλις παρέλθει η προγραμματισμένη καθυστέρηση, αρχίζει αυτόματα το πρόγραμμα μαγειρέματος.

## Χρόνος λειτουργίας ξεχωριστού προγράμματος

- Με αυτή τη λειτουργία προγράμματος, μπορείτε να αλλάξετε και να ρυθμίσετε ξεχωριστά τον προκαθορισμένο χρόνο μαγειρέματος.
- Αυτή η λειτουργία δεν διατίθεται στα προγράμματα μαγειρέματος ρυζιού και γρήγορου μαγειρέματος.
- Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται **TIMING** και ο προκαθορισμένος χρόνος. Πατήστε το κουμπί **TIME**.
- Χρησιμοποιήστε πρώτα τα κουμπιά **+/-** για να εισαγάγετε τον απαιτούμενο αριθμό ωρών.
- Πατήστε το κουμπί **HOUR/MIN** και μετά χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+/-** για να εισαγάγετε τα λεπτά.
- Για να εισαγάγετε τις ώρες/λεπτά, πατήστε επανειλημμένα τα κουμπιά **+/-** ή κρατήστε τα πατημένα.
- Τώρα, πατήστε το κουμπί **START** για να αρχίσετε την ακολουθία του προγράμματος.
- Μπορείτε να επιλέξετε τους ακόλουθους χρόνους προγραμμάτων:

Πρόγραμμα	Εργοστασιακή ρύθμιση σε ώρες	Δυνατές ρυθμίσεις χρόνου
Ρύζι με βρώμη	0:30	0:05 – 4:00
Σούπα	0:40	0:05 – 4:00
Αργό μαγείρεμα	8:00	2:00 – 16:00
Σούπες / Αργό βράσιμο	1:00	0:05 – 6:00
Μαγείρεμα στον ατμό	0:30	0:10 – 3:00
Γιαούρτι	8:00	1:00 – 16:00
Ζυμαρικά	0:10	0:05 – 0:40
Γλυκά	1:00	0:10 – 3:00
Βράσιμο	0:30	0:05 – 3:00
Ψάρι	0:30	0:05 – 2:00
Μοσχάρι	1:30	0:05 – 5:00
Κοτόπουλο	0:30	0:05 – 3:00
Χοιρινό	0:30	0:05 – 4:00
Τηγάνισμα	1:00	0:10 – 3:00
Ζέσταμα	0:20	0:05 – 1:00

## Τρόπος λειτουργίας διατήρησης θερμότητας

- Μόλις παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στον τρόπο λειτουργίας *Διατήρησης της θερμότητας*. Το φαγητό διατηρείται ζεστό για 11 ώρες στους 70 °C, το μέγιστο. Ανάβει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία και στην οθόνη εμφανίζεται **KEEP WARM**.
- Από τον τρόπο λειτουργίας αναμονής, μπορείτε να επιλέξετε αυτή τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή εάν πατήσετε το κουμπί **KEEP**.

## Ασφάλεια κατά της υπερθέρμανσης

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με μια ασφάλεια κατά της υπερθέρμανσης που την προστατεύει από την υπερθέρμανση (π.χ. όταν λειτουργεί χωρίς φαγητό). Από τη στιγμή που η ασφάλεια κατά της υπερθέρμανσης θέσει τη συσκευή εκτός λειτουργίας, πρέπει να την αφήσετε να κρυώσει πριν είναι δυνατό να την θέσετε ξανά σε λειτουργία.

## Διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος

Στην περίπτωση μιας σύντομης διακοπής ρεύματος ενώ ένα πρόγραμμα βρίσκεται σε λειτουργία, αυτό θα συνεχιστεί μόλις αποκατασταθεί το ρεύμα. Εάν η διακοπή ρεύματος ξεπεράσει τα 12 λεπτά, η μονάδα μεταβαίνει σε τρόπο λειτουργίας αναμονής και πρέπει να επανεκκινήσει.

## Προγράμματα μαγειρέματος

### Ρύζι

Κανονικό ρύζι, ρύζι γκλούτινους (κολλώδες), φυσικό (καστανό) ρύζι, πρόγραμμα γρήγορου μαγειρέματος, τηγανητό/μαγειρεμένο ρύζι

- Τοποθετήστε την επιθυμητή ποσότητα ρυζιού μέσα στο ένθετο μαγειρέματος, χρησιμοποιώντας το κύπελλο μέτρησης που παρέχεται. Η ελάχιστη ποσότητα που απαιτείται είναι δύο κύπελλα, η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται είναι δέκα κύπελλα.
- Ρίξτε το νερό. Η αριστερή ενδειξη μέσα στο ένθετο μαγειρέματος δείχνει την ποσότητα νερού που απαιτείται για έναν ορισμένο αριθμό κυπέλων μέτρησης ρυζιού (παραδείγμα: 4 κύπελλα μέτρησης ρυζιού = πλήρωση μέχρι την ένδειξη 4).
- Προσθέστε μπαχαρικά ανάλογα με την προτίμησή σας.
- Όταν προετοιμάζετε τηγανητό/μαγειρεμένο ρύζι, προσθέστε μαργαρίνη ή βούτυρο (περίπου 20 g ανά κύπελλο μέτρησης).
- Κλείστε το καπάκι και εκκινήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική Λειτουργία*.
- Κατά προσέγγιση, ο χρόνος μαγειρέματος για δύο κύπελλα μέτρησης ρυζιού είναι 35 λεπτά, και 50 λεπτά για 10 κύπελλα.

### Ρύζι με βρώμη, αργό μαγείρεμα, σούπες/αργό βράσιμο, μαγείρεμα, ψάρι, μοσχάρι, κοτόπουλο, χοιρινό

- Ρίξτε τα συστατικά μέσα στο ένθετο μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή που χρησιμοποιείται.
- Κλείστε το καπάκι και εκκινήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική Λειτουργία*.

## Μαγειρέμα στον ατμό

- Ρίξτε 2 λίτρα νερό μέσα στο ένθετο μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε το ένθετο ατμού μέσα στο ένθετο μαγειρέματος. Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο ένθετο ατμού, το οποίο πρέπει να γεμιστεί λίγο. Φροντίστε το φαγητό να μην περάσει ποτέ το χείλος.
- Κλείστε το καπάκι και εκκινήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική λειτουργία*.
- Πρώτα προθερμαίνεται το νερό. Μόλις είναι αρκετά ζεστό, αρχίζει η διαδικασία μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος μαγειρέματος.

## Γιαούρτι

- Γενικά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε είδος γάλακτος για την παρασκευή γιαουρτιού. Ωστόσο, το ομογενοποιημένο (U H T) γάλα θα δώσει τα καλύτερα αποτελέσματα. Οποιοδήποτε άλλο γάλα θα πρέπει να θερμανθεί μέχρι τους 90 °C για σύντομο χρονικό διάστημα (μόλις πριν το βράσιμο) και μετά να αφηθεί να κρυώσει περίπου στους 40 °C.
- Ρίξτε ένα λίτρο γάλακτος μέσα στο ένθετο μαγειρέματος.
- Προσθέστε 100 ml φυσικού, φρέσκου γιαουρτιού (χωρίς ζάχαρη ή χυμό φρούτων) μέσα στο γάλα και αναδεύστε το μέσα στο γάλα.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξηρή καλλιέργεια αντί για φυσικό γιαούρτι. Αναδεύστε τη σκόνη γιαουρτιού μέσα στο γάλα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Κλείστε το καπάκι και εκκινήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική λειτουργία*.
- Συνιστούμε χρόνο επεξεργασίας περίπου 10 ωρών.

## Ζυμαρικά/Νουντλ

- Ρίξτε την απαιτούμενη ποσότητα νερού μέσα στο ένθετο μαγειρέματος (μέγιστο 2 λίτρα).
- Κλείστε το καπάκι και εκκινήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική λειτουργία*.
- Μόλις το νερό είναι αρκετά ζεστό, ακούγεται μια ακολουθία από τρία ηχητικά σήματα.
- Ρίξτε τα νουντλ και αλάτι και κλείστε το καπάκι.

## Γλυκά

- Προετοιμάστε τη ζύμη κέικ σε ξεχωριστό μπολ σύμφωνα με τη συνταγή.
- Λαδώστε το εσωτερικό του ένθετου μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε μέσα τη ζύμη (μέγιστο 2 λίτρα ζύμης).
- Κλείστε το καπάκι και εκκινήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική λειτουργία*.

## Τηγάνισμα

- Ρίξτε την επιθυμητή ποσότητα λίπους τηγανίσματος μέσα στο ένθετο μαγειρέματος.
- Κλείστε το καπάκι και εκκινήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική λειτουργία*.
- Μόλις το λίπος θερμανθεί αρκετά, ακούγεται μια ακολουθία από τρία ηχητικά σήματα.
- Τοποθετήστε προσεκτικά το φαγητό για τηγάνισμα μέσα στο ζεστό λίπος και κλείστε το καπάκι.

## Ζέσταμα

- Τοποθετήστε το φαγητό για ζέσταμα μέσα στο ένθετο μαγειρέματος.
- Κλείστε το καπάκι και εκκινήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική λειτουργία*.
- Ενώ το ζέσταμα βρίσκεται σε εξέλιξη, περιστασιακά θα πρέπει να αναδεύετε αργά το φαγητό.

## Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Για να καθαρίσετε το εξωτερικό και το εσωτερικό μέρος της κύριας μονάδας, σκουπίστε την με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το ένθετο μαγειρέματος και τα άλλα συστατικά μέρη με ζεστό σαπουνόνερο, ενώ μετά πρέπει να τα στεγνώσετε πολύ καλά.
- Μετά τη χρήση, να καθαρίζετε πάντα την έξοδο ατμού στο καπάκι. Για να την καθαρίσετε, τραβήξτε την έξοδο με μια ανοδική κίνηση. Μπορείτε να σκουπίσετε την περιοχή γύρω από την έξοδο με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί.
- Βγάλτε το κάτω μέρος της εξόδου ατμού (δείτε ενδείξεις) και καθαρίστε και τα δύο μέρη με ζεστό σαπουνόνερο.
- Πρέπει να καθαρίζετε περιστασιακά το ένθετο καπακιού. Αφαιρέστε πρώτα το ένθετο τραβώντας τις δύο γλωττίδες ασφάλισης στην αλουμινένια βάση προς τα μπροστά και μετά βγάλτε το. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο και μετά στεγνώστε το πολύ καλά. Για επανασυναρμολόγηση, τοποθετήστε το ένθετο μέσα στο καπάκι από το κάτω μέρος και μετά τραβήξτε την ασφάλιση καπακιού προς τα πάνω. Σπρώξτε το ένθετο προς τα πίσω μέχρι να το ακούσετε να ασφαλίσει στη θέση του.
- Μην πλένετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.

## Απορρόφιση



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

## Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία

που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

## Мультиварка

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

Включать данный прибор можно только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

### Устройство

1. Выпуск пара
2. Ручка для переноски
3. Фиксатор крышки
4. Держатель емкости
5. Панель управления
6. Дисплей
7. Шнур питания со штепсельной вилкой
8. Вставка для крышки
9. Крепежная лапка
10. Замок крышки
11. Чаша для приготовления
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Мерная чашка
14. Черпак
15. Ложка

### Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Очищайте емкости для приготовления после каждого использования. Чтобы получить более

подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Чистка и общий уход*».

- Убедитесь, что пространство между емкостью для приготовления и нагревательным элементом свободно от воспламеняющихся материалов, грязи или от других примесей.
- Используйте прибор только со шнуром питания из комплекта поставки.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Чтобы избежать разбрызгивания горячего масла, ставьте прибор на устойчивую теплостойкую и ровную рабочую поверхность, невосприимчивую к брызгам и пятнам, берясь только за ручку для переноски.
- Разъем для подключения прибора должен быть постоянно защищен от возможного контакта с водой.
- **Предупреждение!** При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.
- Наружная поверхность при работе прибора нагревается и остается горячей еще в течение некоторого времени после его выключения.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
  - в сельскохозяйственной рабочей среде;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Прибор не должен использоваться детьми младше 8.
- Прибор может использоваться детьми старше 8

лет, если они будут находиться под постоянным наблюдением.

- Этот прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Не ставьте прибор на горячую поверхность (например, на конфорки кухонной плиты) или у открытого пламени газовой плиты.
- Не устанавливайте прибор и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие воспламеняемые материалы.
- Не закрывайте отверстие для выпуска пара.
- **Предупреждение!** Выходящий пар очень горячий. Не прикасайтесь к участкам поверхности около отверстия во время или сразу же после работы прибора.
- Чтобы не получить ожог от горячего пара, будьте очень осторожны при открывании крышки.
- **Внимание!** Перегретая пища может иметь тенденцию к воспламенению, причем вероятность этого явления возрастает при приготовлении пищи с большим количеством жира или масла.
- Не перемещайте прибор даже за ручку для переноски, пока он достаточно не остыл и пока емкость для готовки не опорожнена.

- **Предупреждение!** При переполнении емкости пища при кипении может выплеснуться. Всегда следите за метками максимального уровня.
- Всегда вынимайте сетевую вилку из розетки:
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- Никогда не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из стеновой розетки, беритесь только за вилку.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Следите за тем, чтобы шнур питания находился на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения положений данного руководства.

## Ввод в эксплуатацию

Перед использованием прибора в первый раз удалите с него остающиеся упаковочные материалы и протрите поверхность прибора влажной тканью. Очистите емкость для готовки и принадлежности, как указано в разделе «Чистка и общий уход».

## Панель управления

Управление различными функциями мультиварки осуществляется с панели управления.



Запуск процесса приготовления после выбора программы и уставок времени.

Индикаторная лампочка показывает, что прибор находится в режиме приготовления или в режиме отсроченного запуска.



Выбор программы приготовления.



Переключение часов и минут при задании времени.



Увеличение времени.



Уменьшение времени.



Отсрочка запуска программы приготовления при помощи таймера.



Задание времени выполнения индивидуальной программы (для программы приготовления риса и для программ быстрого приготовления не применяется).



Прерывание активной программы и активирование функции поддержания тепла.

Красная индикаторная лампочка показывает, что прибор находится в режиме «Поддержание тепла».

## Дисплей



• На дисплее отображаются возможные программы

и программные регулировки. Обращайтесь также, пожалуйста, к *Переводу дисплейных сообщений*, приведенному в приложении.

- Выбранная или активная программа отображается со своим названием, мигающим на дисплее.

## Подключение прибора

Сначала подключите меньшую вилку к разъему на правой задней стороне прибора, потом вставьте сетевую вилку в стенную розетку. Раздается звуковой сигнал и на дисплее отображаются возможные программы и цифры **12:00**.

## Установка текущего времени

- Подключите прибор к сети. Нажмите и не отпускайте кнопку **HOURL/MIN (ЧАСЫ/МИНУТЫ)** в течение трех секунд, пока не начнут мигать цифры минут. Установите правильные минуты при помощи кнопок **+/-**. Нажмите кнопку **HOURL/MIN**, чтобы установить часы. Через несколько секунд мигание цифр, показывающих часы и минуты, прекращается: текущее время установлено.
- Прибор можно также использовать и без первичной установки текущего времени.
- В случае прекращения подачи электроэнергии значение времени сохраняется в течение 12 минут.

## Держатель емкости

На правой задней стороне прибора имеется защелкивающийся крючок для держателя емкости. Установите держатель сверху (поставляется в отдельной упаковке), убедившись, что он защелкнулся на месте. Здесь можно также и хранить ложку или черпак во время работы прибора.

## Крышка

- Чтобы открыть крышку, потяните фиксатор вниз.
- При закрывании крышки, всегда проверяйте, что она надежно защелкнулась на месте.

## Метки на емкости для приготовления

На емкости для приготовления имеются следующие метки:

- CUP:** Количество воды для мерной чашки риса (см. Программы для приготовления - Рис).
- MAX:** Максимальный уровень наполнения
- L:** Уровень наполнения в литрах

## Общие указания по использованию прибора

- **Примечание.** Чтобы не допустить повреждения антипригарного покрытия емкости для приготовления, не используйте острые или остроконечные предметы. Используйте только ложку или черпак из комплекта поставки или другую деревянную кухонную утварь.
- Приготовьте продукты в соответствии с рецептом.
- Вставьте в прибор емкость для приготовления.
- Подключите прибор к сети и, если требуется, установите текущее время.
- Налейте в емкость для приготовления воду или положите в нее продукты, соблюдая указания для отдельных программ приготовления. Для приготовления на пару поместите в чашу предназначенный для этого

контейнер.

- **Примечание.** Следите за метками Max и Min на внутренней поверхности чаши.
- Закройте крышку и убедитесь, что она закрылась плотно и защелкнулась на месте.
- Выберите нужную программу приготовления при помощи кнопки **MENU**. При каждом нажатии кнопки выбирается очередная программа из последовательности программ.
- Если требуется, время запуска процесса приготовления может быть отсрочено (см. *Регулировка таймера отсроченного запуска*).
- Если требуется, время выполнения предварительно заданной программы можно регулировать индивидуально (см. *Индивидуальное время выполнения программы*). В программах приготовления риса и быстрого приготовления данная функция не используется.
- Нажмите кнопку **START** (ПУСК), чтобы запустить программу.
- Выбранная программа приготовления запускается после инициализации, занимающей примерно 60 секунд.
- Программу приготовления можно прервать в любое время, нажав кнопку **KEEP** (ПОДДЕРЖАНИЕ).
- Чтобы отменить данные, введенные во время программирования, нажмите кнопку **KEEP** дважды.
- Дисплей показывает остающееся время приготовления (в программах приготовления риса и быстрого приготовления данная функция не используется).
- Подача звукового сигнала означает, что время приготовления истекло, и прибор переключается в режим *поддержания тепла*.
- После извлечения продуктов выключите прибор и отключите его от сети.

## Регулировка таймера отсроченного запуска (PRESET)

- Благодаря этой программной функции запуск программы можно отсрочить до 24 часов.
- После выбора нужной программы приготовления нажмите кнопку **TIMER** (ТАЙМЕР).
- Введите нужное время в часах при помощи кнопок +/-.
- Нажмите кнопку **HOURL/MIN** и затем введите минуты при помощи кнопок +/-.
- Нажмите кнопку **TIMER**, чтобы подтвердить введенное значение.
- Нажмите кнопку **START**, чтобы запустить программу.
- На дисплее отображается текущее время и сообщение **PRESET**.
- Во время действия режима отсроченного запуска выбранное время можно вывести на дисплей нажатием кнопки **TIMER**.
- После истечения заданной отсрочки процесс приготовления запускается автоматически.

## Индивидуальное время выполнения программы

- Благодаря этой программной функции предварительно заданное время приготовления можно изменять и устанавливать индивидуально.
- В программах приготовления риса и быстрого приготовления данная функция не используется.

- После выбора программы приготовления на дисплее появляется сообщение **TIMING** и предварительно заданное время. Нажмите кнопку **TIME** (ВРЕМЯ).
- Сначала введите нужное время в часах при помощи кнопок +/-.
- Нажмите кнопку **HOURL/MIN** и введите минуты при помощи кнопок +/-.
- Для введения часов и минут повторно нажимайте кнопки +/- или нажмите и не отпускайте их.
- После этого нажмите кнопку **START**, чтобы запустить цикл выполнения программы.
- Можно выбрать следующее время выполнения программ:

Программа	Заводская уставка в ч	Возможные уставки времени
Овсяная каша	0:30	0:05 – 4:00
Суп	0:40	0:05 – 4:00
Долгая варка	8:00	2:00 – 16:00
Тушение	1:00	0:05 – 6:00
Пароварка	0:30	0:10 – 3:00
Йогурт	8:00	1:00 – 16:00
Макароньы	0:10	0:05 – 0:40
Пирог	1:00	0:10 – 3:00
Варка	0:30	0:05 – 3:00
Рыба	0:30	0:05 – 2:00
Говядина	1:30	0:05 – 5:00
Курица	0:30	0:05 – 3:00
Свинина	0:30	0:05 – 4:00
Жарка	1:00	0:10 – 3:00
Подогрев	0:20	0:05 – 1:00

## Режим поддержания тепла

- Сразу же после истечения времени приготовления прибор автоматически переключается в режим *поддержания тепла*. Пища поддерживается теплой в течение не более 11 часов при температуре 70 ° С. Загорается красная индикаторная лампочка и на дисплее отображается сообщение **KEEP WARM**.
- При нахождении прибора в режиме ожидания эту функцию можно выбрать в любое время, нажав кнопку **KEEP**.

## Предохранительный тепловой выключатель

Прибор снабжен предохранительным выключателем от перегрева (например, когда прибор включен без продуктов). После отключения прибора предохранительным выключателем ему нужно дать достаточно остыть, прежде чем включить его снова.

## Прекращение подачи электроэнергии

В случае кратковременного прекращения подачи электроэнергии во время выполнения программы ее выполнение возобновится сразу же после восстановления подачи электроэнергии. Если перерыв в подаче электроэнергии превысит 12 минут, прибор переключится в режим ожидания и должен быть запущен повторно.

## Программы приготовления

### Рис

Обычный рис, клейкий рис, природный (бурый) рис, программа быстрого приготовления, жареный рис.

- Положите нужное количество риса в чашу для приготовления, используя мерную чашку из комплекта поставки. Для минимального приготовления требуется две чашки, максимально допустимое количество составляет десять чашек.
- Налейте воду. Левая метка внутри чаши показывает количество воды, требуемое для определенного количества чашек риса (например: для 4 мерных чашек риса = наполнить до метки 4).
- Приправьте по вкусу.
- Для приготовления жареного риса добавьте маргарина или сливочного масла (около 20 г маргарина или масла на мерную чашку).
- Закройте крышку и запустите прибор, как указано в разделе *Общие указания по использованию прибора*.
- Приблизительное время приготовления для двух мерных чашек риса составляет 35 минут и 50 минут для 10 чашек.

### Овсяная каша, суп, долгая варка, тушение, варка, рыба, говядина, курица, свинина

- Положите ингредиенты в соответствии с используемым рецептом.
- Закройте крышку и запустите прибор, как указано в разделе *Общие указания по использованию прибора*.

### Приготовление на пару

- Налейте два литра воды в чашу для приготовления.
- Поместите в чашу контейнер для приготовления на пару. Положите ингредиенты в контейнер для приготовления на пару, который должен быть наполнен неплотно; убедитесь, что ингредиенты не выступают за край контейнера.
- Закройте крышку и запустите прибор, как указано в разделе *Общие указания по использованию прибора*.
- Вода сначала предварительно нагревается. После того как она станет достаточно горячей, начинается процесс приготовления. На дисплее отображается остающееся время приготовления.

### Йогурт

- Обычно для приготовления йогурта можно использовать любой сорт молока. Тем не менее, гомогенизированное молоко (UHT) даст самые лучшие результаты. Любой другой сорт молока нужно предварительно нагреть до 90 °C на короткое время (почти до закипания), а потом дать

остыть примерно до 40 °C.

- Налейте в чашу для готовки один литр молока.
- Добавьте в молоко 100 мл натурального свежего йогурта (без сахара или фруктового сока) и размешайте его.
- Вместо натурального йогурта можно использовать его сухую культуру. Размешайте йогуртный порошок в молоке в соответствии с указаниями производителя.
- Закройте крышку и запустите прибор, как указано в разделе *Общие указания по использованию прибора*.
- Мы рекомендуем готовить йогурт примерно в течение 10 часов.

### Макаронь или лапша

- Налейте в чашу для приготовления нужное количество воды (не более 2 литров).
- Закройте крышку и запустите прибор, как указано в разделе *Общие указания по использованию прибора*.
- После того как вода достаточно нагреется, подаются три звуковых сигнала
- Положите макароны и соль и закройте крышку.

### Пирог

- Приготовьте тесто для пирога в отдельной емкости в соответствии с рецептом.
- Смажьте внутреннюю поверхность чаши для приготовления.
- Залейте тесто (не более 2 литров теста).
- Закройте крышку и запустите прибор, как указано в разделе *Общие указания по использованию прибора*.

### Жарка

- Залейте в чашу для приготовления нужное количество фритюра.
- Закройте крышку и запустите прибор, как указано в разделе *Общие указания по использованию прибора*.
- После того как жир достаточно нагреется, раздаются три звуковых сигнала.
- Тщательно обваляйте продукты для жарки в горячем жире и закройте крышку.

### Подогрев

- Положите подогреваемую пищу в чашу для подогрева.
- Закройте крышку и запустите прибор, как указано в разделе *Общие указания по использованию прибора*.
- Во время подогрева пищу следует периодически перемешивать.

### Чистка и общий уход

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Не используйте абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Очистите корпус прибора снаружи и внутри, протерев его слегка увлажненной тканью.
- Емкости для приготовления и другие компоненты можно мыть в горячей мыльной воде, после чего их нужно



тщательно высушить.

- Всегда очищайте отверстие для выпуска пара в крышке после использования прибора. Для очистки сдвиньте выпускное устройство, подав его вверх. Поверхность вокруг выпускного отверстия можно протереть слегка увлажненной тканью.
- Снимите нижнюю часть устройства для выпуска пара (см. метки) и вымойте обе части в горячей мыльной воде.
- Вставку крышки нужно очищать время от времени. Чтобы снять вставку, нужно подать вперед обе крепежные лапки на алюминиевом основании, и только потом ее снять. Вымойте ее в горячей мыльной воде, после чего тщательно высушите. Для обратной установки сначала вставьте снизу вставку в крышку, затем потяните фиксатор крышки вверх. Сдвиньте вставку назад, пока она не защелкнется на месте.
- Не мойте эти детали в посудомоечной машине.

## Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку.

Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

## Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό ο έβρις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

#### **Kundendienst Ausland**

**Austria**  
Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10  
Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2  
eMail: degupa@silva-schneider.at

**Belgique**  
BVBA Dancal Elektro  
Kalkhovestraat 1  
B-8790 Waregem  
Tel.: +32 56 71 54 51  
Fax: +32 56 70 04 49

**Bosnia i Herzegovina**  
Malisic export-import d.o.o  
Biletic polje  
88260 Citluk  
Tel: +387 36 650 601  
Fax: +387 36 651 062

**Bulgaria**  
Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
eMail: sales@noviz.com

**China**  
Sunxex Century Catering Equipment (Shenzhen) Ltd.  
2/F, Block A, Dong He Industrial Building  
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao  
Shenzhen  
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852  
Fax: +86 755 25357468 or 25357498  
eMail: sales@severinchina.com  
Web: http://www.severinchina.com

**Czech Republic**  
BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova c.p. 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 94 74

**Danmark**  
F&H of Scandinavia A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
Tel.: +45 8928 1300  
Fax: +45 8928 1301  
eMail: info@th-as.dk

**Estonia:**  
Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammisaare tee 134B,  
tel: 654 3000

**España**  
Severin Electrodomesticos España S.L.  
S/N. CC. "Las Higueras"  
Plaza Miguel de Cervantes  
45217 UGENA  
Tel: +34 925 51 34 05  
Fax: +34 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
Web: http://www.severin.es

**España – Islas Canarias**  
Comercial Alte S.L.  
C/Subida al Mayorazgo, 14  
38110 Santa Cruz de Tenerife  
Tel: +34 922 20 58 00  
Fax: +34 922 20 59 00  
eMail: comalte@telefonica.net

**Finland**  
AV-Komponentti Oy  
Koronakatu 1 A  
02210 Espoo  
Tel.: +358 9 867 8020  
Fax: +358 9 867 80250  
Web: www.avkomponentti.fi

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
CS 38  
F-67210 OBERNAI CEDEX  
Tel.: +33 3 88 47 62 08  
Fax: +33 3 88 47 62 09  
eMail: severin.france@severin.fr  
Web: http://www.severin.fr

**Greece**  
BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

**Hong Kong**  
Pacific Coffee Company  
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,  
Sheung Wan, Hong Kong  
Tel.: +852 2805 1627  
Fax: + 852 2850 4015  
eMail: espresso@pacificcoffee.com

**India**  
Zansaar  
#1210, 2nd Floor  
Fawar Manor, 100F Road  
Indiranagar, Bangalore 560 038  
Tel.: +91 80 49170000  
eMail: customersupport@zansaar.com  
Web: http://www.zansaar.com

**Iran**  
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel.: 009821 - 77616767  
Fax: 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

**Iraq**  
Al JOUD Home Appliances Manufacturing Co. Ltd  
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi  
Al Joud Building Karadat Kharej  
Baghdad - Iraq  
Tel.: +964 782 270 2727  
+964 770 003 5533  
+964 771 231 7850

**Ireland**  
Bluestone Sales & Distribution Ltd  
26 Oaktree Business Park  
Trim Co Meath Ireland  
Tel.: +353 46 94 83100  
Fax: +353 46 94 83663  
Web: www.bluestone.ie

**Italia**  
Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800224155  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**  
J.L.C.  
P.O. Box 910330  
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193  
Amman 11191 Jordan  
Tel.: +962 6 593 9365

**Korea**  
Jung Shiin Electronics co., ltd.  
501, Megaventretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel.: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

**Kuwait**  
Mohammed Abdulrahman Al Bahar  
Al Bahar Building P.O. Box 148  
Safat 13002 Kuwait  
Tel.: +965 4810855

**Latvia**  
SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel.: +371 7279892

**Lebanon**  
Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Tel.: +961 1 244200  
Fax: +966 1 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**  
Ser-Tec  
Rue du Chateau d' Eau  
3364 Leudelange  
Tel.: +352 37 94 94 402  
Fax: +352 37 94 94 400

**Macedonia**  
Agrotehna  
St.Prvomajska bb  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
e-mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax: +389 2 24 63 270

## Magyarország

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267  
eMail: tfk@t-online.hu

## Malta

Crosscraft. Co. Ltd.  
Valletta Road  
Paola, Malta  
Tel.: +356 21804885  
+356 79498434  
Fax: +356 21664812  
eMail: clyde@vol.net.mt

## Nederland

E-Care  
Dijkgraaf 22  
NL-6921 RL Duiven  
Tel: +31 26 3193333  
Fax: +31 26 319 33 52  
Web: <http://www.e-care.nl>

## Norway

F&H of Scandinavia A/S  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: +47 9244 8641  
Fax: +47 6689 2070  
eMail: info@fh-as.no

## Oman

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING CO  
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424  
GHALA 112, P.O. Box 996  
Muscat Sultanate of Oman  
Tel.: +968 24593025  
Fax.: +968 24593490

## Philippines

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.  
Mezzanine 1, South Center Tower  
2206 Venture Street, Madrigal Business Park  
Alabang, Muntinlupa City  
Tel.: 809 34 41  
eMail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

## Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.  
UL. WSCHODNIA 4  
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA  
Tel: +48 77 453 86 42  
Fax: +48 77 453 86 42  
eMail: centralny@serv-serwis.pl

## Portugal

Auferma Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No. 76  
Armazem H3  
P-4410 455 Arcozelo  
Tel: +351 22 616 7300  
Fax: +351 22 616 7325

## Russian Federation

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

## Serbia

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

## Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.  
Tagore Building  
6 Tagore Drive, #03-04  
Singapore 787623  
Tel.: +65 6455 0005  
Fax: +65 6455 4010  
eMail: info@beste.com.sg

## Slovenia

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

## Slovak Republic

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: +421 33 55 45 007  
Fax: +421 33 55 45 007  
eMail: premt@premt.sk

## South Africa

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd  
ABSA on Grove  
Grove Avenue  
Claremont, Cape Town 7708  
Tel.: +27 21 674 0294  
Fax: +27 21 674 0295  
eMail: greg@alcdashley.co.za  
Web: [www.alcdashley.co.za](http://www.alcdashley.co.za)

## Svenska

Rakspecialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel: +46 40 12 07 70  
Fax: +46 40 6 11 03 35  
eMail: info@rakspecialisten.se

## Switzerland

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
mail: severin@helt.ch

## Syria

Joud Industries Domestic Appliances Co.  
P.O. Box 199 or 219  
Motorway entrance  
Lattakia - Syria  
Tel.: +963 41 416 590  
+963 41 416 591  
Fax: +963 41 444 622

## Thailand

Verasu Ltd. part.  
83/7 Wireless Rd., Lumpini,  
Patumwan, Bangkok 10330  
Tel.: +662 254 81 008  
eMail: askverasu@verasu.com

## United Arab Emirates

Juma al Majid Est  
P.O. Box 156  
Dubai U.A.E.  
Tel.: 04 266 5210  
Fax: 04 262 3431  
eMail: shahid.saleem@al-majid.com  
Web: [www.al-majid.com](http://www.al-majid.com)

## United Kingdom

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: +44 1204 558160  
Fax: +44 1204 558161  
eMail: office@hscsl.info  
Web: [www.hscsl.info](http://www.hscsl.info)

## Vietnam

Brand Partner  
W.22, D. Binh Thanh  
180/38 Nguyen Huu Canh Street  
Ho Chi Minh City, Vietnam  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 08.2014

## **SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 9190.0000