

# Tefal®

## Simply Cook Plus

EN

FR

AR

SK

CS

HU

BS

HR

SR

BG

RO

SL

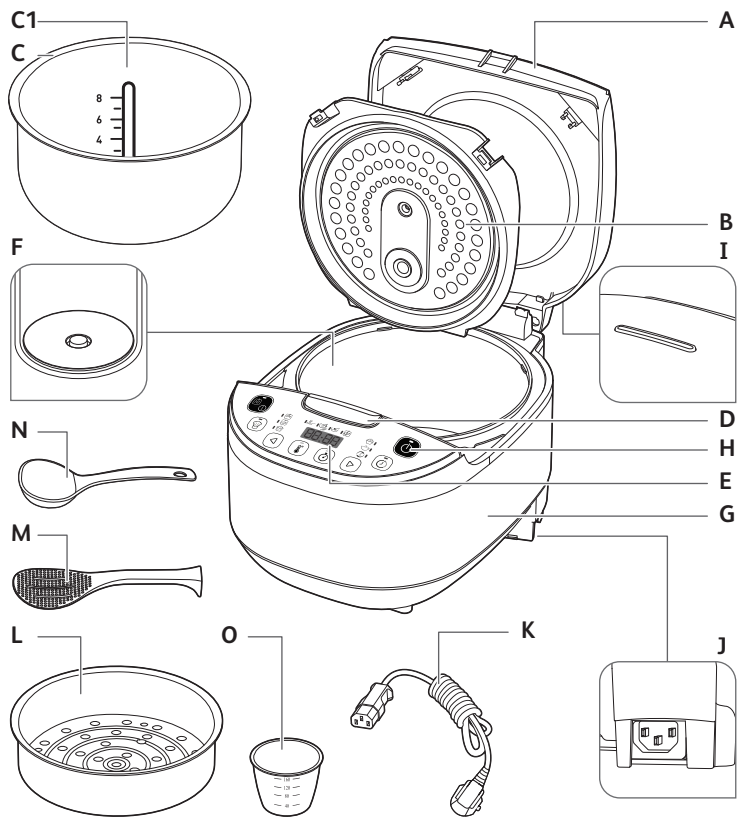
ET

LV

LT

PL





- A. LID  
 B. REMOVABLE INNER LID  
 C. REMOVABLE COOKING BOWL  
 C1. FOOD MARKING LEVEL  
 (for rice/ steam/stew/soup qty)  
 D. OPENING BUTTON  
 E. LED SCREEN for Time and  
 T°C display  
 F. HEATING PLATE

- G. PRODUCT BODY  
 H. CONTROL PANEL  
 I. STEAM EXIT  
 J. POWER INLET  
 K. POWER CORD  
 L. STEAM BASKET  
 M. SPATULA  
 N. SOUP SPOON  
 O. MEASURING CUP with ml indications

EN

- A. COUVERCLE  
 B. COUVERCLE INTÉRIEUR AMOVIBLE  
 C. BOL DE CUISSON AMOVIBLE  
 C1. NIVEAU DE REPÈRE DES ALIMENTS  
 (pour la quantité de riz/d' aliments  
 vapeur/d' aliments mijotés/de soupe)  
 D. BOUTON D'OUVERTURE  
 E. ÉCRAN LED pour l'affichage de  
 l'heure et de la température  
 F. PLAQUE CHAUFFANTE

- G. CORPS DU PRODUIT  
 H. PANNEAU DE COMMANDE  
 I. SORTIE DE VAPEUR  
 J. ENTRÉE D'ALIMENTATION  
 K. CORDON D'ALIMENTATION  
 L. PANIER VAPEUR  
 M. SPATULE  
 N. CUIILLÈRE À SOUPE  
 O. VERRE DOSEUR avec  
 indications en ml

FR

- A. الغطاء  
 B. الغطاء الداخلي القابل للإزالة  
 C. وعاء الطهي القابل للإزالة  
 C1. مستوى تعليم الطعام (لكمية الأرز/  
 الطهي البخار/البخار/الخبثة/الحساء)  
 D. زر الفتح  
 E. شاشة ليد لعرض  
 الوقت والحرارة بالدرجة المئوية  
 F. لوح التسخين

- G. جسم المنتج  
 H. لوحة التحكم  
 I. مخرج البخار  
 J. مدخل الطاقة  
 K. سلك الطاقة  
 L. سلة البخار  
 M. المخرقة  
 N. ملعقة الحساء  
 O. كوب القياس مع إشارات مل

AR

- A. VEKO  
 B. VYBERATELNÉ VNÚTORNÉ VEKO  
 C. VYBERATELNÁ MISA NA VARENIE  
 C1. OZNAČENIE HLADINY POTRAVIN  
 (na určenie množstva pri varení ryžel/  
 polievky/pri varení na pare/duseňi)  
 D. TLAČIDLO NA OTVORENIE  
 E. LED OBRAZOVKA na zobrazenie  
 času a teploty v °C  
 F. PLATŇA NA VARENIE

- G. TELO ZARIADENIA  
 H. OVLÁDACÍ PANEL  
 I. UKONČENIE VARENIA NA PARE  
 J. VSTUP NAPÁJANIA  
 K. SIETĚVÝ KÁBEL  
 L. NAPAROVACÍ KŐŠ  
 M. STIERKA  
 N. POLIEVKOVÁ LYŽICA  
 O. ODMERKA s označením ml

SK

- A. VÍKO
- B. ODNÍMATELNÉ VNITŘNÍ VÍKO
- C. VYJÍMATELNÁ VARNÁ NÁDOBA
- C1. ZNAČKA HLADINY UVNITŘ NÁDOBY (pro množství přísad v režimech rýže, pára, dušení, polévka)
- D. TLAČÍTKO PRO OTEVŘENÍ
- E. DISPLEJ LED, který ukazuje čas a teplotu
- F. VARNÁ DESKA

- G. TĚLO VÝROBKU
- H. OVLÁDACÍ PANEL
- I. VÝSTUP PÁRY
- J. ZÁSUVKA NAPÁJENÍ
- K. NAPÁJECÍ KABEL
- L. NAPAŇOVACÍ KOŠÍK
- M. STĚRKA
- N. POLÉVKOVÁ LŽÍCE
- O. ODMĚRKA se značením ml

CS

- A. POKLOPAC
- B. ODVOJIVI UNUTARNJI POKLOPAC
- C. ODVOJIVA POSUDA ZA KUVANJE
- C1. OZNAKA ZA NIVO HRANE (za pirinač / kuvanje na pari / čorbe / supe)
- D. DUGME ZA OTVARANJE
- E. LED EKTRAN za prikaz vremena i temperature (°C)
- F. GREJNA PLOČA

- G. KUĆIŠTE PROIZVODA
- H. KONTROLNA TABLA
- I. IZLAZ ZA PARU
- J. UTIKAČ ZA NAPAJANJE
- K. KABL ZA NAPAJANJE
- L. KORPA ZA KUVANJE NA PARI
- M. LOPATICA
- N. KUTLAČA
- O. MERNÁ ŠOLJA sa oznakama za ml

SR

- A. FEDÉL
- B. ELTÁVOLÍTHATÓ BELSŐ FEDÉL
- C. ELTÁVOLÍTHATÓ FŐZŐEDÉNY
- C1. ÉTEL SZINTJELZŐJE (mennysiség rizszhez/pároláshoz/főzéshez/leveshez)
- D. NYITÓGOMB
- E. LED-ES KÉPERNYŐ az idő és a T°C kijelzésére
- F. FŐZŐLAP

- G. KÉSZÜLÉKHÁZ
- H. KEZELŐPANEL
- I. GŐZKIMENET
- J. TÁPCSATLAKOZÓ
- K. TÁPKÁBEL
- L. PÁROLÓKOSÁR
- M. LAPÁT
- N. LEVESESKANÁL
- O. MÉRŐPOHÁR ml jelzéssel

HU

- A. КАПАК
- B. ПОДВИЖЕН ВЪТРЕШЕН КАПАК
- C. ПОДВИЖНА КУПА ЗА ГОТВЕНЕ
- C1. МАРКИРОВКА ЗА НИВО НА ХРАНАТА (за ориз/количество за готвене на пара/задушаване/супа)
- D. БУТОН ЗА ОТВАРЯНЕ
- E. СВЕТОДИОДЕН ЕКРАН за показване на времето и температурата °C
- F. НАГРЯВАЩА ПЛОЧА

- G. КОРПУС НА ПРОДУКТА
- H. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ
- I. ИЗХОД ЗА ПАРА
- J. ВХОД ЗА ЗАХРАНВАНЕ
- K. ЗАХРАНВАЩ КАБЕЛ
- L. КОШНИЦА ЗА ПАРА
- M. ШПАТУЛА
- N. ЛЪЖИЦА ЗА СУПА
- O. МЕРИТЕЛНА ЧАША с показания за ml

BG

- A. POKLOPAC
- B. ODVOJIVI UNUTARNJI POKLOPAC
- C. ODVOJIVA POSUDA ZA KUHANJE
- C1. OZNAKA NIVOVA HRANE (za rižu / kuhanje na paru / čorbu / supu)
- D. TIPKA ZA OTVARANJE
- E. LED EKTRAN za prikaz vremena i T°C
- F. PLOČA ZA ZAGRIJAVANJE
- G. KUĆIŠTE PROIZVODA

- H. KONTROLNA PLOČA
- I. IZLAZ ZA PARU
- J. UTIKAČ ZA NAPAJANJE
- K. KABAL ZA NAPAJANJE
- L. KORPA ZA KUHANJE NA PARU
- M. LOPATICA
- N. KUTLAČA
- O. MJERNA ŠOLJA sa oznakama za ml

BS

- A. CAPAC
- B. CAPAC INTERIOR DETAŞABIL
- C. VAS DE GĂTIT DETAŞABIL
- C1. NIVEL MARCAJ ALIMENTE (pentru orez/gătire cu abur/ fierbere înabușită/cantitate supă)
- D. BUTON DE DESCHIDERE
- E. EKTRAN LED pentru afișaj timp și T°C
- F. PLACĂ DE ÎNCĂLZIRE

- G. CORP PRODUS
- H. PANOU DE COMANDĂ
- I. IEȘIRE ABUR
- J. INTRARE ALIMENTARE
- K. CABLU DE ALIMENTARE
- L. COȘ PENTRU ABUR
- M. SPATULĂ
- N. LINGURĂ SUPĂ
- O. CUPĂ DE MĂSURARE cu marcaje în ml

RO

- A. POKLOPAC
- B. ODVOJIVI UNUTARNJI POKLOPAC
- C. ODVOJIVA POSUDA ZA KUHANJE
- C1. OZNAKA RAZINE HRANE (za rižu / kuhanje na pari / variva / juhe)
- D. TIPKA ZA OTVARANJE
- E. E. LED EKTRAN za prikaz vremena i T°C
- F. GRIJAČA PLOČA
- G. KUĆIŠTE PROIZVODA

- H. UPRAVLJAČKA PLOČA
- I. IZLAZ ZA PARU
- J. UTIKAČ ZA NAPAJANJE
- K. KABEL ZA NAPAJANJE
- L. KOŠARICA ZA KUHANJE NA PARI
- M. LOPATICA
- N. KUTLAČA
- O. MJERNA ŠALICA s oznakama za ml

HR

- A. POKROV
- B. ODSTRANLJIV NOTRANJI POKROV
- C. ODSTRANLJIVA KUHALNA POSODA
- C1. OZNAKA ZA RAZLIČNO HRANO (za količino za riž/parjenje/enolončnice/juhe)
- D. GUMB ZA ODPIRANJE
- E. LED-ZASLON za prikaz časa in temperature
- F. GREJNA PLOŠČA

- G. OHIŠJE IZDELKA
- H. NADZORNA PLOŠČA
- I. IZHOD PARE
- J. VHOD ZA NAPAJANJE
- K. NAPAJALNI KABEL
- L. PARNÁ KOŠÁRA
- M. LOPATICA
- N. ŽLICA ZA JUHO
- O. MERILNI LONČEK z oznakami mililitrov

SL

- A. KAAS
- B. EEMALDATAV SISEMINE KAAS
- C. EEMALDATAV MULTIKEETJA KAUSS
- C1. TOIDU MÄRGISTUSTASE (riisi/ aurutamise/hautamise/supi kogus)
- D. AVAMISNUPP
- E. LED-EKRAAN kellaaja ja temperatuuri (°C) kuvamiseks
- F. KÜTTEPLAAT
- G. TOOTE KORPUS

- H. JUHTPANEEL
- I. AURU VÄLJUMISAVA
- J. TOITEÜHENDUS
- K. TOITEJUHE
- L. AURUTUSKORV
- M. SPAATEL
- N. SUPILUSIKAS
- O. MÕÕTETOPS ml-näitudega

ET

- A. VÄKS
- B. NOŔEMAMAS IEKŠĒJAIS VÄKS
- C. IZŔEMAMAS GATAVOŠANAS TRAUKS
- C1. PÄRTIKAS PRODUKTU LĪMEŅA ATZĪME (risu/ tvaicēšanas/ sautējuma/ zupas daudzums)
- D. ATVĒRŠANAS POGA
- E. LED EKRAŅS laika un T°C attēlošanai
- F. KARSĒŠANAS VIRSMA

- G. IERĪCES KORPUSS
- H. VADĪBAS PANELIS
- I. TVAIKA IZVADE
- J. STRĀVAS IEEJA
- K. BAROŠANAS VADS
- L. GROZS TVAICĒŠANAI
- M. LĀPSTIŅA
- N. ZUPAS KAROTE
- O. MĒRTRAUKS ar ml atzīmēm

LV

- A. DANGTIS
- B. NUIMAMAS VIDINIS DANGTIS
- C. NUIMAMAMAS MAISTO GAMINIMO DUBUO
- C1. MAISTO LYGIO ŽYMA (ryžių / garinimo / troškinio / sriubos kiekiui)
- D. ATIDARYMO MYGTUKAS
- E. LED EKRAŅAS laikui ir T°C rodyti
- F. KAITLĒTĒ
- G. PRODUKTO KORPUSAS

- H. VALDYMO SKYDELIS
- I. GARŲ IŠĒJIMO ANGA
- J. MAITINIMO LIZDAS
- K. MAITINIMO LAIDAS
- L. GARINIMO KREPŠELIS
- M. MENTELĒ
- N. SRIUBOS ŠAUKŠTAS
- O. MATAVIMO INDAS su ml indikacijomis

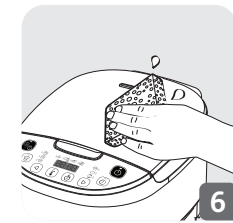
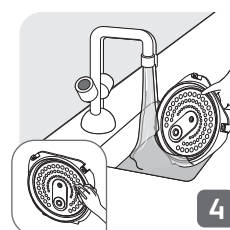
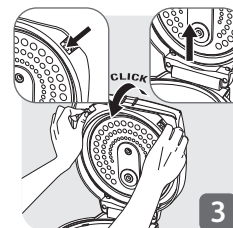
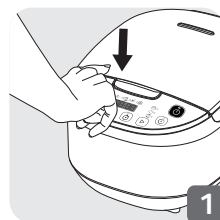
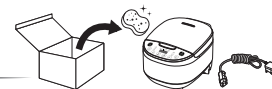
LT

- A. POKRYWA
- B. ZDEJMOWANA POKRYWA WEWNĘTRZNA
- C. WYJMOWANA MISKA DO GOTOWANIA
- C1. OZNAKOWANIE POZIOMU NAPEŁNIENIA (ilość ryżu/pary/ gulaszu/zupy)
- D. PRZYCIISK OTWIERANIA
- E. WYŚWIETLACZ LED (pokazuje czas i temperaturę)

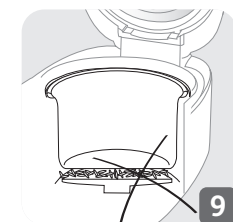
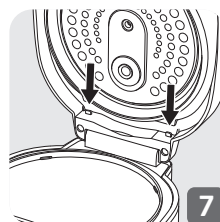
- F. PŁYTA GRZEJNA
- G. KORPUS PRODUKTU
- H. PANEL STEROWANIA
- I. UJŚCIE PARY
- J. GNIAZDO ZASILANIA
- K. PRZEWÓD ZASILAJĄCY
- L. KOSZYK DO GOTOWANIA NA PARZE
- M. ŁOPATKA
- N. ŁYŻKA DO ZUPY
- O. KUBEK Z MIARKĄ (podziałka w ml)

PL

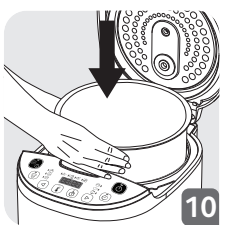
1



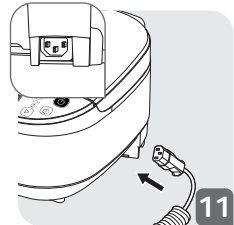
2



2



10



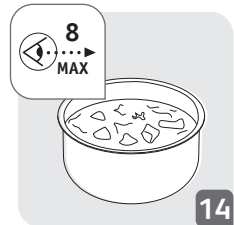
11



12



13

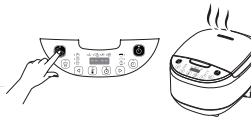


14



15

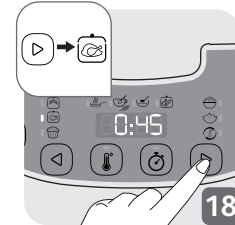
3



16

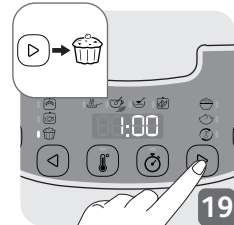
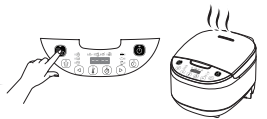


17

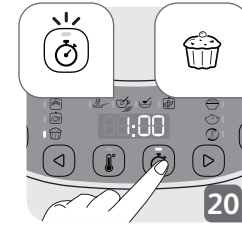


18

3



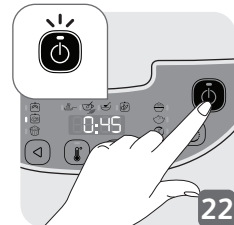
19



20



21

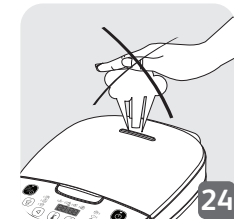


22



23

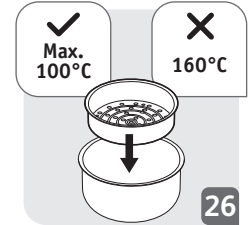
4



24



25




26

**Read and follow the instructions for use. Keep them safe.**

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience

and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - Farms
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments
  - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from an authorized service center.
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

- Use a damp cloth or sponge with dishwashing liquid to clean the accessories and parts in contact with foodstuff. Rinse with a damp cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means “ Caution: surfaces may become hot during use ”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
  - immediately after use
  - when moving it
  - prior to any cleaning or maintenance
  - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

### CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Do not use the appliance if:
  - the appliance or the cord is damaged
  - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
  - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always disconnect the appliance from the supply before assembling, disassembling or cleaning.

## USING THE APPLIANCE

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp tea towel.
- Any intervention should only be made by a service center with original spare parts.

## PROTECT THE ENVIRONMENT

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



### Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

## BEFORE THE FIRST USE

EN

### Unpack the appliance

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

### Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3.
- Clean the bowl, and the inner lid with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth – fig.6.
- Dry off carefully.
- Carefully wipe the outside of the cooking bowl (especially the bottom).

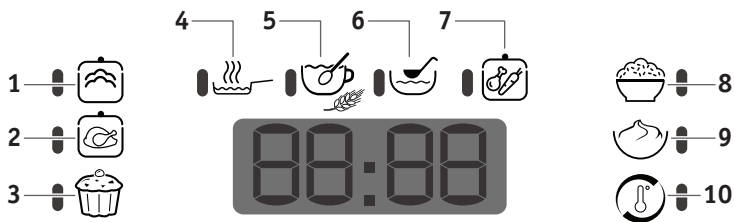
## FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating plate – fig.9.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.10.
- Make sure that the inner lid is correctly in position – fig. 8.
- Close the lid in place so you hear a “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base (fig.11) and then plug into the power outlet (fig.12). The appliance will ring a long sound «Beep», all the indicators on the control panel will light up for an instant. Then the display will show [----], and all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- Do not touch the heating plate when the product is plugged in or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.
- **Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.24.**
- **Only use the inner bowl provided with the appliance.**
- **The steam basket is conceived to be used with your multicooker only. It should be used with a temperature setting that does not exceed 100°C (fig.26). You can also use it in combination with the Rice/Cereal menu.**



- Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.
- The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark inside the bowl – fig.14.

### CONTROL PANEL - MENU DESCRIPTION

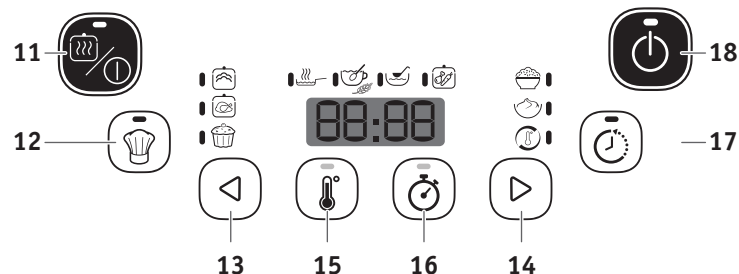


MENU	Description	MENU	Description
1	<b>STEAM</b> Cooking food with vapor thanks to water in the pot and the use of the steam basket. Water quantity: 200-600ml.	6	<b>SOUP</b> Cooking chunky soups or meat/vegetable broth. Max total qty: level 8 in the pot.
2	<b>ROAST</b> Cooking a whole or big piece of meat, fish or vegetables with a bit of fat and liquid.	7	<b>STEW/SLOW COOK</b> Cooking meat, fish and/or vegetables in some liquid, eventually with some fat. Max total qty: level 8 in the pot.
3	<b>BAKE</b> Making desserts and cakes or preparation with a crust like bread (requires an intervention).	8	<b>RICE/ CEREALS</b> Cooking rice and grains. Refer to operating instructions on Rice/Cereal section. Max qty: level 8 in the pot.
4	<b>FRY</b> Cooking ingredients with oil. Max oil qty: 350 ml.	9	<b>YOGURT/ DOUGH RISING</b> Fermenting yogurts directly inside the cooking pot or with oven-proof containers. Proofing a yeast dough
5	<b>PORRIDGE</b> Cooking a thick mixture of grains and oat with milk/ water.	10	<b>REHEAT</b> Making a cooked dish hot.

There is an LED indicator next to each menu to indicate which menu you are selecting. For details about the use of each menu, refer to the "Menu details" section.







EN

### CONTROL PANEL - FUNCTION DESCRIPTION



MENU	Description
11	<p><b>CANCEL/ KEEP WARM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This key is used to cancel a cooking menu already launched (one press) or to activate Keep warm manually (during menu selection)</li> <li>• The Keep Warm mode can be automatically activated at the end of specified menu (cf. "Cooking table") or manually activated.</li> <li>• <b>To cancel the automatic keep warm</b> (before menu launch), you need to have a long press on this button, until you hear a bip sound. To reactivate the function, you can have a long press again on the key.</li> <li>• <b>Indicator is BLINKING</b> during menu selection: it means that the cooking menu includes an automatic Keep Warm mode after the cooking cycle.</li> <li>• <b>Indicator is OFF</b> when the cooking menu does not include the automatic Keep Warm mode.</li> <li>• <b>Indicator remains ON</b> when the Keep Warm Mode is already activated. The screen will display the time of keeping warm. If you wish to stop the keep warm mode, press on the key. The LED indicator will turn off.</li> <li>• <b>To preserve the taste of your food, it is recommended not to use Keep warm for more than 12h.</b></li> </ul>
12	<p><b>MANUAL MODE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press this button to enter the Manual mode. Then press TEMPERATURE key (15) and TIMER key (16) to set your cooking parameters. Press on START key (17) to launch the cooking process.</li> <li>• The settings selected are recorded for the next use. But you can also reset before each use, or adjust anytime during cooking.</li> </ul>

## FUNCTION KEYS - DESCRIPTION

13		<b>Backward / «Decrease» button</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>This button is used to move backward in the menu selection.</li> <li>It is also used for time and temperature settings as «decrease» digit</li> </ul>
14		<b>Forward / «Increase» button</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>This button is used to move forward in the menu selection</li> <li>It is also used for time and temperature settings as «increase» digit</li> </ul>
15		<b>TEMPERATURE key with indicator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Press on this key to adjust the temperature. Then select ◀ or ▶ (Key 13 &amp; 14)</li> <li>This key can be pressed during the cooking process if you wish to modify the temperature during the cooking process.</li> <li>LED indicator is activated when the display screen is showing the temperature.</li> </ul>
16		<b>TIMER key with indicator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Press on this key to adjust the cooking time. Then select ◀ or ▶ (Key 13 &amp; 14)</li> <li>This key can be pressed during the cooking process if you wish to add extra cooking or decrease the cooking time after launching the cooking menu.</li> <li>LED indicator is activated when the display screen is showing the cooking time.</li> </ul>
17		<b>DELAYED START key</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Press this button to postpone the start of the cooking process.</li> <li>Once pressed, the countdown will be showed on the display.</li> <li>The LED indicator remains ON until the cooking process starts. When cooking starts, LED indicator switches from Delayed Start Key to Timer key.</li> </ul>
18		<b>START key</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Press this button to start a cooking menu.</li> <li>When the cooking cycle is stopped, a long press on the Start Key will turn OFF the display.</li> <li>When the LED indicator stops blinking and remains ON, it means that the cooking is on progress. At the end of the cooking cycle, the LED switches to automatic keep warm ( if applicable). Otherwise, it will blink.</li> </ul>

## COOKING PROGRAMME TABLE

ICON	MENUS	COOKING TIME		TEMPERATURE		DELAYED START		Automatic		LID POSITION		
		Default	Adjustable	Range	Default	Range	Range	Adjustable	KEEP WARM	Closed	Opened	
1	STEAM	40 min	5 min	15 m-2 h	100°C	-	100°C	up to 24h	5 min	NO	YES	-
2	ROASTING	45 min	5 min	30m-1h30m	160°C	140/150/160	160°C	up to 24h	5 min	NO	YES	-
3	BAKING	1 h	5 min	30m-1h30m	160°C	130/140/150/160	160°C	NO	5 min	NO	YES	-
4	FRYING	20 min	1 min	5m-1h30m	160°C	130/140/150/160	160°C	NO	-	NO	YES	YES
5	PORRIDGE	20 min	1 min	5m-2h	100°C	90/95/100	100°C	up to 24h	5 min	YES	YES	-
6	SOUP	1 h	5 min	10m-2h	100°C	90/100/110	100°C	up to 24h	5 min	YES	YES	YES
7	STEW / SLOW COOK	1 h	5 min	20m-8h	100°C	80/90/100/120	100°C	up to 24h	5 min	YES	YES	YES
8	RICE/ CEREALS	Automatic	-	Automatic	Automatic	-	Automatic	up to 24h	5 min	YES	YES	-
9	YOGURT / DOUGH RISING	8 h	15 min	10min-12h	40°C	30/40°C	40°C	NO	-	NO	YES	-
10	REHEAT	25 min	5 min	5m-1h	80°C	80/100°C	80°C	NO	-	NO	YES	-
11	DIY MANUAL MODE	30 min	5 min	5m-9h	100°C	40-160°C (10°C incrementation)	100°C	up to 24h	5 min	NO	YES	YES
12	CANCEL / Automatic Keep Warm	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-	-
13	DELAYED START	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## HOW TO GET STARTED?

- Plug in your appliance and install your cooking pot into the product body, with the inner lid correctly put in place and the plug installed.

### 1. SELECTING YOUR COOKING PROGRAM

- Once the appliance is turned ON, the screen will display . Put your food into the cooking bowl. Then close the lid or not, depending on your recipe.
- Select your desired menu with the and keys (key 13 & 14)
  - By pressing on the light indicator of each menu will light up in the order of the menu listed from 1 to 10 on the previous page.
  - By pressing on the light indicator of each menu will light up in the reverse order of the menu listed from 1 to 10 on the previous page.
- Press the START key (key 18) to launch the menu which has the LED ON. The indicator of the START key will stop blinking and remain ON when the menu is activated.
- The menu will operate with the default cooking parameters (refer to the Cooking Programme Table on the previous page)
- The LED screen will display the remaining cooking time (except for Rice/Cereal menu) and automatically stop or switch to keep warm at the end of the cooking cycle (only for Porridge, Soup, Stew, Rice/Cereals)

### 2. ADJUSTING YOUR PARAMETERS BEFORE COOKING

#### Automatic KEEP WARM

- Only (Porridge), (Soup), (Stew), (Rice/Grains) menus can switch to automatic keep warm.
- If you wish to cancel the automatic keep warm function for these menus, please have a long press on the KEEP warm/Cancel button until you hear a beep sound and the indicator is not blinking anymore.
- The cancellation of the automatic keep warm can be operated only before you launch the menu.

#### Time & Temperature adjustment

- Each menu has a default cooking temperature and time.
- If you wish to modify this preset cooking time and temperature, select the related key :

- Press on TIMER Key (key 16), then and/or ( key 13 & 14) to adjust the cooking time according to your recipe.
- Press on TEMPERATURE KEY ( Key 15), then and/ or ( key 13 & 14) to adjust the cooking temperature according to your recipe.

### 3. ADJUSTING YOUR PARAMETERS DURING COOKING

- You can modify your cooking time and temperature any time during cooking (except for Keep Warm and (Rice/Cereal menu, and (Steam) which you can only adjust the cooking time.
- If you wish to modify your preset cooking time and temperature, select the related key and follow the same instruction as previously stated.
- You can open the lid anytime during cooking to add extra ingredients or check the cooking status.
- **For Rice cooking and Baking, it is not recommended to open the lid before the near completion of the program and especially not for a prolonged time during the cooking process, as it will influence the cooking result.**

### 4. ON COMPLETION OF COOKING


- Open the lid
  - Gloves must be used when manipulating the cooking bowl and steam basket.
  - You can serve food with the spatula or ladle provided with the appliance.
- NB: It is not recommended to use metallic utensile to manipulate food inside the cooking bowl, as it may deteriorate the cooking pot.**
- Reclose the lid to keep the food warm.
  - If the menu you used does not have an automatic keep warm, you can press on Keep warm/cancel key to activate the keep warm manually at the end of the cooking cycle.
  - If the menu is in keep warm status, the light indicator will be ON.
  - If you wish to turn off the Keep warm mode, you can simply press on Keep warm/cancel key. The related LED indicator will turn off.

### 5. TURNING OFF THE DISPLAY

- You can unplug the appliance after use, to turn OFF your appliance.
- To turn the screen OFF, you can also have a long press (~5 secs) on the START key until a beep sound is heard.
- To turn the screen ON again, press on any key from the interface.

1.  STEAM Menu

This cooking menu allows to cook dumplings, fish, meat, vegetables in a healthy way, thanks to hot vapor, allowing to limit the use of oil and to preserve more vitamins and nutrients than frying or boiling. You can use this menu to cook nutritious solid food for your child.

- Pour 600ml to 1L of water into the cooking bowl. It is recommended not to exceed the marking level 4 inside the cooking bowl, for faster preheat.
- For your reference, graduation 2 inside the pot = 600ml. Graduation 3 = 900ml, Graduation 4 = 1.2L
- Place your ingredients in the steam basket provided with the appliance, then place the basket on the cooking bowl.
- Close the lid. Then select the STEAM menu .
- **TIPS:** the smaller the ingredients, the faster to cook. Here are some cooking times for your reference:



Food	Estimated cooking time* (based on 600ml water)
Potatoes (halves ~ 50gr each)	25 mins
Potatoes (slices, ~ 5 mm thick)	15 mins
Broccoli / Cauliflower	20 mins
Carrots (chunks)	30 mins
Carrots (slices ~ 0.5mm thick)	15 mins
Salmon	15 mins
Meat patties	15 mins
Dumplings	30-45 mins

\* Preheat time is included. Cooking time may vary depending on the size and amount of your ingredients, but also by the amount of water put into the cooking pot.

**NB: Be careful as the steam basket will be hot after cooking. If you wish to remove the steam basket from the cooking pot, it is recommended to use oven gloves.**



2.  ROAST Menu

This menu is to cook a full piece of meat, fish or vegetables.

- You can fry your meat for 10-15 mins on each side first on the cooking mode  (FRY) before flipping it and switch the Cooking Mode  (ROAST)

3.  BAKE Menu

This menu allows to make desserts like, cakes (130°C/140°C) or bread and other preparations with a bottom crust, to some extent.

- For breads, you can proof your yeast dough first with  (YOGURT/DOUGH RISING) menu before you select  (BAKE) menu. You will need to cook the 2 sides.
- After 40-45mins of cooking on one side, you will need to remove the pot with oven gloves and flip the dough upside down
- Then, cook for an extra 30-45 mins on the other side (NB: times are indications only, depends on your ingredients and taste.)

Select 150°C/160°C for a golden crust.

- For recipes containing dairies or eggs (ex:cakes), you may select 130°C/140°C temperatures.
- **NB: It is highly recommended to use oven gloves to manipulate the cooking pot.**
- **It is not recommended to use any metal utensile (especially with sharp edges) inside your cooking bowl in order to avoid any deterioration.**

4.  FRY Menu

This menu is to sauté/stir fry small pieces of food or fry meat, fish poultry or shallow-fry food such as croquettes. To use this menu, you need to have your food surface in contact with oil to create the crusty and flavorful layer.

- Always use this function with oil and food.
- For more efficient frying, it is suggested to add enough oil inside the cooking bowl to cover the bottom and wait few minutes for the oil to heat up before adding the ingredients.

- You will hear 2 beep sounds when the oil has reached 160°C.
- It is recommended to stir your food from time to time.
- This program is not intended to deep-fry. It is not suggested to use more than 350ml of oil.

**NOTE:**

- **It is important to make sure that the removable inner lid is well dried and that there is no residue of water in the silicone joint to avoid any risk of projection of hot oil during the close of the lid.**
- **Do not use the steam basket to cook with this function because it may cause the steam basket to melt.**

**5. PORRIDGE Menu**

This menu allows to cook cereals such as millet, oat, rice or buckwheat with milk for a creamy and nourishing meal. You can use this function to cook a nutritious meal for your child.

- Once the oatmeal is cooked, it is best served immediately and should be consumed within 1 hour.
- To avoid the risk of overflow if you are using rice or grains, it is recommended to rinse thoroughly with water to remove part of the starch, before cooking.

**6. SOUP Menu**

This menu allows to cook nutritious chunky soups and delicious natural meat or vegetable broth that can be used to cook your pilaf rice or risotto.



**Soup is the perfect dish to hydrate while filling up your body.**

- Your amount of ingredients and liquid should not exceed the maximum marking level 8 in the pot.
- **NB: Do not use a hand blender to puree your soup into the pot. If you wish to puree your soup, transfer to a blender or to a suitable container before processing.**

**7. STEW / SLOW COOK Menu**

This menu allows to cook meat and vegetables in sauce.

- You can use this menu to slow cook at low heat ( by selecting temperature 80°C / 90°C) for longer hours in order to have a more tender meat texture ( up to 8h).
- Setting up at 100°C / 120°C will allow to cook faster.
- Your amount of ingredients and liquid should not exceed the maximum marking 8 in the pot.

**TIPS:** For tastier results, we suggest to brown your meat and/or onions with some oil on the FRY menu  for few minutes before starting to cook with the STEW/SLOW COOK menu .

**NB: The cooking time may vary depending on the size of your ingredients.**

**8. RICE/CEREALS Menu**

This menu uses Fuzzy Logic technology to cook your rice for a perfect fluffy result. It will automatically adjust the cooking time and temperature according to your quantity of ingredient to be cooked. For this menu, you cannot set-up the cooking time, it is automatic.

**TIPS FOR COOKING PERFECT RICE**

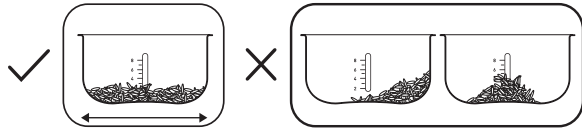
**RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING**

Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it (except for risotto rice).

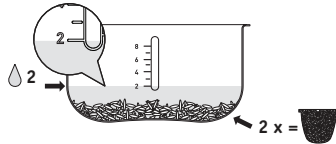
- Measure your quantity of rice to be cooked, using the cup provided with this appliance (ex: 1 cup, 2 cups, etc)








- Rinse your rice first to remove part of the starch in order to avoid a sticky result.
- Pour the rinsed rice into the bowl, evenly.



- Fill with cold water or meat/vegetable broth, up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl.  
For example, if you are cooking 2 cups of rice:



- Close the lid and select  (RICE/CEREAL menu) according to the instructions provided in the “HOW TO GET STARTED?” section.
- The screen will display .
- Press on the Start Key . The indicator will stop blinking and remain ON.
- The display will flicker , the cooking process is launched.
- When the rice is ready, the multicooker will automatically switch to keep warm. The green indicator  will turn ON.
- Once the green light is ON, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.
- If you are cooking Pilaf rice, please make sure to always have the rice fully covered by liquid before closing the lid and launching the Rice/Cereal menu.

This table below gives a guide to cook rice:

**TIPS:** These recommendations are indications only. You may adjust the water quantity depending on your taste.

### COOKING GUIDE FOR RICE - 8 cups

Qty of raw rice (in number of cups)	Qty of raw rice (equivalent in gr)	Water level in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	3per. - 4per.
4	600 g	4 cup mark	5per. - 6per.
6	900 g	6 cup mark	8per. - 10per.
8	1200 g	8 cup mark	13per. - 14per.

The time and temperature are automatic for rice cooking.

Please note that there are 7 steps:

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

Water evaporation => Braise rice => Keep warm.

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

## 9. YOGURT / DOUGH RISING Menu

**This menu allows you to make yogurt directly in the pot or with oven-compatible containers. It also offers the possibility to rise a yeast dough.**

### MAKING YOGURT

- Wash the bowl, dish or containers in warm water and washing up liquid, then rinse and dry them thoroughly.
- All the equipment used in the yogurt making process should be cleaned in a dishwasher. Sterilising is important to prevent the introduction of undesirable airborne organisms which could interfere with the incubation of the culture, and results in runny yogurt which will not set.
- Homemade yogurts do not contain the thickeners and stabilisers contained in some commercially produced yogurt and are often thinner in consistency. Sometimes homemade yogurt has nutritious clear whey on top which can be stirred back in. Alternatively, you can pour it off.
- Homemade natural yogurt can be flavoured with fresh fruit or cold cooked stewed fruit after preparation and chilling. If the fruit is added

before fermentation the fruit acids interfere with the setting process and the yogurts will be very runny. Some very acidic fruits, such as fresh pineapple, can cause the yogurt to curdle or separate. Acidic fruit is best served in a separate bowl.

## CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

### Milk

#### What milk should you use?

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

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

**Choose a whole milk, preferably long-life UHT. Raw (fresh) or pasteurized milk must be boiled then cooled and needs the skin removing.**

### The ferment

For yogurt. This is made either from:

- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores.

- From one of your **recently prepared yogurt** – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need to start again using a shop-bought yogurt or freeze-dried ferment.

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

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

### Fermentation time

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




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

### DOUGH RISING

**Before using this menu to rise your yeast dough, you must knead your dough first.**

- If you are kneading your dough manually, you can first mix your yeast with the warm water or milk in a cup. You can add 1 tsp of sugar to it and stir well to boost the activation of the yeast.
- If you see a foaming reaction within 10 mins, it means that your yeast is active.
- You can mix this liquid containing the activated yeast to the dry ingredients ( flour+ salt) and complete with the remaining quantity of liquid needed for your recipe.
- It is usually recommended to knead your dough for about 15-20mins to reach a good and homogenous consistency.
- Once you have reached a smooth consistency, place the dough into the cooking bowl, then close the lid.


- Select the DOUGH RISING menu  according to the instructions on “Selecting your menu” section.
- The standard recommended time is usually 1h for a white bread dough.
- **NB: The proofing time required may vary depending on the nature and quality of your ingredients.**
- If your dough did not rise at all after 30min-1h, your yeast may be deactivated or you used too hot liquid. In this case, you can re-incorporate some new yeast to save your dough.

**TIPS:** Avoid the yeast to be in direct contact with salt and do not use hot water. Salt is the enemy of yeast and high heat will kill the effect of the inactivated yeast. So make sure to use warm water instead of hot water.

**NOTE:** Do not use any metallic utensile in the cooking pot to avoid any deterioration. If you wish to prepare the dough with a hand mixer, please use a suitable bowl and transfer the dough to the cooking bowl of your Tefal multicooker only from proofing.

## 10. REHEAT Menu

This menu is intended to make your cooked food hot. It is not intended to cook raw food.

Place your food into the cooking pot and close the lid. Select the REHEAT menu .

### CAUTION

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

## 11. MANUAL MODE Menu


Cooking anything with your Simply Cook Plus is really at your fingertips, also thanks to the Manual Mode.

- Set your own cooking time and temperature to cook the way you feel.
- Adjust the temperature to keep an automatic and stable heat monitoring or to boost the power and control how you want to cook your favorite meals.
- Cottage cheese or sous-vide cooking some categories of food are possible thanks to the low temperature settings of your Manual mode.
- Here are some indications to provide you with some guidance for even more recipe possibilities.
- The Manual mode will record your latest preset parameters for the next use.

T°C	What can you do?
40°C	To warm up baby food or rise a dough
80°C	To make Cottage cheese
100°C	To bring water to boil
110°C	To make jam
120°C	To cook pasta
130°C	To brown your ingredients
140°C	To cook vegetables and poultry
150°C	Roasting meat
160°C	Frying meat and poultry

- **To make Cottage Cheese.** Kefir is used as the basis for cottage cheese. The ratio of kefir: cottage cheese is approximately 4: 1.
- **If you are making jam,** it is recommended to cook with the lid open.

## 12. DELAYED START FUNCTION

- To use the delayed start function, choose a cooking program and the cooking time first.
- Then, press the key  (Delayed start) and choose the preset time.



- The default preset time will start from your selected cooking time.
- The range of preset is from the pre-selected cooking time up to 24 hours.
- Each press of ⏪ and ⏩ key can increase or decrease the delayed start time.
- When you have chosen the desired preset time, press ⏻ (Start) key to enter cooking status, the ⏻ START indicator will remain ON and the screen will display the number of hours left until the completion of the cooking menu.
- The LED indicator of Delayed Start remains ON until the cooking process starts. When cooking starts, LED indicator switches from Delayed Start Key to Timer key.

#### Note:

No delayed start function available for: 🍳 (Fry), 🍞 (Bread rising/Yogurt), 🍲 (Baking), 🔄 (Reheat), and 🌡️ (Keep warm) functions.

## CLEANING & MAINTENANCE

- Ensure that the multicooker is unplugged and has cooled down completely before performing any cleaning or maintenance.
- It is strongly recommended that you clean the appliance using a sponge after each use – fig.4-5-6.
- Make sure to wipe off the vapor condensation from the product body after each use.
- The cooking bowl, measuring cup, spatula and soup spoon are dishwasher safe.

### Cooking bowl, steam basket

- We do not recommend using abrasive powders or scouring pads.
- If food is stuck to the bottom, pour some water into the bowl and leave to soak for a while before washing up.
- Dry off the cooking bowl thoroughly.

### Caring for the cooking bowl.

- To care for your cooking bowl, carefully follow the instructions below:
- To ensure that the bowl remains in good condition, we recommend that you do not cut food in the bowl.
- Be sure to always return the bowl to the multicooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon; do not use metal utensils to avoid damaging the surface of the bowl – fig.15.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the cooking bowl.

- The surface of the bowl may change color after first use or with prolonged use. This color change is the effect of steam and water—it will not affect the use of the multicooker and is not hazardous to your health. You can continue to use it safely.

### Cleaning the inner lid

Remove the inner lid by pushing outwards with both hands (fig.3). Clean it with a sponge and washing up liquid (fig.4). Then wipe dry and put it back behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed – (fig.7–8).

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

Clean the outside of the multicooker – fig.6, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products. Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Control panel lights off and no heating.	Appliance not plugged in.	Check the appliance is plugged in the socket, and is switched on.
Control panel lights off and heating.	Problem of the connection of the indicator light or indicator light is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during use.	Lid is badly closed.	Open and close the lid again.
	Inner lid not positioned or assembled properly.	Ensure the inner lid is well positioned – fig.7-8


Malfunction description	Causes	Solutions
Rice undercooked or overcooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to rice cooking table for water quantity. Always add rice to the cooking bowl first, then add water to the water level mark on the inside of the bowl.
Rice undercooked or overcooked.	Insufficiently simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic keep warm function fails (appliance stays on cooking program or does not heat on keep warm).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. The function may only operate after Porridge, Soup, Stew, Rice/ cereals menus.	
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.

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

**Lisez et suivez les instructions d'utilisation.  
Conservez-les en lieu sûr.**

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent bien les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et bénéficient d'une surveillance. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles peuvent bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique uniquement, il n'est pas conçu pour être utilisé dans les situations suivantes et sa garantie ne s'appliquera pas dans les cas ci-après :
  - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
  - dans les fermes ;
  - pour les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- **Si votre appareil est équipé d'un câble d'alimentation amovible** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une unité ou un câble spécial disponible auprès d'un centre de service agréé.

- **Si votre appareil est équipé d'un câble fixe**: si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire pour éviter toute mise en danger.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Utilisez un chiffon humide ou une éponge avec du liquide vaisselle pour nettoyer les accessoires et les parties en contact avec les aliments. Rincez avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez les accessoires et les pièces en contact avec les aliments à l'aide d'un chiffon sec.
- Lorsqu'il est apposé sur l'appareil, le symbole  signifie : « Attention : les surfaces peuvent devenir chaudes durant l'utilisation ».
- Attention: la surface de la résistance contient encore de la chaleur résiduelle après l'utilisation.
- Attention : risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.
- Attention : si votre appareil est équipé d'un câble d'alimentation amovible, ne renversez pas de liquide sur le connecteur.
- Débranchez toujours l'appareil :
  - immédiatement après utilisation ;
  - lors de son déplacement ;

- avant tout nettoyage ou entretien ;
- s'il ne fonctionne pas correctement.
- Toucher la surface chaude de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments peut provoquer des brûlures.
- Au cours de la cuisson, l'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur. Éloignez votre visage et vos mains.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de manière à éviter tout déversement de liquides chauds.
- N'approchez pas les mains et le visage de l'orifice de sortie de la vapeur. N'obstruez pas la sortie de vapeur.
- En cas de problème ou pour toute question, veuillez contacter notre équipe de Relations Client ou consulter notre site Web.
- L'appareil peut être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux réglementations et directives de sécurité en vigueur au moment de la fabrication (directive basse tension, compatibilité électromagnétique, réglementation sur les matériaux en contact avec les aliments, environnement...).
- Vérifiez que la tension d'alimentation correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où vous l'avez acheté, faites-le vérifier par un centre d'entretien agréé.

## CONNEXION À L'ALIMENTATION

- Ne pas utiliser l'appareil si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé ;
  - l'appareil est tombé, présente des signes visibles d'endommagement ou ne fonctionne pas correctement ;
  - l'une des situations ci-dessus survient, l'appareil doit être envoyé à un centre d'entretien agréé. Ne démontez pas l'appareil vous-même.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge électrique. Si vous en assumez la responsabilité, utilisez uniquement une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Débranchez toujours l'appareil avant le montage, le démontage et le nettoyage.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

- Utilisez une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.
- Ne laissez pas le socle de l'appareil entrer en contact avec de l'eau.
- Ne tentez jamais de faire fonctionner le produit avec la cuve vide ou sans la cuve.
- La commande/le bouton de cuisson doit fonctionner librement. N'empêchez pas la fonction de passer automatiquement à la fonction de maintien au chaud.
- Ne retirez pas la cuve lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne placez pas l'appareil directement sur une surface chaude, ni sur toute autre source de chaleur ou de flamme, au risque de provoquer une panne ou une situation dangereuse.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Tout objet ou aliment inséré entre ces deux pièces interférerait avec le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ni dans un four chaud au risque de l'endommager sérieusement.
- Ne placez ni liquide ni aliments dans l'appareil tant que la cuve n'est pas mise en place.

- Respectez les niveaux indiqués dans les recettes.
- Si une partie quelconque de votre appareil prend feu, ne l'aspergez pas d'eau. Pour éteindre les flammes, utilisez un torchon humide.
- Toute intervention doit uniquement être effectuée par un centre de service à l'aide de pièces de rechange d'origine.

## ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Votre appareil est conçu pour fonctionner pendant de nombreuses années. Cependant, si vous décidez de le remplacer, pensez à protéger l'environnement.
- Avant de mettre votre appareil au rebut, retirez la batterie du minuteur et jetez-la dans un centre de collecte des déchets municipaux local (selon le modèle).



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- ➔ Apportez-le dans un centre de collecte des déchets municipaux local.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### Déballage de l'appareil

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

### Lisez les instructions et suivez attentivement la méthode d'utilisation.

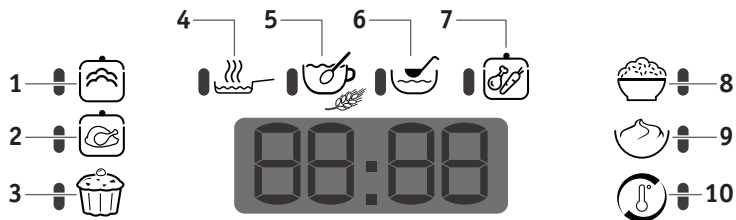
### Nettoyage de l'appareil

- Retirez la cuve (fig. 2), le couvercle interne et la soupape (fig. 3).
- Nettoyez la cuve et le couvercle interne avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil et le couvercle avec un chiffon humide (fig. 6).
- Séchez-le soigneusement.
- Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (surtout le fond).

## POUR L'APPAREIL ET TOUTES LES FONCTIONS

- Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous la cuve ni sur la résistance (fig. 9).
- Placez la cuve dans l'appareil, en vous assurant qu'elle est positionnée correctement (fig. 10).
- Assurez-vous que le couvercle interne est positionné correctement (fig. 8).
- Fermez le couvercle de manière à entendre un « clic ».
- Installez le câble d'alimentation dans la prise située sur la base du multicuiseur (fig. 11), puis branchez-le à la prise électrique (fig. 12). L'appareil émet un long bip et tous les indicateurs du panneau de contrôle s'allument brièvement. L'écran affiche alors [-----] et tous les indicateurs s'éteignent. L'appareil passe en mode veille. Vous pouvez sélectionner les fonctions du menu comme vous le souhaitez.
- Ne touchez pas la résistance quand l'appareil est branché ou après la cuisson. Ne transportez pas le produit lorsqu'il est en cours d'utilisation ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est prévu pour un usage en intérieur uniquement.
- **Ne placez jamais votre main sur l'orifice d'évacuation de la vapeur pendant la cuisson, au risque de vous brûler (fig. 24).**
- **Utilisez exclusivement la cuve fournie avec l'appareil.**
- **Le panier vapeur est conçu pour être utilisé uniquement avec votre multicuiseur. Il doit être utilisé avec un réglage de température ne dépassant pas 100°C (fig. 26). Vous pouvez également l'utiliser en combinaison avec le menu Riz/Céréales.**
- **Ne versez pas d'eau et ne mettez pas d'ingrédients dans l'appareil sans la cuve à l'intérieur.**
- **La quantité maximale d'eau et d'ingrédients ne doit pas dépasser la graduation la plus élevée à l'intérieur de la cuve (fig. 14).**

## PANNEAU DE COMMANDE – DESCRIPTION DU MENU



MENU	Description	MENU	Description
1	<b>VAPEUR</b> Permet une cuisson saine des aliments. Ce menu s'utilise avec le panier vapeur fourni et de l'eau dans le fond de la cuve. Quantité d'eau : 200-600 ml.	6	<b>SOUPE</b> Cuisson de soupes avec des morceaux ou du bouillon de viande/légumes. Qté totale max. : niveau 8 dans la cuve.
2	<b>RÔTIR</b> Cuisson d'un gros morceau de viande, de poisson ou d'une grosse portion de légumes. Ce menu nécessite l'ajout d'un fond de matière grasse et de liquide.	7	<b>MIJOTER</b> Cuisson de viande, de poisson et/ou de légumes dans un peu de liquide, avec un peu de graisse éventuellement. Qté totale max. : niveau 8 dans la cuve.
3	<b>GÂTEAUX</b> Cuisson de desserts et de gâteaux ou de préparations avec une croûte, comme du pain (nécessite une intervention).	8	<b>RIZ/CÉRÉALES</b> Cuisson de riz et de céréales. Consultez les recommandations de la section Riz/Céréales. Qté max. : niveau 8 dans la cuve.
4	<b>DORER</b> Cuisson des aliments dans de l'huile. Quantité d'huile max. : 350 ml.	9	<b>YAOURT</b> Fermentation de yaourt directement dans le bol de cuisson ou avec des contenants passant au four. Pousse d'une pâte à pain.
5	<b>PORRIDGE</b> Cuisson d'un mélange épais de céréales et d'avoine avec du lait ou de l'eau.	10	<b>RÉCHAUFFER</b> Réchauffage d'un plat déjà cuit.

Un indicateur lumineux situé à côté de chaque menu indique le menu que vous sélectionnez. Pour plus de détails sur l'utilisation de chaque menu, consultez la section « Détails des menus ».

## PANNEAU DE COMMANDE – DESCRIPTION DES FONCTIONS



MENU	Description
11	<p><b>ANNULER/ MAINTENIR AU CHAUD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette touche permet d'interrompre un menu en cours ou de sélectionner le mode maintien au chaud.</li> <li>Le mode <b>Maintenir au chaud</b> peut être activé automatiquement à la fin du menu spécifié (voir « Tableau des cuissons ») ou manuellement.</li> <li><b>Pour annuler le maintien au chaud automatique</b> (avant le lancement du menu), maintenez la touche, jusqu'à entendre un « bip ». Pour réactiver la fonction, il suffit maintenir à nouveau cette même touche.</li> <li>L'<b>indicateur CLIGNOTE</b> lorsque vous êtes sur le point de sélectionner un menu: cela signifie que le menu en question est programmé avec un maintien au chaud automatique en fin de cuisson.</li> <li>L'<b>indicateur reste ALLUMÉ</b> lorsque le mode <b>Maintenir au chaud</b> est déjà activé. L'écran affiche la durée de maintien au chaud. Si vous souhaitez arrêter le mode <b>Maintenir au chaud</b>, appuyez sur la touche. L'indicateur lumineux s'éteindra.</li> <li><b>Pour préserver le goût de vos aliments, il est recommandé de ne pas maintenir au chaud pendant plus de 12 heures.</b></li> </ul>
12	<p><b>MODE MANUEL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur ce bouton pour passer en mode Manuel. Appuyez ensuite sur les touches <b>TEMPÉRATURE</b> (15) et <b>MINUTERIE</b> (16) pour régler les paramètres de cuisson. Appuyez sur la touche <b>DÉMARRAGE</b> (17) pour lancer le processus de cuisson.</li> <li>Les paramètres sélectionnés sont enregistrés pour la prochaine utilisation. Vous pouvez également les réinitialiser avant chaque utilisation ou les régler à tout moment pendant la cuisson.</li> </ul>

## TOUCHES DE FONCTION – DESCRIPTION

13		<b>Bouton Précédent/« Diminuer »</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ce bouton permet de revenir en arrière dans la sélection de menus.</li> <li>Il est également utilisé pour diminuer la durée et la température.</li> </ul>
14		<b>Bouton Suivant/« Augmenter »</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ce bouton permet d'avancer dans la sélection de menus.</li> <li>Il est également utilisé pour augmenter la durée et la température.</li> </ul>
15		<b>Touche TEMPÉRATURE avec indicateur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur cette touche pour régler la température. Sélectionnez ensuite ◀ ou ▶ (touches 13 et 14)</li> <li>Vous pouvez ajuster votre température de cuisson même une fois le menu lancé, en appuyant sur cette touche.</li> </ul>
16		<b>Touche MINUTERIE avec indicateur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson. Sélectionnez ensuite ◀ ou ▶ (touches 13 et 14)</li> <li>Vous pouvez ajuster votre temps de cuisson même une fois le menu lancé en appuyant sur cette touche.</li> </ul>
17		<b>Touche DÉPART DIFFÉRÉ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur cette touche pour retarder le début de la cuisson.</li> <li>Lorsque vous appuyez dessus, le compte à rebours s'affiche à l'écran.</li> <li>L'indicateur reste allumé jusqu'à ce que le processus de cuisson commence. Lorsque la cuisson commence, l'indicateur lumineux s'éteint et celui de la touche Minuterie s'allume.</li> </ul>
18		<b>Touche DÉMARRER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur cette touche pour lancer un menu de cuisson.</li> <li>Lorsque le cycle de cuisson est arrêté, appuyez longuement sur la touche Démarrage pour éteindre l'affichage.</li> <li>L'indicateur cesse de clignoter et reste allumé pour indiquer que la cuisson est en cours.</li> </ul>

## TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

ICÔNE	MÉNUS	TEMPS DE CUISSON			TEMPÉRATURE			DÉPART DIFFÉRÉ		MAINTIEN AU CHAUD		POSITION DU COUVERCLE	
		Par défaut	Réglable	Plage	Par défaut	Réglable	Plage	Réglable	NO	OUI	Fermé	Ouvert	
	VAPEUR	40 min	5 min	15 min à 2 h	100°C	-	Jusqu'à 24 h	5 min	NO	OUI	-	-	
	RÔTIR	45 min	5 min	30 min à 1 h 30 min	160°C	140/150/160	Jusqu'à 24 h	5 min	NO	OUI	-	-	
	GÂTEAUX	1 h	5 min	30 min à 1 h 30 min	160°C	130/140/150/160	NO	5 min	NO	OUI	-	-	
	DORER	20 min	1 min	5 min à 1 h 30 min	160°C	130/140/150/160	NO	-	NO	OUI	OUI	OUI	
	PORRIDGE	20 min	1 min	5 min à 2 h	100°C	90/95/100	Jusqu'à 24 h	5 min	OUI	OUI	-	-	
	SOUPE	1 h	5 min	10 min à 2 h	100°C	90/100/110	Jusqu'à 24 h	5 min	OUI	OUI	OUI	OUI	
	MIJOTER	1 h	5 min	20 min à 8 h	100°C	80/90/100/120	Jusqu'à 24 h	5 min	OUI	OUI	OUI	OUI	
	RIZ/CÉRÉALES	Automatique	-	Automatique	Automatique	-	Jusqu'à 24 h	5 min	OUI	OUI	-	-	
	YAOURT	8 h	15 min	10 min à 12 h	40°C	30/40°C	NO	-	NO	OUI	-	-	
	RÉCHAUFFER	25 min	5 min	5 min à 1 h	80°C	80/100°C	NO	-	NO	OUI	-	-	
	MODE MANUEL	30 min	5 min	5 min à 9 h	100°C	40-160°C (incréments de 10°C)	Jusqu'à 24 h	5 min	NO	OUI	OUI	OUI	
	ANNULER	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	MAINTIEN AU CHAUD	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	DÉPART DIFFÉRÉ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	



## PAR OÙ COMMENCER?






- Branchez l'appareil et installez la cuve dans le produit, avec le couvercle interne correctement placé et la prise branchée.

### 1. SÉLECTION DU PROGRAMME DE CUISSON



- Une fois l'appareil allumé, l'écran affiche **----**. Placez les aliments dans le bol de cuisson. Ensuite, fermez le couvercle (ou pas), selon la recette.
- Sélectionnez le menu souhaité à l'aide des touches **◀** et **▶**
  - Lorsque vous appuyez sur **▶**, l'indicateur de chaque menu s'allume dans l'ordre des menus répertoriés de 1 à 10.
  - Lorsque vous appuyez sur **◀**, l'indicateur de chaque menu s'allume dans l'ordre inverse des menus répertoriés de 1 à 10.
- Appuyez sur la touche DÉMARRER **⏻** (touche 18) pour lancer le menu. L'indicateur de la touche DÉMARRER **⏻** cesse de clignoter et reste allumé lorsque le menu est activé.
- Le menu choisi fonctionne avec les paramètres de cuisson par défaut (voir page précédente).
- L'écran affiche le temps de cuisson restant (sauf pour le menu Riz/Céréales) et s'arrête automatiquement ou passe au mode Maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson (uniquement pour les menus Porridge, Soupe, Mijoter, Riz/Céréales).

### 2. RÉGLAGE DES PARAMÈTRES AVANT LA CUISSON




#### MAINTIEN AU CHAUD automatique

- Seuls les menus  (Porridge),  (Soupe),  (Mijoter)  (Riz/Céréales) peuvent passer en mode Maintien au chaud automatique.
- Si vous souhaitez annuler le maintien au chaud automatique pour ces menus, maintenez la touche  jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que l'indicateur ne clignote plus.
- Vous pouvez annuler le maintien au chaud automatique uniquement avant le début de la cuisson.

### Réglage de la durée et de la température

- Chaque menu a une température et un temps de cuisson par défaut.
- Si vous souhaitez modifier le temps et la température de cuisson prédéfinis, sélectionnez la touche correspondante :
  - Appuyez sur la touche MINUTERIE  (touche 16), puis sur **◀** et/ou **▶** (touche 13 et 14) pour régler le temps de cuisson en fonction de votre recette.
  - Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE  (touche 15), puis sur **◀** et/ou **▶** (touche 13 et 14) pour régler la température de cuisson en fonction de votre recette.

### 3. RÉGLAGE DES PARAMÈTRES PENDANT LA CUISSON

- Vous pouvez modifier le temps et la température de cuisson à tout moment pendant la cuisson (à l'exception de la fonction  Maintenir au chaud et des menus  Riz/Céréales et  Vapeur, qui vous permettent uniquement de régler le temps de cuisson.)
- Si vous souhaitez modifier le temps et la température de cuisson prédéfinis, sélectionnez la touche correspondante et suivez les mêmes instructions que précédemment.
- Vous pouvez ouvrir le couvercle à tout moment pendant la cuisson pour ajouter des ingrédients supplémentaires ou vérifier l'état de cuisson.
- **Pour la cuisson des gâteaux/du pain et du riz, il est déconseillé d'ouvrir le couvercle car cela aura une incidence sur le résultat final.**

### 4. UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE

- Ouvrez le couvercle.
- Veillez à porter des gants pour manipuler le bol de cuisson et le panier vapeur.
- Vous pouvez servir les aliments avec la spatule ou la louche fournies avec l'appareil.

**NB: il est déconseillé d'utiliser des ustensiles métalliques pour manipuler les aliments à l'intérieur de la cuve de cuisson, car cela pourrait l'abîmer.**

- Refermez le couvercle pour maintenir les aliments au chaud.
- Si le menu que vous avez utilisé n'a pas de fonction de maintien au chaud automatique, vous pouvez toujours l'activer manuellement en fin de cuisson.

- Si vous souhaitez désactiver le mode Maintenir au chaud, vous pouvez simplement appuyer sur la touche Maintien au chaud/Annuler. L'indicateur correspondant s'éteint.


## 5. EXTINCTION DE L'ÉCRAN

- Il est recommandé de débrancher l'appareil après utilisation.
- Maintenez la touche DÉMARRER jusqu'au retentissement du bip pour éteindre l'écran.
- Pour rallumer l'écran, appuyez sur n'importe quelle touche de l'interface.

### DÉTAILS DES MENUS

#### 1. Menu VAPEUR

Ce menu permet de cuire des bouchées asiatiques, du poisson, de la viande et des légumes de manière saine, grâce à la vapeur chaude qui permet de limiter l'utilisation d'huile et de préserver plus de vitamines et de nutriments que la friture ou la cuisson à l'eau bouillante. Vous pouvez utiliser ce menu pour cuisiner des recettes saines pour votre enfant.

- Versez 600 ml à 1 l d'eau dans le bol de cuisson. Il est recommandé de ne pas dépasser le niveau 4 inscrit à l'intérieur de la cuve pour un préchauffage plus rapide.
- À titre de référence, la graduation 2 à l'intérieur de la cuve correspond à 600 ml. La graduation 3 = 900 ml, la graduation 4 = 1,2 l
- Placez les ingrédients dans le panier vapeur fourni avec l'appareil, puis placez le panier sur le bol de cuisson.
- Fermez le couvercle. Ensuite, sélectionnez le menu VAPEUR .
- **CONSEILS** : plus les ingrédients sont petits, plus la cuisson est rapide. Voici quelques temps de cuisson à titre indicatif:



Aliment	Temps de cuisson estimé* (avec 600 ml d'eau)
Pommes de terre (moitiés, ~ 50 g chacune)	25 min
Pommes de terre (tranches, ~ 5 mm d'épaisseur)	15 min
Brocoli/Chou-fleur	20 min
Carottes (morceaux)	30 min
Carottes (tranches, ~ 0,5 mm d'épaisseur)	15 min
Saumon	15 min
Steak haché	15 min
Bouchées asiatiques	30-45 min

FR

\* Le temps de préchauffage est inclus. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille et de la quantité d'ingrédients, mais aussi en fonction de la quantité d'eau dans le bol de cuisson.



**NB:** Si vous souhaitez retirer le panier vapeur de la cuve, il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine, car celui-ci peut risquer d'être chaud après une cuisson.

#### 2. Menu RÔTIR

- Ce menu sert à cuire un morceau de viande entier, un morceau de poisson ou des légumes.
- Vous pouvez faire dorer votre viande pendant 10-15 minutes de chaque côté avec le menu  (DORER) avant de la retourner et de passer au menu  (RÔTIR).

#### 3. Menu GÂTEAUX

Ce menu permet de préparer des desserts comme des gâteaux (130°C/140°C) ou du pain et certaines préparations avec une croûte.

- Pour les pains, vous pouvez d'abord faire lever la pâte avec le menu  (YAOURT) avant de sélectionner le menu  (GÂTEAUX). Vous devez cuire les 2 côtés.

- Après 40-45 min de cuisson d'un côté, vous devez retirer la cuve avec des gants de cuisine et retourner la pâte.
- Ensuite, faites cuire 30-45 minutes de plus de l'autre côté. (NB : les temps ne sont que des indications, adaptez-les en fonction des ingrédients et de vos préférences.)
- Sélectionnez 150°C/160°C pour une croûte dorée.
- Pour les recettes contenant des produits laitiers ou des œufs (par exemple des gâteaux), vous pouvez sélectionner des températures de 130°C/140°C.
- **NB: il est fortement recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour manipuler la cuve.**
- **Il est déconseillé d'utiliser des ustensiles en métal (surtout avec des bords tranchants) à l'intérieur de la cuve de cuisson afin d'éviter toute détérioration.**

#### 4. Menu DORER

Ce menu permet de faire sauter/dorer de petits morceaux d'aliments, de faire dorer de la viande, de la volaille, du poisson et des aliments comme des croquettes. Pour utiliser ce menu, la surface des aliments doit être en contact avec l'huile pour créer une délicieuse couche croustillante.

- Utilisez toujours cette fonction avec de l'huile et des aliments.
- Pour une cuisson plus efficace, il est recommandé d'ajouter suffisamment d'huile dans le bol de cuisson pour couvrir le fond, et d'attendre quelques minutes que l'huile chauffe avant d'ajouter les ingrédients.
- 2 bips retentissent lorsque l'huile atteint 160°C.
- Il est recommandé de remuer les aliments de temps en temps.
- Ce programme n'est pas conçu pour la friture. Il est déconseillé d'utiliser plus de 350 ml d'huile.

#### REMARQUE:

- **Il est important de s'assurer que le couvercle interne amovible est bien sec et qu'il n'y a pas de résidus d'eau dans le joint en silicone pour éviter tout risque de projection d'huile chaude pendant la fermeture du couvercle.**
- **N'utilisez pas le panier vapeur pour cuire avec cette fonction, car il pourrait fondre.**

#### 5. Menu PORRIDGE

Ce menu permet de cuire des céréales comme le millet, l'avoine, le riz et le sarrasin avec du lait pour un encas crémeux et nourrissant. Vous pouvez utiliser ce menu afin d'avoir une alternative saine et riche en fibres pour le petit-déjeuner.

- Une fois les flocons d'avoine cuits, il est conseillé de les servir immédiatement et de les consommer dans l'heure.
- Pour éviter le risque de débordement si vous utilisez du riz ou des céréales, il est recommandé de rincer ces ingrédients abondamment à l'eau pour enlever une partie de l'amidon avant la cuisson.

#### 6. Menu SOUPE

Ce menu permet de préparer des soupes type minestrone ou bortsch, ainsi que de délicieux bouillons naturels à base de viande, riches en légumes, et pouvant être réutilisés pour préparer vos recettes de riz pilaf ou risotto.

- En fonction du choix de vos ingrédients, votre soupe peut consituer un apport nutritionnel encore plus intéressant.
- La quantité d'ingrédients et de liquide ne doit pas dépasser le niveau 8 (maximal) inscrit dans la cuve.
- **NB: n'utilisez pas de mixeur plongeant pour mixer votre soupe dans la cuve. Si vous souhaitez mixer votre soupe, transférez-la d'abord dans un appareil ou un récipient adapté.**

#### 7. Menu MIJOTER

Ce menu permet de cuire de la viande et des légumes en sauce.

- Vous pouvez utiliser ce menu pour une cuisson lente à basse température (en sélectionnant la température 80°C/90°C). Rallonger la cuisson permet d'obtenir une viande plus tendre (jusqu'à 8 h).
- Le réglage à 100°C/120°C permet d'accélérer la cuisson.
- La quantité d'ingrédients et de liquide ne doit pas dépasser le niveau 8 maximal inscrit dans la cuve.

**CONSEILS:** pour obtenir des plats plus savoureux, nous vous conseillons de faire dorer votre viande et/ou vos oignons avec un peu d'huile avec le menu DORER pendant quelques minutes avant de commencer la cuisson avec le menu MIJOTER.

**NB :** le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille des ingrédients.

## 8. Menu RIZ/CÉRÉALES

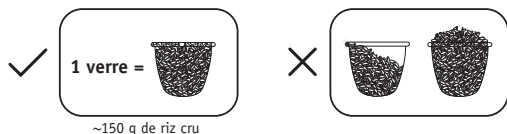
Ce menu utilise la technologie Fuzzy Logic pour cuisiner vos recettes de riz à la perfection. Il ajuste automatiquement le temps et la température de cuisson en fonction de la quantité d'ingrédients à cuire. Pour ce menu, vous ne pouvez pas régler le temps de cuisson, il est automatique.

### CONSEILS POUR CUISINER UN RIZ PARFAIT

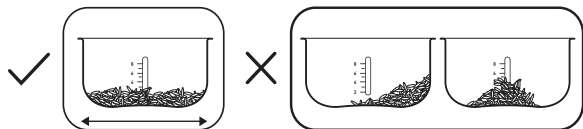
#### RECOMMANDATIONS POUR LA MEILLEURE CUISSON DU RIZ

Avant la cuisson, mesurez le riz à l'aide d'un verre doseur et rincez-le (sauf pour le riz à risotto).

- Mesurez la quantité de riz à cuire à l'aide du verre fourni avec l'appareil (par exemple, 1 verre, 2 verres, etc.)

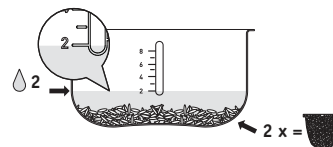


- Rincez d'abord le riz pour enlever une partie de l'amidon afin d'éviter que les grains ne collent.
- Versez le riz rincé dans la cuve uniformément.



- Remplissez d'eau froide ou de bouillon de viande/légumes jusqu'au repère « VERRE » correspondant inscrit dans la cuve.

Par exemple, si vous cuisinez 2 verres de riz :



- Fermez le couvercle et sélectionnez (menu RIZ/CÉRÉALES) selon les instructions fournies dans la section « PAR OÙ COMMENCER? ».
- L'écran affiche .
- Appuyez sur la touche Démarrer . L'indicateur cesse de clignoter et reste allumé.
- clignote sur l'écran ; le processus de cuisson est lancé.
- Lorsque le riz est prêt, le multicooker passe automatiquement en mode Maintenir au chaud. L'indicateur vert s'allume.
- Lorsque l'indicateur vert s'allume, remuez le riz et laissez-le dans le multicooker quelques minutes de plus afin d'obtenir un riz parfait avec des grains bien séparés.
- Si vous cuisez du riz pilaf, veillez à toujours le recouvrir entièrement de liquide avant de fermer le couvercle et de lancer le menu Riz/Céréales.

Le tableau ci-dessous fournit un guide pour la cuisson du riz :

**CONSEILS:** ces recommandations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Vous pouvez ajuster la quantité d'eau selon vos goûts.

#### GUIDE DE CUISSON DU RIZ – 8 VERRES

Qté de riz cru (en nombre de verres)	Qté de riz cru (équivalent en grammes)	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Pour
2	300 g	Marque « 2 verres »	3 pers. - 4 pers.
4	600 g	Marque « 4 verres »	5 pers. - 6 pers.
6	900 g	Marque « 6 verres »	8 pers. - 10 pers.
8	1200 g	Marque « 8 verres »	13pers. - 14 pers.

La durée et la température de cuisson du riz sont automatiques.

Notez qu'il y a 7 étapes :

Préchauffage => Absorption de l'eau => Augmentation rapide de la

température => Maintien de l'ébullition => Évaporation de l'eau =>

Braisage du riz => Maintien au chaud.

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

## 9. Menu YAOURT

**Ce menu vous permet de préparer du yaourt maison directement dans le bol de cuisson de l'appareil ou dans des récipients compatibles four. Il offre également la possibilité de lever une pâte à pain.**

### PRÉPARATION DE YAOURT

- Lavez la cuve, le plat ou les récipients à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Tout l'équipement utilisé dans le processus de fabrication du yaourt doit être nettoyé au lave-vaisselle. La stérilisation est importante pour empêcher l'introduction d'organismes indésirables en suspension dans l'air qui pourraient interférer avec l'incubation de la culture et produire un yaourt qui ne se solidifie pas et reste liquide.
- Les yaourts faits maison ne contiennent pas d'épaississants et de stabilisants, contrairement à certains yaourts produits dans le commerce, et ont souvent une consistance moins épaisse. Parfois, le yaourt fait maison se recouvre d'une couche de petit-lait. Il s'agit d'un liquide riche en protéines que vous pouvez consommer simplement en le mélangeant avec votre yaourt maison.
- Le yaourt naturel fait maison peut être aromatisé avec des fruits frais ou des fruits cuits et refroidis. Si le fruit est ajouté avant la fermentation, les acides présents dans certains fruits risquent d'interférer avec le processus de fermentation et les yaourts risquent de devenir très liquides. Certains fruits très acides, comme l'ananas frais, peuvent faire cailler le yaourt ou le faire se séparer en plusieurs couches. Il est recommandé de servir les fruits acides dans un bol à part.

## CHOIX DES INGRÉDIENTS POUR LE YAOURT

### Lait

#### Quel lait devez-vous utiliser ?

Toutes nos recettes (sauf mention contraire) sont préparées avec du lait de vache. Vous pouvez utiliser une boisson végétale (à base de soja, par exemple) ou du lait de brebis ou de chèvre, mais dans ce cas, la fermeté du yaourt peut varier en fonction du type de lait ou de boisson utilisé. Le lait cru, les laits longue conservation et tous les laits décrits ci-dessous sont adaptés à votre appareil :

- **Lait stérilisé longue conservation**: le lait entier UHT produit un yaourt plus ferme. L'utilisation de lait demi-écrémé produit un yaourt moins ferme. Vous pouvez toutefois utiliser du lait demi-écrémé et ajouter un ou deux doses de lait en poudre.
- **Lait pasteurisé**: ce lait produit un yaourt plus crémeux avec un peu de peau sur le dessus.
- **Lait cru (lait de ferme)** : il doit être bouilli. Il est également recommandé de le laisser bouillir un long moment. Il serait dangereux d'utiliser ce lait sans le faire bouillir. Une fois bouilli, laissez-le refroidir avant de l'utiliser dans votre appareil. La culture à l'aide de yaourt préparé avec du lait cru est déconseillée.
- **Lait en poudre**: l'utilisation de lait en poudre produit un yaourt très crémeux. Suivez les instructions figurant sur la boîte du produit.

**Choisissez un lait entier, de préférence un lait UHT longue conservation. Le lait cru (frais) ou pasteurisé doit être bouilli, puis refroidi et la peau doit être retirée.**

### Les ferments

Pour produire du yaourt, les ferments sont obtenus à partir :

- d'un **yaourt naturel** acheté en magasin avec la date de péremption la plus longue possible. Votre yaourt contiendra plus de ferments actifs, ce qui produira une consistance plus ferme ;
- d'un **ferment lyophilisé**. Dans ce cas, suivez la durée d'activation spécifiée dans les instructions. Vous pouvez trouver ces ferments dans les supermarchés, les pharmacies et certains magasins de produits de santé ; ou

- d'un de vos **yaourts récemment préparés**. Il doit être naturel et avoir été préparé il y a peu de temps. C'est ce qu'on appelle la culture. Après cinq processus de culture, le yaourt utilisé contient moins de ferments actifs et risque donc de produire une consistance moins ferme. Vous devez alors utiliser un yaourt acheté en magasin ou des ferments lyophilisés.

**Si vous avez fait bouillir le lait, attendez qu'il soit revenu à température ambiante pour ajouter les ferments.**

**Une chaleur trop importante risque de détruire les propriétés de vos ferments.**

## Temps de fermentation

- Votre yaourt aura besoin de 6 à 12 heures de fermentation, selon les ingrédients de base et le résultat que vous recherchez.




- Une fois le processus de cuisson du yaourt terminé, celui-ci doit être placé au réfrigérateur pendant au moins 4 heures et peut être conservé au maximum 7 jours au réfrigérateur.

## FAIRE LEVER UNE PÂTE

**Avant d'utiliser ce menu pour faire lever votre pâte à pain, vous devez d'abord pétrir la pâte.**

- Si vous pétrissez la pâte manuellement, mélangez tout d'abord la levure avec de l'eau ou du lait tiède dans un verre. Ajoutez-y 1 cuillère à café de sucre et remuez bien pour stimuler l'activation de la levure.
- Si de la mousse se forme dans les 10 minutes, cela signifie que votre levure est active.
- Mélangez la mixture contenant la levure activée aux ingrédients secs (farine + sel) et complétez avec la quantité restante de liquide nécessaire pour votre recette.
- Il est habituellement recommandé de pétrir la pâte pendant environ 15 à 20 minutes pour obtenir une bonne consistance homogène.
- Une fois que vous avez obtenu une consistance lisse, placez la pâte dans le bol de cuisson, puis fermez le couvercle.


- Sélectionnez le menu YAOURT  selon les instructions de la section « Sélection du menu ».
- La durée standard recommandée est généralement de 1 heure pour une pâte à pain blanc.
- NB: le temps de pousse requis peut varier en fonction de la nature et de la qualité de vos ingrédients.**
- Si votre pâte n'a pas du tout poussé après 30mins-1h, il se peut que la levure utilisée ne soit plus bonne ou que vous ayez utilisé de l'eau trop chaude. Dans ce cas, vous pouvez incorporer une nouvelle dose de levure pour rattraper votre pâte.

**CONSEILS:** veillez à ce que la levure ne soit pas en contact direct avec le sel et n'utilisez pas d'eau chaude. Le sel est nocif pour la levure et une chaleur élevée risque également de tuer ses propriétés. Veillez donc à utiliser de l'eau tiède plutôt que de l'eau chaude.

**REMARQUE:** n'utilisez pas d'ustensile métallique dans la cuve pour éviter toute détérioration. Si vous souhaitez préparer la pâte à l'aide d'un mixeur, utilisez un bol adapté et transférez la pâte dans la cuve de votre multicuiseur Tefal uniquement après la levée.

## 10. RÉCHAUFFER Menu

Ce menu est destiné à réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas destiné à cuire des aliments crus.

Placez vos aliments dans la cuve et fermez le couvercle. Sélectionnez le menu RÉCHAUFFER .

### ATTENTION

- N'utilisez jamais la fonction de réchauffage pour décongeler des aliments.
- Les aliments froids ne doivent pas dépasser la moitié du volume de la cuve. S'il y a trop de nourriture, elle ne pourra pas être entièrement chauffée. L'utilisation répétée du menu Réchauffer ou une quantité de nourriture insuffisante risque de faire brûler les aliments et de former une couche dure dans le fond de la cuve.
- Il est recommandé de ne pas réchauffer du porridge épais, sinon il risque de devenir pâteux.

- **Ne réchauffez pas les aliments froids entreposés depuis longtemps pour éviter les odeurs.**
- **Pour réchauffer du riz, il est recommandé d'ajouter un peu d'eau et de remuer le riz avant de commencer.**
- **Pendant le réchauffage, il est recommandé de remuer les aliments de temps en temps.**





## 11. MODE MANUEL

Avec votre Simply Cook Plus, cuisinez ce que vous voulez en un tour de main, notamment grâce au mode Manuel.



- Réglez le temps et la température de cuisson pour cuisiner comme vous le souhaitez.
- Il est possible de préparer du cottage cheese et certaines catégories d'aliments sous vide grâce aux paramètres de basse température du mode Manuel.
- Voici quelques indications pour vous aider à préparer encore plus de recettes.
- Le mode Manuel enregistre vos derniers paramètres prédéfinis pour l'utilisation suivante.

T°C	Que pouvez-vous faire ?
40°C	Réchauffer de la nourriture pour bébé ou faire lever une pâte
80°C	Préparer du cottage cheese
100°C	Porter de l'eau à ébullition
110°C	Préparer de la confiture
120°C	Faire cuire des pâtes
130°C	Faire dorer vos aliments
140°C	Cuire des légumes et de la volaille
150°C	Faire rôtir de la viande
160°C	Faire dorer de la viande et de la volaille

## 12. FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

- Pour utiliser la fonction de départ différé, choisissez d'abord un programme de cuisson et le temps de cuisson.
- Ensuite, appuyez sur la touche  (Départ différé) et choisissez la durée prédéfinie.
- La durée prédéfinie par défaut commence à partir du temps de cuisson sélectionné.
- La plage de valeurs prédéfinies s'étend du temps de cuisson présélectionné jusqu'à 24 heures.
- Chaque pression sur les touches  et  permet d'augmenter ou de diminuer l'heure de départ différé.
- Lorsque vous avez choisi la durée prédéfinie souhaitée, appuyez sur la touche  (Démarrer) pour entrer l'état de cuisson. L'indicateur DÉMARRER reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures restant jusqu'à la fin du menu de cuisson.
- L'indicateur de la fonction de départ différé reste allumé jusqu'à ce que le processus de cuisson commence. Lorsque la cuisson commence, l'indicateur de la touche Départ différé s'éteint et celui de la touche Minuterie s'allume.

### Remarque:

La fonction de départ différé n'est pas disponible pour :  (Dorer),  (Yaourt),  (GÂTEAUX),  (Réchauffer) et  (Maintenir au chaud).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que le multicuiseur est débranché et a complètement refroidi avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Il est vivement recommandé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation (fig. 4-5-6).

- Assurez-vous d'essuyer la condensation de la vapeur sur le produit après chaque utilisation.
- Le bol de cuisson, le verre doseur, la spatule et la cuillère à soupe passent au lave-vaisselle.

### Bol de cuisson, panier vapeur

- Il est déconseillé d'utiliser des poudres à récurer et des tampons à récurer.
- Si des restes d'aliments sont collés dans le fond du bol de cuisson, mettez-y de l'eau et laissez tremper un moment avant de laver.
- Séchez soigneusement.

### Entretien du bol de cuisson.

- Pour entretenir le bol de cuisson, respectez soigneusement les instructions ci-dessous :
- Pour s'assurer que la cuve reste en bon état, il est recommandé de ne pas couper d'aliments dedans.
- Assurez-vous de toujours remettre la cuve dans le multicuiseur.
- Utilisez la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois. N'utilisez pas d'ustensile en métal pour éviter d'endommager le revêtement (fig. 15).
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne versez pas de vinaigre dans le bol de cuisson.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou une utilisation prolongée. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau. Cela n'a aucune incidence sur l'utilisation du multicuiseur et n'est pas dangereux pour la santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.

### Nettoyage du couvercle interne

Enlevez le couvercle interne en poussant les deux embouts vers l'extérieur avec les deux mains (fig. 3). Nettoyez avec une éponge et du liquide vaisselle (fig. 4). Essayez, et remplacez-le, en le déposant par le bas derrière les 2 insertions prévues à cet effet, avant de pousser un coup sur le dessus (fig. 7-8).

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

Nettoyez l'extérieur du multicuiseur (fig. 6), l'intérieur du couvercle et le câble avec un chiffon humide, puis essuyez. N'utilisez pas de produits abrasifs. N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, au risque d'endommager le capteur thermique.

## GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

FR

Anomalies	Causes	Solutions
Le panneau de commande s'éteint et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que l'appareil est branché dans la prise et allumé.
Le panneau de commande s'éteint et l'appareil chauffe.	L'indicateur présente un faux contact ou est endommagé.	Envoyez l'appareil au centre de service agréé pour réparation.
Fuite de vapeur durant l'utilisation.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez et refermez le couvercle.
	Le couvercle interne n'est pas positionné ou monté correctement.	Assurez-vous que le couvercle interne est bien positionné (fig. 7-8).
Riz pas assez cuit ou trop cuit.	Trop ou pas assez d'eau par rapport à la quantité de riz.	Consultez le tableau de cuisson du riz pour connaître la quantité d'eau. Ajoutez toujours le riz dans le bol de cuisson en premier, puis ajoutez de l'eau jusqu'au repère de niveau d'eau situé à l'intérieur de la cuve.



Anomalies	Causes	Solutions
Riz pas assez cuit ou trop cuit.	Frémissement insuffisant.	Envoyez l'appareil dans un centre de service agréé pour réparation.
Le maintien au chaud automatique ne fonctionne pas (l'appareil poursuit le programme de cuisson ou ne chauffe pas lorsque la fonction de maintien au chaud est activée).	La fonction de maintien au chaud a été annulée par l'utilisateur pendant le réglage. La fonction ne peut fonctionner qu'après les menus Porridge, Soupe, Ragoût et Riz/Céréales.	
E0	Le capteur sur la partie supérieure est en circuit ouvert ou en court-circuit.	
E1	Le capteur sur la partie inférieure est en circuit ouvert ou en court-circuit.	Arrêtez l'appareil et relancez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour réparation.

**Remarque:** si la cuve est déformée, ne l'utilisez plus et procurez-vous une cuve de rechange auprès d'un centre de service agréé.

وصف العطل	الأسباب	الحلول
الأرز نصف مطهي أو مطهي أكثر من اللازم.	لم تتم تسويته ببطء بشكل كافٍ.	أرسل الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد للإصلاح.
عطل في وظيفة حفظ السخونة التلقائية (يظل الجهاز في برنامج الطهي أو لا يسخن في وظيفة حفظ السخونة).	تم إلغاء وظيفة حفظ السخونة من قِبَل المستخدم في أثناء الإعداد. يمكن أن تعمل الوظيفة فقط بعد تشغيل قوائم العصيدة، والحساء، والطهي البطيء، والأرز/ الحبوب.	
E٠	المستشعر على الدائرة العلوية المفتوحة أو القصيرة.	أوقف الجهاز، وأعد تشغيل البرنامج. إذا تكررت المشكلة، فيرجى إرسال الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد لإصلاحه.
E١	المستشعر على الدائرة السفلية المفتوحة أو القصيرة.	

ملحوظة: إذا كان الوعاء الداخلي غير سليم، فتوقّف عن استخدامه، واستبدله من مركز الخدمة المعتمد للإصلاح.

وصف العطل	الأسباب	الحلول
مصاييح لوحة التحكم غير مضاءة. ولا يوجد تسخين	الجهاز غير موصل بالطاقة	تأكد من توصيل السلك بمقبس الجهاز ومن تشغيل الجهاز
مصاييح لوحة التحكم غير مضاءة، لكن يوجد تسخين	مشكلة في توصيل مصباح المؤشر أو مصباح المؤشر تالف	أرسل الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد لإصلاحه
يتسرب البخار في أثناء الاستخدام	الغطاء غير محكم الغلق	افتح الغطاء وأغلقه مرة أخرى
	الغطاء الداخلي غير مستقر في مكانه أو لم يتم تركيبه بشكل صحيح	تأكد من أن الغطاء الداخلي مستقر في مكانه - الشكلان ٧ و ٨
الأرز نصف مطهي أو مطهي أكثر من اللازم	كمية الماء كبيرة أو غير كافية مقارنة بكمية الأرز	راجع جدول طهي الأرز لمعرفة كمية الماء. احرص دائماً على إضافة الأرز إلى وعاء الطهي أولاً، ثم أضف الماء إلى علامة مستوى الماء الموجودة داخل الوعاء

• تأكد من فصل جهاز الطهي متعدد الوظائف عن الطاقة وأنه بارد تماماً قبل إجراء أي عملية تنظيف أو صيانة.

• يوصى بشدة بتنظيف الجهاز باستخدام إسفنجة بعد كل استخدام - الأشكال ٤ و ٥ و ٦.

• تأكد من مسح تكثف البخار عن جسم المنتج بعد كل استخدام.

• يمكن غسل وعاء الطهي وكوب المعايرة والملعقة المسطحة وملعقة الحساء في غسالة الأطباق.

### وعاء الطهي، سلة البخار

• لا ننصح باستخدام المساحيق المسببة للتآكل أو الإسفنجات الخشنة.

• إذا كان الطعام ملتصقاً بقاع الوعاء، فيمكنك سكب قليل من الماء في الوعاء وتركه منقوعاً بعض الوقت قبل غسله.

• جفّف وعاء الطهي جيداً.

### العناية بوعاء الطهي.

• للعناية بوعاء الطهي، اتّبع التعليمات الآتية بدقة:

• لضمان بقاء الوعاء في حالة جيدة، ننصحك بعدم تقطيع الطعام في الوعاء.

• تأكد دائماً من إعادة وضع الوعاء في جهاز الطهي متعدد الوظائف.

• استخدم الملعقة البلاستيكية الملحقة بالجهاز أو ملعقة خشبية؛ ولا تستخدم أدوات معدنية لتجنّب إلحاق الضرر بسطح الوعاء - الشكل ١٥.

• لتجنب مخاطر التآكل، لا تسكب الخل في وعاء الطهي.

• قد يتغير لون سطح الوعاء بعد أول استخدام أو بعد الاستخدام فترة طويلة. يحدث هذا التغير في اللون بسبب البخار والماء، ولن يؤثر ذلك في استخدام جهاز الطهي متعدد الوظائف ولا يشكل خطراً على صحتك. يمكنك الاستمرار في استخدامه بأمان.

### تنظيف الغطاء الداخلي

أزل الغطاء الداخلي بسحبه إلى الخارج بكلتا يديك (الشكل ٣). ونظّفه بإسفنجة وسائل تنظيف

(الشكل ٤). بعد ذلك، جفّفه وضعه مرة أخرى خلف دعامة الغطاء واضغط من أعلى حتى يثبت في مكانه - (الشكلان ٧ و ٨).

### تنظيف أجزاء الجهاز الأخرى والاعتناء بها

نظّف السطح الخارجي لجهاز الطهي متعدد الوظائف - الشكل ٦ والجزء الداخلي من الغطاء

والسلك بقطعة قماش رطبة ثم امسح هذه الأجزاء حتى تجف. لا تستخدم المنتجات المسببة

للتآكل. لا تستخدم الماء لتنظيف الجزء الداخلي لهيكل الجهاز؛ إذ قد يؤدي ذلك إلى تلف مستشعر الحرارة.

**نصائح:** تجنّب الملامسة المباشرة بين الخميرة والملح ولا تستخدم الماء الساخن. وذلك لأنّ الملح عدو الخميرة، والسخونة العالية ستقضي على تأثير الخميرة غير النشطة. لذلك، احرص على استخدام الماء الدافئ بدلاً من الماء الساخن.

ملحوظة: لا تستخدم أي أدوات معدنية في وعاء الطهي لتجنب حدوث أي تلف. وإذا كنت ترغب في تحضير العجينة باستخدام خلاط يدوي، فيرجى استخدام وعاء مناسب ثم نقل العجينة إلى وعاء الطهي لجهاز الطهي متعدد الوظائف من Tefal.

## ١٠. قائمة إعادة التسخين

درجة الحرارة المثوية	ماذا يمكنك أن تفعل؟
٤٠ درجة مئوية	تسخين طعام الأطفال أو رفع العجين
٨٠ درجة مئوية	تحضير الجبن القريش
١٠٠ درجة مئوية	غلي الماء
١١٠ درجة مئوية	تحضير المرابي
١٢٠ درجة مئوية	طهي المعكرونة
١٣٠ درجة مئوية	تحمير المكونات
٤١٠ درجة مئوية	طهي الخضراوات والدجاج
١٥٠ درجة مئوية	شواء اللحم
١٦٠ درجة مئوية	قلي اللحم والدجاج

هذه القائمة مخصصة لإعادة تسخين الطعام المطهي. وليست مخصصة لطهي الطعام النيئ. صَح الطعام في وعاء الطهي وأغلق الغطاء. حدّد قائمة إعادة التسخين ⑩.

### تنبيه

- تجنب نهائيًا استخدام وظيفة إعادة التسخين لإذابة تجمد الطعام.
- يجب ألا يتجاوز حجم الطعام البارد نصف سعة الجهاز. لا يمكن تسخين كمية كبيرة من الطعام تمامًا. يؤدي الاستخدام المتكرر لوظيفة (إعادة التسخين) أو إعادة تسخين كمية قليلة من الطعام إلى حرق الطعام وتكوين طبقة سميكة في قاع الوعاء.
- يوصى بعدم إعادة تسخين العصيدة السميكة، وإلا فقد تتحول إلى عجينة.
- لا تتم إعادة تسخين الطعام البارد المخزن لفترة طويلة تجنبًا لانبعاث رائحة كريهة.
- لإعادة تسخين الأرز، يوصى بإضافة القليل من الماء وتقليب الأرز قبل البدء.
- خلال إعادة التسخين، يوصى بتقليب الطعام من وقت إلى آخر.

## ١٢. وظيفة بدء التشغيل المتأخر

- لاستخدام وظيفة بدء التشغيل المتأخر، اختر برنامج الطهي ومدة الطهي أولاً.
- بعد ذلك، اضغط على زر ⑤ (بدء التشغيل المتأخر) واختر الوقت المُحدد سابقًا.
- سيبدأ الوقت الافتراضي المُحدد سابقًا من وقت الطهي المُحدد.
- يبدأ النطاق الزمني للإعداد السابق من وقت الطهي المُحدد سابقًا حتى ٢٤ ساعة.
- كل ضغط على الزرين ④ و ⑤ تزيد وقت البدء المتأخر أو تقلله.
- عند اختيار الوقت المُحدد سابقًا الذي ترغب فيه، اضغط على زر ⑤ (بدء التشغيل) لكي يدخل الجهاز في وضع الطهي، وحينها سيظل مؤشر بدء التشغيل ⑤ مُضاءً وستعرض الشاشة عدد الساعات المتبقية حتى اكتمال قائمة الطهي.
- يظل مؤشر LED الخاص ببدء التشغيل المتأخر مُضاءً حتى تبدأ عملية الطهي. عند بدء الطهي، يتحول مؤشر LED من زر التشغيل المتأخر إلى زر المؤقت.

ملحوظة:

لا تتوافر وظيفة بدء التشغيل المتأخر للوظائف الآتية: ① (القلي)، ② (رفع الخبز/الزبادي)، ③ (الخبز)، ④ (إعادة التسخين)، ⑤ (حفظ السخونة).

## ١١. قائمة الوضع اليدوي

- يمكنك بالفعل طهي أي شيء بسهولة تامة باستخدام جهاز Simply Cook Plus، وبفضل الوضع اليدوي كذلك.
- اضبط مدة الطهي ودرجة الحرارة للطهي بالطريقة المفضلة لديك.
- اضبط درجة الحرارة لغرض المراقبة التلقائية والثابتة للحرارة أو لتعزيز القدرة والتحكم في طريقة طهي وجباتك المفضلة.
- يمكن طهي بعض فئات الطعام مثل الجبن القريش أو الطهي في أكياس مفرغة من الهواء بفضل إعدادات درجة الحرارة المنخفضة التي يتضمنها الوضع اليدوي.
- إليك بعض الإرشادات التوجيهية للحصول على مزيد من الوصفات الممكنة.
- سيقوم الوضع اليدوي بحفظ أحدث المعلومات المحددة سابقًا للاستخدام التالي.

وسيكون الزبادي مائلاً جداً. وقد تتسبب بعض الفواكه شديدة الحمضية، مثل الأناناس الطازج، في تخثر الزبادي أو انفصال مكوناته. لذا من الأفضل تقديم الفاكهة الحمضية في وعاء منفصل.

## اختيار مكونات الزبادي

AR الحليب

### ما الحليب الذي يجب أن تستخدمه؟

تُحضّر جميع وصفاتنا باستخدام الحليب البقري (ما لم نذكر خلاف ذلك). يمكنك استخدام الحليب البقري مثل حليب الصويا أو حليب الغنم أو الماعز، لكن، في هذه الحالة، قد يختلف قوام الزبادي حسب الحليب المستخدم. إنَّ الحليب الخام أو الحليب طويل الأمد وكل أنواع الحليب الموضحة أدناه مناسبة لجهازك:

• **الحليب المعقم طويل الأمد:** يجعل الحليب كامل الدسم المعالج بالحرارة الفائقة قوام الزبادي أكثر تماسكاً. ويجعل الحليب شبه منزوع الدسم قوام الزبادي أقل تماسكاً. ومع ذلك، يمكنك استخدام الحليب شبه منزوع الدسم وإضافة وعاء أو وعاءين من الحليب المجفف.

• **الحليب المبستر:** يجعل هذا الحليب قوام الزبادي كريماً أكثر مع تكوُّن القليل من القشدة على السطح.

• **الحليب الخام (حليب المزارع):** يجب غليه. يوصى كذلك بغليه لفترة طويلة. قد يكون من الخطر استخدام هذا الحليب من دون غليه. بعد غليه، يجب أن تتركه ليبرد قبل أن تضعه في الجهاز. لا يوصى باستخدام الزبادي الذي يتم تحضيره بالحليب الخام عن طريق إضافة البكتيريا النافعة.

• **الحليب المجفف:** يجعل الحليب المجفف قوام الزبادي كريماً للغاية. اتبع تعليمات الشركة المصنِّعة الموجودة على العبوة.

اختر الحليب كامل الدسم، ويُفضل استخدام الحليب طويل الأمد المعالج بالحرارة الفائقة. يجب غلي الحليب الخام (الطازج) أو المبستر ثم تبريده، ثم إزالة القشدة.

### التخمير

بالنسبة إلى الزبادي، يمكنك اختيار إحدى الطرق الآتية للتخمير:

• استخدم عبوة واحدة من الزبادي الطبيعي الذي يتم شراؤه من المتجر مع أطول تاريخ صلاحية ممكن، لكي يحتوي الزبادي على خميرة أكثر فعالية تمكّنك من الحصول على قوام زبادي أكثر تماسكاً.

• استخدم خميرة مجففة بالتجميد. في هذه الحالة، التزم بالوقت الذي يستمر فيه مفعول الخميرة الموضح في تعليمات العبوة. هذه الخميرة متوافرة في المتاجر الكبيرة والصيدليات وبعض متاجر المواد الغذائية الصحية.

• استخدم أحد أوعية الزبادي التي حضرتها حديثاً - يجب أن يكون هذا الزبادي طبيعياً وتم

تحضيره حديثاً. وتُسمى هذه الطريقة بإضافة البكتيريا النافعة. وبعد خمس مرات من إضافة البكتيريا النافعة، يفقد الزبادي المستخدم الخميرة الفعالة ويصبح قوامه عرضة لأن يكون أقل تماسكاً. لذا يجب أن تبدأ مرة أخرى باستخدام الزبادي الذي يتم شراؤه من المتجر أو الخميرة المجففة بالتجميد.

**إذا كنت قد غليت الحليب، فانتظر حتى تصل درجة حرارته إلى درجة حرارة الغرفة قبل إضافة الخميرة.**

**قد تتسبب درجة الحرارة المرتفعة للغاية في أن تفقد الخميرة خواصها.**

### وقت التخمير

• يجب تخمير الزبادي من ٦ إلى ١٢ ساعة، حسب المكونات الأساسية والنتيجة التي ترغب في الحصول عليها.



• بمجرد الانتهاء من تحضير الزبادي، يجب وضعه في الثلاجة مدة ٤ ساعات على الأقل، ويمكن الاحتفاظ به مدة ٧ أيام بحد أقصى في الثلاجة.

### رفع العجين

قبل استخدام هذه القائمة لرفع العجين المخمّر، يجب أن تعجن العجين أولاً.

- إذا كنت تعجن العجين يدوياً، فيمكنك أولاً خلط الخميرة بالماء أو الحليب الدافئ في كوب.
- ويمكنك إضافة ملعقة صغيرة من السكر إليها وتقليبها جيداً لتعزيز نشاط الخميرة.
- إذا رأيت رغوة خلال ١٠ دقائق، فهذا يعني أن الخميرة نشطة.
- يمكنك خلط هذا السائل الذي يحتوي على الخميرة النشطة بالمكونات الجافة (الدقيق + الملح) ثم إضافة الكمية المتبقية من السائل اللازمة للوصفة.
- يوصى عادةً بالعجن مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة تقريباً للحصول على قوام جيد ومتجانس.
- بمجرد أن يصبح قوام العجينة سلساً، ضَع العجينة في وعاء الطهي، ثم أغلق الغطاء.
- حدّد قائمة رفع العجين ووفق التعليمات المذكورة في قسم "تحديد القائمة".
- عادةً ما يكون الوقت الموحد الموصى به هو ساعة واحدة لعجينة الخبز البضاء.
- ملحوظة: قد تختلف مدة رفع العجين اللازمة باختلاف طبيعة المكونات ووجودها.
- إذا لم يرتفع العجين على الإطلاق بعد ٣٠ دقيقة - ساعة واحدة، فقد يكون ذلك بسبب توقف نشاط الخميرة أو استخدام سائل ساخن جداً. في هذه الحالة، يمكنك مزج كمية أخرى قليلة من الخميرة للحفاظ على العجينة.

## دليل طهي الأرز - ٨ أكواب

عدد الأشخاص	مستوى الماء في الوعاء (+ الأرز)	كمية الأرز النيئ (بالجرامات)	كمية الأرز النيئ (بعدد الأكواب)
٣ أشخاص - ٤ أشخاص	علامة ٢ كوب	300 جرام	2
٥ أشخاص - ٦ أشخاص	علامة ٤ كوب	600 جرام	4
٨ أشخاص - ١٠ أشخاص	علامة ٦ كوب	900 جرام	6
١٢ أشخاص - ١٤ أشخاص	علامة ٨ كوب	1200 جرام	8

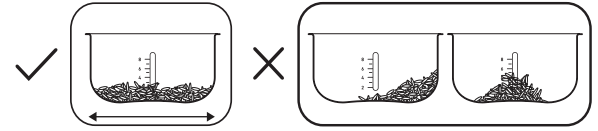
يتم تحديد الوقت ودرجة الحرارة بشكل تلقائي عند طهي الأرز. يرجى ملاحظة أن هذه العملية تتضمن ٧ خطوات: التسخين السابق = امتصاص الماء = ارتفاع درجة الحرارة بسرعة = استمرار الغليان = تبخر الماء = طهي الأرز ببطء = حفظ السخونة. يعتمد وقت الطهي على كمية الأرز ونوعه.

### ٩. قائمة الزبادي/رفع العجين

تتيح لك هذه القائمة تحضير الزبادي مباشرة في الوعاء أو في حاويات متوافقة مع الفرن. كما توفر إمكانية زيادة العجين المخمّر.

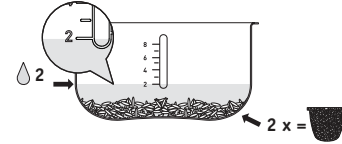
### تحضير الزبادي

- اغسل الوعاء أو الطبق أو الحاويات بالماء الدافئ وسائل التنظيف، ثم اشطفها وجففها جيدًا.
- يجب تنظيف كل المعدات المستخدمة في عملية تحضير الزبادي في غسالة الأطباق. يعد التعقيم أمرًا مهمًا لمنع دخول الكائنات الحية المحمولة جواً غير المرغوب فيها التي قد تُفسد حضانة استنبات البكتيريا، ما يؤدي إلى الحصول على زبادي مائع غير متماسك.
- لا يحتوي الزبادي المحضّر منزليًا على مكثفات القوام والمواد المثبتة الموجودة في بعض منتجات الزبادي التجارية، وغالبًا ما يكون قوامه أقل تماسكًا. في بعض الأحيان، يكون هناك مصلّ لبن صافٍ مغذٍ معزول على سطح الزبادي المحضّر منزليًا، ويمكن تقليبه في الزبادي مرة أخرى. أو يمكن سكبها.
- يمكن تحلية الزبادي الطبيعي المحضّر منزليًا بالفاكهة الطازجة أو الفاكهة المطهية الباردة بعد التحضير والتبريد. إذا تمت إضافة الفاكهة قبل التخخير، تتداخل أحماض الفاكهة مع عملية الإعداد



• املأ الوعاء بالماء البارد أو مبرق اللحم/الخضار حتى يصل الماء إلى علامة "الكوب" المطبوعة داخل الوعاء.

• على سبيل المثال، إذا كنت تقوم بطهي كوبين من الأرز:



• أغلق الغطاء وحدّد قائمة الأرز/الحبوب) وفق التعليمات الواردة في قسم "كيف تبدأ؟". ستعرض الشاشة [ ] .

• اضغط على زر بدء التشغيل [ ] . سيتوقف المؤشر عن الوميض ويبقى مضاءً.

• ستومض الشاشة وتعرض [ ] ، ثم تبدأ عملية الطهي.

• عندما يصبح الأرز جاهزًا، سيتحول جهاز الطهي متعدد الوظائف تلقائيًا إلى وضع حفظ السخونة . سيضيئ المؤشر الأخضر [ ] .

• بمجرد أن يضيء الضوء الأخضر، قم بتقليب الأرز واتركه في جهاز الطهي متعدد الوظائف بضع دقائق إضافية للحصول على أرز مثالي ذي حبيبات غير متلاصقة.

• إذا كنت تقوم بطهي أرز بيلاف، فيرجى التأكد دائمًا من تغطية الأرز بالكامل بالسائل قبل إغلاق الغطاء وبدء تشغيل قائمة الأرز/الحبوب.

يقدم الجدول أدناه دليلًا لطهي الأرز:

**نصائح:** هذه التوصيات هي مجرد إرشادات. يمكنك ضبط كمية الماء حسب المذاق الذي تريده.

## ٧. قائمة الطهي البطيء

تسمح هذه القائمة بطهي اللحم والخضراوات في الصلصة.

- يمكنك استخدام هذه القائمة للطهي البطيء عند درجة حرارة منخفضة (عن طريق تحديد درجة الحرارة ٩٠/٨٠ درجة مئوية) لساعات أطول للحصول على قوام لحم أكثر طراوة (حتى ٨ ساعات).
- يسمح الإعداد عند درجة حرارة ١٢٠/١٠٠ درجة مئوية بالطهي بشكل أسرع.
- يجب ألا تتجاوز كمية المكونات والسوائل علامة المستوى ٨ الأعلى في الوعاء.
- نصائح: للحصول على مذاق أفضل، نقتح عليك تحمير اللحم و/أو البصل بقليل من الزيت في قائمة القلي ليضع دقائق قبل البدء بالطهي باستخدام قائمة الطهي البطيء.
- ملحوظة: قد تختلف مدة الطهي حسب حجم المكونات.

## ٨. قائمة الأرز والحبوب

- تستخدم هذه القائمة تقنية Fuzzy Logic لطهي الأرز للحصول على أرز مثالي غير متلاصق.
- ستقوم هذه التقنية بضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة تلقائياً وفقاً لكمية المكونات التي سيتم طهيها. بالنسبة إلى هذه القائمة، لا يمكنك إعداد مدة الطهي، بل يتم ضبطها تلقائياً.
- نصائح لطهي الأرز المثالي
- توصيات لأفضل طهي للأرز
- قبل الطهي، قم بمعايرة الأرز باستخدام كوب المعايرة واشطفه (باستثناء أرز الريزوتو).
- قم بمعايرة كمية الأرز التي تريد طهيها، مستخدماً الملحق بهذا الجهاز (على سبيل المثال: كوب واحد، كوبان، وما إلى ذلك)



- اشطف الأرز أولاً لتقليل كمية النشا لتجنب الحصول على أرز لزج.
- صَح الأرز الذي تم شطفه في الوعاء بشكل متساو.

- للقلي بشكل أكثر فعالية، يُنصح بإضافة كمية كافية من الزيت داخل وعاء الطهي لتغطية قاع الوعاء والانتظار بضع دقائق حتى يسخن الزيت قبل إضافة المكونات.
- ستسمع صوت صفير مرتين عند وصول حرارة الزيت إلى ١٦٠ درجة مئوية.
- يوصى بتقليب الطعام من وقت إلى آخر.
- هذا البرنامج غير مخصص للقلي العميق. لا يُنصح باستخدام أكثر من ٣٥٠ مل من الزيت.
- ملحوظة:

- من المهم التأكد من أن الغطاء الداخلي القابل للإزالة مجفف جيداً ومن عدم وجود بقايا ماء في وصلة السيليكون لتجنب خطر التعرض للزيت الساخن عند إغلاق الغطاء.
- لا تستخدم سلة البخار مع هذه الوظيفة لأن ذلك قد يؤدي إلى انصهارها.

## ٥. قائمة العصيدة

- تسمح هذه القائمة بطهي الحبوب مثل الدُّخن أو الشوفان أو الأرز أو الحنطة السوداء مع الحليب للحصول على وجبة كريمة مغذية. يمكنك استخدام هذه الوظيفة لطهي وجبة مغذية لطفلك.
- بمجرد طهي وجبة الشوفان، يوصى بتقديمها على الفور ويجب أن تؤكل خلال ساعة واحدة.
- لتجنّب خطر الفاتس في حال استخدام الأرز أو الحبوب، يوصى بغسلهما جيداً قبل الطهي لتقليل كمية النشا الموجودة فيهما.

## ٦. قائمة الحساء

- تتيح لك هذه القائمة طهي أنواع الحساء السميك ومرق اللحم الطبيعي اللذيذ أو مرق الخضار الذي يمكن استخدامه لطهي أرز البيلاف أو الريزوتو.
- يعد الحساء الطبق المثالي لإمداد الجسم بالسوائل عند امتلاء المعدة.
- يجب ألا تتجاوز كمية المكونات والسوائل علامة المستوى ٨ الأعلى في الوعاء.
- ملحوظة: لا تستخدم خلاطاً يدوياً لخلط الحساء في الوعاء. إذا كنت ترغب في خلط الحساء، فانقله إلى خلاط أو إناء مناسب قبل خلطه.



تسمح قائمة الطهي هذه بطهي المنتو والسّمك واللحوم والخضار بطريقة صحية بفضل البخار الساخن، ما يسمح بالحد من استخدام الزيت والاحتفاظ بالفيتامينات والعناصر الغذائية أكثر مما يمكن الاحتفاظ به عند القلي أو الغليان. يمكنك استخدام هذه القائمة لطهي الطعام الصلب المحتوي على العناصر الغذائية لطفلك.

- اسكب ٦٠٠ مل إلى ١ لتر من الماء في وعاء الطهي. يوصى بعدم تجاوز علامة المستوى ٤ داخل وعاء الطهي، وذلك للتسخين السابق بشكل أسرع.
- كمرجع لك، علامة التدرج ٢ في الوعاء = ٦٠٠ مل. وعلامة التدرج ٣ = ٩٠٠ مل، وعلامة التدرج ٤ = ١,٢ لتر
- ضَع المكونات في سلة البخار المملّحة بالجهاز، ثم ضع السلة فوق وعاء الطهي.
- أغلق الغطاء. ثم حدّد قائمة الطهي بالبخار.
- نصائح: كلما قلت المكونات، كان الطهي أسرع. فيما يأتي بعض مُدّد الطهي للرجوع إليها:



المُدّة الطهي المقدّرة* (عند وضع 600 مل من الماء)	الطعام
٢٥ دقيقة	البطاطس (مقطعة إلى أنصاف وزن كل نصف ٥٠ جم تقريبًا)
١٥ دقيقة	البطاطس (شرائح، بسمك ٥ مم تقريبًا)
٢٠ دقيقة	البروكلي/القرنبيط
٣٠ دقيقة	الجزر (قطع سمكية)
١٥ دقيقة	الجزر (شرائح بسمك ٠,٥ مم تقريبًا)
١٥ دقيقة	السلمون
١٥ دقيقة	فطائر اللحم
٢٠-٤٥ دقيقة	المنتو

- \* يتضمن ذلك وقت التسخين السابق. لا تختلف مدة الطهي باختلاف حجم المكونات وكميتها فقط، لكن باختلاف كمية الماء التي توضع في وعاء الطهي كذلك.
- ملحوظة: توخّ الحذر لأنّ سلة البخار ستكون ساخنة بعد الطهي. إذا كنت ترغب في إزالة سلة البخار عن وعاء الطهي، يوصى بارتداء قفازات الفرن.

هذه القائمة مخصصة لطهي قطعة كاملة من اللحم أو السمك أو الخضراوات.

- يمكنك قلي اللحم مدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة على كلا الجانبين أولاً في وضع الطهي  (القلي) قبل تبديل وضع الطهي إلى  (الشواء)

تتيح هذه القائمة تحضير الحلويات مثل الكيك (١٤٠/١٣٠ درجة مئوية) أو الخبز وغيرها من المعجنات ذات القشرة السفلية، نوعاً ما.

- لتحضير الخبز، يمكنك رفع العجين المخمر أولاً باستخدام قائمة  (الزبادي/رفع العجين) قبل تحديد قائمة  (الخبز). ستحتاج إلى طهي الجانبين.
- بعد ٤٠-٤٥ دقيقة من الطهي على أحد الجانبين، ستحتاج إلى إزالة الوعاء مرتدياً قفازات الفرن وقلب العجين على الجانب الآخر
- بعد ذلك، قم بالطهي مدة ٣٠ إلى ٤٥ دقيقة إضافية على الجانب الآخر (ملحوظة: مُدّد الطهي هذه هي مجرد إرشادات، حيث تعتمد مدة الطهي على المكونات والمذاق).
- حدد ١٦٠/١٥٠ درجة مئوية للحصول على قشرة ذهبية.
- بالنسبة إلى الوصفات التي تحتوي على ألبان أو بيض (مثل: الكيك)، يمكنك تحديد درجة حرارة ١٤٠/١٣٠ درجة مئوية.
- ملحوظة: يوصى بشدة بارتداء قفازات الفرن لتقليل الطعام في وعاء الطهي.
- لا يُنصح باستخدام أي أدوات معدنية (خصوصاً ذات الحواف الحادة) داخل وعاء الطهي لتجنب حدوث أي تلف.

- هذه القائمة مخصصة لقلي قطع صغيرة من الطعام أو قلي اللحم أو الدجاج أو السمك أو طعام القلي غير العميق مثل الكروكيت. لاستخدام هذه القائمة، يجب أن يكون سطح الطعام ملامساً الزيت لتكوين طبقة قشرية لذيذة.
- استخدم هذه الوظيفة دائماً مع الطعام الذي يُطهى بالزيت.



- اضغط على زر درجة الحرارة (4) (الزر ١٥)، ثم (9) و/أو (6) (الزرين ١٣ و١٤) لضبط درجة حرارة الطهي حسب وصفة الطعام.

### ٣. ضبط المعلومات في أثناء الطهي

- يمكنك تعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة في أي وقت في أثناء الطهي (يُستثنى من ذلك (6) (حفظ السخونة) و(7) (قائمة الأرز/الحبوب) و(8) (الطهي بالبخار)) التي يمكنك فيها ضبط مدة الطهي لها فقط.
- إذا كنت ترغب في تعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة المحددتين سابقاً، فحدّد الزر ذا الصلة واتبّع التعليمات نفسها التي سبق ذكرها.
- يمكنك فتح الغطاء في أي وقت في أثناء الطهي لإضافة مكونات إضافية أو التحقق من حالة الطهي.
- بالنسبة إلى طهي الأرز والخبز، لا يُنصح بفتح الغطاء قبيل اكتمال برنامج الطهي، خصوصاً لفترة طويلة في أثناء عملية الطهي، حيث قد يؤثر ذلك في نتيجة الطهي.

### ٤. عند انتهاء وقت الطهي

- افتح الغطاء
- ارتدِ القفازات عند التعامل مع وعاء الطهي وسلّة البخار.
- يمكنك تقديم الطعام باستخدام الملعقة المسطحة أو المغرفة الملحقة بالجهاز.
- ملحوظة: لا يُنصح باستخدام أدوات معدنية لتقليب الطعام داخل وعاء الطهي، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف الوعاء.
- أغلق الغطاء مرة أخرى للحفاظ على سخونة الطعام.
- إذا لم تكن القائمة التي استخدمتها تتضمن وضع حفظ السخونة التلقائي، فيمكنك الضغط على زر حفظ السخونة/الإلغاء لتنشيط وظيفة حفظ السخونة يدويًا في نهاية دورة الطهي.
- إذا كانت القائمة في حالة حفظ السخونة، فسيضيئ مؤشر الضوء.
- إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيل وضع حفظ السخونة، يمكنك ببساطة الضغط على زر حفظ السخونة/الإلغاء. وسيطفئ مؤشر LED ذو الصلة.

### ٥. إطفاء الشاشة

- يمكنك فصل الجهاز عن الطاقة بعد الاستخدام لإيقاف تشغيل الجهاز.
- لإطفاء الشاشة، يمكنك أيضًا الضغط مطولاً مدة (٥ ثوانٍ تقريبًا) على زر بدء التشغيل حتى تسمع صوت صفير.
- لتشغيل الشاشة مرة أخرى، اضغط على أي زر من الواجهة.

• وصل سلك الطاقة في الجهاز وركّب وعاء الطهي في المنتج، مع التأكد من وضع الغطاء الداخلي في مكانه بشكل صحيح وتوصيل القابوس.

### ١. تحديد برنامج الطهي

- بمجرد تشغيل الجهاز، ستعرض الشاشة (---) . ضع الطعام في وعاء الطهي. ثم أغلق الغطاء أو لا تغلقه، حسب وصفة الطعام.
- حدّد القائمة المطلوبة باستخدام (9) و(6) (الزرين ١٣ و١٤)
- - بالضغط على (6) سيضيئ مؤشر الضوء لكل قائمة بترتيب القوائم المدرجة من ١ إلى ١٠ في الصفحة السابقة.
- - بالضغط على (9)، سيضيئ مؤشر الضوء لكل قائمة بالترتيب العكسي للقوائم المدرجة من ١ إلى ١٠ في الصفحة السابقة.
- اضغط على زر بدء التشغيل (5) (الزر ١٨) لبدء تشغيل القائمة التي يضيئ مؤشر LED الخاص بها. سيتوقف مؤشر زر بدء التشغيل (5) عن الوميض ويبقى مضاءً عند تنشيط القائمة.
- ستعمل القائمة باستخدام معلومات الطهي الافتراضية (راجع جدول برامج الطهي في الصفحة السابقة)
- ستعرض شاشة LED مدة الطهي المتبقية (يُستثنى من ذلك قائمة الأرز/الحبوب)، وستتوقف أو تتحول تلقائيًا إلى وضع حفظ السخونة في نهاية دورة الطهي (فقط لقوائم العصيدة والحساء والطهي البطيء والأرز/الحبوب)

### ٢. ضبط المعلومات قبل الطهي

#### وضع حفظ السخونة التلقائي

- يمكن التبديل إلى وضع حفظ السخونة التلقائي مع قوائم (8) (العصيدة)، و(9) (الحساء)، و(10) (الطهي البطيء)، و(11) (الأرز/الحبوب) فقط.
- إذا كنت ترغب في إلغاء وظيفة حفظ السخونة التلقائي لهذه القوائم، فترجى الضغط مطولاً على زر حفظ السخونة/الإلغاء (6) حتى تسمع صوت صفير ويتوقف عن الوميض.
- يمكن إلغاء وضع حفظ السخونة التلقائي فقط قبل بدء تشغيل القائمة.

#### ضبط المدة ودرجة الحرارة

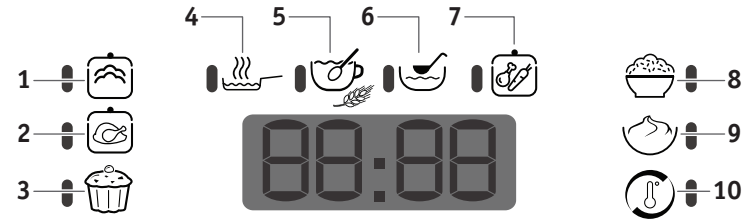
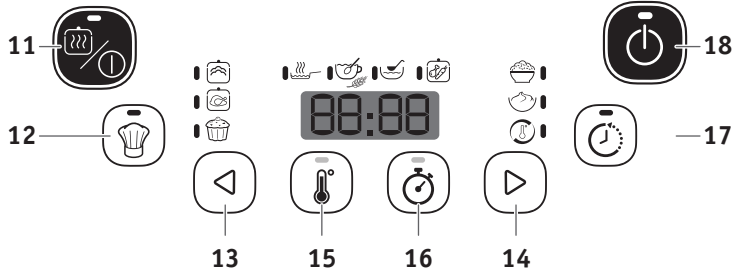
- إذا كنت ترغب في تعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة المحددتين سابقاً، فحدّد الزر ذا الصلة:
- اضغط على زر المؤقت (5) (الزر ١٦)، ثم (9) و/أو (6) (الزرين ١٣ و١٤) لضبط مدة الطهي حسب وصفة الطعام.

الرمز	البرنامج	مدة الطهي	المنطقة	مفتاح	درجة الحرارة	مفتاح	بدء التشغيل المتأخر	مفتاح	وضع حفظ	وضع الطهي	مفتاح
1	خبز بابريكا	40 دقيقة	15 دقيقة - سائل	100 درجة مئوية	-	24 ساعة	حتى 5 دقائق	لا	نعم	-	نعم
2	عشرون	45 دقيقة	30 دقيقة - ساعة	160 درجة مئوية	140/150/160	24 ساعة	حتى 5 دقائق	لا	نعم	-	نعم
3	خبز خبز	1 ساعة	30 دقيقة - ساعة	160 درجة مئوية	130/140/150/160	لا	حتى 5 دقائق	لا	نعم	-	نعم
4	هليون	20 دقيقة	5 دقائق - ساعة	160 درجة مئوية	130/140/150/160	لا	-	لا	نعم	-	نعم
5	كفتي مبرغلا	20 دقيقة	5 دقائق - ساعة	100 درجة مئوية	90/95/100	24 ساعة	حتى 5 دقائق	نعم	نعم	-	نعم
6	عاصح	1 ساعة	10 دقائق - ساعة	100 درجة مئوية	90/100/110	24 ساعة	حتى 5 دقائق	نعم	نعم	-	نعم
7	طهي بابريكا	1 ساعة	20 دقيقة - ساعة	100 درجة مئوية	80/90/100/120	24 ساعة	حتى 5 دقائق	نعم	نعم	-	نعم
8	بوتاجو/برازيل	تلقائي	تلقائي	تلقائي	-	24 ساعة	حتى 5 دقائق	نعم	نعم	-	نعم
9	نوجعلا غير/باديرا	8 ساعة	10 - 12 ساعة	40 درجة مئوية	30/40 درجة مئوية	لا	-	لا	نعم	-	نعم
10	نوجعسنا داغلا	25 دقيقة	5 دقائق - ساعة	80 درجة مئوية	80/100 درجة مئوية	لا	-	لا	نعم	-	نعم
11	يذا وديولا غورولا مختلبيون مطبوخ فانوجسنا طابو غالا	30 دقيقة	5 دقائق - ساعة	100 درجة مئوية	40-160 درجة مئوية (مقدار الزيادة 10 درجات مئوية)	24 ساعة	حتى 5 دقائق	لا	نعم	-	نعم
12	فانوجسنا	-	-	75 درجة مئوية	-	-	-	-	-	-	-
13	ريجاتولا لوجعسنا ديب	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

13		<p>زر الرجوع إلى الخلف/"التقليل"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>يستخدم هذا الزر للرجوع إلى الخلف في أثناء تحديد القائمة.</li> <li>يستخدم كذلك في إعدادات الوقت ودرجة الحرارة لـ "تقليل" الرقم</li> </ul>
14		<p>زر الانتقال إلى الأمام/«الزيادة»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>يستخدم هذا الزر للانتقال إلى الأمام في أثناء تحديد القائمة</li> <li>يستخدم كذلك في إعدادات الوقت ودرجة الحرارة لـ «زيادة» الرقم</li> </ul>
15		<p>زر درجة الحرارة مع المؤشر</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>اضغط على هذا الزر لضبط درجة الحرارة. ثم حدّد (4) أو (5) (الزرّين 13 و14)</li> <li>يمكن الضغط على هذا الزر في أثناء عملية الطهي إذا كنت ترغب في تعديل درجة الحرارة في أثناء الطهي.</li> <li>يتم تنشيط مؤشر LED عندما تعرض الشاشة درجة الحرارة.</li> </ul>
16		<p>زر المؤقت مع المؤشر</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>اضغط على هذا الزر لضبط مدة الطهي. ثم حدّد (4) أو (5) (الزرّين 13 و14)</li> <li>يمكن الضغط على هذا الزر في أثناء عملية الطهي إذا كنت ترغب في زيادة وقت الطهي أو تقليله بعد بدء تشغيل قائمة الطهي.</li> <li>يتم تنشيط مؤشر LED عندما تعرض الشاشة مدة الطهي.</li> </ul>
17		<p>زر بدء التشغيل المتأخر</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>اضغط على هذا الزر لتأجيل بدء عملية الطهي.</li> <li>بمجرد الضغط عليه، يظهر العد التنازلي على الشاشة.</li> <li>يبقى مؤشر LED مضاءً حتى تبدأ عملية الطهي. عند بدء الطهي، يتحول مؤشر LED من زر التشغيل المتأخر إلى زر المؤقت.</li> </ul>
18		<p>زر بدء التشغيل</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>اضغط على هذا الزر لبدء تشغيل قائمة الطهي.</li> <li>عند توقف دورة الطهي، اضغط مطولاً على زر بدء التشغيل لإطفاء الشاشة.</li> <li>عندما يتوقف مؤشر LED عن الوميض ويبقى مضاءً، فهذا يعني أن الطهي قيد التقدم. في نهاية دورة الطهي، يتحول مؤشر LED إلى وضع حفظ سخونة التلقائي (إن أمكن). وإلا، فسيومض.</li> </ul>

يوجد مؤشر LED بجوار كل قائمة للإشارة إلى القائمة التي تحددها. لمزيد من التفاصيل حول استخدام كل قائمة، راجع قسم "تفاصيل القوائم".

## لوحة التحكم - وصف الوظائف



AR

القائمة	الوصف
11	<p>إلغاء/حفظ السخونة</p> <p>يستخدم هذا الزر لإلغاء قائمة الطهي التي تم بدء تشغيلها بالفعل (بضغطة واحدة) أو لتنشيط وظيفة حفظ السخونة يدويًا (في أثناء تحديد القائمة)</p> <p>يمكن تنشيط وضع حفظ السخونة تلقائيًا في نهاية القائمة المحددة (راجع "جدول الطهي") أو تنشيطه يدويًا.</p> <p>لإلغاء وضع حفظ السخونة تلقائيًا (قبل بدء تشغيل القائمة)، تحتاج إلى الضغط مطولاً على هذا الزر، حتى تسمع صوت صفير. لإعادة تنشيط الوظيفة، يمكنك الضغط مطولاً مرة أخرى على الزر.</p> <p>يوميض المؤشر في أثناء تحديد القائمة؛ يعني ذلك أن قائمة الطهي تتضمن وضع حفظ السخونة التلقائي بعد دورة الطهي.</p> <p>لا يوميض المؤشر عندما لا تتضمن قائمة الطهي وضع حفظ السخونة التلقائي.</p> <p>يظل المؤشر مضاءً عندما يكون وضع حفظ السخونة نشطاً بالفعل. ستعرض الشاشة وقت الحفاظ على السخونة. إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيل وضع حفظ السخونة، فاضغط على الزر. وسينطفئ مؤشر LED.</p> <p>للحفاظ على مذاق الطعام، يوصى بعدم استخدام وضع حفظ السخونة لأكثر من 12 ساعة.</p>
12	<p>الوضع اليدوي</p> <p>اضغط على هذا الزر للدخول إلى الوضع اليدوي. ثم اضغط على زر درجة الحرارة (15) وزر المؤقت (16) لضبط تعليمات الطهي. اضغط على زر بدء التشغيل (17) لبدء عملية الطهي.</p> <p>يتم حفظ الإعدادات المحددة للاستخدام التالي. لكن يمكنك كذلك إعادة التعيين قبل كل استخدام، أو الضبط في أي وقت في أثناء الطهي.</p>

القائمة	الوصف	القائمة	الوصف
1	<p>الطهي بالبخار</p> <p>طهي الطعام بالبخار الناتج عن الماء الذي يتم وضعه في الوعاء وباستخدام سلة البخار. كمية الماء: 200-600 مل.</p>	6	<p>الحساء</p> <p>طهي الحساء السميك أو مرق اللحم/الخضار. الحد الأقصى لإجمالي الكمية: علامة المستوى 8 في الوعاء.</p>
2	<p>الشواء</p> <p>طهي قطعة كاملة أو كبيرة من اللحم أو السمك أو الخضار بإضافة قليل من الدهن والسائل.</p>	7	<p>الطهي البطيء</p> <p>طهي اللحوم والسمك وأو الخضار في كمية قليلة من السائل، مع إضافة كمية قليلة من الدهن. الحد الأقصى لإجمالي الكمية: علامة المستوى 8 في الوعاء.</p>
3	<p>الخَبز</p> <p>إعداد الحلوى والكيك أو غيرها من المعجنات القشرية (التي تتطلب التدخل).</p>	8	<p>الأرز/الحبوب</p> <p>طهي الأرز والحبوب. راجع تعليمات التشغيل الخاصة بقسم الأرز/الحبوب. الحد الأقصى للكمية: علامة المستوى 8 في الوعاء.</p>
4	<p>القلي</p> <p>طهي المكونات باستخدام الزيت. الحد الأقصى لكمية الزيت: 350 مل.</p>	9	<p>الزبادي/رفع العجين</p> <p>تخمير الزبادي مباشرة داخل وعاء الطهي أو باستخدام أوعية مقاومة لحرارة الفرن. رفع العجين المخمر</p>
5	<p>العصيدة</p> <p>طهي خليط سميك من الحبوب والشوفان مع الحليب/الماء</p>	10	<p>إعادة التسخين</p> <p>تسخين وجبة مطهية.</p>

• احرص دائماً على فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

## استخدام الجهاز

AR

- استخدم الجهاز على سطح عمل مستوي وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن أي رذاذ للماء.
- احرص على عدم ملامسة قاعدة الجهاز الماء.
- تجنّب نهائياً تشغيل الجهاز من دون الوعاء أو عندما يكون الوعاء فارغاً.
- يجب السماح بتشغيل مقبض/وظيفة الطهي من دون أي عائق. تجنب منع أو إعاقة تحول الوظيفة تلقائياً إلى وضع حفظ سخونة.
- لا تقم بإزالة الوعاء في أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تضع الجهاز مباشرة على سطح ساخن، أو على أي مصدر آخر للحرارة أو اللهب، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث عطل أو خطر.
- يجب أن يكون الوعاء ولوح التسخين متلامسين بشكل مباشر. قد يؤدي وجود أي شيء أو طعام بين هذين الجزأين إلى عملية تشغيل غير صحيحة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصدر حرارة أو في فرن ساخن، حيث يمكن أن يحدث ذلك تلقائياً بالغاً في الجهاز.
- لا تضع أي طعام أو ماء في الجهاز قبل تثبيت الوعاء في مكانه.
- اتبع المستويات الموضحة في الوصفات.
- في حال اشتعال النار في أي جزء من الجهاز، لا تحاول إطفاءها بالماء. لإخماد لهب النار، استخدم منشفة صون مبللة.
- ينبغي ألا يتم إجراء أي صيانة للجهاز إلا بواسطة مركز خدمة معتمد باستخدام قطع غيار أصلية.

## حماية البيئة

- هذا الجهاز مُصمم ليعمل عدة أعوام. لكن عند اتخاذ قرار باستبداله، ضع في الحسبان الطرق التي يمكنك اتباعها للإسهام في حماية البيئة.
- قبل التخلص من الجهاز، تجب إزالة البطارية من المؤقت والتخلص منها في مركز محلي لتجميع النفايات المدنية (وفق الطراز).

## إحماية البيئة أولاً!

- يحتوي الجهاز على مواد قيّمة يمكن الاستفادة منها أو إعادة تدويرها.
- تخلص من الجهاز في نقطة محلية لتجميع النفايات المدنية.

## قبل أول استخدام

### أخرج الجهاز من عبوته

- أخرج الجهاز من عبوته وكل الملحقات والمستندات المطبوعة.
- افتح الغطاء بالضغط على زر الفتح الموجود في المبيت - الشكل ١.
- اقرأ التعليمات واتبع طريقة التشغيل بعناية.

### نظّف الجهاز

- أزل الوعاء - الشكل ٢، والغطاء الداخلي وصمام الضغط - الشكل ٣.
- نظّف الوعاء والغطاء الداخلي باستخدام إسفنجة وسائل تنظيف.
- امسح السطح الخارجي للجهاز والغطاء بقطعة قماش رطبة - الشكل ٦.
- جفّفه بعناية.
- امسح السطح الخارجي لوعاء الطهي بعناية (خصوصاً الجهة السفلية).

## تعليمات بخصوص الجهاز وكل الوظائف

- تأكد من عدم وجود بقايا غريبة أو سوائل تحت الوعاء وعلى لوح التسخين - الشكل ٩.
- ضع الوعاء في الجهاز، وتأكد من وضعه بشكل صحيح - الشكل ١٠.
- تأكد من أن الغطاء الداخلي موضوع في مكانه الصحيح - الشكل ٨.
- أحكم غلق الغطاء في مكانه، وتأكد من سماع صوت "طققة".
- ركب سلك الطاقة في مقبس قاعدة جهاز الطهي متعدد الوظائف (الشكل ١١) ثم وصله بمأخذ الطاقة (الشكل ١٢). سيصدر الجهاز صوت صفير طويلاً، وستومض كل المؤشرات الموجودة في لوحة التحكم للحظة. بعد ذلك، ستعرض الشاشة [----]، وستنطفئ كل المؤشرات. يدخل الجهاز في وضع الاستعداد، ويمكنك حينها تحديد وظائف القوائم كما تريد.
- لا تلمس لوح التسخين عندما يكون المنتج موصلاً بالطاقة أو بعد الطهي. لا تحمل المنتج في أثناء التشغيل أو بعد الطهي مباشرةً.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تضع يدك على فتحة تصريف البخار في أثناء الطهي، حيث قد تتعرض لخطر الحرق - الشكل ٢٤.
- استخدم فقط الوعاء الداخلي الملحق بالجهاز.
- تم تصميم سلة البخار لاستخدامها مع جهاز الطهي متعدد الوظائف فقط. ويجب استخدامها مع إعداد درجة حرارة لا تتجاوز ١٠٠ درجة مئوية (الشكل ٢٦). يمكنك كذلك استخدامها مع قائمة الأرز/الحبوب.
- لا تصب الماء أو تضع المكونات في الجهاز من دون وجود الوعاء بداخله.
- يجب ألا يتجاوز الحد الأقصى لكمية الماء والمكونات أعلى علامة داخل الوعاء - الشكل ١٤.


- استخدامه من قبل نزلاء الفنادق والأنزال وغيرها من الأماكن السكنية من هذا النوع

- أماكن المبيت مع الإفطار

• **إذا كان الجهاز مزوداً بسلك طاقة قابل للإزالة:** في حال تلفه، يجب استبداله بسلك أو وحدة مخصصة يوفرها مركز خدمة معتمد.

• **إذا كان الجهاز مزوداً بسلك طاقة ثابت:** في حال تلفه، يجب استبداله من قبل الجهة المصنعة أو قسم خدمة ما بعد البيع التابع للجهة المصنعة أو شخص لديه الكفاءة المماثلة، وذلك لتفادي أي أخطار. يجب عدم غمر الجهاز في الماء أو في أي سوائل أخرى.

• استخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة مع سائل غسيل الصحون لتنظيف الملحقات والأجزاء التي تلامس الطعام. ثم اشطفها بقطعة قماش رطبة أو إسفنجة. وجفّف الملحقات والأجزاء التي تلامس الطعام بقطعة قماش جافة.

• إذا كان الرمز  محدداً على الجهاز، فهذا الرمز يعني " تنبيه: قد تصبح الأسطح ساخنة أثناء الاستخدام".

• تنبيه: يتأثر سطح عنصر التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام.

• تنبيه: ينطوي الاستخدام الخاطئ للجهاز على خطر حدوث إصابات.

• تنبيه: إذا كان الجهاز مزوداً بسلك طاقة قابل للإزالة، فاحرص على عدم سكب أي سائل على الموصل.

• احرص دائماً على فصل الجهاز عن الطاقة في الحالات الآتية:

- بعد الاستخدام مباشرة

- عند نقله

- قبل أي عملية تنظيف أو صيانة

- إذا لم يعمل بشكل صحيح

• يمكن أن تحدث إصابة بالحروق نتيجة لمس السطح الساخن للجهاز أو الماء

الساخن أو البخار أو الطعام الساخن.

• أثناء الطهي، تنبعث من الجهاز حرارة وبخار. احرص على إبعاد الوجه واليدين عنهما.

• يجب أن تكون أجهزة الطهي موضوعة بشكل ثابت مع تركيب المقابض (إن وُجدت) لتجنب انسكاب السوائل الساخنة.

• لا تقرب وجهك أو يديك من مخرج البخار. لا تسد مخرج البخار.

• في حال وجود أي مشكلات أو استفسارات، يُرجى الاتصال بفريق علاقات العملاء أو الرجوع إلى موقعنا عبر الإنترنت.

• يمكن استخدام الجهاز على ارتفاع يصل إلى 2000 متر.

• حرصاً على سلامتك، يتوافق هذا الجهاز مع لوائح السلامة والتوجيهات المعمول بها في وقت التصنيع (توجيه الجهد المنخفض، التوافق الكهرومغناطيسي، اللوائح المتعلقة بالمواد الغذائية، البيئة...).

• تحقق مما إذا كان جهد التيار الكهربائي متوافقاً مع الجهد الموضح على الجهاز (التيار المتردد).

• نظراً إلى اختلاف المعايير السارية، في حال استخدام الجهاز في بلد آخر غير بلد الشراء، يجب فحصه في مركز خدمة معتمد.

### التوصيل بالتيار الكهربائي

• لا تستخدم الجهاز بنفسك في حالة:

- تلف الجهاز أو السلك

- سقوط الجهاز أو وجود ضرر مرئي أو عمله بشكل غير صحيح

- في حال حدوث أي مما سبق، يجب إرسال الجهاز إلى مركز خدمة معتمد. لا تقم بتفكيك الجهاز بنفسك."

• لا تترك السلك متدلياً.

• احرص دائماً على توصيل الجهاز بمقبس مؤرض.

• لا تستخدم سلك تمديد. إذا اخترت استخدام سلك على مسؤوليتك الخاصة، فلا تستخدم إلا كابل

تمديد بحالة جيدة ومزوداً بمقابس مؤرض ومتوافقاً مع قدرة الجهاز.

• لا تفصل الجهاز عن الطاقة عن طريق سحب السلك.

## اقرأ تعليمات الاستخدام واتبعها. واحتفظ بها في مكان آمن


- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يمكن للأطفال بعمر ٨ سنوات فما فوق استخدام هذا الجهاز، وذلك في حال تولى الإشراف عليهم أو إرشادهم في ما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حال كانوا يدركون الأخطار المرتبطة به. ويجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات ويتم الإشراف عليهم. يُرجى الاحتفاظ بالجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة استخدام الجهاز، وذلك في حال الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهمهم الأخطار التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا قام شخص مسؤول بالإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز حرصًا على سلامتهم.
- تجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- نظرًا إلى أن هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط، فهو غير مخصص للاستخدامات الآتية التي لا يسري عليها الضمان:
  - مطابخ العاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل
  - المزارع

**Prečítajte si pokyny na používanie a postupujte podľa nich. Udržiavajte ich v bezpečí.**

- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, ak sú pod dohľadom alebo riadne poučené o pokynoch, ako používať spotrebič bezpečným spôsobom, a ak porozumeli nebezpečenstvám. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Spotrebič môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú príslušným rizikám.
- So spotrebičom sa nemôžu hrať deti.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak

tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

- Dozrite na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.
- Keďže je spotrebič určený iba do domácností, nie je určený na použitie v nasledujúcich prípadoch a na nasledujúce uplatnenia sa nebude vzťahovať záruka:
  - Kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a inom pracovnom prostredí
  - Farmy
  - Klienti v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach
  - Zariadenia typu nocľah s raňajkami
- **Ak je spotrebič vybavený odnímateľným napájacím káblom:** ak sa napájací kábel poškodí, je ho nutné nahradiť špeciálnym káblom alebo jednotkou ponúkanými autorizovaným servisným strediskom.
- **Ak je spotrebič vybavený pevným napájacím káblom:** ak sa napájací kábel poškodí, musí ho vymeniť iba výrobca, oddelenie popredajného servisu alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Spotrebič sa nesmie ponoriť do vody ani inej kvapaliny.

- Na čistenie príslušenstva a súčastí, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, použite vlhkú handričku alebo špongiu s čistiacim prostriedkom. Opláchnite vlhkou handričkou alebo špongiou. Príslušenstvo a diely, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, vysušte pomocou suchej handričky.
- Ak sa na spotrebiči nachádza symbol , znamená to: „Pozor, spotrebič sa pri používaní môže prehriať.“
- Pozor: povrch ohrievacieho telesa po použití obsahuje zvyškové teplo.
- Pozor: nebezpečenstvo zranenia v dôsledku nesprávneho použitia spotrebiča.
- Pozor: ak je spotrebič vybavený odnímateľným napájacím káblom, nepolejte konektor tekutinou.
- Spotrebič vždy odpojte od zdroja napájania:
  - ihneď po použití
  - pri presúvaní
  - pred čistením alebo údržbou
  - v prípade nesprávnej funkčnosti
- V prípade dotyku s horúcim povrchom zariadenia, horúcou vodou, parou alebo jedlom môže prísť k popáleniu.
- Počas varenia spotrebič vytvára teplo a paru. Nepribližujte sa tvárou ani rukami.
- Spotrebiče na varenie musia byť stabilne



umiestnené tak, aby sa ich rukoväte (ak ich majú) nepoliali horúcimi tekutinami.

- Nepribližujte sa tvárou ani rukami k výstupom pary. Výstup pary nezakrývajte.
- V prípade akýchkoľvek problémov alebo otázok sa obráťte na náš zákaznícky tím pre odbornú pomoc alebo našu webovú lokalitu.
- Zariadenie možno používať až do nadmorskej výšky 2000 m.
- Tento spotrebič v záujme vašej bezpečnosti spĺňa bezpečnostné nariadenia a smernice platné v čase výroby (smernice o nízkom napätí, elektronickej kompatibilite, nariadenia o materiáloch, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, životnom prostredí...).
- Skontrolujte, či napájacie napätie zodpovedá napätiu, ktoré je uvedené na spotrebiči (striedavý prúd).
- Vzhľadom na rôznorodé normy je v prípade použitia spotrebiča v inej krajine, než bol zakúpený, potrebné ho podrobiť kontrole v schválenom servisnom stredisku.

## PRIPOJENIE K ZDROJU NAPÁJANIA

- Nepoužívajte spotrebič v nasledujúcich prípadoch:
  - ak sú spotrebič alebo jeho kábel poškodené
  - ak spotrebič spadol, prejavuje viditeľné poškodenie alebo správne nefunguje
  - vo vyššie uvedených prípadoch je spotrebič nutné poslať do schváleného servisného strediska. Spotrebič sami nedemontujte.
- Nenechávajte kábel visieť.
- Spotrebič vždy pripájajte do uzemnenej zásuvky.
- Nepoužívajte predlžovací kábel. Ak sa predlžovací kábel rozhodnete použiť na vlastné riziko, vyberte si taký, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a je kompatibilný s napájaním spotrebiča.

- Neodpájajte spotrebič ťahaním za napájací kábel.
- Vždy odpájajte zariadenie zo zásuvky pred jeho zostavením, rozložením a čistením.

## POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

- Používajte rovný a stabilný pracovný povrch odolný voči teplu a mimo dosahu striekajúcej vody.
- Zamedzte kontaktu základne spotrebiča s vodou.
- Nikdy sa nepokúšajte spotrebič používať s prázdnu varnou nádobou alebo bez nej.
- Funkcia varenia a koliesko na jej ovládanie musia fungovať bez zásahov. Nezamedzujte tejto funkcii vykonávať automatické zmeny funkcie na udržiavanie v teplote, ani do nich nezasahujte.
- Keď je spotrebič spustený, nevyberajte z neho varnú nádobu.
- Neumiestňujte spotrebič priamo na horúci povrch ani iné zdroje tepla či plameňa, pretože by sa mohol poškodiť alebo vás ohroziť.
- Varná nádoba a vykurovacia doska musia byť v priamom kontakte. Akýkoľvek predmet alebo potraviny medzi nimi by priamo zasahovali do prevádzky.
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti zdrojov tepla ani do rúry, pretože by mohlo prísť k závažnému poškodeniu.
- Do spotrebiča neumiestňujte potraviny ani vodu, kým v ňom nie je vložená varná nádoba.
- Dodržiavajte množstvá uvedené v receptoch.
- Ak sa niektorá časť spotrebiča vznieti, nepokúšajte sa ju hasiť vodou. Plamene uhasťe pomocou vlhkej utierky.
- Akékoľvek zásahy do spotrebiča môže vykonávať iba servisné stredisko za použitia originálnych náhradných dielov.

SK

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Váš spotrebič bol navrhnutý tak, aby fungoval dlhé roky. Ak sa ho však rozhodnete nahradiť, nezabudnite zohľadniť to, akým spôsobom by ste mohli prispieť k ochrane životného prostredia.
- Pred likvidáciou spotrebiča by ste mali z časovača vybrať batériu a nechať ju zlikvidovať v lokálnom mieste zberu domového odpadu (v závislosti od modelu).



### Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- ① Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť znova použité alebo recyklované.
- ➔ Zaneste ho na lokálne miesto zberu domového odpadu.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

### Spotrebič vybaľte

- Vyberte spotrebič z obalu a vybaľte všetko príslušenstvo aj dokumentáciu.
  - Otvorte veko zatlačením na otváracie tlačidlo na kryte – obr. 1.
- Prečítajte si pokyny a dôsledne dodržiavajte prevádzkový postup.**

### Zariadenie očistite

- Vyberte varnú nádobu – obr. 2, vnútorné veko a tlakový ventil – obr. 3.
- Očistite varnú nádobu a vnútorné veko špongiou a prípravkom na umývanie riadu.
- Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča a veko vlhkou handričkou – obr. 6.
- Dôkladne ich vysušte.
- Dôsledne utrite vonkajšiu časť varnej nádoby (najmä spodnú časť).

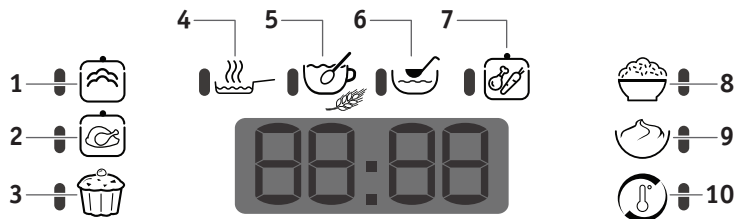
## PRE ZARIADENIE A VŠETKY FUNKCIE

- Dbajte, aby pod varnou nádobou a na vykurovacej doske nezostali žiadne nečistoty ani tekutiny – obr. 9.
- Vráťte varnú nádobu do spotrebiča, pričom dbajte na jej správne umiestnenie – obr. 10.
- Umiestnite vnútorné veko správne na miesto – obr. 8.
- Zatvorte veko tak, aby zaznelo cvaknutie.

- Pripojte napájací kábel do zásuvky na základni spotrebiča (obr. 11) a následne ho pripojte do zdroja napájania (obr. 12). Spotrebič vydá dlhé pípnutie a všetky indikátory na ovládacom paneli sa na okamih rozsvietia. Na displeji sa následne zobrazí symbol [----] a všetky indikátory sa vypnú. Zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu, takže môžete z ponuky vybrať požadované funkcie.
- Keď je spotrebič pripojený a bezprostredne po varení sa nedotýkajte vykurovacej dosky. Spotrebič počas prevádzky a ihneď po varení neprenášajte.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v interiéri.
- **Počas varenia nikdy nepokladajte ruku na výstup pary, kde hrozí riziko vzniku popálenín – obr. 24.**
- Používajte iba varnú nádobu dodanú so spotrebičom.
- Naparovací košík je určený iba na používanie s týmto spotrebičom. Musí sa používať pri teplotách, ktoré neprekročia 100 °C (obr. 26). Taktiež ho je možné použiť v kombinácii s ponukou určenou na prípravu ryže a obilovín.
- Do spotrebiča bez varnej nádoby nedávajte vodu ani žiadne suroviny.
- Maximálne množstvo vody spolu so surovinami nesmie prekročiť riziku najvyššej hladiny vo vnútri varnej nádoby – obr. 14.

SK

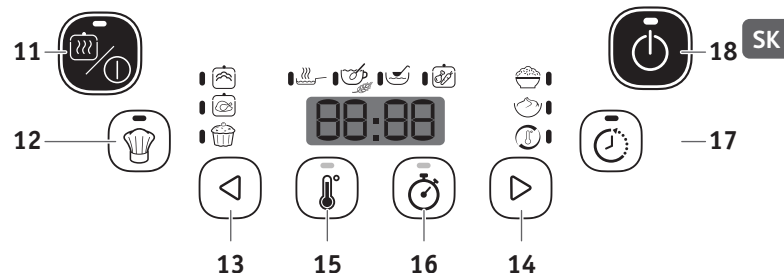
## OVLÁDACÍ PANEL – OPIS PONUKY



PONUKA	Opis	PONUKA	Opis
1	<b>VARENIE PAROU</b> Varenie surovín pomocou pary tvorenej vodou v hrnci za pomoci naparovacieho košíka. Množstvo vody: 200 – 600 ml.	6	<b>POLIEVKA</b> Varenie polievok s kúskami alebo mäsových/ zeleninových vývarov. Maximálne celkové množstvo: úroveň 8 vo varnej nádobe.
2	<b>PRAŽENIE</b> Varenie celého alebo veľkého kusu mäsa, rýb alebo zeleniny s malým množstvom tuku a tekutiny.	7	<b>DUSENIE/POMALÉ VARENIE</b> Varenie mäsa, rýb alebo zeleniny v malom množstve vody, prípadne s trochu tuku. Maximálne celkové množstvo: úroveň 8 vo varnej nádobe.
3	<b>PEČENIE</b> Príprava dezertov a koláčov alebo príprava jedál s kôrkou podobnou chlebu (nutné vykonať náležité kroky).	8	<b>RYŽA/OBILNINY</b> Varenie ryže a obilnín. Postupujte podľa pokynov na používanie v časti Ryža/Obilniny. Maximálne množstvo: úroveň 8 v hrnci.
4	<b>SMAŽENIE</b> Varenie surovín s olejom. Maximálne množstvo oleja: 350 ml.	9	<b>KVASENIE JOGURTU/ CESTA</b> Kvasenie jogurtov priamo vo varnej nádobe alebo nádobách vhodných do rúry. Príprava cesta s droždím
5	<b>KAŠA</b> Varenie hustej zmesi obilnín a ovsu s mliekom/vodou	10	<b>ZOHRIATIE</b> Zohriatie uvarého pokrmu.







Vedľa každej položky ponuky sa nachádza LED indikátor označujúci výber príslušnej možnosti. Podrobné informácie o jednotlivých ponukách nájdete v časti Podrobnosti o ponuke.

## OVLÁDACÍ PANEL – OPIS FUNKCIÍ





PONUKA	Opis
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toto tlačidlo slúži na zrušenie vybranej ponuky varenia (jedno stlačenie) alebo aktiváciu funkcie manuálneho udržavanie v teple (počas výberu ponuky)</li> <li>Režim udržovania v teple je možné automaticky aktivovať na konci vybranej ponuky (pozrite tabuľku varenia) alebo aktivovať manuálne.</li> <li><b>Ak chcete zrušiť funkciu automatického udržovania v teple</b> (pred spustením ponuky), musíte toto tlačidlo dlho stlačiť, kým nezaznie pípnutie. Na opätovné aktivovanie tejto funkcie je potrebné tlačidlo opäť dlho stlačiť.</li> <li><b>Indikátor BLIKÁ</b> počas výberu ponuky: znamená to, že ponuka varenia zahŕňa použitie režimu udržovania v teple po ukončení varného cyklu.</li> <li><b>Indikátor NESVIETI</b>, keď ponuka varenia nezahŕňa režim udržovania v teple.</li> <li><b>Indikátor SVIETI</b>, keď je režim udržovania v teple už aktivovaný. Na obrazovke sa zobrazuje čas udržovania v teple. Ak chcete režim udržovania v teple vypnúť, stlačte toto tlačidlo. LED indikátor sa vypne.</li> <li><b>V záujme zachovania chuti pokrmov sa odporúča nepoužívať funkciu udržovania v teple dlhšie než 12 hodín.</b></li> </ul>
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stlačením tohto tlačidla zapnete manuálny režim. Následne stlačením tlačidla TEPLOTA (15) a tlačidla ČASOVAČ (16) nastavíte požadované parametre varenia. Stlačením tlačidla ŠTART (17) spustíte proces varenia.</li> <li>Vybrané nastavenie sa uloží na budúce použitie. Môžete ho však tiež pred každým použitím vynulovať alebo počas varenia upraviť čas.</li> </ul>

## TLAČIDLÁ FUNKCIÍ – OPIS

13		<p><b>Tlačidlo späť/«zníženie»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toto tlačidlo slúži na pohyb späť pri výbere v ponuke.</li> <li>Taktiež slúži na «zníženie» číselných hodnôt nastavení času a teploty</li> </ul>
14		<p><b>Tlačidlo dopredu/«zvýšenie»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toto tlačidlo slúži na pohyb vpred pri výbere v ponuke.</li> <li>Taktiež slúži na «zvýšenie» číselných hodnôt nastavení času a teploty</li> </ul>
15		<p><b>Tlačidlo TEPLOTA s indikátorom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stlačením tohto tlačidla upravíte teplotu. Následne stlačte tlačidlo ◀ alebo ▶ (tlačidlá 13 a 14)</li> <li>Stlačením tlačidla počas procesu varenia môžete upraviť teplotu varenia priamo v priebehu varenia.</li> <li>LED indikátor sa rozsvieti a na obrazovke sa zobrazuje teplota.</li> </ul>
16		<p><b>Tlačidlo ČASOVAČ s indikátorom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stlačením tohto tlačidla upravíte čas varenia. Následne stlačte tlačidlo ◀ alebo ▶ (tlačidlá 13 a 14)</li> <li>Stlačením tlačidla počas procesu varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť čas varenia po spustení ponuky varenia.</li> <li>LED indikátor sa rozsvieti a na obrazovke sa zobrazuje čas varenia.</li> </ul>
17		<p><b>Tlačidlo ODLOŽENÝ ŠTART</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stlačením tohto tlačidla odložíte spustenie procesu varenia.</li> <li>Po stlačení sa na displeji zobrazí odpočítavanie.</li> <li>LED indikátor zostáva svietiť, kým sa nespustí proces varenia. Keď sa spustí varenie, LED indikátor sa prepne z odloženého spustenia na tlačidlo časovača.</li> </ul>
18		<p><b>Tlačidlo ŠTART</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stlačením tohto tlačidla spustíte ponuku varenia.</li> <li>Keď sa cyklus varenia zastaví, dlhým stlačením tlačidla Štart vypnete displej.</li> <li>Keď LED indikátor prestane blikať a zostane svietiť, znamená to, že prebieha varenie. Po skončení cyklu varenia sa LED indikátor prepne na automatické udržiavanie v teple (ak je nastavené). V opačnom prípade bude blikať.</li> </ul>

## TABUĽKA PROGRAMOV VARENIA

IKONA	PONUKY	ČAS PRÍPRAVY JEDLA		TEPLOTA		ODLOŽENÝ ŠTART		Automatické UDRŽIAVANIE V TEPLE	POLOHA VEKA	
		Predvolené	Nastaviteľné	Predvolené	Rozsah	Rozsah	Nastaviteľné			Zatvorené
	VARENIE V PARE	40 min	5 min	100°C	15 min – 2 h	-	až 24 h	5 min	ÁNO	ÁNO
	PRAŽENIE	45 min	5 min	160°C	30 min – 1 h 30 min	140/150/160	až 24 h	5 min	NIE	ÁNO
	PEČENIE	1 h	5 min	160°C	30 min – 1 h 30 min	130/140/150/160	NIE	5 min	NIE	ÁNO
	SMAŽENIE	20 min	1 min	160°C	5 min – 1 h 30 min	130/140/150/160	NIE	-	NIE	ÁNO
	KAŠA	20 min	1 min	100°C	5 min – 2 h	90/95/100	až 24 h	5 min	ÁNO	ÁNO
	POLIEVKA	1 h	5 min	100°C	10 min – 2 h	90/100/110	až 24 h	5 min	ÁNO	ÁNO
	DUSENIE/ POMALE VARENIE	1 h	5 min	100°C	20 min – 8 h	80/90/100/120	až 24 h	5 min	ÁNO	ÁNO
	RYŽA/OBILNINY	Automatické	-	Automatické	Automatické	Automatické	až 24 h	5 min	ÁNO	-
	KVASENIE JOGURTU/CESTA	8 h	15 min	40°C	10 min – 12 h	30/40°C	NIE	-	NIE	ÁNO
	ZOHRIATIE	25 min	5 min	80°C	5 min – 1 h	80/100°C	NIE	-	NIE	ÁNO
	VLASTNÝ/ MANUÁLNY BEŽIŤ	30 min	5 min	100°C	5 min – 9 h	40-160°C (zvyšovanie po 10°C)	až 24 h	5 min	NIE	ÁNO
	ZRUŠIŤ/ Automatické udržiavanie v teple	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
	ODLOŽENÝ ŠTART	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## AKO ZAČAŤ?

- Zapojte spotrebič do napájania a umiestnite varnú nádobu do hlavnej časti spotrebiča tak, aby bolo vnútorné veko na svojom mieste a zásuvka zapojená.

## 1. VÝBER PROGRAMU VARENIA

- Keď sa spotrebič zapne, na obrazovke sa zobrazí symbol . Vložte potraviny do varnej nádoby. Podľa receptu zatvorte veko hrnca alebo ho nechajte otvorené.
- Vyberte požadovanú ponuku pomocou tlačidiel a (tlačidlá 13 a 14)
  - Stlačením tlačidla sa postupne rozsvietia indikátory jednotlivých ponúk v poradí ponúk očíslovaných od 1 do 10 na predchádzajúcej stránke.
  - Stlačením tlačidla sa postupne rozsvietia indikátory jednotlivých ponúk v opačnom poradí ponúk očíslovaných od 1 do 10 na predchádzajúcej stránke.
- Stlačením tlačidla ŠTART (tlačidlo 18) spustíte ponuku, ktorej LED indikátor práve svieti. Pri aktivovaní ponuky prestane indikátor tlačidla ŠTART blikáť a zostane svietiť.
- Ponuka sa spustí s predvolenými parametrami prípravy pokrmu (pozrite si tabuľku programov varenia na predchádzajúcej strane)
- Na LED displeji sa zobrazí zostávajúci čas prípravy jedla (okrem ponuky Ryža/Obiloviny) a na konci cyklu varenia sa spotrebič automaticky vypne alebo prepne na udržiavanie v teple (iba pre režimy Kaša, Polievka, Dusenie, Ryža/Obiloviny)

## 2. ÚPRAVA PARAMETROV PRED VARENÍM

### Automatické UDRŽIAVANIE V TEPLE

- Iba režimy (Kaša), (Polievka), (Dusenie), (Ryža/Obiloviny) je možné prepnúť na automatické udržiavanie v teple.
- Ak chcete pre tieto ponuky zrušiť funkciu automatického udržiavania v teple, dlho podržte stlačené tlačidlo Udržovať v teple/Zrušiť , kým nezaznie pípnutie a indikátor neprestane blikáť.
- Automatické udržiavanie v teple je možné zrušiť iba pred spustením ponuky.

## Úprava času a teploty

- Každá ponuka má predvolenú teplotu a čas varenia.
- Ak chcete tento prednastavený čas a teplotu varenia upraviť, stlačte príslušné tlačidlo:
  - Stlačte tlačidlo ČASOVAČ (tlačidlo 16) , následne tlačidlom alebo tlačidlom (tlačidlo 13 a 14) upravte čas varenia podľa príslušného receptu.
  - Stlačte tlačidlo TEPLOTA (tlačidlo 15) , následne tlačidlom alebo tlačidlom (tlačidlo 13 a 14) upravte teplotu varenia podľa príslušného receptu.

## 3. ÚPRAVA PARAMETROV POČAS VARENIA

- Čas a teplotu varenia môžete kedykoľvek počas prípravy jedla upraviť (okrem režimov udržiavania v teple , ryže/obilovín a varenia parou , pre ktoré je možné upraviť iba čas varenia).
- Ak chcete prednastavený čas a teplotu varenia upraviť, stlačte príslušné tlačidlo a postupujte podľa pokynov uvedených vyššie.
- Veko môžete kedykoľvek počas prípravy pokrmu otvoriť a pridať ďalšie suroviny, prípadne skontrolovať stav varenia.
- **V prípade varenia ryže a pečenia sa neodporúča veko otvárať skôr než tesne pred koncom programu, a to najmä nie na dlhší čas počas samotného varenia, pretože by to mohlo mať vplyv na výsledok procesu varenia.**

## 4. PO DOKONČENÍ VARENIA

- Otvorte veko
- Na manipuláciu s varnou nádobou a naparovacím košíkom je nutné používať rukavice.
- Jedlo môžete servírovať pomocou špachtle alebo naberačky dodanými so spotrebičom.

**Upozornenie:** Na manipuláciu s jedlom vo varnej nádobe sa odporúča nepoužívať kovové pomôcky, pretože by sa nimi mohla nádoba poškodiť.

- Veko zatvorte, aby jedlo zostalo teplé.
- Ak použitá ponuka nemá funkciu automatického udržiavania v teple, môžete na konci procesu varenia stlačením tlačidla Udržovať v teple/Zrušiť funkciu udržiavania v teple aktivovať manuálne.
- Ak je ponuka v stave udržiavania v teple, príslušný LED indikátor svieti.
- Ak chcete režim udržiavania v teple vypnúť, stačí jednoducho stlačiť tlačidlo Udržovať v teple/Zrušiť. Príslušný LED indikátor sa vypne.


## 5. VYPNUTIE DISPLEJA

- Ak chcete spotrebič vypnúť, môžete ho po použití odpojiť od napájania.
- Ak chcete vypnúť obrazovku, môžete tiež dlho podržať (cca 5 sekúnd) tlačidlo ŠTART, kým nezaznie pípnutie.
- Obrazovku znova zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla na spotrebiči.

### PODROBNOSTI O PONUKE

#### 1. PONUKA VARENIE PAROU

Táto ponuka umožňuje zdravú prípravu knedličiek, rýb, mäsa či zeleniny vďaka horúcej pare, čím sa znižuje použitie oleja a zachováva viac vitamínov a živín než pri smažení či varení vo vode. Túto ponuku môžete použiť na prípravu výživných, kvalitných pokrmov pre svoje deti.

- Nalejte do varnej nádoby 600 ml až 1 liter vody. V záujme rýchlejšieho zohriatia sa odporúča neprekročiť označenie úrovne 4 vo varnej nádobe.
- Referenčné hodnoty pre označenie hladiny vo vnútri nádoby sú 600 ml pre 2. rysku. 3. ryska = 900 ml, 4. ryska = 1,2 l
- Vložte suroviny do naparovacieho košíka dodaného so spotrebičom a vložte košík do varnej nádoby.
- Zatvorte veko. Následne vyberte ponuku  VARENIE PAROU.
- **TIPY:** čím sú suroviny menšie, tým rýchlejšie sa uvaria. Uvádzame niekoľko referenčných časov prípravy:



Pokrm	Odhadovaný čas prípravy* (pri 600 ml vody)
Zemiaky (polovičky ~ 50 g/ks)	25 minút
Zemiaky (prúžky, ~ hrúbka 5 mm)	15 minút
Brokolica/karfiol	20 minút
Mrkva (kúsky)	30 minút
Mrkva (plátky ~ hrúbka 0,5 mm)	15 minút
Losos	15 minút
Mäsové fašírky	15 minút
Knedličky	30-45 minút

\* Vráťane času na zahriatie. Čas prípravy jedla sa môže líšiť v závislosti od veľkosti a množstva surovín, ale aj množstva vody vo varnej nádobe.

**Upozornenie: Postupujte opatrne, pretože naparovací košík bude po dokončení prípravy horúci. Na vybratie naparovacieho košíka z varnej nádoby sa odporúča použiť kuchynské rukavice.**



#### 2. Ponuka PRAŽENIE

Táto ponuka slúži na prípravu celých kusov mäsa, rýb či zeleniny.

- Mäso môžete pražiť 10 až 15 minút z jednej strany v režime  (SMAŽENIE), následne ho otočiť a prepnúť na režim  (PRAŽENIE)

#### 3. Ponuka PEČENIE

Táto ponuka slúži na prípravu dezertov, koláčov (130 °C/140 °C), prípadne chleba a do istej miery iných pokrmov so spodnou kôrkou.

- V prípade pečenia chleba môžete najprv nechať vykvasiť cesto v režime  (KVASENIE JOGURTU/CESTA) a následne prepnúť na ponuku  (PEČENIE). Cesto budete musieť tepelne upraviť z oboch strán.
- Po 40 až 45 minútach pečenia na jednej strane je potrebné nádobu v rukaviciach vybrať a otočiť cesto dolu hlavou
- Následne ho pečte ďalších 30 až 45 minút z druhej strany (pozor, časy sú iba orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od použitých surovín a chuťových preferencií).

Na dozлата upečenú kôrku nastavte teplotu 150 °C/160 °C.

- Pri receptoch s použitím mliečnych výrobkov či vaječ (napr. koláčov) môžete nastaviť teplotu 130 °C/140 °C.
- **Upozornenie: Na manipuláciu s varnou nádobou sa dôrazne odporúča používať kuchynské rukavice.**
- **Vo vnútri varnej nádoby sa odporúča nepoužívať žiadne kovové pomôcky (najmä s ostrými hranami), ktoré by mohli viesť k jej poškodeniu.**

#### 4. Ponuka SMAŽENIE

Táto ponuka slúži na restovanie či smaženie kúskov surovín či smaženie mäsa, rýb, hydiny, prípadne vysmážanie potravín, ako sú krokety. Pri použití tejto ponuky musí byť celý povrch surovín v kontakte s olejom, aby tak vznikla chrumkavá vrstva plná chuti.

- Túto funkciu vždy používajte pri príprave surovín v oleji.
- V záujme efektívnejšieho smaženia sa odporúča pridať do varnej nádoby dostatok oleja na pokrytie jej dna, nechať ho niekoľko minút zohrievať a až potom doň vložiť surovinu.
- Keď teplota oleja dosiahne 160 °C, zaznejú dve pípnutia.
- Suroviny sa odporúča občasne premiešať.
- Tento program nie je určený na vysmážanie v hlbokoj vrstve oleja. Odporúča sa nepoužívať viac než 350 ml oleja.

#### POZNÁMKA:

- Je dôležité skontrolovať, či je odnímateľné vnútorné veko úplne suché a na jeho silikónovom tesnení sa nenachádzajú žiadne zvyšky vody, pretože inak by pri zatvorení veka hrozilo riziko vyprsknutia horúceho oleja.
- S touto funkciou nepoužívajte naparovací košík, pretože by sa mohol roztopiť.

#### 5. Ponuka KAŠA

Táto ponuka slúži na varenie obilovín, ako je proso, ovos, ryža či pohanka, v mlieku na prípravu jemných a výživných pokrmov. Túto funkciu môžete použiť na prípravu výživných pokrmov pre svoje deti.

- Kašu je nutné ihneď po dokončení servírovať, pričom by sa mala skonzumovať do 1 hodiny.
- V záujme predchádzania riziku vykypenia pri príprave ryže a obilovín sa ich odporúča pred varením dôkladne prepláchnuť vodou, čím sa odstráni časť škrobu.

#### 6. Ponuka POLIEVKA

Táto ponuka slúži na prípravu výživných polievok s kúskami a chutných vývarov z mäsa a zeleniny, ktoré je následne možné uplatniť pri príprave ryže pilaf či talianskeho risotta.



Polievka je ideálnym pokrmom na doplnenie tekutín pri konzumácii **SK** jedla.

- Suroviny spoločne s tekutinou by nemali prekročiť označenie úrovne 8 v hrnci.
- **Upozornenie: Nepoužívajte ručný mixér na rozmixovanie polievky vo varnej nádobe. Ak chcete polievku rozmixovať, najprv ju prelejte do mixéra alebo inej vhodnej nádoby.**

#### 7. PONUKA DUSENIE/POMALÉ VARENIE

Táto ponuka slúži na varenie mäsa a zeleniny v omáčke.

- Pomocou tejto ponuky môžete suroviny variť pri nízkej teplote (nastavte teplotu 80 °C/90 °C) dlhší čas v záujme dosiahnutia jemnejšej textúry mäsa (až 8 hodín).
- Nastavením teploty 100 °C/120 °C sa proces prípravy urýchli.
- Suroviny spoločne s tekutinou by nemali prekročiť označenie úrovne 8 v hrnci.

**TIPY:** V záujme dosiahnutia chutnejších výsledkov odporúčame na zopár minút predsmažiť mäso alebo cibuľu na malom množstve oleja v ponuke  SMAŽENIE a následne pokračovať v príprave v ponuke  DUSENIE/POMALÉ VARENIE.

**Upozornenie:** Čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od veľkosti surovín.

#### 8. PONUKA RYŽA/OBILOVINY

Táto ponuka využíva technológiu Fuzzy Logic na prípravu dokonale jemnej ryže. Automaticky reguluje čas a teplotu prípravy podľa množstva pripravovanej suroviny. Pre túto ponuku nie je možné nastaviť čas prípravy, pretože sa nastavuje automaticky.

## TÍPY NA PRÍPRAVU DOKONALEJ RYŽE

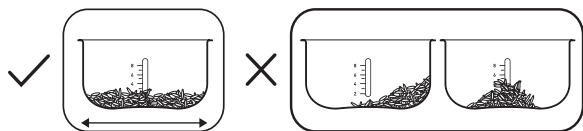
### ODPORÚČANIA NA PRÍPRAVU NAJLEPŠEJ RYŽE

Pred varením odmerajte množstvo ryže v odmerke a opláchnite ju (okrem ryže na risotto).

- Zmerajte množstvo ryže na prípravu pomocou odmernej šálky dodanej so spotrebičom (napr. 1 šálka, 2 šálky atď.)

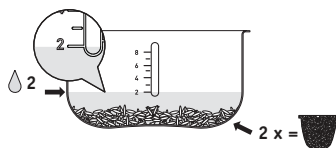


- Ryžu najprv opláchnite, čím sa odstráni časť škrobu, v dôsledku ktorého by výsledná ryža bola zlepená.
- Nasypte opláchnutú ryžu rovnomerne do varnej nádoby.



- Naplňte ju studenou vodou či mäsovým/zeleninovým vývarom po zodpovedajúcu úroveň podľa počtu hrnčekov označenú vo varnej nádobe.

Ak napríklad varíte 2 šálky ryže:



- Zatvorte veko a vyberte ponuku (RYŽA/OBILOVINY) podľa pokynov uvedených v časti AKO ZAČAŤ?.
- Na obrazovke sa zobrazí symbol .
- Stlačte tlačidlo ŠTART . Indikátor prestane blikať a začne svietiť.

- Na displeji bude blikať symbol a proces varenia sa spustí.
- Keď bude ryža hotová, multivarič sa automaticky prepne do režimu na udržovanie v teple. Rozsvieti sa zelený indikátor .
- Keď sa rozsvieti zelený indikátor, ryžu zamiešajte a ponechajte ju v multivariči ešte niekoľko minút na dosiahnutie dokonalého výsledku s jednotlivými zrnkami ryže oddelenými od seba.
- Pri varení ryže pilaf dbajte, aby bola pred zatvorením veka a spustením ponuky na prípravu ryže/obilovín úplne zaliata tekutinou.

Tabuľka nižšie informuje o správnom postupe pri varení ryže:

**TÍPY:** Tieto odporúčania majú iba informačný charakter. Množstvo vody môžete podľa vlastnej chuti upraviť.

### NÁVOD NA VARENIE RYŽE – 8 šálok

Množstvo surovej ryže (počet šálok)	Množstvo surovej ryže (ekvivalent v gramoch)	Hladina vody v nádobe (+ ryža)	Porcie
2	300 g	2 šálky (označenie)	3 os. – 4 os.
4	600 g	4 šálky (označenie)	5 os. – 6 os.
6	900 g	6 šálky (označenie)	8 os. – 10 os.
8	1200 g	8 šálky (označenie)	13 os. – 14 os.

Čas a teplota prípravy ryže sa nastavujú automaticky.

Proces pozostáva zo 7 krokov:

Zahriatie => Nasiaknutie vody => Prudké zvýšenie teploty => Súvislý var  
=> Odparenie vody => Dusenie ryže => Udržovanie v teple.

Čas prípravy závisí od množstva a typu ryže.

### 9.PONUKA KVASENIE JOGURTU/CESTA

Táto ponuka umožňuje prípravu jogurtu priamo vo varnej nádobe alebo v nádobách vhodných do rúry. Zároveň umožňuje kvasenie cesta s droždím.



## PRÍPRAVA JOGURTU

- Umyte príslušnú misku či nádobu teplou vodou a prípravkom na umývanie riadu, opláchnite ju a dôkladne vysušte.
- Všetky pomôcky použité na výrobu jogurtu musia byť umyté v umývačke riadu. Sterilizácia je dôležitá v záujme predchádzania infekcii nežiadanými organizmami zo vzduchu, ktoré by mohli zasahovať do inkubácie kultúry a viesť k príliš nízkej hustote jogurtu, ktorý sa nestabilizuje.
- Domáce jogurty neobsahujú zahusťovadlá a stabilizátory obsiahnuté v niektorých komerčne vyrábaných jogurtoch a často bývajú redšie. Na povrchu domácich jogurtov občas vzniká výživná priehľadná syrovátka, ktorú možno zamiešať späť do jogurtu. Taktiež ju môžete, naopak, odliatť.
- Domáce prírodné jogurty je po dokončení prípravy a ochladení možné dochutiť čerstvým ovocím alebo studeným prevareným ovocným kompótom. V prípade pridania ovocia ešte pred kvasením môžu kyseliny z ovocia narušiť proces stabilizácie jogurtu, v dôsledku čoho by bol jogurt príliš riedky. Niektoré veľmi kyslé druhy ovocia, ako napríklad čerstvý ananás, môžu spôsobiť, že sa jogurt zrazí alebo rozloží na jednotlivé súčasti s rôznou konzistenciou. Kyslé ovocie je preto najvhodnejšie servírovať v samostatnej miske.

## VÝBER PRÍSAD PRE JOGURT

### Mlieko

#### Aké mlieko použiť?

Vo všetkých našich receptoch (ak nie je vyslovene uvedené inak) sa používa kravské mlieko. Môžete tiež použiť rastlinné mlieko (napr. sójové), ako aj ovčie či kozie mlieko, no jogurt v takomto prípade bude mať v závislosti od použitého mlieka rôznu hustotu. Pre tento spotrebič sú vhodné surové mlieko, trvanlivé mlieko a všetky mlieka opísané nižšie:

- **Trvanlivé sterilizované mlieko:** Z UHT mlieka vzniká hustejší jogurt. Z polotučného mlieka vzniká jogurt s o niečo nižšou hustotou. Rovnako je však možné použiť aj polotučné mlieko a pridať do neho jednu alebo dve dávky sušeného mlieka.
- **Pasterizované mlieko:** z takéhoto mlieka vzniká krémovejší jogurt s jemným povlakom na povrchu.

- **Surové mlieko (farmárske mlieko):** tento druh mlieka je nutné prevariť. Taktiež sa odporúča ho nechať vrieť dlhší čas. Použitie takéhoto mlieka bez uvarenia by mohlo byť nebezpečné. Pred použitím v tomto spotrebiči je ho nutné nechať schladnúť. Jogurt pripravený zo surového mlieka sa neodporúča použiť na kultiváciu jogurtových kultúr.
- **Sušené mlieko:** pri použití sušeného mlieka vzniká veľmi krémový jogurt. Postupujte podľa pokynov, ktoré výrobca uvádza na obale.

**Použite plnotučné mlieko, ideálne trvanlivé HUT mlieko Surové (čerstvé) alebo pasterizované mlieko je nutné uvariť, následne schladíť a odstrániť z jeho povrchu povlak.**

### Kultúra

Pre jogurt. Vyrába sa z niekorej z nasledujúcich surovín:

- Jeden v obchode zakúpený **prírodný jogurt** s čo najdlhšou zárukou, aby tak obsahoval viac aktívnej kultúry umožňujúcej vznik hustejšieho jogurtu.
- **Zo zmrazenej jogurtovej kultúry.** V takomto prípade dodržiavajte čas potrebný na aktiváciu kultúry uvedený v pokynoch pre danú kultúru. Tieto kultúry je možné zakúpiť v supermarketoch, lekárnach a niektorých obchodoch so zdravou výživou.
- Z niektorého z **jogurtov, ktoré ste v poslednej dobe pripravili** – musí byť prírodný a pripravený nedávno. Tento postup sa nazýva kultivácia. Po piatich kultiváciách jogurt stráca aktívne kvasné bunky, preto hrozí vznik jogurtu s horšou konzistenciou. Následne je nutné opäť začať používať jogurt zakúpený v obchode alebo zmrazenú jogurtovú kultúru.

**Ak ste mlieko uvarili, počkajte, kým znova dosiahne izbovú teplotu, a potom pridajte jogurtovú kultúru.**

**Príliš vysoká teplota by mohla poškodiť vlastnosti použitej jogurtovej kultúry.**

### Čas fermentácie


- Jogurt bude na kvasenie potrebovať 6 až 12 hodín v závislosti od základných surovín a požadovaného výsledku.



- Po dokončení procesu prípravy je jogurt potrebné umiestniť do chladničky aspoň na 4 hodiny, pričom tu môže zostať uchovaný najviac 7 dní.

## KVASENIE CESTA

Pred použitím tejto ponuky na kvasenie cesta s droždím je nutné cesto vymiesiť.


- Ak cesto miesite ručne, môžete najprv zmiešať droždie v hrnčeku s teplou vodou alebo mliekom. Môžete do neho pridať lyžičku cukru a dobre zamiešať, čím sa aktivácia droždia urýchli.
- Ak do 10 minút uvidíte vzniknúť penu, znamená to, že droždie je aktívne.
- Túto zmes s aktívnym droždím môžete zmiešať so suchými surovinami (múka + sol) a dodať zostávajúce množstvo tekutiny potrebné pre príslušný recept.
- Cesto sa zvyčajne odporúča miesiť 15 až 20 minút, kým dosiahnete správnu, homogénnu konzistenciu.
- Po dosiahnutí správnej konzistencie umiestnite cesto do varnej nádoby a zatvorte veko.
- Vyberte ponuku  KVASENIE CESTA v súlade s pokynmi v časti Výber ponuky.
- Štandardný odporúčaný čas pre cesto na biely chleba je 1 hodina.
- Upozornenie:** Požadovaný čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od vlastností použitých surovín a ich kvality.
- Ak cesto nevykvasilo ani po uplynutí 30 minút až hodiny, droždie pravdepodobne nie je aktívne alebo ste použili príliš horúcu tekutinu. V takomto prípade môžete cesto zachrániť pridaním nového droždia.

**TIPY:** Zamedzte priamemu kontaktu droždia so solou a nepoužívajte horúcu vodu. Sol' je pre droždie škodlivá a vysoké teploty potláčajú účinnosť neaktívneho droždia. Dbajte preto na použitie teplej vody, nie horúcej.

**POZNÁMKA:** Vo vnútri varnej nádoby sa odporúča nepoužívať žiadne kovové pomôcky, ktoré by mohli viesť k jej poškodeniu. Ak chcete na prípravu cesta použiť ručný mixér, použite na to vhodnú nádobu a cesto do multivariča Tefal presuňte až po dokončení prípravných úkonov.

## 10. PONUKA ZOHRIATIE

Táto ponuka slúži na zohriatie uvarených pokrmov. Nie je určený na varenie surových potravín.

Vložte pokrm do varnej nádoby a zatvorte veko. Vyberte ponuku  ZOHRIATIE.

SK

### UPOZORNENIE

- Funkciu zohrievania nikdy nepoužívajte na rozmrazovanie.
- Objem studeného pokrmu nemôže presiahnuť 1/2 obsahu spotrebiča. Príliš veľké množstvo potravín nie je možné dôkladne zohriať. V dôsledku opakovaného použitia funkcie zohrievania alebo príliš malého množstva jedla môže prísť k spáleniu pokrmu alebo vzniku tvrdej spálenej vrstvy na dne nádoby.
- Neodporúča sa zohrievať husté kaše, pretože by z nich mohla vzniknúť pasta.
- Nezohrievajte jedlo, ktoré bolo príliš dlhý čas uchované v chlade, pretože by mohlo zapáchať.
- Na zohriatie ryže sa odporúča pridať malé množstvo vody a ryžu s ňou pred zohriatím zamiešať.
- Počas zohrievania sa odporúča jedlo občasne zamiešať.

## 11. PONUKA MANUÁLNY REŽIM






Pomocou spotrebiča Simply Cook Plus môžete ľahko pripraviť prakticky akýkoľvek pokrm, a to aj vďaka manuálnemu režimu.

- Zadajte vlastný čas a teplotu prípravy a varte podľa seba.
- Upravte teplotu a udržiavajte automaticky stabilnú teplotu, alebo zvýšte výkon a pripravte si svoje obľúbené jedlá tak, ako ich máte radi.
- Nastavenie nízkej teploty v manuálnom režime vám umožní pripraviť si napríklad cottage syr alebo variť niektoré pokrmy technikou sous-vide.
- Tu uvádzame niektoré odporúčania, ktoré vám pomôžu si lepšie poradiť s ešte bohatšími možnosťami prípravy receptov.
- Manuálny režim zaznamená najnovšie prednastavené parametre na ďalšie použitie.






T °C	Čo môžete spraviť?
40°C	Zohriatie pokrmu pre bábätko alebo vykvasenie cesta
80°C	Príprava cottage syru
100°C	Zovretie vody
110°C	Príprava džemu
120°C	Uvarenie cestovín
130°C	Opraženie surovín
140°C	Varenie zeleniny a hydiny
150°C	Pečenie mäsa
160°C	Smaženie mäsa a hydiny

- **Príprava cottage syru.** Ako základ pre cottage syr sa používa kefir. Pomer kefiru a cottage syru je približne 4: 1.
- **Ak pripravujete džem,** odporúča sa variť ho s otvoreným vekom.

## 12. FUNKCIA ODLOŽENÉ SPUSTENIE

- Ak chcete použiť funkciu odloženého spustenia, najprv vyberte program varenia a čas varenia.
- Následne stlačte tlačidlo  (Odložené spustenie) a vyberte prednastavený čas.
- Predvolený prednastavený čas začne od vami nastaveného času varenia.
- Rozsah prednastavených hodnôt je od prednastaveného času varenia do 24 hodín.
- Každým stlačením tlačidiel  alebo  sa čas odloženého spustenia zvýši alebo zníži.
- Keď vyberiete požadovaný prednastavený čas, stlačením tlačidla  (Štart) zadajte stav varenia. Indikátor  ŠTART zostane svietiť a na obrazovke sa zobrazí počet hodín do dokončenia ponuky varenia.
- LED indikátor odloženého spustenia zostáva svietiť, kým sa nespustí proces varenia. Keď sa spustí varenie, LED indikátor sa prepne z odloženého spustenia na tlačidlo časovača.

### Poznámka:

Funkcia odloženého spustenia nie je k dispozícii pre: funkcie  (Smaženie),  (Kvasenie jogurtu/cesta),  (Pečenie),  (Zohriatie) a  (Udržovanie v teple).

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

SK

- Než začnete s vykonávaním akéhokoľvek čistenia či údržby, uistite sa, či je multivarič odpojený a úplne ochladol.
- Dôrazne odporúčame očistiť spotrebič špongiou po každom použití – obr. 4 – 5 – 6.
- Nezabudnite po každom použití zo spotrebiča utrieť kondenzovanú paru.
- Varnú nádobu, odmerku, špachtľu a naberačku na polievku je možné umývať v umývačke riadu.

### Varná nádoba, naparovací košík

- Neodporúčame používať abrazívne prášky ani drôtenky.
- Ak sa suroviny uchytiť na dne, nalejte do nádoby vodu a nechajte ju pred umytím chvíľu pôsobiť.
- Varnú nádobu dôkladne vysušte.

### Starostlivosť o varnú nádobu.

- Pri starostlivosti o varnú nádobu dôsledne dodržiavajte nižšie uvedené pokyny:
- V záujme zachovania dobrého stavu nádoby odporúčame priamo v nej nekrájať potraviny.
- Nádobu vždy vráťte späť do multivariča.
- Používajte dodanú plastovú lyžičku alebo drevenú lyžičku. Nepoužívajte kovové pomôcky, ktoré by mohli poškodiť povrch nádoby – obr.15.
- V záujme predchádzania riziku korózie do varnej nádoby nelejte ocot.
- Povrch varnej nádoby môže po prvom použití alebo opakovanom používaní zmeniť farbu. Táto zmena farby je dôsledkom pôsobenia pary a vody — nijako neovplyvní používanie multivariča a nie je nebezpečná pre vaše zdravie. Môžete ho naďalej bezpečne používať.

## Čistenie vnútorného veka

Zatlačte vnútorné veko oboma rukami smerom von a vyberte ho (obr. 3). Očistite ho špongiou a prípravkom na umývanie riadu (obr. 4). Následne ho utrite dosucha, vložte späť za 2 rebrá a zatlačte na vrchnú časť, kým sa neuchyťí na mieste – (obr. 7 – 8).

## Čistenie ostatných častí spotrebiča a starostlivosť o ne

Vnútornú časť multivariča – obr.6, vnútornú časť veka a napájací kábel čistite pomocou navlhčenej handričky a utrite ich dosucha. Nepoužívajte abrazívne prostriedky. Vnútro hlavnej časti spotrebiča nečistite pomocou vody, pretože by sa tým mohol poškodiť tepelný snímač.

### RIEŠENIE TECHNICKÝCH PROBLÉMOV

Opis poruchy	Príčiny	Riešenia
Ovládací panel nesvieti a nefunguje ohrev.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený v zásuvke a je zapnutý.
Ovládací panel nesvieti a funguje ohrev.	Problém s kontaktom kontrolky alebo kontrolka je poškodená.	Spotrebič odošlite do autorizovaného servisného strediska na opravu.
Počas používania uniká para.	Veko je zle zatvorené.	Veko otvorte a znova zatvorte.
	Vnútorné veko nie je správne umiestnené alebo zložené.	Skontrolujte, či je vnútorné veko správne umiestnené – obr. 7 – 8

Opis poruchy	Príčiny	Riešenia
Ryža je nedovarená alebo prevarená.	Príliš veľa alebo príliš málo vody pre dané množstvo ryže.	Informácie o správnom množstve vody nájdete v tabuľke pre prípravu ryže. Vždy do varnej nádoby najprv vložte ryžu a až potom vodu po príslušnú značku hladiny vo vnútri nádoby.
Ryža je nedovarená alebo prevarená.	Nedostatočný ohrev.	Spotrebič odošlite do autorizovaného servisného strediska na opravu.
Funkcia automatického udržiavania v teple nefunguje (spotrebič zostáva vo varnom programe alebo neudržiava teplotu).	Používateľ počas nastavovania vypol funkciu udržiavania v teple. Funkciu je možné použiť iba po použití ponúk Kaša, Polievka, Dusenie a Ryža/obilniny.	
E0	Horný snímač má prerušený alebo skratovaný kontakt.	
E1	Dolný snímač má prerušený alebo skratovaný kontakt.	Spotrebič vypnite a spustíte program znova. Ak problém pretrváva, odošlite spotrebič do autorizovaného servisného strediska na opravu.


**Poznámka:** Ak sa vnútorná nádoba deformuje, nepoužívajte ju a vyžiadajte si náhradnú nádobu v autorizovanom servisnom stredisku.

**Přečtěte si návod k použití a postupujte podle uvedených pokynů. Uchovávejte jej v bezpečí.**

- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let, pokud jsou pod dohledem dospělé osoby nebo byly řádně poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika s tím spojená. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem dospělé osoby. Uchovávejte spotřebič i kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly řádně poučeny ohledně používání spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika s tím spojená.
- Děti si nesmí s tímto spotřebičem hrát.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo

s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tyto osoby nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny ohledně používání spotřebiče ze strany osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

- Dohlédněte, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnostech. Není vhodný pro následující použití, na která se navíc nevztahuje záruka:
  - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích,
  - hospodářské budovy,
  - používání klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytovacích zařízení,
  - zařízení poskytující nocleh se snídaní.
- **Pokud je spotřebič vybaven odpojitelým napájecím kabelem:** dojde-li k poškození napájecího kabelu, je nutné jej vyměnit za speciální kabel nebo jednotku, které vám poskytne autorizované servisní středisko.
- **Pokud je spotřebič vybaven pevně připojeným napájecím kabelem:** dojde-li k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn výrobcem, oddělením poprodejního servisu výrobce nebo osobou s odpovídající kvalifikací, aby bylo zabráněno vzniku jakéhokoli nebezpečí.

- Spotřebič nesmí být ponořen do vody ani jiné kapaliny.
- K čištění příslušenství a částí, které přicházejí do styku s potravinami, použijte navlhčený hadřík nebo houbičku s tekutým prostředkem na mytí nádobí. K opláchnutí použijte navlhčený hadřík nebo houbičku. Příslušenství a části, které přicházejí do styku s potravinami, osušte suchou utěrkou.
- Pokud se na spotřebiči nachází symbol , znamená „Pozor: Povrchy se mohou při používání velmi zahřát“.
- Upozornění: Povrch topného tělesa v sobě po použití drží zbytkové teplo.
- Upozornění: Nebezpečí zranění v důsledku nesprávného použití spotřebiče.
- Upozornění: Pokud je spotřebič vybaven odpojitelným napájecím kabelem, nelijte na konektor tekutiny.
- Spotřebič vždy odpojte ze sítě:
  - okamžitě po použití,
  - při přenášení,
  - před jakýmkoli čištěním nebo údržbou,
  - pokud nefunguje správně.
- Při styku s horkým povrchem spotřebiče, horkou vodou, párou nebo horkým pokrmem může dojít k popálení.

- Během přípravy pokrmů spotřebič vydává teplo a páru. Udržujte obličej a ruce v dostatečné vzdálenosti.
- Spotřebiče pro přípravu pokrmů musí být umístěny ve stabilní poloze s nainstalovanými rukojeťmi (pokud jsou součástí výbavy), aby nedošlo k rozliti horkých tekutin.
- Nepřibližujte obličej a ruce k výstupu páry. Nezakrývejte výstup páry.
- V případě jakýchkoli potíží nebo dotazů se obraťte na náš tým pro vztahy se zákazníky nebo navštivte náš web.
- Spotřebič je možné používat v nadmořské výšce až 2 000 m.
- K zajištění vaší bezpečnosti tento spotřebič splňuje bezpečnostní předpisy a směrnice platné v době výroby (směrnice o nízkém napětí, o elektromagnetické kompatibilitě, o materiálech určených pro styk s potravinami, předpisy o ochraně životního prostředí...).
- Zkontrolujte, zda napětí napájecí jednotky odpovídá napětí uvedenému na spotřebiči (střídavý proud).
- Pokud je spotřebič používán v jiné zemi, než ve které byl zakoupen, nechte jej s ohledem na různé platné normy zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku.

### PŘIPOJENÍ K NAPÁJECÍMU ZDROJI

- Nepoužívejte spotřebič, pokud:
  - spotřebič nebo kabel je poškozený,
  - spotřebič spadl nebo vykazuje viditelné známky poškození či nefunguje správně,
  - v případě výše uvedeného je nutné spotřebič odeslat do autorizovaného servisního střediska. Spotřebič sami nerozebírejte.

- Nenechávejte přívodní kabel viset.
- Spotřebič vždy připojte do uzemněné zásuvky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud to přesto na svou odpovědnost učiníte, použijte pouze takový prodlužovací kabel, který je v dobrém stavu, má uzemněnou zástrčku a je určen pro výkon spotřebiče.
- Neodpojujte spotřebič ze sítě tažením za kabel.
- Před sestavením, rozložením nebo čištěním spotřebič vždy odpojte ze sítě.

## POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Použijte rovný, stabilní a tepelně odolný pracovní povrch mimo dosah střikající vody.
- Nedovolte, aby základna spotřebiče přišla do styku s vodou.
- Nikdy neprovazujte spotřebič s prázdnou nádobou nebo bez nádoby.
- Kolem ovládacích prvků varných funkcí musí být zachován volný prostor pro bezproblémovou obsluhu. Nebraňte automatickému přepnutí funkcí na funkci Udržování teploty.
- Nevyjímejte nádobu, pokud je spotřebič v provozu.
- Nepokládejte spotřebič přímo na horký povrch nebo jiný zdroj tepla či plamene, protože by došlo k poškození spotřebiče nebo vzniku nebezpečí.
- Nádobu a varná deska musí být v přímém kontaktu. Pokud se mezi těmito dvěma částmi nachází jakýkoli předmět nebo část pokrmu, bude narušena správná funkce spotřebiče.
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdroje tepla nebo do horké trouby, protože by mohlo dojít k vážnému poškození.
- Nenalévejte vodu ani nevkládejte žádné potraviny do spotřebiče, dokud není nádoba na svém místě.
- Dodržujte množství uvedená v receptech.
- Pokud se některá část spotřebiče vznítí, nepokoušejte se ji hasit vodou. K uhašení plamenů použijte navlhčenou utěrku.
- Jakýkoli zásah by mělo provádět pouze servisní středisko za použití originálních náhradních dílů.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Váš spotřebič byl navržen tak, aby fungoval mnoho let. Pokud se jej však rozhodnete vyměnit, myslete na to, jak můžete přispět k ochraně životního prostředí.
- Před vyřazením spotřebiče je nutné vyjmout z časovače baterii a odevzdat ji v místním sběrném středisku komunálního odpadu (podle modelu).

CS



### Ochrana životního prostředí je na prvním místě!

- ① Váš spotřebič obsahuje cenné materiály, které lze znovu využít nebo recyklovat.
- ➔ Zanechte jej na sběrném místě komunálního odpadu.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### Vybalení spotřebiče

- Vyjměte spotřebič z obalu a vybalte veškeré příslušenství a tištěnou dokumentaci.
  - Otevřete víko stisknutím otevíracího tlačítka na krytu – obr. 1.
- Přečtěte si návod a pečlivě dodržujte postup obsluhy.**

### Čištění spotřebiče

- Vyjměte nádobu – obr. 2, vnitřní víko a tlakový ventil – obr. 3.
- Vyčistěte nádobu a vnitřní víko pomocí houbičky a tekutého mycího prostředku.
- Otřete vnější povrch spotřebiče a víka navlhčeným hadříkem – obr. 6. Pečlivě spotřebič osušte.
- Pečlivě otřete vnější povrch varné nádoby (zejména dno).

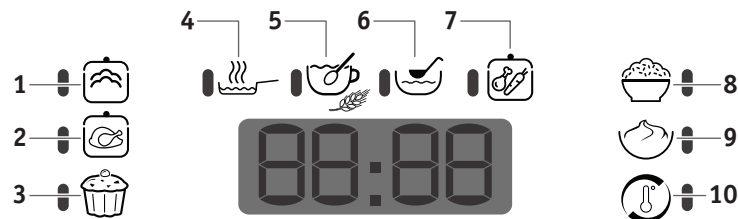
## PRO SPOTŘEBIČ A VŠECHNY FUNKCE

- Ujistěte se, že pod nádobou a na varné desce nejsou žádné zbytky potravin nebo tekutiny – obr. 9.
- Vložte nádobu do spotřebiče a ujistěte se, že je správně umístěna – obr. 10.
- Ujistěte se, že se vnitřní víko nachází ve správné poloze – obr. 8.
- Zavřete víko tak, aby se ozvalo „cvaknutí“.
- Zasuňte napájecí kabel do zásuvky v základně multifunkčního hrnce

(obr. 11) a poté jej zapojte do elektrické zásuvky (obr. 12). Spotřebič vydá dlouhý zvukový signál a všechny kontrolky na ovládacím panelu se na chvíli rozsvítí. Poté se na displeji zobrazí [----] a všechny kontrolky zhasnou. Spotřebič přejde do pohotovostního režimu, ve kterém můžete vybrat požadované funkce nabídky.

- Nedotýkejte se varné desky, když je výrobek připojen k elektrické síti nebo po přípravě pokrmu. Nepřenášejte výrobek během používání ani těsně po ukončení přípravy pokrmu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro vnitřní použití.
- **Během přípravy pokrmu nikdy nepokládejte ruku na ventilační otvor pro odvod páry, protože hrozí nebezpečí popálení – obr. 24.**
- **Používejte pouze vnitřní nádobu dodanou se spotřebičem.**
- **Napařovací košík je koncipován pouze pro použití s tímto multifunkčním hrncem. Měl by být používán při nastavení teploty, která nepřesahuje 100 °C (obr. 26). Můžete jej rovněž používat společně s nabídkou Rýže / Obiloviny.**
- **Nenalévejte vodu ani nevkładejte ingredience do spotřebiče, pokud v něm není vložena nádoba.**
- **Maximální množství vody společně s ingrediencemi nesmí překročit nejvyšší značku uvnitř nádoby – obr. 14.**

## OVLÁDACÍ PANEĽ – POPIS NABÍDKY

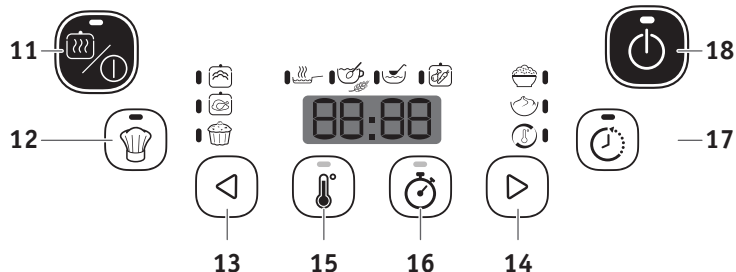




	NABÍDKA	Popis		NABÍDKA	Popis
1		<b>VAŘENÍ V PÁŘE</b> Vaření pokrmů v páře, která vzniká z vody v hrnci, za použití napařovacího košíku. Množství vody: 200–600 ml.	6		<b>POLÉVKA</b> Vaření hustých polévek nebo masového či zeleninového vývaru. Maximální celkové množství: hladina 8 v hrnci.
2		<b>PEČENÍ MASA</b> Pečení celého nebo velkého kusu masa, ryby nebo zeleniny s malým množstvím tuku a tekutiny.	7		<b>DUŠENÍ / POMALÉ VAŘENÍ</b> Vaření masa, ryb nebo zeleniny v určité tekutině, případně s malým množstvím tuku. Maximální celkové množství: hladina 8 v hrnci.
3		<b>PEČENÍ PEČIVA</b> Příprava moučníků a koláčů nebo příprava potravin s kůrkou, jako je chléb (vyžaduje zásah obsluhy).	8		<b>RÝŽE / OBILOVINY</b> Vaření rýže a obilovin. Přečtěte si část Rýže / Obiloviny v návodu k obsluze. Maximální množství: hladina 8 v hrnci.
4		<b>SMAŽENÍ</b> Příprava ingrediencí na oleji. Maximální množství oleje: 350 ml.	9		<b>JOGURT / KYNUTÍ TĚSTA</b> Fermentace jogurtů přímo ve varné nádobě nebo v nádobách vhodných pro použití v troubě. Příprava kynutého těsta.
5		<b>VLOČKOVÁ KAŠE</b> Příprava husté směsi obilovin a ovsů s mlékem nebo vodou.	10		<b>OHŘEV</b> Ohřátí uvařeného pokrmu.

Vedle jednotlivých nabídek se nacházejí kontrolky LED, které signalizují, jakou nabídku jste zvolili. Podrobné informace o použití těchto nabídek naleznete v části „Podrobnosti o nabídkách“.









## OVĽADACÍ PANEL – POPIS FUNKCÍ



	NABÍDKA	Popis
11	 ZRUŠIT / UDRŽOVAT TEPLOTU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toto tlačítko slouží ke zrušení již aktivované nabídky pro přípravu pokrmu (jedním stisknutím) nebo k rušní aktivaci režimu Udržování teploty (během výběru nabídky).</li> <li>Režim Udržování teploty může být aktivován automaticky na konci zvolené nabídky (viz část „Tabulka programů přípravy pokrmů“) nebo ručně.</li> <li><b>Zrušení automatického udržování teploty</b> (před aktivací nabídky) provedete dlouhým stisknutím tohoto tlačítka, dokud nezaznáte zvukový signál. Funkci můžete opět aktivovat dalším dlouhým stisknutím tlačítka.</li> <li><b>Kontrolka BLIKÁ</b> po výběru nabídky, když nabídka zahrnuje automatický režim Udržování teploty po ukončení přípravy pokrmu.</li> <li><b>Kontrolka NESVÍTÍ</b>, když nabídka pro přípravu pokrmů nezahrnuje automatický režim Udržování teploty.</li> <li><b>Kontrolka trvale SVÍTÍ</b>, když je již aktivován režim Udržování teploty. Na displeji se zobrazí doba udržování teploty. Pokud chcete režim Udržování teploty zastavit, stiskněte tlačítko. Kontrolka LED zhasne.</li> <li><b>K zachování chuti pokrmů doporučujeme nepoužívat režim Udržování teploty déle než 12 hodin.</b></li> </ul>
12	 MANUÁLNI REŽIM	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stisknutím tohoto tlačítka přejdete do Manuálního režimu. Poté stisknutím tlačítek TEPLOTA (15) a ČASOVAČ (16) nastavíte parametry přípravy pokrmu. Stisknutím tlačítka SPUSTIT (17) zahajete proces přípravy pokrmu.</li> <li>Zvolená nastavení budou zaznamenána pro další použití. Nicméně je před každým použitím můžete také znovu nastavit nebo upravit kdykoli během přípravy pokrmu.</li> </ul>

## TLAČÍTKA FUNKCÍ – POPIS

13		<b>Tlačítko Zpět / „Snižit“</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toto tlačítko slouží k procházení nabídek ve zpětném směru.</li> <li>Používá se také při nastavení času a teploty ke „snížení“ hodnoty číslce.</li> </ul>
14		<b>Tlačítko Vpřed / „Zvýšit“</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toto tlačítko slouží k procházení nabídek směrem vpřed.</li> <li>Používá se také při nastavení času a teploty ke „zvýšení“ hodnoty číslce.</li> </ul>
15		<b>Tlačítko TEPLOTA s kontrolkou</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stisknutím tohoto tlačítka lze nastavit teplotu. Poté vyberte tlačítko ◀ nebo ▶ (13 nebo 14).</li> <li>Tlačítko lze stisknout i v průběhu přípravy pokrmu, pokud chcete upravit teplotu během přípravy.</li> <li>Kontrolka LED se aktivuje, když se na displeji zobrazuje teplota.</li> </ul>
16		<b>Tlačítko ČASOVAČ s kontrolkou</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stisknutím tohoto tlačítka lze nastavit dobu přípravy pokrmu. Poté vyberte tlačítko ◀ nebo ▶ (13 nebo 14).</li> <li>Tlačítko lze stisknout i v průběhu přípravy pokrmu, pokud chcete prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy po aktivaci nabídky.</li> <li>Kontrolka LED se aktivuje, když se na displeji zobrazuje doba přípravy pokrmu.</li> </ul>
17		<b>Tlačítko ODLOŽENÉ SPUSTĚNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stisknutím tohoto tlačítka lze odložit spuštění přípravy pokrmu.</li> <li>Po stisknutí se na displeji zobrazí odpočítávání času.</li> <li>Kontrolka LED zůstane svítit, dokud se nespustí proces přípravy pokrmu. Při zahájení přípravy pokrmu se místo kontrolky LED Odloženého spuštění rozsvítí kontrolka LED Časovače.</li> </ul>
18		<b>Tlačítko SPUSTIT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stisknutím tohoto tlačítka spustíte zvolenou přípravu pokrmu.</li> <li>Dlouhým stisknutím tlačítka Spustit po zastavení přípravy pokrmu lze vypnout displej.</li> <li>Když kontrolka LED přestane blikat a trvale svítí, znamená to, že probíhá příprava pokrmu. Na konci cyklu přípravy pokrmu se rozsvítí kontrolka LED automatického režimu Udržování teploty (je-li režim aktivní). V opačném případě bude kontrolka blikat.</li> </ul>

CS

IKONA	NABÍDKA	DOBA PŘÍPRAVY POKRMU		Východí	TEPLOTA		ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ		Automatické UDRŽOVÁNÍ TEPLoty	POLOHA VÍKA	
		Východí	Krok/nastavení		Rozsah	Východí	Rozsah	Rozsah		Krok/nastavení	Zavřené
	VÁŘENÍ V PÁŘE	40 min	5 min	15 min-2 h	100°C	-	až 24 h	5 min	NE	ANO	-
	PEČENÍ MASA	45 min	5 min	30 min-1 h 30 min	160°C	140/150/160	až 24 h	5 min	NE	ANO	-
	PEČENÍ PEČIVA	1 h	5 min	30m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NE	5 min	NE	ANO	-
	SMAZENÍ	20 min	1 min	5m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NE	-	NE	ANO	ANO
	VLOČKOVÁ KAŠE	20 min	1 min	5m-2h	100°C	90/95/100	až 24 h	5 min	ANO	ANO	-
	POLÉVKA	1 h	5 min	10m-2h	100°C	90/100/110	až 24 h	5 min	ANO	ANO	ANO
	DUŠENÍ / POMALÉ VÁŘENÍ	1 h	5 min	20m-8h	100°C	80/90/100/120	až 24 h	5 min	ANO	ANO	ANO
	RÝŽE / OBILOVINY	Automatické	-	Automatické	Automatické	-	až 24 h	5 min	ANO	ANO	-
	JOGURT / KYNUTÍ TĚSTA	8 h	15 min	10min-12h	40°C	30/40°C	NE	-	NE	ANO	-
	OHŘEV	25 min	5 min	5m-1h	80°C	80/100°C	NE	-	NE	ANO	-
	MANUÁLNÍ REŽIM	30 min	5 min	5m-9h	100°C	40-160°C (v krocích po 10 °C)	až 24 h	5 min	NE	ANO	ANO
	ZRUŠIT / automatické udržování teploty	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
	ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## JAK ZAČÍT?

- Připojte spotřebič do elektrické sítě a vložte varnou nádobu do těla výrobku se správně nasazeným vnitřním víkem a připojenou zástrčkou.

## 1. VÝBĚR PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

- Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí **----**. Vložte potraviny do varné nádoby. Poté zavřete víko, pokud to recept vyžaduje.
- Pomocí tlačítek a (13 a 14) vyberte požadovanou nabídku.
- Po stisknutí tlačítka se rozsvítí kontrolky jednotlivých nabídek v pořadí, ve kterém jsou uvedeny na předchozí straně (1–10).  
– Po stisknutí tlačítka se rozsvítí kontrolky jednotlivých nabídek v opačném pořadí, než ve kterém jsou uvedeny na předchozí straně (10–1).
- Stisknutím tlačítka **SPUSTIT** (18) aktivujete nabídku přípravy, u které svítí kontrolka LED. Po aktivaci nabídky kontrolka tlačítka **SPUSTIT** přestane blikat a zůstane trvale svítit.
- Nabídka použije výchozí parametry přípravy pokrmů (viz část „Tabulka programů přípravy pokrmů“ na předchozí straně).
- Na displeji LED se zobrazí zbývající doba přípravy pokrmu (kromě nabídky Rýže / Obiloviny) a na konci cyklu se proces automaticky zastaví nebo se spotřebič přepne do režimu Udržování teploty (pouze v případě nabídky Vločková kaše, Polévka, Dušení, Rýže / Obiloviny).







## 2. NASTAVENÍ PARAMETRŮ PŘED PŘÍPRAVOU POKRMU

### Automatické UDRŽOVÁNÍ TEPLoty




- Do režimu automatického Udržování teploty se mohou přepnout pouze nabídky (Vločková kaše), (Polévka), (Dušení) a (Rýže / Obiloviny).
- Pokud chcete automatické Udržování teploty u těchto nabídek zrušit, dlouze stiskněte tlačítko Udržovat teplotu / Zrušit , dokud se nezve zvukový signál a kontrolka nepřestane blikat.
- Zrušení automatického Udržování teploty lze provést pouze před aktivací nabídky.

### Nastavení doby a teploty

- Každá nabídka má výchozí teplotu a dobu přípravy pokrmu.
- Pokud chcete tuto přednastavenou dobu a teplotu přípravy pokrmu upravit, vyberte příslušné tlačítko:

- Stiskněte tlačítko ČASOVAČ  (16) a poté tlačítkem  nebo  (13 a 14) upravte dobu přípravy pokrmu podle receptu.
- Stiskněte tlačítko TEPLOTA  (15) a poté tlačítkem  nebo  (13 a 14) upravte teplotu přípravy pokrmu podle receptu.

### 3. NASTAVENÍ PARAMETRŮ BĚHEM PŘÍPRAVY POKRMU

- Dobu a teplotu přípravy pokrmu můžete kdykoli během procesu upravit, s výjimkou režimů  Udržování teploty,  (Rýže / Obiloviny) a  (Vaření v páře), u kterých lze upravit pouze dobu přípravy.
- Pokud chcete upravit přednastavenou dobu a teplotu přípravy pokrmu, vyberte příslušné tlačítko a postupujte podle stejných pokynů, které jsou uvedeny výše.
- Kdykoli během přípravy pokrmu můžete otevřít víko a přidat další ingredience nebo zkontrolovat stav vaření.
- Při vaření rýže a pečení pečiva nedoporučujeme otvírat víko těsně před dokončením programu, a zejména po delší dobu během přípravy, protože by došlo k ovlivnění kvality výsledného pokrmu.

### 4. PO DOKONČENÍ PŘÍPRAVY POKRMU

- Otevřete víko.
- Při manipulaci s varnou nádobou a napařovací košíkem použijte kuchyňské chňapky.
- Pokrm můžete servírovat pomocí obrabečky nebo naběračky dodané se spotřebičem.

**Poznámka: K manipulaci s pokrmy uvnitř varné nádoby nedoporučujeme používat kovové kuchyňské náčiní, protože by mohlo dojít k poškození varné nádoby.**

- Znovu zavřete víko, aby pokrm zůstal teplý.
- Pokud použitá nabídka nezahrnuje automatické udržování teploty, můžete na konci cyklu přípravy pokrmu stisknout tlačítko Udržovat teplotu / Zrušit a aktivovat udržování teploty ručně.
- Pokud je nabídka uvedena do režimu Udržování teploty, rozsvítí se kontrolka.
- Pokud chcete režim Udržování teploty vypnout, stačí stisknout tlačítko Udržovat teplotu / Zrušit. Příslušná kontrolka LED zhasne.


## 5. VYPNUTÍ DISPLEJE

- Po použití můžete spotřebič odpojit z elektrické sítě, čímž jej vypnete.
- Chcete-li vypnout displej, můžete také dlouze (přibližně na dobu 5 s) stisknout tlačítko SPUSTIT, dokud se nezve zvukový signál.
- Chcete-li displej opět zapnout, stiskněte libovolné tlačítko rozhraní.

### PODROBNOSTI O NABÍDKÁCH

#### 1. NABÍDKA VAŘENÍ V PÁŘE

**Tato nabídka přípravy pokrmů umožňuje vařit knedlíky, ryby, maso či zeleninu zdravým způsobem, a to v horké páře, která nevyžaduje velké množství oleje a zachovává v potravinách více vitamínů a živin než smažení nebo vaření ve vodě. Pomocí této nabídky můžete připravit výživnou pevnou stravu pro své dítě.**



- Do varné nádoby nalijte 600 ml–1 l vody. Doporučujeme nepřekračovat značku hladiny 4 uvnitř varné nádoby, aby se voda rychleji předeřádala.
- Pro vaši informaci, hladina 2 uvnitř nádoby odpovídá 600 ml, hladina 3 odpovídá 900 ml a hladina 4 odpovídá 1,2 l.
- Vložte ingredience do napařovacího košíku dodaného se spotřebičem a poté umístěte košík na varnou nádobu.
- Zavřete víko. Poté vyberte nabídku VAŘENÍ V PÁŘE .
- **TIPY:** Čím menší jsou ingredience, tím rychleji se pokrm připraví. Zde jsou uvedeny některé doby přípravy pokrmů:

Potraviný	Odhadovaná doba přípravy pokrmu* (při použití 600 ml vody)
Brambory (půlky, každá asi 50 g)	25 min
Brambory (plátky, tloušťka asi 5 mm)	15 min
Brokolice / květák	20 min
Mrkev (kousky)	30 min
Mrkev (plátky, tloušťka asi 0,5 mm)	15 min
Losos	15 min
Masové placičky	15 min
Knedlíky	30-45 min

\* Je zahrnuta i doba předehřevu. Doba přípravy pokrmu se může lišit v závislosti na velikosti a množství ingrediencí, ale také na množství vody ve varné nádobě.



**Poznámka: Budte opatrní, protože napařovací košík bude po přípravě pokrmu horký. K vyjmutí napařovacího košíku z varné nádoby doporučujeme použít kuchyňské chňapky.**

## 2. NABÍDKA PEČENÍ MASA

- Tato nabídka slouží k přípravě celého kusu masa, ryby nebo zeleniny.
- Před nastavením režimu přípravy pokrmů  (PEČENÍ MASA) můžete maso nejprve osmažit na 10–15 minut z každé strany v režimu  (SMAŽENÍ).

## 3. NABÍDKA PEČENÍ PEČIVA

**Tato nabídka umožňuje připravit moučníky, jako jsou koláče (130 °C / 140 °C) nebo chléb a některé další pečivo se spodní kůrkou.**

- V případě chleba můžete nejprve nechat vykynout těsto pomocí nabídky  (JOGURT / KYNUTÍ TĚSTA) a teprve poté zvolit nabídku  (PEČENÍ PEČIVA). Budete muset péci ze 2 stran.
  - Po 40–45 minutách pečení z jedné strany je nutné nádobu pomocí kuchyňských chňapek vyjmout a obrátit těsto horní stranou dolů.
  - Poté pečte dalších 30–45 minut z druhé strany (Poznámka: Uvedené doby jsou pouze orientační, záleží na ingrediencích a vaší chuti.).
- K dosažení zlatavé kůrky zvolte teplotu 150 / 160 °C.
- U receptů obsahujících mléko nebo vejce (např. koláče) můžete zvolit teploty 130 / 140 °C.
  - **Poznámka: K manipulaci s varnou nádobou důrazně doporučujeme používat kuchyňské chňapky.**
  - **Nedoporučujeme používat kovové kuchyňské náčiní (zejména s ostrými hranami) uvnitř varné nádoby, aby nedošlo k jejímu poškození.**

## 4. NABÍDKA SMAŽENÍ

**Tato nabídka slouží k restování malých kousků potravin, ke smažení masa, ryb a drůbeže nebo k mělkému smažení potravin, jako jsou**

**krokety. Chcete-li použít tuto nabídku, musí být povrch potravin ve styku s olejem, aby se vytvořila křupavá a chutná vrstva.**

- Tuto funkci použijte vždy s olejem a pokrmem.
- K efektivnějšímu smažení doporučujeme přidat do varné nádoby tolik oleje, aby pokryl dno, a před přidáním ingrediencí počkat několik minut, než se olej rozpálí.
- Jakmile olej dosáhne teploty 160 °C, ozvou se 2 zvukové signály.
- Pokrm doporučujeme čas od času promíchat.
- Tento program není určen pro fritování. Nedoporučujeme používat více než 350 ml oleje.

### POZNÁMKA:

- **Je důležité se ujistit, že vyjímatelné vnitřní víko je řádně vysušeno a v silikonovém spoji nezůstala žádná voda, abyste se vyvarovali rizika vystříknutí horkého oleje při zavírání víka.**
- **Při přípravě pokrmů pomocí této funkce nepoužívejte napařovací košík, protože by mohlo dojít k jeho roztavení.**

## 5. NABÍDKA VLOČKOVÁ KAŠE

**Tato nabídka umožňuje vařit obiloviny, jako je proso, oves, rýže nebo pohanka, s mlékem a připravit výživnou krémovou stravu. Pomocí této funkce můžete připravit výživnou stravu pro své dítě.**

- Jakmile je ovesná kaše uvařena, je nejlepší ji ihned podávat a ideálně spotřebovat do 1 hodiny.
- Před vařením doporučujeme rýži nebo obiloviny důkladně propláchnout vodou, abyste odstranili část škrobu, a zabránili tak riziku přetečení.

## 6. NABÍDKA POLÉVKA

**Tato nabídka umožňuje vařit výživné a hutné polévky nebo chutný přírodní vývar z masa či zeleniny, který lze použít k přípravě pilafu nebo rizota.**

**Polévka je dokonalý pokrm, který hydratuje a zároveň zasytí vaše tělo.**

- Množství ingrediencí a tekutiny nesmí překročit značku 8 maximální hladiny v nádobě.



- **Poznámka:** Nepoužívejte ruční mixér k rozmixování polévky v hrnci. Pokud chcete polévku rozmixovat, přemístěte ji před zpracováním do mixéru nebo vhodné nádoby.



## 7. NABÍDKA DUŠENÍ / POMALÉ VAŘENÍ

**Tato nabídka umožňuje vařit maso a zeleninu v omáčce.**

- Pomocí této nabídky můžete pomalu vařit při nízké teplotě (výběrem teploty 80 / 90 °C) po delší dobu (až 8 h), abyste dosáhli měkčí struktury masa.
- Nastavením teploty 100 / 120 °C připravíte pokrm rychleji.
- Množství ingrediencí a tekutiny nesmí překročit značku 8 maximálního množství v nádobě.

**TIPY:** K dosažení chutnějších výsledků doporučujeme před zahájením přípravy pokrmů v nabídce  DUŠENÍ / POMALÉ VAŘENÍ nejprve maso nebo cibuli dohněda osmahnout na troše oleje v režimu  SMAŽENÍ.

**Poznámka:** Doba přípravy pokrmu se může lišit v závislosti na velikosti ingrediencí.

## 8. NABÍDKA RÝŽE / OBILOVINY

**Tato nabídka využívá technologii Fuzzy Logic, která řídí vaření rýže s cílem dosáhnout dokonalého nadýchaného výsledku. Automaticky upravuje dobu a teplotu přípravy pokrmu podle množství použitých ingrediencí. Pro tuto nabídku nelze nastavit dobu přípravy pokrmu, protože je nastavena automaticky.**

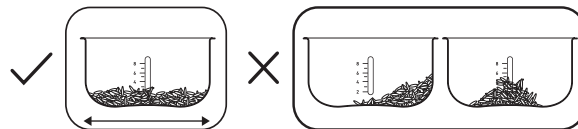
### TIPY PRO DOKONALÉ VAŘENÍ RÝŽE

#### DOPORUČENÍ PRO NEJLEPŠÍ VAŘENÍ RÝŽE

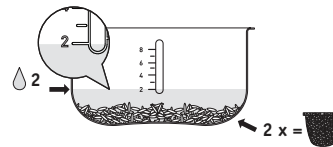
Před vařením odměřte rýži odměrkou a propláchněte ji (kromě rýže pro přípravu rizota).






- Odměřte množství rýže, které chcete uvařit, pomocí odměrky dodané se spotřebičem (např.: 1 odměrka, 2 odměrky atd.)

- Rýži nejprve propláchněte, abyste z ní odstranili část škrobu, a předešli tak vzniku lepkavé hmoty.
- Propláchnutou rýži nasypete rovnoměrně do nádoby.



- Doplňte studenou vodu nebo masový / zeleninový vývar až po značku na nádobě odpovídající počtu odměrek.
- Příklad pro vaření 2 odměrek rýže:



- Zavřete víko a podle pokynů uvedených v části „JAK ZAČÍT?“ vyberte nabídku  ( RÝŽE / OBILOVINY).
- Na displeji se zobrazí .
- Stiskněte tlačítko Spustit . Kontrolka přestane blikat a trvale se rozsvítí.
- Proces vaření se spustí a na displeji začne blikat .
- Jakmile bude rýže připravená, multifunkční hrnec se automaticky přepne do režimu Udržování teploty. Rozsvítí se zelená kontrolka .
- Po rozsvícení zelené kontrolky promíchejte rýži a poté ji nechte v multifunkčním hrnci ještě několik minut odstát, čímž získáte dokonalou rýži s oddělenými zrnky.
- Pokud vaříte rýži pro pilaf, pak se vždy před uzavřením víka a aktivací nabídky Rýže / Obiloviny ujistěte, že je rýže zcela ponořena v tekutině.

Níže uvedená tabulka obsahuje návod k vaření rýže:

**TIPY:** Tato doporučení jsou pouze orientační. Množství vody můžete upravit podle své chuti.

#### PRŮVODCE VAŘENÍM RÝŽE – 8 odměrek

Množství syrové rýže (v počtu odměrek)	Množství syrové rýže (ekvivalent v gramech)	Hladina vody v nádobě (+ rýže)	Počet porcí
2	300 g	Značka pro 2 odměrky	3– 4 osoby
4	600 g	Značka pro 4 odměrky	5– 6 osoby
6	900 g	Značka pro 6 odměrky	8– 10 osoby
8	1200 g	Značka pro 8 odměrky	13– 14 osoby

Doba a teplota jsou pro vaření rýže nastaveny automaticky.

Upozorňujeme, že postup zahrnuje 7 kroků:

Předehřátí => nasáknutí vody => rychlé zvýšení teploty => udržování varu => odpaření vody => dušení rýže => udržování teploty.

Doba vaření závisí na množství a typu rýže.

## 9. NABÍDKA JOGURT / KYNUTÍ TĚSTA

**Tato nabídka umožňuje připravit jogurt přímo v hrnci nebo pomocí nádob vhodných pro použití v troubě. Nabízí také možnost kynutí těsta.**

### VÝROBA JOGURTU

- Umyjte varnou nádobu, mísu nebo nádoby pro použití v troubě pomocí teplé vody a tekutého mycího prostředku, poté je důkladně opláchněte a osušte.
- Veškeré vybavení použité při výrobě jogurtu by mělo být umyto v myčce na nádobí. Sterilizace je důležitá, aby se zabránilo zavlečení nežádoucích organismů přenášených vzduchem, které by mohly narušit inkubaci kultury, a způsobit tak, že jogurt neztuhne a zůstane řídký.

- Domácí jogurty neobsahují zahušťovadla a stabilizátory obsažené v některých komerčně vyráběných jogurtech, a mají proto často řidší konzistenci. U domácího jogurtu někdy vznikne na povrchu výživná čirá syrovátka, kterou lze zpětně vmíchat. Můžete ji však také odlít.
- Domácí přírodní jogurt můžete po přípravě a vychlazení ochutit čerstvým ovocem nebo studenou zavařeninou. Pokud přidáte ovoce před fermentací, ovocné kyseliny tento proces naruší a jogurt bude velmi řídký. Některé velmi kyselé ovoce, jako je čerstvý ananas, může způsobit, že se jogurt srazí nebo oddělí. Kyselé ovoce je nevhodnější podávat v samostatné misce.

## VÝBĚR INGREDIENCÍ PRO PŘÍPRAVU JOGURTU

### Mléko

#### Jaké mléko byste měli použít?

Všechny naše recepty (pokud není uvedeno jinak) používají k přípravě kravské mléko. Můžete použít rostlinné mléko, například sójové, a také ovčí nebo kozí mléko, ale v takovém případě se může tuhost jogurtu lišit v závislosti na použitém mléku. Pro tento spotřebič jsou vhodná mléka s dlouhou trvanlivostí, syrové mléko a všechna níže popsaná mléka:

- **Sterilizované mléko s dlouhou trvanlivostí:** Plnotučné mléko ošetřené UHT vytvoří pevnější jogurt. Při použití polotučného mléka bude výsledný jogurt méně tuhý. Můžete však použít polotučné mléko a přidat jednu nebo dvě odměrky sušeného mléka.
- **Pasterizované mléko:** Toto mléko vytvoří krémovější jogurt s tenkým škraloupem na povrchu.
- **Syrové mléko (farmářské mléko):** Toto mléko je nutné převařit. Doporučujeme jej také nechat vařit po dlouhou dobu. Použití tohoto mléka bez převaření by bylo nebezpečné. Před použitím ve spotřebiči je nutné nechat mléko vychladnout. Nedoporučujeme provádět kultivaci s použitím jogurtu připraveného ze syrového mléka.
- **Sušené mléko:** Při použití sušeného mléka vznikne velmi krémový jogurt. Postupujte podle pokynů výrobce uvedených na krabici.

**Vyberte si plnotučné mléko, nejlépe s dlouhou trvanlivostí a ošetřené UHT. Syrové (čerstvé) nebo pasterizované mléko je nutné převařit, nechat vychladnout a poté zbavit škraloupem.**

## Ferment

Pro jogurt. Jako ferment lze použít:

- Jeden **přírodní jogurt** zakoupený v obchodě s nejdelším možným datem spotřeby, aby váš jogurt obsahoval aktivnější ferment pro dosažení tužší konzistence.
- **Sublimačně sušený ferment.** V tomto případě dodržujte dobu aktivace uvedenou v pokynech k fermentu. Tyto fermenty zakoupíte v supermarketech, lékárnách a některých obchodech se zdravou výživou.
- Jeden z vašich **nedávno připravených jogurtů** – musí být přírodní a nedávno připravený. Tento přístup se nazývá kultivace. Po pěti kultivačních procesech ztratí použitý jogurt aktivní fermenty, a proto hrozí riziko, že dosáhnete méně pevné konzistence. Poté je nutné začít znovu použitím jogurtu zakoupeného v obchodě nebo sublimačně sušeného fermentu.

**Pokud jste mléko převařili, ferment přidejte, až mléko dosáhne pokojové teploty.**

**Příliš vysoká teplota může znehodnotit vlastnosti fermentu.**

## Doba fermentace

- Jogurt bude vyžadovat fermentaci po dobu 6–12 hodin, v závislosti na základních ingrediencích a výsledku, kterého chcete dosáhnout.



- Po ukončení přípravy jogurtu je nutné uložit jogurt do ledničky alespoň na 4 hodiny, kde ho můžete uchovávat maximálně 7 dní.

## KYNUTÍ TĚSTA

**Před použitím nabídky ke kynutí těsta je nutné těsto nejprve uhníst.**

- Pokud hnětete těsto ručně, můžete nejprve smíchat kvasnice s teplou vodou nebo mlékem v šálku. Aktivaci kvasnic můžete zvýšit přidáním 1 lžičky cukru a řádným promícháním.
- Pokud se během 10 minut vytvoří pěna, kvasnice jsou aktivní.
- Tuto tekutinu obsahující aktivované kvasnice můžete smíchat se

suchými ingrediencemi (moukou a solí) a zbývajícím množstvím tekutiny podle receptu.

- Obvykle se doporučuje hníst těsto přibližně 15–20 minut, aby dosáhlo dobré a homogenní konzistence.
- Po dosažení jemné konzistence vložte těsto do varné nádoby a poté zavřete víko.
- Vyberte nabídku KYNUTÍ TĚSTA 🍷 podle pokynů uvedených v části „Výběr programu přípravy pokrmu“.
- Standardní doporučená doba je obvykle 1 hodina pro těsto na bílý chléb.
- **Poznámka: Potřebná doba kynutí se může lišit podle povahy a kvality ingrediencí.**
- Pokud těsto po 30 minutách–1 hodině vůbec nevykne, kvasnice nejsou zřejmě aktivované nebo jste použili příliš horkou vodu. V takovém případě můžete do těsta vpravit nové kvasnice, abyste těsto zachránili.

**TIPY:** Vyvarujte se přímého kontaktu kvasnic se solí a nepoužívejte horkou vodu. Sůl je nepřítelem kvasnic a vysoká teplota utlumí účinek neaktivovaných kvasnic. Ujistěte se proto, že místo horké vody používáte teplou vodu.

**POZNÁMKA: Nepoužívejte ve varné nádobě žádné kovové kuchyňské náčiní, aby nedošlo k jejímu poškození. Pokud chcete těsto připravit pomocí ručního mixéru, použijte vhodnou mísu a těsto přemístěte do varné nádoby multifunkčního hrnce Tefal pouze k vykynutí.**

## 10. NABÍDKA OHŘEV

**Tato nabídka je určena k ohřevu již připraveného pokrmu. Není určena k vaření syrových potravin.**

Vložte pokrm do varné nádoby a zavřete víko. Vyberte nabídku OHŘEV 🍷.

## VAROVÁNÍ

- Funkci ohřevu nikdy nepoužívejte k rozmrazování potravin.
- **Studený pokrm by neměl převýšit polovinu objemu hrnce. Příliš velké množství pokrmu nelze důkladně ohřát. Opakované použití funkce „Ohřev“ nebo příliš malé množství pokrmu může vést k jeho připálení a ztvrdnutí vrstvy na dně nádoby.**
- **Nedoporučujeme ohřívát hustou ovesnou kaši, protože poté může být mazlavá.**

- **Neohřívejte dlouho uložené studené pokrmy, protože by mohly zapáchat.**
- **Chcete-li ohřát rýži, doporučujeme před začátkem ohřevu přidat trochu vody a rýži promíchat.**
- **Během ohřevu doporučujeme pokrm občas promíchat.**

## 11. NABÍDKA MANUÁLNÍ REŽIM






Multifunkční hrnec Simply Cook Plus vám velmi usnadní přípravu jakéhokoli pokrmu, a to i díky manuálnímu režimu.

- Dobu a teplotu přípravy pokrmu můžete nastavit zcela podle sebe.
- Nastavte automatické sledování teploty pro zajištění stabilního tepla nebo zvýšte výkon a regulujte, jak chcete vařit svá oblíbená jídla.
- Možnost nastavení nízké teploty v manuálním režimu umožňuje připravit sýr cottage nebo vařit některé kategorie pokrmů metodou sous-vide.
- Zde je uvedeno několik informací, které vám pomohou dosáhnout ještě větší rozmanitosti receptů.
- Manuální režim zaznamenává poslední přednastavené parametry pro další použití.






T ve °C	K čemu můžete spotřebič použít?
40°C	K ohřevu dětské stravy nebo kynutí těsta
80°C	K přípravě sýru cottage
100°C	K uvedení vody do varu
110°C	K výrobě džemu
120°C	K vaření těstovin
130°C	K osmahnutí ingrediencí
140°C	K vaření zeleniny a drůbeže
150°C	K pečení masa
160°C	Ke smažení masa a drůbeže

- **Příprava sýru cottage.** Jako základ pro sýr cottage se používá kefir. Poměr kefiru a sýru cottage je přibližně 4: 1.
- **Pokud vyrábíte džem,** doporučujeme jej vařit s otevřeným víkem.

## 12. FUNKCE ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ

- Chcete-li použít funkci odloženého spuštění, zvolte nejprve program a dobu přípravy pokrmu.
- Poté stiskněte tlačítko  (Odložené spuštění) a zvolte přednastavenou dobu.
- Výchozí přednastavená doba se spustí od vámi zvolené doby přípravy pokrmu.
- Rozsah přednastavení je mezi předem zvolenou dobou přípravy pokrmu až 24 hodinami.
- Každým stisknutím tlačítek  a  můžete dobu odloženého spuštění prodloužit nebo zkrátit.
- Po zvolení požadované přednastavené doby přejděte stisknutím tlačítka  (Spustit) do stavu vaření. Kontrolka  SPUSTIT zůstane trvale rozsvícená a na displeji se zobrazí počet hodin, které zbývají do dokončení přípravy pokrmu.
- Kontrolka LED funkce odloženého spuštění bude trvale svítit, dokud se nespustí proces přípravy pokrmu. Při zahájení přípravy pokrmu se místo kontrolky LED Odloženého spuštění rozsvítí kontrolka LED Časovače.

### Poznámka:

Funkce odloženého spuštění není dostupná pro režimy:  (Smažení),  (Jogurt / Kynutí těsta),  (Pečení pečiva),  (Ohřev) a  (Udržování teploty).

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou se ujistěte, že je multifunkční hrnec odpojen od elektrické sítě a zcela vychladl.
- Důrazně doporučujeme spotřebič po každém použití vyčistit houbičkou – obr. 4, 5 a 6.
- Po každém použití nezapomeňte setřít z těla výrobku kondenzovanou páru.
- Varnou nádobu, odměrku, obrabečku a polévkovou lžičku lze mýt v myčce na nádobí.

## Varná nádoba, napařovací košik

- Nedoporučujeme používat abrazivní čisticí prášky ani drátěnky.
- Pokud se pokrm přichytí ke dnu, nalijte do nádoby trochu vody a nechte přichycený pokrm před mytím chvíli odmočit.
- Varnou nádobu důkladně osušte.

## Péče o varnou nádobu

- Při péči o varnou nádobu postupujte opatrně podle níže uvedených pokynů:



- Chcete-li nádobu uchovat v dobrém stavu, doporučujeme v ní nekrájet potraviny.
- Vždy vraťte nádobu do multifunkčního hrnce.
- Používejte dodanou plastovou nebo dřevěnou lžici. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, aby nedošlo k poškození povrchu nádoby – obr. 15.
- Nelijte do varné nádoby ocet, aby nedošlo ke korozi.
- Povrch nádoby může po prvním použití nebo při delším používání změnit barvu. Tato změna barvy je výsledkem působení páry a vody, nemá vliv na používání multifunkčního hrnce a není nebezpečná pro vaše zdraví. Hrnec můžete nadále bezpečně používat.

### Čištění vnitřního víka

Uchopte vnitřní víko oběma rukama a vyjměte jej zatlačením směrem ven (obr. 3). Vyčistěte jej houbičkou a tekutým mycím prostředkem (obr. 4). Poté jej otřete do sucha, usadte zpět za 2 žebra a zatlačte na horní část, dokud nezapadne na místo (obr. 7–8).

### Čištění a péče o ostatní části spotřebiče

Vyčistěte vnější povrch multifunkčního hrnce – obr. 6, vnitřní stranu víka a kabel vlhkým hadříkem a poté je otřete do sucha. Nepoužívejte abrazivní prostředky. K čištění vnitřních částí těla spotřebiče nepoužívejte vodu, protože by mohlo dojít k poškození snímače teploty.

## PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

Popis poruchy	Příčiny	Řešení
Kontrolky na ovládacím panelu se nerozsvítí a spotřebič neohřívá.	Spotřebič není připojen k elektrické síti.	Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen do elektrické zásuvky a je zapnutý.
Kontrolky na ovládacím panelu se nerozsvítí a spotřebič ohřívá.	Nastal problém s připojením kontrolky nebo jsou kontrolky poškozené.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.

Popis poruchy	Příčiny	Řešení
Při použití dochází k úniku páry.	Víko není správně uzavřeno.	Otevřete víko a znovu jej zavřete.
	Vnitřní víko není správně umístěno nebo nasazeno.	Zkontrolujte, zda je vnitřní víko správně umístěno – obr. 7–8.
Rýže je nedovařená nebo rozvařená.	Použili jste příliš mnoho nebo málo vody v porovnání s množstvím rýže.	Správné množství vody je uvedeno v tabulce pro vaření rýže. Vždy nejprve nasypete rýži do varné nádoby a poté přidejte vodu po odpovídající značce hladiny vody uvnitř nádoby.
Rýže je nedovařená nebo rozvařená.	Spotřebič nezajistil dostatečné povaření.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
Došlo k selhání funkce automatického Udržování teploty (spotřebič zůstal nastaven do programu přípravy pokrmu nebo neohřívá pokrm v režimu udržování teploty).	Během nastavování spotřebiče jste zrušili funkci Udržování teploty. Funkci lze použít pouze pro nabídku Vločková kaše, Polévka, Dušení a Rýže / Obiloviny.	
E0	Došlo k přerušení obvodu nebo zkratu snímače na horní straně.	

Popis poruchy	Příčiny	Řešení
E1	Došlo k přerušení obvodu nebo zkratu snímače na spodní straně.	Zastavte spotřebič a znovu spusťte program. Pokud se problém opakuje, zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.


**Poznámka: Pokud dojde ke zdeformování vnitřní nádoby, již ji nepoužívejte a nechte ji opravit v autorizovaném servisním středisku.**

**Olvassa el és kövesse a használati útmutatásokat.  
Tartsa ezt az útmutatót biztonságos helyen.**

- A készüléket nem külső időzítőről vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást gyermekek csak abban az esetben végezhetik el, ha 8 évesnél idősebbek, és biztosított a felügyeletük. A készüléket és a vezetékét tartsa távol a 8 éven aluli gyermekektől.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan személyek is használhatják, ha ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (gyermeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi

képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak útmutatást a berendezés használatára.

- A gyermekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Mivel a készülék háztartási használatra készült, nem alkalmas a következő területeken történő használatra, és ezekre a garancia sem vonatkozik:
  - Bolti személyzeti konyhák, irodák és egyéb munkahelyi környezetek
  - Gazdaságok
  - Szállodák, motelek és hasonló lakókörnyezetek (vendégek általi használat)
  - Szállást és reggelit biztosító helyek
- **Ha a készülékhez leválasztható hálózati kábel tartozik:** a sérült hálózati kábelt ki kell cserélni a hivatalos szervizekben kapható különleges kábellel vagy egységgel.
- **Ha a készülékhez rögzített hálózati kábel tartozik:** a sérült hálózati kábelt a veszély megelőzése érdekében a gyártónak, a gyártó ügyfélszolgálati szervizrészlegének vagy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie.

- A készüléket tilos vízbe vagy egyéb folyadékba meríteni.
- A tartozékokat és az élelmiszerrel érintkező részegységeket nedves törlőkendővel vagy mosogatószeres szivaccsal tisztítsa meg. Mossa át nedves törlőkendővel vagy szivaccsal. A tartozékokat és az élelmiszerrel érintkező részegységeket törölje át száraz törlőkendővel.
- A készüléken látható  jelentése: „Vigyázat: használat közben a felület felforrósodhat”.
- Vigyázat: a fűtőelem felülete használat után meleg marad.
- Vigyázat: a készülék helytelen használata balesetveszélyt okozhat.
- Vigyázat: ha a készülékhez leválasztható hálózati kábel tartozik, a csatlakozót nem érheti víz.
- Mindig húzza ki a készülék dugóját a konnektorból:
  - használat után azonnal
  - ha áthelyezi a készüléket
  - tisztítás vagy karbantartás előtt
  - ha a készülék nem működik megfelelően
- A készülék felületével, a forró vízzel, a gőzzel vagy az étellel való érintkezés égési sérülést okozhat.
- Főzés közben a készülék hőt és gőzt bocsát ki. Védje az arcát és a kezét.

- A főzőeszközöket stabilan, ha lehet, a fogantyújuknál fogva tegye le, hogy ne ömöljön ki belőlük a forró folyadék.
- Tartsa távol az arcát és a kezét a gőzkivezető nyílástól. Ne takarja el a gőzkivezető nyílást.
- Ha gondja vagy kérdése van, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz, vagy látogassa meg a webhelyünket.
- A készülék csak 2000 m tengerszint feletti magasság alatt használható.
- A biztonságos használat érdekében a készülék megfelel a gyártás időpontjában hatályos biztonsági szabályoknak és irányelveknek (alacsony feszültségre, elektromágneses összeférhetőségre, élelmiszerekkel való érintkezésre, környezetre stb. vonatkozó irányelvek).
- Ellenőrizze, hogy az áramforrás feszültsége megfelel-e a készüléken feltüntetettnek (váltóáram).
- A hatályos szabványok különbözőek lehetnek, ezért ha a készüléket nem abban az országban használja, amelyikben vette, ellenőriztesse egy hivatalos szervizközponttal.

### CSATLAKOZTATÁS A HÁLÓZATHOZ

- Ne használja a készüléket, ha:
  - a készülék vagy a kábel megsérült
  - a készülék leesett, látható sérülés van rajta, vagy nem működik megfelelően
  - Ilyen esetben hivatalos szervizbe kell küldeni. Ne szerelje szét a készüléket.
- Ne hagyja szabadon lógni a hálózati kábelt.

- Mindig földelt konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ne használjon hosszabbítót. Ha mégis használ, és vállalja ezért a felelősséget, csak földelt csatlakozóval rendelkező, jó állapotú hosszabbítót használjon, amely megfelel a készülék teljesítményének.
- Ne húzza ki a készüléket a konnektorból a hálózati kábelnél fogva.
- Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati kábelt.

### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Sík, stabil, hőálló munkafelületen használja, kifröccsenő víztől távol.
- A készülék alja nem léphet érintkezésbe vízzel.
- Soha ne hozza működésbe a készüléket főzőedény nélkül, vagy üres főzőedénnyel.
- A főzési funkció gombjának szabadon kell mozognia. Ne akadályozza meg, hogy a készülék automatikusan átválthasson a Melegen tartás szakaszra.
- Ne vegye le a főzőedényt, amíg a készülék működésben van.
- Ne helyezze a készüléket forró felületre, vagy bármely hőforrás illetve nyílt láng közvetlen közelébe, mert ez meghibásodást vagy veszélyt okozhat.
- A főzőedény mindig közvetlenül érintkezzen a fűtőlemezzel. A két alkotóelem közé szorult tárgyak vagy ételdarabok gátolják a megfelelő működést.
- Ne helyezze a készüléket hőforrás közelébe vagy forró sütőbe, mert ez súlyos károsodást okozhat.
- Csak akkor helyezzen ételt vagy vizet a készülékbe, ha a főzőedény már a helyén van.
- Ne lépje túl a receptekben feltüntetett mennyiségeket.
- Ha a készülék bármely része lángot fog, ne kísérelje meg vízzel eloltani azt. Fojtsa el a lángot nedves törülőrúhával.
- Javítást kizárólag a szerviz végezhet, eredeti cserealkatrészek használatával.

## ÓVJA A KÖRNYEZETET

- A készüléket több évig tartó működésre tervezték. Ha mégis a csere mellett dönt, ne feledje, hogy Ön is hozzájárulhat a környezet védelméhez.
- Mielőtt leselejtezné a készüléket, távolítsa el az akkumulátort az időzítóból, és (a modellnek megfelelően) adja le
- egy helyi lakossági hulladékgyűjtő telepen.



### Gondoljon a környezetre!

- ① A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.
- ➔ Adja le egy helyi lakossági hulladékgyűjtő telepen.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból, majd vegye ki az alkatrészeket és a nyomtatott dokumentumokat is.
- Nyissa fel a fedelet a burkolaton lévő nyitógomb lenyomásával – 1. ábra  
**Olvassa el az útmutatót, és figyelmesen kövesse a lépéseket**

### A készülék tisztítása

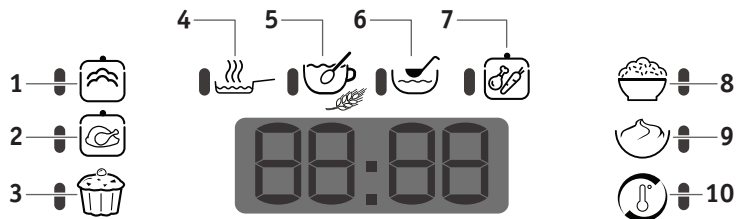
- Vegye ki a főzőedényt – 2. ábra, a belső fedelet és a nyomásszabályozó szelepet – 3. ábra
- Szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa meg a főzőedényt és a belső fedelet.
- Nedves törülközővel tisztítsa meg a készülék külsejét és a fedelet – 6. ábra
- Alaposan szárítsa meg.
- Alaposan törölgesse át a főzőedény külsejét (főleg az alját).

## A KÉSZÜLÉK ÉS FUNKCIÓI

- Ügyeljen rá, hogy semmilyen szilárd vagy folyékony anyag ne maradjon a főzőedény alatt és melegítőlapon – 9. ábra.
- A főzőedényt a megfelelő helyzetben állítsa a készülékbe – 10. ábra
- Ellenőrizze, hogy a belső fedél a megfelelő helyzetben legyen – 8. ábra.
- A fedő lecsukásakor kattánó hangot kell hallania.

- Csatlakoztassa a hálózati kábelt a készülék alapzatán lévő konnektorba (11. ábra), majd a hálózati aljzatba (12. ábra). Ekkor a készülék hosszú sípolással jelez, és a kezelőpanel összes jelzőfénye felvillan. Ezt követően a kijelzőn a [----] jel lesz látható, és a jelzőfények kialszanak. A készülék készenléti módba lép, Ön pedig kiválaszthatja a kívánt menüt.
- Hálózatra csatlakoztatott készülék esetén és főzés után ne érjen hozzá a melegítőlemezhez. Működés közben vagy közvetlenül főzés után ne mozgassa a készüléket.
- A készülék csak fedett helyiségben használható.
- **Főzés közben soha ne érjen a szellőzőnyíláshoz, mert égési sérülést szenvedhet – 24. ábra**
- **Csak a készülékhez tartozó főzőedényt használja.**
- **A gőzölőkosár csak ehhez a készülékhez használható. Nem állítható be hozzá 100 °C-nál nagyobb hőfok (26. ábra) Felhasználható a Rizs/ Gabona menüvel kombinálva is.**
- **Csak akkor helyezzen ételt vagy vizet a készülékbe, ha a főzőedény már a helyén van.**
- **A legnagyobb vízmennyiség + étel nem haladhatja meg az edény belsejében jelzett legmagasabb szintet – 14. ábra**

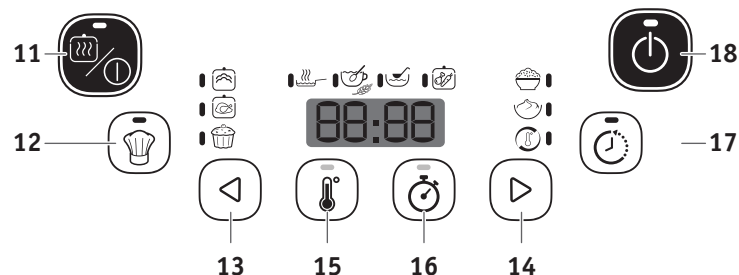
## KEZELŐPANEL - MENÜK LEÍRÁSA



MENÜ	Leírás	MENÜ	Leírás
1	<b>GŐZÖLÉS</b> Ételek gőzölése az edényben lévő víz és a gőzölőkösár használatával. Vízmennyiség: 200-600 ml.	6	<b>LEVES</b> Gazdag levesek és húsos/ zöldséges alaplevek készítése. Max. mennyiség: a főzőedény 8. szintje.
2	<b>PÖRKÖLÉS</b> Egész hús-, hal- vagy zöldségszeletek sütése kevés zsiradékkal és folyadékkal.	7	<b>PÁROLÁS/LASSÚ FŐZÉS</b> Hús, hal és/vagy zöldség párolása kevés folyadékkal, esetleg zsiradékkal. Max. mennyiség: a főzőedény 8. szintje.
3	<b>SÜTÉS</b> Desszertek, sütemények és (megfelelő beavatkozással) ropogós héjú kenyér készítése.	8	<b>RIZS/ GABONA</b> Rizs vagy gabona főzése. Lásd a Rizs/Gabona szakaszban megadott használati útmutatót. Max. mennyiség: a főzőedény 8. szintje.
4	<b>OLAJBAN SÜTÉS</b> Ételek olajban sütése. Maximális olajmennyiség: 350 ml.	9	<b>JOGHURT/ TÉSZTAKELESZTÉS</b> Joghurtok erjesztése közvetlenül a főzőedényben vagy hőálló tálakban. Élesztővel dagasztott tészta kelesztésére is alkalmas
5	<b>KÁSA</b> Tejes/vizes gabonakásák főzése	10	<b>ÚJRAMELEGÍTÉS</b> Főtt étel újramelegítése.

A menük mellett LED-kijelző mutatja az éppen kiválasztott menüt. A menük használata a „Menük ismertetése” szakaszban olvasható.

## KEZELŐPANEL - FUNKCIÓK LEÍRÁSA



MENÜ	Leírás
11	<p><b>TÖRLÉS/ MELEGEN TARTÁS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ez a gomb leállítja a már elindított főzési menüt (egyszeri lenyomás), vagy aktiválja a Melegen tartás funkciót (menüválasztás közben)</li> <li>A Melegen tartás funkció az adott menü végén automatikusan bekapcsol (lásd: „Főzési táblázat”) vagy manuálisan kell indítani.</li> <li><b>Az automatikus melegen tartás letiltásához</b> (menü indítása előtt) nyomja le hosszan ezt a gombot, amíg sípoló hangot nem hall. Ha ismét aktiválni szeretné a funkciót, nyomja le ismét hosszan a gombot.</li> <li><b>Ha a jelzőlámpa VILLOG</b> a menü kiválasztása közben, akkor a főzési menü tartalmazza Melegen tartás üzemmódot, amely a főzés után automatikusan indul.</li> <li><b>Ha a jelzőlámpa NEM VILÁGÍT</b>, akkor a főzési menü nem tartalmazza az automatikus Melegen tartás üzemmódot.</li> <li><b>Ha a jelzőlámpa VILÁGÍT</b> akkor a Melegen tartás üzemmódot már aktiválták. A képernyőn látható a melegen tartás időtartama. A melegen tartás üzemmód kikapcsolásához nyomja le a gombot. Ekkor a LED-kijelző kialszik.</li> <li><b>Az étel ízének megőrzése érdekében nem javasoljuk, hogy a Melegen tartás funkciót 12 óránál tovább használja.</b></li> </ul>
12	<p><b>KÉZI ÜZEMMÓD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A Kézi üzemmód használatához nyomja le ezt a gombot. Ezután állítsa be a paramétereket a HŐFOK (15) és az IDŐMÉRÉS gomb (16) lenyomásával. Nyomja le a START gombot (17) a főzési program indításához.</li> <li>A beállításokat a rendszer a következő használatig rögzíti. Ezeket a beállításokat igény szerint törölheti, vagy főzés közben módosíthatja.</li> </ul>

HU

## FUNKCIÓGOMBOK - LEÍRÁS

13		<p><b>Vissza / «-» gomb</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ezzel a gombbal visszafelé léphet a menüválasztás közben.</li> <li>Az időtartam és a hőfok szabályozásánál az értékek «csökkentéséhez» használhatja</li> </ul>
14		<p><b>Előre / «+» gomb</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ezzel a gombbal előre léphet a menüválasztás közben.</li> <li>Az időtartam és a hőfok szabályozásánál az értékek «növeléséhez» használhatja.</li> </ul>
15		<p><b>HŐFOK gomb és kijelző</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A gomb lenyomásával beállíthatja a hőfokot. Ezt követően válassza ki a ◀ vagy ▶ ikont (13. és 14. gomb)</li> <li>A gomb lenyomásával főzés közben is módosíthatja a hőfokot.</li> <li>A LED-jelzőfény akkor aktiválódik, amikor a képernyő megjeleníti a hőfokot.</li> </ul>
16		<p><b>IDŐMÉRŐ gomb és kijelző</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A gomb lenyomásával beállíthatja a főzés időtartamát. Ezt követően válassza a ◀ vagy ▶ ikont (13. és 14. gomb)</li> <li>A gombot a főzési program közben is lenyomhatja, ha tovább folytatná a programot, vagy csökkentené annak időtartamát.</li> <li>A LED-jelzőfény akkor aktiválódik, amikor a képernyő megjeleníti a hőfokot.</li> </ul>
17		<p><b>KÉSZLETETETT INDÍTÁS gomb</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A gomb lenyomásával készleltetheti a főzési program elindítását.</li> <li>Amikor lenyomja a gombot, megjelenik a kijelzőn a visszazámlálás.</li> <li>A főzési program indulásáig a LED-kijelző világítani fog. A program indulásakor a LED-kijelző a Készleltetett indítás gombról az Időmérő gombra vált.</li> </ul>
18		<p><b>START gomb</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A gomb lenyomásával elindíthatja a főzési menüket.</li> <li>A program végén tartsa lenyomva a START gombot a kijelző kikapcsolásához.</li> <li>Ha a LED-kijelző villogása abbamarad, de továbbra is világít, akkor a főzés folyamatban van. A program végén a LED-kijelző automatikus melegen tartásra vált (ha a funkció aktiválva van). Egyéb esetben villogni kezd.</li> </ul>

## FŐZÉSI PROGRAMOK TÁBLÁZATA







IKON	MENÜK	IDŐTARTAM		HŐFOK		KÉSZLETETT INDÍTÁS Tartomány	KÉSZLETETT INDÍTÁS Tartomány	Állítható	Automatikus MELEGENTARTÁS	FEJÉLHEVETÉ Csúcs
		Állítható	Tartomány	Álperlelmezett	Tartomány					
	GŐZ	40 perc	5 perc 15 perc - 2 óra	100 °C	-	max 24 óra	max 24 óra	5 perc	NEM	IGEN
	PÖRKÖLÉS	45 perc	5 perc 30 perc - 1 óra 30 perc	160°C	140/150/160	max 24 óra	max 24 óra	5 perc	NEM	IGEN
	SÜTÉS	1 óra	5 perc 30 perc - 1 h 30 perc	160°C	130/140/150/160	NEM	NEM	5 perc	NEM	IGEN
	OLAJBAN SÜTÉS	20 perc	1 perc 5 perc - 1 óra 30 perc	160°C	130/140/150/160	NEM	NEM	-	NEM	IGEN
	KASA	20 perc	1 perc 5 perc - 2 óra	100°C	90/95/100	max 24 óra	max 24 óra	5 perc	IGEN	IGEN
	LEVES	1 óra	5 perc 10 perc - 2 óra	100°C	90/100/110	max 24 óra	max 24 óra	5 perc	IGEN	IGEN
	PÁROLÁS/LASSÚ FŐZÉS	1 óra	5 perc 20 perc - 8 óra	100°C	80/90/100/120	max 24 óra	max 24 óra	5 perc	IGEN	IGEN
	RIZS/ GABONA	Automatikus	-	Automatikus	-	max 24 óra	max 24 óra	5 perc	IGEN	IGEN
	JOGHURT/ TÉSztAKELÉSztÉS	8 óra	15 perc 12 óra	40°C	30/40°C	NEM	NEM	-	NEM	IGEN
	ÚJramegítÉS	25 perc	5 perc - 1 óra	80°C	80/100°C	NEM	NEM	-	NEM	IGEN
	KEZI ÜZEMMÓD	30 perc	5 perc - 9 óra	100°C	40-160°C (10°C hőmérséklet-növelés)	max 24 óra	max 24 óra	5 perc	NEM	IGEN
	TÖRÖL/ Automatikus melegen tartás	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
	KÉSZLETETT INDÍTÁS	-	-	-	-	-	-	-	-	-



## HOGYAN KEZDJEM?






- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, majd helyezze a főzőedényt az alapra. Illessze a helyére a belső fedelet és a dugaszt.

## 1. FŐZÉSI PROGRAM KIVÁLASZTÁSA

- A készülék bekapcsolása után ez látható a képernyőn: **---**. Helyezze el az ételt a főzőedényben. A recepttől függően csukja le vagy hagyja nyitva a fedelet.
- Válassza ki a kívánt menüt a  és  gombokkal (13 és 14 gomb)
  - Ha a  gombot nyomja le, a menük kijelzője az előző oldalon látható 1-10 sorrendben jeleníti meg a menüket.
  - Ha a  gombot nyomja le, a menük kijelzője az előző oldalon látható 1-10 sorrenddel ellentétesen jeleníti meg a menüket.
- Nyomja le a START gombot  (18. gomb) a világító LED-fénnyel kijelölt menü indításához. A menü elindítása után a START gomb  villogása megszűnik, és folyamatosan világít.
- A menü az alapértelmezett főzési paraméterekkel fut (lásd a főzési programok táblázatát az előző oldalon)
- A LED-képernyőn látható az ételkészítés hátralevő ideje (kivéve a Rizs/Gabona menüt), és a program végén automatikusan leáll vagy Melegen tartásra vált (csak a Kása, a Leves, a Párolás és a Rizs/Gabona menük esetében)




## 2. PARAMÉTEREK BEÁLLÍTÁSA FŐZÉS ELŐTT




### Automatikus MELEGEN TARTÁS

- Csak a  (Kása),  (Leves),  (Párolás) és a  (Rizs/Gabona) menük állnak át automatikusan a melegen tartásra.
- Ha ezekben a menükben törölni szeretné az automatikus melegen tartást, tartsa lenyomva a MELEGEN tartás/Töröl gombot  addig, amíg sípoló hangot hall és a kijelző villogni kezd.
- Az automatikus melegen tartás törlését csak a menü indítása előtt hajthatja végre.




### Időtartam és hőfok beállítása

- Minden menühöz tartozik egy alapértelmezett időtartam és hőfok.
  - Ha módosítaná ezeket az előre beállított értékeket, válassza ki a megfelelő gombot :

– Nyomja le az IDŐTARTAM gombot  (16. gomb) , majd a  és/vagy a  gombot (13 és 14 gomb) a főzés időtartamának recept szerinti beállításához.

– Nyomja le a HŐFOK gombot  (15. gomb) , majd a  és/vagy a  gombot (13 és 14 gomb) a főzés hőfokának recept szerinti beállításához.

## 3. PARAMÉTEREK MÓDOSÍTÁSA FŐZÉS KÖZBEN

- Főzés közben bármikor módosíthatja az időtartamot és a hőfokot (kivéve a  Melegen tartás, a  (Rizs/Gabona), és a  (Gőzölés) menü esetében, ahol csak az időtartam módosítható.
- Az előre beállított időtartam és hőfok módosításához válassza ki a megfelelő gombot, és kövesse a fentebb megadott utasításokat.
- A fedelet a főzés során bármikor kinyithatja, ha az ételhez hozzá kíván adni, vagy ellenőrizni szeretné az állapotát.
- **Rizs főzésekor és sütésekor javasoljuk, hogy csak a program végének közeledtével nyissa ki a fedelet, és akkor sem hosszabb időre, mert az kedvezőtlenül befolyásolhatja az eredményt.**

## 4. HA ELKÉSZÜLT AZ ÉTEL

- Nyissa ki a fedelet
- A főzőedényt és a gőzölőkosarat kesztyűben fogja meg .
- YAz ételt a készülékhez tartozó lapáttal merheti ki.
- **MEGJEGYZÉS: Javasoljuk, hogy a főzőedényben lévő ételt ne fém eszközzel keverje vagy merje ki, mert az megkarcolhatja az edényt.**
- Csukja vissza a fedelet az étel melegen tartásához.
- Ha a használatban lévő menühöz nem tartozik automatikus melegen tartás, akkor a főzési program végén a Melegen tartás/Törlés gomb lenyomásával aktiválhatja a melegen tartást.
- Ha a menü melegen tartás üzemmódban van, az ennek megfelelő kijelző világít.
- A Melegen tartás üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a Melegen tartás/Törlés gombot. Ekkor a LED-kijelző kialszik.

## 5. A KÉPERNYŐ KIKAPCSOLÁSA


- Használat után kihúzhatja a készülék dugóját, és ezzel kikapcsolhatja a készüléket.

- A képernyő kikapcsolásához tartsa lenyomva (~5 mp) a START gombot, amíg sípoló hangot nem hall.
- A képernyő újbóli bekapcsolásához nyomja le bármelyik gombot a felületen.

## A MENÜK ISMERTETÉSE

### 1. GŐZÖLÉS menü

**Ezzel a menüvel forró gőzben főzhet gombócot, halat, húst vagy zöldséget, így nemcsak több vitamint és tápanyagot őrizhet meg, de a főzőolaj használatát is mérsékelheti. A menüvel tápláló, szilárd ételeket készíthet gyermeke számára.**

- Töltsön 600 ml–1 liter vizet a főzőedénybe. A gyors előmelegítés érdekében ne töltse a vizet a főzőedény 4. szintjénél tovább.
- Vegye figyelembe, hogy az edény 2. szintje 600 ml folyadéknak felel meg. 3. szint = 900 ml, 4. szint = 1,2 liter.
- Helyezze a hozzávalókat a készülék gőzölőkosarába, majd illessze a kosarat a főzőedénybe.
- Zárja le a fedelet. Válassza a GŐZÖLÉS menüt .
- **TIPP:** minél kisebb méretűek a hozzávalók, annál gyorsabban elkészül az étel. Segítségül megadunk néhány időtartamot:



Étel	Becsült főzési idő* (600 ml víz felhasználásával)
Burgonya (félbevágott ~ 50 gr/db)	25 perc
Burgonya (szeletelt, ~ 5 mm vastag)	15 perc
Brokkoli/Karfiol	20 perc
Répa (darabolt)	30 perc
Répa (szeletelt ~ 0,5 mm vastag)	15 perc
Lazac	15 perc
Húspogácsa	15 perc
Gombóc	30-45 perc

\* Előmelegítéssel együtt. A főzés időtartama nem csupán a hozzávalók méretétől és mennyiségétől, hanem a főzőedényben lévő víz mennyiségétől is függ.

**MEGJEGYZÉS: Figyelem: főzés közben a gőzölőkosár felforrósodik. Ha ki akarja venni a gőzölőkosarat a főzőedényből, javasoljuk a sütőkesztyű használatát.**



### 2. PÖRKÖLÉS menü

Ez a menü teljes hús- hal- vagy zöldségszeletek sütésére alkalmas.

- A hússzelet pirítását mindkét oldalon elkezdheti egy 10-15 perces  (OLAJBAN SÜTÉS) programmal, mielőtt átváltana a  (PÖRKÖLÉS) módra.

### 3. SÜTÉS menü

**Ezzel a menüvel süteményeket (130 °C/140 °C) vagy olyan kenyérféléket készíthet, amelyek tésztáján bizonyos vastagságú kéreg keletkezik.**

- Mielőtt elindítaná a  (SÜTÉS) menüt, megkelemezheti a kenyér tésztáját a  (JOGHURT/TÉSZTAKELÉS) menüvel. A tésztát mindkét oldalán meg kell sütni.
- Süsse 40-45 percig az egyik oldalon, majd sütőkesztyű használatával vegye ki a főzőedényt a készülékből, és fordítsa meg benne a tésztát.
- Ezután a másik oldalán is süsse a tésztát 30-45 percig (Figyelem: az időtartamok a felhasznált alapanyagoktól és az ízléstől függően változhatnak).

Aranybarna kenyérhéjhoz válassza a 150 °C/160 °C hőfokot.

- Tejtermékeket és tojást tartalmazó receptekhez (pl. sütemények) válassza a 130 °C/140 °C hőfokot.
- **MEGJEGYZÉS: Javasoljuk, hogy a főzőedényt mindig kesztyűben fogja meg.**
- **A főzőedény sérülésének elkerülése érdekében ne használjon fém eszközöket az étel keveréséhez/kiszedéséhez (különösen ha élesek).**

HU

#### 4. OLAJBAN SÜTÉS menü

Ez a menü kisebb ételdarabok hirtelen kisütésére/keverve pirítására, valamint hal, hús és krokett olajban sütésére alkalmas. A menü használatakor az étel felszínének olajjal kell érintkeznie a ropogós és ízletes külső réteg kialakulásához.

- A funkció csak az olaj és az étel együttes használatára alkalmas.
- A legjobb eredmény érdekében töltsön ki annyi olajat, amennyi ellepi a főzőedény alját, várjon pár percet, amíg felforrósodik, és ekkor adja hozzá az elkészítendő ételt.
- 2 mély sípolás jelzi, ha az olaj hőmérséklete elérte a 160 °C fokot.
- Érdemes időről időre átkeverni az ételt.
- A termék nem bő olajban sütéshez készült. Nem javasoljuk 350 ml-nél több olaj használatát.

#### MEGJEGYZÉS:

- Gondoskodjon róla, hogy a levehető belső fedél teljesen száraz legyen, és a szilikonsatlakozásnál se maradjon víz. Így elkerülheti a forró olaj kifröccsenését a fedő lecsukásakor.
- Ehhez a menühöz ne használja a gőzölőkosarat, mert megolvadhat.

#### 5. KÁSA menü

Ezzel a menüvel tápláló tejes kásákat készíthet köles, zab, rizs, árpa és egyéb gabonafélék felhasználásával. Ezzel a funkcióval tápláló ételeket készíthet gyermeke számára.

- Az elkészült kását érdemes azonnal tálalni, és 1 órán belül fogyasztandó.
- A rizst vagy a gabonát főzés előtt alaposan mossa át, így eltávolíthatja a keményítő egy részét, és elkerülheti, hogy a kása kifusson.

#### 6. LEVES menü

Ezzel a menüvel tápláló, gazdag leveseket és jóízű természetes hús- és zöldségalapleveseket készíthet például rizses húshoz vagy rizottóhoz.



A leves tökéletes táplálékforrás, amely biztosítja a megfelelő folyadékellátást is.

- A hozzávalók és a folyadék együttes mennyisége nem lépheti túl a főzőedényen jelölt 8. szintet.
- **MEGJEGYZÉS:** A főzőedény belsejében ne pürésítse a levest kézi turmixgéppel. Ha a levest pürésíteni kívánja, előbb öntse át egy erre alkalmas keverőedénybe.

#### 7. PÁROLÁS/LASSÚ FŐZÉS menü

Ez a menü húsok és zöldségek mártásban főzéséhez alkalmas.

- Ezzel a menüvel alacsony hőfokon (80 °C/90 °C), akár órákon keresztül is (max. 8 óra) főzheti a húsokat, így azok még omlósabbak lesznek.
- 100 °C/120 °C hőfok beállításával felgyorsíthatja a főzést.
- A hozzávalók és a folyadék együttes mennyisége ne lépje túl a főzőedényen jelzett 8-as szintet.

**TANÁCSOK:** Ízletesebb lehet az étel, ha a húst és/vagy a hagymát először néhány percig pirítja az OLAJBAN SÜTÉS  menüvel, és csak ezután indítja el a PÁROLÁS/LASSÚ FŐZÉS  menüt.

**MEGJEGYZÉS:** A főzés időtartama a hozzávalók méretétől függően változhat.

#### 8. RIZS/GABONA menü

Ez a menü a Fuzzy Logic technológia segítségével főzi tökéletesen pergőre rizst. A főzés időtartamát és hőfokát a menü automatikusan a felhasznált alapanyag mennyiségéhez igazítja. Mivel a főzés időtartama ebben a menüben automatikus, nem állíthatja be manuálisan.

#### TANÁCSOK A TÖKÉLETES RIZSHEZ

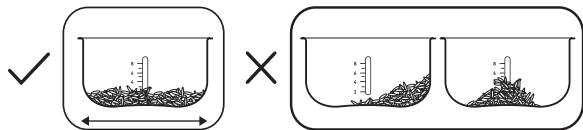
##### ÍGY FŐZHETI MEG A LEGJOBB RIZST

Főzés előtt: A rizs kimérése a mérőpohárral, és a rizs átmosása (kivéve ha rizottót készít).

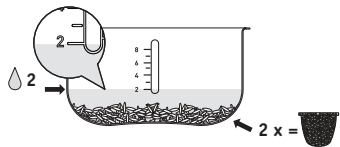
- Mérje ki a megfőzni kívánt rizst a termékünkhöz mellékelt pohárral (pl: 1 pohár, 2 pohár)



- Először is mossa át a rizst. Ezzel eltávolíthatja a keményítő egy részét, így a rizs nem lesz ragadós.
- Rendezze el a rizst egyenletesen a főzőedényben.



- Töltsön az edénybe hideg vizet vagy hús/zöldség alaplevet az edény oldalán látható „CUP” szintig. Például ha 2 pohár rizst főz:



- Csukja le a fedelet, és válassza ki a (RIZS/GABONA menüt) a „HOGYAN KEZDJEM?” szakasz leírása alapján.
- A képernyőn ez a jelzés látható: .
- Nyomja le a START gombot: . A kijelző villogása leáll, és folyamatosan világít.
- A kijelző villog , a főzés folyamata elindult.
- Ha a rizs elkészült, a készülék automatikusan Melegen tartásra vált. A zöld jelzőlámpa világítani kezd.
- Ha a zöld fény világít, keverje meg a rizst, és hagyja még néhány percig az edényben a tökéletesen pergős minőséghez.
- Ha rizses húst készít, mindig győződjön meg róla, hogy a rizst teljesen ellepi a víz. Csak ezután csukja le a fedelet és indítsa el a Rizs/Gabona menüprogramot.

Az alábbi táblázat segít a rizs főzésében:

**TANÁCSOK:** A javasolt mennyiségeket csak irányadasként közöljük. A víz mennyiségét ízlése szerint módosíthatja.

FŐZÉSI TANÁCSOK RIZSHEZ - 8 pohár			
Nyers rizs mennyisége (pohár)	Nyers rizs mennyisége (gramm)	Víz szintje a főzőedényben (+ rizs)	Adag
2	300 g	2 mérőpohár jel	3 - 4
4	600 g	4 mérőpohár jel	5 - 6
6	900 g	6 mérőpohár jel	8 - 10
8	1200 g	8 mérőpohár jel	13 - 14

HU

Rizs főzésénél az időtartam és a hőfok beállítása automatikus.

Vegye figyelembe, hogy a folyamat 7 lépésből áll:

Előmelegítés => Víz felszívódása => Gyors melegítés => Forralás => Víz elpárolgotatása => Rizs párolása => Melegen tartás.

A főzés időtartama a rizs mennyiségétől és minőségétől függ.

## 9. JOGHURT/TÉSZTAKELESZTÉS menü

Ezzel a menüvel joghurtot készíthet közvetlenül a főzőedényben vagy hőálló tálakban. Élesztővel dagasztott tészták kelesztésére is alkalmas.

### JOGHURT KÉSZÍTÉSE

- Mossa ki az edényt és a tálakat meleg, mosogatószeres vízzel, majd alaposan öblítse ki és szárítsa meg őket.
- A joghurtkészítéshez használandó összes eszközt mosogatógépben tisztítsa meg. A sterilizálás nagyon fontos, mert megakadályozza a levegővel terjedő nemkívánatos mikrobák hozzáférését a kultúrához, ami a joghurt elfolyósodásához vezetne.
- A házi joghurtokban nincsenek olyan stabilizáló és tömegnövelő anyagok, mint egyes bolti termékekben, ezért gyakran lazább az

állaguk. A házi joghurtok tetején gyakran jelenik meg tápláló, világos savó, amelyet el lehet keverni a joghurttal, vagy le lehet róla önteni.

- A házi készítésű natúr joghurt hűtés után friss gyümölcscsel vagy befőttel ízesíthető. Ha a gyümölcsöt a joghurt erjedése előtt adja hozzá, akkor a gyümölcsben található savak gátolják a szilárdulást, és a joghurt folyós lesz. Egyes erősen savas gyümölcsöktől, mint a friss ananász, a joghurt megcsomósodhat. A savas gyümölcsöket inkább külön tálban szolgálja fel.

## A JOGHURT HOZZÁVALÓINAK KIVÁLASZTÁSA

### Tej

#### Milyen tejet használják?

Minden receptünk tehéntejjel készül (ha másképp nem jelezzük). Lehet növényi tejet (pl. szója) vagy kecsketejet is használni, de ekkor a joghurt szilárdságát befolyásolhatja a tej típusa. A készülékben felhasználható a nyers tej, a tartós tej, és az alább felsorolt összes tejtípus:

- **Szterilizált tartós tej:** A teljes UHT-tej szilárdabb joghurtot eredményez. Félzsíros tejből lágyabb joghurtot készíthet. Használhat félzsíros tejet 1 vagy 2 bögre tejpor hozzáadásával is.
- **Pasztöröztött tej:** krémesebb joghurt készíthető belőle, egy kis föllel a tetején.
- **Nyers tej (termelői)** fel kell forralni. Javasoljuk, hogy a tejet hosszabb ideig forralja. A forralatlan termelői tej használata veszélyes lehet. A felforralt tejet hagyja lehűlni, mielőtt a főzőedénybe töltené. A nyers tejből készített joghurtot nem ajánljuk kultúra készítéséhez.
- **Tejpor:** a tejpor használata különösen krémes joghurtot eredményez. Kövesse a termék dobozán olvasható utasításokat.

**Teljes, lehetőleg tartós UHT-tejet válasszon. A nyers (friss) vagy pasztörözött tejet forralja fel, majd hűtse le és főlözze le.**

### Erjesztési anyag

Joghurthoz. A következőképpen készülhet:

- Boltban vásárolt **natúr joghurtból**. Minél hosszabb a lejárat ideje, annál több aktív erjesztési anyagot tartalmaz, és annál sűrűbb joghurt készíthető belőle.
- **Fagyasztva szárított erjesztési adalékkal.** Ebben az esetben tartsa be az erjesztési adalék használati utasításában megadott aktiválási

időt. Az erjesztési adalékok áruházakban, gyógyszertárakban és egyes egészségügyi üzletekben kaphatók.

- Ön által **nemrég készített natúr joghurtból** – minél frissebb, annál jobb. Ez a folyamat a joghurtkultúra készítése. 5 egymást követő eljárás után a felhasznált joghurt elveszíti aktív erjesztési anyagait, és csökken a kész termék szilárdsága. Ilyenkor újra kell indítani a kultúrakészítést boltban vett joghurttal, vagy fagyasztva szárított erjesztési adalékkal.

**Ha felforralta a tejet, várjon amíg szobahőmérsékletre hűl, és csak ekkor adja hozzá az erjesztési anyagot.**

**A túl magas hőmérséklet tönkretelheti az erjesztési anyagot.**

### Erjedési idő


- A joghurt erjedéséhez 6 - 12 órára van szükség az alapanyagoktól és a kívánt eredménytől függően.



- Az elkészült joghurtot legalább 4 órára tegye hűtőszekrénybe, ahol maximum 7 napig tárolható.

### TÉSZTAKELESZTÉS

**Mielőtt ezzel a menüvel hozzáfogna a kelesztéshez, dagassza meg a tésztát.**

- Ha kézzel dagaszt, először keverje össze az élesztőt langyos vízzel vagy tejjel egy pohárban. Adjon hozzá egy teáskanál cukrot, és jól dolgozza össze az élesztőt felfuttatásához.
- Ha a folyadék 10 percen belül habosodni kezd, elkezdődött a folyamat.
- A felfutott élesztőt adja hozzá a száraz alapanyagokhoz (liszt + só), és egészítse ki a receptben előírt folyadékmennyiséggel.
- Az egyenletes, jó minőség eléréséhez általában 15-20 percig kell dagasztani a tésztát.
- Ha már egyenletes a massa, helyezze a főzőedénybe, és csukja le a fedelet.
- Válassza ki a TÉSZTAKELESZTÉS menüt  a „Menü kiválasztása” szakaszban megadott útmutató szerint.


- Fehér kenyértészta kelesztéséhez általában 1 óra szükséges.
- **MEGJEGYZÉS:** A tészta megkeeléséhez szükséges idő a hozzáadott alapanyagok minőségétől függ.
- Ha a tészta 30 perc-1 óra alatt egyáltalán nem kel meg, akkor az élesztő deaktiválódott, és/vagy túl forró volt a hozzáadott folyadék. Ebben az esetben új élesztő hozzáadásával lehet megmenteni a tésztát.

**TANÁCSOK:** Az élesztő ne kerüljön közvetlen kapcsolatba sóval. Ne használjon forró vizet. A só az élesztő ellensége, a forró víz kioltja a felfutott élesztő hatását. Ügyeljen rá, hogy ne forró, csak langyos vízzel dolgozzon.

**MEGJEGYZÉS:** Ne használjon fém eszközöket a főzőedény belsejében, mert megkarcolhatják. Ha kézimixerrel szeretné előkészíteni a tésztát, válasszon erre alkalmas edényt, és csak a dagasztás után megerősödött tésztát helyezze át a Tefal többfunkciós főzőeszközbe.

## 10. ÚJRAMELEGÍTÉS menü

Ezzel a menüvel újramelegítheti a már elkészült ételeket. Nyers ételek főzésére nem alkalmas.

Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, és csukja le a fedelet. Válassza az ÚJRAMELEGÍTÉS menüt .

### VIGYÁZAT

- Fagyasztott ételek kiolvasztásához soha ne használja az újramelegítés funkciót.
- A hideg étel mennyisége nem lehet nagyobb, mint a főzőedény térfogatának fele. Ha túl sok ételt helyez az edénybe, nem lehet kellőképpen átmelegíteni. Ha többször használja az „Újramelegítés” funkciót, vagy túl kevés ételt melegít, az étel odaéghet, és az edény aljához ragadhat.
- Nem javasoljuk a kásák felmelegítését, mert ragacsosak lesznek.
- A kellemetlen szagok elkerülése érdekében a régóta tárolt ételeket ne melegítse újra.
- Rizs újramelegítéséhez először adjon a rizshez vizet, és keverje meg.
- Az újramelegítés során érdemes időről időre átkeverni az ételt.

## 11. KÉZI ÜZEMMÓD menü


A Simply Cook Plus kézi üzemmódja szinte bármilyen étel elkészítését lehetővé teszi.

- A főzés időtartamát és hőfokát tetszés szerint állíthatja be.
- Igényszerint automatikus és állandó hőfokot is biztosíthat, vagy folyamatosan szabályozhatja a paramétereket kedvenc ételle készítése közben.
- A Kézi üzemmód alacsony hőfokú beállításai lehetővé teszik egyes ételek szuvidálását, és túró (Cottage cheese) készítését.
- Íme néhány javaslat a további receptlehetőségek kipróbálásához.
- A Kézi üzemmód a készülék következő használatáig rögzíti a beállításokat.

T °C	Mire használható?
40 °C	Bébiétel melegítése, tésztakelesztés
80 °C	Túró (Cottage cheese) készítése
100 °C	Vízforralás
110 °C	Lekvár készítése
120 °C	Tésztafőzés
130 °C	Hozzávalók lepirítása
140 °C	Zöldségek és baromfi főzése
150 °C	Húsok pirítása
160 °C	Húsok sütése

- **Túró (Cottage cheese) készítése.** A túró alapanyagaként kefirfirt használunk. A kefir és a túró aránya körülbelül 4: 1.
- **Lekvár készítéséhez** hagyja nyitva az edény fedelét.

## 12. KÉSLELTETETT INDÍTÁS FUNKCIÓ

- A késleltetett indítás használatához először válassza ki az egyik menüt, és állítsa be a főzés időtartamát.
- Ezután nyomja le a  (Késleltetett indítás) gombot, és válassza ki az időpontot.
- Az alapértelmezett késleltetett időpont megegyezik a kiválasztott főzési idő elejével.
- A késleltetett indítás kezdetét legfeljebb a választott időtartam kezdetétől számított 24 órára állíthatja be.

- A ◀ és a ▶ gombokkal növelheti illetve csökkentheti a késleltetést.
- Ha már kiválasztotta az időpontot, nyomja le a ⏻ (Start) gombot a főzési állapot megnyitásához. A ⏻ START jelzőlámpa folyamatosan világít, és a képernyőn megjelenik a menü indításáig hátralévő idő.
- A főzési program megkezdéséig a Késleltetett indítás LED-kijelzője bekapcsolva marad. A program indulásakor a LED-kijelző a Késleltetett indítás gombról az Időmérő gombra vált.

### Megjegyzés:

A következő funkciókhoz nem állítható be késleltetett indítás: 🍲 (Olajban sütés), 🥛 (Joghurt/Tésztakelesztés), 🍞 (Sütés), 🌡️ (Újramelegítés), és 🍲 (Melegen tartás).

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás és karbantartás előtt mindig győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt, és a dugóját kihúzták a konnektorból.
- Kifejezetten javasoljuk, hogy minden használat után mossa le a készüléket szivaccsal – 4-5-6. ábra
- Minden használat után törölje le a készülékről a lecsapódott gőzt.
- A főzőedény, a mérőpohár, a keverőlapát és a merőkanál mosogatógépben is mosható.
- **Főzőedény, gőzölőkosár**
- Ne használjon dörzsölő hatású porokat és szivacsokat.
- Ha étel ragad az edény aljára, öntsön rá vizet, és mosogatás előtt hagyja ázni egy kicsit.
- Alaposan szárítsa meg a főzőedényt.

### A főzőedény helyes használata

- A főzőedény állapotának megóvásához olvassa el figyelmesen az alábbi útmutatót:
- A főzőedény jó minőségének megőrzéséhez azt javasoljuk, hogy ne vágjon benne ételt.
- Mindig helyezze vissza a főzőedényt a készülékbe.
- Használja a készülékhez tartozó műanyag kanalat vagy egy fakanalat; a fémből készült eszközök megkarcolhatják a főzőedény felületét – 15. ábra
- A rozsdásodás elkerülése érdekében ne öntsön ecetet a főzőedénybe.
- A főzőedény felülete az első használat után vagy hosszan tartó használatkor elszíneződhet. Ezt a változást a gőz és a víz okozza – nem

befolyásolja a többfunkciós főzőkészülék működését, és nem káros az egészségre. A készülék használata továbbra is biztonságos marad.

### A belső fedél tisztítása

A belső fedél eltávolításához nyomja a fedelet mindkét kezével kifelé (3. ábra). Tisztítsa meg szivaccsal és mosogatószerrel (4. ábra). Ezután törölgesse szárazra, és helyezze vissza a két borda mögé, majd felül nyomja le, és ezzel rögzítse (7-8. ábra).

### A készülék egyéb alkatrészeinek tisztítása és karbantartása

Tisztítsa le a főzőkészülék külsejét – 6. ábra, a fedél belsejét és a hálózati kábelt egy nedves törölkendővel, majd törölje szárazra. Ne használjon dörzsölő hatású termékeket. Ne használjon vizet a készülék belsejének tisztításához, mert károsíthatja a hőérzékelőt.

## MŰSZAKI HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Meghibásodás leírása	Ok	Megoldás
A kezelőpanel jelzőfénye nem világít, a termék nem melegít.	A készülék nem csatlakozik az elektromos hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakozik-e a hálózathoz és be van-e kapcsolva.
A kezelőpanel jelzőfénye nem világít, de a termék melegít.	A jelzőlámpa csatlakozója hibás, vagy a jelzőlámpa sérült.	Küldje el javításra egy hivatalos szervizbe.
Gőzszivárgás használat közben.	A fedél nem zár megfelelően.	Nyissa ki a fedelet, majd ismét csukja le.
	A belső fedél elhelyezése vagy beillesztése nem megfelelő.	Illeszse be megfelelően a fedelet – 7-8. ábra

Meghibásodás leírása	Ok	Megoldás
A rizs nem fő meg, vagy túlfő.	A víz túl sok vagy túl kevés a rizs mennyiségéhez képest.	Adagolja a vizet a rizsfőzéshez mellékelt táblázat alapján. Mindig a rizst helyezze először a főzőedénybe, és csak ezután töltsse rá a vizet az edény falán látható jelzésig.
A rizs nem fő meg, vagy túlfő.	A párolás elégtelen.	Küldje el javításra egy hivatalos szervizbe.
Az automatikus melegen tartás funkció nem működik (a készülék a főzési programban marad, vagy nem melegszik fel).	A beállítás során a felhasználó kikapcsolta a Melegen tartás funkciót. Ez a funkció csak a Kása, a Leves, a Párolás és a Rizs/ Gabona menüben működik.	
E0:	A felső hőérzékelő áramköre nyitott vagy zárlatos.	
E1:	Az alsó hőérzékelő áramköre nyitott vagy zárlatos.	Kapcsolja ki a készüléket, és indítsa újra a programot. Ha a probléma továbbra is fennáll, küldje el a készüléket javításra a hivatalos szervizbe.

**Megjegyzés:** Ha a belső edény deformálódott, ne használja tovább, hanem cseréltesse ki a hivatalos szervizben.




**Pročitajte i slijedite uputstva za upotrebu. Čuvajte ih na sigurnom.**

- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu u kombinaciji s vanjskim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca od 8 ili više godina ako su imali nadzor ili uputstva za sigurnu upotrebu aparata i ako razumiju uključene opasnosti. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako imaju više od 8 godina i pod nadzorom su. Aparat i pripadajući kabal držite van domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Ovaj aparat smiju koristiti osobe s umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja ako to čine pod nadzorom ili ako su im date uputstva o korištenju aparata na siguran način i ako razumiju prisutne rizike.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, izuzev ako ih nadzire osoba odgovorna

za njihovu sigurnost ili ako im je ta osoba dala uputstva o načinu korištenja aparata.

- Djecu je potrebno nadzirati kako biste bili sigurni da se ne igraju aparatom.
- Budući da je ovaj aparat namijenjen samo za upotrebu u domaćinstvu, nije namijenjen za sljedeće načine upotrebe i na njih se neće primjenjivati garancija:
  - kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - u seoskim domaćinstvima;
  - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim vrstama smještaja;
  - u prenoćištim.
- **Ako je vaš aparat opremljen prijenosnim kablom za napajanje:** ako je kabal za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kablom ili jedinicom koja je dostupna u ovlaštenom servisu.
- **Ako je vaš aparat opremljen fiksnim kablom za napajanje:** ako je kabal za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, odjel za podršku nakon prodaje ili slično kvalificirana osoba da ne bi došlo do opasnosti.
- Aparat ne smije biti uronjen u vodu ni bilo koju drugu tečnost.

- Za čišćenje pribora i dijelova koji dolaze u dodir sa hranom koristite vlažnu krpu ili spužvu sa deterdžentom za posuđe. Isperite vlažnom krpom ili spužvom. Pribor i dijelove koji su u dodiru s hranom osušite suhom krpom.
- Ako je simbol  istaknut na aparatu, taj simbol znači „Oprez: površine mogu postati vruće tokom upotrebe”.
- Oprez: nakon upotrebe se na površini grijača zadržava toplota.
- Oprez: opasnost od ozljeda zbog nepravilne upotrebe aparata.
- Oprez: ako vaš aparat ima prijenosni kabal za napajanje, nemojte prolijevati tečnost po konektoru.
- Uvijek iskopčajte aparat:
  - odmah nakon upotrebe
  - ako premještate aparat
  - prije čišćenja ili održavanja
  - ako aparat ne funkcioniše pravilno
- Dodirivanje vruće površine aparata, tople vode, pare ili hrane može uzrokovati opekotine.
- Tokom kuhanja aparat emitira toplotu i paru. Podalje držite lice i ruke.
- Kuhinjski aparati se trebaju postaviti tako da budu stabilni i to tako da se drške (ako postoje) postave

tako da se spriječi izlivanje vrelih tečnosti.

- Lice i ruke nemojte stavljati blizu izlaza za paru. Nemojte spriječavati izlaz pare.
- Sve probleme i upite uputite našem timu za odnose s kupcima ili pogledajte našu web stranicu.
- Aparat se može koristiti na visini do 2000 m.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa sigurnosnim propisima i direktivama koje su na snazi u vrijeme proizvodnje (direktiva o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima prikladnima za kontakt s hranom, zaštiti životne sredine itd).
- Provjerite da li napon napajanja odgovara naponu navedenom na aparatu (izmjenična struja).
- Imajući na umu raznovrsne standarde koji se primjenjuju, ako se aparat ne koristi u zemlji u kojoj je kupljen, odnesite ga na provjeru u ovlaštenu servisni centar.

### PRIKLJUČIVANJE NA NAPAJANJE

- Aparat nemojte koristiti u sljedećim uslovima:
  - aparat ili kabal je oštećen
  - aparat je pao, postoje vidljiva oštećenja ili aparat ne radi ispravno
  - u slučaju navedenog aparat se mora poslati odobrenom servisnom centru. Nemojte sami rastavljati aparat.
- Ne ostavljajte kabal da visi.
- Uvijek priključite aparat u uzemljenu utičnicu.
- Ne koristite produžni kabal. Ako se odlučite za korištenje na vlastitu odgovornost, koristite samo produžni kabal koji je u dobrom stanju, ima uzemljeni utikač i kompatibilan je s napajanjem aparata.
- Aparat nemojte isključivati iz napajanja povlačenjem kabla za napajanje.
- Aparat uvijek iskopčajte prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.

### KORIŠTENJE APARATA

- Koristite aparat na ravnoj i stabilnoj površini otpornoj na toplotu, dalje od prskanja vode.
- Nemojte dopustiti da baza aparata dođe u doticaj sa vodom.
- Aparat nikad nemojte koristiti ako je posuda prazna ili bez posude.
- Funkcija/tipka za kuhanje mora moći slobodno raditi. Nemojte spriječiti ni ometati funkciju kod automatske promjene na funkciju održavanja toplote.
- Ne vadite posudu za kuhanje dok aparat radi.
- Nemojte stavljati aparat direktno na vruću površinu ni bilo koji drugi izvor toplote ili plamena jer će to uzrokovati kvar ili opasnost.
- Dno posude za kuhanje i grijača ploča trebaju biti u direktnom kontaktu. Bilo koji predmet ili hrana umetnuta između ova dva dijela mogu ometi pravilan rad.
- Aparat nemojte stavljati blizu izvora toplote ni u vruću pećnicu jer može doći do ozbiljnih oštećenja.
- Nemojte stavljati hranu ili vodu u aparat dok posuda nije na svojem mjestu.
- Pridržavajte se količina navedenih u receptima.
- Ako se bilo koji dio aparata zapali, nemojte ga gasiti vodom. Plamen ugušite vlažnom kuhinjskom krpom.
- Popravke smije obavljati samo servisni centar i to pomoću originalnih rezervnih dijelova.

### POMOŽITE U ZAŠTITI ŽIVOTNE SREDINE

- Aparat je namijenjen za dugogodišnju upotrebu. Međutim, kad ga odlučite zamijeniti, ne zaboravite razmisliti o tome kako možete doprinijeti zaštiti životne sredine.
- Prije odbacivanja aparata izvadite bateriju iz tajmera i odložite je u lokalnom centru za sakupljanje otpada (prema modelu).



#### Zaštita životne sredine je na prvom mjestu!

- ① Aparat sadrži vrijedne materijale koje je moguće ponovo koristiti ili reciklirati.
- ➔ Odložite ga na lokalnom mjestu za sakupljanje otpada.

## PRIJE PRVE UPOTREBE

### Raspakirajte aparat

- Izvadite aparat iz ambalaže i raspakirajte sav dodatni pribor i štampane dokumente.
- Otvorite poklopac tako da pritisnete tipku za otvaranje na kućištu – slika 1.

**Pročitajte uputstva i pažljivo slijedite način rada.**

### Očistite aparat

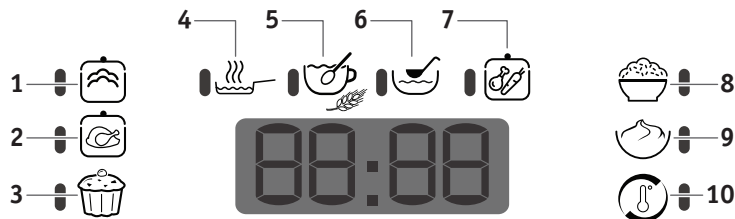
- Izvadite posudu – slika 2, unutarnji poklopac i ventil za pritisak – slika 3.
- Posudu i unutarnji poklopac očistite spužvom i deterdžentom za posuđe.
- Vanjsku stranu aparata i poklopac obrišite vlažnom krpom – slika 6.
- Pažljivo osušite.
- Pažljivo obrišite vanjsku stranu posude za kuhanje (posebno dno).

## ZA APARAT I SVE FUNKCIJE

- Provjerite da ispod posude i na grijaćoj ploči nema nikakvih ostataka ni tečnosti – slika 9.
- Stavite posudu u aparat i pazite da je pravilno postavljena – slika 10.
- Provjerite da li je unutarnji poklopac pravilno postavljen – slika 4.
- Zatvorite poklopac tako da čujete „klik“.
- Kabal za napajanje priključite u utičnicu na višenamjenskoj bazi (slika 11), a zatim ga priključite u strujnu utičnicu (slika 12). Aparat će dati dugi zvučni signal, a svi indikatori na kontrolnoj ploči kratko će se uključiti. Na ekranu će se zatim prikazati [----] i svi će se indikatori isključiti. Aparat će prijeći u stanje mirovanja, možete odabrati željene funkcije na meniju.
- Nemojte dirati grijaću ploču kad je proizvod uključen u struju ni nakon kuhanja. Aparat nemojte prenositi ako je u upotrebi ili tek nakon kuhanja.
- Ovaj aparat je namijenjen samo za upotrebu u zatvorenom prostoru.
- Nikada tokom kuhanja nemojte stavljati ruku na otvor za paru jer postoji opasnost od opekotina – slika 24.**
- Koristite samo unutarnju posudu koja je isporučena s aparatom.
- Korpa za kuhanje na pari zamišljena je samo za upotrebu s višenamjenskim aparatom za kuhanje. Koristi se s postavkom temperature koja ne smije prijeći 100 °C (slika 26). Može se upotrijebiti i u kombinaciji s menijem Riža/žitarice.

- U aparat nemojte sipati vodu ni stavljati sastojke ako posuda nije umetnuta.
- Maksimalna količina vode + sastojaka ne smije premašiti najvišu oznaku na posudi – slika 14.

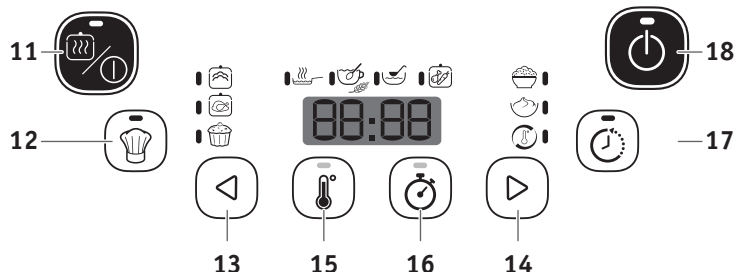
## KONTROLNA PLOČA – OPIS MENIJA



	MENI	Opis		MENI	Opis
1		<b>KUHANJE NA PARI</b> Kuhanje na pari zahvaljujući vodi u posudi i upotrebi korpe za kuhanje na pari. Količina vode: 200-600 ml.	6		<b>JUHA</b> Kuhanje gustih juha ili temeljca od mesa/povrća. Maksimalna ukupna količina: razina 8 u posudi.
2		<b>PEČENJE</b> Pečenje cijelog ili većeg komada mesa, ribe ili povrća sa malo masnoće i tečnosti.	7		<b>GULAŠ / SPORO KUHANJE</b> Kuhanje mesa, ribe i/ili povrća u tekućini, možda uz ponešto masnoće. Maksimalna ukupna količina: razina 8 u posudi.
3		<b>KOLAČI I HLJEB</b> Priprema deserta ili kolača ili hljeba (potrebna intervencija).	8		<b>RIŽA/ŽITARICE</b> Kuhanje riže i žitarica. Pogledajte odjeljak Riža/žitarice u uputama za uporabu. Maksimalna količina: razina 8 u posudi.
4		<b>PRŽENJE</b> Prženje sastojaka s uljem. Maksimalna količina ulja: 350 ml.	9		<b>JOGURT / DIZANO TIJESTO</b> Fermentiranje jogurta izravno u posudi za kuhanje ili u posudama za uporabu u pećnici. Dizanje tijesta s kvascem
5		<b>KAŠA</b> Kuhanje guste mješavine žitarica i zobi sa mlijekom/vodom	10		<b>PODGRIJAVANJE</b> Podgrijavanje već kuhanog jela.

Uz svaki izbornik nalazi se LED indikator koji označava koji je izbornik odabran. Pojednosti o uporabi svakog od izbornika potražite u odjeljku „Pojednosti o izborniku”.

## UPRAVLJAČKA PLOČA – OPIS FUNKCIJE



	MENI	Opis
11	<p>PONIŠTAVANJE / ODRŽAVANJE TOPLOTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ova tipka koristi se za poništavanje već aktiviranog menija kuhanja (jednim pritiskom) ili za aktiviranje održavanja toplote (tokom izbora menija)</li> <li>Način za održavanje toplote može se automatski aktivirati na kraju odabranog menija (tabela „Vrijeme kuhanja”) ili se može aktivirati ručno.</li> <li><b>Da biste poništili automatsko održavanje toplote</b> (prije pokretanja menija), morate dugo pritisnuti ovu tipku dok ne čujete zvuk. Ako želite ponovo aktivirati funkciju, možete ponovo dugo pritisnuti tipku.</li> <li><b>Indikator TREPERI</b> tokom izbora menija: to znači da meni za kuhanje uključuje automatsko održavanje toplote nakon ciklusa kuhanja.</li> <li><b>Indikator je ISKLJUČEN</b> kad meni za kuhanje ne uključuje automatsko održavanje toplote.</li> <li><b>Indikator ostaje UKLJUČEN</b> kada je održavanje toplote već aktivirano. Na ekranu će se prikazati vrijeme održavanja toplote. Ako želite prekinuti funkciju održavanja toplote, pritisnite tipku. LED indikator će se isključiti.</li> <li><b>Da biste sačuvali okus hrane, održavanje toplote nemojte koristiti duže od 12 h.</b></li> </ul>
12	<p>RUČNI NAČIN RADA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovu tipku da biste aktivirali ručni način rada. Zatim pritisnite tipku za TEMPERATURU (15) i tipku TAJMER (16) da biste postavili parametre kuhanja. Pritisnite tipku START (17) da biste pokrenuli postupak kuhanja.</li> <li>Izabrane postavke se čuvaju za sljedeću upotrebu. Možete ih i ponovo postaviti prije svake upotrebe ili podesiti vrijeme tokom kuhanja.</li> </ul>

## KONTROLNE TIPKE – OPIS

13		<p><b>Tipka za natrag / smanjenje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ova tipka se koristi za vraćanje u izboru menija.</li> <li>Koristi se i za smanjivanje broja za vrijeme i temperaturu</li> </ul>
14		<p><b>Tipka za naprijed / povećanje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ova tipka se koristi za pomicanje naprijed u izboru menija</li> <li>Koristi se i za povećavanje postavki za vrijeme i temperaturu</li> </ul>
15		<p><b>Tipka za TEMPERATURU sa indikatorom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovu tipku da biste podesili temperaturu. Zatim odaberite ◀ ili ▶ (tipke 13 i 14)</li> <li>Ova tipka se može pritisnuti tokom kuhanja ako želite mijenjati temperaturu tokom kuhanja.</li> <li>LED indikator se aktivira kada je na ekranu prikazana temperatura.</li> </ul>
16		<p><b>Tipka za TAJMER sa indikatorom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovu tipku da biste podesili vrijeme kuhanja. Zatim odaberite ◀ ili ▶ (tipke 13 i 14)</li> <li>Ova tipka se može pritisnuti tokom kuhanja ako želite produžiti ili skratiti vrijeme kuhanja nakon što pokrenete meni za kuhanje.</li> <li>LED indikator se aktivira kada je na ekranu prikazano vrijeme kuhanja.</li> </ul>
17		<p><b>Tipka za ODGODU POKRETANJA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovu tipku da biste odgodili početak kuhanja.</li> <li>Kada je pritisnete, na ekranu će se prikazati odbrojavanje.</li> <li>LED indikator ostaje uključen dok se kuhanje ne pokrene. Kada se kuhanje pokrene, isključit će se LED indikator tipke za odgodu pokretanje i uključit će se onaj za tipku tajmera.</li> </ul>
18		<p><b>Tipka START</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovu tipku da biste pokrenuli meni za kuhanje.</li> <li>Kada se ciklus kuhanja zaustavi, dugim pritiskom tipke Start možete isključiti ekran.</li> <li>Kada LED indikator prestane treperiti i ostane uključen, to znači da je kuhanje u toku. Na kraju ciklusa kuhanja uključuje se LED indikator za automatsko održavanje toplote (ako je primjenjivo). U suprotnom će treperiti.</li> </ul>

IKONA	MENIJI	VRJEME KUHANJA			TEMPERATURA		ODGODA POKRETANJA		Automatsko ODRŽAVANJE (P) / ZATVORENO (O)	POLOŽAJ POKLOPCA
		Zadano	Podesivo	Raspoin	Zadano	Raspoin	Raspoin	Podesivo		
1	KUHANJE NA PARI	40 min.	5 min.	15 min. - 2 h	100°C	-	do 24 h	5 min.	NE	DA
2	PEČENJE	45 min.	5 min.	30 min. - 1 h 30 min.	160°C	140/150/160	do 24 h	5 min.	NE	DA
3	KOLAČITI HLJEB	1 h	5 min.	30 min. - 1 h 30 min.	160°C	130/140/150/160	NO	5 min.	NE	DA
4	PRŽENJE	20 min.	1 min.	5 min. - 1 h 30 min.	160°C	130/140/150/160	NO	-	NE	DA
5	KAŠA	20 min.	1 min.	5 min. - 2 h	100°C	90/95/100	do 24 h	5 min.	DA	DA
6	SUPA	1 h	5 min.	10 min. - 2 h	100°C	90/100/110	do 24 h	5 min.	DA	DA
7	ČORBA / SPORO KUHANJE	1 h	5 min.	20 min. - 8 h	100°C	80/90/100/120	do 24 h	5 min.	DA	DA
8	RIŽAŽITARICE	Automatski	-	Automatski	Automatski	-	do 24 h	5 min.	DA	DA
9	JOGURT / DIZANO TIJESTO	8 h	15 min.	10 min. - 12 h	40°C	30/40°C	NE	-	NE	DA
10	PODGRIVANJE	25 min.	5 min.	5 min. - 1 h	80°C	80/100°C	NE	-	NE	DA
11	RUČNI NAČIN RADA	30 min.	5 min.	5 min. - 9 h	100°C	40-160°C (u koracima od 10°C)	do 24 h	5 min.	NE	DA
12	PONIŠTAVANJE / automatsko održavanje toplote	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-
13	ODGODA POKRETANJA	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## KAKO POČETI SA UPOTREBOM?

- Priključite aparat i postavite posudu za kuhanje u kućište proizvoda te pravilno postavite unutarnji poklopac i ukopčajte utikač.

## 1. IZBOR PROGRAMA KUHANJA

- Kada se aparat uključi, na ekranu će se prikazati **----**. Stavite hranu u posudu za kuhanje. Zatim zatvorite poklopac ili ga ostavite otvoren, zavisno od recepta.
- Izaberite željeni meni pomoću tipki **⏪** i **⏩** (tipke 13 i 14)
  - Pritiskom na **⏩** uključuje se indikator svakog menija onim redom kojim su meniji od 1 do 10 navedeni na prethodnoj stranici.
  - Pritiskom na **⏪** indikator svakog menija uključuje se redom obrnutim od onoga kojim su meniji od 1 do 10 navedeni na prethodnoj stranici.
- Pritisnite tipku **START** **⏻** (tipka 18) da biste pokrenuli onaj meni za koji je uključen LED indikator. Indikator tipke **START** **⏻** prestaje treperiti i ostaje uključen kada je meni aktiviran.
- Meni će raditi sa zadanim parametrima kuhanja (pogledajte tabelu programa kuhanja na prethodnoj stranici)
- Na LED ekranu prikazuje se preostalo vrijeme kuhanja (osim menija Riža/žitarice) i automatski će se zaustaviti ili prebaciti na održavanje toplote na kraju ciklusa kuhanja (samo za kašu, supu, čorbu, riža/žitarice)

## 2. PODEŠAVANJE PARAMETARA PRIJE KUHANJA

## Automatsko ODRŽAVANJE TOPLOTE

- Samo meniji (Kaša), (Supa), (Čorba), (Riža/žitarice) se mogu prebaciti na automatsko održavanje toplote.
- Ako želite poništiti funkciju automatskog održavanja toplote za ove menije, dugo držite pritisnutu tipku za održavanje toplote/ poništavanje dok ne čujete zvučni signal i dok indikator ne prestane treperiti.
- Poništavanje automatskog održavanja toplote može se obaviti samo prije nego što pokrenete meni.

## Podešavanje vremena i temperature

- Svaki meni ima zadanu temperaturu i vrijeme kuhanja.
- Ako želite promijeniti to unaprijed zadano vrijeme kuhanja i temperaturu, izaberite odgovarajuću tipku:

- Pritisnite tipku TAJMER ⏸ (tipka 16), zatim ⏪ i/ili ⏩ (tipke 13 i 14) da biste podesili vrijeme kuhanja prema receptu.
- Pritisnite tipku TEMPERATURE 🌡 (tipka 15), zatim ⏪ i/ili ⏩ (tipke 13 i 14) da biste podesili temperaturu kuhanja prema receptu.

### 3. PODEŠAVANJE PARAMETARA TOKOM KUHANJA

- Vrijeme i temperaturu kuhanja možete podesiti bilo kad tokom kuhanja (osim za meni 🍲 održavanje toplote, 🍚 Riža/zitarice i 🍲 Kuhanje na pari za koje se može podesiti samo vrijeme kuhanja).
- Ako želite promijeniti unaprijed zadano vrijeme kuhanja i temperaturu, izaberite odgovarajuću tipku i pratite ista uputstva kao što je prethodno navedeno.
- Bilo kad tokom kuhanja možete otvoriti poklopac da biste dodali još sastojaka ili provjerili status kuhanja.
- **Ako kuhate rižu ili pečete, ne preporučuje se otvaranje poklopca prije nego je program gotovo završen, a posebno ne na duže vrijeme tokom kuhanja jer će to uticati na rezultat kuhanja.**

### 4. NAKON KUHANJA

- Otvorite poklopac.
  - Morate koristiti rukavice ako rukujete posudom za kuhanje i korpom za kuhanje na pari.
  - Hranu možete poslužiti lopaticom ili kašikom koju ste dobili uz aparat.
- Napomena: Ne preporučuje se upotreba metalnog pribora za miješanje hrane u posudi za kuhanje jer to može oštetiti posudu za kuhanje.**
- Ponovo zatvorite poklopac da bi hrana ostala topla.
  - Ako meni koji ste upotrijebili nema automatsko održavanje toplote, možete pritisnuti tipku za održavanje toplote / poništavanje da biste funkciju održavanja toplote ručno aktivirali nakon ciklusa kuhanja.
  - Ako meni ima status održavanja toplote, indikator će biti uključen.
  - Ako želite isključiti funkciju održavanja toplote, možete jednostavno pritisnuti tipku za održavanje toplote / poništavanje. Isključuje se odgovarajući LED indikator.

### 5. ISKLJUČIVANJE EKRANA

- Aparat nakon upotrebe možete iskopčati iz struje da biste ga isključili.
- Ako želite isključiti ekran, možete i dugo pritisnuti (~5 s) tipku START i držati je sve dok se ne javi zvučni signal.
- Da biste ponovno uključili ekran, pritisnite bilo koju tipku u interfejsu.

## DETALJI MENIJA

### 1. MENI ZA KUHANJE NA PARI

Ovaj meni za kuhanje omogućava kuhanje knedli, ribe, mesa, povrća na zdrav način, zahvaljujući vrućoj pari, koja omogućuje smanjenu upotrebu ulja i očuvanje više vitamina i hranjivih tvari u odnosu na prženje ili kuhanje. Ovaj meni možete upotrijebiti za kuhanje hranjive čvrste hrane za svoje dijete.

- Sipajte 600 ml do 1 l vode u posudu za kuhanje. Preporučujemo da ne prekoračujete oznaku nivoa 4 u posudi za kuhanje da bi zagrijavanje bilo brže.
- Oznaka 2 u posudi = 600 ml. Oznaka 3 = 900 ml, oznaka 4 = 1,2 l.
- Stavite sastojke u korpu za kuhanje na pari koju ste dobili uz aparat, a zatim korpu stavite na posudu za kuhanje.
- Zatvorite poklopac. Zatim izaberite meni za kuhanje na pari 🍲.
- **SAVJET:** Što su sastojci manji, to će se brže kuhati. Evo nekoliko referentnih vrijednosti za vrijeme kuhanja:



Hrana	Procijenjeno vrijeme kuhanja* (na temelju 600 ml vode)
Krompir (polovice ~ 50 gr svaka)	25 min
Krompir (kriške, ~ 5 mm debele)	15 min
Brokula/karfiol	20 min
Mrkva (veći komadi)	30 min
Mrkva (kriške, ~ 0,5 mm debele)	15 min
Losos	15 min
Mesne pljeskavice	15 min
Knedle	30-45 min

\* Uključuje vrijeme zagrijavanja. Vrijeme kuhanja može varirati zavisno od veličine i količine sastojaka, ali i količini vode koja se stavlja u posudu za kuhanje.

**Napomena: Budite oprezni jer će korpa za kuhanje na pari biti vruća nakon kuhanja. Ako želite izvaditi korpu za kuhanje na pari iz posude za kuhanje, preporučljivo je koristiti rukavice za pećnicu.**



## 2. MENI ZA PEČENJE

Meni je namijenjen pečenju cijelog komada mesa, ribe ili povrća.

- Meso možete najprije 10 – 15 minuta pržiti na svakoj strani u načinu kuhanja  (PRŽENJE) prije nego šta ga okrenete i prebacite na način kuhanja  (PEČENJE)

## 3. MENI ZA KOLAČE I HLJEB

Ovaj meni omogućava pripremu deserta kao što su torte (130 °C / 140 °C) ili hljeba i druge hrane s koricom ispod, do određene mjere.

- Ako pripremate hljeb, tijesto s kvascem se može najprije dizati pomoću menija  (JOGURT / DIZANO TIJESTO) prije no što odaberete meni  (KOLAČI I HLJEB). Morate ispeći 2 strane.
- Nakon 40 – 45 min pečenja sa jedne strane, morate izvaditi posudu pomoću rukavica za pećnicu i okrenuti tijesto naopako
- Zatim pecite dodatnih 30 – 45 minuta na drugoj strani (napomena: navedeno je samo okvirno vrijeme, tačno vrijeme pečenja zavisi od sastojaka i ukusa koji želite postići).
- Izaberite 150 °C / 160 °C za zlatnu koricu.
- Za recepte koji sadrže mliječne proizvode ili jaja (npr. torte) možete izabrati temperaturu od 130 °C / 140 °C.
- Napomena: Preporučljivo posudom za kuhanje rukovati pomoću rukavica za pećnicu.
- Nije preporučljivo koristiti metalni pribor (osobito sa oštrim ivicama) unutar posude za kuhanje da se ona ne bi oštetila.

## 4. MENI PRŽENJE

Ovaj meni je za prženje manjih komada hrane ili za prženje mesa, ribe ili prženje u plitkom ulju za npr. krokete. Da biste upotrijebili ovaj meni, hrana treba biti u kontaktu sa uljem da biste dobili hrskav i ukusan vanjski sloj.

- Ovu funkciju uvijek koristite sa uljem i sastojcima.
- Da bi prženje bilo učinkovitije, preporučujemo da u posudu za kuhanje stavite dovoljno ulja da ono prekrije dno i da prije dodavanja sastojaka pričekate nekoliko minuta da se ulje zagrije.
- Kada ulje dosegne temperaturu od 160 °C, čuti ćete 2 zvučna signala.

- Preporučuje se sa vremena na vrijeme promiješati hranu.
- Ovaj program nije namijenjen prženju u dubokom ulju. Ne preporučuje se koristiti više od 350 ml ulja.

### NAPOMENA:

- **Važno je osigurati da se odvojivi unutarnji poklopac dobro osuši i da u silikonskom spoju nema ostataka vode da bi se izbjegao rizik od prskanja vrućeg ulja tokom zatvaranja poklopca.**
- **Sa ovom funkcijom nemojte koristiti korpu za kuhanje na pari jer bi se korpa za kuhanje na pari mogla rastopiti.**

## 5. MENI KAŠA

Ovaj meni omogućuje kuhanje žitarica kao što su proso, zob, riža ili heljda sa mlijekom da bi se dobio kremasti i hranjivi obrok. Ovu funkciju možete koristiti i za pripremu hranjivog obroka za svoje dijete.

- Kada je zobena kaša kuhana, najbolje ju je odmah poslužiti i pojesti u roku od 1 sata.
- Da pri upotrebi riže ili žitarica ne bi došlo do prelijevanja, preporučujemo da ih prije kuhanja dobro isperete vodom i tako uklonite dio škroba.

## 6. MENI SUPA

Pomoću ovog menija možete pripremiti hranjive supe i ukusne temeljce od mesa ili povrća koje kasnije možete koristiti za pripremu pilav riže ili rižota.

Supa je savršeno jelo za hidrataciju, a istovremeno će vas i nahraniti.

- Količina sastojaka i tečnosti ne smije premašiti maksimalnu oznaku nivoa 8 u posudi.
- **Napomena: Supu u posudi nemojte miješati štapićem ili mikserom. Ako želite krem supu, sipajte supu u blender ili u odgovarajuću posudu prije no što je izmiješate.**

## 7. MENI ČORBA / SPORO KUHANJE



Ovaj meni omogućava vam da kuhate meso i povrće u sosu.

- Ovaj meni možete koristiti za sporo kuhanje na slaboj vatri (izborom temperature 80 °C / 90 °C) da biste dobili mekšu teksturu mesa (do 8 h).

BS



- Ako izaberete 100 °C / 120 °C, kuhanje će biti brže.
- Količina sastojaka i tečnosti ne smije premašiti maksimalnu oznaku nivoa 8 u posudi.

**SAVJETI:** Da bi rezultat bio ukusniji, preporučujemo da meso i/ili luk nekoliko minuta pržite na malo ulja pomoću menija PRŽENJE  prije no što pokrenete meni ČORBA / SPORO KUHANJE .

**Napomena:** Vrijeme kuhanja može varirati zavisno od veličine sastojaka.

## 8. MENI RIŽA/ŽITARICE

Ovaj meni koristi tehnologiju Fuzzy Logic za kuhanje riže da bi se dobila savršena tekstura. Vrijeme kuhanja i temperatura automatski se podešavaju prema količini sastojaka. Za ovaj meni ne možete podesiti vrijeme kuhanja, ono je automatsko.

### SAVJETI ZA PRIPREMU SAVRŠENE RIŽE

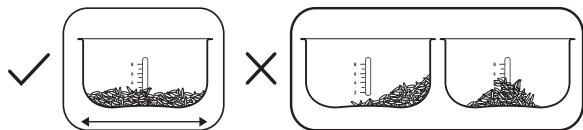
#### PREPORUKE ZA NAJBOLJU PRIPREMU RIŽE

Prije kuhanja rižu izmjerite mjernom šoljom i isperite je (osim ako se ne radi o riži za rižoto).

- Količinu riže koju treba kuhati izmjerite šoljom koju ste dobili uz aparat (npr.: 1 šolja , 2 šolje itd.)

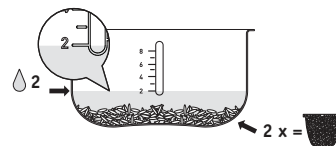







- Najprije isperite rižu da biste uklonili dio škroba i izbjegli ljepljivost.
- Ispranu rižu jednoliko dodajte u posudu.



- Napunite posudu hladnom vodom ili mesnim/povrtnim temeljcem do odgovarajuće oznake za broj šolja.

Na primjer, ako kuhate 2 šolje riže:



- Zatvorite poklopac i izaberite  (meni RIŽA/ŽITARICE) u skladu sa uputstvima navedenima u odjeljku KAKO ZAPOČETI SA UPOTREBOM.
- Na ekranu će se prikazati .
- Pritisnite tipku Start . Indikator će prestati treperiti i ostati uključen.
- Na ekranu će treperiti  i pokreće se kuhanje.
- Kad je riža spremna, višenamjenski aparat za kuhanje automatski će pokrenuti funkciju održavanja toplote. Uključit će se zeleni indikator .
- Kada se uključi zeleni indikator, promiješajte rižu i ostavite ju u višenamjenskom aparatu za kuhanje još nekoliko minuta da biste dobili savršenu rižu koja nije slijepljena.
- Ako kuhate pilav rižu, riža uvijek mora u potpunosti biti pokrivena tečnošću prije nego se poklopac zatvori i prije nego što se pokrene meni Riža/žitarice.

U tabeli u nastavku navedene su smjernice za pripremu riže:

**SAVJETI:** Navedene preporuke su samo informativne prirode. Količinu vode možete podesiti svojem ukusu.

#### VODIČ ZA PRIPREMU RIŽE – 8 šolja

Količina sirove riže (broj šolja)	Količina sirove riže (odgovarajuća težina u gramima)	Nivo vode u posudi (+ riža)	Broj porcija
2	300 g	Oznaka za 2 šolje	3 osobe - 4 osobe
4	600 g	Oznaka za 4 šolje	5 osobe - 6 osobe
6	900 g	Oznaka za 6 šolje	8 osobe - 10 osobe
8	1200 g	Oznaka za 8 šolje	13 osobe - 14 osobe

Za pripremu riže vrijeme i temperatura se podešavaju automatski.

Imajte na umu da postoji 7 koraka:

Zagrijavanje => Apsorpcija vode => Brzi porast temperature => Nastavak

ključanja => Isparavanje vode => Prijanje riže => Održavanje toplote.

Vrijeme kuhanja zavisi od količine i tipa riže.

## 9. MENI JOGURT / DIZANO TIJESTO

Ovaj meni omogućava vam da jogurt pripremite u posudi ili u posudama koje se mogu koristiti u pećnici. Pomoću ovog menija možete i pripremiti dizano tijesto sa kvascem.

### PRIPREMA JOGURTA

- Operite posudu, posuđe ili posude u toploj vodi sa deterdžentom za posuđe, a zatim ih dobro isperite i osušite.
- Svu opremu koja se koristi za pripremu jogurta treba oprati u mašini za posuđe. Sterilizacija je važna da se u jogurt ne bi unijeli nepoželjni organizmi koji se prenose vazduhom, a koji bi mogli uticati na inkubaciju kulture te će tako nastati tečni jogurt koji se ne može stisnuti.
- Domaći jogurti ne sadrže zgušnjivače i stabilizatore kojih ima u komercijalno proizvedenim jogurtima te će obično biti više tečan. Na vrhu domaćeg jogurta može biti hranjive prozirne sirutke koja se može umiješati u jogurt. Ako želite, možete je i izliti.
- Prirodnom jogurtu može se nakon pripreme i hlađenja dodati okus svježeg voća ili ohlađenog kuhanog voća. Ako se voće doda prije fermentacije, voćne kiseline utiču na postupak ukrućivanja jogurta, pa će jogurt biti veoma tečan. Neki veoma kiseli plodovi, na primjer svježiji ananas, mogu uzrokovati da se jogurt zgruša ili odvoji. Kiselo voće najbolje je poslužiti u posebnijoj zdjelici.

### IZBOR SASTOJAKA ZA JOGURT

#### Mlijeko

##### Koje mlijeko trebate koristiti?

Svi naši recepti (osim ako nije drugačije navedeno) pripremaju se sa kravljim mlijekom. Možete koristiti i biljno mlijeko, na primjer sojino mlijeko, te ovčje ili kozje mlijeko, ali u tom slučaju možete dobiti drugačiju čvrstoću jogurta zavisno od toga koje ste mlijeko koristili. Za upotrebu

u aparatu prikladno je sirovo mlijeko, trajno mlijeko i sve vrste mlijeka opisane u nastavku:

- **Trajno sterilizovano mlijeko:** UHT punomasno mlijeko daje čvršći jogurt. Ako koristite djelomično obrano mlijeko, jogurt će biti manje čvrst. Možete i koristiti djelomično obrano mlijeko i dodati 1 ili dvije kašike mlijeka u prahu.
- **Pasterizovano mlijeko:** ovo mlijeko daje kremastiji jogurt s kožicom na vrhu.
- **Sirovo (domaće) mlijeko:** mora se prokuhati. Preporučuje se i da mlijeko duže vremena kipi. Bilo bi opasno ovo mlijeko koristiti bez prokuhavanja. Nakon toga morate ga ostaviti da se ohladi prije no što ga upotrijebite u aparatu. Ne preporučuje se priprema jogurta pomoću sirovog mlijeka.
- **Mlijeko u prahu:** ako koristite mlijeko u prahu, jogurt će biti veoma kremast. Pratite uputstva proizvođača navedena na kutiji.

**Izaberite punomasno mlijeko, preporučljivo trajno UHT mlijeko. Sirovo (svježe) ili pasterizovano mlijeko mora se prokuhati i ohladiti te je sa vrha potrebno ukloniti kožicu.**

### Fermentiranje

Za jogurt. Priprema se od:

- **Jednog prirodnog jogurta** kupljenog u prodavnici sa najdužim mogućim rokom trajanja; vaš jogurt tako će sadržavati više aktivnih sastojaka za fermentaciju i bit će čvršći.
- **Zamrznute kulture za fermentaciju.** U tom slučaju slijedite vrijeme aktivacije navedeno u uputstvima za fermentaciju. Kulturu za fermentaciju možete pronaći u supermarketima, apotekama i određenim prodavnicama zdrave hrane.
- **Od jogurta koji ste nedavno spremili** – mora biti prirodan i nedavno spremljen. To se zove kultura. Nakon pet postupaka pripreme upotrebljeni jogurt gubi aktivne sastojke za fermentiranje i dobiveni jogurt može biti manje čvrst. U tom slučaju morate ponovo upotrijebiti jogurt koji ste kupili u prodavnici ili zamrznutu kulturu za fermentiranje.

**Ako ste mlijeko kuhali, pričekajte da se ohladi na sobnu temperaturu i tek onda dodajte kulturu za fermentiranje.**

**Previsoka temperatura može uništiti aktivne sastojke u kulturi za fermentiranje.**

## Vrijeme fermentacije


- Jogurtu treba između 6 i 12 sati fermentacije, zavisno od osnovnih sastojaka i rezultatu koji želite postići.



- Kada je priprema jogurta gotova, treba ga držati u frižideru najmanje 4 sata te u frižideru može trajati maksimalno 7 dana.

## DIZANO TIJESTO

Prije no što ovaj meni upotrijebite za dizanje tijesta sa kvascem, najprije morate mijesiti tijesto.


- Ako tijesto mijesite ručno, najprije u šolji možete kvasac pomiješati sa toplom vodom ili mlijekom. Možete dodati 1 malu kašiku šećera i dobro promiješati kako biste pojačali aktivaciju kvasca.
- Ako se u roku od 10 minuta pojavi pjenušava reakcija, to znači da je kvasac aktivan.
- Tu tečnu mješavinu sa aktiviranim kvascem možete dodati u suhe sastojke (brašno + sol) i dodati preostalu količinu tečnosti potrebnu za vaš recept.
- Obično se preporučuje tijesto mijesiti 15 – 20 minuta da biste dobili dobru i ujednačenu konzistenciju.
- Kada dobijete ujednačenu konzistenciju, tijesto stavite u posudu za kuhanje i zatvorite poklopac.
- Odaberite meni  DIZANO TIJESTO u skladu sa uputstvima u odjeljku „Izbor menija”.
- Standardno preporučeno vrijeme obično je 1 h za tijesto za bijeli hljeb.
- **Napomena: Potrebno vrijeme dizanja može varirati zavisno od prirode i kvalitete sastojaka.**
- Ako se vaše tijesto uopće nije podiglo nakon 30 min – 1 h, vaš kvasac možda nije aktivan ili je tečnost bila suviše vrela. U tom slučaju možete dodati još novog kvasca da biste spasili tijesto.

**SAVJETI:** Pripazite da kvasac ne dođe u direktan kontakt sa soli i nemojte koristiti vrelu vodu. Sol je neprijatelj kvasca, a visoka temperatura uništava deaktivirani kvasac. Zato pripazite da umjesto vrelе vode koristite toplu vodu.

**NAPOMENA:** U posudi za kuhanje nemojte koristiti metalni pribor da je ne biste oštetili. Ako tijesto želite pripremiti pomoću ručnog miksera, upotrijebite odgovarajuću posudu i tijesto u posudu za kuhanje svojev Tefal višenamjenskog aparata za kuhanje prebacite tek nakon dizanja.

## 10. MENI PODGRIJAVANJE

Ovaj meni je namijenjen podgrijavanju ranije kuhane hrane. Nije namijenjen kuhanju sirove hrane.

Stavite hranu u posudu za kuhanje i zatvorite poklopac. Izaberite meni za PODGRIJAVANJE .

### OPREZ

- Funkciju podgrijavanja nikad nemojte koristiti za odmrzavanje hrane.
- Hladna hrana ne smije prekoračiti 1/2 kapaciteta aparata za kuhanje. Ako hrane ima previše, ona se neće dobro zagrijati. Ako funkciju podgrijavanja upotrijebite više puta ili ako hrane ima premalo, hrana može zagoriti i na dnu će nastati tvrdi sloj.
- Ne preporučuje se podgrijavanje guste kaše jer ona tako može dobiti konzistenciju paste.
- Nemojte podgrijavati hranu koja je dugo bila na hladnom da ne bi nastao neugodan miris.
- Ako želite podgrijati rižu, preporučuje se dodati malo vode i promiješati rižu prije nego se funkcija pokrene.
- Preporučuje se tokom zagrijavanja povremeno promiješati hranu.

## 11. MENI RUČNI NAČIN RADA

U aparatu Simply Cook Plus stvarno možete jednostavno pripremiti bilo šta, zahvaljujući ručnom načinu rada.




- Podesite vlastito vrijeme kuhanja i temperaturu da biste kuhali onako kako se osjećate.
- Podesite temperaturu da biste zadržali automatsko i stabilno praćenje temperature ili da biste poboljšali snagu i kontrolisali način na koji želite kuhati omiljena jela.



- Priprema svježeg sira ili sous-vide kuhanje određenih kategorija hrane je moguće zahvaljujući niskim postavkama temperature u ručnom načinu rada.
- Evo nekoliko smjernica za još više mogućnosti pripreme receptata.
- U ručnom načinu rada zadnji parametri spremaju se za sljedeću upotrebu.

T°C	Što možete učiniti?
40°C	Zagrijati dječju hranu ili pripremiti dizano tijesto
80°C	Pripremiti svježi sir
100°C	Zakuhati vodu
110°C	Pripremiti marmeladu
120°C	Kuhati tjesteninu
130°C	Popržiti sastojke
140°C	Kuhati povrće i perad
150°C	Ispeći meso
160°C	Pržiti meso i perad

- **Priprema svježeg sira** Svježi sir se priprema pomoću kefira. Odnos kefira i svježeg sira približno je 4: 1.
- **Ako pravite marmeladu**, preporučuje se da poklopac tokom kuhanja bude otvoren.

## 12. FUNKCIJA ODGODE POKRETANJA

- Ako želite koristiti funkciju odgode pokretanja, najprije izaberite program kuhanja i vrijeme kuhanja.
- Zatim pritisnite tipku  (Odgoditi pokretanja) i izaberite unaprijed podešeno vrijeme.
- Zadano unaprijed podešeno vrijeme pokreće se od izabranog vremena kuhanja.
- Unaprijed podešene vrijednosti kreću se od unaprijed odabranog vremena kuhanja do 24 sata.
- Svaki pritisak tipki  i  može povećati ili smanjiti odgođeno vrijeme pokretanja.

- Kada izaberete željeno unaprijed podešeno vrijeme, pritisnite tipku  (Start) da bi se pokrenulo kuhanje, indikator  START ostaje uključen i na ekranu se prikazuje broj sati do završetka menija za kuhanje.
- LED indikator za odgođeno pokretanje ostaje uključen dok se kuhanje ne pokrene. Kada se kuhanje pokrene, isključit će se LED indikator tipke za odgodu pokretanja i uključit će se onaj za tipku tajmera.

### **Napomena:**

Nije dostupna funkcija odgode pokretanja za:  (Prženje),  (Dizanje hljeba / jogurt),  (Kolači i hljeb),  (Podgrijavanje) i  (Održavanje toplote).

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije bilo kakvih postupaka čišćenja i održavanja provjerite da li je višenamjenski aparat za kuhanje iskopčan iz struje i da li se do kraja ohladio.
- Preporučuje se da nakon svake upotrebe aparat očistite spužvom – slike 4, 5 i 6.
- Nakon svake upotrebe obavezno obrišite kondenzaciju sa kućišta aparata.
- Posuda za kuhanje, mjerna šolja, lopatica i kašika mogu se prati u mašini za posuđe.

### **Posuda za kuhanje, korpa za kuhanje na pari**

- Ne preporučujemo upotrebu abrazivnih deterženata ni spužvica.
- Ako se hrana zalijepila za dno, sipajte vodu u posudu i ostavite je da se namače prije pranja.
- Dobro osušite posudu za kuhanje.

### **Održavanje posude za kuhanje.**

- Za održavanje posude za kuhanje pažljivo pratite uputstva u nastavku:
- Da bi posuda ostala u dobrom stanju, preporučujemo da u njoj ne režete hranu.
- Posudu uvijek vratite u višenamjenski aparat za kuhanje.
- Koristite isporučenu plastičnu kuhaču ili drvenu kuhaču; nemojte upotrebljavati metalni pribor da se površina posude ne bi oštetila – slika 15.
- Da ne bi nastala hrđa, u posudu za kuhanje nemojte sipati sirće.
- Površina posude može promijeniti boju nakon prve upotrebe ili tokom dugotrajne upotrebe. Ta promjena u boji nastaje zbog pare i vode –

ona neće uticati na upotrebu višenamjenskog aparata za kuhanje i nije opasna za zdravlje. Aparat možete nastaviti sigurno koristiti.

### Čišćenje unutarnjeg poklopca

Unutarnji poklopac izvadite tako da ga objema rukama gurnete prema van (slika 3). Očistite ga spužvom i deterdžentom za posuđe (slika 4). Zatim obrišite suhom krpom, stavite ga iza 2 rebra i gurnite ga na vrh dok se ne pričvrsti – (slike 7 i 8).

### Čišćenje i održavanje ostalih dijelova aparata

Vlažnom krpom očistite vanjski dio višenamjenskog aparata za kuhanje – slika 6, unutrašnju stranu poklopca i kabal te ih obrišite suhom krpom. Nemojte koristiti abrazivne proizvode. Za čišćenje unutrašnjeg dijela kućišta aparata nemojte koristiti vodu jer tako možete oštetiti senzor za temperaturu.

## VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

Opis kvara	Uzroci	Rješenja
Kontrolna ploča je isključena i zagrijavanje se ne pokreće.	Aparat nije ukopčan u struju.	Provjerite da li je aparat priključen u utičnicu i uključen.
Isključeni su indikatori na kontrolnoj ploči i zagrijavanje se ne pokreće.	Problem u spoju indikatora ili je indikator oštećen.	Pošaljite aparat na popravak u ovlaštenu servis.
Aparat tokom upotrebe propušta paru.	Poklopac nije dobro zatvoren.	Otvorite poklopac i ponovo ga zatvorite.
	Unutarnji poklopac nije pravilno postavljen ili nije pravilno sastavljen.	Provjerite da li je unutarnji poklopac pravilno postavljen – slike 7 i 8.

Opis kvara	Uzroci	Rješenja
Riža nije dovoljno kuhana ili je prekuhana.	Vode ima previše ili premalo u odnosu na rižu.	U tabeli za kuhanje riže provjerite količinu vode. U posudu za kuhanje uvijek najprije dodajte rižu, a zatim sipajte vodu do oznake za nivo vode koja se nalazi u posudi.
Riža nije dovoljno kuhana ili je prekuhana.	Prekratko kuhanje.	Pošaljite aparat na popravak u ovlaštenu servis.
Funkcija automatskog održavanja toplote nije uspjela (aparat je ostao na programu za kuhanje ili se zagrijavanje u načinu za održavanje toplote nije pokrenulo).	Korisnik je tokom podešavanja poništio funkciju održavanja toplote. Funkcija se može koristiti samo nakon menija za kašu, supu, čorbu, rižu/ žitarice.	
E0	Otvoren je gornji senzor ili je došlo do kratkog spoja.	
E1	Otvoren je donji senzor ili je došlo do kratkog spoja.	Zaustavite aparat i ponovo pokrenite program. Ako se problem ponavlja, pošaljite aparat na popravak u ovlaštenu servisni centar.


**Napomena:** Ako je unutarnja posuda izobličena, nemojte je više koristiti i nabavite zamjensku posudu u ovlaštenom servisu.

## Pročitajte i slijedite upute za uporabu. Čuvaj ih na sigurnom.

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi putem vanjskog timera ili zasebnog daljinskog upravljačkog sustava.
- Ovaj uređaj mogu rabiti djeca u dobi od 8 godina i više ako su pod nadzorom ili su primili upute o uporabi uređaja na siguran način i ako razumiju uključene opasnosti. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik smiju provoditi djeca samo ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom. Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Uređaji mogu rabiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su imali nadzor ili upute o sigurnoj uporabi uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Nije predviđeno da ovim uređajem rukuju osobe (uključujući djecu) ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu uporabe uređaja.

- Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem.
- Budući da je ovaj uređaj namijenjen samo za uporabu u kućanstvu, nije namijenjen za sljedeće načine uporabe te se na njih neće primjenjivati jamstvo:
  - u kuhinjama u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima
  - u seoskim gospodarstvima
  - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima
  - u ugostiteljskim objektima koji nude noćenje i doručak.
- Ako je vaš uređaj opremljen prijenosnim kabelom za napajanje: ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom ili jedinicom koja je dostupna u ovlaštenom servisnom centru.
- Ako je vaš uređaj opremljen fiksnim kabelom za napajanje: ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, odjel za podršku nakon prodaje ili slično kvalificirana osoba kako ne bi došlo do opasnosti.
- Uređaj ne smije biti uronjen u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.
- Pribor i dijelove koji su u dodiru s hranom čistite vlažnom krpom ili spužvicom s deterdžentom

za pranje posuđa. Isperite vlažnom krpom ili spužvicom. Pribor i dijelove koji su u dodiru s hranom osušite suhom krpom.

- Ako je simbol  istaknut na uređaju, taj simbol znači „Oprez: površine mogu postati vruće tijekom uporabe”.
- Oprez: nakon uporabe na površini grijača zadržava se toplina.
- Oprez: opasnost od ozljeda zbog nepravilne uporabe uređaja.
- Oprez: ako vaš uređaj ima prijenosni kabel za napajanje, nemojte prolijevati tekućinu po konektoru.
- Uvijek iskopčajte uređaj:
  - odmah nakon uporabe
  - ako premještate uređaj
  - prije čišćenja ili održavanja
  - ako uređaj ne funkcionira pravilno
- Dodirivanje vruće površine uređaja, tople vode, pare ili hrane može uzrokovati opekline.
- Tijekom kuhanja uređaj emitira toplinu i paru. Dalje držite lice i ruke.
- Kuhinjski uređaji trebaju se postaviti tako da budu stabilni i to tako da se ručke (ako postoje)

postave tako da se spriječi prolijevanje vrućih tekućina.

- Lice i ruke nemojte stavljati blizu izlaza za paru. Nemojte sprječavati izlaz pare.
- Sve probleme i upite uputite našem timu za odnose s kupcima ili pogledajte našu web-stranicu.
- Uređaj se može rabiti do nadmorske visine od 2000 m.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj uređaj u skladu je sa sigurnosnim propisima i direktivama koje su na snazi u vrijeme proizvodnje (direktiva o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima prikladnima za kontakt s hranom, zaštiti okoliša itd).
- Provjerite odgovara li napon napajanja onome prikazanom na uređaju (izmjenična struja).
- Budući da je u primjeni mnogo različitih standarda, ako se uređaj rabi u državi u kojoj nije kupljen, provjerite ga u odobrenom servisnom centru.

#### PRIKLJUČIVANJE NA NAPAJANJE

- Ne rabite uređaj u sljedećim slučajevima:
  - uređaj ili kabel je oštećen
  - uređaj je pao, postoje vidljiva oštećenja ili uređaj ne radi ispravno
  - U slučaju navedenog uređaj se mora poslati odobrenom servisnom centru. Nemojte sami rastavljati uređaj.
- Pripazite da kabel uređaja ne visi.
- Uvijek priključite uređaj u uzemljenu utičnicu.
- Nemojte rabiti produžni kabel. Ako prihvatite odgovornost za to, rabite samo produžni kabel koji je u dobrom stanju, ima uzemljeni utikač i prikladan je za snagu uređaja.
- Uređaj nemojte iskapčati povlačenjem kabela.
- Uređaj uvijek iskopčajte prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.

## UPORABA UREĐAJA

- Rabite na ravnoj, stabilnoj radnoj površini otpornoj na toplinu koja se nalazi dalje od prskanja vode.
- Nemojte dopustiti da baza uređaja dođe u dodir s vodom.
- Uređaj nikad nemojte rabiti ako je posuda prazna ili bez posude.
- Funkcija/tipka za kuhanje mora moći slobodno raditi. Nemojte spriječiti ni ometati funkciju pri automatskoj promjeni na funkciju održavanja topline.
- Nemojte vaditi posudu dok uređaj radi.
- Nemojte stavljati uređaj izravno na vruću površinu ni bilo koji drugi izvor topline ili plamena jer će to uzrokovati kvar ili opasnost.
- Posuda i grijača ploča trebaju biti u izravnom kontaktu. Bilo koji predmet ili hrana umetnuta između ova dva dijela omela bi ispravan rad.
- Uređaj nemojte stavljati blizu izvora topline ni u vruću pećnicu jer može doći do ozbiljnih oštećenja.
- Nemojte stavljati hranu ili vodu u uređaj dok posuda nije na svojem mjestu.
- Pridržavajte se količina navedenih u receptima.
- Ako se bilo koji dio uređaja zapali, nemojte ga gasiti vodom. Plamen ugušite vlažnom kuhinjskom krpom.
- Popravke smije obavljati samo servisni centar i to s pomoću originalnih rezervnih dijelova.

## ZAŠTITA OKOLIŠA

- Vaš je uređaj dizajniran kako bi radio dugi niz godina. Međutim, kad ga odlučite zamijeniti, ne zaboravite razmisliti o tome kako možete doprinijeti zaštiti okoliša.
- Prije odbacivanja uređaja izvadite bateriju iz timera i odložite je u lokalnom centru za prikupljanje otpada (prema modelu).



### Zaštita okoliša na prvom mjestu!

- ① Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koji se mogu vratiti ili reciklirati.
- ➡ Odložite na lokaciji za prikupljanje otpada.

## PRIJE PRVE UPORABE

### Raspakirajte uređaj

- Izvadite uređaj iz ambalaže i raspakirajte sav dodatni pribor i tiskane dokumente.
- Otvorite poklopac pritiskom tipke za otvaranje na kućištu – slika 1.  
**Pročitajte upute i pažljivo slijedite način rada.**

### Očistite uređaj

- Izvadite posudu – slika 2, unutarnji poklopac i ventil za tlak – slika 3.
- Posudu i unutarnji poklopac očistite spužvicom i deterdžentom za posude.
- Vanjsku stranu uređaja i poklopac obrišite vlažnom krpom – slika 6.
- Pažljivo osušite.
- Pažljivo obrišite vanjsku stranu posude za kuhanje (osobito dno).

HR

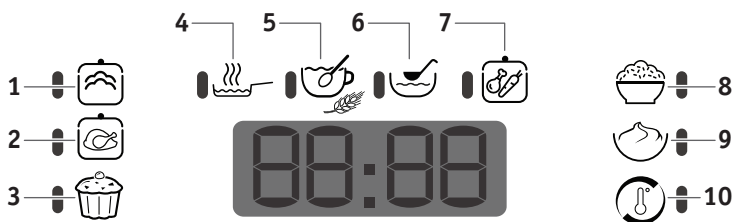
## ZA UREĐAJ I SVE FUNKCIJE

- Provjerite nema li ispod posude i na grijačoj ploči kakvih ostataka ili tekućine – slika 9.
- Stavite posudu u uređaj, pazeći da je pravilno postavljena – slika 10.
- Provjerite je li unutarnji poklopac pravilno postavljen – slika 8.
- Zatvorite poklopac na mjestu tako da čujete „klik”.
- Kabel za napajanje priključite u utičnicu na višenamjenskoj bazi (slika 11), a zatim ga priključite u strujnu utičnicu (slika 12). Uređaj će dati dugi zvučni signal, a svi indikatori na upravljačkoj ploči nakratko će se uključiti. Na zaslonu će se zatim prikazati [----] i svi će se indikatori isključiti. Uređaj će prijeći u stanje mirovanja, možete odabrati željene funkcije na izborniku.
- Nemojte dirati grijaču ploču kad je proizvod uključen u struju ni nakon kuhanja. Uređaj nemojte prenositi ako je u uporabi ili tek nakon kuhanja.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u zatvorenom prostoru.
- **Nikada tijekom kuhanja nemojte stavljati ruku na otvor za paru jer postoji opasnost od opeklina – slika 24.**
- **Rabite samo unutarnju posudu koja je isporučena s uređajem.**
- **Košara za kuhanje na pari je zamišljena je samo za uporabu s višenamjenskim uređajem za kuhanje. Rabi se s postavkom temperature koja ne smije prijeći 100 °C (slika 26). Može se rabiti i u kombinaciji s izbornikom Riža/žitarice.**



- U uređaj nemojte točiti vodu ni stavljati sastojke ako posuda nije umetnuta.
- Maksimalna količina vode + sastojaka ne smije prekoračiti najvišu oznaku na posudi – slika 14.

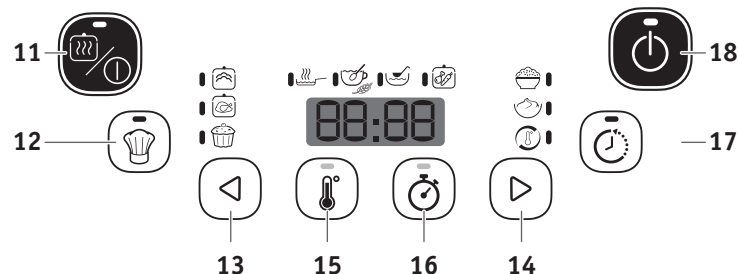
## UPRAVLJAČKA PLOČA – OPIS IZBORNIKA



IZBORNIK	Opis	IZBORNIK	Opis
1	<b>KUHANJE NA PARI</b> Kuhanje na pari koju generira voda u posudi uz uporabu košare za kuhanje na pari. Količina vode: 200 – 600 ml.	6	<b>JUHA</b> Kuhanje gustih juha ili temeljca od mesa/povrća. Maksimalna ukupna količina: razina 8 u posudi.
2	<b>PEČENJE</b> Kuhanje cijelog ili velikog komada mesa, ribe ili povrća s malo masnoće i tekućine.	7	<b>GULAŠ / SPORO KUHANJE</b> Kuhanje mesa, ribe i/ili povrća u tekućini, možda uz ponešto masnoće. Maksimalna ukupna količina: razina 8 u posudi.
3	<b>PEČENJE KOLAČA I KRUHA</b> Priprema slastica i torti ili pečenje kruha (potrebna je intervencija).	8	<b>RIŽA / ŽITARICE</b> Kuhanje riže i žitarica. Pogledajte odjeljak Riža/žitarice u uputama za uporabu. Maksimalna količina: razina 8 u posudi.
4	<b>PRŽENJE</b> Sastojci se prže u ulju. Maksimalna količina ulja: 350 ml.	9	<b>JOGURT / DIZANO TIJESTO</b> Fermentiranje jogurta izravno u posudi za kuhanje ili u posudama za uporabu u pećnici. Dizanje tijesta s kvascem
5	<b>KAŠA</b> Kuhanje guste mješavine žitarica ili zobi s mlijekom/vodom	10	<b>PODGRIJAVANJE</b> Podgrijavanje već kuhanog jela.

Uz svaki izbornik nalazi se LED indikator koji označava koji je izbornik odabran. Pojednosti o uporabi svakog od izbornika potražite u odjeljku „Pojednosti o izborniku“.

## UPRAVLJAČKA PLOČA – OPIS FUNKCIJE



IZBORNIK	Opis
11	<p><b>PONIŠTAVANJE / ODRŽAVANJE TOPLINE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ova tipka rabi se za poništavanje već aktiviranog izbornika kuhanja (jednim pritiskom) ili za aktiviranje održavanja topline (tijekom odabira izbornika)</li> <li>• Način za održavanje topline može se automatski aktivirati na kraju odabranog izbornika (tablica „Vrijeme kuhanja“) ili se može aktivirati ručno.</li> <li>• <b>Za poništavanje automatskog održavanja topline</b> (prije pokretanja izbornika) morate duže pritisnuti ovu tipku i držati je pritisnutom dok se ne začuje zvučni signal. Želite li ponovo aktivirati funkciju, možete ponovo dugo pritisnuti tipku.</li> <li>• <b>Indikator TREPERI</b> tijekom odabira izbornika: to znači da je u izbornik kuhanja uključeno održavanje topline nakon ciklusa kuhanja.</li> <li>• <b>Indikator je ISKLJUČEN</b> ako izbornik za kuhanje ne uključuje funkciju održavanja topline.</li> <li>• <b>Indikator ostaje UKLJUČEN</b> ako je funkcija održavanja topline već aktivirana. Zaslone će prikazati vrijeme održavanja topline. Ako želite prekinuti funkciju održavanja topline, pritisnite tipku. Isključit će se LED indikator.</li> <li>• <b>Kako biste sačuvali okus hrane, preporučljivo je održavanje topline ne rabiti duže od 12 h.</b></li> </ul>
12	<p><b>RUČNI NAČIN RADA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pritisnite ovu tipku kako biste aktivirali ručni način rada. Zatim pritisnite tipku za TEMPERATURU (15) i tipku TIMER (16) kako biste postavili parametre kuhanja. Pritisnite tipku START (17) kako biste pokrenuli postupak kuhanja.</li> <li>• Odabrane postavke spremaju se za sljedeću uporabu. Možete ih i ponovo postaviti prije svake uporabe ili prilagoditi vrijeme tijekom kuhanja.</li> </ul>

## FUNKCIJSKE TIPKE – OPIS

13		<p><b>Tipka za natrag/„smanjenje”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ova tipka rabi se za povratak na izborniku.</li> <li>Rabi se i za „smanjivanje” broja za vrijeme i temperaturu</li> </ul>
14		<p><b>Tipka za naprijed/„povećanje”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ova tipka rabi se za pomicanje naprijed na izborniku</li> <li>Rabi se i za „povećavanje” postavki vremena i temperature</li> </ul>
15		<p><b>Tipka za TEMPERATURU s indikatorom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovu tipku kako biste prilagodili temperaturu. Zatim odaberite ◀ ili ▶ (tipke 13 i 14)</li> <li>Ova tipka može se pritisnuti tijekom kuhanja ako želite mijenjati temperaturu tijekom kuhanja.</li> <li>LED indikator aktivira se kad je na zaslonu prikazana temperatura.</li> </ul>
16		<p><b>Tipka za TIMER s indikatorom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovu tipku kako biste prilagodili temperaturu. Zatim odaberite ◀ ili ▶ (tipke 13 i 14)</li> <li>Ova tipka može se pritisnuti tijekom kuhanja ako želite produljiti ili skratiti vrijeme kuhanja nakon što pokrenete izbornik kuhanja.</li> <li>LED indikator aktivira se kad je na zaslonu prikazano vrijeme kuhanja.</li> </ul>
17		<p><b>Tipka za ODGOĐENO POKRETANJE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovu tipku kako biste odgodili pokretanje kuhanja.</li> <li>Kad je pritisnete, na zaslonu će se prikazati odbojavanje.</li> <li>LED indikator ostaje uključen dok se kuhanje ne pokrene. Kad se kuhanje pokrene, isključit će se LED indikator tipke za odgođeno pokretanje i uključit će se onaj za tipku timera.</li> </ul>
18		<p><b>Tipka START</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ovu tipku pritisnite za pokretanje izbornika kuhanja.</li> <li>Kad se ciklus kuhanja zaustavi, dugim pritiskom tipke Start možete ISKLJUČITI zaslon.</li> <li>Kad LED indikator prestane treperiti i ostane UKLJUČEN, to znači da je kuhanje u tijeku. Na kraju ciklusa kuhanja uključit će se LED indikator za automatsko održavanje topline (ako je primjenjivo). U suprotnom će treperiti.</li> </ul>

## TABLICA PROGRAMA KUHANJA

IKONA	IZBORNICI	VRIJEME KUHANJA			TEMPERATURA		ODGOĐENI POČETAK		Automatsko (ODRŽAVANJE TOPLINE)	POLOŽAJ POLOPČA (Zatvoreno / Otvoreno)
		Zadano	Prilagodljivo	Respon	Zadano	Respon	Respon	Prilagodljivo		
	KUHANJE NA PARI	40 min	5 min	15 min - 2 h	100 °C	-	do 24 h	5 min	NE	DA
	PRŽENJE	45 min	5 min	30 min - 1 h 30 min	160 °C	140/150/160	do 24 h	5 min	NE	DA
	PEČENJE	1 h	5 min	30 min - 1 h 30 min	160 °C	130/140/150/160	NE	5 min	NE	DA
	PRŽENJE	20 min	1 min	5 min - 1 h 30 min	160 °C	130/140/150/160	NE	-	NE	DA
	KAŠA	20 min	1 min	5 min - 2 h	100 °C	90/95/100	do 24 h	5 min	DA	DA
	JUHA	1 h	5 min	10 min - 2 h	100 °C	90/100/110	do 24 h	5 min	DA	DA
	GULAŠ / SPORO KUHANJE	1 h	5 min	20 min - 8 h	100 °C	80/90/100/120	do 24 h	5 min	DA	DA
	RIZANŽITARICE	Automatski	-	Automatski	Automatski	-	do 24 h	5 min	DA	DA
	JOGURT / DIZANO TJESTO	8 h	15 min	10 min - 12 h	40 °C	30/40 °C	NE	-	NE	DA
	PODGRIVANJE	25 min	5 min	5 min - 1 h	80 °C	80/100 °C	NO	-	NE	DA
	RUČNI NAČIN RADA	30 min	5 min	5 min - 9 h	100 °C	40-160 °C (u koracima od 10 °C)	do 24 h	5 min	NE	DA
	PONIŠTAVANJE / automatsko održavanje topline	-	-	-	75 °C	-	-	-	-	-
	ODGOĐENI POČETAK	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## KAKO POČETI S UPORABOM?

- Priključite uređaj i postavite posudu za kuhanje u kućište proizvoda te pravilno postavite unutarnji poklopac i ukopčajte utikač.

### 1. ODABIR PROGRAMA KUHANJA

- Kad se uređaj uključi, na zaslonu će se prikazati **---**. Stavite hranu u posudu za kuhanje. Zatim zatvorite poklopac ili ga ostavite otvorenim, ovisno o receptu.
- Odaberite željeni izbornik s pomoću tipki **◀** i **▶** (tipke 13 i 14)
  - Pritiskom na **▶** uključit će se indikator svakog izbornika onim redoslijedom kojim su izbornici od 1 do 10 navedeni na prethodnoj stranici.
  - Pritiskom na **◀** indikator svakog izbornika uključit će se redoslijedom obrnutim od onoga kojim su izbornici od 1 do 10 navedeni na prethodnoj stranici.
- Pritisnite tipku **START** **Ⓢ** (tipka 18) kako biste pokrenuli onaj izbornik za koji je uključen LED indikator. Indikator tipke **START** **Ⓢ** prestat će treperiti i ostati uključen kad je izbornik aktiviran.
- Izbornik će raditi sa zadanim parametrima kuhanja (pogledajte tablicu programa kuhanja na prethodnoj stranici)
- Na LED zaslonu prikazat će se preostalo vrijeme kuhanja (osim izbornika Riža/žitarice) te će se automatski zaustaviti ili prebaciti na održavanje topline na kraju ciklusa kuhanja (samo za kašu, juhu, gulaš, riža/žitarice)

### 2. PRILAGODBA PARAMETARA PRIJE KUHANJA

#### Automatsko ODRŽAVANJE TOPLINE

- Samo izbornici **☪** (Kaša), **☪** (Juha), **☪** (Gulaš), **☪** (Riža/žitarice) mogu se prebaciti na automatsko održavanje topline.
- Ako želite poništiti funkciju automatskog održavanja topline za ove izbornike, dugo držite pritisnutu tipku za održavanje topline / poništavanje **Ⓢ** dok ne čujete zvučni signal i dok indikator ne prestane treperiti.
- Poništavanje automatskog održavanja topline može se obaviti samo prije nego što pokrenete izbornik.

#### Prilagodba vremena i temperature

- Svaki izbornik ima zadanu temperaturu i vrijeme kuhanja.
- Ako želite promijeniti to unaprijed zadano vrijeme kuhanja i temperaturu, odaberite odgovarajuću tipku:

- Pritisnite tipku **TIMER** **Ⓢ** (tipka 16), zatim **◀** i/ili **▶** (tipke 13 i 14) kako biste prilagodili vrijeme kuhanja prema receptu.
- Pritisnite tipku **TEMPERATURE** **Ⓢ** (tipka 15), zatim **◀** i/ili **▶** (tipke 13 i 14) kako biste prilagodili temperature kuhanja prema receptu.

### 3. PRILAGODBA PARAMETARA TIJEKOM KUHANJA

- Vrijeme i temperaturu kuhanja možete bilo kad tijekom kuhanja (osim za meni **☪** održavanje topline, **☪** Riža/žitarice i **☪** Kuhanje na pari za koje se može prilagoditi samo vrijeme kuhanja).
- Ako želite izmijeniti unaprijed zadano vrijeme kuhanja i temperaturu, odaberite odgovarajuću tipku i slijedite iste upute kao što je prethodno navedeno.
- Bilo kad tijekom kuhanja možete otvoriti poklopac kako biste dodali još sastojaka ili provjerili status kuhanja.
- **Ako kuhate rižu ili pečete, ne preporučuje se otvaranje poklopca prije nego što je program gotovo završen, a posebno ne na dulje vrijeme tijekom kuhanja jer će to utjecati na rezultat kuhanja.**

### 4. PO ZAVRŠETKU KUHANJA

- Otvorite poklopac
  - Morate rabiti rukavice ako rukujete posudom za kuhanje i košaricom za kuhanje na pari.
  - Hranu možete poslužiti špatulom ili kutlačom koju ste dobili uz uređaj.
- NAPOMENA: Ne preporučuje se uporaba metalnog pribora za miješanje hrane u posudi za kuhanje jer to može oštetiti posudu za kuhanje.**
- Ponovo zatvorite poklopac kako bi hrana bila topla.
  - Ako izbornik koji ste uporabili nema automatsko održavanje topline, možete pritisnuti na tipku za održavanje topline / poništavanje kako biste funkciju održavanja topline ručno aktivirali nakon ciklusa kuhanja.
  - Ako izbornik ima status održavanja topline, indikator će biti uključen.
  - Ako želite isključiti funkciju održavanja topline, možete jednostavno pritisnuti tipku za održavanje topline / poništavanje. Isključit će se odgovarajući LED indikator.


### 5. ISKLJUČIVANJE ZASLONA

- Uređaj nakon uporabe možete iskopčati iz struje kako biste ga isključili.
- Želite li isključiti zaslon, možete i dugo pritisnuti (~5 s) tipku **START** i držati je sve dok se ne začuje zvučni signal.
- Kako biste ponovno uključili zaslon, pritisnite bilo koju tipku na sučelju.

## POJEDINOSTI IZBORNIKA

### 1. IZBORNİK ZA KUHANJE NA PARI

Ovaj izbornik za kuhanje omogućuje kuhanje žličnjaka, ribe, mesa, povrća na zdrav način, zahvaljujući vrućoj pari, koja omogućuje ograničavanje uporabe ulja i očuvanje više vitamina i hranjivih tvari u odnosu na prženje ili kuhanje. Ovaj izbornik možete rabiti za kuhanje hranjive krute hrane za svoje dijete.

- Ulijte 600 ml do 1 l vode u posudu za kuhanje. Preporučujemo da ne prekoračujete oznaku razine 4 u posudi za kuhanje kako bi zagrijavanje bilo brže.
- Oznaka 2 u posudi = 600 ml. Oznaka 3 = 900 ml, oznaka 4 = 1,2 l.
- Stavite sastojke u košaru za kuhanje na pari koju ste dobili uz uređaj, a zatim košaricu stavite na posudu za kuhanje.
- Zatvorite poklopac. Zatim odaberite izbornik za kuhanje na pari .
- **SAVJETI:** što su sastojci manji, to će se brže skuhati. Evo nekoliko referentnih vrijednosti za vrijeme kuhanja:



Hrana	Procijenjeno vrijeme kuhanja* (na temelju 600 ml vode)
Krumpir (polovice ~ 50 g svaka)	25 min
Krumpir (kriške, ~ 5 mm debljine)	15 min
Brokula/cvjetača	20 min
Mrkva (veći komadi)	30 min
Mrkva (kriške, ~ 0,5mm debljine)	15 min
Losos	15 min
Pljeskavice	15 min
Žličnjaci	30-45 min

\* Uključuje vrijeme zagrijavanja. Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o veličini i količini sastojaka, ali i količini vode koja se stavlja u posudu za kuhanje.

**NAPOMENA:** Budite oprezni jer će košarica za kuhanje na pari biti vruća nakon kuhanja. Ako želite izvaditi košaricu za kuhanje na pari iz posude za kuhanje, preporučljivo je rabiti rukavice za pećnicu.



### 2. IZBORNİK ZA PEČENJE

Izbornik je namijenjen pečenju cijelog komada mesa, ribe ili povrća.

- Meso možete najprije 10 – 15 minuta pržiti na svakoj strani u načinu kuhanja  (PRŽENJE) prije nego što ga okrenete i prebacite način kuhanja  (PEČENJE)

### 3. IZBORNİK ZA PEČENJE KOLAČA I KRUHA

Ovaj izbornik omogućuje pripremu slastica kao što su torte (130 °C / 140 °C) ili kruha i druge hrane s koricom ispod, do određene mjere.

- Pripremate li kruh, tijesto s kvascem može se najprije dizati s pomoću izbornika  (JOGURT / DIZANO TIJESTO) prije no što odaberete izbornik  (PEČENJE KOLAČA I KRUHA). Morat ćete ispeći 2 strane.
- Nakon 40 – 45 min pečenja s jedne strane, morat ćete izvaditi posudu s pomoću rukavica za pećnicu i okrenuti tijesto naopako
- Zatim pecite dodatnih 30 – 45 minuta na drugoj strani (napomena: navedeno je samo okvirno vrijeme, točno vrijeme pečenja ovisit će o vašim sastojcima i okusu koji želite postići).
- Odaberite 150 °C / 160 °C za zlatnu koru.
- Za recepte koji sadrže mliječne proizvode ili jaja (npr. torte) možete odabrati temperaturu od 130 °C / 140 °C.
- **NAPOMENA:** Preporučljivo je za rukovanje posudom za kuhanje služiti se rukavicama za pećnicu.
- **Nije preporučljivo rabiti metalni pribor (osobito s oštrim rubovima) unutar posude za kuhanje kako se ona ne bi oštetila.**

### 4. IZBORNİK PRŽENJE

Ovaj izbornik je za prženje manjih komada hrane ili za prženje mesa, ribe ili prženje u plitkom ulju za npr. kroke. Da biste rabili ovaj izbornik, hrana treba biti u kontaktu s uljem kako biste dobili hrskav i ukusan vanjski sloj.

- Ovu funkciju uvijek rabite s uljem i sastojcima.
- Kako bi prženje bilo učinkovitije, preporučujemo da u posudu za kuhanje stavite dovoljno ulja da ono prekrije dno te da prije dodavanja sastojaka pričekate nekoliko minuta kako bi se ulje zagrijalo.
- Kad ulje dosegne temperaturu od 160 °C, čut ćete 2 zvučna signala.

HR

- Preporučuje se s vremena na vrijeme promiješati hranu.
- Ovaj program nije namijenjen prženju u dubokom ulju. Ne preporučuje se rabiti više do 350 ml ulja.

#### NAPOMENA:

- **Važno je osigurati da se odvojivi unutarnji poklopac dobro osuši i da u silikonskom spoju nema ostataka vode kako bi se izbjegao rizik od prskanja vrućeg ulja tijekom zatvaranja poklopcu.**
- **S ovom funkcijom nemojte rabiti košaricu za kuhanje na pari jer bi se košarica za kuhanje na pari mogla rastopiti.**

#### 5. IZBORNIK KAŠA

Ovaj izbornik omogućuje kuhanje žitarica kao što su proso, zob, riža ili heljda s mlijekom kako bi se dobio kremasti i hranjivi obrok. Ovu funkciju možete rabiti i za pripremu hranjivog obroka za svoje dijete.

- Kad se zobena kaša skuha, najbolje je odmah je poslužiti i pojesti u roku od 1 sata.
- Kako pri uporabi riže ili žitarica ne bi došlo do prelijevanja, preporučuje se prije kuhanja dobro ih isprati vodom i tako ukloniti dio škroba.

#### 6. IZBORNIK JUHA

S pomoću ovog izbornika možete pripremiti hranjive guste juhe i ukusne temeljce od mesa ili povrća koje kasnije možete rabiti za pripremu pilaf riže ili rižota.

Juha je savršeno jelo za hidrataciju, a istovremeno će vas i nahraniti.



- Količina sastojaka i tekućine ne smije prekoračiti maksimalnu oznaku razine 8 u posudi.
- **NAPOMENA:** Juhu u posudi nemojte miješati štapnim mikserom. Ako želite kremastu juhu, prelijte juhu u blender ili u odgovarajuću posudu prije no što je izmiješate.

#### 7. IZBORNIK GULAŠ / SPORO KUHANJE

Ovaj izbornik omogućuje vam da kuhate meso i povrće u umaku.

- Ovaj izbornik možete rabiti za sporo kuhanje na slaboj vatri (odabirom temperature 80 °C / 90 °C) kako biste dobili mekšu teksturu mesa (do 8 h).

- Ako odaberete 100 °C / 120 °C, kuhanje će biti brže.
- Količina sastojaka i tekućine ne smije prekoračiti maksimalnu oznaku razine 8 u posudi.

**SAVJETI:** Kako bi rezultat bio ukusniji, preporučujemo da meso i/ili luk nekoliko minuta pržite na malo ulja s pomoću izbornika PRŽENJE  prije no što pokrenete izbornik GULAŠ / SPORO KUHANJE .

**NAPOMENA:** Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o veličini sastojaka.

#### 8. IZBORNIK RIŽA/ŽITARICE

Ovaj izbornik rabi tehnologiju Fuzzy Logic za kuhanje riže kako bi se dobila savršena prozirna tekstura. Vrijeme kuhanja i temperatura automatski će se prilagoditi količini sastojaka. Za ovaj izbornik ne možete namjestiti vrijeme kuhanja, ono je automatsko.

#### SAVJETI ZA PRIPREMU SAVRŠENE RIŽE

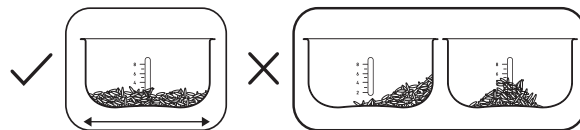
##### PREPORUKE ZA NAJBOLJU PRIPREMU RIŽE

Prije kuhanja rižu izmjerite mjernom šalicom i isperite je (osim ako se ne radi o riži za rižoto).

- Količinu riže koju treba kuhati izmjerite šalicom koju ste dobili uz uređaj (npr.: 1 šalica, 2 šalice itd.)

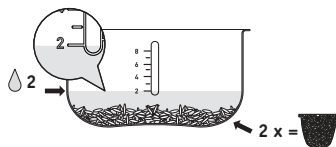


- Najprije isperite rižu kako biste uklonili dio škroba i izbjegli ljepljivost.
- Ispranu rižu jednoliko dodajte u posudu.



- Napunite posudu hladnom vodom ili mesnim/povrtnim temeljcem do odgovarajuće oznake za broj šalice.

Na primjer, ako kuhate 2 šalice riže:



- Zatvorite poklopac i odaberite (izbornik RIŽA/ŽITARICE) u skladu s uputama navedenim u odjeljku KAKO ZAPOČETI S UPORABOM.
- Na zaslonu će se prikazati .
- Pritisnite tipku Start . Indikator će prestati treperiti i ostati uključen.
- Na zaslonu će treperiti i pokrenut će se kuhanje.
- Kad je riža spremna, višenamjenski uređaj za kuhanje automatski će pokrenuti funkciju održavanja topline. Uključit će se zeleni indikator .
- Kad se uključi zeleni indikator, promiješajte rižu i ostavite je u višenamjenskom uređaju za kuhanje još nekoliko minuta kako biste dobili savršenu rižu koja nije slijepljena.
- Ako pripremate pilaf rižu, prije zatvaranja poklopca i pokretanja izbornika Riža/žitarice vodite računa da riža uvijek bude potpuno prekrivena tekućinom.

U tablici u nastavku pronaći ćete smjernice za pripremu riže:

- **SAVJETI:** Navedene preporuke samo su informativne prirode. Količinu vode možete prilagoditi svojem ukusu.

#### VODIČ ZA PRIPREMU RIŽE – 8 šalica

Količina sirove riže (broj šalica)	Količina sirove riže (odgovarajuća težina u gramima)	Razina vode u posudi (+ riža)	Broj porcija
2	300 g	Oznaka za 2 šalice	3 – 4 osobe
4	600 g	Oznaka za 4 šalice	5 – 6 osobe
6	900 g	Oznaka za 6 šalica	8 – 10 osobe
8	1200 g	Oznaka za 8 šalica	13 – 14 osobe

Za pripremu riže vrijeme i temperatura postavljaju se automatski.

Imajte na umu da postoji 7 koraka:

Zagrijavanje => Apsorpcija vode => Brzi porast temperature => Nastavak ključanja => Isparavanje vode => Pirjanje riže => Održavanje topline.  
Vrijeme kuhanja ovisi o količini i vrsti riže.

## 9. IZBORNİK JOGURT / DIZANO TIJESTO

Ovaj izbornik omogućuje vam da jogurt pripremite u posudi ili u spremnicima koji se mogu rabiti u pećnici. S pomoću ovog izbornika možete i pripremiti dizano tijesto s kvascem.

### PRIPREMA JOGURTA

- Operite posudu, posuđe ili spremnike u toploj vodi s deterdžentom za posuđe, a zatim ih dobro isperite i osušite.
- Svu opremu koja se rabi za pripremu jogurta treba očistiti u perilici posuđa. Sterilizacija je važna kako se u jogurt ne bi unijeli nepoželjni organizmi koji se prenose zrakom, a koji bi mogli utjecati na inkubaciju kulture te će tako nastati tekući jogurt koji se ne može stisnuti.
- Domaći jogurti ne sadrže zgušnjivače i stabilizatore kojih ima u komercijalno proizvedenim jogurtima te će obično biti više tekući. Na vrhu domaćeg jogurta može biti hranjive prozirne sirutke koja se može umiješati u jogurt. Ako želite, možete je i izliti.
- Prirodnom jogurtu može se nakon pripreme i hlađenja dodati okus svježeg voća ili ohlađenog kuhanog voća. Ako se voće doda prije fermentacije, voćne kiseline utjecat će na postupak ukrućivanja jogurta te će jogurt biti vrlo tekući. Neki vrlo kiseli plodovi, primjerice svježi ananas, mogu uzrokovati da se jogurt zgruša ili odvoji. Kiselo voće najbolje je poslužiti u zasebnoj zdjelici.

### IZBOR SASTOJAKA ZA JOGURT

#### Mlijeko

#### Koje mlijeko trebate rabiti?

Svi naši recepti (osim ako nije drugačije navedeno) pripremaju se kravljim mlijekom. Možete rabiti i biljno mlijeko, primjerice sojino mlijeko, te ovčje ili kozje mlijeko, ali u tom slučaju možete dobiti drugačiju čvrstoću jogurta ovisno o tome koje ste mlijeko rabili. Sirovo ili trajno mlijeko te mlijeka opisana u nastavku prikladna su za uporabu u uređaju.

- **Trajno sterilizirano mlijeko:** UHT punomasno mlijeko daje čvršći jogurt. Ako rabite poluobrano mlijeko, jogurt će biti manje čvrst. Možete, međutim rabiti poluobrano mlijeko i dodati mu mlijeko u prahu.
- **Pasterizirano mlijeko:** ovo mlijeko dat će kremastiji jogurt na čijem vrhu će nastati kožica.
- **Neobrađeno mlijeko (domaće mlijeko):** mora se prokuhati. Preporučuje se i da mlijeko dulje vremena kipi. Bilo bi opasno ovo mlijeko rabiti bez prokuhavanja. Nakon toga morate ga ostaviti da se ohladi prije no što ga rabite u uređaju. Ne preporučuje se priprema jogurta s pomoću neobrađenog mlijeka.
- **Mlijeko u prahu:** mlijekom u prahu dobit ćete vrlo kremasti jogurt. Pratite upute proizvođača koje su navedene na kutiji.

**Odaberite punomasno mlijekom, preporučljivo trajno UHT mlijeko. Neobrađeno (svježe) ili pasterizirano mlijeko mora se prokuhati i potom ohladiti te je s vrha potrebno obrati kožicu.**

## Fermentiranje

Za jogurt. Priprema se od:

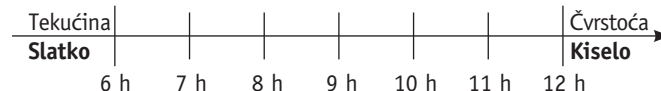
- **Prirodnog jogurta** kupljenog u trgovini s najdužim mogućim rokom trajanja; na taj će način jogurt sadržavati više aktivne tvari za fermentaciju, što će dati čvršći jogurt.
- **Tvari za fermentiranje osušene zamrzavanjem.** U tom slučaju slijedite vrijeme aktivacije navedeno u uputama za fermentaciju. Tvari za fermentiranje možete pronaći u supermarketima, ljekarnama i određenim trgovinama zdrave hrane.
- **Jogurta koji ste sami nedavno pripremili** – mora biti prirodan i nedavno pripremljen. To se zove kultura. Nakon pet postupaka pripreme uporabljeni jogurt izgubit će aktivne tvari za fermentiranje te dobiveni jogurt može biti manje čvrst. U tom slučaju morate ponovo uporabiti jogurt koji ste kupili u trgovini ili tvar za fermentiranje osušenu zamrzavanjem.

**Ako ste mlijeko kuhali, pričekajte da se ohladi na sobnu temperaturu i tek onda dodajte tvar za fermentiranje.**

**Previsoka temperatura može uništiti aktivne sastojke u tvari za fermentiranje.**

## Vrijeme fermentacije


- Jogurtu je potrebno između 6 i 12 sati fermentacije, ovisno o osnovnim sastojcima i rezultatu koji želite postići.



- Kad je priprema jogurta gotova, treba ga držati u hladnjaku najmanje 4 sata te u hladnjaku može trajati maksimalno 7 dana.

## DIZANO TIJESTO

**Prije no što ovaj izbornik rabite za dizanje tijesta s kvascem, najprije morate mijesiti tijesto.**


- Ako tijesto mijesite ručno, najprije u šalici možete kvasac pomiješati s toplom vodom ili mlijekom. Možete dodati 1 žličicu šećera i dobro promiješati kako biste pojačali aktivaciju kvasca.
- Ako se u roku od 10 minuta pojavi pjenušava reakcija, to znači da je kvasac aktivan.
- Tu tekuću mješavinu s aktiviranim kvascem možete dodati u suhe sastojke (brašno + sol) te dodati preostalu količinu tekućine potrebnu za vaš recept.
- Obično se preporučuje tijesto mijesiti 15 – 20 minuta kako biste dobili dobru i ujednačenu konzistenciju.
- Kad dobijete ujednačenu konzistenciju, tijesto stavite u posudu za kuhanje i zatvorite poklopac.
- Odaberite izbornik  DIZANO TIJESTO u skladu s uputama u odjeljku „Odabir izbornika“.
- Standardno preporučeno vrijeme obično je 1 h za tijesto za bijeli kruh.
- **NAPOMENA: Potrebno vrijeme dizanja može varirati ovisno o prirodi i kvaliteti sastojaka.**
- Ako se vaše tijesto uopće nije podiglo nakon 30 min – 1 h, vaš kvasac možda nije aktivan ili je tekućina bila prevruća. U tom slučaju možete dodati još novog kvasca kako biste spasili tijesto.

**SAVJETI:** Pripazite da kvasac ne dođe u izravan kontakt sa soli i nemojte rabiti vruću vodu. Sol je neprijatelj kvasca, a visoka temperatura uništiti će deaktivirani kvasac. Zato pripazite da umjesto vruće vode rabite toplu vodu.

**NAPOMENA:** U posudi za kuhanje nemojte rabiti metalni pribor kako je ne biste oštetili. Ako tijesto želite pripremiti s pomoću miksera, rabite odgovarajuću posudu te tijesto u posudu za kuhanje svojeg Tefal višenamjenskog uređaja za kuhanje prebacite tek nakon dizanja.

## 10. IZBORNİK PODGRIJAVANJE

Ovaj izbornik namijenjen je podgrijavanju ranije kuhane hrane. Nije namijenjen kuhanju sirove hrane.

Stavite hranu u posudu za kuhanje i zatvorite poklopac. Odaberite izbornik za PODGRIJAVANJE .

### OPREZ

- Funkciju podgrijavanja nikad nemojte rabiti za odmrzavanje hrane.
- Hladna hrana ne smije prekoračiti 1/2 obujma uređaja za kuhanje. Ako hrane ima previše, ona se neće dobro ugrijati. Ako funkciju podgrijavanja rabite više puta ili ako hrane ima premalo, hrana može zagorjeti te će na dnu nastati tvrdi sloj.
- Ne preporučuje se podgrijavanje guste kaše jer ona tako može dobiti konzistenciju paste.
- Nemojte podgrijavati hranu koja je dulje vrijeme bila na hladnom kako ne bi nastao neugodan miris.
- Želite li podgrijati rižu, preporučuje se dodati malo vode i promiješati rižu prije no što se funkcija pokrene.
- Preporučuje se tijekom zagrijavanja povremeno promiješati hranu.

## 11. IZBORNİK RUČNI NAČIN RADA

U uređaju Simply Cook Plus uistinu možete jednostavno pripremiti bilo što, zahvaljujući ručnom načinu rada.






- Postavite vlastito vrijeme kuhanja i temperaturu kako biste kuhali onako kako se osjećate.
- Namjestite temperaturu kako biste zadržali automatsko i stabilno praćenje temperature ili kako biste poboljšali snagu i kontrolirali način na koji želite kuhati omiljena jela.
- Priprema svježeg sira ili sous-vide kuhanje određenih kategorija hrane moguće je zahvaljujući niskim postavkama temperature u ručnom načinu rada.

- Evo nekoliko smjernica za još više mogućnosti pripreme receptata.
- U ručnom načinu rada zadnji parametri spremić će se za sljedeću uporabu.

T °C	Što možete učiniti?
40 °C	Zagrijati dječju hranu ili pripremiti dizano tijesto
80 °C	Pripremiti svježi sir
100 °C	Zakuhati vodu
110 °C	Pripremiti džem
120 °C	Kuhati tjesteninu
130 °C	Popržiti sastojke
140 °C	Kuhati povrće i perad
150 °C	Ispeći meso
160 °C	Pržiti meso i perad

- **Priprema svježeg sira.** Svježi sir priprema se s pomoću kefirā. Omjer kefirā i svježeg sira približno je 4: 1.
- **Ako pripremate džem,** preporučuje se da poklopac tijekom kuhanja ostavite otvoren.






## 12. FUNKCIJA ODGOĐENOG POKRETANJA

- Želite li rabiti funkciju odgođenog početka, najprije odaberite program kuhanja i vrijeme kuhanja.
- Zatim pritisnite tipku  (Odgođeno pokretanje) i odaberite unaprijed postavljeno vrijeme.
- Zadano unaprijed postavljeno vrijeme pokrenut će se od odabranog vremena kuhanja.
- Unaprijed postavljene vrijednosti kreću se od unaprijed odabranog vremena kuhanja do 24 sata.
- Svaki pritisak tipki  i  može povećati ili smanjiti odgođeno vrijeme pokretanja.
- Kad odaberete željeno unaprijed postavljeno vrijeme, pritisnite tipku  (Start) kako bi se pokrenulo kuhanje, indikator  START ostat će uključen i na zaslonu će se prikazati broj sati do završetka izbornika kuhanja.



- LED indikator za odgođeno pokretanje ostat će uključen dok se kuhanje ne pokrene. Kad se kuhanje pokrene, isključit će se LED indikator tipke za odgođeno pokretanje i uključit će se onaj za tipku timera.

#### Napomena:

Nije dostupna funkcija odgođenog pokretanja za:  (Prženje),  (Dizanje kruha / jogurt),  (Pečenje kolača i kruha),  (Podgrijavanje) i  (Održavanje topline).

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije bilo kakvih postupaka čišćenja i održavanja provjerite je li višenamjenski uređaj za kuhanje iskopčan iz struje te je li se u potpunosti ohladio.
- Preporučuje se da nakon svake uporabe uređaj očistite spužvicom – slike 4, 5 i 6.
- Nakon svake uporabe obavezno obrišite kondenzaciju s kućišta uređaja.
- Posuda za kuhanje, mjerna šalica, špatula i kutlača mogu se prati u perilici posuđa.

### Posuda za kuhanje, košarica za kuhanje na pari

- Ne preporučujemo uporabu abrazivnih deterdženata ni spužvica.
- Ako se hrana zalijepila za dno, ulijte vodu u posudu i ostavite je da se namače prije pranja.
- Dobro osušite posudu za kuhanje.

### Održavanje posude za kuhanje.

- Za održavanje posude za kuhanje pažljivo pratite upute u nastavku:
- Kako bi posuda ostala u dobrom stanju, preporučujemo da u njoj ne režete hranu.
- Posudu uvijek vratite u višenamjenski uređaj za kuhanje.
- Rabite isporučenu plastičnu kuhaču ili drvenu kuhaču; nemojte rabiti metalni pribor kako se površina posude ne bi oštetila – slika 15.
- Kako ne bi nastala hrđa, u posudu za kuhanje nemojte ulijevati ocat.
- Površina posude može promijeniti boju nakon prve uporabe ili tijekom dugotrajne uporabe. Ta promjena u boji nastaje zbog pare i vode – ona neće utjecati na uporabu višenamjenskog uređaja za kuhanje i nije opasna po zdravlje. Uređaj možete nastaviti sigurno rabiti.

### Čišćenje unutarnjeg poklopca

Unutarnji poklopac izvadite tako da ga objema rukama gurnete prema van (slika 3). Očistite ga spužvom i deterdžentom za posude (slika 4). Zatim obrišite suhom krpom, stavite ga iza 2 rebra i gurnite ga na vrh dok se ne pričvrsti – (slike 7 i 8).

### Čišćenje i održavanje ostalih dijelova uređaja

Vlažnom krpom očistite vanjski dio višenamjenskog uređaja za kuhanje – slika 6, unutrašnju stranu poklopca i kabel te ih obrišite suhom krpom. Nemojte rabiti abrazivne proizvode. Za čišćenje unutrašnjeg dijela kućišta uređaja nemojte rabiti vodu jer tako možete oštetiti senzor za temperaturu.

## VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

HR

Opis kvara	Uzroci	Rješenja
Upravljačka ploča je isključena i zagrijavanje se ne pokreće.	Uređaj nije ukopčan u struju.	Provjerite je li uređaj priključen u utičnicu i uključen.
Isključeni su indikatori na upravljačkoj ploči i zagrijavanje se ne pokreće.	Problem u spoju indikatora ili je indikator oštećen.	Pošaljite uređaj u servis radi popravka.
Uređaj tijekom uporabe propušta paru.	Poklopac nije dobro zatvoren.	Otvorite poklopac i ponovo ga zatvorite.
	Unutarnji poklopac nije pravilno postavljen ili nije pravilno sastavljen.	Provjerite je li unutarnji poklopac pravilno postavljen – slike 7 i 8.

Opis kvara	Uzroci	Rješenja
<p>Riža nije dovoljno kuhana ili je prekuhana.</p>	<p>Vode ima previše ili premalo u odnosu na rižu.</p>	<p>U tablici za kuhanje riže provjerite količinu vode. U posudu za kuhanje uvijek najprije dodajte rižu, a potom dodajte vodu do oznake za razinu vode koja se nalazi u posudi.</p>
<p>Riža nije dovoljno kuhana ili je prekuhana.</p>	<p>Nedostatno trajanje kuhanja.</p>	
<p>Funkcija automatskog održavanja topline nije uspjela (uređaj je ostao na programu za kuhanje ili se zagrijavanje u načinu za održavanje topline nije pokrenulo).</p>	<p>Korisnik je tijekom postavljanja poništio funkciju održavanja topline. Funkcija se može rabiti samo nakon izbornika za kašu, juhu, gulaš, rižu/žitarice.</p>	<p>Pošaljite uređaj u ovlaštenu servis radi popravka.</p>
<p>E0</p>	<p>Otvoren je gornji senzor ili je došlo do kratkog spoja.</p>	
<p>E1</p>	<p>Otvoren je donji senzor ili je došlo do kratkog spoja.</p>	<p>Zaustavite uređaj i ponovo pokrenite program. Ako se problem ponovi, pošaljite uređaj u ovlaštenu servis na popravak.</p>


**Napomena:** Ako je unutarnja posuda izobličena, nemojte je više rabiti i nabavite zamjensku posudu u ovlaštenom servisu.

**Pročitajte i pratite uputstva za upotrebu.  
Čuvajte ih na sigurnom mestu.**

- Ovaj uređaj nije predviđen za upravljanje pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Ovaj uređaj mogu da koriste deca uzrasta od 8 godina i više ako su pod nadzorom ili su im data uputstva o upotrebi uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca bez nadzora, sem ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Čuvajte aparat i kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Aparati mogu da upotrebljavaju osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način upotrebe aparata i ako su razumele moguće opasnosti.
- Deca ne smeju da se igraju sa aparatom.
- Ovaj aparat nije predviđen da ga upotrebljavaju osobe (uključujući decu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih nadzire

osoba odgovorna za njihovu bezbednost koja im je prethodno dala uputstva o načinu upotrebe aparata.

- Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju s aparatom.
- Pošto je ovaj uređaj samo za upotrebu u domaćinstvu, nije predviđen za upotrebu u sledećim uslovima i garancija se ne odnosi na:
  - kuhinjski prostori za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - seoske kuće;
  - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - okruženja koja nude noćenje sa doručkom
- **Ako je vaš uređaj opremljen kablom za napajanje koji se može ukloniti:** ako je kabl za napajanje oštećen, mora se zameniti posebnim kablom ili jedinicom koja se može nabaviti u ovlašćenom servisu.
- **Ako je vaš uređaj opremljen fiksnim kablom za napajanje:** ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, servisna služba proizvođača ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegla bilo kakva opasnost.
- Uređaj ne sme biti uronjen u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

- Koristite vlažnu krpnu ili sunđer sa tečnošću za pranje sudova za čišćenje pribora i delova koji su u kontaktu sa hranom. Isperite aparat vlažnom krpom ili sunđerom. Sušite pribor i delove koji su u kontaktu sa hranom suvom krpom.
- Ako je simbol  označen na uređaju, ovaj simbol znači „Oprez: Površine mogu postati vruće tokom upotrebe“.
- Oprez: Posle korišćenja, na površini grejača zadržava se toplota.
- Oprez: opasnost od povreda usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Oprez: Ako vaš uređaj ima kabl za napajanje koji se može ukloniti, nemojte prosipati tečnost po konektoru.
- Uvek isključite aparat iz strujnog napajanja.
  - odmah nakon upotrebe
  - prilikom pomeranja
  - pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja
  - ako ne funkcioniše ispravno"
- Do opekotina može doći ako dodirnete vruću površinu uređaja, toplu vodu, paru ili hranu.
- Tokom kuvanja, uređaj ispušta toplotu i paru. Držite lice i ruke dalje.
- Aparatiza kuvanje treba da budu postavljeni u stabilnom položaju sa ručkama (ako ih ima) postavljenim kako bi se izbeglo prosipanje vrućih tečnosti.

- Ne približavajte lice i ruke otvoru za paru. Ne ometajte izlaz pare.
- Za bilo kakve probleme ili upite kontaktirajte naš tim za odnose sa klijentima ili konsultujte našu veb stranicu.
- Aparat može da se koristi do nadmorske visine od 2000 m.
- Radi vaše bezbednosti, ovaj uređaj je u skladu sa bezbednosnim propisima i direktivama koje su na snazi u vreme proizvodnje (Direktiva o niskom naponu, Elektromagnetna kompatibilnost, Propisi o materijalima u kontaktu sa hranom, Životna sredina...).
- Proverite da napon strujnog napajanja odgovara onom prikazanom na aparatu (naizmenična struja).
- Imajući u vidu različite važeće standarde, ako se aparat koristi u zemlji različitoj od one u kojoj je kupljen, treba ga proveriti u ovlašćenom servisnom centru.

### POVEZIVANJE SA IZVOROM NAPAJANJA

- Nemojte da koristite aparat ako:
  - uređaj ili kabl su oštećeni
  - uređaj je pao ili pokazuje vidljiva oštećenja ili ne radi kako treba
  - U slučaju gore navedenog, uređaj se mora poslati u ovlašćeni servisni centar. Nemojte sami rastavljati uređaj.
- Ne ostavljajte kabl da visi.
- Aparat uvek uključite u utičnicu s uzemljenjem.
- Ne koristite produžni električni kabl. Ako prihvatate odgovornost za to, koristite samo produžni kabl koji je u dobrom stanju, ima uzemljeni utikač i koji odgovara napajanju uređaja.
- Ne isključujte uređaj iz struje povlačenjem za strujni kabl.
- Uvek isključite uređaj iz napajanja pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.

### KORIŠĆENJE APARATA

- Koristite ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu dalje od prskanja vode.
- Ne dozvolite da dno uređaja dođe u kontakt sa vodom.
- Nikada ne pokušavajte da koristite uređaj kada je posuda prazna ili bez posude.
- Funkcija/dugme za kuvanje moraju slobodno da rade. Ne sprečavajte ili ometajte funkciju da automatski pređe na funkciju održavanja toplote.
- Ne uklanjajte posudu dok uređaj radi.
- Ne stavljajte uređaj direktno na vruću površinu, ili bilo koji drugi izvor toplote ili plamena, jer će to uzrokovati kvar ili opasnost.
- Posuda i grejna ploča treba da budu u direktnom kontaktu.
- Svaki predmet ili hrana umetnuta između ova dva dela bila bi ispravna.
- Ne postavljajte uređaj blizu izvora toplote ili u vrućem rernu, jer može doći do ozbiljnog oštećenja.
- Nemojte stavljati hranu ili vodu u uređaj dok posuda nije na svom mestu.
- Poštujte nivoe navedene u receptima.
- Ako se neki deo vašeg uređaja zapali, ne pokušavajte da ga ugasite vodom. Da biste ugasili plamen, koristite vlažni kuhinjski peškir.
- Bilo kakvu intervenciju treba da vrši samo servisni centar sa originalnim rezervnim delovima.

SR

### ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

- Vaš uređaj je dizajniran da radi dugi niz godina. Međutim, kada odlučite da ga zamenite, ne zaboravite da razmislite o tome kako možete doprineti zaštiti životne sredine.
- Pre nego što odložite svoj uređaj, uklonite bateriju iz tajmera i odložite je u lokalni centar za sakupljanje otpada (prema modelu).



#### Zaštita životne sredine je na prvom mestu!

- ① Vaš aparat sadrži vredne materijale koji mogu ponovo da se upotrebljavaju ili recikliraju.
- ➔ Odložite ga na lokalnom mestu za prikupljanje otpada iz domaćinstva.

## PRE PRVE UPOTREBE

### Raspakujte uređaj

- Izvadite uređaj iz pakovanja i raspakujte svu dodatnu opremu i štampane dokumente.
  - Otvorite poklopac pritiskom na dugme za otvaranje na kućištu – sl.1.
- Pročitajte uputstva i pažljivo pratite način rada.**

### Čišćenje uređaja

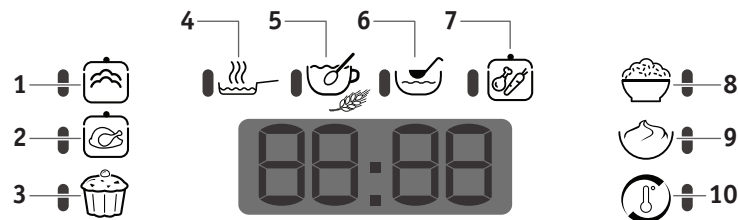
- Uklonite posudu – sl.2, unutrašnji poklopac i ventil za pritisak – sl.3.
- Očistite posudu i unutrašnji poklopac sunderom i tečnošću za pranje sudova.
- Obrišite spoljašnjost uređaja i poklopac vlažnom krpom – sl.6.
- Pažljivo osušite.
- Pažljivo obrišite spoljašnjost posude za kuvanje (naročito dno).

## ZA UREĐAJ I SVE FUNKCIJE

- Uverite se da ispod posude i na grejnoj ploči nema stranih ostataka ili tečnosti – sl. 9.
- Stavite posudu u aparat, pazeći da je pravilno postavljena – sl.10.
- Proverite da li je unutrašnji poklopac pravilno postavljen – sl. 8.
- Zatvorite poklopac tako da čujete „klik“.
- Uključite kabl za napajanje u utičnicu baze aparata za kuvanje (sl. 11), a zatim uključite u utičnicu (sl. 12). Aparat će zazvoniti dugim zvukom «bip», svi indikatori na kontrolnoj tabli će se za trenutak upaliti. Tada će se na displeju prikazati [----], a svi indikatori će se isključiti. Aparat ulazi u režim pripravnosti, možete izabrati funkcije menija po želji.
- Ne dodirujte grejnu ploču kada je proizvod uključen ili nakon kuvanja. Ne nosite proizvod tokom upotrebe ili neposredno nakon kuvanja.
- Ovaj uređaj je namenjen samo za unutrašnju upotrebu.
- Nikada ne stavljajte ruku na otvor za paru tokom kuvanja, jer postoji opasnost od opekotina – sl. 24.**
- Koristite samo unutrašnju posudu koju ste dobili uz uređaj.**
- Korpa za paru je zamišljena da se koristi samo sa vašim aparatom za kuvanje. Trebalo bi da se koristi sa temperaturom koja ne prelazi 100°C (sl. 26). Možete ga koristiti i u kombinaciji sa jelovnikom pirinač/žitarice.**

- Nemojte sipati vodu niti stavljati sastojke u uređaj bez posude unutra.**
- Maksimalna količina vode + sastojak ne bi trebalo da pređe najvišu oznaku unutar posude – sl. 14.**

## KONTROLNA TABLA – OPIS MENIJA

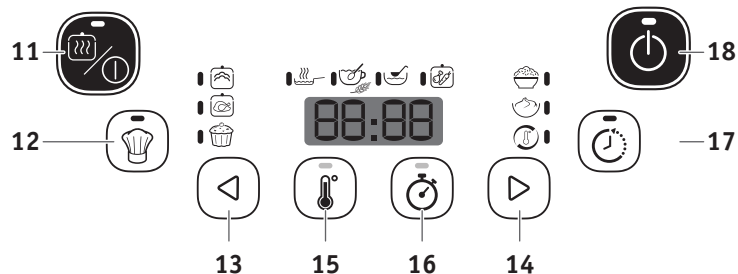




	MENI	Opis		MENI	Opis
1		<b>PARA</b> Kuvanje hrane sa parom zahvaljujući vodi u loncu i korišćenju korpe za paru. Količina vode: 200-600 ml.	6		<b>SUPA</b> Kuvanje zrnastih supa ili čorbe od mesa/povrća. Maksimalna ukupna količina: nivo 8 u loncu.
2		<b>PEČENJE MESA</b> Kuvanje celog ili velikog komada mesa, ribe ili povrća sa malo masti i tečnosti.	7		<b>GULAŠ/SPORO KUVANJE</b> Kuvanje mesa, ribe i/ili povrća u nekoj tečnosti, eventualno sa malo masti. Maksimalna ukupna količina: nivo 8 u loncu.
3		<b>PEČENJE</b> Pravljenje poslastica i kolača ili priprema sa korom poput hleba (zahteva intervenciju).	8		<b>PIRINAČ/ŽITARICE</b> Kuvanje pirinča i žitarica. Pogledajte uputstva za upotrebu u odeljku Pirinač/žitarice. Maksimalna količina: nivo 8 u loncu.
4		<b>PRŽENJE</b> Sastojci za kuvanje sa uljem. Maksimalna količina ulja: 350 ml.	9		<b>JOGURT/TESTO ZA DIZANJE</b> Fermentacija jogurta direktno u posudi za kuvanje ili u posudama otpornim na rernu. Podizanje testa sa kvascem
5		<b>KAŠA</b> Kuvanje guste mešavine žitarica i ovsu sa mlekom/vodom	10		<b>PODGREVANJE</b> Podgrejte spremljeno jelo.

SR







Pored svakog menija nalazi se LED indikator koji označava koji meni birate. Za detalje o korišćenju svakog menija pogledajte odeljak „Detalji menija“.

## KONTROLNA TABLA - OPIS FUNKCIJE



MENI	Opis
<b>11</b> <b>OTKAZIVANJE/ ODRŽAVANJE TOPLOTE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ovaj taster se koristi za otkazivanje menija za kuvanje koji je već pokrenut (jedan pritisak) ili za ručno aktiviranje Održavanje toplote (tokom izbora menija)</li> <li>Režim održavanja toplote može automatski se aktivirati na kraju navedenog menija (pogledajte „Tabela za kuvanje“) ili ručno.</li> <li><b>Da biste otkazali automatsko održavanje toplote</b> (pre pokretanja menija), potrebno je da dugo pritisnete ovo dugme, sve dok ne čujete kratak zvuk. Da biste ponovo aktivirali funkciju, možete ponovo dugo pritisnuti taster.</li> <li><b>Indikator TREPERI</b> tokom izbora menija: to znači da meni za kuvanje uključuje automatski režim Održavanje toplote nakon ciklusa kuvanja.</li> <li><b>Indikator je ISKLJUČEN</b> kada meni za kuvanje ne uključuje automatski režim održavanja toplote.</li> <li><b>Indikator ostaje UKLJUČEN</b> kada je režim održavanja toplote već aktiviran. Na ekranu će biti prikazano vreme održavanja toplote. Ako želite da zaustavite režim održavanja toplote, pritisnite taster. LED indikator će se isključiti.</li> <li><b>Da biste sačuvali ukus vaše hrane, preporučuje se da ne koristite Održavajte toplo duže od 12 sati.</b></li> </ul>
<b>12</b> <b>MANUELNI REŽIM</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovo dugme da biste ušli u manuelni režim. Zatim pritisnite taster TEMPERATURE (15) i taster TAJMER (16) da biste podesili svoje parametre kuvanja. Pritisnite taster START (17) da pokrenete proces kuvanja.</li> <li>Odabrana podešavanja se snimaju za sledeću upotrebu. Ali takođe možete da resetujete pre svake upotrebe ili da podesite bilo kada tokom kuvanja.</li> </ul>







## FUNKCIONALNI TASTERI - OPIS

<b>13</b> 	<b>Dugme za nazad / „Smanji“.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ovo dugme se koristi za kretanje unazad u izboru menija.</li> <li>Takođe se koristi za podešavanja vremena i temperature kao cifra «smanjenje».</li> </ul>
<b>14</b> 	<b>Dugme Napred / „Povećaj“</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ovo dugme se koristi za kretanje napred u izboru menija</li> <li>Takođe se koristi za podešavanja vremena i temperature kao cifra «povećanja»</li> </ul>
<b>15</b> 	<b>Taster TEMPERATURA sa indikatorom</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovaj taster da podesite temperaturu. Zatim izaberite ◀ ili ▶ (tasteri 13 i 14)</li> <li>Ovaj taster se može pritisnuti tokom procesa kuvanja ako želite da promenite temperaturu tokom procesa kuvanja.</li> <li>LED indikator se aktivira kada ekran prikazuje temperaturu.</li> </ul>
<b>16</b> 	<b>TIMER taster sa indikatorom</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovaj taster da podesite vreme kuvanja. Zatim izaberite ◀ ili ▶ (tasteri 13 i 14)</li> <li>Ovaj taster se može pritisnuti tokom procesa kuvanja ako želite da dodate dodatno kuvanje ili da smanjite vreme kuvanja nakon pokretanja menija za kuvanje.</li> <li>LED indikator se aktivira kada ekran prikazuje vreme kuvanja.</li> </ul>
<b>17</b> 	<b>Taster ODLOŽENI START</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovo dugme da odložite početak procesa kuvanja.</li> <li>Kada se pritisne, na displeju će se prikazati odbrojavanje.</li> <li>LED indikator ostaje uključen dok proces kuvanja ne počne. Kada kuvanje počne, LED indikator se prebacuje sa tastera za odloženi početak na taster za tajmer.</li> </ul>
<b>18</b> 	<b>Taster START</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ovaj taster da podesite vreme kuvanja.</li> <li>Kada je ciklus kuvanja zaustavljen, dugi pritisak na taster Start će isključiti ekran.</li> <li>Kada LED indikator prestane da treperi i ostane uključen, to znači da je kuvanje u toku. Na kraju ciklusa kuvanja, LED se prebacuje na automatsko održavanje toplote (ako je primenljivo). U suprotnom će treptati.</li> </ul>




SR





- Pritisnite taster TAJMER  (taster 16), zatim  i/ili  (taster 13 & 14) da podesite vreme kuvanja prema vašem receptu.
- Pritisnite taster TEMPERATURA  (taster 15), zatim  i/ili  (taster 13 & 14) da podesite temperaturu kuvanja prema vašem receptu.

### 3. PODEŠAVANJE PARAMETARA TOKOM KUVANJA

- Možete da promenite vreme kuvanja i temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja (osim za  Podgrevanje i  (meni Pirinač/žitarice i  (Para) za koje možete samo da podesite vreme kuvanja.
- Ako želite da promenite unapred podešeno vreme kuvanja i temperaturu, izaberite odgovarajući taster i pratite ista uputstva kao što je prethodno navedeno.
- Možete otvoriti poklopac u bilo kom trenutku tokom kuvanja da dodate dodatne sastojke ili proverite status kuvanja.
- Za kuvanje i pečenje pirinča, ne preporučuje se otvaranje poklopca pre skorog završetka programa, a posebno ne duže vreme tokom procesa kuvanja, jer će to uticati na rezultat kuvanja.

### 4. NA KRAJU KUVANJA

- Otvorite poklopac
- Morate koristiti rukavice kada rukujete posudom za kuvanje i korpom za paru.
- Hranu možete poslužiti lopaticom ili kutlačom koju ste dobili uz uređaj.

**NB: Ne preporučuje se upotreba metalnog pribora za rukovanje hranom unutar posude za kuvanje, jer to može pokvariti posudu za kuvanje.**

- Ponovo zatvorite poklopac da hrana ostane topla.
- Ako meni koji ste koristili nema automatsko održavanje toplote, možete pritisnuti taster Održavanje toplote/otkaži da biste ručno aktivirali održavanje toplote na kraju ciklusa kuvanja.
- Ako je meni u stanju održavanja toplote, svetlosni indikator će biti UKLJUČEN.
- Ako želite da isključite režim Održavanje toplote, možete jednostavno da pritisnete taster Održavanje toplote/otkaži.
- Povezani LED indikator će se isključiti.


## 5. ISKLJUČIVANJE DISPLEJA

- Možete da isključite uređaj nakon upotrebe da biste ISKLJUČILI svoj uređaj.
- Da biste isključili ekran, takođe možete dugo pritisnuti (~5 sekundi) taster START dok se ne začuje zvučni signal.
- Da biste ponovo UKLJUČILI ekran, pritisnite bilo koji taster na interfejsu.

### DETALJI MENIJA

#### 1. MENI PARA

**Ovaj meni za kuvanje omogućava da se knedle, riba, meso, povrće kuvaju na zdrav način, zahvaljujući vrućoj pari, omogućavajući da se ograniči upotreba ulja i sačuva više vitamina i hranljivih materija od prženja ili kuvanja. Ovaj meni možete koristiti za kuvanje hranjive čvrste hrane za svoja dete.**



- Sipajte 600ml do 1L vode u posudu za kuvanje. Preporučuje se da ne prelazite nivo oznake 4 unutar posude za kuvanje, radi bržeg zagrevanja. Ne preporučuje se upotreba metalnog pribora za rukovanje hranom unutar posude za kuvanje, jer to može pokvariti posudu za kuvanje.
- Za vašu referencu, stepen 2 unutar posude = 600ml. Graduacija 3 = 900ml, Graduacija 4 = 1,2L
- Stavite svoje sastojke u korpu za paru koju ste dobili uz uređaj, a zatim stavite korpu na posudu za kuvanje.
- Zatvorite poklopac. Zatim izaberite STEAM meni .
- **SAVETI:** što su sastojci manji, to se brže kuva. Evo nekoliko vremena kuvanja za vašu referencu:

Hrana	Procenjeno vreme kuvanja* (na osnovu 600 ml vode)
<b>Krompir</b> (polovine ~ 50 gr svaka)	25 minuta
<b>Krompiri</b> (komadi, ~ 5 mm debljine)	15 minuta
<b>Brokoli / karfiol</b>	20 minuta
<b>Šargarepa (komadi)</b>	30 minuta
<b>Šargarepa</b> (komadi, ~ 0,5 mm debljine)	15 minuta
<b>Losos</b>	15 minuta
<b>Pljeskavice</b>	15 minuta
<b>Knedle</b>	30-45 minuta

\* Vreme predgrevanja je uključeno. Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od veličine i količine vaših sastojaka, ali i od količine vode stavljene u posudu za kuvanje.



**NB:** Budite oprezni jer će korpa za paru biti vruća nakon kuvanja. Ako želite da izvadite korpu za paru iz posude za kuvanje, preporučuje se da koristite rukavice za rernu.

## 2. MENI PEČENJE MESA

- Meni za pečenje Ovaj meni je za kuvanje celog komada mesa, ribe ili povrća."
- Meso možete pržiti 10-15 minuta sa svake strane prvo na režimu kuvanja  (FRI) pre nego što ga okrenete i promenite režim kuvanja  (PEČENJE)

## 3. MENI PEČENJE

**Ovaj meni omogućava da se donekle prave deserti poput kolača (130°C/140°C) ili hleba i drugih priprema sa donjom korom.**

- Za hleb, testo sa kvascem možete prvo da proverite pomoću menija  (JOGURT/DIZANJE TESTA) pre nego što izaberete meni  (PEČENJE). Moraćete da pečete sa dve strane.
- Nakon 40-45 minuta pečenja na jednoj strani, moraćete da uklonite posudu sa rukavicama za rernu i okrenete testo naopako

- Zatim pecite dodatnih 30-45 minuta na drugoj strani (napomena: vremena su samo indikacije, zavise od vaših sastojaka i ukusa.) Izaberite 150°C/160°C za zlatnu koru.
- Za recepte koji sadrže mlečne proizvode ili jaja (npr. kolači), možete odabrati temperaturu od 130°C/140°C.
- **NB: Veoma je preporučljivo koristiti rukavice za rernu za rukovanje posudom za kuvanje.**
- **Ne preporučuje se upotreba metalnog pribora (posebno sa oštrim ivicama) unutar posude za kuvanje kako bi se izbeglo bilo kakvo propadanje.**

## 4. MENI PRŽENJE

**Ovaj meni služi za sotiranje/prženje malih komada hrane ili prženje mesa, ribe, živine ili hrane koja se plitko prži kao što su kroketi. Da biste koristili ovaj meni, potrebno je da površina vaše hrane bude u kontaktu sa uljem kako bi se stvorio sloj kore i ukusa.**

- Uvek koristite ovu funkciju sa uljem i hranom.
- Za efikasnije prženje, preporučuje se da u posudu za kuvanje dodate dovoljno ulja da pokrije dno i sačekate nekoliko minuta da se ulje zagreje pre nego što dodate sastojke.
- Čućete 2 zvučna signala kada ulje dostigne 160°C.
- Preporučuje se povremeno mešanje hrane.
- Ovaj program nije namenjen za duboko prženje. Ne preporučuje se upotreba više od 350 ml ulja.

### NAPOMENA:

- **Važno je da se uverite da je unutrašnji poklopac koji se može ukloniti dobro osušen i da nema ostatka vode u silikonskom spoju kako biste izbegli bilo kakav rizik od prodora vrelog ulja tokom zatvaranja poklopca.**
- **Ne koristite korpu za paru za kuvanje sa ovom funkcijom jer to može dovesti do topljenja korpe za paru.**

## 5. MENI KAŠA

Ovaj meni omogućava kuvanje žitarica poput prosa, ovsa, pirinča ili heljde sa mlekom za kremast i hranljiv obrok. Ovu funkciju možete koristiti da skuvate hranljiv obrok za svoje dete.

- Kada je ovsena kaša skuvana, najbolje je poslužiti je odmah i treba je potrošiti u roku od 1 sata.
- Da biste izbegli rizik od preliivanja ako koristite pirinač ili žitarice, preporučuje se da pre kuvanja temeljno isperite vodom da biste uklonili deo skroba.

## 6. MENI SUPA

Ovaj meni vam omogućava da kuvate hranljive zrnaste supe i ukusnu prirodnu čorbu od mesa ili povrća koja se može koristiti za kuvanje pilava od pirinča ili rižota.



Supa je savršeno jelo za hidriranje organizma.

- Vaša količina sastojaka i tečnosti ne bi trebalo da pređe maksimalni nivo oznake 8 u loncu.
- **NB: Nemojte koristiti ručni blender za sipanje supe u lonac. Ako želite da napravite pire od supe, pre obrade je prebacite u blender ili u odgovarajuću posudu.**

## 7. GULAŠ / SPORO KUVANJE MENI

Ovaj meni je za kuvanje celog komada mesa, ribe ili povrća.

- Ovaj meni možete koristiti za sporije kuvanje na laganoj vatri (odabirom temperature 80°C / 90°C) na duže vreme kako biste imali mekšu teksturu mesa (do 8h).
- Podešavanje na 100°C / 120°C će omogućiti brže kuvanje.
- Vaša količina sastojaka i tečnosti ne bi trebalo da pređe maksimalnu oznaku 8 u loncu.

**SAVETI:** Za ukusnije rezultate, predlažemo da svoje meso i/ili luk zapečete sa malo ulja na meniju PRŽENJE  nekoliko minuta pre nego što počnete da kuvate pomoću menija GULAŠ/SPORO KUVANJE .

**NB: Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od veličine vaših sastojaka.**

## 8. MENI PIRINAČ/ŽITARICE

Ovaj meni koristi Fuzzy Logic tehnologiju za kuvanje vašeg pirinča za savršeno mekani rezultat. Automatski će podesiti vreme i temperaturu kuvanja u skladu sa količinom sastojka za kuvanje. Za ovaj meni ne možete podesiti vreme kuvanja, on je automatski.

### SAVETI ZA KUVANJE SAVRŠENOG PIRINAČA

#### PREPORUKE ZA NAJBOLJE KUVANJE PIRINAČA

Pre kuvanja, odmeriti pirinač mernom čašom i isprati (osim za rižoto).

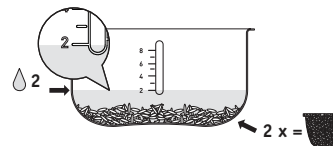
- Izmerite količinu pirinča za kuvanje, koristeći šolju koju ste dobili uz ovaj uređaj (npr. 1 šolja, 2 šolje itd.)








- Prvo isperite pirinač da biste uklonili deo skroba kako biste izbegli lepljivi rezultat.
- Isprani pirinač ravnomerno sipajte u činiju.



- Napunite hladnom vodom ili čorbom od mesa/povrća, do odgovarajuće oznake „CUP” odštampane u činiji. Na primer, ako kuvate 2 šolje pirinča:



- Zatvorite poklopac i izaberite  (meni PIRINAČ/ŽITARICA) prema uputstvima datim u odeljku „KAKO DA POČNETE?“ odeljak.
- Na ekranu će se prikazati .
- Pritisnite taster Start . Indikator će prestati da treperi i ostati uključen.
- Ekran će treperiti , proces kuvanja je pokrenut.
- Kada je pirinač gotov, aparat za kuvanje će se automatski prebaciti da održava toplotu. Zeleni indikator  će se uključiti.
- Kada se upali zeleno svetlo, promešajte pirinač i ostavite ga u aparatu za kuvanje još nekoliko minuta kako biste dobili savršen pirinač sa odvojenim zrnima
- Ako kuvate pilav, uverite se da je pirinač uvek potpuno prekriven tečnošću pre nego što zatvorite poklopac i pokrenete meni pirinač/žitariće.

Ova tabela ispod je vodič za kuvanje pirinča:

**SAVETI:** Ove preporuke su samo indikacije. Količinu vode možete podesiti u zavisnosti od vašeg ukusa.

VODIČ ZA KUVANJE PIRINČA - 8 šoljica			
Količina sirovog pirinča (u broju šoljica)	Količina sirovog pirinča (u gramima)	Nivo vode u posudi (+ pirinač)	Broj osoba:
2	300 g	Oznaka 2 na šolji	3 osobe - 4 osobe
4	600 g	Oznaka 4 na šolji	5 osobe - 6 osobe
6	900 g	Oznaka 6 na šolji	8 osobe - 10 osobe
8	1200 g	Oznaka 8 na šolji	13 osobe - 14 osobe

Vreme i temperatura su automatski za kuvanje pirinča.

Imajte na umu da postoji 7 koraka:

Prethodno zagrevanje => Upijanje vode => Brzi porast temperature =>

Ostaviti da ključa => Isparavanje vode => Pirjajte pirinač => Održavajte toplotu.

Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od količine i vrste pirinča.

## 9. JOGURT / DIZANJE TESTA MENI

**Ovaj meni vam omogućava da pravite jogurt direktno u loncu ili u posudama za rernu. Takođe nudi mogućnost dizanja testa sa kvascem.**

### PRAVLJANJE JOGURTA

- Operite činiju, sud ili posude u toploj vodi i tečnosti za pranje sudova, a zatim ih dobro isperite i osušite.
- Svu opremu koja se koristi u procesu pravljenja jogurta treba prati u mašini za pranje sudova. Sterilizacija je važna kako bi se sprečilo unošenje nepoželjnih organizama u vazduhu koji bi mogli da ometaju inkubaciju kulture i rezultiraju tekućim jogurtom koji se neće stezati.
- Domaći jogurti ne sadrže zgušnjivače i stabilizatore sadržane u nekim komercijalno proizvedenim jogurtima i često su tanje konzistencije. Ponekad domaći jogurt ima hranljivu bistru surutku na vrhu koju možete ponovo promešati. Alternativno, možete da je odlijete.
- Domaći prirodni jogurt se nakon pripreme i hlađenja može začiniti svežim voćem ili hladno kuvanim dinstanim voćem. Ako se voće doda pre fermentacije, voćne kiseline ometaju proces vezivanja i jogurti će biti veoma tečni. Neki veoma kiseli plodovi, kao što je svež ananas, mogu izazvati zgrušavanje ili odvajanje jogurta. Kiselo voće je najbolje poslužiti u posebnoj posudi.

### IZBOR SASTOJAKA ZA JOGURT

#### Mleko

#### Koje mleko bi trebalo koristiti?

Svi naši recepti (osim ako nije drugačije naznačeno) pripremaju se od kraljleg mleka. Možete koristiti biljno mleko kao što je sojino mleko, na primer, kao i ovčije ili kozje mleko, ali u ovom slučaju, čvrstoća jogurta može da varira u zavisnosti od mleka koje se koristi. Sirovo mleko ili dugotrajno mleko i sva mleka opisana u nastavku su pogodna za vaš uređaj:

- **Dugotrajno sterilisano mleko:** UHT punomasno mleko daje čvrstim jogurt. Korišćenje poluobranog mleka će rezultirati manje čvrstim

jogurtom. Međutim, možete koristiti poluobrano mleko i dodati jednu ili dve posude mleka u prahu.

- **Pasterizovano mleko:** ovo mleko daje kremastiji jogurt sa malo kože na vrhu.
- **Sirovo mleko (domaće mleko):** ovu vrstu mleka je potrebno prethodno prokuvati. Takođe se preporučuje da se ostavi da ključa duže vreme. Bilo bi opasno koristiti ovo mleko bez prokuvavanja. Zatim ga morate ostaviti da se ohladi pre nego što ga upotrebite u svom uređaju. Ne preporučuje se kultivisanje pomoću jogurta pripremljenog od sirovog mleka.
- **Mleko u prahu:** Korišćenje mleka u prahu mleka će rezultirati veoma kremastim jogurtom. Sledite uputstva navedena na ambalaži proizvođača.

**Izaberite punomasno mleko, po mogućnosti dugotrajno UHT. Sirovo (sveže) ili pasterizovano mleko mora da se prokuva, a zatim ohladi i mora da se skine kožica.**

## Fermentisani proizvodi

Za jogurt Pravi se od:

- **Prirodni jogurt** kupljen u radnji sa najdužim mogućim rokom trajanja; vaš jogurt će stoga sadržati aktivniji ferment za čvršći jogurt.
- Od **liofilizovanog fermenta**. U ovom slučaju, pratite vreme aktivacije navedeno u uputstvima za fermentaciju. Ove fermente možete pronaći u supermarketima, apotekama i određenim prodavnicama zdravstvenih proizvoda.
- Od jednog od vaših **nedavno pripremljenih jogurta** – ovo mora biti prirodno i nedavno pripremljeno. Ovo se zove kultivisanje. Posle pet procesa kultivisanja, korišćeni jogurt gubi aktivne fermente i stoga rizikuje da dobije manje čvrstu konzistenciju. Zatim morate ponovo da počnete da koristite jogurt kupljen u prodavnici ili zamrzavanjem osušeni ferment.

**Ako ste prokuvali mleko, sačekajte da dostigne sobnu temperaturu pre nego što dodate ferment.**

**Previsoka toplota može uništiti svojstva vašeg fermenta.**

## Vreme fermentacije

- Jogurtu će biti potrebno između 6 i 12 sati fermentacije, u zavisnosti od osnovnih sastojaka i rezultata koji želite.



- Kada se proces kuvanja jogurta završi, jogurt treba staviti u frižider na najmanje 4 sata i maksimalno 7 dana u frižideru.

## DIZANJE TESTA

**Pre nego što koristite ovaj meni za dizanje testa sa kvascem, prvo morate da pripremite kvasac.**


- Ako testo mesite ručno, prvo možete da umešate kvasac sa toplom vodom ili mlekom u šoljici. Možete dodati 1 kašičicu šećera u to i dobro promešati da biste ubrzali aktivaciju kvasca.
- Ako vidite reakciju pene u roku od 10 minuta, to znači da je vaš kvasac aktivan.
- Ovu tečnost koja sadrži aktivirani kvasac možete pomešati sa svim sastojcima (brašno+so) i dopuniti preostalom količinom tečnosti koja je potrebna za vaš recept.
- Obično se preporučuje da se testo mesi oko 15-20 minuta da dobije dobru i homogenu konzistenciju.
- Kada dobijete glatku konzistenciju, stavite testo u posudu za kuvanje, a zatim zatvorite poklopac.
- Izaberite meni za dizanje testa 🍞 prema uputstvima u odeljku „Izbor menija“.
- Standardno preporučeno vreme je obično 1h za testo za beli hleb.
- **NB: Potrebno vreme za proveru može varirati u zavisnosti od prirode i kvaliteta vaših sastojaka.**
- Ako se vaše testo uopšte nije podiglo posle 30 min-1h, možda je vaš kvasac deaktiviran ili ste koristili prevruću tečnost. U ovom slučaju, možete dodati malo novog kvasca da biste sačuvali testo.

**SAVETI:** Izbegavajte da kvasac bude u direktnom kontaktu sa solju i nemojte koristiti toplu vodu. So je neprijatelj kvasca i visoka toplota će ubiti efekat inaktiviranog kvasca. Zato obavezno koristite toplu vodu umesto vruće vode.

**NAPOMENA:** Nemojte koristiti metalne posude u loncu za kuvanje da biste izbegli bilo kakvo propadanje. Ako želite da pripremite testo ručnim mikserom, koristite odgovarajuću činiju i prebacite testo u posudu za kuvanje vašeg Tefal aparata za kuvanje samo radi provere.

## 10. MENI PODGREVANJE

Ovaj meni je predviđen za podgrevanje. Nije namenjen kuvanju sirove hrane.

Stavite sastojke u lonac za kuvanje i zatvorite poklopac. Zatim izaberite meni PODGREVANJE .

### OPREZ

- **Nikada ne koristite funkciju podgrevanja za odmrzavanje hrane.**
- **Hladna hrana ne bi trebalo da prelazi 1/2 zapremine aparata. Previše hrane ne može se dobro zagrejati. Ponovljena upotreba „Podgrevanja“ ili premalo hrane će dovesti do zagorele hrane i tvrdog sloja na dnu.**
- **Preporučljivo je da ne zagrevate gustu kašu, jer može postati kao pasta.**
- **Nemojte ponovo zagrevati dugo čuvanu hladnu hranu da biste izbegli miris.**
- **Da bi se pirinač ponovo zagrejavao, preporučljivo je dodati malo vode i promešati pirinač pre početka.**
- **Tokom podgrevanja, preporučuje se povremeno mešanje hrane.**

## 11. MENI MANUELNI REŽIM






Kuvanje bilo čega sa vašim Simply Cook Plus je zaista na dohvat ruke, takođe zahvaljujući ručnom režimu.

- Podesite svoje vreme kuvanja i temperaturu da kuvate onako kako želite.
- Podesite temperaturu da zadržite automatsko i stabilno praćenje toplote ili da povećate snagu i kontrolišete kako želite da kuvate svoja omiljena jela.
- Kuvanje svežeg sira ili sous-vide neke kategorije hrane moguće je zahvaljujući podešavanjima niske temperature manualnog načina rada.
- Evo nekoliko indicacija koje će vam dati neke smernice za još više mogućnosti recepta.
- Manuelni režim će snimiti vaše najnovije unapred podešene parametre za sledeću upotrebu.

T°C	Šta da uradite?
40°C	Za zagrevanje hrane za bebe ili podizanje testa
80°C	Da napravite sveži sir
100°C	Za proključavanje vode
110°C	Pravljenje džema
120°C	Za kuvanje testenina
130°C	Da zapečete sastojke
140°C	Za kuvanje povrća i živine
150°C	Pečenje mesa
160°C	Prženje mesa i živine






- **Za pravljenje svežeg sira.** Kefir se koristi kao osnova za sveži sir. Odnos kefir: sveži sir je otprilike 4: 1.
- **Ako pravite džem,** preporučuje se da kuvate sa otvorenim poklopcem.

## 12. FUNKCIJA ODLOŽENOG STARTA

- Da biste koristili funkciju odloženog starta, prvo izaberite program kuvanja i vreme kuvanja.
- Zatim pritisnite taster  (Odloženi početak) i izaberite unapred podešeno vreme.
- Podrazumevano unapred podešeno vreme počinje od vremena kuvanja koje ste izabrali.
- Opseg unapred podešenog vremena je od unapred izabranog vremena kuvanja do 24 sata.
- Svaki pritisak na tastere  i  može povećati ili smanjiti vreme odloženog početka.
- Kada izaberete željeno unapred podešeno vreme, pritisnite taster  (Start) da biste ušli u status kuvanja, indikator  START će ostati UKLJUČEN i na ekranu će se prikazati broj sati koji su ostali do završetka menija kuvanja.
- LED indikator odloženog početka ostaje UKLJUČEN sve dok proces kuvanja ne počne. Kada kuvanje počne, LED indikator se prebacuje sa tastera za odloženi početak na taster za tajmer.

SR

## Napomena:

Nije dostupna funkcija odloženog starta za: Funkcije  (Prženje),  (Hleb koji se diže/jogurt),  (Pečenje),  (Ponovno zagrevanje) i  (Održavanje toplote).

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Uverite se da je aparat za kuvanje isključen iz struje i da se potpuno ohladio pre nego što izvršite bilo kakvo čišćenje ili održavanje.
- Preporučuje se da nakon svake upotrebe očistite uređaj sunderom – sl.4-5-6.
- Obavezno obrišite kondenzaciju pare sa tela proizvoda nakon svake upotrebe.
- Posuda za kuvanje, merna šolja, lopatica i kašika za supu se mogu prati u mašini za sudove.

### Posuda za kuvanje, korpa za paru

- Ne preporučujemo upotrebu abrazivnog praha ili jastučića za ribanje.
- Ako se hrana zaglavila za dno, sipajte malo vode u činiju i ostavite da se natopi neko vreme pre nego što operete.
- Dobro osušite posudu za kuvanje.

### Održavanje posude za kuvanje.

- Da biste održavali svoju posudu za kuvanje, pažljivo pratite uputstva u nastavku:
- Da bi posuda ostala u dobrom stanju, preporučujemo da ne sečete hranu u posudi.
- Obavezno uvek vraćajte posudu u aparat za kuvanje
- Koristite priloženu plastičnu kašiku ili drvenu kašiku; ne koristite metalne posude da ne biste oštetili površinu činije – sl.15.
- Da biste izbegli rizik od korozije, nemojte sipati sirće u posudu za kuvanje.
- Površina posude može promeniti boju nakon prve upotrebe ili tokom duže upotrebe. Ova promena boje je posledica pare i vode—neće uticati na upotrebu aparata za kuvanje i nije opasna po vaše zdravlje. Možete nastaviti da ga bezbedno koristite.

## Čišćenje unutrašnjeg poklopca

Uklonite unutrašnji poklopac guranjem ka spolja sa obe ruke (sl.3). Očistite ga sunderom i tečnošću za pranje (sl.4). Zatim obrišite i vratite je iza 2 rebra i gurnite na vrh dok se ne učvrsti – (sl.7-8).

## Čišćenje i održavanje drugih delova aparata

Očistite spoljašnjost aparata za kuvanje – sl. 6, unutrašnjost poklopca i kabl vlažnom krpom i obrišite suvom krpom. Nemojte koristiti abrazivne proizvode. Nemojte koristiti vodu za čišćenje unutrašnjosti uređaja jer to može oštetiti senzor toplote.

## VODIČ ZA REŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

Opis kvara	Uzroci	Rešenja
Kontrolna tabla je isključena i nema grejanja.	Uređaj nije uključen.	Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu i da li je uključen.
Lampice kontrolne table su isključene i nema grejanja.	Problem sa povezivanjem indikatorske lampice ili je indikatorska lampica oštećena.	Pošaljite u ovlašćeni servis na popravku.
Curenje pare tokom upotrebe.	Poklopac je loše zatvoren.	Ponovo otvorite i zatvorite poklopac.
	Unutrašnji poklopac nije pravilno postavljen ili montiran.	Uverite se da je unutrašnji poklopac dobro postavljen – sl.7-8

SR

Opis kvara	Uzroci	Rešenja
Pirinač nedovoljno kuvan ili prekuvan.	Previše ili nedovoljno vode u poređenju sa količinom pirinča.	Za količinu vode pogledajte tabelu za kuvanje pirinča. Uvek prvo dodajte pirinač u posudu za kuvanje, a zatim dodajte vodu do oznake nivoa vode na unutrašnjoj strani posude.
Pirinač nedovoljno kuvan ili prekuvan.	Nedovoljno dinstano.	Pošaljite u ovlašćeni servis na popravku.
Funkcija automatskog održavanja toplote ne uspeva (uređaj ostaje na programu kuvanja ili se ne zagreva na održavanju toplote).	Korisnik je otkazao funkciju održavanja toplote tokom podešavanja. Funkcija može da radi samo nakon menija za kašu, supu, gulaš, pirinač/ žitarice.	
E0	Senzor na gornjoj strani otvoren ili kratak spoj.	
E1	Senzor na dnu otvoren ili kratak spoj.	Zaustavite uređaj i ponovo pokrenite program. Ako se problem ponovi, pošaljite ga u ovlašćeni servis na popravku.


**Napomena: Ako je unutrašnja posuda deformisana, nemojte je više koristiti i zatražite zamenu u ovlašćenom servisu radi popravke.**



## **Прочетете и следвайте инструкциите за употреба. Съхранявайте ги на безопасно място.**

- Този уред не е предназначен за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Този уред може да се използва от деца на 8 и повече години, ако са под надзор или са получили инструкции относно безопасната употреба на уреда и ако разбират свързаните с уреда рискове. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако нямат навършени 8 години и не ги извършват под наблюдение. Дръжте уреда и кабела му извън обсега на деца под 8-годишна възраст.
- Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и знания, ако са под наблюдение или са получили инструкции относно безопасната употреба на уреда и ако разбират свързаните с уреда рискове.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако не са под наблюдение или са получили инструкции относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Тъй като този уред е само за домакинска употреба, той не е предназначен за употреба за следните приложения и гаранцията не важи за:
  - Кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди
  - Ферми
  - Клиенти в хотели, мотели и други сгради от жилищен тип
  - Настаняване от типа „нощувка със закуска“
- **Ако уредът е снабден с подвижен захранващ кабел:** ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен със специален кабел или уред, предлаган в оторизиран сервизен център.
- **Ако уредът е снабден с неподвижен захранващ кабел:** ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, отдела за следпродажбено обслужване на производителя или друго лице с подобна квалификация, за да се избегне всякаква опасност.
- Уредът не трябва да се потапя във вода или друга течност.
- Използвайте влажна кърпа или гъба с течен препарат за съдове, за да почистите аксесоарите и частите, които влизат в контакт с хранителни продукти. Изплакнете

- с влажна кърпа или гъба. Подсушете аксесоарите и частите, които влизат в контакт с храна, със суха кърпа.
- Ако на уреда се намира символът , този символ означава „Внимание: повърхностите може да се нагорещат по време на употреба“.
- Внимание: повърхността на нагревателния елемент задържа остатъчна топлина след употреба.
- Внимание: риск от нараняване при неправилна употреба на уреда.
- Внимание: ако Вашият уред има подвижен захранващ кабел, не разливайте течности върху конектора.
- Винаги изключвайте уреда от контакта:
  - веднага след употреба
  - при преместването му
  - преди всяко почистване или поддръжка
  - ако не функционира правилно
- При докосване на горещата повърхност на уреда, горещата вода, пара или храна могат да се получат изгаряния.
- По време на готвене уредът изпуска топлина и пара. Дръжте лицето и ръцете си далеч.
- Уредите за готвене трябва да бъдат разположени в стабилно положение с поставени дръжки (ако има такива), за да се избегне разливане на горещи течности.
- Не доближавайте лицето и ръцете си до изхода за пара. Не запушвайте изхода за пара.

- При проблеми или запитвания, моля, свържете се с нашия екип за връзки с клиентите или се консултирайте с нашия уебсайт.
- Уредът може да се използва на надморска височина до 2000 m.
- За Ваша безопасност този уред отговаря на регламентите и директивите за безопасност, които са в сила към момента на производство (Директива за ниското напрежение, Директива относно електромагнитната съвместимост, Регламенти относно материалите, предназначени за контакт с храни, Регламенти относно опазването на околната среда...).
- Проверете дали захранващото напрежение отговаря на напрежението, посочено на уреда (променлив ток).
- Като се има предвид разнообразието от приложими стандарти, ако уредът ще се използва в друга държава, освен тази, в която е закупен, се уверете, че е проверен от одобрен сервизен център.

### СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЗАХРАНВАНЕТО

- Не използвайте уреда, ако:
  - уредът или кабелът е повреден
  - уредът е паднал или показва видими повреди, или не работи правилно
  - При настъпване на някой от горепосочените случаи уредът трябва да бъде изпратен в одобрен сервизен център. Не разглобявайте уреда сами.
- Не оставяйте кабела да виси.
- Винаги включвайте уреда в заземен контакт.
- Не използвайте удължителен кабел. Ако приемате отговорността за това, можете да използвате удължителен кабел, но само ако е в изправно състояние, има щепсел със заземена връзка и отговаря на мощността на уреда.
- Не изключвайте уреда от контакта, като дърпате кабела.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да го сглобите, разглобите или почистите.

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

- Използвайте уреда върху равна и стабилна, топлоустойчива работна повърхност, далеч от водни пръски.
- Не позволявайте основата на уреда да влиза в контакт с вода.
- Никога не се опитвайте да работите с уреда, когато купата е празна или когато купата я няма.
- Функцията за готвене/копчето трябва да може да се движи свободно. Не възпрепятствайте и не пречете на функцията да премине автоматично към функцията за поддържане на топлина.
- Не изваждайте купата, докато уредът работи.
- Не поставяйте уреда директно върху гореща повърхност или друг източник на топлина или пламък, тъй като това ще доведе до възникване на повреда или опасност.
- Купата и нагрыващата плоча трябва да бъдат в пряк контакт. Всеки предмет или храна, поставена между тези две части, би попречила на правилното функциониране.
- Не поставяйте уреда близо до източник на топлина или в гореща фурна, тъй като това може да причини сериозна повреда.
- Не поставяйте храна или вода в уреда, докато купата не е на мястото си.
- Спазвайте посочените в рецептите нива.
- Ако някоя част на уреда се запали, не се опитвайте да гасите огъня с вода. За потушаване на пламъците използвайте влажна кърпа за съдове.
- Всички работи по уреда трябва да се извършват само от сервизен център с оригинални резервни части.

### ОПАЗВАЙТЕ ОКОЛНАТА СРЕДА

- Вашият уред е предназначен за дългогодишна употреба. Въпреки това, когато решите да го смените, не забравяйте да помислите как можете да допринесете за опазването на околната среда.
- Преди да изхвърлите уреда, трябва да извадите батерията от таймера и да я изхвърлите в местен център за събиране на битови отпадъци (според модела).



#### Опазването на околната среда е на първо място!

- ① Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да се регенерират или рециклират.
- ➔ Предайте го в местен пункт за събиране на битови отпадъци.

## РАЗОПАКОВАНЕ НА УРЕДА

### Разопаковане на уреда

Извадете уреда от опаковката и разопакувайте всички аксесоари и печатни документи.

Отворете капака, като натиснете бутона за отваряне на корпуса – фиг. 1.

Прочетете инструкциите и внимателно следвайте метода на работа.

### Почистване на уреда

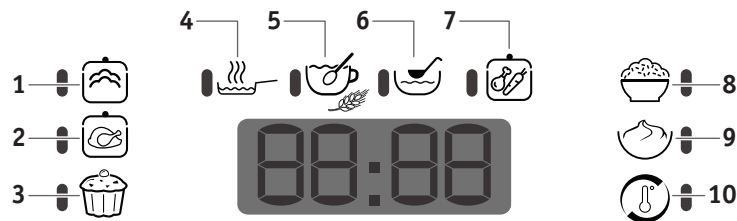
- Извадете купата – фиг. 2, вътрешния капак и клапана за налягането – фиг. 3.
- Почистете купата и вътрешния капак с гъба и препарат за миене на съдове.
- Избършете външната част на уреда и капака с влажна кърпа – фиг. 6.
- Подсушете внимателно.
- Внимателно избършете външната част на купата за готвене (по-специално дъното).

## ЗА УРЕДА И ВСИЧКИ ФУНКЦИИ

- Уверете се, че под купата или на нагреващата плоча няма остатъци от чужди вещества или течности – фиг. 9.
- Поставете купата в уреда, като се уверите, че е разположена правилно – фиг. 10.
- Уверете се, че вътрешният капак е разположен правилно – фиг. 8.
- Затворете капака на мястото му, така че да чуете „щракване“.
- Включете захранващия кабел в гнездото в основата на мултикукъра (фиг. 11) и след това включете в контакта (фиг. 12). Уредът ще издаде дълъг звук „сигнал“ и всички индикатори на контролния панел ще светнат за кратко. След това на дисплея ще се покаже [----] и всички индикатори ще се изключат. Уредът влиза в режим на готовност, можете да изберете желаните функции на менюто.
- Не докосвайте нагреващата плоча, когато уредът е включен в контакта или след готвене. Не носете продукта по време на работа или непосредствено след готвене.
- Този уред е предназначен само за употреба на закрито.
- **Никога не поставяйте ръката си върху отдушника за пара по време на готвене, тъй като съществува опасност от изгаряния – фиг. 24.**
- Използвайте само вътрешната купа, предоставена с уреда.
- Кошицата за пара е предназначена за употреба само с мултикукъра. Тя трябва да се използва с настройка на температурата, която не надвишава 100°C (фиг. 26). Можете да я използвате и в комбинация с менюто Rice/Cereal (Ориз/зърнени храни).

- Не наливайте вода и не поставяйте съставки в уреда, без купата да е втръ в него.
- Максималното количество вода + съставките не трябва да надвишават маркировката за най-високо ниво втръ в купата – фиг. 14.

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ – ОПИСАНИЕ НА МЕНЮТАТА



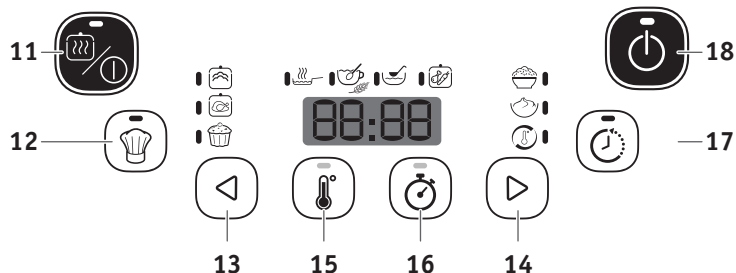
	МЕНЮ	Описание	МЕНЮ	Описание
1		<b>STEAM (ГОТВЕНЕ НА ПАРА)</b> Готвене на храна с пара благодарение на водата в съда за готвене и употребата на кошницата за пара. Количество вода: 200 – 600 ml	6	<b>SOUP (СУПА)</b> Готвене на гъсти супи или месен/зеленчуков бульон. Макс. общо количество: ниво 8 в съда за готвене.
2		<b>ROAST (ПЕЧЕНЕ НА МЕСО И ЗЕЛЕНЧУЦИ)</b> Готвене на цяло или голямо парче месо, риба или зеленчуци с малко мазнина и течност.	7	<b>STEW/SLOW COOK (ЗАДУШАВАНЕ/БАВНО ГОТВЕНЕ)</b> Готвене на месо, риба и/или зеленчуци в течност, впоследствие с малко мазнина. Макс. общо количество: ниво 8 в съда за готвене.
3		<b>BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ)</b> Приготвяне на десерти и сладкиши или заготовка с коричка, като например хляб (изисква участието на потребителя).	8	<b>RICE/CEREALS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)</b> Готвене на ориз и зърнени храни. Направете справка с инструкциите за ползване в раздел „Ориз/зърнени храни“. Макс. количество: ниво 8 в съда за готвене.
4		<b>FRY (ПЪРЖЕНЕ)</b> Готвене на съставки с олио. Макс. количество олио: 350 ml	9	<b>YOGURT/DOUGH RISING КИСЕЛО МЛЯКО/ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО</b> Ферментиране на кисели млека директно в съда за готвене или в контейнери, подходящи за употреба във фурна. Втасване на тесто с мая
5		<b>PORRIDGE (ОВЕСЕНА КАША)</b> Готвене на гъста смес от зърна и овес с мляко/вода	10	<b>RENEAT (ПРЕТОПЛЯНЕ)</b> Стопяне на сготвено ястие.



BG

249






До всяко меню има светодиолен индикатор, който показва кое меню избирате. За подробна информация относно употребата на всяко меню направете справка с раздела „Подробна информация за менютата“.

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ – ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИИТЕ



	МЕНЮ	Описание
11	<p><b>CANCEL/KEEP WARM (ОТМЯНА/ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Този бутон се използва за отмяна на меню за готвене, което вече е стартирано (едно натискане) или за ръчно активиране на функцията Keep warm (Поддържане на топлина) (по време на избор на меню)</li> <li>Режимът Keep Warm (Поддържане на топлина) може да се активира автоматично в края на определено меню (вижте „Таблица за готвене“) или да се активира ръчно.</li> <li><b>За да отмените автоматичното поддържане на топлина</b> (преди стартиране на менюто), трябва да натиснете продължително този бутон, докато не чуете звуков сигнал. За да активирате отново функцията, можете отново да натиснете продължително бутон.</li> <li><b>Индикаторът МИГА</b> по време на избора на меню: това означава, че менюто за готвене включва автоматичен режим Keep Warm (Поддържане на топлина) след цикъла на готвене.</li> <li><b>Индикаторът НЕ СВЕТИ</b>, когато менюто за готвене не включва автоматичния режим Keep Warm (Поддържане на топлина).</li> <li><b>Индикаторът остава да СВЕТИ</b>, когато режимът Keep Warm (Поддържане на топлина) вече е активиран. Екранът ще покаже времето за поддържане на топлина. Ако искате да спрете режима за поддържане на топлина, натиснете бутона. Светодиодният индикатор ще изгасне.</li> <li><b>За да запазите вкуса на храната, се препоръчва да не използвате режима Keep warm (Поддържане на топлина) в продължение на повече от 12 ч.</b></li> </ul>
12	<p><b>MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ)</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Натиснете този бутон, за да влезете в Manual mode (Ръчен режим). След това натиснете бутона TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) (15) и бутона TIMER (ТАЙМЕР) (16), за да зададете параметрите си за готвене. Натиснете бутона START (СТАРТ) (17), за да стартирате процеса на готвене.</li> <li>Избраните настройки се записват за следваща употреба. Но Вие можете също така да ги нулирате преди всяка употреба или да ги регулирате по всяко време по време на готвене.</li> </ul>

## ФУНКЦИОНАЛНИ БУТОНИ – ОПИСАНИЕ

13		<p><b>Бутон Backward/«Decrease» (Назад/«Намаляване»)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Този бутон се използва за да се върнете назад в избора на меню.</li> <li>Използва се също за настройките на времето и температурата за «намаляване» на стойността</li> </ul>
14		<p><b>Бутон Forward/«Increase» (Напред/«Увеличаване»)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Този бутон се използва за преминаване напред в избора на меню</li> <li>Използва се също за настройките на времето и температурата за «увеличаване» на стойността</li> </ul>
15		<p><b>Бутон TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) с индикатор</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Натиснете този бутон, за да регулирате температурата. След това изберете ◀ или ▶ (бутон 13 и 14)</li> <li>Този бутон може да бъде натиснат по време на процеса на готвене, ако желаете да промените температурата по време на процеса на готвене.</li> <li>Светодиодният индикатор се активира, когато екранът на дисплея показва температурата.</li> </ul>
16		<p><b>Бутон TIMER (ТАЙМЕР) с индикатор</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Натиснете този бутон, за да регулирате времето за готвене. След това изберете ◀ или ▶ (бутон 13 и 14)</li> <li>Този бутон може да бъде натиснат по време на процеса на готвене, ако желаете да добавите допълнително време за готвене или да намалите времето за готвене след стартиране на менюто за готвене.</li> <li>Светодиодният индикатор се активира, когато екранът на дисплея показва времето за готвене.</li> </ul>
17		<p><b>Бутон DELAYED START (ОТЛОЖЕН СТАРТ)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Натиснете този бутон, за да отложите началото на процеса на готвене.</li> <li>След като бъде натиснат, на дисплея ще се покаже обратното броене.</li> <li>Светодиодният индикатор остава да СВЕТИ, докато процесът на готвене започне. Когато готвенето започне, светодиодният индикатор превключва от бутона Delayed Start (Отложен старт) към бутона Timer (Таймер).</li> </ul>
18		<p><b>Бутон START (СТАРТ)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Натиснете този бутон, за да стартирате меню за готвене.</li> <li>Когато цикълът на готвене е спрял, продължително натискане на бутона Start (Старт) ще ИЗКЛЮЧИ дисплея.</li> <li>Когато светодиодният индикатор спре да мига и остане да СВЕТИ, това означава, че процесът на готвене е в ход. В края на цикъла на готвене светодиодът превключва на автоматично поддържане на топлината (ако е приложимо). В противен случай той ще мига.</li> </ul>

ИКОНА	МЕНЮТА	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ			ТЕМПЕРАТУРА		ОТЛОЖЕН СТАРТ		Диапазон ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА		ПОДСОКЪЩАНЕ НА ИКОНИКА	
		Поддържане	Регулиране	Диапазон	Поддържане	Диапазон	Диапазон	Регулиране	НУЧОЛНА	Затворен	Отворен	
1	STEAM (ГОТВЕНЕ НА ПАРА)	40 минути	5 минути	15 мин - 2 ч	100°C	-	до 24 ч	5 минути	НЕ	ДА	-	
2	ROASTING (ПЕЧЕНЕ НА МЕСО И ЗЕЛЕНУЩИ)	45 минути	5 минути	30 мин - 1 ч 30 мин	160°C	140/150/160	до 24 ч	5 минути	НЕ	ДА	-	
3	BAKING (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ)	1 ч	5 минути	30 мин - 1 ч 30 мин	160°C	130/140/150/160	НЕ	5 минути	НЕ	ДА	-	
4	FRYING (ПЪРЖЕНЕ)	20 минути	1 минути	5 мин - 1 ч 30 мин	160°C	130/140/150/160	НЕ	-	НЕ	ДА	ДА	
5	PORRIDGE (КАША)	20 минути	1 минути	5 мин - 2 ч	100°C	90/95/100	до 24 ч	5 минути	ДА	ДА	-	
6	SOUP (СУПА)	1 ч	5 минути	10 мин - 2 ч	100°C	90/100/110	до 24 ч	5 минути	ДА	ДА	ДА	
7	STEW/SLOW COOK (ЗАДУШАВАНЕ/БАВНО ГОТВЕНЕ)	1 ч	5 минути	20 мин - 8 ч	100°C	80/90/100/120	до 24 ч	5 минути	ДА	ДА	ДА	
8	RICE/CEREALS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)	Автоматично	-	Автоматично	Автоматично	-	до 24 ч	5 минути	ДА	ДА	-	
9	YOGURT/DOUGH/RISING (КАСЕЛО МИЯКО/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)	8 ч	15 минути	10 мин - 12 ч	40°C	30/40°C	НЕ	-	НЕ	ДА	-	
10	WHEAT (ПРЕТОПЯНЕ)	25 минути	5 минути	5 мин - 1 ч	80°C	80/100°C	НЕ	-	НЕ	ДА	-	
11	DIY MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ)	30 минути	5 минути	5 мин - 9 ч	100°C	40 - 160°C (увеличаване със стъпка от 10°C)	до 24 ч	5 минути	НЕ	ДА	ДА	
12	CANCEL/Automatic Keep Warm (ОТМЯНА/Автоматично поддържане на топлина)	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-	
13	Затворете отново капака, за да запазите храната топла.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

## КАК ДА ЗАПОЧЕМ?

- Включете уреда в контакта и поставете съда за готвене в корпуса на продукта, като вътрешният капак е поставен правилно на място и щепселът е поставен.

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ







- След като уредът е ВКЛЮЧЕН, на екрана ще се покаже **----**. Поставете храната в купата за готвене. След това затворете капака или не го затваряйте в зависимост от Вашата рецепта.
- Изберете желаното от Вас меню с бутоните **⏪** и **⏩** и (бутона 13 и 14)
  - При натискане на **⏩** светлинният индикатор на всяко меню ще светва по реда на списъка с менюта от 1 до 10, посочен на предишната страница.
  - При натискане на **⏪** светлинният индикатор на всяко меню ще светва в обратен ред на списъка с менюта от 1 до 10, посочен на предишната страница.
- Натиснете бутон START (СТАРТ) **⏻** (бутон 18), за да стартирате менюто, в което СВЕТИ светодиода. Индикаторът на бутон START (СТАРТ) **⏻** ще спре да мига и ще остане да СВЕТИ, когато менюто бъде активирано.
- Менюто ще използва параметрите за готвене по подразбиране (направете справка с таблицата с програми за готвене на предишната страница)
- Светодиодният екран ще покаже оставащото време за готвене (с изключение на менюто Rice/Cereal (Ориз/зърнени храни) и автоматично ще спре или ще превключи в режима за поддържане на топлина в края на цикъла на готвене (само за Porridge (Каша), Soup (Супа), Stew (Задушаване), Rice/Cereals (Ориз/зърнени храни))

## 2. РЕГУЛИРАНЕ НА ВАШИТЕ ПАРАМЕТРИ ПРЕДИ ГОТВЕНЕ




## Автоматично ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА

- Само менютата **🍲** (Porridge (Каша)), **🍲** (Soup (Супа)), **🍲** (Stew (Задушаване)), **🍲** (Rice/Grains (Ориз/зърнени храни)) могат да превключват към автоматично поддържане на топлина.
- Ако желаете да отмените функцията за автоматично поддържане на топлина за тези менюта, моля, натиснете продължително бутон KEEP warm/Cancel (ПОДДЪРЖАНЕ на топлина/отмяна) **⏻**, докато не чуете звук на сигнал и индикаторът спре да мига.
- Отмяната на автоматичното поддържане на топлина може да се задейства само преди да стартирате менюто.

## Регулиране на времето и температурата

- Всяко меню има температура и време за готвене по подразбиране.
- Ако желаете да промените това предварително зададено време и температура за готвене, изберете съответния бутон:
  - Натиснете бутона TIMER (ТАЙМЕР)  (бутон 16), след което  и/или  (бутон 13 и 14), за да регулирате времето за готвене според Вашата рецепта.
  - Натиснете бутона TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА)  (бутон 15), след което  и/или  (бутон 13 и 14), за да регулирате температурата за готвене според Вашата рецепта.

## **3. РЕГУЛИРАНЕ НА ВАШИТЕ ПАРАМЕТРИ ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ**

- Можете да промените времето и температурата за готвене по всяко време по време на готвене (с изключение на  Keep Warm (Поддържане на топлина),  (меню Rice/Cereal (Ориз/зърнени храни) и  (Steam (Готвене на пара), за които можете да регулирате само времето за готвене.
- Ако желаете да промените предварително зададеното време и температура за готвене, изберете съответния бутон и следвайте същите инструкции като посочените по-горе.
- Можете да отваряте капака по всяко време по време на готвене, за да добавите допълнителни съставки или да проверите състоянието на готвене.
- **За менюта за готвене Rice (Ориз) и Baking (Печене на тестени изделия) не се препоръчва да отваряте капака по време на процеса на готвене, преди програмата да е почти приключила, и особено за по-продължително време, тъй като това ще повлияе на резултата от готвенето.**

## **4. ПРИ ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО**

- Отворете капака
- При работа с купата за готвене и кошницата за пара трябва да се използват ръкавици.
- Можете да сервирате храната с шпатулата или черпака, предоставени с уреда.

**Забележка: не се препоръчва използването на метални домакински прибори за работа с храната вътре в купата за готвене, тъй като това може да повреди съда за готвене.**

- Затворете отново капака, за да запазите храната топла.
- Ако менюто, което сте използвали, няма автоматично поддържане на

топлина, можете да натиснете бутона Keep warm/cancel (Поддържане на топлина/отмяна), за да активирате поддържането на топлина ръчно в края на цикъла на готвене.

- Ако менюто е в състояние на поддържане на топлина, светлинният индикатор ще СВЕТИ.
- Ако желаете да изключите режима Keep warm (Поддържане на топлина), можете просто да натиснете бутона Keep warm/cancel (Поддържане на топлина/отмяна). Съответният светодиоден индикатор ще изгасне.

## **5. ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ДИСПЛЕЯ**


- Можете да изключите уреда от контакта след употреба, за да ИЗКЛЮЧИТЕ уреда.
- За да ИЗКЛЮЧИТЕ екрана, можете също така да натиснете продължително (~ 5 секунди) бутона START (СТАРТ), докато се чуе звуков сигнал.
- За да ВКЛЮЧИТЕ екрана отново, натиснете произволен бутон от интерфейса.

## **ПОДРОБНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА МЕНЮТАТА**

BG

### **1. МЕНЮ STEAM (ГОТВЕНЕ НА ПАРА)**

Това меню за готвене позволява да се приготвят кнедли, риба, месо и зеленчуци по здравословен начин благодарение на горещата пара, което позволява да се ограничи употребата на олио и да се запазят повече витамини и хранителни вещества, отколкото при пържене или варене. Можете да използвате това меню, за да сготвите питателна твърда храна за Вашето дете.

- Налейте от 600 ml до 1 l вода в купата за готвене. Препоръчително е да не превишавате маркировката за ниво 4 в купата за готвене с цел по-бързо предварително загреване.
- За Ваша справка линия 2 в съда за готвене = 600 ml. Линия 3 = 900 ml, линия 4 = 1,2 l
- Поставете Вашите съставки в кошницата за пара, предоставена с уреда, след което поставете кошницата върху купата за готвене.
- Затворете капака. След това изберете менюто STEAM (ГОТВЕНЕ НА ПАРА) .
- **СЪВЕТИ:** колкото по-малки са съставките, толкова по-бързо ще се сготви ястието. Ето някои времена за готвене за Ваша справка:



Храна	Приблизително време за готвене* (при използване на 600 ml вода)
<b>Картофи</b> (половини по ~ 50 gr всяка)	25 минути
<b>Картофи</b> (на резени, с дебелина ~ 5 mm)	15 минути
<b>Броколи/карфиол</b>	20 минути
<b>Моркови</b> (на парчета)	30 минути
<b>Моркови</b> (на резени, с дебелина ~ 0,5 mm)	15 минути
<b>Сьомга</b>	15 минути
<b>Шницели от месо</b>	15 минути
<b>Кнедли</b>	30-45 минути

\* Включено е времето за предварително загряване. Времето за готвене може да варира в зависимост от размера и количеството на Вашите съставки, но също и от количеството вода, поставено в съда за готвене.

**Забележка:** Бъдете внимателни, тъй като кошницата за пара ще бъде гореща след готвене. Ако желаете да извадите кошницата за пара от съда за готвене, е препоръчително да използвате готварски ръкавици.



## 2. МЕНЮ ROAST (ПЕЧЕНЕ НА МЕСО И ЗЕЛЕНЧУЦИ)

Това меню е предназначено за готвене на цяло парче месо, риба или зеленчуци.

- Можете да запържите месото за 10 – 15 минути от всяка страна първо в режим на готвене  (FRY (ПЪРЖЕНЕ)), преди да го обърнете и да превключите режима на готвене на  (ROAST (ПЕЧЕНЕ НА МЕСО И ЗЕЛЕНЧУЦИ))

## 3. МЕНЮ ВАКЕ (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ)

Това меню позволява приготвянето на десерти, като например сладкиши (130°C/140°C) или хляб и други заготовки с долна коричка, до известна степен.

- За да пригответе хляб, можете първо да оставите тестото с мая да втаса, като използвате менюто  (YOGURT/DOUGH RISING (КИСЕЛО МЛЯКО/ ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО)), преди да изберете меню  (ВАКЕ (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ)). Трябва да изпечете от 2-те страни.

- След 40 – 45 минути готвене от една страна ще трябва да извадите съда за готвене с готварски ръкавици и да обърнете тестото с горната част надолу
- След това печете още 30 – 45 минути от другата страна (Забележка: времената са само ориентировъчни, зависят от съставките, които използвате, и вкуса Ви.).
- Изберете 150°C/160°C за златиста коричка.
- За рецепти, съдържащи млечни продукти или яйца (напр. сладкиши), може да изберете температура 130°C/140°C.
- **Забележка:** силно препоръчително е да използвате готварски ръкавици при работа със съда за готвене.
- **Не се препоръчва използването на метални прибори (особено с остри ръбове) в купата за готвене, за да избегнете повреда на покритието.**

## 4. МЕНЮ FRY (ПЪРЖЕНЕ)

Това меню е предназначено за сотиране/пържене с разбъркване на малки парчета храна или пържене на месо, риба, птичи продукти, или за пържене в малко количество олио на храни, като крокети. За да използвате това меню, повърхността на храната трябва да бъде в контакт с олиото, за да се създаде хрупкав и ароматен слой.

- Винаги използвайте тази функция при наличие на олио и храна.
- За по-ефективно пържене се препоръчва да добавите достатъчно олио в купата за готвене, така че да покрие дъното, и да изчакате няколко минути, докато олиото загрее, преди да добавите съставките.
- Ще чуете 2 звукови сигнала, когато олиото достигне температура 160°C.
- Препоръчва се да разбърквате храната от време на време.
- Тази програма не е предназначена за пържене в голямо количество олио. Не се препоръчва използването на повече от 350 ml олио.

### ЗАБЕЛЕЖКА:

- **Важно е да се уверите, че подвижният вътрешен капак е добре изсушен и че няма остатъци от вода по силиконовото уплътнение, за да се избегне всякакъв риск от пръскане на горещо олио по време на затварянето на капака.**
- **Не използвайте кошницата за пара за готвене с тази функция, защото това може да доведе до размекване на кошницата за пара.**



## 5. МЕНЮ PORRIDGE (КАША)

Това меню позволява готвенето на зърнени храни, като просо, овес, ориз или елда с мляко за кремообразно и питателно ястие. Можете да използвате тази функция, за да сготвите питателно ястие за Вашето дете.

- След като овесената каша е готова, най-добре е тя да се сервира веднага и да се консумира в рамките на 1 час.
- За да избегнете риска от препълване, ако използвате ориз или зърнени храни, се препоръчва да ги изплакнете обилно с вода, за да отстраните част от нишестето, преди готвене.

## 6. МЕНЮ SOUP (СУПА)

Това меню Ви позволява да готвите питателни гъсти супи и вкусен натурален месен или зеленчуков бульон, който може да се използва за готвене на ориз пилaf или ризото.


Супата е идеалното ястие за хидратиране, като същевременно създава усещане за насищане.

- Количеството съставки и течност не трябва да надвишава маркировката за максималното ниво 8 в съда за готвене.
- **Забележка:** не използвайте ръчен блендер, за да пасирате супата в съда за готвене. Ако желаете да пасирате супата, прехвърлете я в блендер или в подходящ контейнер преди пасирането.

## 7. МЕНЮ STEW/SLOW COOK (ЗАДУШАВАНЕ/БАВНО ГОТВЕНЕ)

Това меню позволява готвене на месо и зеленчуци в сос.

- Можете да използвате това меню за бавно готвене на ниска температура (като изберете температура 80°C/90°C) за по-продължително време, за да получите по-крежка текстура на месото (до 8 ч).
- Настройването на температурата на 100°C/120°C ще Ви позволи да сготвите по-бързо.
- Количеството съставки и течност не трябва да надвишава маркировката за максималното ниво 8 в съда за готвене.

**СЪВЕТИ:** за по-вкусни резултати Ви предлагаме да запържите месото и/или лука с малко олио с менюто FRY (ПЪРЖЕНЕ)  за няколко минути, преди

да започнете да готвите с менюто STEW/SLOW COOK (ЗАДУШАВАНЕ/БАВНО ГОТВЕНЕ) .

**Забележка:** Времето за готвене може да варира в зависимост от размера на съставките.

## 8. МЕНЮ RICE/CEREALS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)

Това меню използва технологията Fuzzy Logic за готвене на ориз за перфектен пухкав резултат. Тя автоматично регулира времето и температурата за готвене според количеството на съставките, които искате да сготвите. За това меню не можете да настроите времето за готвене, то се задава автоматично.

### СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПЕРФЕКТЕН ОРИЗ

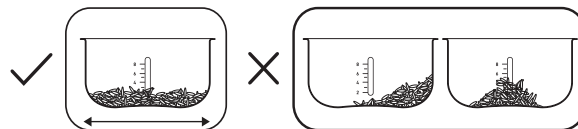
#### ПРЕПОРЪКИ ЗА НАЙ-ДОБРО ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

Преди готвене измерете ориза с мерителната чаша и го изплакнете (с изключение на ориза за ризото).

- Измерете количеството ориз за готвене, като използвате чашата, предоставена с този уред (напр.: 1 чаша, 2 чаши и т.н.)

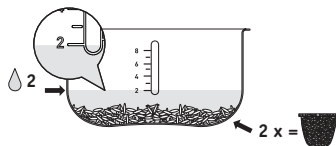


- Първо изплакнете ориза, за да отстраните част от нишестето и така да избегнете получаването на лепкав резултат.
- Изсипете равномерно изплакнатия ориз в купата.



- Напълнете със студена вода или месен/зеленчуков бульон до съответната маркировка „CUP“ (ЧАША), отпечатана в купата.

Например, ако готвите 2 чаши ориз:



- Затворете капака и изберете (меню RICE/CEREAL (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ) според инструкциите, предоставени в раздел „КАК ДА ЗАПОЧНЕМ?“.
- Екранът ще покаже .
- Натиснете бутона Start (Старт) . Индикаторът ще спре да мига и ще остане да СВЕТИ.
- Дисплеят ще мига , процесът на готвене стартира.
- Когато оризът е готов, мултикукърът автоматично ще превключи към режима за поддържане на топлина. Зеленият индикатор ще СВЕТНЕ.
- След като зеленият светлинен индикатор СВЕТНЕ, разбъркайте ориза и след това го оставете в мултикукърта за още няколко минути, за да получите перфектен ориз с отделени зърна.
- **Ако готвите ориз пилаф**, моля, уверете се, че оризът винаги е напълно покрит с течност, преди да затворите капака и да стартирате менюто Rice/Cereal (Ориз/зърнени храни).

Тази таблица по-долу Ви дава насоки за готвене на ориз:

**СЪВЕТИ:** тези препоръки са само ориентировъчни. Можете да регулирате количеството вода в зависимост от вкуса си.

#### НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ – 8 чаши

Количество суров ориз (в брой чаши)	Количество суров ориз (еквивалент в gr)	Ниво на водата в купата (+ ориза)	Порции
2	300 g	маркировка за 2 чаши	3 човека – 4 човека
4	600 g	маркировка за 4 чаши	5 човека – 6 човека
6	900 g	маркировка за 6 чаши	8 човека – 10 човека
8	1200 g	маркировка за 8 чаши	13 човека – 14 човека

Времето и температурата се задават автоматично за готвенето на ориз.

Моля, обърнете внимание, че има 7 стъпки:

Предварително загряване => Абсорбиране на водата => Бързо повишаване на температурата => Поддържане на варенето => Изпаряване на водата => Задушаване на ориза => Поддържане на топлина.  
Времето за готвене зависи от количеството и вида на ориза.

#### 9. МЕНЮ YOGURT/DOUGH RISING (КИСЕЛО МЛЯКО/ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО)

**Това меню Ви позволява да пригответе кисело мляко директно в съда за готвене или в контейнери, подходящи за употреба във фурна. То предлага и възможността за втасване на тесто с мая.**

#### ПРИГОТВЯНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО

- Измийте купата или съдовете с топла вода и препарат за миене на съдове, след което ги изплакнете и подсушете добре.
- Всички съдове и прибори, използвани в процеса на приготвяне на кисело мляко, трябва да се измиват в съдомиялна машина. Стерилизирането е важно, за да се предотврати попадането на нежелани микроорганизми, пренасяни във въздуха, които биха могли да попречат на инкубацията на културата и в резултат да се получи течно кисело мляко, което няма да се сгъсти.
- Домашните кисели млека не съдържат сгъстителите и стабилизаторите, съдържащи се в някои произведени с търговска цел кисели млека и често са с по-рядка консистенция. Понякога домашното кисело мляко има питателна бистра суроватка отгоре, която при разбъркване ще се смеси обратно с киселото мляко. Ако желаете, можете и да я излеете.
- Домашното натурално кисело мляко може да се овкуси с пресни плодове или студени плодове от компот след приготвяне и охлаждане. Ако плодовете се добавят преди ферментацията, плодовете киселини ще попречат на процеса на съгъстване и киселите млека ще бъдат много течни. Някои много кисели плодове, като пресен ананас, могат да накарат киселото мляко да се пресече или раздели на две фракции. Най-добре е киселите плодове да се сервират в отделна купа.

BG

## ИЗБОР НА СЪСТАВКИ ЗА КИСЕЛО МЛЯКО

### Мляко

#### Какво мляко трябва да използвате?

Всички наши рецепти (освен ако не е посочено друго) се приготвят с краве мляко. Можете да използвате растително мляко, като например соево мляко, както и овче или козе мляко, но в този случай гъстотата на киселото мляко може да варира в зависимост от използваното мляко. Суровото мляко или дълготрайните млека и всички млека, посочени по-долу, са подходящи за използване в уреда:

- **Дълготрайно стерилизирано мляко:** от пълномасленото УНТ мляко се получава по-гъсто кисело мляко. Използването на частично обезмаслено мляко ще доведе до получаването на по-малко гъсто кисело мляко. Въпреки това можете да използвате частично обезмаслено мляко и да добавите една или две консерви мляко на прах.
- **Пастьоризирано мляко:** от това мляко се получава по-кремообразно кисело мляко с малко каймак отгоре.
- **Сурово мляко (фермерско мляко):** това мляко трябва да се сvari. Препоръчително е също да го оставите да ври дълго време. Опасно е да използвате това мляко, без да го сварите. След това трябва да го оставите да изстине, преди да го използвате в уреда. Не се препоръчва заквасване с кисело мляко, приготвено със сурово мляко.
- **Мляко на прах:** при използване на мляко на прах ще се получи много кремообразно кисело мляко. Следвайте инструкциите, предоставени на опаковката на производителя.

**Изберете пълномаслено мляко, за предпочитане дълготрайно УНТ мляко. Суровото (прясно) или пастьоризирано мляко трябва да се сvari, след което да се охлади и да се отстрани каймакът му.**

### Закваската

За кисело мляко. Можете да я пригответе от един от следните варианти:

- От едно купено от търговската мрежа натурално кисело мляко с възможно най-дълъг срок на годност; вследствие на това Вашето кисело мляко ще съдържа по-активна закваска за по-гъсто кисело мляко.
- От лиофилизирана суха закваска. В този случай следвайте времето за активиране, посочено в инструкциите за закваската. Можете да намерите

тези закваски в супермаркети, аптеки и в някои магазини за здравословни продукти.

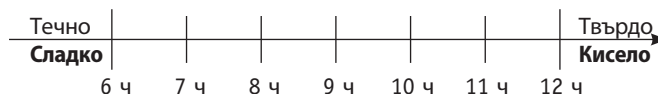
- От едно от Вашите наскоро приготвени кисели млека – то трябва да е натурално и приготвено наскоро. Това се нарича заквасване. След пет процеса на заквасване използваното кисело мляко губи активни закваски и вследствие на това има риск да се получи кисело мляко с по-малко гъста консистенция. В такъв случай трябва да започнете отново, като използвате купено от търговската мрежа кисело мляко или лиофилизирана закваска.

**Ако сте сварили млякото, изчакайте, докато достигне стайна температура, преди да добавите закваската.**

**Твърде силната топлина може да унищожи свойствата на закваската.**

### Време на ферментация

- Ферментацията на киселото мляко ще отнеме между 6 и 12 часа в зависимост от основните съставки и резултата, който искате да получите.




- След като процесът на приготвяне на киселото мляко приключи, киселото мляко трябва да се остави в хладилник за поне 4 часа; то може да се съхранява макс. 7 дни в хладилник.

### DOUGH RISING (ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО)

**Преди да използвате това меню за втасване на тесто с мая, първо трябва да омесите тестото.**

- Ако месите тестото ръчно, можете първо да смесите маята с топлата вода или млякото в чаша. Към него можете да добавите 1 ч. л. захар и да разбъркате добре, за да ускорите активирането на маята.
- Ако видите образуване на пяна в рамките на 10 минути, това означава, че маята е активна.
- Можете да смесите тази течност, съдържаща шупналата мая, със сухите съставки (брашно + сол) и да допълните с останалото количество течност, необходимо за Вашата рецепта.
- Обикновено се препоръчва тестото да се меси около 15 – 20 минути, за да се получи добра и хомогенна консистенция.


- След като сте достигнали гладка консистенция на тестото, го поставете в купата за готвене, след което затворете капака.
- Изберете менюто DOUGH RISING (ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО)  според инструкциите в раздел „Избор на меню“.
- Стандартното препоръчително време обикновено е 1 ч за тесто за бял хляб.
- **Забележка: необходимото време за втасване може да варира в зависимост от вида и качеството на съставките.**
- Ако тестото Ви изобщо не се надигне след 30 минути до 1 час, маята може да не е шупнала или сте използвали твърде гореща течност. В този случай можете да добавите отново малко нова мая, за да спасите тестото си.

**СЪВЕТИ:** не допускайте маята да бъде в пряк контакт със солта и не използвайте гореща вода. Солта е враг на маята, а високата температура ще убие ефекта на нешупналата мая. Така че не забравяйте да използвате топла вода вместо гореща вода.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** не използвайте метални прибори в съда за готвене, за да избегнете повреда на покритието. Ако желаете да пригответе тестото с ръчен миксер, моля, използвайте подходяща купа и прехвърлете тестото в купата за готвене на мултикукъра Tefal само за втасване.

## 10. МЕНЮ REHEAT (ПРЕТОПЛЯНЕ)

Това меню е предназначено за стопляне на сготвена храна. То не е предназначено за готвене на сурова храна.

Поставете храната в съда за готвене и затворете капака. Изберете менюто REHEAT (ПРЕТОПЛЯНЕ) .

### ВНИМАНИЕ

- Никога не използвайте функцията за претопляне за размразяване на храна.
- Студената храна не трябва да надвишава 1/2 от обема на готварския уред. Твърде голямото количество храна няма да може да се стопли напълно. Многократната употреба на менюто „Reheat“ (Претопляне) или поставянето на твърде малко храна ще доведе до загаряне на храната и образуване на твърд слой на дъното.
- Препоръчва се да не претопляте гъста каша, в противен случай тя може да стане клисава.

- **Не претопляйте дълго съхранявана студена храна, за да избегнете появата на миризма.**
- **За да претоплите ориз, се препоръчва да добавите малко вода и да разбърквате ориза, преди да стартирате менюто.**
- **По време на претоплянето се препоръчва да разбърквате храната от време на време.**

## 11. МЕНЮ MANUAL MODE (РЪЧЕН РЕЖИМ)






Готвенето на всякакви видове ястия с уреда Simply Cook Plus е наистина лесно благодарение и на Manual Mode (Ръчен режим).

- Задайте свое собствено време и температура на готвене, за да готвите по начин, който Ви харесва.
- Регулирайте температурата, за да поддържате автоматичен и стабилен контрол на топлината или за да увеличите мощността и да контролирате приготвянето на любимите си ястия.
- Приготвянето на сирене котидж или готвенето по метода су вид на някои категории храни е възможно благодарение на настройките за ниска температура на Manual mode (Ръчен режим).
- Ето някои примери, които ще Ви дадат насоки за още повече възможности за рецепти.
- Manual mode (Ръчен режим) ще запази последните предварително зададени от Вас параметри за следващата употреба.






Т°С	Какво можете да направите?
40°C	Да затоплите бебешка храна или да използвате за втасване на тесто
80°C	Да пригответе сирене котидж
100°C	Да сварите вода
110°C	Да пригответе сладко
120°C	Да сготвите паста
130°C	Да запържите съставки
140°C	Да сготвите зеленчуци и птичи продукти
150°C	Да изпечете месо
160°C	Да изпържите месо и птичи продукти

- **За приготвяне на сирене котидж.** Като основа за сиренето котидж се използва кефир. Съотношението кефир: сирене котидж е приблизително 4: 1.
- **Ако приготвяте сладко,** се препоръчва да готвите при отворен капак.

## 12. ФУНКЦИЯ DELAYED START (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

- За да използвате функцията за отложен старт, първо изберете програма за готвене и времето за готвене.
- След това натиснете бутона  (Delayed start (Отложен старт) и изберете предварително зададеното време.
- Предварително зададеното време по подразбиране ще започне да тече след настъпване на избраното от Вас време за готвене.
- Диапазонът за предварително задаване е от предварително избраното време за готвене до 24 часа.
- Всяко натискане на бутона  и  може да увеличи или намали времето на отложения старт.
- Когато сте избрали желаното предварително зададено време, натиснете бутона  (Start (Старт), за да влезете в състояние на готвене, индикаторът  за START (СТАРТ) ще остане да СВЕТИ и на екрана ще се покаже броят на оставащите часове до завършване на менюто за готвене.
- Светодиодният индикатор за Delayed Start (Отложен старт) остава да СВЕТИ, докато процесът на готвене започне. Когато готвенето започне, светодиодният индикатор превключва от бутона Delayed Start (Отложен старт) към бутона Timer (Таймер).

### **Забележка:**

Функцията за отложен старт не може да се използва за: функциите  (Fry (Пържене),  (Bread rising/Yogurt (Втаване на тесто/кисело мляко),  (Baking (Печене на тестени изделия),  (Reheat (Претопляне) и  (Keep warm (Поддържане на топлина).

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди извършване на почистване или поддръжка се уверете, че мултикукърът е изключен от контакта и е напълно охладен.
- Силно се препоръчва да почиствате уреда, като използвате гъба, след всяка употреба – фиг. 4 – 5 – 6.

- Не забравяйте да изтривате кондензираните пари от корпуса на продукта след всяка употреба.
- Купата за готвене, мерителната чаша, шпатулата и лъжицата за супа могат да се мият в съдомиялна машина.

## Купа за готвене, кошница за пара

- Не препоръчваме да използвате абразивни прахове или абразивни гъби.
- Ако на дъното е залепнала храна, налейте малко вода в купата и оставете да се накисне, преди да измиете.
- Подсушете добре купата за готвене.

## Грижи за купата за готвене.

- Относно грижите за купата за готвене следвайте внимателно инструкциите по-долу:
- За да запазите купата в добро състояние, препоръчваме да не режете храна в нея.
- Винаги връщайте купата в мултикукъра.
- Използвайте предоставената пластмасова лъжица или дървена лъжица; не използвайте метални прибори, за да не повредите повърхността на купата – фиг. 15.
- За да избегнете всякакъв риск от корозия, не наливайте оцет в купата за готвене.
- Повърхността на купата може да промени цвета си след първата употреба или при продължителна употреба. Тази промяна на цвета е в резултат на въздействието на парата и водата – тя няма да повлияе на употребата на мултикукъра и не е опасна за Вашето здраве. Можете да продължите да я използвате безопасно.

## Почистване на вътрешния капак

Извадете вътрешния капак, като го натиснете навън с две ръце (фиг. 3). Почистете го с гъба и препарат за миене на съдове (фиг. 4). След това го подсушете, поставете го обратно зад 2-та ръба и го натиснете отгоре, докато щракне на мястото си – (фиг. 7 – 8).

## Почистване и грижи за другите части на уреда

Почистете външната част на мултикукъра – фиг. 6, вътрешната част на капака и кабела с мека кърпа, след което подсушете. Не използвайте абразивни продукти. Не използвайте вода за почистване на вътрешността на уреда, тъй като това може да повреди сензора за топлина.

## ТЕХНИЧЕСКО РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Описание на неизправността	Причини	Решения
Светлинните индикатори на контролния панел не светят и уредът не се загрива.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали уредът е включен в контакта и от бутона за включване на захранването.
Светлинните индикатори на контролния панел не светят, но уредът загрива.	Проблем със свързването на индикаторната лампа или индикаторната лампа е повредена.	Изпратете на оторизиран сервизен център за ремонт.
Изпускане на пара по време на употреба.	Капакът не е затворен добре.	Отворете капака и го затворете отново.
	Вътрешният капак не е разположен или сглобен правилно.	Уверете се, че вътрешният капак е разположен добре – фиг. 7 – 8
Оризът е недосварен или преварен.	Има твърде много или недостатъчно вода в сравнение с количеството ориз.	Направете справка с таблицата за готвене на ориз за точното количество вода. Винаги първо поставяйте ориза в купата за готвене, след което добавяйте вода до маркировката за нивото на водата от вътрешната страна на купата.

Описание на неизправността	Причини	Решения
Оризът е недосварен или преварен.	Недостатъчно готвене на ниска температура.	Изпратете на оторизиран сервизен център за ремонт.
Функцията за автоматично поддържане на топлина не работи (уредът остава на програма за готвене или не загрива при активиране на функцията за поддържане на топлина).	Функцията за поддържане на топлина е била отменена от потребителя по време на задаването на настройките. Функцията може да се активира само след менютата Porridge (Каша), Soup (Супа), Stew (Задушаване) и Rice/ cereals (Ориз/зърнени храни).	
E0	Сензорът в горната част е с отворена верига или окъсен.	Спрете уреда и рестартирайте програмата. Ако проблемът продължава, моля, изпратете уреда на оторизиран сервизен център за ремонт.
E1	Сензорът на дъното е с отворена верига или окъсен.	


**абележка: ако вътрешната купа е деформирана, не я използвайте повече и вземете резервна купа от оторизирания сервизен център за ремонт.**

**Citiți și urmați instrucțiunile de folosire. Păstrați-le în siguranță.**

- Acest aparat nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani, dacă au fost supravegheați sau instruiți în prealabil cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le presupune acesta. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor face de copiii nesupravegheați și cu vârste sub 8 ani. Aparatul și cablul de alimentare nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Aparatele pot fi utilizate de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe dacă au fost supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le presupune acesta.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse ori lipsite de

experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de securitatea lor.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu este destinat pentru a fi utilizat în următoarele situații, iar garanția nu se va aplica în acest caz:
  - în spațiile dedicate personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - în ferme;
  - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
  - în locații de tip pensiune.
- **Dacă aparatul dumneavoastră are un cablu de alimentare detașabil:** în caz de deteriorare a cablului de alimentare, un centru de service autorizat îl poate înlocui cu un cablu sau o unitate speciale.
- **Dacă aparatul dumneavoastră are un cablu de alimentare fix:** în caz de deteriorare a cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul post-vânzări al producătorului sau o altă persoană calificată similar, pentru evitarea pericolelor.

- Aparatul nu trebuie scufundat în apă sau în orice alt lichid.
- Utilizați o lavetă umedă sau un burete și detergent lichid de vase pentru a curăța accesoriile și piesele care intră în contact cu alimentele. Curățați cu o lavetă umedă sau cu un burete. Ștergeți cu o lavetă uscată accesoriile și piesele care intră în contact cu alimentele.
- Dacă simbolul  este marcat pe aparat, acesta înseamnă „Atenție: suprafețele pot deveni fierbinți în timpul utilizării.”
- Atenție: suprafața elementului încălzitor este supusă la căldură reziduală după utilizare.
- Atenție: risc de accidentare cauzat de utilizarea incorectă a aparatului.
- Atenție: dacă aparatul dumneavoastră are un cablu de alimentare detașabil, nu vărsați lichid pe conector.
- Întotdeauna, deconectați aparatul de la priză:
  - imediat după utilizare;
  - când îl mutați;
  - înainte de curățare sau întreținere;
  - dacă nu mai funcționează corect.
- Atingerea suprafeței fierbinți a aparatului, a apei fierbinți, a aburului sau a alimentelor poate provoca arsuri.

- În timpul preparării mâncărilor, aparatul degajă căldură și abur. Țineți departe de față și de mâini.
- Aparatele de gătit trebuie așezate pe o suprafață stabilă, cu mânerle (dacă există) poziționate pentru a evita scurgerea lichidelor fierbinți.
- Țineți fața și mâinile departe de orificiul pentru abur. Nu obstrucționați orificiul pentru abur.
- Dacă întâmpinați probleme cu aparatul sau aveți întrebări, contactați echipa de asistență clienți sau consultați site-ul web.
- Aparatul poate fi utilizat la o altitudine de până la 2000 m.
- Pentru siguranța dvs., acest aparat respectă reglementările și directivele de siguranță în vigoare la momentul producției (directiva privind tensiunea joasă, directiva privind compatibilitatea electromagnetică, reglementările privind materialele care intră în contact cu alimentele, directive de mediu...).
- Verificați dacă alimentarea cu energie electrică corespunde prevederilor inscripționate pe aparat (curent alternativ).
- Având în vedere diferitele standarde în vigoare, dacă aparatul este utilizat într-o altă țară decât țara în care a fost achiziționat, consultați un centru de service autorizat pentru informații.

#### CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE

- Nu utilizați aparatul dacă:
  - aparatul sau cablul de alimentare este deteriorat;
  - aparatul a căzut sau are semne vizibile de deteriorare sau nu funcționează în mod corespunzător;
  - în oricare dintre aceste situații, aparatul trebuie trimis la centrul de service autorizat. Nu dezamblați singur aparatul.



- Nu lăsați cablul să atârne.
- Întotdeauna conectați aparatul la o priză cu împământare.
- Nu utilizați un cablu prelungitor. Dacă vă așezați această răspundere, utilizați un cablu prelungitor în stare bună, care are ștecăr cu împământare și este adecvat puterii aparatului.
- Nu trageți de cablu pentru a scoate aparatul din priză.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

## FOLOSIREA APARATULUI

- Utilizați-l pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
- Nu lăsați baza aparatului să intre în contact cu apa.
- Nu încercați niciodată să puneți produsul în funcțiune cu un vas gol sau fără vas.
- Butonul/funția pentru gătire nu trebuie obstrucționat(ă). Nu împiedicați sau nu blocați funcția de a trece automat la etapa de menținere la cald.
- Nu scoateți vasul în timpul funcționării aparatului.
- Nu puneți aparatul direct pe o suprafață fierbinte sau pe orice sursă de căldură ori flacără deoarece va cauza deteriorarea sau va reprezenta un pericol.
- Vasul și placa de încălzire trebuie să fie în contact direct. Orice obiect sau aliment introdus între acestea va împiedica funcționarea corectă.
- Nu așezați aparatul în apropierea unei surse de căldură sau într-un cuptor încins întrucât poate fi semnificativ deteriorat.
- Nu puneți apă sau alimente în aparat până când vasul nu este instalat.
- Respectați nivelurile indicate în rețete.
- Dacă s-ar întâmpla ca anumite părți ale aparatului să se aprindă, nu încercați să le stingeți cu apă. Pentru a stinge flăcările, utilizați un prosop de bucătărie umed.
- Repararea aparatului trebuie făcută doar de un centru de service, folosind piese originale.

## PROTEJAREA MEDIULUI

- Aparatul dvs. a fost proiectat pentru o funcționare îndelungată. Totuși, când vă decideți să îl înlocuiți, nu uitați să vă gândiți cum puteți contribui la protejarea mediului.
- Înainte de a arunca aparatul, ar trebui să scoateți bateria din temporizator și să o predați unui centru local de colectare a deșeurilor (în funcție de model).



### Protecția mediului este pe primul plan!

- ① Aparatul dvs. conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➔ Predați-l la un centru local de colectare a deșeurilor.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### Despachetarea aparatului

- Scoateți aparatul din ambalaj și despachetați toate accesoriile și documentele tipărite.
- Pentru a deschide capacul, apăsați butonul de deschidere de pe carcasă – fig. 1.

### Citiți instrucțiunile și respectați cu atenție modul de funcționare.

### Curățarea aparatului

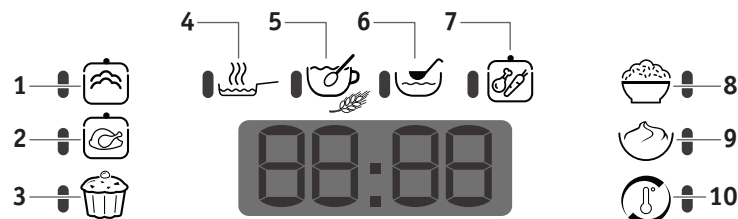
- Scoateți vasul – fig. 2, capacul interior și supapa de presiune – fig. 3.
- Curățați vasul și capacul interior cu un burete și detergent lichid de spălat vase.
- Ștergeți exteriorul aparatului și capacul cu o lavetă umedă – fig. 6.
- Ușcați cu atenție.
- Ștergeți cu atenție exteriorul vasului de gătit (în special partea de jos).

## PENTRU APARAT ȘI TOATE FUNCȚIILE

- Asigurați-vă că nu există resturi sau lichid sub vas sau pe placa de încălzire – fig. 9.
- Așezați vasul în aparat, asigurându-vă că este poziționat corect – fig. 10.
- Asigurați-vă că este poziționat corect capacul interior – fig. 8.

- Închideți capacul astfel încât să auziți un „clic”.
- Introduceți cablul de alimentare în mufa de la baza multicookerului (fig. 11) și apoi conectați-l la o priză electrică (fig. 12). Aparatul va emite un sunet lung „bip”, iar toți indicatorii de pe panoul de comandă se vor aprinde pentru un moment. Apoi ecranul va afișa [-----], iar toți indicatorii se vor stinge. Aparatul intră în modul în așteptare și puteți selecta funcțiile de meniu dorite.
- Nu atingeți placa de încălzire în timp ce produsul este conectat la priză sau după gătit. Nu mutați aparatul în timp ce funcționează sau imediat după gătit.
- Acest aparat este destinat numai pentru utilizare la interior.
- **Nu puneți niciodată mâna pe fanta pentru abur în timpul gătitului, deoarece există riscul de arsuri – fig. 24.**
- Folosiți doar vasul interior furnizat împreună cu aparatul.
- Coșul pentru abur este conceput pentru a fi folosit numai cu multicookerul. Ar trebui folosit la o setare de temperatură care nu depășește 100 °C (fig. 26). Îl puteți utiliza și în combinație cu programul Orez/Cereale.
- Nu turnați apă și nu puneți ingrediente în aparat fără ca vasul să fie în interior.
- Cantitatea maximă de apă și ingrediente nu trebuie să depășească marcajul de sus din interiorul vasului – fig. 14.

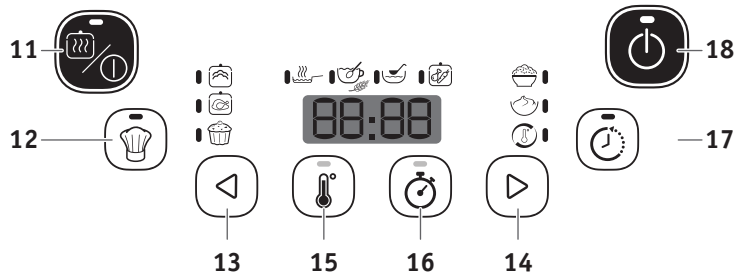
## PANOUL DE COMANDĂ - DESCRIEREA PROGRAMELOR



	PROGRAM	Descriere	PROGRAM	Descriere	
1		<b>GĂTIRE CU ABUR</b> Gătirea alimentelor cu abur datorită apei din vas și utilizării coșului pentru abur. Cantitate de apă: 200-600 ml.	6		<b>SUPĂ</b> Gătirea ciorbelor cu bucăți mari sau a supei cu carne/legume. Cantitate max. totală: nivel 8 în vas.
2		<b>FRIPTURĂ</b> Gătirea unei bucăți întregi sau mari de carne, pește sau legume cu puțin ulei și grăsime.	7		<b>FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ/ GĂTIRE LENTĂ</b> Gătirea cărnii, peștelui și/sau a legumelor în puțin lichid, eventual cu puțină grăsime. Cantitate max. totală: nivel 8 în vas.
3		<b>COACERE</b> Prepararea deserturilor și a prăjiturilor sau preparate cu o crustă precum pâinea (necesită o intervenție).	8		<b>OREZ/CEREALE</b> Gătirea orezului și a cerealelor. Consultați instrucțiunile de utilizare de la secțiunea Orez/Cereale. Cantitate max.: nivel 8 în vas.
4		<b>PRĂJIRE</b> Gătirea ingredientelor cu ulei. Cantitate max. de ulei: 350 ml.	9		<b>IAURT/DOSPIRE ALUAT</b> Fermentarea iaurturilor direct în vasul de gătit sau în recipiente potrivite pentru cuptor. Dospirea unui aluat cu drojdie.
5		<b>TERCI</b> Gătirea unui preparat dens cu cereale și ovăz plus lapte/apă	10		<b>REÎNCĂLZIRE</b> Încălzirea unui preparat gătit.

Există un indicator LED lângă fiecare program pentru a indica ce program ați selectat. Pentru detalii despre utilizarea fiecărui program, consultați secțiunea „Detalii programe”.

## PANOUL DE COMANDĂ - DESCRIEREA FUNCȚIILOR



PROGRAM	Descriere
11 ANULARE/ MENȚINERE LA CALD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Această tastă este folosită pentru a anula un program de gătire deja lansat (o apăsare) sau pentru a activa manual opțiunea „Menținere la cald” (în timpul selectării programului).</li> <li>Modul „Menținere la cald” poate fi activat automat la finalul programului specificat (cf. „Tabelului de gătit”) sau activat manual.</li> <li><b>Pentru a anula opțiunea automată „Menținere la cald”</b> (înainte de lansarea programului), trebuie să apăsați lung pe acest buton până când auziți un bip. Pentru a reactiva această funcție, puteți apăsa lung din nou pe tastă.</li> <li><b>Indicatorul CLIPEȘTE</b> în timpul selectării programului: acest lucru semnifică faptul că programul de gătit include un mod automat de „Menținere la cald” după ciclul de gătire.</li> <li><b>Indicatorul este STINS</b> când programul de gătit nu include modul automat de „Menținere la cald”.</li> <li><b>Indicatorul rămâne APRINS</b> când modul „Menținere la cald” este deja activat. Pe ecran se afișează timpul pentru menținerea la cald. Dacă doriți să opriți modul de menținere la cald, apăsați pe tastă. Indicatorul LED se va stinge.</li> <li><b>Pentru a păstra aroma alimentelor, se recomandă să nu folosiți „Menținere la cald” mai mult de 12 h.</b></li> </ul>
12 MOD MANUAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apăsați acest buton pentru a intra în modul Manual. Apoi apăsați tasta TEMPERATURĂ (15) și tasta TEMPORIZATOR (16) pentru a seta parametrii de gătit. Apăsați tasta START (17) pentru a lansa procesul de gătit.</li> <li>Setările selectate sunt înregistrate pentru următoarea utilizare. Puteți, de asemenea, să resetați înainte de fiecare utilizare sau să ajustați oricând în timpul gătirii.</li> </ul>

## TASTE FUNCȚII - DESCRIERE

13	<p><b>Buton Înapoi/Reducere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acest buton este folosit pentru a merge înapoi în selectarea programului.</li> <li>Este folosit și pentru a reduce setările de timp și temperatură cu 1.</li> </ul>
14	<p><b>Buton Înainte/Creștere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acest buton este folosit pentru a merge înainte în selectarea programului.</li> <li>Este folosit și pentru a crește setările de timp și temperatură cu 1.</li> </ul>
15	<p><b>Tastă TEMPERATURĂ cu indicator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apăsați pe această tastă pentru a regla temperatura. Apoi selectați ◀ sau ▶ (tastele 13 și 14)</li> <li>Această tastă poate fi apăsată în timpul procesului de gătire dacă doriți să modificați temperatura în timpul gătirii.</li> <li>Indicatorul LED se activează când afișajul ecranului indică temperatura.</li> </ul>
16	<p><b>Tastă TEMPORIZATOR cu indicator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apăsați pe această tastă pentru a regla timpul de gătire. Apoi selectați ◀ sau ▶ (tastele 13 și 14)</li> <li>Această tastă poate fi apăsată în timpul procesului de gătire dacă doriți să creșteți sau să reduceți timpul de gătire după lansarea programului de gătire.</li> <li>Indicatorul LED se activează când afișajul ecranului indică timpul de gătire.</li> </ul>
17	<p><b>Tastă PORNIRE ÎNTĂRZIATĂ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apăsați acest buton pentru a amâna procesul de gătit.</li> <li>Odată apăsat, numărătoarea inversă va fi afișată pe ecran.</li> <li>Indicatorul LED rămâne APRINS până când procesul de gătire începe. Când gătitul începe, indicatorul LED se comută de la tasta Pornire întârziată la tasta TempORIZATOR.</li> </ul>
18	<p><b>Tastă START</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apăsați acest buton pentru a începe un program de gătit.</li> <li>Când ciclul de gătit se oprește, apăsarea îndelungată pe tasta Start va STINGE afișajul.</li> <li>Când indicatorul LED nu mai clipește și rămâne APRINS, acest lucru semnifică faptul că gătitul este în progres. La terminarea ciclului de gătit, LED-ul se comută la menținerea la cald automată (dacă se aplică). În caz contrar, va clipi.</li> </ul>

PICTOGRAMA	PROGRAME	TIMP DE GĂTIT		TEMPERATURĂ		PORNIRE ÎNȚĂRIȚĂ Interval	MENȚINERE LA CALD automată	POZIȚIE CAPAC	
		Implicit	Reglabil	Interval	Implicit			Interval	Închis
1	GĂTIRE CU ABUR	40 min.	5 min.	15 min.-2 h	100°C	până la 24 h	NU	DA	-
2	FRIPTURĂ	45 min.	5 min.	30 min.-1 h 30 min.	160°C	până la 24 h	NU	DA	-
3	COACERE	1 h	5 min.	30 min.-1 h 30 min.	160°C	NU	NU	DA	-
4	PRĂJIRE	20 min.	1 min.	5 min.-1 h 30 min.	160°C	NU	NU	DA	DA
5	TERCI	20 min.	1 min.	5 min.-2 h	100°C	până la 24 h	DA	DA	-
6	SUPĂ	1 h	5 min.	10 min.-2 h	100°C	până la 24 h	DA	DA	DA
7	FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ/GĂTIRE LENTĂ	1 h	5 min.	20 min.-8 h	100°C	până la 24 h	DA	DA	DA
8	OREZ/ CEREALE	Automat	-	Automat	Automat	până la 24 h	DA	DA	-
9	IAURT/DOSPIRE ALLUAT	8 h	15 min.	10 min.-12 h	40°C	NU	NU	DA	-
10	REÎNCĂLZIRE	25 min.	5 min.	5 min.-1 h	80°C	NU	NU	DA	-
11	MOD MANUAL PERSONALIZAT	30 min.	5 min.	5 min.-9 h	100°C	până la 24 h	NU	DA	DA
12	ANULARE/ Menținere la cald automată	-	-	-	75°C	-	-	-	-
13	PORNIRE ÎNȚĂRIȚĂ	-	-	-	-	-	-	-	-

## OPERAȚIUNI PRELIMINARE

- Introdu aparatul în priză și pune vasul de gătit în multicooker, cu capacul interior pus corect și cu dopul instalat.

### 1. SELECTAREA PROGRAMULUI DE GĂTIRE

- Odată ce aparatul este pornit, ecranul va afișa **----**. Adăugați alimentele în vasul de gătit. Apoi închideți capacul (sau nu, în funcție de rețetă).
- Selectați programul dorit cu tastele **⏪** și **⏩** (tastele 13 și 14)
  - Prin apăsarea **⏩**, indicatorul luminos al fiecărui program se va aprinde în ordinea meniului listat de la 1 la 10 de pe pagina precedentă.
  - Prin apăsarea **⏪**, indicatorul luminos al fiecărui program se va aprinde în ordine inversă față de meniul listat de la 1 la 10 de pe pagina precedentă."
- Apăsăți tasta **START** **⏻** (tasta 18) pentru a lansa programul care are LED-ul APRINS. Indicatorul tastei **START** **⏻** nu va mai clipi și va rămâne APRINS când programul este activat.
- Programul va funcționa cu parametrii de gătire prestabiliți (consultați Tabelul cu programe de gătit de pe pagina precedentă).
- Ecranul LED va afișa timpul rămas de gătit (cu excepția programului Orez/Cereale) și se va opri automat sau va comuta la menținere la cald la finalul ciclului de gătit (numai pentru Terce, Supă, Fierbere înăbușită, Orez/Cereale).







### 2. AJUSTAREA PARAMETRIILOR ÎNAINTE DE GĂTIRE

#### MENTINERE LA CALD automată




- Numai programele (Terce), (Supă), (Fierbere înăbușită), (Orez/Cereale) pot comuta la menținere la cald automată.
- Dacă doriți să anulați funcția de menținere la cald automată pentru aceste programe, apăsați lung pe butonul Anulare/Menținere la cald până când auziți un bip, iar indicatorul nu mai clipește.
- Anularea menținerii la cald automate poate fi folosită numai înainte de lansarea unui program.

#### Reglarea timpului și a temperaturii

- Fiecare program are un timp și o temperatură de gătire prestabilite.

- Dacă doriți să modificați timpul și temperatura de gătire presetate, selectați tasta relevantă:
  - Apăsăți tasta TEMPORIZATOR  (tasta 16), apoi  și/sau  (tastele 13 și 14) pentru a ajusta timpul de gătire în funcție de rețetă.
  - Apăsăți tasta TEMPERATURĂ  (tasta 15), apoi  și/sau  (tastele 13 și 14) pentru a ajusta temperatura de gătire în funcție de rețetă.

### 3. AJUSTAREA PARAMETRIILOR ÎN TIMPUL GĂTIRII

- Puteți modifica timpul și temperatura de gătire în orice moment al gătirii, cu excepția  Menținere la cald și  (programul Orez/Cereale și  Gătire cu abur), unde puteți ajusta numai timpul gătirii.
- Dacă doriți să modificați timpul și temperatura de gătire presetate, selectați tasta relevantă și urmați aceleași instrucțiuni menționate anterior.
- Puteți deschide capacul oricând în timpul gătirii pentru a adăuga ingrediente suplimentare sau pentru a verifica progresul gătirii.
- **Pentru gătitul Orezului sau Coacere, nu se recomandă să deschideți capacul înainte de a fi aproape finalizat programul și în special nu pentru un timp îndelungat în timpul procesului de gătit deoarece acest lucru va influența rezultatul gătirii.**

### 4. LA SFÂRȘITUL GĂTIRII

- Deschideți capacul
- Purtați mănuși de bucătărie atunci când manevrați vasul de gătit și coșul pentru abur.
- Puteți servi mâncarea folosind o spatulă sau un polonic, furnizate împreună cu aparatul.

**N.B.: Nu se recomandă să folosiți ustensile metalice pentru a manevra alimentele din interiorul vasului de gătit deoarece acest lucru îl poate deteriora.**

- Puneți la loc capacul pentru a ține mâncarea caldă.
- Dacă programul folosit nu are menținere la cald automată, puteți apăsa tasta Anulare/Menținere la cald pentru a activa manual menținerea la cald la finalul ciclului de gătit.
- Dacă programul se află în modul Menținere la cald, indicatorul luminos va fi APRINS.
- Dacă doriți să opriți modul de Menținere la cald, apăsați pe tasta Anulare/Menținere la cald. Indicatorul LED relevant se va stinge.


## 5. OPRIREA AFIȘAJULUI

- Pentru a OPRI aparatul, îl puteți scoate din priză după utilizare.
- Pentru a STINGE ecranul, puteți apăsa lung (~5 s) pe tasta START până când se aude un bip.
- Pentru a REAPRINDE ecranul, apăsați pe orice tastă de pe interfață.

### DETALII PROGRAME

#### 1. PROGRAMUL GĂTIRE CU ABUR

**Acest program de gătit vă permite să gătiți găluște, pește, carne și legume într-un mod sănătos datorită aburilor, limitând folosirea uleiului, pentru a păstra mai multe vitamine și substanțe nutritive decât în cazul prăjirii sau fierberii. Puteți folosi acest program pentru a găti preparate solide nutritive pentru copii.**

- Turnați 600 ml - 1 l de apă în vasul de gătit. Se recomandă să nu depășiți marcajul de nivel 4 din interiorul vasului de gătit, pentru o preîncălzire mai rapidă.
- Ca referință, marcajul 2 din interiorul vasului = 600 ml. Marcajul 3 = 900 ml, marcajul 4 = 1,2 l
- Puneți ingredientele în coșul pentru abur furnizat cu aparatul, apoi puneți coșul pe vasul de gătit.
- Închideți capacul. Apoi selectați programul GĂTIRE CU ABUR .
- **SFATURI:** cu cât ingredientele sunt mai mici, cu atât se vor găti mai repede. Iată câteva exemple de timp de gătit pentru referință:

Aliment	Timp estimat de gătit* (pe baza a 600 ml apă)
Cartofi (jumătăți, ~50 g fiecare)	25 min.
Cartofi (felii, ~5 mm grosime)	15 min.
Broccoli/Conopidă	20 min.
Morcovi (cubulețe)	30 min.
Morcovi (felii, ~0,5 mm grosime)	15 min.
Somon	15 min.
Chiftele cu carne	15 min.
Găluște	30-45 min.

RO

\* Timpul de preîncălzire este inclus. Timpul de gătire poate depinde de dimensiunea și cantitatea de ingrediente, dar și de cantitatea de apă pusă în vas.

**N.B.:** Aveți grijă deoarece coșul pentru abur va fi fierbinte după gătire. Dacă doriți să scoateți coșul pentru abur din vas, se recomandă să folosiți mănuși de bucătărie.

## 2. Programul FRIPTURĂ



Acest program este pentru a găti o bucată întreagă de carne, pește sau legume.

- Puteți prăji carnea timp de 10-15 min. pe fiecare parte mai întâi folosind modul de gătit (PRĂJIRE) înainte de a o întoarce și de a comuta la modul de gătire (FRIPTURĂ).

## 3. Programul COACERE



Acest program permite prepararea de deserturi, cum ar fi prăjituri (130 °C/140 °C) sau pâine și alte preparate cu crustă în partea de dedesubt, până la un anumit punct.

- Pentru pâine, puteți dospa aluatul cu drojdie înainte folosind programul (IAURT/DOSPIRE ALUAT) înainte de a selecta programul (COACERE). Va trebui să coaceți pe ambele părți.
- După 40-45 min. de gătit pe o parte, va trebui să îndepărtați vasul cu mănuși de bucătărie și să întoarceți aluatul pe cealaltă parte.
- Apoi, gătiți pentru încă 30-45 min. pe cealaltă parte (N.B.: timpii sunt doar orientativi, luați în considerare ingredientele și preferințele).

Selectați 150 °C/160 °C pentru o crustă aurie.

- Pentru rețete care conțin lactate sau ouă (de ex. prăjiturile), puteți selecta temperaturi de 130 °C/140 °C.
- **N.B.:** Se recomandă să folosiți mănuși de bucătărie pentru a manevra vasul de gătit.
- Nu se recomandă să folosiți ustensile metalice (mai ales cu margini ascuțite) în interiorul vasului de gătit pentru a evita deteriorarea.

## 4. PROGRAMUL PRĂJIRE



Acest program este potrivit pentru a sota/prăji rapid bucăți de alimente, pentru a prăji carne, pește sau pui sau pentru a prăji în puțin ulei (shallow-fry) alimente precum crochete. Pentru a folosi acest program, trebuie să gătiți alimentele direct în ulei pentru a crea o crustă gustoasă.

- Folosiți întotdeauna această funcție cu ulei și alimente.
- Pentru o prăjire mai eficientă, se sugerează să adăugați destul ulei în vas pentru a acoperi fundul și să așteptați câteva minute ca uleiul să se încălzească înainte de a adăuga ingrediente.
- Veți auzi 2 bipuri atunci când uleiul a ajuns la 160 °C.
- Se recomandă să amestecați din când în când.
- Acest program nu este destinat gătirii în baie de ulei. Nu se recomandă să folosiți mai mult de 350 ml de ulei.

**NOTĂ:**

- Este important să vă asigurați că este bine uscat capacul interior detașabil și că nu există deloc urme de apă în îmbinarea din silicon pentru a evita orice risc de împrăscare cu ulei încins atunci când închideți capacul.
- Nu utilizați coșul pentru abur pentru a găti cu această funcție deoarece ar putea cauza topirea acestuia.

## 5. PROGRAMUL TERCI



Acest program vă permite să gătiți cereale, precum mei, ovăz, orez sau hrișcă cu lapte pentru un preparat cremos și hrănitor. Puteți folosi această funcție pentru a găti preparate nutritive pentru copii.

- Odată ce fulgii de ovăz sunt gătiți, este indicat să serviți imediat; preparatul trebuie consumat în termen de 1 oră.
- Pentru a evita riscul de revărsare, dacă folosiți orez sau cereale, se recomandă să clătiți bine cu apă pentru a îndepărta amidonul înainte de gătire.

## 6. PROGRAMUL SUPĂ

Acest program vă permite să gătiți ciorbe nutritive cu bucăți mari și supă de legume sau cu carne naturală și delicioasă, care poate fi folosită pentru a găti pilaf sau risotto.



Supa este un preparat perfect și pentru hidratare.

- Cantitatea de ingrediente și lichid nu trebuie să depășească nivelul maxim 8 marcat în interiorul vasului.
- **N.B.:** Nu utilizați un blender de mână în vas pentru a face piure din supă. Dacă doriți să faceți piure din supă, mutați într-un recipient de blender sau unul potrivit pentru acest lucru înainte de a începe procesarea.

## 7. PROGRAMUL FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ/GĂTIRE LENTĂ

Acest program vă permite să gătiți carne și legume în sos.

- Puteți utiliza acest program pentru a găti lent la foc mic (selectând temperatura 80 °C/90 °C) timp de mai multe ore pentru ca textura cărnii să fie mai fragedă (până la 8 h).
- Setarea la 100 °C/120 °C va permite o gătire mai rapidă.
- Cantitatea de ingrediente și lichid nu trebuie să depășească marcajul maxim 8 din interiorul vasului.

**SFATURI:** Pentru preparate mai gustoase, sugerăm să căliți carnea și/sau ceapa cu puțin ulei folosind programul PRĂJIRE  timp de câteva minute înainte de a începe gătitul folosind programul FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ/GĂTIRE LENTĂ .

**N.B.:** Timpul de gătire poate varia în funcție de dimensiunea ingredientelor.

## 8. PROGRAMUL OREZ/CEREALE

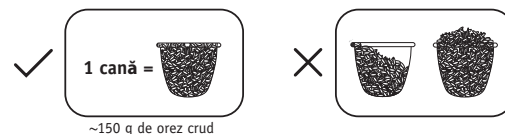
Acest program utilizează tehnologia Fuzzy Logic pentru a găti orezul astfel încât să aibă o textură pufoasă perfectă. Va ajusta automat timpul și temperatura de gătire în funcție de cantitatea de ingrediente care trebuie găsite. Pentru acest program, nu puteți seta timpul de gătire, fiind automat.

## SFATURI PENTRU GĂTIREA PERFECTĂ A OREZULUI

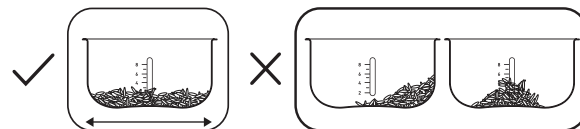
### RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIREA OPTIMĂ A OREZULUI

Înainte de a găti, măsurați orezul folosind cana gradată și clătiți-l (nu clătiți dacă faceți risotto).

- Măsurați cantitatea de orez care urmează să fie gătită folosind cana furnizată cu aparatul (de ex. 1 cană, 2 căni etc.)

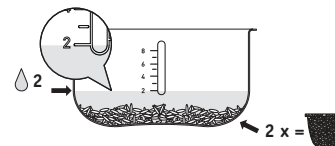







- Clătiți orezul mai întâi pentru a îndepărta amidonul și pentru a evita lipirea orezului.
- Turnați uniform orezul clătit în vas.



- Umpleți cu apă rece sau supă de carne/legume până la marcajul „CUP” (CANĂ) corespunzător din interiorul vasului.

De exemplu, dacă gătiți 2 căni de orez:



- Închideți capacul și selectați  (programul OREZ/CEREALE) conform instrucțiunilor furnizate în secțiunea „OPERĂȚIUNI PRELIMINARE”.
- Ecranul va afișa .
- Apăsăți tasta Start . Indicatorul nu va mai clipi și va rămâne APRINS.
- Afișajul va licări , iar procesul de gătire va fi lansat.
- Când orezul este gata, multicookerul va trece automat la modul de menținere la cald. Indicatorul verde  se va APRINDE.

- Când indicatorul verde este APRINS, amestecați și mai lăsați orezul în multicooker câteva minute pentru a obține orez perfect gătit, cu boabe separate.
- Dacă gătiți pilaf, asigurați-vă întotdeauna că puneți lichid astfel încât să fie peste orez înainte de a închide capacul și de a lansa programul Orez/Cereale.

Acest tabel de mai jos oferă un ghid pentru gătitul orezului:

**SFATURI:** Aceste recomandări de preparare sunt doar orientative. Puteți ajusta cantitatea de apă în funcție de preferințe.

GHID DE GĂTIT PENTRU OREZ - 8 căni			
Cantitate de orez crud (în număr de căni)	Cantitate de orez crud (echivalent în g)	Nivelul de apă din vas (+ orez)	Porții
2	300 g	Marcaj 2 căni	3 pers. - 4 pers.
4	600 g	Marcaj 4 căni	5 pers. - 6 pers.
6	900 g	Marcaj 6 căni	8 pers. - 10 pers.
8	1200 g	Marcaj 8 căni	13 pers. - 14 pers.

Timpul și temperatura sunt automate pentru gătitul orezului.

Rețineți că există 7 pași:

Preîncălzirea => Absorbția apei => Creșterea rapidă a temperaturii => Fierberea constantă => Evaporarea apei => Gătirea lentă a orezului => Menținerea la cald.

Timpul de gătit depinde de cantitatea și tipul de orez.

## 9. PROGRAMUL IAURT/DOSPIRE ALUAT



Acest program vă permite să faceți iaurt direct în vas sau în recipiente potrivite pentru cuptor. Oferă și posibilitatea de a dospi aluatul cu drojdie.

## PREPARAREA IAURTULUI

- Spălați vasul sau recipientele cu apă caldă și detergent lichid de spălat vase, apoi clătiți-le și uscați-le bine.
- Tot echipamentul folosit la prepararea iaurtului ar trebui spălat în mașina de spălat vase. Sterilizarea este importantă pentru a preveni introducerea de organisme în suspensie nedorite care ar putea interfera cu incubarea culturii, având ca rezultat un iaurt cu consistență lichidă, care nu va deveni dens.
- Iaurturile de casă nu conțin agenți de îngroșare și stabilizatori care sunt adăugați în unele iaurturi produse pentru comerț și au de obicei o consistență mai subțire. Uneori, iaurtul de casă are un strat de zer transparent nutritiv deasupra, care poate fi amestecat cu iaurtul. Alternativ, îl puteți scurge.
- Iaurtul natural de casă poate fi combinat cu fructe proaspete sau fructe reci gătire lent, după ce a fost preparat și s-a răcit. Dacă fructele sunt adăugate înainte de fermentare, acizii din fructe interferează cu procesul, iar iaurtul va deveni foarte lichid. Unele fructe foarte acide, cum ar fi ananasul proaspăt, poate cauza covășirea sau separarea iaurtului. Fructele acide se servesc cel mai bine într-un bol separat.

## ALEGEREA INGREDIENTELOR PENTRU IAURT

### Lapte

#### Ce lapte trebuie să folosesc?

Toate rețetele noastre folosesc lapte de vacă (dacă nu se indică altceva). Puteți folosi lapte vegetal, precum cel de soia, sau lapte de oaie sau capră, însă, în acest caz, textura iaurtului poate varia în funcție de laptele folosit. Pentru aparat sunt potrivite laptele crud, laptele cu durată de valabilitate ridicată și toate tipurile de lapte descrise mai sus:

- **Lapte sterilizat cu durată de valabilitate ridicată:** Laptele UHT integral vă va oferi un iaurt mai ferm. Laptele semidegresat produce un iaurt mai puțin ferm. Totuși, puteți să folosiți lapte semidegresat și să adăugați una sau două porții de lapte praf.
- **Lapte pasteurizat:** acesta produce un iaurt mai cremos, cu caimac deasupra.
- **Lapte crud (de la fermă):** acesta trebuie fiert. Vă recomandăm să-l fierbeți mult timp. Poate fi periculos să folosiți acest lapte fără să-l



fierbeți. Trebuie să lăsați laptele să se răcească înainte de a-l folosi în aparat. Nu se recomandă fermentarea iaurtului preparat cu lapte crud.

- **Lapte praf:** folosirea de lapte praf produce un iaurt foarte cremos. Urmați instrucțiunile de pe cutia producătorului.

**Folosiți lapte integral, de preferat UHT cu durată de valabilitate ridicată. Laptele crud (proaspăt) și pasteurizat trebuie fiert și răcit, iar caimacul trebuie aruncat.**

## Fermentarea

Pentru iaurt. Aceasta se face fie din:

- Un **iaurt natural** cumpărat din magazin, cu cea mai lungă valabilitate; iaurtul va conține așadar mai mulți fermenți activi pentru a fi mai ferm.
- Un **ferment uscat la rece**. În acest caz, respectați perioada de activare specificată pe instrucțiunile fermentului. Puteți găsi acești fermenți în supermarketuri, farmacii și în anumite magazine de produse pentru sănătate.
- Unul dintre cele mai **recent preparate iaurturi** ale dvs. - acesta trebuie să fie natural și recent preparat. Acest proces se numește fermentare. După cinci procese de fermentare, iaurtul folosit pierde fermenții activi și, prin urmare, riscă să aibă o consistență mai puțin fermă. Dacă acest lucru se întâmplă, trebuie să începeți din nou folosind un iaurt cumpărat din magazin sau ferment uscat la rece.

**Dacă ați fiert laptele, așteptați până când ajunge la temperatura camerei înainte să adăugați fermentul.**

**O căldură prea mare poate distruge proprietățile fermentului.**

## Timpul de fermentare


- Iaurtul are nevoie de 6-12 ore de fermentare, în funcție de ingredientele de bază și de rezultatul dorit.



- Odată ce procesul de preparare a iaurtului este terminat, iaurtul trebuie pus într-un frigider timp de cel puțin 4 ore și poate fi păstrat maximum 7 zile în frigider.

## DOSPIREA ALUATULUI

**Înainte de a utiliza acest program pentru a dospi aluatul cu drojdie, trebuie să-l frământați.**

- Dacă frământați aluatul manual, puteți amesteca mai întâi drojdia cu apă caldă sau lapte într-o cană. Puteți adăuga 1 linguriță de zahăr și să amestecați bine pentru a stimula activarea drojdiei.
- Dacă observați o reacție de spumare în termen de 10 minute, înseamnă că drojdia dvs. este activă.
- Puteți amesteca acest lichid care conține drojdia activată în ingredientele uscate (făină + sare) și puteți completa cu cantitatea rămasă de lichid necesară pentru rețeta dvs.
- De obicei se recomandă să frământați aluatul timp de aproximativ 15-20 de minute pentru a obține o consistență bună și omogenă.
- Când ați obținut o consistență omogenă, puneți aluatul în vasul de gătit, apoi închideți capacul.
- Selectați programul DOSPIRE ALUAT  conform instrucțiunilor din secțiunea „Selectarea programului”.
- Timpul standard recomandat este de obicei 1 h pentru un aluat de pâine albă.
- **N.B.: Timpul de dospire necesar poate varia în funcție de natura și calitatea ingredientelor.**
- Dacă aluatul nu s-a ridicat deloc după 30 min.-1 h, drojdia dvs. poate fi dezactivată sau ați utilizat lichid prea fierbinte. În acest caz, puteți reîncorpora o drojdie nouă pentru a vă salva aluatul.


**SFATURI:** Evitați contactul direct al drojdiei cu sarea și nu utilizați apă fierbinte. Sarea este inamicul drojdiei și căldura ridicată anulează efectul drojdiei inactivate. Așadar, asigurați-vă că folosiți apă caldă în locul apei fierbinți.

**NOTĂ:** Nu utilizați ustensile metalice în vas pentru a evita deteriorarea. Dacă doriți să preparați aluatul cu un mixer de mână, utilizați un castron adecvat și transferați aluatul în vasul de gătit al multicookerului Tefal numai începând cu dospirea.

## 10. PROGRAMUL REÎNCĂLZIRE



Acest program este folosit pentru încălzirea preparatelor gătite. Nu are ca scop gătirea mâncării crude.

Așezați alimentele în vasul de gătit și închideți capacul. Selectați programul REÎNCĂLZIRE .

### ATENȚIE

- Nu utilizați niciodată funcția de reîncălzire pentru a decongela alimente.
- Alimentele reci nu trebuie să ocupe mai mult de 1/2 din volumul aparatului. Dacă sunt prea multe, acestea nu se vor reîncălzi uniform. Utilizarea repetată a „Reîncălzirii” sau folosirea cu prea puține alimente va duce la arderea acestora și la întărirea părții de dedesubt.
- Se recomandă să nu reîncălziți terciul gros, deoarece poate deveni păstos.
- Nu reîncălziți alimente reci depozitate mult timp pentru a evita mirosul.
- Pentru a reîncălzi orezul, se recomandă să adăugați puțină apă și să amestecați înainte de a începe.
- În timpul reîncălzirii, se recomandă să amestecați din când în când.

## 11. PROGRAMUL MOD MANUAL



Gătitul oricărui preparat cu Simply Cook Plus este foarte simplu, de asemenea, datorită Modulului Manual.

- Setați propriul timp și propria temperatură de gătit pentru a găti așa cum doriți.
- Ajustați temperatura pentru a controla căldura în mod automat și stabil sau pentru a crește puterea și a controla modul în care doriți să gătiți preparatele preferate.
- Brânză de vaci sau gătire sous-vide: unele categorii de alimente pot fi gătite datorită setărilor de temperatură scăzută a modulului Manual.
- Aici sunt câteva indicații care pot servi drept îndrumări pentru și mai multe rețete posibile.

Modul Manual va înregistra ultimii parametrii presetați pentru următoarea utilizare.






T °C	Ce puteți face?
40°C	Pentru a încălzi hrană pentru bebeluși sau dospa un aluat
80°C	Pentru a face brânză de vaci
100°C	Pentru a fierbe apă
110°C	Pentru a face gem
120°C	Pentru a găti paste
130°C	Pentru a rumeni ingredientele
140°C	Pentru a găti legume și pui
150°C	Pentru a face friptură
160°C	Pentru a prăji carne și pui

- **Pentru a face brânză de vaci.** Chefirul este folosit ca bază pentru brânza de vaci. Raportul de chefir:brânză de vaci este de aproximativ 4: 1.
- **Dacă faceți gem,** se recomandă să gătiți cu capacul deschis.






## 12. FUNCȚIA PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ



RO

- Pentru a utiliza funcția de pornire întârziată, alegeți mai întâi un program de gătit și timpul de gătire.
- Apoi, apăsați tasta  (Pornire întârziată) și selectați timpul presetat.
- Timpul presetat implicit va începe de la timpul de gătire selectat.
- Intervalul de presetare este de la timpul de gătit pre-selectat până la 24 ore.
- Fiecare apăsare a tastelor  și  poate mări sau reduce timpul de pornire întârziată.
- După ce ați ales timpul presetat dorit, apăsați tasta  (Start) pentru a introduce starea de preparare; indicatorul START  va rămâne APRINS, iar ecranul va afișa numărul de ore rămase până la finalizarea programului de gătire.
- Indicatorul LED al funcției de Pornire întârziată rămâne APRINS până când procesul de gătire începe. Când gătitul începe, indicatorul LED se comută de la tasta Pornire întârziată la tasta Temporizator.

## Notă:

Funcția de pornire întârziată nu este disponibilă pentru: Funcțiile  (Prăjire),  (Dospire aluat/Iaurt),  (Coacere),  (Reîncălzire) și  (Menținere la cald).

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Asigurați-vă că multicookerul este deconectat de la priză și s-a răcit complet înainte să începeți curățarea sau întreținerea.
- Se recomandă să curățați aparatul cu un burete după fiecare utilizare – fig. 4-5-6.
- Asigurați-vă că ștergeți condensul creat de pe corpul produsului după fiecare utilizare.
- Vasul de gătit, cana gradată, spatula și lingura pentru supă pot fi spălate în mașina de spălat vase.

### Vas pentru gătit, coș pentru abur

- Nu recomandăm folosirea de pudre abrazive sau bureți de sârmă.
- Dacă mâncarea se lipește, turnați apă în vas și lăsați-l să se înmoaie înainte de a-l spăla.
- Uscați bine vasul de gătit.

### Întreținerea vasului de gătit.

- Pentru a întreține vasul de gătit, respectați cu atenție instrucțiunile de mai jos:
- Pentru a vă asigura că vasul rămâne în stare bună, vă recomandăm să nu tăiați alimentele în interiorul lui.
- Puneți întotdeauna vasul înapoi în multicooker.
- Folosiți lingura de plastic furnizată sau o lingură de lemn; nu folosiți ustensile metalice pentru a evita deteriorarea suprafeței vasului – fig. 15.
- Pentru a evita riscul de coroziune, nu turnați oțet în vasul de gătit.
- Suprafața vasului își poate schimba culoarea după prima utilizare sau în timp. Această schimbare este efectul aburului și al apei, dar nu va afecta utilizarea multicookerului și nu este periculoasă pentru sănătate. Puteți continua să-l folosiți în siguranță.

### Curățarea capacului interior

Apăsați în exterior cu ambele mâini pentru a înlătura capacul interior

(fig. 3). Curățați-l cu un burete și detergent lichid de spălat vase (fig. 4). Apoi ștergeți-l și puneți-l înapoi în spatele celor 2 nervuri și împingeți-l de partea de sus până când este fixat – (fig. 7-8).

## Curățarea și îngrijirea celorlalte componente ale aparatului

Curățați exteriorul multicookerului – fig. 6, interiorul capacului și cablul folosind o lavetă umedă, apoi uscați-le. Nu folosiți produse abrazive. Nu curățați interiorul corpului aparatului cu apă, deoarece acest lucru poate deteriora senzorul de căldură.

## GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

Descrierea defectării	Cauze	Soluții
Luminile panoului de comandă sunt stinse, iar aparatul nu se încălzește.	Aparatul nu este conectat la priză.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză și pornit.
Luminile panoului de comandă sunt stinse, iar aparatul se încălzește.	Problemă de conectare a indicatorului luminos sau indicatorul luminos este defect.	Trimiteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparații.
Emitere de abur în timpul utilizării.	Capacul nu este închis corect.	Deschideți și închideți din nou capacul.
	Capacul interior nu este poziționat sau asamblat corect.	Asigurați-vă că este poziționat corect capacul interior – fig. 7-8.

Descrierea defectării	Cauze	Soluții
Orezul este gătit prea puțin sau prea mult.	Prea multă sau prea puțină apă pentru cantitatea de orez.	Consultați tabelul de gătire a orezului pentru a vedea cantitatea de apă. Adăugați întotdeauna orezul mai întâi în vasul de gătit, apoi adăugați apă până la marcajul pentru nivelul apei din interiorul vasului.
Orezul este gătit prea puțin sau prea mult.	Insuficient de fierț.	Funcția „Menținere la cald” a fost anulată de utilizator în timpul configurării. Funcția poate fi utilizată numai după programele Terci, Supă, Fierbere înăbușită, Orez/Cereale.
Trimiteteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparații.	Funcția automată „Menținere la cald” nu reușește (aparatul rămâne la programul de gătit sau nu se încălzește în timpul modului de menținere la cald).	
E0	Există un circuit deschis sau un scurtcircuit la senzorul din partea superioară.	
E1	Există un circuit deschis sau un scurtcircuit la senzorul din partea inferioară.	Opriti aparatul și reporniți programul. Dacă problema se repetă, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparații.


**Observație:** Dacă vasul interior este deformat, nu îl mai utilizați și solicitați înlocuirea acestuia la centrul de service autorizat.

## **Preberite in upoštevajte navodila za uporabo. Shranite jih na varnem.**

- Naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Napravo lahko uporabljajo otroci, ki so stari 8 let ali več, če so pod nadzorom, ali so dobili navodila, kako uporabljati napravo na varen način, in če razumejo prisotne nevarnosti. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom. Napravo in napajalni kabel shranjujte zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Napravo lahko uporabljajo otroci, osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom druge osebe ali so poučene o varni uporabi naprave in se zavedajo z njo povezanih nevarnosti.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Naprava ni namenjena osebam (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, senzorične ali duševne sposobnosti ali nimajo izkušenj in znanja, razen če to počnejo pod nadzorom osebe, ki je

odgovorna za njihovo varnost, ali po navodilih, ki jih dobijo od te osebe.

- Otroke nadzorujte in se prepričajte, da se ne igrajo z napravo.
- Ta naprava je zgolj za gospodinjsko uporabo in ni namenjena za uporabo v naslednjih primerih, v katerih ne velja garancija:
  - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - kmetije;
  - za stranke v hotelih, motelih in drugih tipih prenočišč;
  - za storitve tipa nočitve z zajtrkom.
- **Če je vaša naprava opremljena z odstranljivim napajalnim kablom** in če je ta kabel poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim kablom ali enoto, ki jo dobite v pooblaščenem servisnem centru.
- **Če je vaša naprava opremljena s fiksnim napajalnim kablom** in je ta kabel poškodovan, ga mora zaradi preprečitve nevarnosti zamenjati proizvajalec, oddelek za poprodajne storitve proizvajalca ali podobno usposobljena oseba.
- Naprave ne smete potopiti v vodo ali katero koli drugo tekočino.

- Za čiščenje dodatkov in delov, ki pridejo v stik s hrano, uporabite vlažno krpo ali gobico z detergentom za pomivanje posode. Očistite z vlažno krpo ali gobico. Dodatke in dele, ki pridejo v stik s hrano, obrišite s suho krpo.
- Če je na napravi prikazan simbol , ta simbol pomeni naslednje: "Previdno: površine se lahko med uporabo segrejejo."
- Previdno: površina grelnega elementa po uporabi ostane vroča.
- Previdno: obstaja nevarnost poškodb zaradi nepravilne uporabe naprave.
- Previdno: če ima vaša naprava odstranljiv napajalni kabel, ne polijte tekočine po priključku.
- Napravo vedno izključite:
  - takoj po uporabi,
  - ko jo premikate,
  - pred čiščenjem ali vzdrževanjem,
  - če ne deluje pravilno.
- Če se dotaknete vroče površine naprave, vroče vode, pare ali hrane, lahko pride do opeklin.
- Med kuhanjem naprava oddaja toploto in paro. Obraza in rok ne približujte napravi.
- Naprave za kuhanje naj bodo nameščene v stabilnem položaju z morebitnima ročajema, nameščenima tako, da preprečite razlitje vročih tekočin.

- Obraba in rok ne približujte odprtini za paro. Ne ovirajte odprtine za paro.
- Za kakršne koli težave ali vprašanja se obrnite na našo službo za odnose s strankami ali obiščite našo spletno stran.
- Aparat se lahko uporablja do nadmorske višine največ 2000 m.
- Zaradi vaše varnosti je ta naprava skladna z varnostnimi predpisi in direktivami, ki veljajo v času proizvodnje (direktiva o nizki napetosti, elektromagnetna združljivost, predpisi o snoveh v stiku s prehrabnimi izdelki, okoljski predpisi ipd.).
- Preverite, ali napajalna napetost ustreza napetosti na napravi (npr. izmenični tok).
- Zaradi raznih standardov v različnih državah, naj napravo pred uporabo v državi, ki ni država nakupa, pregleda pooblaščen servisni center.

## PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE

- Naprave ne uporabljajte, če:
  - je naprava ali priključni kabel poškodovan,
  - je naprava padla na tla ali je vidno poškodovana ali ne deluje ustrezno.
  - V primeru zgoraj navedenega je treba napravo poslati pooblaščenemu servisnemu centru. Naprave ne razstavljajte sami.
- Poskrbite, da kabel nikoli ne visi.
- Napravo vedno priključite v ozemljeno vtičnico.
- Ne uporabljajte električnih podaljškov. Če prevzamete odgovornost za to, uporabite samo kabelski podaljšek, ki je v dobrem stanju, ima ozemljene vtiče in je primeren za nazivno močjo naprave.
- Naprave ne izključujte iz električnega omrežja tako, da bi vlekli neposredno za napajalni kabel.
- Preden napravo sestavite, razstavite ali očistite, jo morate izključiti iz napajanja.

## UPORABA NAPRAVE

- Napravo uporabljajte na ravni in stabilni površini, ki ni občutljiva na visoke temperature, in je ne približujte vodnim curkom.
- Pazite, da ohišje naprave ne pride v stik z vodo.
- Naprave nikoli ne poskušajte uporabljati, ko je posoda prazna ali brez posode.
- Funkciji/gumbu za kuhanje mora biti omogočeno, da deluje neovirano. Ne preprečite ali ne ovirajte funkcije, da samodejno preklopi na funkcijo ohranjanja toplote.
- Ne odstranjajte posode med delovanjem naprave.
- Naprave ne postavljajte neposredno na vročo površino ali kateri koli drug vir toplote ali plamena, saj lahko povzroči okvaro ali nevarnost.
- Posoda in grelna plošča morata biti v neposrednem stiku. Če je med ta dva dela vstavljen predmet ali hrana, bo to vplivalo na pravilno delovanje naprave.
- Naprave ne postavite blizu vira toplote ali v vročo pečico, saj lahko s tem povzročite resne poškodbe.
- V napravo ne dajajte hrane ali vode, dokler posoda ni pravilno nameščena.
- Upoštevajte količine, navedene v receptih.
- Če se kateri koli del naprave vname, ga ne poskušajte pogasiti z vodo. Ogenj pogasite z vlažno kuhinjsko brisačo.
- Morebitne posege v napravo naj opravi samo servisni center z originalnimi nadomestnimi deli.

## VARUJTE OKOLJE

- Vaša naprava je zasnovana za večletno delovanje. Vendar ko se odločite za zamenjavo naprave, premislite o tem, kako lahko prispevate k varovanju okolja.
- Preden napravo zavržete, je treba iz časovnika odstraniti baterijo in jo odložiti v lokalni zbirni center za odpadke (skladno z modelom).



### Varstvo okolja je na prvem mestu!

- ① Naprava vsebuje dragocene materiale, ki jih je mogoče znova uporabiti ali reciklirati.
- ➔ Napravo oddajte v lokalnem zbirnem centru za odpadke.

## PRED PRVO UPORABO

### Priprava naprave

- Iz embalaže odstranite napravo, vso dodatno opremo in natisnjene dokumente.
- Pokrov odprite s pritiskom na gumb za odpiranje na ohišju (sl. 1).

**Preberite navodila in pozorno upoštevajte način delovanja.**

### Očistite napravo

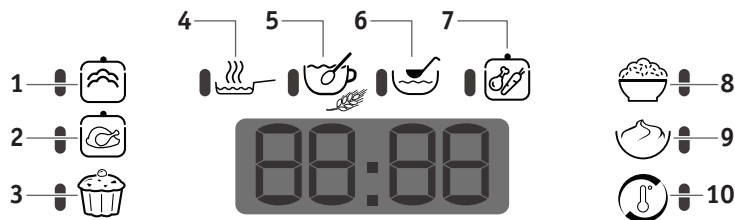
- Odstranite posodo (sl. 2), notranji pokrov in tlačni ventil (sl. 3).
- Posodo in notranji pokrov očistite z gobico in detergentom za pomivanje posode.
- Zunanost naprave in pokrova očistite z vlažno krpo (sl. 6).
- Previdno osušite.
- Previdno obrišite zunanost kuhalne posode (predvsem dno).

## ZA NAPRAVO IN VSE FUNKCIJE

- Prepričajte se, da pod posodo ali na grelni plošči ni ostankov hrane ali tekočine (sl. 9).
- Posodo namestite v napravo in se prepričajte, da je pravilno nameščena (sl. 10).
- Prepričajte se, da je notranji pokrov pravilno nameščen (sl. 8).
- Zaprte pokrov, da zaslišite "klik".
- Napajalni kabel vstavite v vtičnico ohišja večnamenskega kuhalnika (sl. 11) in napravo nato priključite v stensko vtičnico (sl. 12). Naprava bo sprožila dolg zvočni signal in vsi indikatorji na nadzorni plošči za trenutek zasvetijo. Nato se na zaslonu prikaže [----] in vsi indikatorji se izklopijo. Naprava preklopi v stanje pripravljenosti, funkcije menija pa lahko izbirate po želji.
- Ne dotikajte se grelne plošče, ko je ta priklopljena, ali po kuhanju. Naprave ne prenašajte med uporabo ali takoj po kuhanju.
- Ta naprava je namenjena samo za uporabo v zaprtih prostorih.
- Med kuhanjem nikoli ne položite roke na odprtino za paro, saj obstaja nevarnost opeklin (sl. 24).**
- Uporabljajte samo notranjo posodo, ki je priložena napravi.
- Parna košara je zasnovana samo za uporabo z večnamenskim kuhalnikom. Uporabljajte jo samo v okolju, v katerem temperatura ne presega 100 °C (sl. 26). Uporabite jo lahko tudi skupaj s programom Riž/Žitarice.

- V napravo ne nalivajte vode in ne dajajte sestavin brez nameščene posode.
- Največja količina vode in sestavin ne sme segati čez najvišjo oznako v posodi (sl. 14).

## NADZORNA PLOŠČA – OPIS MENIJEV



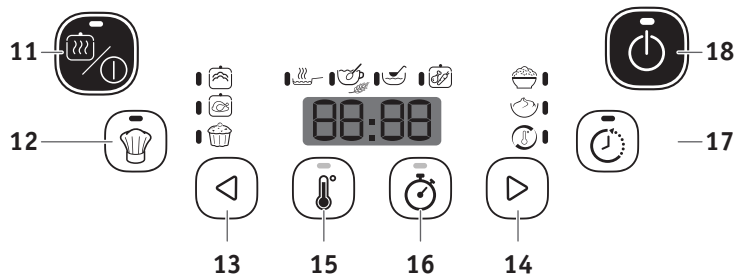
	MENI	Opis		MENI	Opis
1		<b>PARA</b> Kuhanje hrane na pari s posodo z vodo in parno košaro. Količina vode: 200–600 ml.	6		<b>JUHA</b> Kuhanje nespasiranih juh ali mesne/zelenjavne obare. Največja skupna količina: raven 8 na posodi.
2		<b>PRAŽENJE</b> Kuhanje celega ali velikega kosa mesa, rib ali zelenjave z malo maščobe in tekočine.	7		<b>OBARA/POČASNO KUHANJE</b> Kuhanje mesa, rib in/ali zelenjave v tekočini, tudi z nekaj maščobe. Največja skupna količina: raven 8 na posodi.
3		<b>PEKA</b> Izdelava sladici in tort ali priprava jedi s skorjo, kot je kruh (potreben je poseg).	8		<b>RIŽ/ŽITARICE</b> Kuhanje riža in žitaric. Glejte razdelek RIŽ/ŽITARICE v navodilih za uporabo. Največja količina: raven 8 na posodi.
4		<b>CVRTJE</b> Cvrenje sestavin z oljem. Največja količina olja: 350 ml.	9		<b>JOGURT/VZHAJANJE TESTA</b> Fermentiranje jogurta neposredno v kuhalni posodi ali v posodah, primernih za uporabo v pečici. Tudi za vzhajanje testa.
5		<b>KAŠA</b> Priprava goste mešanice zrn in ovsa z mlekom/vodo.	10		<b>POGREVANJE</b> Pogrevanje že kuhanih jedi.

SL



Ob vsakem meniju je indikator LED, ki označuje, kateri meni izbirate. Za podrobnosti o uporabi posameznega menija glejte razdelek "Podrobnosti menijev".

## NADZORNA PLOŠČA – OPIS FUNKCIJ



MENI	Opis
11 PREKLIC/ OHRANJANJE TOPLOTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta tipka se uporablja za preklic že zagnanega menija za kuhanje (en pritisk) ali za ročni vklop funkcije za ohranjanje toplote (med izbiranjem menija).</li> <li>Način ohranjanja toplote se lahko samodejno vklopi na koncu določenega menija (glej "Tabelo za kuhanje") ali ročno.</li> <li><b>Samodejno ohranjanje toplote lahko preključite</b> (pred zagonom menija) z dolgim pritiskom tega gumba, dokler ne zaslišite piska. Funkcijo lahko znova vklopite s ponovnim dolgim pritiskom tipke.</li> <li><b>Indikator UTRIPA</b> med izbiranjem menijev: to pomeni, da meni za kuhanje vključuje samodejni način ohranjanja toplote po končanem ciklu kuhanja.</li> <li><b>Indikator je IZKLOPLJEN</b>, če meni za kuhanje ne vključuje samodejnega načina ohranjanja toplote.</li> <li><b>Indikator ostane VKLOPLJEN</b>, ko je način ohranjanja toplote že vklopljen. Na zaslonu se prikaže čas ohranjanja toplote. Če želite izklopiti način ohranjanja toplote, pritisnite tipko. Indikator LED se ugasne.</li> <li><b>Za ohranitev okusa hrane priporočamo, da načina ohranjanja toplote ne uporabljate več kot 12 ur.</b></li> </ul>
12 ROČNI NAČIN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ta gumb za vstop v ročni način. Nato pritisnite tipko za TEMPERATURO (15) in tipko za ČASOVNIK (16), da nastavite parametre kuhanja. Pritisnite tipko za ZAGON (17), da zaženete postopek kuhanja.</li> <li>Izbrane nastavitve so shranjene za prihodnjo uporabo. Nastavitve lahko tudi ponastavite pred vsako uporabo ali jih prilagodite kadar koli med kuhanjem.</li> </ul>

## TIPKE FUNKCIJ – OPIS

13		<p><b>"Gumb za nazaj"/"zmanjšanje"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ta gumb se uporablja za pomikanje nazaj pri izbiranju menijev.</li> <li>Uporablja se tudi za nastavitve časa in temperature, kjer ima funkcijo "zmanjšanja" števil.</li> </ul>
14		<p><b>"Gumb za naprej"/"povečanje"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ta gumb se uporablja za pomikanje naprej pri izbiranju menijev.</li> <li>Uporablja se tudi za nastavitve časa in temperature, kjer ima funkcijo "povečanja" števil.</li> </ul>
15		<p><b>Tipka za TEMPERATURO z indikatorjem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>To tipko pritisnite za nastavitve temperature. Nato izberite ◀ ali ▶ (tipki 13 in 14)</li> <li>To tipko lahko pritisnete med postopkom kuhanja, če želite spremeniti temperaturo med postopkom kuhanja.</li> <li>Indikator LED se vklopi, ko zaslon prikazuje temperaturo.</li> </ul>
16		<p><b>Tipka ČASOVNIK z indikatorjem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite to tipko, da nastavite čas kuhanja. Nato izberite ◀ ali ▶ (tipki 13 in 14)</li> <li>To tipko lahko pritisnete med postopkom kuhanja, če želite podaljšati ali skrajšati čas kuhanja po zagonu menija za kuhanje.</li> <li>Indikator LED se vklopi, ko zaslon prikazuje čas kuhanja.</li> </ul>
17		<p><b>Tipka VKLOP Z ZAMIKOM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ta gumb, da preložite začetek postopka kuhanja.</li> <li>Ko gumb pritisnete, začne zaslon prikazovati odštevanje.</li> <li>Indikator LED sveti, dokler se postopek kuhanja ne začne. Ko se kuhanje začne, se indikator LED tipke za Vkllop z zamikom izklopi in se vklopi indikator LED tipke za Časovnik.</li> </ul>
18		<p><b>Tipka ZAGON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pritisnite ta gumb za zagon menija za kuhanje.</li> <li>Ko se cikel kuhanja zaustavi, se z dolgim pritiskom tipke za Zagon zaslon izklopi.</li> <li>Ko indikator LED preneha utripati in ostane vklopljen, to pomeni, da je kuhanje v teku. Na koncu cikla kuhanja indikator LED preklopi na tipko za samodejno ohranjanje toplote (če je na voljo). V nasprotnem primeru bo utripal.</li> </ul>

SL

IKONA	MENIJI	ČAS KUHANJA		TEMPERATURA		VKLOP Z ZAMIKOM		Samodejno OHRANJANJE TOPLOTE	POLOŽAJ POKROVA		
		Privzet	Nastavljiv	Privzet	Razpon	Razpon	Nastavljiv		Zaprto	Odperto	
1	PARA	40 min	5 min	15 m-2 h	100°C	-	do 24 h	5 min	NE	DA	-
2	PRAŽENJE	45 min	5 min	30 m-1,30 h	160°C	140/150/160	do 24 h	5 min	NE	DA	-
3	PEKA	1 h	5 min	30 m-1,30 h	160°C	130/140/150/160	NE	5 min	NE	DA	-
4	CVRTJE	20 min	1 min	5 m-1,30 h	160°C	130/140/150/160	NE	-	NE	DA	DA
5	KAŠA	20 min	1 min	5 m-2 h	100°C	90/95/100	do 24 h	5 min	DA	DA	-
6	JUHA	1 h	5 min	10 m-2 h	100°C	90/100/110	do 24 h	5 min	DA	DA	DA
7	OBARA/POČASNO KUHANJE	1 h	5 min	20 m-8 h	100°C	80/90/100/120	do 24 h	5 min	DA	DA	DA
8	RIZIŽITA	Samodejno	-	Samodejno	Samodejno	-	do 24 h	5 min	DA	DA	-
9	JOGURT/ VZHAJANJE TESTA	8 h	15 min	10 min-12 h	40°C	30/40°C	NE	-	NE	DA	-
10	POGREVANJE	25 min	5 min	5 m-1 h	80°C	80/100°C	NE	-	NE	DA	-
11	ROČNI NAČIN	30 min	5 min	5 m-9 h	100°C	40-160°C (zviševanje po 10°C)	do 24 h	5 min	NE	DA	DA
12	PREKLIC/ Samodejno ohranjanje toplote	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
13	VKLOP Z ZAMIKOM	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## ZAČETEK UPORABE

- Napravo priključite na napajanje in v ohišje naprave namestite kuhalno posodo, tako da sta notranji pokrov in vtič pravilno nameščena.

## 1. IZBIRA PROGRAMA ZA KUHANJE







- Ko je naprava VKLOPLJENA, se na zaslonu prikaže **---**. Hrano dajte v kuhalno posodo. Nato posodo zaprite s pokrovom ali jo pustite odprto, odvisno od recepta.
- Izberite zeleni meni z ikonama ◀ in ▶ ter s tipkama (tipki 13 in 14)
  - S pritiskom ▶ bo indikacijska lučka vsakega menija zasvetila v vrstnem redu menijev, navedenih od 1 do 10 na prejšnji strani.
  - S pritiskom ◀ bo indikacijska lučka vsakega menija zasvetila v obratnem vrstnem redu menijev, navedenih od 1 do 10 na prejšnji strani.
- Pritisnite tipko za ZAGON ⊕ (tipka 18), da zaženete meni, pri katerem sveti lučka LED. Indikator tipke za ZAGON ⊕ bo prenehal utripati in ostal VKLOPLJEN, ko je meni aktiviran.
- Meni bo deloval s privzetimi parametri kuhanja (glejte tabelo programov za kuhanje na prejšnji strani).
- LED-zaslon bo prikazal preostali čas kuhanja (razen za meni Riž/Žitarice) in naprava se bo samodejno zaustavila ali preklopila v način ohranjanja toplote na koncu cikla kuhanja (velja samo za menije Kaša, Juha, Obara, Riž/Žitarice).

## 2. PRILAGODITEV PARAMETROV PRED KUHANJEM




## Samodejno OHRANJANJE TOPLOTE

- Samo meniji ☺ (Kaša), ☺ (Juha), ☺ (Obara), ☺ (Riž/Žitarice) lahko preklopijo v način samodejnega ohranjanja toplote.
- Če želite preklicati funkcijo samodejnega ohranjanja toplote za te menije, lahko to storite z dolgim pritiskom gumba za Ohranjanje toplote/Preklic ☺, dokler ne zaslišite piska in indikator ne preneha utripati.
- Način samodejnega ohranjanja toplote lahko prekličete samo pred zagonom menija.

## Prilagoditev časa in temperature

- Vsak meni ima privzeto temperaturo in čas kuhanja.
- Če želite spremeniti ta prednastavljeni čas in temperaturo kuhanja, pritisnite ustrezno tipko:
  - Pritisnite tipko za ČASOVNIK  (tipka 16), nato  in/ali  (tipki 13 in 14), da prilagodite čas kuhanja v skladu z receptom
  - Pritisnite tipko za TEMPERATURO  (tipka 15), nato  in/ali  (tipki 13 in 14), da prilagodite temperaturo kuhanja v skladu z receptom.

## 3. PRILAGODITEV PARAMETROV MED KUHANJEM

- Čas in temperaturo kuhanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem, razen za način Ohranjanja toplote  ter menija Riž/Žitarice  in Para , pri katerih lahko prilagodite samo čas kuhanja.
- Če želite spremeniti prednastavljeni čas in temperaturo kuhanja, pritisnite ustrezno tipko in sledite že prej navedenim navodilom.
- Med kuhanjem lahko kadar koli odprete pokrov, da dodate dodatne sestavine ali preverite stanje kuhanja.
- Pri menjijih za kuhanje riža in peko ni priporočljivo odpirati pokrova tik pred zaključkom programa in še posebej ne dlje časa med kuhanjem, saj bo to vplivalo na rezultat kuhanja.

## 4. PO KONCU KUHANJA

- Odprite pokrov.
- Pri rokovanju s kuhalno posodo in parno košaro morate uporabljati rokavice.
- Hrano lahko postrežete s pomočjo lopatice ali zajemalke, ki sta priloženi napravi.

**OPOMBA:** Ni priporočljivo uporabljati kovinskih pripomočkov za rokovanje s hrano v kuhalni posodi, saj lahko poškodujejo kuhalno posodo.

- Zaprite pokrov, da hrana ostane topla.
- Če meni, ki ste ga uporabili, ne podpira načina samodejnega ohranjanja toplote, lahko pritisnete tipko za Ohranjanje toplote/Preklic, da ročno aktivirate ohranjanje toplote na koncu cikla kuhanja.
- Če je meni v stanju ohranjanja toplote, bo indikacijska lučka VKLOPLJENA.
- Če želite izklopiti način ohranjanja toplote, lahko preprosto pritisnete tipko za Ohranjanje toplote/Preklic. Ustrezen indikator LED se bo izklopil.


## 5. IZKLOP ZASLONA

- Napravo lahko po uporabi izključite iz napajanja, da jo IZKLOPITE.
- Če želite IZKLOPITI zaslon, lahko to storite z dolgim pritiskom (približno 5 sekund) tipke za ZAGON, dokler ne zaslišite piska.
- Za vnovični VKLOP zaslona pritisnite katero koli tipko na vmesniku.

### PODROBNOSTI MENIJEV

#### 1. Meni PARA

Ta meni za kuhanje omogoča zdravo kuhanje cmokov, rib, mesa in zelenjave zahvaljujoč vroči pari, kar omogoča manjšo uporabo olja ter ohranjanje več vitaminov in hranilnih snovi kot v primerjavi s cvrtjem ali segrevanjem hrane. Ta meni lahko uporabite za pripravo hranljive trdne hrane za otroka.

- V kuhalno posodo vlijte od 600 ml do 1 l vode. Priporočljivo je, da v kuhalni posodi ne presežete označene ravni 4 za hitrejšo predhodno segrevanje.
- Za usmeritev: označena merilna raven 2 znotraj posode = 600 ml. Raven 3 = 900 ml, raven 4 = 1,2 l.
- Sestavine dajte v parno košaro, ki je priložena napravi, nato pa košaro namestite v kuhalni posodi.
- Zaprite pokrov. Nato izberite meni PARA .
- **NASVETI:** manjše kot so sestavine, hitreje se kuhajo. Predstavljamo vam nekaj primerov časov kuhanja:



Hrana	Predviden čas kuhanja* (na podlagi 600 ml vode)
Krompir (polovični kosi po 50 g)	25 minut
Krompir (približno 5 mm debele rezine)	15 minut
Brokoli/cvetača	20 minut
Korenje (kosi)	30 minut
Korenje (približno 0,5 mm debele rezine)	15 minut
Losos	15 minut
Mesni polpeti	15 minut
Cmoki	30-45 minut

\* Vključen je čas segrevanja. Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na velikost in količino sestavin in tudi glede na količino vode, ki ste jo vlili v kuhalno posodo.

**OPOMBA:** Bodite previdni, saj bo parna košara po kuhanju vroča. Če želite parno košaro odstraniti iz kuhalne posode, priporočamo uporabo rokavic za pečico.



## 2. Meni PRAŽENJE

Ta meni je namenjen praženju celotnega kosa mesa, ribe ali zelenjave.

- Meso lahko cvrete 10–15 minut na vsaki strani najprej v načinu za CVRTJE , preden meso obrnete, nato preklopite v meni za PRAŽENJE .

## 3. Meni PEKA

Ta meni omogoča pripravo sladice, kot so torte (130 °C/140 °C), ali peko kruha in drugih jedi z zapečeno spodnjo skorjo.

- Če pečete kruh, lahko najprej vzhajate kvašeno testo z menijem JOGURT/VZHAJANJE TESTA , preden izberete meni PEKA . Jed boste morali peči na obeh straneh.
- Po 40–45 minutah pečenja na eni strani boste morali posodo odstraniti z rokavicami za pečico in testo obrniti na glavo.
- Nato pecite še dodatnih 30–45 minut na drugi strani (opomba: podani časi so samo okvirni, odvisni so od vaših sestavin in okusa).

Če želite zlato skorjo, pecite na temperaturi 150 °C/160 °C.

- Za recepte, ki vsebujejo mlečne izdelke ali jajca (npr. torte), lahko izberete temperaturo 130 °C/140 °C.
- **Opomba:** Zelo priporočljivo je, da za rokovanje s kuhalno posodo uporabljate rokavice za pečico.
- V kuhalni posodi ni priporočljivo uporabljati kovinskih pripomočkov (še posebej tistih z ostrimi robovi), da se izognete morebitnim poškodbam posode.

## 4. Meni CVRTJE

Ta meni je namenjen navadnemu ali hitremu praženju majhnih kosov hrane ali praženju mesa, rib, perutnine ali cvrtju živil, kot so kroketi, z malo maščobe. Za uporabo tega menija mora biti površina hrane v stiku z oljem za ustvarjanje hrustljave in okusne skorje.

- Pri tej funkciji vedno uporabljajte olje in hrano.
- Za učinkovitejše cvrtje priporočamo, da v kuhalno posodo vlijete toliko olja, da pokrije dno, in počakate nekaj minut, da se olje segreje, preden dodate sestavine.
- Ko olje doseže temperaturo 160 °C, boste zaslišali dva piska.
- Priporočljivo je, da hrano občasno premešate.
- Ta program ni namenjen globokemu cvrtju. Ni priporočljivo uporabljati več kot 350 ml olja.

**OPOMBA:**

- Pomembno je, da se prepričate, da je odstranljiv notranji pokrov dobro posušen in da v silikonskem delu ni ostankov vode, da se izognete nevarnosti škropljenja vročega olja med zapiranjem pokrova.
- V tej funkciji ne uporabljajte parne košare za kuhanje, ker se lahko parna košara stopi.

## 5. Meni KAŠA

S tem menijem lahko pripravite žitarice, kot so proso, oves, riž ali ajda, z mlekom za kremast in hranljiv obrok. To funkcijo lahko uporabite za pripravo hranljivega obroka za otroka.

- Ko je ovsena kaša skuhana, svetujemo, da jo postrežete takoj, porabite pa jo v roku 1 ure.
- Da se izognete nevarnosti prelivanja pri kuhanju riža ali žitaric, priporočamo, da sestavine pred kuhanjem temeljito sperete z vodo, da odstranite del škroba.

SL

## 6. Meni JUHA

S tem menijem lahko pripravite hranljive nespasirane juhe in okusne naravne mesne ali zelenjavne obare, ki jih lahko uporabite za kuhanje riževega plova ali rižote.

Juha je popolna jed za hidracijo in potešitev lakote.

- Količina sestavin in tekočine ne sme preseči najvišje označene ravni 8 v posodi.
- **Opomba:** Za mešanje juhe v posodi naprave ne uporabljajte paličnega mešalnika. Če želite juho zmešati, jo pred mešanjem prestavite v nastavni mešalnik ali za to primerno posodo.

## 7. MENI OBARA/POČASNO KUHANJE

S tem menijem lahko pripravite meso in zelenjavo v omaki.

- Ta meni lahko uporabite za počasno kuhanje na nizki temperaturi (z izbiro temperature 80 °C/90 °C) dlje časa, da dobite mehkejšo teksturo mesa (do 8 ur).
- Z nastavitvijo temperature na 100 °C/120 °C bo kuhanje hitrejše.
- Količina sestavin in tekočine ne sme preseči najvišje označene ravni 8 v posodi.

**NASVETI:** Za okusnejše rezultate priporočamo, da meso in/ali čebulo pečete z nekaj olja v meniju CVRTJE  nekaj minut, preden začnete kuhati v meniju OBARA/POČASNO KUHANJE .

**OPOMBA:** Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na velikost sestavin.

## 8. MENI RIŽ/ŽITARICE

Ta meni uporablja tehnologijo Fuzzy Logic za kuhanje riža za popoln puhast rezultat. Samodejno prilagodi čas in temperaturo kuhanja glede na količino sestavin, ki jih želite kuhati. Za ta meni ne morete nastaviti časa kuhanja, ki se nastavi samodejno.

## NASVETI ZA PRIPRAVO POPOLNEGA RIŽA

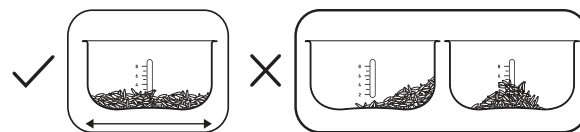
### PRIPOROČILA ZA PRIPRAVO NAJBOLJŠEGA RIŽA

Riž pred kuhanjem izmerimo z merilnim lončkom in ga speremo (razen riža za rižoto).

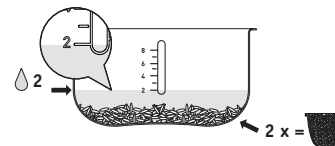
- Z merilnim lončkom, ki je priložen tej napravi, izmerite količino riža, ki ga želite kuhati (npr. 1 lonček, 2 lončka itd.)








- Riž najprej sperite, da odstranite del škroba, saj tako kuhan riž ne bo lepljiv.
- V skledo stresite opran riž in ga pri tem enakomerno porazdelite.



- Riž prelijte s hladno vodo ali mesno/zelenjavno obaro do ustrezne oznake "LONČKA", ki je natisnjena na posodi. Če kuhate na primer 2 skodelici riža:



- Zaprite pokrov in izberite  (meni RIŽ/ŽITARICE) v skladu z navodili v razdelku »ZAČETEK UPORABE«.
- Na zaslonu se prikaže .
- Pritisnite tipko za ZAGON . Indikator bo prenehal utripati in ostal VKLOPLJEN.
- Na zaslonu utripa , postopek kuhanja se začne.

- Ko je riž pripravljen, večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote. Zelena indikacijska lučka  se VKLOPI.
- Ko se VKLOPI zelena lučka, riž premešajte in ga nato še nekaj minut pustite v kuhalniku, da dobite popoln riž z ločenimi zrni.
- Če kuhate rižev plov, poskrbite, da bo riž vedno popolnoma pokrit s tekočino, preden zaprete pokrov in zaženete meni Riž/Žitarice.

V spodnji tabeli je vodnik za kuhanje riža:

**NASVETI:** Ti nasveti so samo priporočila. Količino vode lahko prilagodite po okusu.

#### VODNIK ZA KUHANJE RIŽA – 8 lončkov

Količina surovega riža (v lončkih)	Količina surovega riža (v gramih)	Nivo vode v posodi (+ riž)	Število oseb
2	300 g	2 lončka	3 os. –4 os.
4	600 g	4 lončka	5 os. –6 os.
6	900 g	6 lončka	8 os. –10 os.
8	1200 g	8 lončka	13 os. –14 os.

Čas in temperatura kuhanja riža sta samodejno nastavljena.

Upoštevajte postopek 7 korakov:

Segrevanje => Vpijanje vode => Hiter dvig temperature => Nadaljevanje vretja => Izhlapevanje vode => Dušen riž => Ohranjanje toplote.

Čas kuhanja je odvisen od količine in vrste riža.

9.



#### MENI JOGURT/VZHAJANJE TESTA

S tem menijem lahko jogurt pripravite neposredno v kuhalniku ali v posodah, ki so primerne za pečico. Ponuja tudi možnost vzhajanja kvašenega testa.

## IZDELAVA JOGURTA

- Skledo ali posode operite v topli vodi in z detergentom za pomivanje posode, nato jih sperite in temeljito osušite.
- Vso opremo, ki jo uporabljate v postopku priprave jogurta, je treba oprati v pomivalnem stroju. Sterilizacija opreme je pomembna za preprečitev vnosa neželenih organizmov, ki se prenašajo po zraku in bi lahko motili gojenje kultur, zaradi česar lahko dobite tekoči jogurt, ki se ne strdi.
- Domači jogurti ne vsebujejo zgoščevalcev in stabilizatorjev, ki jih vsebujejo nekateri industrijski jogurti, in pogosto imajo redkejšo konsistenco. Včasih ima domači jogurt na vrhu hranljivo bistro sirotko, ki jo lahko vmešate v jogurt ali pa jo odvržete.
- Domačemu naravnemu jogurtu lahko po pripravi in ohlajanju dodate sveže sadje ali kuhano mrzlo sadje. Če sadje dodate pred fermentacijo, bodo sadne kisline ovirale proces strjevanja in bo jogurt zelo tekoč. Nekatero zelo kislno sadje, kot je svež ananas, lahko povzroči, da se jogurt zgrudi ali loči. Priporočamo, da kislno sadje postrežete v ločeni skledi.

## IZBIRA SESTAVIN ZA JOGURT

### Mleko

#### Kakšno mleko je priporočljivo uporabiti?

V vseh naših receptih (če ni drugače določeno) se uporablja kravje mleko. Uporabite lahko rastlinske napitke, kot je na primer sojin napitek, in tudi ovčje ali kozje mleko, vendar se lahko v tem primeru strjenost jogurta razlikuje glede na uporabljeno mleko oz. napitek. Za pripravo jogurta v napravi so primerni surovo mleko ali mleko z dolgim rokom uporabnosti in vse spodaj opisane vrste mleka:

- **Dolgotrajno sterilizirano mleko:** Polnomastno mleko UHT omogoča čvrstejši jogurt. Če uporabite pol posneto mleko, bo jogurt manj čvrst. Lahko pa uporabite pol posneto mleko in dodate eno ali dve posodici mleka v prahu.
- **Pasterizirano mleko:** s tem mlekom bo jogurt kremast z malo skorje na vrhu.
- **Surovo mleko (mleko s kmetije):** to mleko morate predhodno prekuhati. Priporočljivo je tudi, da dolgo vre. Nevarno bi bilo uporabljati to mleko,

SL

ne da bi ga predhodno prekuhali. Nato ga morate pustiti, da se ohladi, preden ga vlijete v napravo. Gojenje kultur z jogurtom, pripravljenim iz surovega mleka, ni priporočljivo.

- **Mleko v prahu:** z uporabo mleka v prahu bo jogurt zelo kremast. Sledite navodilom na embalaži proizvajalca.

**Izberite polnomastno mleko, po možnosti dolgotrajno UHT. Surovo (sveže) ali pasterizirano mleko je treba zavreti, nato ohladiti in odstraniti skorjo.**

## Ferment

Za jogurt. Pridobite ga lahko iz:

- enega **naravnega jogurta**, kupljenega v trgovini, z najdaljšim možnim rokom uporabe; vaš jogurt bo zato vseboval več aktivnega fermenta za čvrstejši rezultat.
- **lioofiliziranega fermenta**. V tem primeru upoštevajte čas aktiviranja, ki je naveden v navodilih za fermentacijo. Te fermente lahko najdete v supermarketih, lekarnah in v nekaterih trgovinah z zdravimi izdelki.
- enega od vaših **nedavno pripravljenih jogurtov** – ta mora biti naraven in nedavno pripravljen. Temu se reče gojenje kultur. Po petih postopkih gojenja kultur uporabljeni jogurt izgubi aktivne fermente in zato lahko ima manj trdno konsistenco. Nato morate znova začeti z uporabo jogurta, kupljenega v trgovini, ali liofiliziranega fermenta.

**Če ste mleko zavreli, počakajte, da se segreje na sobno temperaturo, preden mu dodate ferment.**

**Previsoka temperatura mleka lahko uniči lastnosti fermenta.**

## Čas fermentiranja

- Jogurt se fermentira od 6 do 12 ur, odvisno od njegovih osnovnih sestavin in rezultata, ki ga želite doseči.



- Ko je postopek priprave jogurta končan, ga damo v hladilnik za najmanj 4 ure, v hladilniku pa ga lahko hranimo največ 7 dni.

## VZHAJANJE TESTA

**Preden ta meni uporabite za vzhajanje kvašenega testa, morate testo najprej pregnesti.**


- Če testo gnetete ročno, lahko najprej v skodelici zmešate kvas s toplo vodo ali z mlekom. Dodate lahko 1 žličko sladkorja in dobro premešajte, da pospešite aktiviranje kvasovk.
- Če opazite penečo reakcijo v 10 minutah, to pomeni, da je vaš kvas aktiven.
- Celotno mešanico z aktiviranim kvasom dodajte suhim sestavinam (moka in sol) in dobro premešajte.
- Običajno je priporočljivo, da testo gnetete približno 15–20 minut, da dobite dobro in homogeno konsistenco.
- Ko dobite gladko konsistenco testa, ga dajte v kuhalno posodo in nato zaprite pokrov.
- Izberite meni VZHAJANJE TESTA 🍷 v skladu z navodili v razdelku "Izbira menija".
- Za testo za pripravo belega kruha je priporočen čas običajno 1 ura.
- **Opomba: Čas, potreben za vzhajanje testa, se lahko razlikuje glede na naravo in kakovost sestavin.**
- Če vaše testo v času od 30 minut do 1 ure ne vzhaja, se morda kvasovke niso aktivirale ali pa ste uporabili prevročo tekočino. V tem primeru lahko primešate nekaj novega kvasa, da rešite svoje testo.

**NASVETI:** Izogibajte se neposrednemu stiku kvasa s soljo in ne uporabljajte vroče vode. Sol je sovražnik kvasa in visoka vročina bo uničila učinek inaktiviranega kvasa. Zato poskrbite, da namesto vroče vode uporabite toplo vodo.

**OPOMBA:** V kuhalni posodi ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, da se izognete morebitnim poškodbam posode. Če želite testo pripraviti z ročnim mešalnikom, uporabite za to primerno posodo in testo prenesite v kuhalno posodo večnamenskega kuhalnika Tefal šele takrat, ko ga želite vzhajati.

## 10. MENI POGREVANJE

Ta meni je namenjen pogrevanju že kuhane hrane. Ni namenjen kuhanju surove hrane.

Hrano dajte v kuhalno posodo in zaprite pokrov. Nato izberite meni POGREVANJE .

### PREVIDNO

- Funkcije pogrevanja nikoli ne uporabljajte za odmrzovanje hrane.
- Hladna hrana ne sme presegati 1/2 prostornine kuhalnika. Prevelika količina hrane se ne more enakomerno pogreti. Večkratna zaporedna uporaba menija "Pogrevanje" ali premalo hrane bo povzročilo zagorelo hrano in trdo plast na dnu.
- Priporočljivo je, da ne pogrevate gostih kaš, saj lahko dobijo obliko paste.
- Ne pogrevajte dolgo shranjene hladne hrane, da preprečite vonj.
- Za pogrevanje riža je priporočljivo dodati nekaj vode in riž premešati pred začetkom programa.
- Med pogrevanjem je priporočljivo hrano občasno premešati.

## 11. MENI ROČNI NAČIN

Kuhanje z napravo Simply Cook Plus je zelo preprosto tudi zahvaljujoč ročnemu načinu.






- Nastavite svoj čas in temperaturo kuhanja, če želite kuhati po svoji želji.
- Prilagodite temperaturo za samodejno in stabilno spremljanje toplote ali za povečanje moči ter prevzemite nadzor nad kuhanjem svojih najljubših jedi po lastni želji.
- Priprava skute ali počasno kuhanje določenih kategorij živil je mogoče zaradi nastavitve nizkih temperatur v ročnem načinu.
- Predstavljamo vam nekaj namigov za še več možnosti receptov.
- Ročni način bo shranil vaše najnovejše prednastavljene parametre za prihodnjo uporabo.

Temperatura	Način uporabe
40°C	Segrevanje otroške hrane ali vzhajanje testa
80°C	Priprava skute
100°C	Vrenje vode
110°C	Priprava marmelade
120°C	Kuhanje testenin
130°C	Kratko pečenje sestavin
140°C	Kuhanje zelenjave in perutnine
150°C	Pečenje mesa
160°C	Cvrtje mesa in perutnine

- **Priprava skute.** Kefir se uporablja kot osnova za skuto. Razmerje kefir : skuta je približno 4 : 1.
- **Če želite pripraviti marmelado,** je priporočljivo, da jo kuhate z odprtim pokrovom.






## 12. FUNKCIJA VKLOPA Z ZAMIKOM

SL

- Za uporabo funkcije Vklopa z zamikom najprej izberite program za kuhanje in čas kuhanja.
- Nato pritisnite tipko  (Vklp z zamikom) in izberite prednastavljeni čas.
- Privzeti prednastavljeni čas se začne od izbranega časa kuhanja.
- Razpon prednastavitve časa je od predizbranega časa kuhanja do 24 ur.
- Vsak pritisk tipke  in  lahko poveča ali zmanjša čas vklopa z zamikom.
- Ko izberete zeleni prednastavljeni čas, pritisnite tipko  (Zagon) za vstop v stanje kuhanja, indikator za ZAGON  SVETI, na zaslonu pa bo prikazano število ur do zaključka menija za kuhanje.
- Indikator LED za Vklp z zamikom SVETI, dokler se postopek kuhanja ne začne. Ko se kuhanje začne, se indikator LED tipke za Vklp z zamikom izklopi in se vklopi indikator LED tipke za Časovnik.



## Opomba:

Funkcija Vklopa z zamikom ni na voljo za naslednje funkcije:  (Cvrtje),  (Vzhajanje kruha/Jogurt),  (Peka),  (Pogrevanje) in  (Ohranjanje toplote).

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da je večnamenski kuhalnik odklopljen iz napajanja in da se je popolnoma ohladil.
- Močno priporočamo, da po vsaki uporabi napravo očistite z gobico – sl. 4-5-6.
- Po vsaki uporabi obrišite kondenzacijo pare z ohišja naprave.
- Kuhalna posoda, merilni lonček, lopatica in zajemalka so primerni za pranje v pomivalnem stroju.

## Kuhalna posoda, parna košara

- Ne priporočamo uporabe grobih praškov ali čistilnih blazinic.
- Če se je hrana prijela na dno posode, vanjo vlijte malo vode in pustite, da se nekaj časa namaka, preden jo pomijete.
- Kuhalno posodo temeljito osušite.

## Nega kuhalne posode.

- Za nego kuhalne posode pozorno upoštevajte spodnja navodila:
- Če želite, da posoda ostane v dobrem stanju, priporočamo, da hrane ne režete v njej.
- Posodo vedno namestite nazaj v večnamenski kuhalnik.
- V posodi vedno uporabljajte priloženo plastično ali leseno žlico; ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, da ne poškodujete površine posode – sl. 15.
- Da bi se izognili nevarnosti korozije, ne vlijte kisa v kuhalno posodo.
- Površina posode lahko po prvi uporabi ali pri daljši uporabi spremeni barvo. Ta sprememba barve je posledica vpliva pare in vode, ki sicer ne vpliva na uporabo večnamenskega kuhalnika in ni nevarna za vaše zdravje. Posodo lahko varno uporabljate še naprej.

## Čiščenje notranjega pokrova

Odstranite notranji pokrov tako, da ga potisnete navzven z obema rokama (sl. 3). Očistite ga z gobico in detergentom za pomivanje posode (sl. 4). Nato ga obrišite do suhega in ga namestite nazaj za dvema zatičema ter ga potisnite proti vrhu, dokler se ne pritrdi – (sl. 7–8).

## Čiščenje in nega ostalih delov naprave

Zunanost večnamenskega kuhalnika (sl. 6), notranjost pokrova in kabel očistite z vlažno krpo in jih obrišite do suhega. Ne uporabljajte grobih izdelkov. Za čiščenje notranjosti ohišja naprave ne uporabljajte vode, saj lahko poškodujete toplotni senzor.

## VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH NAPAK

Opis okvare	Vzroki	Rešitve
Kontrolna plošča ne sveti in naprava ne oddaja toplote.	Naprava ni priključena na napajanje.	Preverite, ali je naprava vključena v vtičnico in ali je vklopljena.
Kontrolna plošča ne sveti, naprava pa oddaja toploto.	Težava s povezavo indikacijske lučke ali pa je indikacijska lučka poškodovana.	Pošljite v popravilo v pooblaščen servisni center.
Para uhaja med uporabo.	Pokrov je slabo zaprt.	Znova odprite in zaprite pokrov.
	Notranji pokrov ni pravilno nameščen ali sestavljen.	Prepričajte se, da je notranji pokrov dobro nameščen – sl. 7-8.
Riž je premalo ali preveč kuhan.	V posodi je preveč ali premalo vode v primerjavi s količino riža.	Za količino vode glejte tabelo za kuhanje riža. V kuhalno posodo vedno najprej dajte riž, nato vlijte vodo do oznake ravni vode na notranji strani posode.

SL

Opis okvare	Vzroki	Rešitve
Riž je premalo ali preveč kuhan.	Voda ni vrela dovolj časa.	
Funkcija samodejnega ohranjanja toplote ne deluje (naprava deluje v programu kuhanja ali se ne segreva pri ohranjanju toplote).	Uporabnik je med nastavitvijo preklical funkcijo ohranjanja toplote. Funkcija lahko deluje samo po končanih menijih Kaša, Juha, Obara, Riž/Žitarice.	Pošljite v popravilo v pooblašteni servisni center.
E0	Odpri ali kratki stik zgornjega senzorja.	
E1	Odpri ali kratki stik spodnjega senzorja.	Ustavite napravo in znova zaženite program. Če se težava ponovi, pošljite izdelek v popravilo v pooblašteni servisni center.

**Opomba:** Če je notranja posoda poškodovana, je ne uporabljajte več in poiščite zamenjavo v pooblaščenem servisnem centru.


## Lugege ja järgige kasutusjuhendit. Hoidke neid turvaliselt.

- Seda seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed, kui nad on järelevalve all või neile on antud juhiseid seadme ohutuks kasutamiseks ja kui nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja on järelevalve all. Hoidke seadet ja juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Seadmeid võivad kasutada isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad tunnevad sellega seotud ohtusid.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sh lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nad teevad seda nende ohutuse eest

vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kuna see seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, ei ole see ette nähtud kasutamiseks järgmistel juhtudel ja garantii ei kehti järgmistes asukohtades:
  - töötajate köögid kaupluses, kontoris või muus töökeskkonnas;
  - talumajad;
  - klientidel hotellides, motellides ja muudes majutuskeskkondades;
  - kodumajutuse tüüpi keskkonnad.
- **Kui teie seade on varustatud eemaldatava toitejuhtmega:** kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtme või seadmega, mis on saadaval volitatud teeninduskeskusest.
- **Kui teie seade on varustatud fikseeritud toitejuhtmega:** kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle mis tahes ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tootja müügijärgne teenindus või samalaadse kvalifikatsiooniga isik.
- Seadet ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- Kasutage toiduga kokku puutuvate tarvikute või osade puhastamiseks niisket lappi või svammi ja nõudepesuvahendit. Loputage niiske lappi või

svammiga. Toiduga kokkupuutuvate tarvikute ja osade kuivatamine kuiva lapiga.

- Kui seadmele on märgitud sümbol , tähendab see sümbol „Ettevaatust: pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda“.
- Ettevaatust: kütteelemendi pind on pärast kasutamist kuum.
- Ettevaatust: seadme vale kasutusega kaasneb vigastuste oht.
- Ettevaatust: kui teie seadmel on eemaldatav toitejuhe, ärge piserdage pistikule vedelikku.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust
  - kohe pärast kasutamist
  - selle liigutamisel
  - enne mis tahes puhastamist või hooldust
  - kui see ei tööta korralikult
- Seadme kuuma pinna, kuuma vee, auru või toidu puudutamine võib tekitada põletushaavu.
- Küpsetamise ajal eraldab seade soojust ja auru. Hoidke nägu ja käed eemal.
- Küpsetusseadmed tuleb paigutada stabiilsesse asendisse koos käepidemetega (kui need on olemas), et vältida kuumade vedelike mahavalgumist.

- Ärge pange nägu ega käsi auru väljalaskeava lähedusse. Ärge ummistage auru väljalaskeava.
- Kõigi probleemide või küsimuste korral võtke ühendust meie kliendisuhete meeskonnaga või külastage meie veebisaiti.
- Seadet võib kasutada kuni 2000 m kõrgusel.

- Teie ohutuse tagamiseks vastab see seade tootmise ajal kehtinud ohutuseeskirjadele ja direktiividele (madalpinge direktiiv, elektromagnetiline ühilduvus, toiduga kokkupuutuvate materjalide eeskirjad, keskkond...).
- Veenduge, et toitallika pingele vastaks seadmel näidatud pingele (vahelduvvool).
- Kui seadet kasutatakse mõnes muus riigis kui seal, kust seade osteti, tuleb seda mitmesuguseid kehtivaid standardeid arvesse võttes lasta volitatud teeninduskeskuses kontrollida.

## TOITEGA ÜHENDAMINE

- Ärge kasutage seadet, kui:
  - seade või juhe on kahjustatud
  - seade on maha kukkunud või sellel on nähtavaid kahjustusi või see ei tööta korralikult
  - Ülaltoodud juhtudel tuleb seade saata volitatud teeninduskeskusesse. Ärge võtke seadet ise koost lahti.
- Ärge jätke juhete lahtiselt rippuma.
- Ühendage seadme toitejuhe alati maandatud pistikupesaga.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Omal vastutusel võite kasutada heas korras pikendusjuhet, millel on maandatud pistikupesad ja mis vastab seadme võimsustarbele.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust toitejuhtmest tõmmates.
- Enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti.

## SEADME KASUTAMINE

- Kasutage tasasel, stabiilsel ja kuumakindlal tööpinnal, kus see on kaitstud veepritsmete eest.
- Ärge laske seadme põhjal veega kokku puutuda.
- Ärge kunagi proovige seadet kasutada, kui kauss on tühi või ilma kausita.
- Kõrgetemperatuuril/nupul peab olema võimalik vabalt töötada. Ärge vältige ega takistage funktsiooni automaatset üleminekut soojushoidmise funktsioonile.
- Ärge liigutage kaussi, kui seade töötab.
- Ärge asetage seadet otse kuumale pinnale või muule soojus- või leegiallikale, kuna see võib põhjustada riket või ohtu.
- Kauss ja kütteplaat peavad olema otsekontaktis. Iga nende kahe osa vahele asetatud asi või toit toimib õigesti.
- Ärge asetage seadet soojusallika lähedusse ega kuumale ahju, kuna see võib põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Ärge pange toitu ega vett seadmesse enne, kui kauss on paigas.
- Järgige retseptides märgitud tasemeid.
- Kui mis tahes seadme osa peaks süttima, siis ärge proovige seda veega kustutada. Leekide summutamiseks kasutage niisket käterätikut.
- Kõiki sekkumisi tohib teha ainult originaalvaruosadega teeninduskeskus.

## KAITSKE KESKKONDA

- Teie seade on ette nähtud kasutamiseks paljude aastate jooksul. Kui aga otsustate selle välja vahetada, pidage meeles, kuidas saate anda oma panuse keskkonnakaitseks.
- Enne seadme kasutuselt kõrvaldamist eemaldage aku taimerilt ja viige see kohaliku olmejäätmete kogumispunkti (vastavalt mudelile).



### Keskkonnakaitse ennekoike!

① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida on võimalik taaskasutada või ümber töödelda.

➔ Jätke see kohaliku jäätmekäitluskeskusesse.

## ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

### Pakkige seade lahti

Eemaldage seade pakendist ja pakkige lahti kõik tarvikud ja printitud dokumendid.

Avage kaas, vajutades korpusel olevat avamisnuppu – joon. 1.

Lugege juhiseid ja järgige hoolikalt töömeetodit.

### Puhastage seade

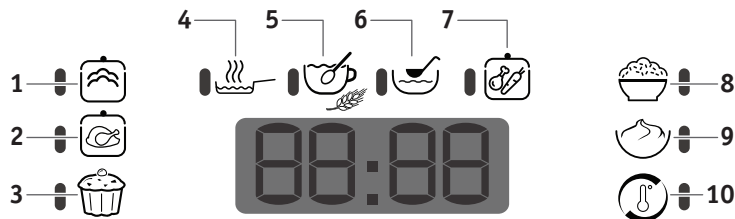
- Eemaldage kauss – joon. 2, sisemine kaas ja surveklapp – joon. 3.
- Puhastage kauss ja sisemine kaas käsna ja nõudepesuvahendiga.
- Pühkige seadme väliskülge ja kaas niiske lapiga – joon. 6.
- Kuivatage hoolikalt.
- Pühkige ettevaatlikult keedukauss väljastpoolt (eriti põhja).

## SEADME JA KÕIGI FUNKTSIOONIDE KOHTA

- Veenduge, et kausi all ja kuumutusplaadil ei oleks võõrjääke ega vedelikku – joon. 9.
- Asetage kauss seadmesse, veendudes, et see on õiges asendis – joon. 10.
- Veenduge, et sisemine kaas on õiges asendis – joon. 8.
- Sulgege kaas, nii et kuulete „klõpsatust“.
- Paigaldage toitejuhe multiküpsetaja aluse pistikupessa (joonis 11) ja ühendage seejärel pistikupessa (joonis 12). Seadmest kostab pikalt piiksu, kõik indikaatorid juhtpaneelil süttivad hetkeks. Seejärel kuvatakse ekraanil [----] ja kõik indikaatorid kustuvad. Seade lülitub ooterežiimi, menüüfunktsioone saate valida vastavalt oma soovile.
- Ärge puudutage kuumutusplaati, kui toode on vooluvõrku ühendatud või pärast küpsetamist. Ärge kandke toodet kasutuses ega vahetult pärast küpsetamist.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult siseruumides.
- **Ärge kunagi asetage oma kätt toiduvalmistamise ajal aruavale, kuna on oht saada põletusi – joon. 24.**
- **Kasutage ainult seadmega kaasas olevat sisemist kaussi.**
- **Kasutage aurukorvi ainult multiküpsetajaga. Seda tuleks kasutada temperatuuri seadistusega, mis ei ületa 100 °C (joonis 26). Saate seda kasutada ka koos Riisi/Teravilja menüüga.**
- **Ärge valage seadmesse vett ega pange sinna koostisosi, kui kaussi pole sees.**

- **Maksimaalne vee + koostisosa kogus ei tohi ületada kõrgeimat määrgist kausi sees – joon. 14.**

## JUHTPANEEL – MENÜÜ KIRJELDUS

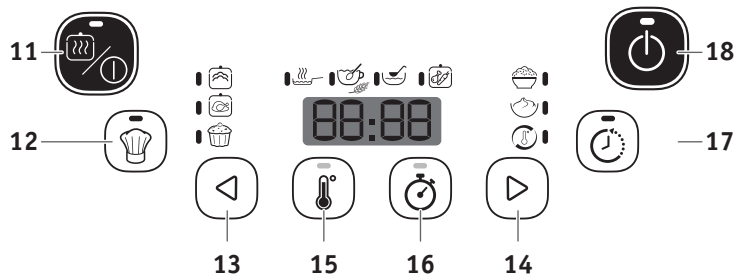


	MENÜÜ	Kirjeldus		MENÜÜ	Kirjeldus
1		<b>AURUTAMINE</b> Toidu valmistamine auruga tänu potis olevale veele ja aurukorvi kasutamisele. Vee kogus: 200–600 ml	6		<b>SUPP</b> Rammusate suppid või liha/juurviljapuljongi keetmine. Maksimaalne kogus: 8. tase potis.
2		<b>RÖSTIMINE</b> Terve või suure liha-, kala- või köögiviljatüki küpsetamine vähese rasva ja vedelikuga.	7		<b>HAUTAMINE / AEGLANE KÜPSETUS</b> Liha, kala ja/või köögiviljade küpsetamine vedelikus, lõpuks rasvaga. Maksimaalne kogus: 8. tase potis.
3		<b>KÜPSETAMINE</b> Magustoitide ja kookide valmistamine või leiva moodi koorega toodete valmistamine (vajab sekkumist).	8		<b>RIIS/TERAVILI</b> Riisi ja teravilja keetmine. Vaadake kasutusjuhendit jaotises Riis/Teravili. Maksimaalne: 8. tase potis.
4		<b>PRAADIMINE</b> Küpsetamise koostisosad õliga. Maksimaalne õli kogus: 350 ml.	9		<b>JOGURT / TAINA KERGITAMINE</b> Jogurtide käärivamine otse keedupotis või ahjukindlates anumates. Pärmitaina immutamiseks.
5		<b>PUDER</b> Terade ja kaera paksu segu keetmine piima/veega	10		<b>ÜLESOOJENDAMINE</b> Küpsetatud roa kuumaks ajamine.

ET





Iga menüü kõrval on LED-indikaator, mis näitab, millist menüüd te valite. Lisateavet iga menüü kasutamise kohta leiate jaotisest „Menüü üksikasjad“.

## JUHTPANEEL – FUNKTSIOONIDE KIRJELDUS



MENÜÜ	Kirjeldus
11 TÜHISTA / SOOJASHOIDMINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seda klahvi kasutatakse juba käivitatud toiduvalmistamismenüü tühistamiseks (üks vajutus) või soojashoidmise käsitsi aktiveerimiseks (menüü valimise ajal)</li> <li>Soojashoidmise režiimi saab aktiveerida määratud menüü lõpus automaatselt (vt „Toiduvalmistamise tabel“) või käsitsi.</li> <li><b>Automaatse soojashoidmise tühistamiseks</b> (enne menüü käivitamist) peate sellel nupul pikalt vajutama, kuni kuulete piiksatust. Funktsiooni uuesti aktiveerimiseks võite klahvi uuesti pikalt vajutada.</li> <li><b>Indikaator VILGUB</b> menüü valimise ajal: see tähendab, et küpsetusmenüü sisaldab pärast küpsetustsükli automaatset sooja hoidmise režiimi.</li> <li><b>Näidik on VÄLJAS</b>, kui toiduvalmistamise menüü ei sisalda automaatset soojahoidmise režiimi.</li> <li><b>Indikaator jääb SISSE</b>, kui soojahoidmise režiim on juba aktiveeritud. Ekraanil kuvatakse soojas hoidmise aeg. Kui soovite soojashoidmise režiimi peatada, vajutage klahvi. LED-indikaator kustub.</li> <li><b>Toidu maitse säilitamiseks on soovitatav mitte kasutada funktsiooni „Soojashoidmine“ üle 12 h.</b></li> </ul>
12 KÄSIREŽIIM	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vajutage seda nuppu käsirežiimi sisenemiseks. Seejärel vajutage küpsetusparameetrite määramiseks nuppu TEMPERATUUR (15) ja TAIMER (16). Küpsetusprotsessi käivitamiseks vajutage nuppu START (17).</li> <li>Valitud sätted salvestatakse järgmiseks kasutuseks. Kuid saate ka enne iga kasutamist lähtestada või igal ajal toiduvalmistamise ajal reguleerida.</li> </ul>

## FUNKTSIOONIKLAHVID – KIRJELDUS

13	 <p><b>Tagasi / Nupp «Vähenda»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seda nuppu kasutatakse menüüvalikus tagasi liikumiseks.</li> <li>Seda kasutatakse ka aja ja temperatuuri seadistuste vähendamiseks</li> </ul>
14	 <p><b>Edasi / Nupp «Suurenda»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seda nuppu kasutatakse menüüvalikus edasiliikumiseks</li> <li>Seda kasutatakse ka aja ja temperatuuri seadistuste suurendamiseks</li> </ul>
15	 <p><b>TEMPERATUURI klahv indikaatoriga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatuuri reguleerimiseks vajutage seda nuppu. Seejärel valige ◀ või ▶ (klahv 13 ja 14)</li> <li>Seda klahvi saab toiduvalmistamise ajal vajutada, kui soovite küpsetusprotsessi ajal temperatuuri muuta.</li> <li>LED-indikaator aktiveerub, kui ekraan näitab temperatuuri.</li> </ul>
16	 <p><b>TAIMERI klahv indikaatoriga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Küpsetusaja reguleerimiseks vajutage seda klahvi. Seejärel valige ◀ või ▶ (klahv 13 ja 14)</li> <li>Seda klahvi saab toiduvalmistamise ajal vajutada, kui soovite pärast toiduvalmistamismenüü käivitamist lisada lisaküpsetamist või lühendada küpsetusaega.</li> <li>LED-indikaator aktiveerub, kui ekraan näitab toiduvalmistamise aega.</li> </ul>
17	 <p><b>Klahv VIITKÄIVITUS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vajutage seda nuppu küpsetusprotsessi alguse edasilükkamiseks.</li> <li>Kui vajutate, kuvatakse ekraanil pöördloendus.</li> <li>LED-indikaator jääb põlema kuni küpsetusprotsessi alguseni. Küpsetamise alustamisel lülitub LED-indikaator viitkäivitusklahvilt taimeri klahvile.</li> </ul>
18	 <p><b>Klahv START</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vajutage seda nuppu toiduvalmistamise menüü käivitamiseks.</li> <li>Kui küpsetustsüklil on peatatud, lülitab Start-klahvi pikaajaline vajutamine ekraani välja.</li> <li>Kui LED-indikaator lõpetab vilkumise ja jääb põlema, tähendab see, et küpsetamine on pooleli. Küpsetustsükli lõpus lülitub LED-tuli automaatselt soojashoidmisele (kui see on olemas). Vastasel juhul hakkab see vilkuma.</li> </ul>

ET

IKON	MENÜÜD	VALMISTUSAEG		TEMPERatuur		VIITSTART	Automaatne SOOJASHOIDMINE	KAANE ASEND	
		Valikväärtus	Reguleeritav	Valikväärtus	Vahemik				Vahemik/Reguleeritav
	AURUTAMINE	40 min	5 min	15 m-2 h	100 °C	kuni 24 h	5 min	EI	JAH
	RÖSTIMINE	45 min	5 min	30 m-1 h 30 m	160 °C	kuni 24 h	5 min	EI	JAH
	KÜPSETAMINE	1 h	5 min	30 m-1 h 30 m	160 °C	EI	5 min	EI	JAH
	PRAADIMINE	20 min	1 min	5 m-1 h 30 m	160 °C	EI	-	EI	JAH
	PUDER	20 min	1 min	5 m-2 h	100 °C	kuni 24 h	5 min	JAH	JAH
	SUPP	1 h	5 min	10 m-2 h	100 °C	kuni 24 h	5 min	JAH	JAH
	HAUTAMINE / AEGLASALT VALMISTAMINE	1 h	5 min	20 m-8 h	100 °C	kuni 24 h	5 min	JAH	JAH
	RÜTSI/TERVILJA	Automaatne	-	Automaatne	Automaatne	kuni 24 h	5 min	JAH	JAH
	JOGURT / TAINA KERGITAMINE	8 h	15 min	10 m-12 h	40 °C	EI	-	EI	JAH
	ÜLESOOJENDAMINE	25 min	5 min	5 m-1 h	80 °C	EI	-	EI	JAH
	DIY KÄSIREŽIM	30 min	5 min	5 m-9 h	100 °C	kuni 24 h	5 min	EI	JAH
	TÜHISTA / Automaatne soojashoidmine	-	-	-	75 °C	-	-	-	-
	VIITSTART	-	-	-	-	-	-	-	-

## KUIDAS ALUSTADA?

- Ühendage seade vooluvõrku ja paigaldage keedupott toote korpusesse, nii et sisemine kaas oleks korralikult paigal ja pistik oleks paigaldatud.

## 1. OMA TOIDUPROGRAMMI VALIMINE

- Kui seade on SISSE lülitatud, kuvatakse ekraanil . Pange toit keedukaussi. Seejärel sulgege kaas või mitte, olenevalt teie retseptist.
- Valige soovitud menüü klahvide ja abil (klahvid 13 ja 14)
  - Nupu vajutamisel süttib iga menüü märgutuli eelmisel lehel 1 kuni 10 loetletud menüüde järjekorras.
  - Nupu vajutamisel süttib iga menüü märgutuli vastupidises järjekorras eelmisel lehel 1 kuni 10 loetletud menüüdele."
- Vajutage START-klahvi (klahv 18), et käivitada menüü, mille LED-tuli põleb. START-klahvi indikaator lõpetab vilkumise ja jääb põlema, kui menüü on aktiveeritud.
- Menüü töötab vaikimisi küpsetusparameetritega (vt eelmisel leheküljel olevat küpsetusprogrammide tabelit)
- LED-ekraan kuvab järelejäänud küpsetusaega (välja arvatud riisi/teravilja menüü) ja see peatub või lülitub küpsetustsükli lõpus automaatselt sooja hoidmiseks (ainult pudru, supi, hautise, riisi/teravilja puhul)

## 2. OMA PARAMEETRITE REGULEERIMINE ENNE VALMISTAMIST







### Automaatne SOOJASHOIDMINE

- Ainult menüüd (puder), (supp), (hautis), (riis/teravilja) saavad lülitada automaatsele soojashoidmisele.
- Kui soovite nende menüüde automaatse soojashoidmise funktsiooni tühistada, vajutage pikalt nuppu Soojashoidmine/Tühista , kuni kuulete piiksu ja indikaator ei vilgu enam.
- Automaatse soojashoidmise tühistamist saab kasutada ainult enne menüü käivitamist.




### Aja ja temperatuuri reguleerimine

- Igal menüül on vaikimisi küpsetustemperatuur ja -aeg.
- Kui soovite seda eelseadistatud küpsetusaega ja temperatuuri muuta, valige vastav klahv :



- Vajutage TIMER klahvi  (klahv 16), seejärel  ja/või  (klahv 13 ja 14), et reguleerida küpsetusaega vastavalt oma retseptile.
- Vajutage TEMPERATUURI klahvi  (klahv 15), seejärel  ja/või  (klahv 13 ja 14), et reguleerida küpsetustemperatuuri vastavalt oma retseptile.

### 3. OMA PARAMEETRITE REGULEERIMINE VALMISTAMISE AJAL

- Küpsetusaega ja -temperatuuri saate igal ajal küpsetamise ajal muuta (v.a  Soojashoidmine ja  (riisi/teravilja menüü ja  (aur), mille puhul saate reguleerida ainult küpsetusaega).
- Kui soovite muuta eelseadistatud küpsetusaega ja -temperatuuri, valige vastav klahv ja järgige eelpool kirjeldatud juhiseid.
- Saate kaane igal ajal toiduvalmistamise ajal avada, et lisada koostisaineid või kontrollida küpsetusolekut.
- Riisi keetmisel ja küpsetamisel ei ole soovitatav kaant avada enne programmi peaaegu lõppemist ja eriti mitte pikema aja jooksul küpsetusprotsessi ajal, kuna see mõjutab küpsetustulemust.

### 4. TOIDUVALMISTAMISE LÕPETAMISEL

- Avage kaas
- Keedukaasi ja aurukorvi käsitlemisel tuleb kasutada kindaid.
- Võite toitu serveerida seadmega kaasas oleva spaatli või kulbiga.

**NB: Keedukaasis toidu töötlemiseks ei ole soovitatav kasutada metallist köögiirista, kuna see võib keedupotti rikkuda.**

- Toidu soojana hoidmiseks sulgege kaas uuesti.
- Kui teie kasutatud menüüs ei ole automaatset soojashoidmise funktsiooni, võite küpsetustsükli lõpus soojana hoidmise käsitsi aktiveerimiseks vajutada nuppu Soojashoidmine/Tühista.
- Kui menüü on soojashoidmise olekus, põleb valgusindikaator SEES.
- Kui soovite soojashoidmise režiimi välja lülitada, võite lihtsalt vajutada klahvi Soojashoidmine/Tühista. Vastav LED-indikaator kustub.


### 5. EKRAANI VÄLJALÜLITAMINE

- Pärast kasutamist võite seadme vooluvõrgust lahti ühendada, et seade VÄLJA lülitada.
- Ekraani väljalülitamiseks võite vajutada ka pikalt (~5 sekundit) klahvi START, kuni kostub piiks.
- Ekraani uuesti sisselülitamiseks vajutage liidese mis tahes klahvi.

## MENÜÜ ÜKSIKASJAD

### 1. AURUTAMISE MENÜÜ

See toiduvalmistamismenüü võimaldab küpsetada pelmeene, kala, liha, köögivilju tervislikult tänu kuumale aurule, mis võimaldab piirata õli kasutamist ning säilitada rohkem vitamiine ja toitaineid kui praadimine või keetmine. Seda menüüd saate kasutada oma lapsele toitva tahke toidu valmistamiseks.



- Valage keedukaussi 600 ml kuni 1 l vett. Kiiremaks eelsoojendamiseks on soovitatav mitte ületada keedukaasi sees olevat märgistustaset 4.
- Teadmiseks, astmestik 2 potis = 600 ml. Astmestik 3 = 900 ml, astmestik 4 = 1,2 l
- Asetage koostisosad seadmega kaasas olevasse aurukorvi ja seejärel asetage korv keedukaasile.
- Sulgege kaas. Seejärel valige AURUTAMISE menüü .
- **NÕUANDED:** mida väiksemad on koostisosad, seda kiiremini valmib. Siin on teile teadmiseks mõned toiduvalmistamise ajad:

Toit	Eeldatav valmimisaeg* (600 ml vee põhjal)
Kartulid (kumbki pool ~50 g)	25 min
Kartulid (viilud, ~ 5 mm paksused)	15 min
Brokkoli / lillkapsas	20 min
Porgandid (tükid)	30 min
Porgandid (viilud ~ 0,5 mm paksused)	15 min
Lõhe	15 min
Lihakotletid	15 min
Pelmeenid	30-45 min

\* Hõlmab eelkuumutusaega. Valmimisaeg võib varieeruda olenevalt koostisosade suurusest ja kogusest, aga ka keedupotti pandud vee kogusest. **NB: Olge ettevaatlik, kuna aurukorv on pärast küpsetamist kuum. Kui soovite aurukorvi keedupotist eemaldada, on soovitatav kasutada ahjukindaid.**



## 2. RÖSTIMISE MENÜÜ

See menüü on mõeldud terve liha-, kala- või köögiviljatüki küpsetamiseks.

- Võite liha praadida 10–15 minutit mõlemalt poolt küpsetusrežiimis  (PRAADIMINE) enne selle ümberpöörast ja lülitada küpsetusrežiimi  (RÖSTIMINE)

## 3. KÜPSETAMISE MENÜÜ

See menüü võimaldab mingil määral valmistada magustoite nagu koogid (130 °C/140 °C) või leiba ja muid põhjakoorega küpsetisi.

- Leibade puhul saate pärimtainast enne  (KÜPSETAMISE) menüü valimist  (JOGURT/TAINAKERGITAMINE) menüü abil kergitada. Peate küpsetama 2 poolt.
- Pärast 40–45-minutilist ühelt poolt küpsetamist tuleb pott ahjukinnastega eemaldada ja tainas tagurpidi pöörata.
- Seejärel küpsetage veel 30–45 minutit teiselt poolt (NB: ajad on vaid näitlikud, sõltuvad teie koostisainetest ja maitses.).
- Kuldse kooriku saamiseks valige 150 °C / 160 °C.
- Piimatooteid või mune sisaldavate retseptide jaoks (nt koogid) võite valida temperatuurid 130 °C / 140 °C.
- **NB:** küpsetuspoti käsitsemiseks on tungivalt soovitatav kasutada ahjukindaid.
- Keedukausi sees ei ole soovitatav kasutada metallist köögiriista (eriti teravate servadega), et vältida rikkumist.

## 4. PRAADIMISE MENÜÜ

See menüü on mõeldud väikeste toidutükkide või liha, linnuliha või kergelt praetud toitade, nagu kroketid, praadimiseks. Selle menüü kasutamiseks peab toidu pind kokku puutuma õliga, et tekiks koorik ja maitserohke kiht.

- Kasutage seda funktsiooni alati õli ja toiduga.
- Tõhusamaks praadimiseks on soovitatav lisada keedukaussi nii palju õli, et see kataks põhja, ja enne koostisosade lisamist oodata mõni minut, kuni õli soojeneb.
- Kui õli on saavutanud 160 °C, kuulete 2 piiksu.
- Toitu on soovitatav aeg-ajalt segada.

- See programm ei ole mõeldud frittimiseks. Ei ole soovitatav kasutada rohkem kui 350 ml õli.

### MÄRKUS:

- **Oluline on veenduda, et eemaldatav sisemine kaas on hästi kuivanud ja et silikoonühenduses ei oleks veejääke, et vältida kuuma õli väljapaiskumise ohtu kaane sulgemisel.**
- Ärge kasutage selle funktsiooniga küpsetamiseks aurukorvi, kuna see võib põhjustada aurukorvi sulamist.

## 5. PUDRU MENÜÜ

See menüü võimaldab valmistada piimaga teravilju, nagu hirss, kaer, riis või tatar, et saada kreemjas ja toitev eine. Seda funktsiooni saate kasutada oma lapsele toitva tahke toidu valmistamiseks.

- Kui kaerahelbed on keedetud, on see kõige parem serveerida kohe ja see tuleks ära tarbida 1 tunni jooksul.
- Ülevooluohu vältimiseks riisi või teravilja kasutamisel on soovitatav enne toiduvalmistamist põhjalikult veega loputada, et eemaldada osa tärklisest.

## 6. SUPI MENÜÜ

See menüü võimaldab valmistada toitvaid rammusaid suppe ja maitsvat naturaalselt liha- või köögiviljapuljongit, millest saab valmistada pilaffi või risotot. **ET**

Supp on ideaalne roog keha veetaseme tõstmiseks ja kõhu täitmiseks.

- Teie koostisosade ja vedeliku kogus ei tohi ületada potis maksimaalset märgistustaset 8.
- **NB:** ärge kasutage supi potti püreestamiseks saumikserit. Kui soovite oma suppi püreestada, pange see enne töötlemist blenderisse või sobivasse anumasse.



## 7. HAUTAMINE / AEGLANE VALMISTAMINE MENÜÜ

See menüü võimaldab küpsetada liha ja köögivilju kastmes.

- Saate seda menüüd kasutada aeglaseks küpsetamiseks madalal kuumusel (valides temperatuuriks 80 °C / 90 °C) pikemateks tundideks,

et liha tekstuur oleks pehmem (kuni 8 tundi).

- 100 °C / 120 °C seadistamine võimaldab kiiremini küpsetada.
- Teie koostisosade ja vedeliku kogus ei tohi ületada potis maksimaalset märgistust 8.

**NÕUANDED:** maitstavamate tulemuste saavutamiseks soovitage liha ja/või sibulat mõne minuti jooksul pruunistada mõne õliga menüüs PRAADIMINE , enne kui hakkate küpsetama menüüs HAUTAMINE / AEGLANE VALMISTAMINE .

**NB:** küpsetusaeg võib olenevalt teie koostisosade suurusest erineda.

## 8. RIISI/TERVILJA MENÜÜ

See menüü kasutab hägusa loogika tehnoloogiat, et küpsetada teie riis täiuslikult kohevaks. Küpsetusaega ja temperatuuri reguleeritakse automaatselt vastavalt teie küpsetatava koostisosa kogusele. Selle menüü jaoks ei saa küpsetusaega seadistada, see on automaatne.

### NÕUANDED TÄIUSLIKU RIISI KEETMISEKS

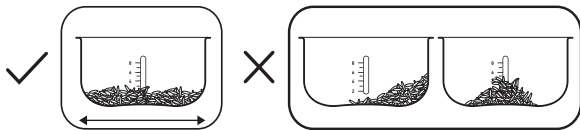
#### SOOVITUSED PARIMAKS RIISI KEETMISEKS

Enne keetmist mõõtke riis mõõtetopsiga ja loputage läbi (v.a risoto riis).

- Mõõtke oma keedetava riisi kogus, kasutades selle seadmega kaasas olevat tassi (nt 1 tass, 2 tassi jne)

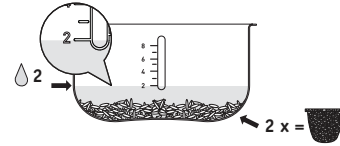







- Loputage esmalt oma riisi, et eemaldada osa tärklistest, et vältida kleepumist.
- Valage loputatud riis ühtlaselt kaussi.



- Täitke külma vee või liha-/juurviljapuljongiga kuni kaussi trükitud märgini „CUP“.

Näiteks kui keedate 2 tassi riisi:



- Sulgege kaas ja valige  (RIISI/TERAVILJA menüü) vastavalt juhistele, mis on toodud jaotises „KUIDAS ALUSTADA?“
- Ekraanil kuvatakse .
- Vajutage käivitusklahvi . Indikaator lõpetab vilkumise ja jääb põlema.
- Ekraan hakkab vilkuma , küpsetusprotsess käivitub.
- Kui riis on valmis, lülitub multiküpsetaja automaatselt sooja hoidmiseks. Roheline indikaator  lülitub sisse.
- Kui roheline tuli põleb, segage riisi ja jätke see seejärel mõneks minutiks kauemaks multiküpsetajasse, et saada täiuslik riis eraldatud teradega.
- Kui küpsetate pilafriisi, veenduge, et riis oleks alati täielikult vedelikuga kaetud, enne kui sulgete kaane ja avate menüü Riis/Teravili.

Allolev tabel annab juhendi riisi keetmiseks

**NÕUANDED:** Need soovitused on ainult näitlikud. Vee kogust saate vastavalt oma maitsele reguleerida. ET

RIISI VALMISTAMISJUHEND – 8 tassi			
Toorriisi kogus (tasside arvu järgi)	Toorriisi kogus (grammides)	Veetase kausis (+ riis)	Portsjonid
2	300 g	2 tassi märk	3 in. – 4 in.
4	600 g	4 tassi märk	5 in. – 6 in.
6	900 g	6 tassi märk	8 in. – 10 in.
8	1200 g	8 tassi märk	13 in. – 14 in.

Riisi keetmise aeg ja temperatuur on automaatsed.

Pange tähele, et on 7 sammu:

Eelkuumutamine => Vee imamine => Temperatuuri kiire tõus => Jätkake keetmist => Vee aurustumine => Hautage riisi => Hoidke soojas.

Küpsetusaeg sõltub riisi kogusest ja tüübist.

## 9. JOGURTI / TAINA KERKIMISE MENÜÜ

See menüü võimaldab valmistada jogurtit otse potis või ahjus sobivates anumates. Samuti pakub see võimalust pärmitaigna kergitamiseks.

### JOGURTI VALMISTAMINE

- Peske kauss, nõu või anumad sooja vee ja nõudepesuvahendiga, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Kõik jogurti valmistamisel kasutatavad seadmed tuleb pesta nõudepesumasinas. Steriliseerimine on oluline, et vältida soovimatute õhus levivate organismide sissetoomist, mis võivad segada kultuuri inkubeerimist ja mille tulemuseks on vedel jogurt, mis ei hangu.
- Kodused jogurtid ei sisalda paksendajaid ja stabilisaatoreid, mis sisalduvad mõnes kaubanduslikult toodetud jogurtis ning on sageli lahjema konsistentsiga. Mõnikord on omatehtud jogurti peal hea toiteväärtusega läbipaistev vadak, mille saab uuesti sisse segada. Teise võimalusena võite selle ära valada.
- Koduse naturaalse jogurti võib pärast valmistamist ja jahutamist maitsestada värskete puuviljade või külmkeedetud hautatud puuviljadega. Kui puuviljad lisada enne kääritamist, segavad puuviljahapped tardumist ja jogurtid jäävad väga vedelad. Mõned väga happelised puuviljad, näiteks värsked ananass, võivad põhjustada jogurti kalgenemist või eraldumist. Happelisi puuvilju serveeritakse kõige paremini eraldi kausis.

### JOGURTI KOOSTISOSADE VALIK

#### Piim

##### Millist piima peaksite kasutama?

Kõik meie retseptid (kui pole teisiti sätestatud) on valmistatud lehmapiimast. Võite kasutada taimset piima, näiteks sojapiima, aga

ka lamba- või kitsepiima, kuid sel juhul võib jogurti kõvadus olenevalt kasutatud piimast erineda. Toorpiim, pika säilivusajaga piim ja kõik allpool kirjeldatud piimad sobivad seadmes kasutamiseks:

- **Pikaajaline steriliseeritud piim:** Kõrgkuumutatud täispiim annab tihkema jogurti. Kasutades osaliselt kooritud piima, on jogurt vähem tihke. Teise võimalusena võite kasutada osaliselt kooritud piima ja lisada ühe või kaks supilusikatäit piimapulbrit.
- **Pastöriseeritud piim:** see piim annab kreemjama jogurti, mille peal on veidi nahka.
- **Toorpiim (talupiim):** seda tuleb keeta. Soovitav on ka kaua keeda lasta. Seda piima ilma keetmata oleks ohtlik kasutada. Seejärel jätke see enne seadmes kasutamist jahtuma. Kultiveerimine toorpiimaga valmistatud jogurtiga ei ole soovitatav.
- **Piimapulber:** piimapulbri kasutamine annab väga kreemja jogurti. Järgige tootja karbil olevaid juhiseid.

**Valige täispiim, eelistatavalt kauakestev ja kõrgkuumutatud. Toores (värsked) või pastöriseeritud piim tuleb keeta, seejärel jahutada ja see vajab naha eemaldamist.**

### Käärimine

Jogurti jaoks. See on valmistatud kas:

- ühest poest ostetud naturaalsest jogurtist, millel on võimalikult pikk säilivusaeg; teie jogurt sisaldab seetõttu aktiivsemat fermenti, et jogurt oleks tugevam;
- külmkuivatatud fermentist. Sel juhul järgige fermentatsiooni juhistes märgitud aktiveerimisega. Neid fermente leiab supermarketitest, apteekidest ja teatud tervisetoodete kauplustest.
- Ühest teie hiljuti valmistatud jogurtist – see peab olema looduslik ja hiljuti valmistatud. Seda nimetatakse kultiveerimiseks. Pärast viit kultiveerimisprotsessi kaotab kasutatud jogurt aktiivsed ferendid ja seetõttu on oht, et konsistents muutub vähem tihkeks. Seejärel peate uuesti kasutama poest ostetud jogurtit või külmkuivatatud juuretist.

**Kui olete piima ära keetnud, oodake enne juuretise lisamist kuni see on jõudnud toatemperatuurini.**

**Liiga kõrge kuumus võib hävitada teie juuretise omadused.**

## Kääritamisaeg

- Teie jogurt vajab kääritamist 6–12 tundi, olenevalt põhikoostisainetest ja soovitud tulemusest.



- Kui jogurti keetmine on lõppenud, tuleb jogurt panna vähemalt 4 tunniks külmkappi ja seda võib külmikus hoida kuni 7 päeva.

## TAINA KERGITAMINE

Enne selle menüü kasutamist pärmitaigna kergitamiseks peate esmalt taina sõtkuma.

- Kui sõtkute tainast käsitsi, võite kõigepealt segada pärimi tassis sooja vee või piimaga. Pärimi aktiveerumise kiirendamiseks võite sellele lisada 1 tl suhkrut ja hästi läbi segada.
- Kui näete 10 minuti jooksul vahutamisreaktsiooni, tähendab see, et teie pärm on aktiivne.
- Saate selle aktiveeritud pärimi sisaldava vedeliku segada kuivainetega (jahu+sool) ja täiendada ülejäänud retsepti jaoks vajaliku vedelikukogusega.
- Tavaliselt soovitatakse tainast sõtkuda umbes 15–20 minutit, et saavutada hea ja homogeenne konsistents.
- Kui tainas on saavutanud ühtlase konsistentsi, asetage see keedukaussi ja sulgege kaas.
- Valige menüü TAINA KERKIMINE 🍷 vastavalt jaotises „Teie menüü valimine“ esitatud juhistele.
- Saiataina jaoks standardne soovitatav aeg on tavaliselt 1 h.
- NB:** nõutav proovimisaeg võib olenevalt teie koostisosade laadist ja kvaliteedist erineda.
- Kui teie tainas ei kerkinud üldse 30 min – 1 h möödumisel, võib pärm olla mitteaktiivne või kasutasite liiga kuumu vedelikku. Sel juhul võite taina säästmiseks lisada uue pärimi.

**NÕUANDED:** Vältige pärimi otsesest kokkupuudet soolaga ja ärge kasutage kuumu vett. Sool on pärimi vaenlane ja kõrge kuumus tapab inaktiveeritud pärimi mõju. Seetõttu kasutage kuumu vee asemel kindlasti sooja vett.

**MÄRKUS:** Ärge kasutage keedupotis metallist köögiriistu, et vältida rikkumist. Kui soovite tainast valmistada saumikseriga, kasutage sobivat kaussi ja viige tainas oma Tefal multiküpsetaja keedukaussi alles kerkimisest.

## 10. ÜLESOOJENDAMISE MENÜÜ

See menüü on mõeldud teie küpsetatud toidu kuumaks ajamiseks. See ei ole ette nähtud toortoidu valmistamiseks.

Asetage toit keedupotti ja sulgege kaas. Seejärel valige menüü ÜLESOOJENDAMINE 🕒.

### ETTEVAATUST

- Ärge kunagi kasutage soojendamise funktsiooni toidu ülesulatamiseks.
- Külm toit ei tohi ületada 1/2 küpsetusmasina mahust. Liiga paljut toitu ei saa põhjalikult kuumutada. Korduv funktsiooni „Ülessoojendamise“ kasutamine või liiga vähesel toidu kasutamisel põhjustab toidu kõrbemist ja kõva kihi tekkimist põhja.
- Paksu putru ei soovitata uuesti kuumutada, sest see võib muutuda pastaseks.
- Ärge soojendage üles kaua säilitatud külma toitu, et vältida ebameeldivat lõhna.
- Riisi ülessoojendamiseks on soovitatav enne alustamist lisada veidi vett ja riisi segada.
- Ülessoojendamise ajal on soovitatav toitu aeg-ajalt segada.

## 11. KÄSIREŽIIMI MENÜÜ

Simply Cook Plusiga millegi valmistamine on teie käeulatuses, seda ka tänu käsirežiimile.






- Seadistage oma toiduvalmistamise aeg ja temperatuur, et küpsetada nii, nagu tunnete.
- Reguleerige temperatuuri, et hoida automaatset ja stabiilset kuumuse jälgimist või suurendada võimsust ja juhtida seda, kuidas soovite oma lemmiktoite valmistada.
- Kodujuustu või vaakumkotis küpsetamine on võimalik tänu käsirežiimi madalatele temperatuuridele.

- Siin on mõned näpunäited, mis annavad teile juhiseid veelgi rohkemate retseptivõimaluste kohta.
- Käsiirežiim salvestab teie viimased eelseadistatud parameetrid järgmiseks kasutuseks.


T °C	Mida te teha saate?
40 °C	Imikutoitu soojendada või tainast kergitada
80 °C	Kodujuustu valmistada
100 °C	Vett keema ajada
110 °C	Moosi valmistada
120 °C	Pastat keeta
130 °C	Koostisosi pruunistada
140 °C	Küpsetada köögivilju ja linnuliha
150 °C	Liha röstida
160 °C	Liha ja linnuliha praadida

- **Kodujuustu valmistamine.** Kodujuustu alusena kasutatakse keefiri. Keefiri ja kodujuustu suhe on umbes 4: 1.
- **Kui keedate moosi,** on soovitatav keeta avatud kaanega.

## 12. VIITKÄIVITUSE FUNKTSIOON

- Viitkäävituse funktsiooni kasutamiseks valige esmalt küpsetusprogramm ja küpsetusaeg.
- Seejärel vajutage klahvi  (Viitkäävitus) ja valige eelseadistatud aeg.
- Vaikimisi eelseadistatud aeg algab teie valitud küpsetusajast.
- Eelseadistusvahemik on eelvalitud küpsetusajast kuni 24 tunnini.
- Iga  ja  klahvi vajutus võib viitkäävitusaega suurendada või vähendada.
- Kui olete valinud soovitud eelseadistatud aja, vajutage küpsetusolekusse sisenemiseks nuppu  (Start), indikaator  START jääb põlema ja ekraanil kuvatakse küpsetusmenüü lõppemiseni jäänud tundide arv.
- Viitkäävituse LED-indikaator jääb SISSE kuni küpsetusprotsessi alguseni. Küpsetamise alustamisel lülitub LED-indikaator viitkäävitusklahvilt taimeriklahvile.

### Märkus:

Viitkäävitusfunktsioon puudub järgmistel juhtudel: Funktsioonid  (Praadimine),  (Leiva kerkimine/Jogurt),  (Küpsetamine),  (Ülessoojendamine) ja  (Soojashoidmine).

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne mis tahes puhastamist või hooldust veenduge, et multiküpsetaja on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.
- On tungivalt soovitatav puhastada seadet pärast iga kasutuskorda käsnaga – joon. 4-5-6.
- Pühkige kindlasti pärast iga kasutuskorda toote korpusest aurukondensaat ära.
- Keedukauss, mõõtetops, spaatel ja supilusikas on nõudepesumasinas pestavad.

### Keedukauss, aurukorv

- Me ei soovita kasutada abrasiivseid pulbreid ega küürimislappe.
- Kui toit on põhja külge kinni jäänud, vala kaussi veidi vett ja lase enne pesemist liguneda.
- Kuivatage keedunõu põhjalikult.

### Keedukaasi hooldamine.

- Keedukaasi hooldamiseks järgige hoolikalt alltoodud juhiseid.
- Et kauss püsiks heas korras, soovitame kausis toitu mitte lõigata.
- Kindlasti pange kauss alati multiküpsetajasse tagasi.
- Kasutage kaasas olevat plastlusikat või puulusikat; kausi pinna kahjustamise vältimiseks ärge kasutage metallriistu – joon. 15.
- Korrosiooniohu vältimiseks ärge valage keedukaasi äädikat.
- Kausi pind võib pärast esmakordset kasutamist või pikaajalisel kasutamisel muuta värvi. See värvimuutus on auru ja vee mõju – see ei mõjuta multiküpsetaja kasutamist ega ole teie tervisele ohtlik. Saate seda ohutult edasi kasutada.

### Sisemise kaane puhastamine

Eemaldage sisemine kaas, surudes mõlema käega väljapoole (joon. 3). Puhastage seda käsna ja nõudepesuvahendiga (joon. 4). Seejärel pühkige kuivaks ja pange see tagasi 2 ribi taha ja lükake ülaosale, kuni see on fikseeritud – (joon. 7–8).

## Seadme muude osade puhastamine ja hooldamine

Puhastage multiküpsetaja väliskülg – joon. 6, kaane sisekülg ja juhe niiske lapiga ning pühkige kuivaks. Ärge kasutage abrasiivseid puhastustooteid. Ärge kasutage seadme korpuse sisemuse puhastamiseks vett, kuna see võib soojusandurit kahjustada.

### TEHNILISTE VEAPARANDUSTE JUHEND

Rikete kirjeldused	Põhjused	Lahendused
Juhtpaneeli tuled kustuvad ja küte puudub.	Seade pole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud ja sisse lülitatud.
Juhtpaneeli ja kütte tuled kustuvad.	Märgutule ühenduse probleem või märgutuli on kahjustatud.	Saatke volitatud hoolduskeskusesse remonti.
Auru lekkimine kasutamise ajal.	Kaas on halvasti suletud.	Avage ja sulgege kaas uuesti.
	Sisemine kaas pole korralikult paigas või monteeritud.	Veenduge, et sisemine kaas oleks korralikult paigas – joon. 7–8
Riis on ala- või ülekeedetud.	Liiga palju või vähe vett võrreldes riisi kogusega.	Veekoguse kohta vaadake infot riisikeetmistabelist. Lisage alati esmalt keedunõusse riis, seejärel lisage vesi kausi siseküljel oleva veetaseme märgini.

Rikete kirjeldused	Põhjused	Lahendused
Riis on ala- või ülekeedetud.	Ebapiisavalt hautatud.	Saatke volitatud hoolduskeskusesse remonti.
Automaatne soojashoidmise funktsioon ei tööta (seade jääb küpsetusprogrammile või ei soojenda).	Kasutaja on seadistamise ajal soojashoidmise funktsiooni tühistanud. Funktsioon võib toimida ainult pärast pudru, supi, hautise, riisi/teravilja menüüd.	
E0	Andur ülemises avatud vooluringis või lühises.	Peatage seade ja taaskäivitage programm. Probleemi kordumisel saatke seade volitatud hoolduskeskusesse remonti.
E1	Andur alumises avatud vooluringis või lühises.	

**Märkus:** kui sisemine kauss on deformeerunud, ärge seda enam kasutage ja hankige remontimiseks volitatud teeninduskeskusest asenduskauss.

ET

## Izlasiet un ievērojiet lietošanas norādījumus. Uzglabāiet tos drošā vietā.


- Šo ierīci nav paredzēts lietot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja viņi tiek uzraudzīti vai viņiem tiek sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu, kā arī viņi saprot ar to saistīto apdraudējumu. Ierīces tīrīšanu un vienkāršu apkopi drīkst uzticēt bērniem vienīgi tad, ja viņi ir pārsnieguši 8 gadu vecumu un darbojas pieaugušā uzraudzībā. Ierīci un tās vadu glabāiet par 8 gadiem jaunākiem bērniem nepieejamā vietā.
- Ierīces var lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņas tiek uzraudzītas vai viņām tiek sniegti norādījumi par ierīces drošu lietošanu, kā arī ja viņas saprot ar lietošanu saistīto apdraudējumu.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Personas (tostarp bērni), kas ierobežotu fizisko, sensoro un garīgo spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nespēj droši lietot ierīci, nedrīkst darboties ar to, ja blakus nav par drošību

atbildīgās personas, kas uzrauga situāciju vai sniedz norādījumus par ierīces lietošanu.

- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi ar ierīci nespēlējas.
- Tā kā šī ierīce ir paredzēta tikai mājāsaimniecības vajadzībām, tā nav paredzēta lietošanai šādos apstākļos (uz tiem arī neattiecas garantija):
  - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  - lauku saimniecībās;
  - izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamai videi pielīdzināmās vidēs;
  - pansijai pielīdzināmās vidēs.
- **Ja jūsu ierīcei ir atvienojams strāvas vads un tas ir bojāts**, tas ir jānomaina pret autorizētā servisa centrā pieejamu speciālu vadu vai iekārtu.
- **Ja jūsu ierīcei ir fiksēts strāvas vads un tas ir bojāts**, lai izvairītos no apdraudējuma, tā nomaiņa ir jāveic ražotājam, ražotāja pēcpārdošanas servisa nodaļai vai līdzīgi kvalificētai personai.
- Ierīci nedrīkst iegremdēt ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Lai notīrītu piederumus un daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, izmantojiet mitru drānu vai sūkli un mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet, izmantojot mitru drānu vai sūkli. Piederumus un



daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, noslaukiet ar sausu drānu.

- Ja ierīce ir marķēta ar simbolu , šis simbols nozīmē "Uzmanību! Lietošanas laikā virsmas var sakarst".
- Uzmanību! Sildelementa virsma pēc lietošanas izstaro siltumu.
- Uzmanību! Traumu risks ierīces nepareizas lietošanas dēļ.
- Uzmanību! Ja ierīcei ir atvienojams strāvas vads, uzmanieties, lai uz savienotāja nenonāktu šķidrums.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla:
  - uzreiz pēc lietošanas;
  - pārvietojot;
  - pirms tīrīšanas vai apkopes;
  - ja tā nedarbojas pareizi.
- Ierīces karstā virsma, karstais ūdens, tvaiks vai ēdiens var radīt apdegumus.
- Ēdiena gatavošanas laikā ierīce izdala karstumu un tvaiku. Netuviniet tai seju un rokas.
- Ēdiena gatavošanas ierīces ir jānovieto uz stabilas virsmas ar to rokturiem (ja tādi ir) pavērstiem tā, lai izvairītos no karstu šķidrumu izšļakstīšanās.
- Netuviniet seju un rokas tvaika izplūdes atverei. Neaizsedziet tvaika izplūdes atveri.

- Ja rodas problēmas vai jautājumi, lūdzu, sazinieties ar klientu attiecību komandu vai skatiet informāciju mūsu tīmekļa vietnē.
- Ierīci drīkst izmantot augstumā, kas nepārsniedz 2000 m.
- Lai gādātu par jūsu drošību, šī ierīce atbilst tās ražošanas brīdī spēkā esošajiem drošības noteikumiem un regulām (zemsprieguma direktīva, elektromagnētiskā saderība, noteikumi par materiāliem, kas nonāk kontaktā ar pārtiku, vides noteikumi u.c.).
- Pārbaudiet, vai strāvas avota spriegums atbilst uz ierīces norādītajam spriegumam (maiņstrāva).
- Tā kā spēkā ir dažādi standarti, gadījumā, ja ierīce tiek izmantota valstī, kas atšķiras no iegādes valsts, par tiem ir jāpārliedz pilnvarotā servisa centrā.

#### PIEVIENOŠANA STRĀVAS PADEVEI

- Nelietojiet ierīci, ja:
  - ierīce vai tās vads ir bojāti;
  - ierīce ir nokritusi, tai ir redzami bojājumi vai tā nedarbojas pareizi;
  - iepriekš minētajos gadījumos ierīce ir jānogādā pilnvarotā servisa centrā. Neizjauciet ierīci patstāvīgi.
- Neļaujiet vadam brīvi nokarāties.
- Noteikti pievienojiet ierīci zemētai elektrotīkla kontaktligzdai.
- Nelietojiet pagarinātājvadu. Ja to lietojat uz savu atbildību, tad izvēlieties pagarinātājvadu, kas ir labā stāvoklī, kam ir spraudnis ar zemējuma savienojumu un kas ir piemērots ierīces jaudas nominālam.
- Neatvienojiet ierīces kontaktdakšu no rozetes, velkot aiz vada.
- Pirms ierīces salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no strāvas kontaktlīdzas.

## IERĪCES LIETOŠANA

- Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un siltumizturīgas darba virsmas, kur tā ir pasargāta no apšļakstīšanas ar ūdeni.
- Neļaujiet ierīces pamatnei nonākt kontaktā ar ūdeni.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet ierīci, kad trauks ir tukšs vai nav ievietots.
- Ēdiena gatavošanas funkcijām/pogām jābūt brīvi pieejamām. Netraucējiet un nekavējiet funkcijas automātisku pārslēgšanos uz siltuma uzturēšanas funkciju.
- Neizņemiet trauku ierīces darbības laikā.
- Nenovietojiet ierīci uz karstas virsmas vai jebkāda cita karstuma vai liesmas avota, jo tas var izraisīt kļūdainu ierīces darbību vai apdraudējumu.
- Traukam un sildelementam ir jāatrodas tiešā kontaktā. Starp šīm divām daļām iekļuvis objekts vai pārtika traucēs pareizu ierīces darbību.
- Nenovietojiet ierīci karstuma avota tuvumā vai karstā krāsnī, jo var tikt radīti nopietni bojājumi.
- Neievietojiet ierīcē pārtikas produktus vai ūdeni, kamēr nav ielikts trauks.
- Ievērojiet receptēs norādītos līmeņus.
- Ja kāda ierīces daļa aizdegas, nemēģiniet to apdzēst ar ūdeni. Liesmu apdzēšanai izmantojiet mitru dvieli.
- Jebkādu ievaukšanos ierīces darbībā drīkst veikt tikai servisa centrā, izmantojot oriģinālās rezerves daļas.

## AIZSARGĀJIET APKĀRTĒJO VIDI

- Jūsu ierīce ir paredzēta vairāku gadu ekspluatācijai. Ja tomēr izlemjat to nomainīt, neaizmirstiet pievērst uzmanību tam, kā varat palīdzēt aizsargāt apkārtējo vidi.
- Pirms atbrīvošanās no ierīces izņemiet taimera bateriju un atbrīvojieties no tās vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā (atbilstoši modelim).



### Vides aizsardzība ir pirmajā vietā!

- ① Ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var atgūt vai atkārtoti pārstrādāt.
- ➔ Nogādājiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā.

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### Ierīces izsaiņošana

- Izņemiet ierīci no iepakojuma un izsaiņojiet visus piederumus un drukātos dokumentus.
- Atveriet vāku, nospiežot atvēršanas pogu uz korpusa (1. att.).  
**Izlasiet norādījumus un rūpīgi ievērojiet lietošanas metodes.**

### Ierīces tīrīšana

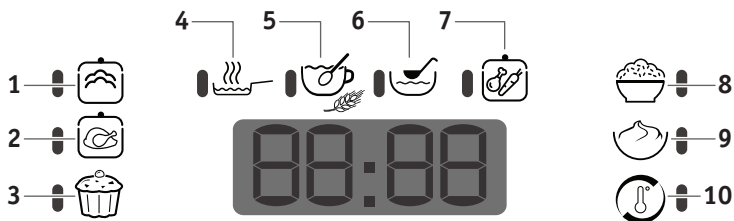
- Izņemiet trauku (2. att.), iekšējo vāku un spiediena vārstu (3. att.).
- Nomazgājiet trauku un iekšējo vāku, izmantojot sūkli un mazgāšanas līdzekli.
- Noslaukiet ierīces ārpusi un vāku ar mitru drānu (6. att.).
- Rūpīgi nožāvējiet.
- Rūpīgi noslaukiet ēdiena gatavošanas trauka ārpusi (īpaši apakšu).

## IERĪCE UN TĀS FUNKCIJAS

- Pārlicinieties, vai trauka apakšā un uz sildelementa nav svešķermeņu vai šķidrums (9. att.).
- Ievietojiet trauku ierīcē, pārlicinoties, vai tas ir pareizā pozīcijā (10. att.).
- Pārlicinieties, vai iekšējais vāks ir pareizā pozīcijā (8. att.).
- Aizveriet vāku, līdz tas ar klikšķi nofiksējas vietā.
- Pievienojiet strāvas vadu multivārāmā katla pamatnei (11. att.) un pēc tam pievienojiet to strāvas kontaktligzdai (12. att.). Ierīce atskaņos garu signālu, un vadības panelī uz brīdi iedegsies visi indikatori. Pēc tam displejā tiks parādīts [----], un visi indikatori izslēgsies. Ierīce pāries gaidīšanas režīmā, un jūs varēsiet atlasīt nepieciešamās izvēlnes funkcijas.
- Nepieskarieties sildelementam, kad ierīce ir pievienota strāvas avotam, vai uzreiz pēc ēdiena pagatavošanas. Nepārvietojiet ierīci, kad tā tiek lietota, vai uzreiz pēc ēdiena pagatavošanas.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.
- **Ēdiena gatavošanas laikā nekādā gadījumā neturiet roku virs tvaika izplūdes atveres, jo pastāv apdegumu risks (24. att.).**
- **Ierīcē izmantojiet tikai komplektācijā ietilpstošo iekšējo trauku.**
- **Tvaicēšanas grozu ir paredzēts lietot tikai šajā multivārāmajā katlā. To drīkst izmantot ar temperatūras iestatījumu, kas nepārsniedz 100 °C (26. att.). Varat to izmantot arī kombinācijā ar Risu/graudaugu izvēlni.**

- **Neievietojiet ierīcē ūdeni vai sastāvdaļas, ja tajā nav ielikts trauks.**
- **Maksimālais ūdens un sastāvdaļu daudzums nedrīkst pārsniegt traukā norādīto maksimālo atzīmi (14. att.).**

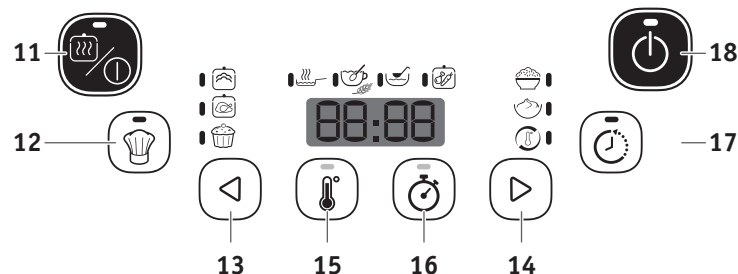
## VADĪBAS PANELIS — IZVĒLŅU APRAKSTS



	IZVĒLNE	Apraksts		IZVĒLNE	Apraksts
1		<b>TVAICĒŠANA</b> Ēdiena gatavošana tvaikos, pateicoties katlā esošajam ūdenim un tvaicēšanas groza izmantošanai. Ūdens daudzums: 200–600 ml.	6		<b>ZUPA</b> Zupas (ne krēmzupas) vai gaļas/dārzenu buljona gatavošana. Maksimālais kopējais daudzums: katla 8. līmenis.
2		<b>CEPŠANA</b> Vesela vai liela gaļas gabala, zivs vai dārzenu cepšana, izmantojot nedaudz taukvielu un šķidruma.	7		<b>SAUTĒŠANA/LĒNĀ GATAVOŠANA</b> Gaļas, zivs un/vai dārzenu gatavošana nelielā šķidruma daudzumā un ar taukvielām. Maksimālais kopējais daudzums: katla 8. līmenis.
3		<b>KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANA</b> Desertu un kūku cepšana vai maizes ar garozu cepšana (nepieciešama iesaistišanās).	8		<b>RĪSI/GRAUDAUGI</b> Rīsu un graudaugu gatavošana. Skatiet lietošanas norādījumus sadaļā Rīsi/graudaugi. Maksimālais daudzums: katla 8. līmenis.
4		<b>APCEPŠANA</b> Sastāvdaļu cepšana, izmantojot eļļu. Maksimālais eļļas daudzums: 350 ml.	9		<b>JOGURTA/MĪKLAS RAUDZĒŠANA</b> Jogurtu fermentēšana tieši ēdiena gatavošanas katlā vai krāsniņ piemērotos traukos. Rauga mīklas raudzēšana.
5		<b>BIEZPUTRA</b> Biezas konsistences graudu vai auzu pārslu un piena/ūdens maisījuma gatavošana.	10		<b>ATKĀRTOTA UZSILDĪŠANA</b> Gatava ēdiena uzsildīšana.

Blakus katrai izvēlei ir LED indikators, kas norāda atlasīto izvēlni. Detalizētu informāciju par katru izvēlni skatiet sadaļā Detalizēta izvēlnes informācija.

## VADĪBAS PANELIS — FUNKCIJU APRAKSTS



	IZVĒLNE	Apraksts
11	<b>ATCELŠANA/ SILTUMA UZTURĒŠANA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Šis taustiņš tiek izmantots, lai atceltu jau palaistu ēdiena gatavošanas izvēlni (nospiežot vienreiz) vai manuāli aktivizētu siltuma uzturēšanas režīmu (izvēlnes atlasīšanas laikā).</li> <li>• Siltuma uzturēšanas režīmu var aktivizēt automātiski norādītās izvēlnes darbības beigās (skatiet ēdiena gatavošanas tabulu) vai manuāli.</li> <li>• <b>Lai atceltu automātisko siltuma uzturēšanas režīmu</b> (pirms izvēlnes palaišanas), turiet nospiestu šo pogu, līdz atskan pikstiens. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, vēlreiz nospiediet šo taustiņu un turiet.</li> <li>• <b>Indikators MIRGO</b> izvēlnes atlasīšanas laikā — tas nozīmē, ka šajā ēdiena gatavošanas izvēlnē pēc gatavošanas cikla pabeigšanas darbojas automātisks siltuma uzturēšanas režīms.</li> <li>• <b>Indikators ir IZSLĒGTS</b>, ja ēdiena gatavošanas izvēlnē nav automātiskā siltuma uzturēšanas režīma.</li> <li>• <b>Indikators paliek IESLĒGTS</b>, ja siltuma uzturēšanas režīms jau ir aktivizēts. Ekrānā tiks parādīts siltuma uzturēšanas laiks. Ja vēlaties apturēt siltuma uzturēšanas režīmu, nospiediet taustiņu. LED indikators izslēgsies.</li> <li>• <b>Lai saglabātu ēdiena garšas īpašības, siltuma uzturēšanas režīmu nav ieteicams izmantot ilgāk par 12 h.</b></li> </ul>
12	<b>MANUĀLAIS REŽĪMS</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nospiediet šo pogu, lai palaistu manuālo režīmu. Pēc tam nospiediet TEMPERĀTŪRAS taustiņu (15) un TAIMERA taustiņu (16), lai iestatītu ēdiena gatavošanas parametrus. Nospiediet SĀKŠANAS taustiņu (17), lai palaistu ēdiena gatavošanas procesu.</li> <li>• Atlasītie iestatījumi tiek saglabāti nākamajai lietošanas reizei. Tomēr varat tos atiestatīt pirms katras lietošanas vai brīvi mainīt ēdiena gatavošanas laikā.</li> </ul>

LV

## FUNKCIJU TAUSTIŅI — APPRAKSTS

13		<p><b>Atpakaļ/Samazināt poga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Šī poga tiek izmantota, lai izvēlnes atlasīšanas laikā pārietu atpakaļ.</li> <li>Tā tiek izmantota arī laika un temperatūras iestatījumu vērtības samazināšanai.</li> </ul>
14		<p><b>Uz priekšu/Palielināšanas poga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Šī poga tiek izmantota, lai izvēlnes atlasīšanas laikā pārietu uz priekšu.</li> <li>Tā tiek izmantota arī laika un temperatūras iestatījumu vērtības palielināšanai.</li> </ul>
15		<p><b>TEMPERATŪRAS taustiņš ar indikatoru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nospiediet šo taustiņu, lai regulētu temperatūru. Pēc tam atlasiet ◀ vai ▶ (taustiņš 13 un 14).</li> <li>Šo taustiņu var nospiegt ēdiena gatavošanas laikā, ja procesa gaitā vēlaties mainīt temperatūru.</li> <li>LED indikators tiek aktivizēts, kad displeja ekrānā tiek rādīta temperatūra.</li> </ul>
16		<p><b>TAIMERA taustiņš ar indikatoru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nospiediet šo taustiņu, lai pielāgotu ēdiena gatavošanas laiku. Pēc tam atlasiet ◀ vai ▶ (taustiņš 13 un 14).</li> <li>Šo taustiņu var nospiegt ēdiena gatavošanas laikā, ja pēc ēdiena gatavošanas izvēlnes palaišanas vēlaties pievienot vai samazināt ēdiena gatavošanas laiku.</li> <li>LED indikators ir aktivizēts, kad displeja ekrānā tiek rādīts ēdiena gatavošanas laiks.</li> </ul>
17		<p><b>ATLIKŅĀS SĀKŠANAS taustiņš</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nospiediet šo pogu, lai atliktu ēdiena gatavošanas procesa sākšanu.</li> <li>Pēc nospiešanas displejā tiks rādīta laika atskaite.</li> <li>LED indikators paliks ieslēgts, līdz tiks sākts ēdiena gatavošanas process. Kad tiks sākta ēdiena gatavošana, LED indikators pārslēgsies no atliktās sākšanas taustiņa uz taimera taustiņu.</li> </ul>
18		<p><b>SĀKŠANAS taustiņš</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nospiediet šo pogu, lai palaistu ēdiena gatavošanas izvēlni.</li> <li>Kad ēdiena gatavošanas cikls ir apturēts, turot nospiestu sākšanas taustiņu, displejs tiks izslēgts.</li> <li>Ja LED indikators beidz mirgot un paliek ieslēgts, tas nozīmē, ka notiek ēdiena gatavošana. Ēdiena gatavošanas cikla beigās LED indikators pārslēdzas uz automatisko siltuma uzturēšanas režīmu (ja pieejams). Pretējā gadījumā tas mirgos.</li> </ul>

## ĒDIENA GATAVOŠANAS PROGRAMMU TABULA

IKONA	IZVĒLNE	ĒDIENA GATAVOŠANAS LAIKS		TEMPERATŪRA		ATLIKŅĀS SĀKŠANA		Automātiska siltuma uzturēšana	VĀKA POZĪCIJA
		Noklusējums	Diapazons	Noklusējums	Diapazons	Regulējams	Diapazons		
1	<b>TVAIČĒŠANA</b>	40 min	15 min-2 h	100 °C	-	Līdz 24 h	5 min	NE	JĀ
2	<b>CEPŠANA</b>	45 min	30 min-1 h 30 min	160°C	140/150/160	Līdz 24 h	5 min	NE	JĀ
3	<b>KONDITOREJAS PRODUKTU CEPŠANA</b>	1 h	30 min-1 h 30 min	160°C	130/140/150/160	NE	5 min	NE	JĀ
4	<b>APCEPŠANA</b>	20 min	5m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NE	-	NE	JĀ
5	<b>BIEZPUTRA</b>	20 min	5m-2h	100°C	90/95/100	Līdz 24 h	5 min	JĀ	JĀ
6	<b>ZUPA</b>	1 h	10m-2h	100°C	90/100/110	Līdz 24 h	5 min	JĀ	JĀ
7	<b>SAUTĒŠANA/VĒLNĀ GATAVOŠANA</b>	1 h	20m-8h	100°C	80/90/100/120	Līdz 24 h	5 min	JĀ	JĀ
8	<b>RĪSI/GRAUDAUGI</b>	Automātisks	Automātisks	Automātisks	-	Līdz 24 h	5 min	JĀ	JĀ
9	<b>JOGURTS/MIKLAS RAUDZEŠANA</b>	8 h	10min-12h	40°C	30/40°C	NE	-	NE	JĀ
10	<b>ATKĀRTOTA SILDĪŠANA</b>	25 min	5m-1h	80°C	80/100°C	NE	-	NE	JĀ
11	<b>MANUĀLAIS REŽĪMS</b>	30 min	5m-9h	100°C	40-160°C (10 °C pieaugums)	Līdz 24 h	5 min	NE	JĀ
12	<b>ATCEĻŠANA/</b> Automātiska siltuma uzturēšana	-	-	75°C	-	-	-	-	-
13	<b>ATLIKŅĀS SĀKŠANA</b>	-	-	-	-	-	-	-	-

## DARBA SĀKŠANA

- Ievietojiet iekšējo vāku vietā, pievienojiet strāvas vadu, pievienojiet ierīci strāvas kontaktligzdai un ievietojiet ierīces korpusā ēdiena gatavošanas trauku.

### 1. ĒDIENA GATAVOŠANAS PROGRAMMAS ATLASĪŠANA

- Kad ierīce ir ieslēgta, ekrānā tiks parādīts . Ievietojiet produktus ēdiena gatavošanas traukā. Pēc tam aizveriet vāku vai atstājiet to vaļā — atkarībā no receptes.
- Izmantojot taustiņus un (taustiņi 13 un 14), atlasiet vajadzīgo izvēlni.  
– Nospiežot iedegties katras izvēlnes indikators (izvēlņu secībā no 1 līdz 10, kā norādīts iepriekšējā lappusē).  
– Nospiežot iedegties katras izvēlnes indikators (apgrieztā izvēlņu secībā no 1 līdz 10, kā norādīts iepriekšējā lappusē).
- Nospiediet SĀKŠANAS taustiņu (taustiņš 18), lai palaistu izvēlni, kuras indikators ir ieslēgts. Kad izvēlne ir aktivizēta, SĀKŠANAS taustiņa indikators beigs mirgot un paliks ieslēgts.
- Izvēlne darbosies ar noklusējuma gatavošanas parametriem (skatiet ēdiena gatavošanas programmu tabulu iepriekšējā lappusē).
- LED ekrānā tiks rādīts atlikušais ēdiena gatavošanas laiks (izņemot izvēlnei Risi/graudaugi), un gatavošanas cikla beigās ierīce automātiski izslēgsies vai pārslēgsies uz siltuma uzturēšanu (tikai režīmiem Biezputra, Zupa, Sautēšana, Risi/graudaugi).

### 2. PARAMETRU PIELĀGOŠANA PIRMS ĒDIENA GATAVOŠANAS

#### Automātiska SILTUMA UZTURĒŠANA

- Uz automātisko siltuma uzturēšanas režīmu var pārslēgties tikai izvēlnes (Biezputra), (Zupa), (Sautēšana), (Risi/graudi).
- Ja vēlaties šim izvēlnēm izslēgt automātisko siltuma uzturēšanas funkciju, turiet nospiestu siltuma uzturēšanas/atcelšanas pogu , līdz atskan signāls un indikators vairs nemirgo.
- Automātisko siltuma uzturēšanas funkciju var atcelt tikai pirms izvēlnes palaišanas.

#### Laika un temperatūras regulēšana

- Katrai izvēlnei ir noklusējuma ēdiena gatavošanas temperatūra un laiks.

- Ja vēlaties mainīt sākotnēji iestatīto ēdiena gatavošanas temperatūru un laiku, atlasiet saistīto taustiņu:  
– Nospiediet TAIMERA taustiņu (taustiņš 16), pēc tam un/vai (taustiņš 13 un 14), lai pielāgotu ēdiena gatavošanas laiku atbilstoši savai receptei.  
– Nospiediet TEMPERATŪRAS taustiņu (taustiņš 15), pēc tam un/vai (taustiņš 13 un 14), lai pielāgotu ēdiena gatavošanas temperatūru atbilstoši savai receptei.

### 3. PARAMETRU PIELĀGOŠANA ĒDIENA GATAVOŠANAS LAIKĀ

- Ēdiena gatavošanas laiku un temperatūru varat pielāgot jebkurā brīdī ēdiena gatavošanas gaitā (izņemot izvēlni (Siltuma uzturēšana) un (Risi/graudaugi), kā arī (Tvaicēšana), kurai var pielāgot tikai ēdiena gatavošanas laiku).
- Ja vēlaties mainīt sākotnēji iestatīto ēdiena gatavošanas laiku un temperatūru, atlasiet atbilstošo taustiņu un ievērojiet iepriekš sniegtos norādījumus.
- Jebkurā ēdiena gatavošanas procesa brīdī varat atvērt vāku, lai pievienotu papildu sastāvdaļas vai pārbaudītu gatavošanas statusu.
- **Gatavojot rīsus vai cepot konditorejas izstrādājumus, vāku nav ieteicams atvērt, kad programma tuvojas beigām, īpaši nav ieteicams to turēt atvērtu ilgstoši, jo tas var ietekmēt ēdiena pagatavošanas rezultātu.**

### 4. KAD ĒDIENA GATAVOŠANA IR PABEIGTA

- Atveriet vāku.
  - Darbojoties ar ēdiena gatavošanas trauku un tvaicēšanas grozu, izmantojiet cimdus.
  - Ēdienu varat servēt ar ierīces komplektācijā ietilpstošo lāpstiņu vai kausiņu.
- PIEZĪME: Neizmantojiet metāla piederumus ēdiena maisīšanai ēdiena gatavošanas traukā, jo tā var sabojāt ēdiena gatavošanas trauku.**
- Aizveriet vāku, lai saglabātu ēdienu siltu.
  - Ja izmantotajai izvēlnei nav automātiskās siltuma uzturēšanas režīma, pēc ēdiena pagatavošanas cikla pabeigšanas varat nospiegt siltuma uzturēšanas/atcelšanas taustiņu, lai manuāli aktivizētu siltuma uzturēšanas režīmu.
  - Ja darbojas izvēlnes siltuma uzturēšanas režīms, degs indikators.
  - Ja vēlaties izslēgt siltuma uzturēšanas režīmu, vienkārši nospiediet siltuma uzturēšanas/atcelšanas taustiņu. Atbilstošais LED indikators izslēgsies.


## 5. DISPLEJA IZSLĒGŠANA

- Lai izslēgtu ierīci, pēclietošanas varat atvienot to no strāvas kontaktligzdas.
- Lai izslēgtu ekrānu, varat arī turēt nospiestu (apm. 5 sek.) SĀKŠANAS taustiņu, līdz atskan signāls.
- Lai atkal ieslēgtu ekrānu, nospiediet jebkuru saskarnes taustiņu.

### DETALIZĒTA IZVĒLNES INFORMĀCIJA

#### 1. TVAICĒŠANAS izvēlne

Izmantojot šo ēdiena gatavošanas izvēlni, var veselīgi, ar karstu tvaiku, pagatavot pelmeņus, zivi, gaļu un dārzeņus, tādējādi samazinot eļļas patēriņu un palīdzot saglabāt vairāk vitamīnu un uzturvielu nekā ar cepšanu vai vārīšanu. Šo izvēlni varat izmantot, lai pagatavotu barības vielām bagātu ēdienu savam bērnam.

- Ielejiet ēdiena gatavošanas traukā no 600 ml līdz 1 l ūdens. Lai ūdens ātrāk uzkarstu, ieteicams nepārsniegt ēdiena gatavošanas trauka 4. līmeņa atzīmi.
- Trauku 2. atzīme ir 600 ml. 3. atzīme ir 900 ml, 4. atzīme — 1,2 l.
- Ievietojiet produktus šīs ierīces komplektācijā ietilpstošajā tvaicēšanas grozā un ievietojiet to ēdiena gatavošanas traukā.
- Aizveriet vāku. Pēc tam atlasiet TVAICĒŠANAS izvēlni .
- **PADOMI.** Jo mazākas sastāvdaļas, jo ātrāk tās būs gatavas. Tālāk piedāvājam dažus ēdiena gatavošanas laikus jūsu zināšanai.



Pārtikas produkts	Aptuvenais ēdiena gatavošanas laiks* (izmantojot 600 ml ūdens)
<b>Kartupeļi</b> (sagriezti uz pusēm, aptuveni 50 g katrs)	25 min.
<b>Kartupeļi</b> (apm. 5 mm šķēlēs)	15 mins.
<b>Brokoļi/ziedkāposti</b>	20 mins.
<b>Burkāni</b> (gabalos)	30 mins.
<b>Burkāni</b> (apm. 0,5 mm šķēlēs)	15 mins.
<b>Lasis</b>	15 mins.
<b>Kotletes</b>	15 mins.
<b>Pelmeņi</b>	30-45 mins.

\* Iekļauts uzsildīšanas laiks. Ēdiena gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no produktu lieluma un daudzuma, kā arī no ēdiena gatavošanas traukā ielietā ūdens daudzuma.

**PIEZĪME.** Rikojieties uzmanīgi, jo tvaicēšanas grozs pēc ēdiena pagatavošanas būs karsts. Ja vēlaties tvaicēšanas grozu izņemt no ēdiena gatavošanas trauka, ieteicams izmantot virtuves cimds.



#### 2. CEPŠANAS izvēlne

Šī izvēlne ir paredzēta vesela gaļas gabala, zivs vai dārzeņu cepšanai.

- Varat vispirms 10–15 minūtes apcept gaļu no katras puses cepšanas režīmā  (APCEPŠANA), pēc tam apgrieziet to un pārlēgties uz režīmu  (CEPŠANA).

#### 3. KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANAS izvēlne

Izmantojot šo izvēlni, var pagatavot desertus, piemēram, kūkas (130 °C/140 °C), vai maizi un citus produktus ar apakšējo garozu (ar zināmiem ierobežojumiem).

- Ja gatavojat maizi, varat vispirms to uzraudzēt, izmantojot izvēlni  (JOGURTS/MĪKLAS RAUDZĒŠANA), un pēc tam atlasīt izvēlni  (KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANA). Jums būs jācep abas puses.
- Pēc 40–45 minūšu cepšanas no vienas puses izņemiet trauku, izmantojot virtuves cimds, un apgrieziet mīklu otrādi.
- Pēc tam cepiet vēl 30–45 minūtes no otras puses (ņemiet vērā, ka laiki ir tikai aptuveni, jo tie ir atkarīgi no izmantotajām sastāvdaļām un vēlamā rezultāta).

Lai iegūtu zeltainu garozu, atlasiet 150 °C/160 °C režīmu.

- Receptēm, kas ietver piena produktus vai olas (piemēram, kūkām), varat atlasīt 130 °C/140 °C temperatūru.
- **PIEZĪME.** Darbojoties ar ēdiena gatavošanas trauku, ieteicams izmantot virtuves cimds.
- Lai nesabojātu ēdiena gatavošanas trauku, tajā nav ieteicams izmantot metāla piederumus (jo īpaši — ar asām malām).

#### 4. APCEPŠANAS izvēlne

Šī izvēlne ir paredzēta nelielu pārtikas produktu gabaliņu sautēšanai/ātrai apcepšanai vai gaļas, zivs, putnu gaļas apcepšanai,

kā arī produktu (piem., krokešu) vārīšanai eļļā. Lai izmantotu šo izvēlni, pārtikas produkta virsmai jānonāk saskarē ar eļļu, lai radītu kraukšķīgu un garšīgu kārtiņu.

- Šo funkciju vienmēr izmantojiet ar eļļu un pārtikas produktiem.
- Lai nodrošinātu efektīvāku apcepšanu, ieteicams pievienot pietiekami daudz eļļas, lai pilnībā noklātu gatavošanas trauka dibenu, un pirms sastāvdaļu pievienošanas uzgaidīt pāris minūtes, līdz eļļa uzkarst.
- Kad eļļas temperatūra sasniegs 160 °C, atskanēs divi pikstieni.
- Ieteicams ik pa laikam apmaisīt ēdienu.
- Šī programma nav paredzēta vārīšanai lielā eļļas daudzumā. Nav ieteicams izmantot vairāk par 350 ml eļļas.

#### PIEZĪME.

- Ir svarīgi pārliecināties, ka izņemamais iekšējais vāks ir nožāvēts un ka uz silikona savienojuma nav ūdens, lai izvairītos no karstās eļļas reakcijas, aizverot vāku.
- Neizmantojiet tvaicēšanas grozu ar šo funkciju, jo tvaicēšanas grozs var sakust.

#### 5. BIEZPUTRAS izvēlne

Izmantojot šo izvēlni, var pagatavot graudaugus, piemēram, prosu, auzu pārslas, rīsus vai griķus, ar pienu, iegūstot krēmīgu un barojošu maltīti. Šo funkciju varat izmantot, lai pagatavotu barības vielām bagātu maltīti savam bērnam.

- Kad auzu pārslu putra ir gatava, ieteicams to pasniegt uzreiz un patērēt 1 stundas laikā.
- Lai izvairītos no pārplūšanas, gatavojot rīsus vai graudus, tos pirms gatavošanas ieteicams rūpīgi noskalot, lai nomazgātu daļu cietes.

#### 6. ZUPAS izvēlne

Izmantojot šo izvēlni, var pagatavot barojošas zupas un garšīgu dabisku daļas vai dārzeņu buljonu, ko pēc tam var izmantot Pilaf rīsu vai risoto pagatavošanai.



Zupa ir lielisks ēdiens, lai uzņemtu šķidrumu un sātiģi paēstu.

- Sastāvdaļu un šķidruma līmenis nedrīkst pārsniegt trauka maksimālo atzīmi — 8.

- **PIEZĪME.** Neizmantojiet rokas blenderi, lai blendētu zupu traukā. Ja vēlaties sablendēt zupu, pārlejiet to blendera vai blendēšanai piemērotā traukā.

#### 7. SAUTĒŠANAS/LĒNĀS GATAVOŠANAS izvēlne

Izmantojot šo izvēlni, var pagatavot gaļu un dārzeņus mērcē.

- Šo izvēlni varat izmantot, lai lēni gatavotu zemā temperatūrā (atlasot temperatūru 80 °C/90 °C) ilgāku laiku maigākas gaļas struktūras iegūšanai (līdz pat 8 h).
  - Izvēloties temperatūras iestatījumu 100 °C/120 °C, gatavošana notiks ātrāk.
  - Sastāvdaļu un šķidruma līmenis nedrīkst pārsniegt trauka maksimālo atzīmi — 8.
- PADOMI:** Lai pagatavotais ēdiens būtu garšīgāks, pirms gatavošanas, izmantojot SAUTĒŠANAS/LĒNĀS GATAVOŠANAS izvēlni , gaļu un/vai sīpolus ieteicams dažas minūtes apbrūnināt nelielā daudzumā eļļas, izmantojot APCEPŠANAS izvēlni .

**PIEZĪME.** Ēdiena gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no jūsu sastāvdaļu lieluma.

#### 8. RĪSU/GRAUDAUGU izvēlne

Šī izvēlne izmanto Fuzzy Logic tehnoloģiju, lai varētu pagatavot nevainojami gaisīgus rīsus. Tā automātiski pielāgo ēdiena gatavošanas laiku un temperatūru atbilstoši ēdiena gatavošanai izmantojamo sastāvdaļu daudzumam. Šai izvēlnei nevar iestatīt ēdiena gatavošanas laiku, jo tas tiek noteikts automātiski.

#### PADOMI NEVAINOJAMU RĪSU PAGATAVOŠANAI

##### IETEIKUMI VISLABĀKO RĪSU PAGATAVOŠANAI

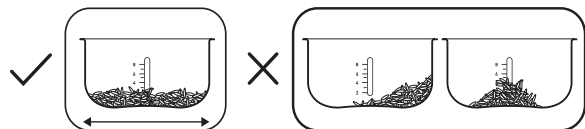
Pirms gatavošanas ar mērtrauku nomēriet rīsu daudzumu un noskalojiet tos (izņemot risoto rīsus).

- Nomēriet pagatavojamo rīsu daudzumu, izmantojot ierīces komplektācijā ietilpstošo tasi (piem., 1 tase, 2 tases utt.).



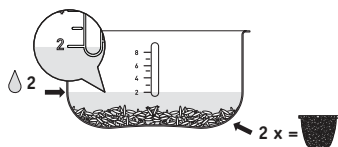
Apm. 150 g nevārītu rīsu

- Vispirms noskalojiet rīsus, lai nomazgātu daļu cietes un izvairītos no salīpšanas.
- Ieberiet noskalotos rīsus traukā un izlīdziniet.



- Pielejiet aukstu ūdeni vai gaļas/dārzeņu buljonu līdz atbilstošajai trauka atzīmei "CUP".

Piemēram, ja gatavojat 2 tases rīsu:



- Aizveriet vāku un atlasiet (RĪSU/GRAUDAUGU izvēlne) atbilstoši norādījumiem, kas sniegti sadaļā DARBA SĀKŠANA.
- Ekrānā tiks parādīts .
- Nospiediet sākšanas taustiņu . Indikators beigs mirgot un paliks ieslēgts.
- Displejā mirgos , un tiks sākta gatavošana.
- Kad rīsi būs gatavi, multivārāmais katls automātiski pārslēgsies uz siltuma uzturēšanu. Ieslēgsies zaļš indikators .
- Kad ir ieslēdzies zaļais indikators, apmaisiet rīsus un atstājiet tos multivārāmajā katlā vēl dažas minūtes, lai iegūtu nevainojamus rīsus, kur katrs graudiņš ir atsevišķi.
- Ja gatavojat Pilaf rīsus, lūdzu, ņemiet vērā, ka pirms vāka aizvēršanas un Rīsu/graudaugu izvēlnes palaišanas rīsiem ir jābūt pilnībā nosegtiem ar šķidrumu.

Nākamajā tabulā ir sniegti norādījumi rīsu gatavošanai.

**PADOMI.** Šie ieteikumi ir tikai vispārīgi. Ūdens daudzumu varat mainīt atbilstoši savai gaumei.

## RĪSU PAGATAVOŠANAS CEĻVEDIS — 8 tases

Nevārītu rīsu daudzums (tases)	Nevārītu rīsu daudzums (līdzvērtīgi gramos)	Ūdens līmenis traukā (ar rīsiem)	Porcijas
2	300 g	2 tašu atzīme	3–4 pers.
4	600 g	4 tašu atzīme	5–6 pers.
6	900 g	6 tašu atzīme	8–10 pers.
8	1200 g	8 tašu atzīme	13–14 pers.

Rīsu pagatavošanas laiks un temperatūra ir iestatīti automātiski.

Ņemiet vērā, ka procesā ir 7 darbības:

uzsildīšana => ūdens absorbēšana => ātra temperatūras paaugstināšana => vārīšanas turpināšana => ūdens iztvaicēšana => rīsu sautēšana => siltuma uzturēšana.

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no rīsu daudzuma un veida.

## 9. JOGURTA/MĪKLAS RAUDZĒŠANAS izvēlne

**Izmantojot šo izvēlni, var pagatavot jogurtu tieši traukā vai ar krāsni saderīgos traukos. Tā arī nodrošina iespēju uzraudzēt rauga mīklu.**

### JOGURTA PAGATAVOŠANA

- Nomazgājiet trauku vai konteinerus siltā ūdenī, izmantojot mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet un rūpīgi nožāvējiet.
- Visu jogurta gatavošanā izmantoto aprīkojumu ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Sterilizācija ir svarīgs solis, lai nepieļautu, ka produktā iekļūst nevēlami gaisā esoši organismi, kas var kavēt kultūras inkubāciju, kā rezultātā tiek iegūts šķidrums jogurts, kas nesabiezē.
- Pašgatavoti jogurti nesatur biezinātājus un stabilizatorus, kas izmantoti daudzos komerciāli ražotos jogurtos, tādēļ bieži ir šķidrāki. Reizēm pašgatavota jogurta virspusē ir caurspīdīga borojošas sūkalas, ko var iemaisīt atpakaļ jogurtā. Tās var arī noliekt.
- Pašgatavotu dabisko jogurtu var papildināt ar svaigiem augļiem vai atdzesētiem sautētiem augļiem pēc to pagatavošanas un atdzesēšanas.

LV



Ja augļi tiek pievienoti pirms fermentēšanas, augļskābes kavē sabiezēšanas procesu, tāpēc iegūtais jogurts būs ļoti šķidrš. Daži ar skābi ļoti bagāti augļi, piemēram, svaigi ananasi, var izraisīt jogurta sarecēšanu vai sadalīšanos. Ar skābi bagātus augļus vislabāk pasniegt atsevišķā traukā.

## SASTĀVDAĻU IZVĒLE JOGURTAM

### Piens

#### Kādu pienu izmantot?

Visās mūsu receptēs (ja nav norādīts citādi) tiek izmantots govš piens. Varat izmantot augu pienu, piemēram, sojas pienu, kā arī aitas vai kazas pienu, bet šajā gadījumā jogurta stingrība var atšķirties atkarībā no izmantotā piena. Izmantošanai ierīcē ir piemērots svaigs piens, ilgāki glabāšanai paredzēts piens un visi tālāk aprakstītie piena veidi.

- **Ilgī glabājams sterilizēts piens:** ultrapasterizēts (UHT) pilnpiens ļauj iegūt stingrāku jogurtu. Izmantojot daļēji krejotu pienu, tiks iegūts mazāk stingrs jogurts. Tomēr varat izmantot arī daļēji krejotu pienu un pievienot vienu vai divus trauciņus piena pulvera.
- **Pasterizēts piens:** šis piens ļauj iegūt krēmīgāku jogurtu ar nedaudz stingrāku kārtiņu augšpusē.
- **Svaigs piens (no saimniecības):** šāds piens ir jāuzvāra. To ieteicams pavārit ilgāku laiku. Bez uzvārīšanas šo pienu ir bīstami izmantot. Pēc tam tas ir jāatdzesē, lai to varētu izmantot ierīcē. Jogurta kultūras audzēšana, izmantojot svaigu pienu, nav ieteicama.
- **Piena pulveris:** piena pulvera izmantošana ļauj iegūt ļoti krēmīgu jogurtu. Ievērojiet ražotāja norādījumus uz iepakojuma.

**Izvēlieties pilnpienu, vēlams — ilgī glabājamu ultrapasterizētu (UHT) pienu. Svaigs vai pasterizēts piens ir jāuzvāra un jāatdzesē, pēc tam noņemot piena plēvi.**

### Ferments

Jogurtam. Tas tiek pagatavots tālāk norādītajos veidos.

- No veikalā iegādātā **dabiskā jogurta** ar pēc iespējas garāku derīguma termiņu, tādējādi jūsu pagatavotais jogurts saturēs vairāk aktīvā fermenta, kas ļaus iegūt stingrāku jogurtu.

- No **liofilizēta fermenta**. Šādā gadījumā ievērojiet aktivizācijas laiku, kas norādīts fermenta instrukcijās. Šos fermentus varat iegādāties veikalos, aptiekās un atsevišķos veselīgo produktu veikalos.
- No jūsu **nesen pagatavotā jogurta** — tam ir jābūt dabiskam un nesēn pagatavotam. To sauc par kultūras audzēšanu. Pēc pieciem kultūras audzēšanas procesiem izmantotais jogurts zaudē aktīvos fermentus un pastāv risks, ka tas neveidos pietiekami stingru konsistenci. Šādā gadījumā jums jāsaik no jauna, izmantojot veikalā iegādātu jogurtu vai liofilizētu fermentu.

**Ja uzvārijāt pienu, pirms fermenta pievienošanas uzgaidiet, līdz piens atdziest līdz istabas temperatūrai.**

**Pārāk liels karstums var iznīcināt fermenta aktīvās īpašības.**

### Fermentācijas laiks

- Jogurta fermentācijai ir nepieciešamas 6 līdz 12 stundas atkarībā no pamatsastāvdaļām un vēlāmā rezultāta.



- Kad jogurta gatavošanas process ir pabeigts, jogurts ir jāievieto ledusskapī uz vismaz 4 stundām, un to var glabāt ledusskapī līdz 7 dienām.

### MĪKLAS RAUDZĒŠANA

**Pirms izmantojat šo izvēlni rauga mīklas raudzēšanai, mīkla vispirms ir jāsamīca.**

- Ja mīklu mīcāt ar rokām, varat vispirms raugu krūzē sajaukt ar siltu ūdeni vai pienu. Varat tam pievienot 1 tējķ. cukura un samaisīt, lai veicinātu rauga aktivizēšanu.
- Ja 10 minūšu laikā novērojat putošanos, tas nozīmē, ka raugs ir aktīvs.
- Varat šo šķidrumu ar aktivizēto raugu samaisīt ar sausajām sastāvdaļām (miltiem un sāli) un pievienot atlikušo šķidrums daudzumu, kas norādīts receptē.
- Lai iegūtu labu un viendabīgu konsistenci, parasti ieteicams mīklu mīcīt aptuveni 15–20 minūtes.

- Kad ir iegūta viendabīga konsistence, ievietojiet mīklu ēdiena gatavošanas traukā un aizveriet vāku.
- Atbilstoši norādījumiem, kas sniegti sadaļā par izvēlnes atlasīšanu, atlasiet MĪKLAS RAUDZĒŠANAS izvēlni 🍷
- Baltmaizes mīklai ieteicamais standarta laiks parasti ir 1 h.
- **PIEZĪME.** Nepieciešamais raudzēšanas laiks var atšķirties atkarībā no izvēlētajām sastāvdaļām un to kvalitātes.
- Ja mīkla pēc 30 min – 1 h nav uzrūgusi, iespējams, raugs nebija aktīvs vai jūs izmantojāt pārāk karstu šķidrums. Šajā gadījumā, lai uzraudzētu mīklu, varat iemaisīt papildu raugu.

**PADOMI.** Neļaujiet raugam nonākt tiešā saskarē ar sāli un neizmantojiet karstu ūdeni. Sāls ir rauga ienaidnieks, un liels karstums iznīcina neaktivizēta rauga efektu. Tādēļ karsta ūdens vietā noteikti izmantojiet siltu ūdeni.

**PIEZĪME.** Lai nesabojātu ēdiena gatavošanas trauku, neizmantojiet tajā metāla piederumus. Ja vēlaties mīklu pagatavot ar rokas mikseri, izmantojiet atbilstošu bļodu un pārlieciet mīklu sava Tefal multivārāmā katla ēdiena gatavošanas traukā tikai uzraudzēšanai.

## 10. ATKĀRTOTAS UZSILDĪŠANAS izvēlne

Šī izvēlne ir paredzēta gatava ēdiena uzsildīšanai. Tā nav paredzēta jēlu produktu gatavošanai.

Ievietojiet ēdienu gatavošanas traukā un aizveriet vāku. Atlasiet ATKĀRTOTAS UZSILDĪŠANAS izvēlni 🍷.

### UZMANĪBU!

- Nekad neizmantojiet atkārtotas uzsildīšanas funkciju produktu atkausēšanai.
- Aukstā ēdiena daudzums nedrīkst pārsniegt pusi trauka tilpuma. Pārāk liels daudzums ēdiena netiks vienmērīgi uzsildīts. Atkārtota atkārtotas uzsildīšanas funkcijas izmantošana vai pārāk mazs ēdiena daudzums var izraisīt ēdiena piedegšanu un cietas kārtas izveidošanos katla dibenā.
- Nav ieteicams atkārtoti uzsildīt biezu putru, jo tā var kļūt mīklveidīga.

- Ilgi uzglabātu aukstu ēdienu nav ieteicams uzsildīt atkārtoti, ja vēlaties izvairīties no stipra aromāta.
- Lai atkārtoti uzsildītu risus, pirms sildīšanas ieteicams pievienot nedaudz ūdens un apmaisīt risus.
- Atkārtotas uzsildīšanas laikā ieteicams ik pa laikam apmaisīt ēdienu.

## 11. MANUĀLĀ REŽĪMA izvēlne





Ēdiena gatavošana ar jūsu Simply Cook Plus ierīci ir pavisam vienkārša, pateicoties arī manuālajam režīmam.

- Iestatiet savu ēdiena gatavošanas laiku un temperatūru, lai gatavotu pēc saviem ieskatiem.
- Regulējiet temperatūru, lai nodrošinātu automātisku un stabilu siltuma uzraudzību vai palielinātu jaudu, un kontrolētu to, kā vēlaties pagatavot savas iecienītās maltītes.
- Pateicoties manuālā režīma zemas temperatūras iestatījumiem, varat pagatavot biežpienu vai dažu kategoriju produktus "sous-vide" režīmā.
- Tālāk sniegti dažī norādījumi ar ieteikumiem vēl plašākām receptu izmantošanas iespējām.
- Manuālais režīms reģistrēs jūsu pēdējos iestatītos parametrus nākamajai lietošanas reizei.






T °C	Ko varat darīt?
40°C	Uzsildīt mazuļu pārtiku vai uzraudzēt mīklu
80°C	Pagatavot biežpienu
100°C	Uzvārit ūdeni
110°C	Vārit ievārījumu
120°C	Vārit makaronus
130°C	Apbrūnināt produktus
140°C	Pagatavot dārzenus un putnu gaļu
150°C	Apcept gaļu
160°C	Cept gaļu un putnu gaļu

- **Lai pagatavotu biezpienu.** Biezpiena pamatā tiek izmantots kefīrs. Kefīra un biezpiena attiecība ir aptuveni 4: 1.
- **Ja vārāt ievārījumu,** gatavošanas laikā ieteicams neuzlikt vāku.

## 12. ATLIKTĀS SĀKŠANAS FUNKCIJA

- Lai izmantotu atliktās sākšanas funkciju, vispirms izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu un gatavošanas laiku.
- Pēc tam nospiediet taustiņu  (Atliktā sākšana) un izvēlieties sākotnēji iestatīto laiku.
- Noklusētais sākotnēji iestatītais laiks sāksies no jūsu izvēlēta ēdiena gatavošanas laika.
- Sākotnējā iestatījuma diapazons ir no iepriekš atlasītā ēdiena gatavošanas laika līdz pat 24 stundām.
- Ikreiz nospiežot taustiņu  vai  tiek palielināts vai samazināts atliktās sākšanas laiks.
- Pēc vēlamā sākotnēji iestatītā laika izvēlēšanās nospiediet taustiņu  (Sākt), lai ievadītu ēdiena pagatavošanas statusu; SĀKŠANAS indikators paliks ieslēgts, un ekrānā tiks rādīts, cik stundu atlicis līdz ēdiena gatavošanas izvēlnes pabeigšanai.
- Atliktās sākšanas LED indikators paliks ieslēgts, līdz tiks sākts ēdiena gatavošanas process. Kad tiks sākta ēdiena gatavošana, LED indikators pārslēgsies no atliktās sākšanas taustiņa uz taimera taustiņa.

### **Piezīme.**

Atliktās sākšanas funkcija nav pieejama šīm funkcijām:  (Apcēšana),  (Maizes raudzēšana/jogurts),  (Konditorejas produktu cepšana),  (Atkārtota uzsildīšana) un  (Siltuma uzturēšana).

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms multivārāmā katla tīrīšanas vai apkopes pārliecinieties, vai tas ir atvienots no strāvas padeves un pilnībā atdzisis.
- Stingri ieteicams ierīci notīrīt pēc katras lietošanas reizes, izmantojot sūkli (4., 5., 6. att.).
- Pēc katras lietošanas reizes noslaukiet no ierīces korpusa tvaika kondensātu.

- Ēdiena gatavošanas trauku, mērt rauku, lāpstiņu un zupas karoti var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

## Ēdiena gatavošanas trauks, tvaicēšanas grozs

- Nav ieteicams izmantot abrazīvus līdzekļus vai sūkļus.
- Ja trauka dibenā ir pielipis ēdiens, ielejiet traukā ūdeni un ļaujiet atmirkt, pirms veicat mazgāšanu.
- Rūpīgi nožāvējiet ēdiena gatavošanas trauku.

## Ēdiena gatavošanas trauka kopšana

- Nodrošinot ēdiena gatavošanas trauka kopšanu, rūpīgi ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.
- Lai gādātu par labu trauka tehnisko stāvokli, nav ieteicams tajā griezt pārtikas produktus.
- Vienmēr ievietojiet trauku atpakaļ multivārāmajā katlā.
- Izmantojiet komplektācijā ietilpstošo plastmasas lāpstiņu vai koka lāpstiņu, neizmantojiet metāla piederumus, lai nesabojātu trauka virsmu (15. att.).
- Lai izvairītos no korozijas riska, neļaujiet ēdiena gatavošanas traukā etiķi.
- Trauka virsma pēc pirmās lietošanas reizes vai laika gaitā var mainīt krāsu. Šo krāsas maiņu izraisa tvaiki un ūdens, un tā neietekmēs multivārāmā katla lietošanu un nekaitē jūsu veselībai. Varat droši turpināt lietot ierīci.

## Iekšējā vāka tīrīšana

Izņemiet iekšējo vāku, ar abām rokām to pastumjot uz āru (3. att.). Nomazgājiet to, izmantojot sūkli un mazgāšanas līdzekli (4. att.). Pēc tam noslaukiet to un ievietojiet atpakaļ aiz abiem izciļņiem un piespiediet to, līdz tas fiksējas vietā (7.–8. att.).

## Citu ierīces daļu tīrīšana un apkope

Notīriet multivārāmā katla ārpusi (6. att.), vāka iekšpusi un vadu ar mitru drānu un pēc tam noslaukiet. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus. Neizmantojiet ūdeni ierīces korpusa iekšpuses tīrīšanai, jo tādējādi var sabojāt siltuma sensoru.

## TEHNISKO PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

Kļūdas apraksts	Cēlonis	Risinājumi
Vadības paneļa indikatori nedeg, un nenotiek sildīšana.	Ierīce nav pievienota strāvas padevei.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota strāvas kontaktligzdai un ir ieslēgta.
Vadības paneļa indikatori nedeg, un notiek sildīšana.	Problēma ar indikatora savienojumu vai indikators ir bojāts.	Nogādājiet to uz pilnvarotu servisa centru, lai veiktu remontu.
Lietošanas laikā rodas tvaika noplūde.	Vāks nav pienācīgi aizvērts.	Atveriet un vēlreiz aizveriet vāku.
	Iekšējais vāks nav pareizā pozīcijā vai nav pareizi salikts.	Pārbaudiet, vai iekšējais vāks ir pareizā pozīcijā (7.–8. att.).
Rīsi nav izvārīti vai ir pārvārīti.	Pārāk daudz vai maz ūdens izvēlētajam daudzumam rīsu.	Ūdens daudzumu skatiet rīsu gatavošanas tabulā. Rīsus ēdiena gatavošanas traukā vienmēr pievienojiet pirmos, pēc tam pielejiet ūdeni līdz traukā norādītajai ūdens atzīmei.

Kļūdas apraksts	Cēlonis	Risinājumi
Rīsi nav izvārīti vai ir pārvārīti.	Nepietiekams vārīšanas ilgums.	Nogādājiet to uz pilnvarotu servisa centru, lai veiktu remontu.
Automātiskā siltuma uzturēšanas funkcija nedarbojas (ierīce turpina ēdiena gatavošanas programmu vai neturpina sildīšanu).	Siltuma uzturēšanas funkciju atcēla lietotājs iestatījumu atlasīšanas laikā. Šī funkcija darbojas tikai pēc izvēlnēm Biezputra, Zupa, Sautēšana, Rīsi/ graudaugi.	
E0	Sensors augšējā pārtrauktajā ķēdē vai īsslēgumā.	
E1	Sensors apakšējā pārtrauktajā ķēdē vai īsslēgumā.	Apturiet ierīces darbību un restartējiet programmu. Ja problēma atkārtojas, lūdzu, nogādājiet ierīci uz pilnvarotu servisa centru, lai veiktu remontu.

**Piezīme. Ja iekšējais trauks ir deformēts, pārtrauciet tā lietošanu un sazinieties ar pilnvarotu servisa centru, lai iegādātos jaunu trauku vai veiktu remontu.**


LV

## Perskaitykite naudojimo instrukciją ir ja vadovaukitės. Išsaugokite ją.

- Šis buitinis prietaisas nėra skirtas naudoti valdant išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Šį buitinį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, jei jie prižiūrimi arba išmokomi saugiai naudotis buitiniu prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikai neturėtų užsiimti prietaiso valymu ar technine priežiūra, nebent jiems daugiau nei 8 metai ir juos prižiūri suaugęs asmuo. Laikykite buitinį prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį buitinį prietaisą gali naudoti asmenys, turintys fizinę, jutiminę arba protinę negalią, stokojantys patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba išmokomi saugiai naudotis buitiniu prietaisu ir supranta galimus pavojus.
- Vaikams žaisti su prietaisu draudžiama.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su fizine, jutimine arba protine negalia arba stokojantiems patirties ir žinių, nebent už jų saugumą atsakingas asmuo juos prižiūri arba išmokė naudotis prietaisu.

- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Kadangi šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje, jo negalima naudoti toliau išvardytais atvejais ir garantija negalios, jei:
  - jis bus naudojamas parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų virtuvėse;
  - jis bus naudojamas ūkiuose;
  - jį naudos klientai viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo vietose;
  - prietaisas naudojamas nakvynę su pusryčiais siūlančiose apgyvendinimo įstaigose.
- **Jei jūsų prietaisas turi nuimamą maitinimo laidą:** pažeidus maitinimo laidą jį būtina pakeisti specialiu laidu arba įrenginiu, gautu iš įgaliotojo techninės priežiūros centro.
- **Jei jūsų prietaiso maitinimo laidas nenuimamas:** kad būtų išvengta pavojaus, pažeistą laidą turi pakeisti gamintojas, gamintojo įgaliotas priežiūros specialistas arba analogiškos kvalifikacijos asmuo.
- Prietaiso negalima panardinti į vandenį ar kitą skystį.
- Su maistu susilietusius priedus ir dalis nuvalykite drėgna šluoste arba kempine ir indų plovikliu.

Nuvalykite drėgna šluoste ar kempine. Su maistus susilietusius priedus ir dalis nuvalykite sausa šluoste.

- Jei ant prietaiso yra simbolis , tai reiškia: „Atsargiai. Naudojant prietaisą paviršiai gali būti karšti“.
- Atsargiai. Po naudojimo kaitinimo elemento paviršius lieka įkaitęs.
- Atsargiai. Netinkamai naudodami prietaisą, galite susižaloti.
- Atsargiai. Jei jūsų prietaisas turi nuimamą maitinimo laidą, ant jungties neužpilkite skysčio.
- Prietaisą visuomet išjunkite:
  - iškart po naudojimo;
  - jį perkeldami;
  - prieš valydami ar prižiūrėdami;
  - jei jis veikia netinkamai.
- Palietus karštą prietaiso paviršių, karštą vandenį, garus ar maistą galima nusideginti.
- Gaminant prietaisas išskiria karštį ir garus. Veidą ir rankas laikykite saugiu atstumu.
- Buitiniai maisto gamybos prietaisai turi būti pastatyti stabiliai ir jų rankenos turi būti nusuktos taip, kad neišsipiltų karšti skysčiai.
- Nekiškite veido ir rankų prie garų išleidimo angos. Neuždenkite garų išleidimo angos.

- Kilus problemų ar klausimų, susisieki su mūsų klientų aptarnavimo darbuotojais arba pasikonsultuokite mūsų interneto svetainėje.
- Buitinį prietaisą galima naudoti ne didesniame kaip 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.
- Kad būtų užtikrintas jūsų saugumas, šis buitinis prietaisas atitinka visų jo pagaminimo metu galiojančių saugos reglamentų ir direktyvų reikalavimus (žemosios įtampos, elektromagnetinio suderinamumo, sąlyčiui su maistu tinkamų medžiagų, aplinkosaugos ir kt. direktyvų...).
- Patikrinkite, ar maitinimo tinklo įtampa atitinka nurodytą ant prietaiso (kintamosios srovės).
- Atsižvelgiant į įvairius galiojančius standartus, jei prietaisas naudojamas kitoje šalyje, nei buvo įsigytas, jį turi patikrinti patvirtintas techninės priežiūros centras.

#### **PRIJUNGIMAS PRIE MAITINIMO LIZDO**

- Nenaudokite buitinio prietaiso, jei:
  - prietaisas arba jo laidas pažeistas;
  - prietaisas nukrito, ant jo pastebimi pažeidimai arba jis tinkamai neveikia.
  - Aukščiau nurodytais atvejais prietaisą būtiną išsiųsti į patvirtintą techninės priežiūros centrą. Neardykite prietaiso patys.
- Nepalikite laido kabėti.
- Prietaisą visada junkite prie įžeminto elektros lizdo.
- Nenaudokite ilgintuvo. Jei prisiimate atsakomybę dėl ilgintuvo naudojimo, naudokite tik geros būklės ilginimo laidą, turintį kištuką su įžeminimo jungtimi ir tinkantį pagal buitinio prietaiso galią.
- Išjungdami prietaisą netraukite už laido.
- Prieš prietaisą surinkdami, ardydami arba valydami, visada atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.

## BUITINIO PRIETAISO NAUDOJIMAS

- Naudokite ant plokščio, stabilaus, karščiui atsparaus darbinio paviršiaus; saugokite, kad neužtikštų vanduo.
- Saugokite prietaiso pagrindą nuo sąlyčio su vandeniu.
- Jokiū būdu nebandykite prietaiso naudoti, jei jo dubuo tuščias arba be dubens.
- Maisto gaminimo funkcija / rankenėlė turi galėti laisvai veikti. Netrukdykite ir neužkirskite kelio funkcijai automatiškai persijungti į šilumos palaikymo funkciją.
- Kol prietaisas veikia, neišimkite dubens.
- Prietaiso tiesiogiai nedėkite ant karšto paviršiaus ar bet kokio kito karščio ar ugnies šaltinio, nes dėl to jis gali sugesti arba kelti pavojų.
- Dubuo ir kaitlentė turi liestis. Bet koks tarp šių dalių padėtas objektas ar maisto produktas trukdytų tinkamai veikti.
- Nedėkite prietaiso netoli šilumos šaltinio ar į karštą orkaitę, nes tai gali padaryti daug žalos.
- Kol dubuo ne vietoje, į prietaisą nedėkite jokių maisto produktų ir nepilkite vandens.
- Laikykitės receptuose nurodytų kiekių.
- Jei kuri nors buitinio prietaiso dalis užsidega, nebandykite jo užgesinti vandeniu. Liepsnoms gesinti naudokite drėgną virtuvinį rankšluostį.
- Bet kokį prietaiso ardymą, išskyrus kliento atliekamą įprastą valymą ir priežiūrą, turi atlikti techninės priežiūros centras.

## SAUGOKIME APLINKĄ

- Jūsų prietaisas sukurtas taip, kad būtų eksploatuojamas daugelį metų. Tačiau nusprendę jį pakeisti, nepamirškite pagalvoti, kaip galite prisidėti prie aplinkos apsaugos.
- Prieš išmesdami prietaisą, iš laikmačio išimkite akumuliatorių ir atiduokite jį į vietinį buitinių atliekų surinkimo punktą (priklausomai nuo modelio).



### Mums labai svarbi aplinkos apsauga!

- ① Prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima išgauti arba perdirbti.
- ➔ Pristatykite jį į buitinių atliekų surinkimo vietą.

## PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### Išpakuokite prietaisą

- Išimkite prietaisą iš pakuotės ir išpakuokite visus priedus bei atspausdintus dokumentus.
- Atidarykite dangtį paspausdami ant korpuso esantį atidarymo mygtuką – 1 pav.

### Perskaitykite instrukcijas ir atidžiai vadovaukitės naudojimo nurodymais.

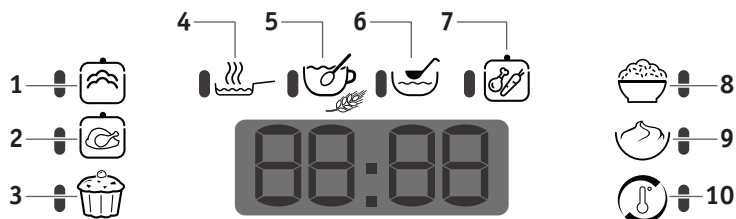
### Išvalykite prietaisą

- Išimkite dubenį – 2 pav., vidinį dangtį ir slėgio vožtuvą – 3 pav.
- Kempine ir indų plovikliu išplaukite dubenį ir vidinį dangtį.
- Drėgnu audeklu nuvalykite prietaiso išorę ir dangtį – 6 pav.
- Kruopščiai nusauskinkite.
- Kruopščiai nuvalykite maisto gaminimo dubens išorę (ypač apačią).

## PRIEŠ NAUDODAMIESI PRIETAISU IR VISOMIS FUNKCIJOMIS

- Įsitinkite, kad po dubeniu ir ant kaitlentės nėra jokių svetimkūnių likučių ar skysčio – 9 pav.
- Įdėkite dubenį į prietaisą ir įsitinkite, kad jis tinkamai įstatytas – 10 pav.
- Įsitinkite, kad vidinis dangtis uždėtas tinkamai – 8 pav.
- Uždarykite dangtį, kol išgirsite spragtelėjimą.
- Įkiškite maitinimo laidą į daugiafunkcio puodo apačioje esantį lizdą (11 pav.), tada įjunkite į maitinimo lizdą (12 pav.). Pasigirs ilgas pyptelėjimas ir akimirksniui išsižiebs visi valdymo skydelio indikatoriai. Tada ekrane pasirodys [----] ir visi indikatoriai išsijungs. Prietaisas persijungs į budėjimo režimą ir galite rinktis norimas meniu funkcijas.
- Nelieskite kaitlentės, kai gaminsys įjungtas, arba po maisto gaminimo. Neneškite naudojamo produkto arba iškart po maisto gaminimo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose.
- **Maisto gaminimo metu nedėkite rankos ant garų išėjimo angos, nes yra pavojus nudegti – 24 pav.**
- **Naudokite tik prie prietaiso pridėtą vidinį puodą.**
- **Garų krepšelis skirtas naudoti tik su šiuo daugiafunkciu puodu. Jis turi būti naudojamas nustačius ne aukštesnę nei 100 °C temperatūrą (26 pav.). Taip pat galite jį naudoti su ryžių / kruopų meniu.**
- **Į prietaisą nepilkite vandens ir nedėkite produktų, jei viduje neįdėtas dubuo.**
- **Didžiausias vandens ir produktų kiekis turi neviršyti aukščiausios dubens viduje esančios žymos – 14 pav.**

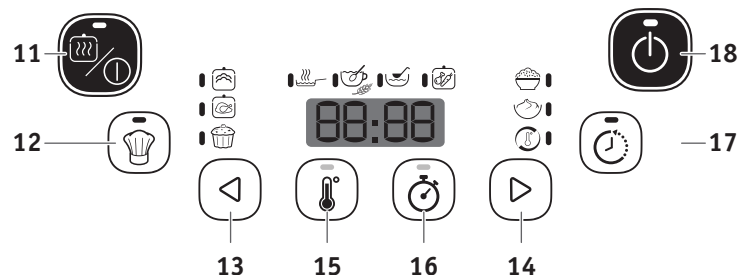
## VALDYMO SKYDELIS – MENIU APRAŠAS



	MENIU	Aprašas		MENIU	Aprašas
1		<b>GARINIMAS</b> Maisto gaminimas garuose (į puodą įpylus vandens) ir garų krepšelio naudojimas. Vandens kiekis: 200–600 ml.	6		<b>SRIUBA</b> Sriubos su dideliais gabaliukais arba mėsos / daržovių sultinio virimas. Didžiausias bendras kiekis: 8 lygis puode.
2		<b>SKRUDINIMAS</b> Viso arba didelio mėsos, žuvies ar daržovių gabalo kepimas su trupučiu riebalų ir skysčio.	7		<b>TROŠKINYS / LĒTAS GAMINIMAS</b> Mėsos, žuvies ir (arba) daržovių virimas nedideliame skysčio kiekyje, su trupučiu riebalų. Didžiausias bendras kiekis: 8 lygis puode.
3		<b>KEPIMAS</b> Desertų arba pyragų gaminimas arba maisto su pluta (pvz., duonos) paruošimas (reikalingas įsikišimas gaminant).	8		<b>RYŽIAI / KRUOPOS</b> Ryžių ir kruopų gaminimas. Žr. naudojimo instrukcijas skyriuje „Ryžiai / kruopos“. Didžiausias kiekis: 8 lygis puode.
4		<b>KEPIMAS RIEBALUOSE</b> Gaminimas naudojant aliejų. Didžiausias aliejaus kiekis: 350 ml.	9		<b>JOGURTAS / TEŠLOS KILDINIMAS</b> Jogurto fermentavimas tiesiogiai maisto gaminimo puode viduje arba orkaitėje tinkamuose induose. Mielinės tešlos kildinimas
5		<b>KOŠĖ</b> Tiršto kruopų ir avižų mišinio virimas su pienu / vandeniu	10		<b>ŠILDYMAS</b> Pagaminto patiekalo pašildymas.

Prie kiekvieno meniu yra LED indikatorius, rodantis, kurį meniu renkatės. Informacijos apie kiekvieno meniu naudojimą žr. skyriuje „Meniu informacija“.

## VALDYMO SKYDELIS – FUNKCIJŲ APRAŠAS



	MENIU	Aprašas
11		<ul style="list-style-type: none"> <li>Šis mygtukas naudojamas norint atšaukti jau paleistą maisto gaminimo funkciją (vieni paspaudimu) arba rankiniu būdu aktyvuoti šilumos palaikymo funkciją (meniu pasirinkimo metu)</li> <li>Šilumos palaikymo režimą galima automatiškai aktyvuoti pasirinktos meniu funkcijos pabaigoje (žr. maisto gaminimo lentelę) arba įjungti rankiniu būdu.</li> <li><b>Norėdami atšaukti automatinį šilumos palaikymą</b> (prieš paleisdami meniu funkciją), turite ilgai paspausti šį mygtuką, kol išgirsite trumpą pyptelėjimą. Norėdami iš naujo suaktyvinti šią funkciją, galite vėl ilgai paspausti mygtuką.</li> <li><b>Indikatorius MIRKSI</b> meniu pasirinkimo metu: tai reiškia, kad maisto gaminimo meniu funkcijai įjungtas automatinis šilumos palaikymo režimas pagamintam maistui.</li> <li><b>Indikatorius IŠJUNGTA</b>, jei maisto gaminimo meniu funkcijai neįjungtas automatinis šilumos palaikymo režimas.</li> <li><b>Indikatorius lieka ĮJUNGTA</b>, jei šilumos palaikymo režimas jau suaktyvintas. Ekrane bus rodomas laikas, kiek palaikyti šilumą. Jei norite sustabdyti šilumos palaikymo režimą, paspauskite mygtuką. LED indikatorius išsijungs.</li> <li><b>Norint išlaikyti maisto skonį, rekomenduojama šilumos palaikymo režimo nenaudoti ilgiau nei 12 val.</b></li> </ul>
12		<ul style="list-style-type: none"> <li>Jei norite pasirinkti rankinį režimą, paspauskite šį mygtuką. Tada naudodami TEMPERATŪROS mygtuką (15) ir LAIKMAČIO mygtuką (16) nustatykite maisto gaminimo parametrus. Paleiskite maisto gaminimo procesą paspausdami PRADŽIOS mygtuką (17).</li> <li>Pasirinkti parametrai yra išsaugomi kitam maisto gaminimui. Tačiau taip pat galite juos nustatyti iš naujo prieš kiekvieną gaminimą arba pakoreguoti bet kuriuo metu gamindami maistą.</li> </ul>

LT



## FUNKCIJŲ MYGTUKAI – APRAŠAS

13		<p><b>Perėjimo atgal / sumažinimo mygtukas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Šis mygtukas naudojamas norint grįžti į ankstesnį meniu punktą.</li> <li>Taip pat naudojamas reikšmėms mažinti laiko ir temperatūros nustatymuose.</li> </ul>
14		<p><b>Perėjimo pirmyn / didinimo mygtukas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Šis mygtukas naudojamas norint grįžti į ankstesnį meniu punktą.</li> <li>Taip pat naudojamas reikšmėms didinti laiko ir temperatūros nustatymuose.</li> </ul>
15		<p><b>TEMPERATŪROS mygtukas su indikatoriumi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spauskite šį mygtuką, norėdami koreguoti temperatūrą. Tada pasirinkite (A) arba (B) (13 ir 14 mygtukai)</li> <li>Šį mygtuką galima paspausti maisto gaminimo metu, jei norite pakeisti temperatūrą.</li> <li>LED indikatorius suaktyvinamas, kai ekrane rodoma temperatūra.</li> </ul>
16		<p><b>LAIKMAČIO mygtukas su indikatoriumi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spauskite šį mygtuką, jei norite koreguoti maisto gaminimo laiką. Tada pasirinkite (A) arba (B) (13 ir 14 mygtukai)</li> <li>Šį mygtuką galima nuspausti maisto gaminimo metu, jei norite pridėti papildomai arba sumažinti gaminimo laiko jau paleidę maisto gaminimo funkciją.</li> <li>LED indikatorius suaktyvinamas, kai ekrane rodomas maisto gaminimo laikas.</li> </ul>
17		<p><b>ATIDĖTO PALEIDIMO mygtukas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spauskite šį mygtuką, jei norite atidėti maisto gaminimo pradžią.</li> <li>Paspaudus mygtuką, ekrane bus rodomas atgalinis laikmatis.</li> <li>LED indikatorius bus ĮJUNGTAS, kol prasidės maisto gaminimo procesas. Prasidėjus maisto gaminimui, LED indikatorius persijungia iš atidėto paleidimo mygtuko į laikmačio mygtuką.</li> </ul>
18		<p><b>PRADŽIOS mygtukas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spauskite mygtuką, norėdami paleisti maisto gaminimo meniu funkciją.</li> <li>Pasibaigus maisto gaminimui, ilgas pradžios mygtuko paspaudimas išJUNGS ekraną.</li> <li>Kai LED indikatorius nustoja mirksėti ir lieka ĮJUNGTAS, tai reiškia, kad vyksta maisto gaminimas. Maisto gaminimui pasibaigus LED persijungia į automatinį šilumos palaikymą (jei įjungta). Jei ne, šis indikatorius mirksi.</li> </ul>

## MAISTO GAMINIMO PROGRAMŲ LENTELĖ

PIKTO-GRAMA	MENIU	GAMINIMO LAIKAS			TEMPERATURA		ATIDĖTAS PALEIDIMAS Daugumos	Automatinis šilumos šilumos	DANGŪDPADETIS Išvairūs
		Numatyti	Koreguojamas	Daugumos	Numatyti	Diapazonas			
1	GARINIMAS	40 min.	5 min.	15 min. – 2 val.	100 °C	-	iki 24 val.	NE	TAIP
2	SKRUDINIMAS	45 min.	5 min.	30 min. – 1 val. 30 min	160°C	140/150/160	iki 24 val.	NE	TAIP
3	KEPIMAS	1 val.	5 min.	30 min. – 1 val. 30 min	160°C	130/140/150/160	NE	NE	TAIP
4	KEPINIMAS	20 min.	1 min.	5 min. – 1 val. 30 min	160°C	130/140/150/160	NE	NE	TAIP
5	KOŠĖ	20 min.	1 min.	5 min. – 2 val.	100°C	90/95/100	iki 24 val.	YES	TAIP
6	SRUBA	1 val.	5 min.	10 min. – 2 val.	100°C	90/100/110	iki 24 val.	YES	TAIP
7	TROŠKINYS / LĖTAS GAMINIMAS	1 val.	5 min.	20 min. – 8 val.	100°C	80/90/100/120	iki 24 val.	YES	TAIP
8	RYŽIAI / KRUPŲOS	Automatinis	-	Automatinis	Automatinis	-	iki 24 val.	YES	TAIP
9	JOGURTAS / TĖŠLOS KILDINIMAS	8 val.	15 min.	10 min. – 12 val.	40°C	30/40°C	NE	NE	TAIP
10	PASĖILDYMAS	25 min.	5 min.	5 min. – 1 val.	80°C	80/100°C	NE	NE	TAIP
11	RANKINIS REŽIMAS	30 min.	5 min.	5 min. – 9 val.	100°C	40-160°C (10°C žingsniu)	iki 24 val.	NE	TAIP
12	ATSAUKIMAS / Automatinis šilumos palaikymas	-	-	-	75°C	-	-	-	-
13	ATIDĖTAS PALEIDIMAS	-	-	-	-	-	-	-	-

## KAIP PRADĖTI NAUDOTIS?

- Įjunkite prietaisą į maitinimo lizdą ir įdėkite maisto gaminimo puodą į gaminio korpusą, tinkamai uždėdami vidinį dangtį ir įkišdami kištuką.

### 1. MAISTO GAMINIMO PROGRAMOS PASIRINKIMAS

- Kai prietaisas ĮJUNGTAS, ekrane rodoma . Į maisto gaminimo dubenį įdėkite maistą. Tada, jei receptas reikalauja, uždenkite dangtį.
- Pasirinkite pageidaujimą meniu funkciją naudodami ir mygtukus (13 ir 14 mygtukus)
  - Paspaudus , kiekvienos meniu funkcijos šviesos indikatorius įsijungs tokia tvarka, kaip išdėstyta nuo 1 iki 10 ankstesniame puslapyje esančiame meniu.
  - Paspaudus , kiekvienos meniu funkcijos šviesos indikatorius įsijungs priešinga tvarka, nei išdėstyta nuo 1 iki 10 ankstesniame puslapyje esančiame meniu.
- Paspaudami PRADŽIOS mygtuką (18 mygtukas) paleiskite meniu funkciją, kurios LED indikatorius ĮJUNGTAS. PRADŽIOS mygtuko indikatorius nustos mirksėti ir liks ĮJUNGTAS, kai suaktyvinsite meniu funkciją.
- Meniu funkcija bus vykdoma su numatytais maisto gaminimo parametrais (žr. Maisto gaminimo programų lentelę ankstesniame puslapyje).
- LED ekrane rodomas likęs maisto gaminimo laikas (išskyrus ryžių / kruopų funkcija) ir automatiškai sustoja arba persijungia į šilumos palaikymo režimą pasibaigus maisto gaminimui (tik košės, sriubos, troškinio ir ryžių / kruopų funkcijoms).

### 2. PARAMETRŲ KEITIMAS PRIEŠ GAMINANT MAISTĄ

#### Automatinis ŠILUMOS PALAIKYMAS

- Tik (košė), (sriuba), (troškinytis), (ryžiai / kruopos) meniu funkcijos gali automatiškai persijungti į šilumos palaikymą.
- Jei norite atšaukti šių meniu automatinio šilumos palaikymo funkciją, ilgai paspauskite šilumos palaikymo / atšaukimo mygtuką , kol išgirsite pyptelėjimą ir indikatorius nustos mirksėti.
- Automatinio šilumos palaikymo režimo atšaukimą galima atlikti tik prieš paleidžiant meniu funkciją.

### Laiko ir temperatūros keitimas

- Kiekviena meniu funkcija turi numatytą maisto gaminimo temperatūrą ir laiką.
- Jei norite šį iš anksto nustatytą maisto gaminimo laiką ir temperatūrą pakeisti, pasirinkite atitinkamą mygtuką:
  - paspauskite LAIKMAČIO mygtuką (16 mygtukas), tada ir (arba) (13 ir 14 mygtukai), norėdami pagal savo receptą pakoreguoti maisto gaminimo laiką.
  - paspauskite TEMPERATŪROS mygtuką (15 mygtukas), tada ir (arba) (13 ir 14 mygtukai), norėdami pagal savo receptą pakoreguoti maisto gaminimo temperatūrą.

### 3. PARAMETRŲ KEITIMAS GAMINANT MAISTĄ

- Bet kada gamindami maistą galite keisti maisto gaminimo laiką ir temperatūrą (išskyrus šilumos palaikymo ir ryžių / kruopų meniu funkciją, ir (garinimas), kur galima keisti tik maisto gaminimo laiką
- Jei norite pakeisti iš anksto nustatytą maisto gaminimo laiką ir temperatūrą, pasirinkite atitinkamą mygtuką ir vadovaukitės tokiomis pačiomis instrukcijomis, kaip nurodyta anksčiau.
- Bet kada gamindami maistą galite atidaryti dangtį ir įdėti papildomų ingredientų arba pažiūrėti, kokia maisto būklė.
- Gaminant ryžius ir kepant nerekomenduojama atidaryti dangčio kol programa beveik nepasibaigus, ypač – ilgą laiką maisto gaminimo metu, nes tai turės įtakos rezultatams.**

### 4. PASIBAIGUS MAISTO GAMINIMUI

- Atidarykite dangtį
  - Liečiant maisto gaminimo dubenį ir garų krepšelį būtina naudoti pirštines.
  - Maistą galite patiekti su mentele arba samčiu, pridėtais prie prietaiso.
- NB: Nerekomenduojama maisto gaminimo dubenyje esančio maisto liesti metaliniais įrankiais, nes jie gali pakenkti maisto gaminimo puodui.**
- Vėl uždarykite dangtį, kad maistas neatauštų.
  - Jei jūsų naudota meniu funkcija neturi automatinio šilumos palaikymo,

galite paspausdami šilumos palaikymo / atšaukimo mygtuką rankiniu būdu suaktyvinti šilumos palaikymą pasibaigus maisto gaminimo procesui.

- Jei meniu funkcijai įjungtas šilumos palaikymas, šviesos indikatorius bus ĮJUNGTAS.
- Norėdami išjungti šilumos palaikymo režimą, tiesiog paspauskite šilumos palaikymo / atšaukimo mygtuką. Atitinkamas LED indikatorius išsijungs.


## 5. EKRANO IŠJUNGIMAS

- Norėdami po naudojimo IŠJUNGTI prietaisą, galite jį išjungti iš maitinimo lizdo.
- Norėdami IŠJUNGTI ekraną, taip pat galite ilgai paspausti (~5 sek.) PRADŽIOS mygtuką, kol pasigirs pyptelėjimas.
- Norėdami vėl ĮJUNGTI ekraną, paspauskite bet kurį naudotojo sąsajos mygtuką.

### MENIU INFORMACIJA

#### 1. GARINIMO meniu

Ši maisto gaminimo meniu funkcija leidžia sveikai gaminti koldūnus, žuvį, mėsą ir daržoves naudojant karštus garus, taip apribojant aliejaus naudojimą ir išsaugant daugiau vitaminų ir maistingų medžiagų nei kepant ar verdant. Šį meniu galite naudoti ir gamindami maistingą kietą maistą savo vaikui.

- Į maisto gaminimo dubenį įpilkite nuo 600 ml iki 1 l vandens. Greitesniam pašildymui rekomenduojama neviršyti maisto gaminimo dubens viduje esančios 4 lygio žymos.
- Informacija: 2 žyma puodo viduje atitinka 600 ml. 3 žyma – 900 ml, 4 žyma – 1,2 l.
- Sudėkite ingredientus į garų krepšelį, pridėtą prie prietaiso, tada įdėkite krepšelį į maisto gaminimo dubenį.
- Uždarykite dangtį. Tada pasirinkite GARINIMO meniu .
- **PATARIMAI:** kuo smulkesni ingredientai, tuo sparčiau jie gaminami. Štai kai kurie maisto gaminimo laikai:



Maistas	Apytikslis gaminimo laikas* (naudojant 600 ml vandens)
<b>Bulvės</b> (puselės po ~ 50 g)	25 min.
<b>Bulvės</b> (~ 5 mm storio griežinėliai)	15 mins.
<b>Brokoliai / Žiediniai kopūstai</b>	20 mins.
<b>Morkos (gabalai)</b>	30 mins.
<b>Morkos</b> (~ 0,5 mm storio griežinėliai)	15 mins.
<b>Lašiša</b>	15 mins.
<b>Mėsos paplotėliai</b>	15 mins.
<b>Koldūnai</b>	30-45 mins.

\* įskaičiuotas pašildymo laikas. Maisto gaminimo laikas gali kisti priklausomai nuo ingredientų dydžio ir kiekio bei į puodą įpilto vandens kiekio.

**NB: Būkite atsargūs, nes garų krepšelis po maisto gaminimo bus karštas. Norint iš maisto gaminimo puodo išimti garų krepšelį rekomenduojama naudoti orkaitės pirštines.**



#### 2. SKRUDINIMO meniu

Šis meniu skirtas gaminti didelius mėsos, žuvis ar daržovių gabalus.

- Galite pirmiausia 10–15 minučių apkepti mėsą ant kiekvienos pusės naudodami maisto gaminimo režimą  (KEPIMAS), tada ją apversti ir įjungti režimą  (SKRUDINIMAS)

#### 3. KEPIMO meniu

Šis meniu skirtas gaminti tokius desertus kaip pyragai (130 °C / 140 °C) arba duona ir dalinai ruošti kitus gaminius su pluta apačioje.

- Mielinę duonos tešlą pirmiausia galite kildinti naudodami  (JOGURTO / TEŠLOS KILDINIMO) meniu, o tada pasirinkti  (KEPIMO) meniu. Reikės kepti iš 2 pusių.

- Po 40–45 min. kepimo ant vienos pusės reikės išimti puodą su orkaitės pirštiniėmis ir apversti tešlą.
  - Tada kepkite dar 30–45 min. ant kitos pusės (NB: laikai yra tik orientaciniai, priklausomi nuo ingredientų ir skonio.).
- Norėdami auksinės plutos, pasirinkite 150 °C / 160 °C.
- Receptams su pieno produktais ar kiaušiniams (pvz., pyragams) galite rinktis 130 °C / 140 °C temperatūrą.
  - NB. Primygtinai rekomenduojama darbui su maisto gaminimo puodu naudoti orkaitės pirštines.**
  - Nerekomenduojama maisto gaminimo dubens viduje naudoti metalinių įrankių (ypač turinčių aštrių kraštų), nes tai gali pakenkti gaminiui.**

#### 4. KEPINIMO meniu

Šis meniu skirtas patroškinti ar riebaluose kepti mažus maisto ar keptos mėsos, žuvies, paukštienos gabaliukus arba pakepinti tokį maistą kaip maltinukai. Jei norite naudoti šį meniu, jums reikia, kad maisto paviršius liestųsi su aliejumi, taip sukurdamas traškų, skonio kupiną sluoksnį.

- Visada šią funkciją naudokite su aliejumi ir maistu.
- Veiksmingesniam kepinimui rekomenduojama į maisto gaminimo dubenį įpilti pakankamai aliejaus, kad padengtų dugną, ir palaukti kelias minutes, kol aliejus įkais, ir tik tada dėti ingredientus.
- Aliejui pasiekus 160 °C temperatūrą, išgirsite 2 pyptelėjimus.
- Rekomenduojama reguliariai maistą pamaišyti.
- Ši programa neskirta gruzdinti. Nerekomenduojama naudoti daugiau nei 350 ml aliejaus.

#### PASTABA.

- Svarbu įsitikinti, kad išimamas vidinis dangtis gerai išdžiuvęs ir kad silikoninėje sandūroje nėra vandens likučių; taip išvengsite rizikos aptaškyti karštu aliejumi uždarančią dangtį.**
- Maisto gaminimui su šia funkcija nenaudokite garų krepšelio, nes jis gali išsilydyti.**

#### 5. KOŠĖS meniu

Šis meniu skirtas virti kreminį, maistingą maistą iš tokių kruopų kaip soros, avižos, ryžiai arba griekiai. Šią funkciją galite naudoti ir gamindami maistingą maistą savo vaikui.

- Pagamintą avižų košę rekomenduojama patiekti nedelsiant. Ją reikėtų suvalgyti per 1 valandą.
- Siekiant išvengti išsiliejimo, rekomenduojama prieš gaminant ryžius ar kt. kruopas jas kruopščiai praskalauti vandeniu, kad pašalintumėte dalį krakmolo.

#### 6. SRIUBOS meniu

Ši meniu funkcija skirta gaminti maistingas sriubas su gabaliukais ir gardų natūralų mėsos ar daržovių sultinį, kurį galima naudoti gaminant ryžius ploviui arba rizotą.



Sriuba yra tobulas patiekalas norint gauti skysčių, tuo pačiu užpildantis skrandį.

- Ingredientų ir skysčių kiekis neturėtų viršyti aukščiausios 8 lygio žymos puode.
- NB. Nenaudokite rankinio trintuvo sriubai trinti puode. Jei norite trinti sriubą, perpilkite ją į trintuvą arba tinkamą talpyklą.**

#### 7. TROŠKINIO / LĖTO GAMINIMO meniu

Šis meniu skirtas padaže gaminti mėsą ir daržoves.

- Šią meniu funkciją galite naudoti lėtam gaminimui žemoje temperatūroje (pasirinkdami 80 °C / 90 °C temperatūrą) ilgesnį laiką, kad gautumėte švelnesnės tekstūros mėsą (iki 8 val.).
- Nustačius 100 °C / 120 °C temperatūrą maistas bus gaminamas sparčiau.
- Ingredientų ir skysčių kiekis neturėtų viršyti aukščiausios 8 žymos puode.

**PATARIMAI.** Siekiant geresnių rezultatų rekomenduojame kelias minutes paskrudinti mėsą ir (arba) svogūnus su trupučiu aliejaus naudojant KEPINIMO meniu  ir tik tada gaminti naudojant TROŠKINIO / LĖTO GAMINIMO meniu .

NB. Gaminimo laikas gali skirtis priklausomai nuo naudojamų ingredientų dydžio.

## 8. RYŽIŲ / KRUOPŲ meniu

Pasirinkus šią meniu funkciją ryžiai verdami naudojant „Fuzzy“ logikos technologija ir būna tobulai švelnūs. Ji automatiškai koreguoja maisto gaminimo laiką ir temperatūrą pagal gaminamų produktų kiekį. Šiai meniu funkcijai negalite pasirinkti gaminimo laiko – jis nustatomas automatiškai.

### TOBULŲ RYŽIŲ GAMINIMO PATARIMAI

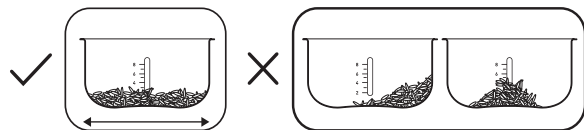
#### REKOMENDACIJOS, KAIP PARUOŠTI GERIAUSIUS RYŽIUS

Prieš gamindami pamatuokite ryžių kiekį matavimo indu ir juos praskalaukite (išskyrus rizoto ryžius).

- Išmatuokite gamintinų ryžių kiekį, naudodami prie šio prietaiso pridėtą indą (pvz., 1 stiklinė, 2 stiklinės ir t. t.)

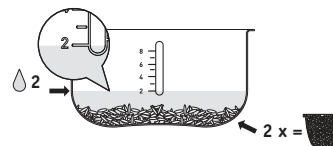


- Pirmiausia praskalaukite ryžius, kad pašalintumėte dalį krakmolo ir išvengtumėte lipnaus patiekalo.
- Nuskalautus ryžius tolygiai supilkite į dubenį.



- Pripilkite šalto vandens arba mėsos / daržovių sultinio, daugiausia – iki ant dubens atspausdintos žymos „CUP“ (STIKLINĖ).

Pavyzdžiui, jei gaminate 2 stiklines ryžių:



- Uždarykite dangtį ir pasirinkite (RYŽIŲ / KRUOPŲ meniu) pagal skyriuje „KAIP PRADĖTI NAUDOTIS?“ pateiktas instrukcijas.
  - Ekране bus rodoma .
  - Paspauskite pradžios mygtuką . Indikatorius nustos mirksėti ir liks ĮJUNGTAS.
  - Ekране sumirksės , maisto gaminimo procesas bus paleistas.
  - Kai ryžiai bus paruošti, daugiafunkcis puodas automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą. Žalias indikatorius ĮSIJUNGS.
  - ĮSIJUNGUS žaliai šviesai, pamaišykite ryžius ir palikite daugiafunkcį puodą dar kelioms minutėms, kad gautumėte tobulus ryžius su nesulipusiomis kruopomis.
  - Jei verdate ryžius plovui, prieš uždarydami dangtį ir paleisdami ryžių / kruopų meniu funkciją, įsitinkinkite, kad ryžius visą laiką dengia skystis. Tolesnėje lentelėje pateiktas ryžių gaminimo vadovas.
- PATARIMAI. Šios rekomendacijos tėra gairės. Galite vandens kiekį pakoreguoti pagal skonį.**

#### RYŽIŲ GAMINIMO VADOVAS – 8 stiklinės

Žalių ryžių kiekis (stiklinėmis)	Žalių ryžių kiekis (atitikmuo gramais)	Vandens kiekis dubenyje (+ ryžiai)	Porcijos:
2	300 g	2 stiklinių žyma	3 – 4 asm.
4	600 g	4 stiklinių žyma	5 – 6 asm.
6	900 g	6 stiklinių žyma	8 – 10 asm.
8	1200 g	8 stiklinių žyma	13 – 14 asm.

Ryžių gaminimo laikas ir temperatūra nustatomi automatiškai. Atkreipkite dėmesį, kad yra 7 žingsniai:

Pašildymas => Vandens sugėrimas => Greitas temperatūros kilimas => Tolesnis virimas => Vandens garavimas => Ryžių troškinimas => Šilumos palaikymas.

Gaminimo laikas priklauso nuo ryžių kiekio ir tipo.

## 9. YJOGURTO / TEŠLOS KILDINIMO meniu

**Ši meniu funkcija skirta gaminti jogurtą tiesiai puode arba naudojant orkaitę tinkamus indus. Ji taip pat suteikia galimybę kildinti mielinę tešlą.**

### JOGURTO GAMINIMAS

- Šiltu vandeniu ir indų plovikliu išplaukite dubenį, indus ar talpyklas, tada juos kruopščiai išskalaukite ir nusauskinkite.
- Visą jogurto gamybos procese naudojamą įrangą reikia išplauti indaplovėje. Sterilizuoti svarbu siekiant išvengti nepageidaujamų laktinių organizmų patekimo – šie galėtų sutrikdyti kultūros inkubacijai, todėl susidarytų nesutirštėjantis skystas jogurtas.
- Namų gamybos jogurtuose nėra tirštiklių ir stabilizuojančių medžiagų, kurių būna kai kuriuose komerciškai gaminamuose jogurtuose, todėl jie dažnai būna skystesni. Kartais namų gamybos jogurto viršuje būna maistingų skaidrių kviečių, kuriuos galima įmaišyti atgal arba nupilti.
- Paruoštą ir atvėsintą natūralų namų gamybos jogurtą galima paskaninti šviežiais vaisiais arba šaltais virtais troškintais vaisiais. Jei vaisių pridėdama prieš fermentaciją, vaisių rūgštys sutrikdo tirštėjimo procesą ir gaunamas labai skystas jogurtas. Dėl kai kurių itin rūgštingų vaisių (pvz., šviežių ananasų) jogurtas gali surūgti arba susisluoksniuoti. Rūgštingus vaisius geriausia patiekti atskirame dubenyje.

### SUDEDAMŲJŲ DALIŲ PASIRINKIMAS GAMINANT JOGURTĄ

#### Pienas

#### Kokį pieną reikėtų naudoti?

Visi mūsų receptai (jei nenurodyta kitaip) ruošiami naudojant karvės pieną. Galite naudoti augalinį pieną (pvz., sojų) ir avių ar ožkų pieną, tačiau

tokiais atvejais jogurto tirštumas gali kisti priklausomai nuo pasirinkto pieno. Su prietaisu tinka naudoti neapdorotą pieną, ilgai galiojantį pieną ir visų toliau išvardytų rūšių pieną:

- **Ilgai galiojantis sterilizuotas pienas:** Iš nenugriebto VAT pieno gaunamas tirštesnis jogurtas. Naudojant pusiau nugriebtą pieną gaunamas skystesnis jogurtas. Taip pat galite naudoti pusiau nugriebtą pieną ir įdėti 1 arba 2 valgomuosius šaukštus pieno miltelių.
- **Pasterizuotas pienas:** iš tokio pieno gaunamas jogurtas labiau kremingas su plona plutele ant viršaus.
- **Žalias** (ūkininkų) pienas: jį reikia virinti. Taip pat rekomenduojama jį ilgai pavirti. Tokį pieną naudoti nevirtą pavojinga. Prieš naudodami jį prietaise, palikite atvėsti. Nerekomenduojama naudoti su žaliu pienu paruoštą jogurtą.
- **Pieno milteliai:** naudojant pieno miltelius gaunamas stipriai kremingas jogurtas. Vadovaukitės ant gamintojo pakuotės nurodytomis instrukcijomis.

**Rinkitės nenugriebtą pieną, pageidautina – ilgai galiojantį UAT. Žalią (šviežią) arba pasterizuotą pieną būtina pavirinti, tada atvėsinti ir pašalinti susidariusią plutą.**

#### Raugas

Jogurtui. Jis būna pagamintas iš:

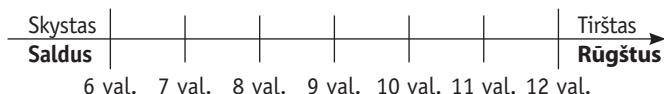
- Parduotuvėje pirktą **natūralaus jogurto** su ilgiausiu galimu galiojimu; tuomet jogurto raugas bus aktyvesnis ir gausis tirštesnis jogurtas.
- Iš **šalčiu džiovinto raugo**. Tokiu atveju vadovaukitės raugo instrukcijose nurodytu aktyvavimo laiku. Tokių raugų galite rasti didelėse parduotuvėse, vaistinėse ir kai kuriose sveikų produktų parduotuvėse.
- Iš vieno iš jūsų **neseniai pagamintų jogurtų** – jis turi būti natūralus ir neseniai pagamintas. Tai vadinama kultūra. Penkis kartus kaip kultūra panaudotas jogurtas netenka aktyvaus raugo, todėl gali susidaryti mažiau tiršta konsistencija. Tada reikia pradėti iš naujo naudojant parduotuvėje pirktą jogurtą arba šalčiu džiovintą raugą.

**Jeį virinote pieną, prieš pridėdami raugo palaukite, kol pienas atvės iki kambario temperatūros.**

**Per didelė temperatūra gali sunaikinti raugo savybes.**

## Rauginimo trukmė

- Jogurtą reikės rauginti nuo 6 iki 12 valandų, priklausomai nuo pagrindinių ingredientų ir pageidaujamo rezultato.



- Pasibaigus gaminimo procesui, jogurtą reikia padėti į šaldytuvą mažiausiai 4 valandoms. Šaldytuve galima laikyti ne ilgiau nei 7 dienas.

## TEŠLOS KILDINIMAS

Prieš naudodami šią meniu funkciją mielinei tešlai kildinti, turite išminkyti tešlą.

- Jei tešlą minkote rankomis, pirmiausia galite mieles sumaišyti su stikline šilto vandens ar pieno. Mielių aktyvumui paskatinti galite įdėti 1 arbatinį šaukštelį cukraus ir gerai išmaišyti.
- Jei per 10 minučių mielės pradės putoti – jos aktyvios.
- Skystį su suaktyvintomis mielėmis galite sumaišyti su sausais ingredientais (miltais + druska) ir įpilti tiek skysčio papildomai, kiek reikia pagal receptą.
- Paprastai, kad pasiektumėte gerą ir vientisą konsistenciją, tešlą rekomenduojama minkyti 15–20 minučių.
- Kai tešla taps vientisa, perdėkite ją į maisto gaminimo dubenį ir uždarykite dangtį.
- Vadovaudamiesi skyriuje „Maisto gaminimo programos pasirinkimas“ pateiktomis instrukcijomis pasirinkite TEŠLOS KILDINIMO meniu 🍷
- Baltos duonos tešlai standartinis rekomenduojamas laikas yra 1 val.
- **NB.** Kildinimo laikas gali skirtis priklausomai nuo ingredientų pobūdžio ir kokybės.
- Jei tešla nė kiek nepakyla per 30 min. – 1 val., mielės gali būti neaktyvios arba galbūt panaudojote pernelyg karštą skystį. Tokiu atveju galite išgelbėti savo tešlą įmaišydami naujų mielių.

**PATARIMAI.** Venkite tiesioginio mielių sąlyčio su druska ir nenaudokite karšto vandens. Druska yra mielių priešas, o didelis karštis nuslopins nesuaktyvintų mielių poveikį. Todėl vietoj karšto vandens būtinai naudokite šiltą vandenį.

**PASTABA.** Kad nepažeistumėte, maisto gaminimo puode nenaudokite jokių metalinių įrankių. Jei norite tešlą paruošti naudodami tik rankinį maišytuvą, naudokite tinkamą dubenį ir tešlą į „Tefal“ daugiafunkcio puodo maisto gaminimo dubenį perkelkite tik po kildinimo.

## 10. 🍷 PAŠILDYMO meniu

Ši meniu funkcija skirta pašildyti pagamintam maistui. Ji neskirta žalio maisto gamybai.

Įdėkite maistą į gaminimo puodą ir uždarykite dangtį. Pasirinkite PAŠILDYMO meniu 🍷.

### PERSPĖJIMAS

- Niekada nenaudokite pašildymo funkcijos maistui atitirpinti.
- Šaltas maistas neturėtų viršyti 1/2 puodo tūrio. Jei maisto per daug, jo neįmanoma tolygiai pašildyti. Pakartotinai naudojant pašildymo funkciją arba įdėjus per mažai maisto maistas pridegs, o ant dugno susiformuos kietas sluoksnis.
- Rekomenduojama nešildyti tirštos košės, nes ji gali pasidaryti lipni.
- Kad išvengtumėte nemalonaus kvapo, nešildykite ilgai laikyto šalto maisto.
- Šildant ryžius rekomenduojama įpilti šiek tiek vandens ir ryžius pamaišyti prieš pradėdant.
- Šildant rekomenduojama retsykiais pamaišyti maistą.

## 11. 🍷 RANKINIO REŽIMO meniu

Gaminti bet kokį maistą su „Simply Cook Plus“ išties paprasta dar ir dėl rankinio režimo.






- Gaminkite taip, kaip jums atrodo tinkamiausia, patys nustatydami gaminimo laiką ir temperatūrą.
- Koreguokite temperatūrą, kad automatiškai būtų palaikoma pastovi šiluma arba sustiprinkite galią ir valdykite savo mėgiamų patiekalų gamybą taip, kaip norite.
- Varškės gamyba ar vakuumavimas – tam tikrų kategorijų maistą galite gaminti nustatydami žemą rankinio režimo temperatūrą.

- Štai keletas gairių, suteikiančių informacijos apie dar įvairesnes gaminimo galimybes.
- Naudojant rankinį režimą paskutiniai nustatyti parametrai bus išsaugoti kitam kartui.

T °C	Ką galite padaryti?
40 °C	Šildyti kūdikių maistą arba kildinti tešlą
80 °C	Gaminti varškę
100 °C	Užvirinti vandenį
110 °C	Gaminti uogienę
120 °C	Gaminti makaronus
130 °C	Paskrudinti produktus
140 °C	Gaminti daržoves ir vištieną
150 °C	Mėsos skrudinimas
160 °C	Mėsos ir paukštienos kepinimas

- **Gaminti varškę.** Kaip varškės pagrindas naudojamas kefyras. Kefyro ir varškės santykis yra maždaug 4: 1.
- **Uogienę** rekomenduojama gaminti su atidarytu dangčiu.






## 12. ATIDĖTO PALEIDIMO FUNKCIJA

- Norėdami naudoti atidėto paleidimo funkciją, pirmiausia pasirinkite maisto gaminimo programą ir laiką.
- Tada paspauskite mygtuką  (atidėtas paleidimas) ir pasirinkite iš anksto nustatytą laiką.
- Numatytasis iš anksto nustatytas laikas yra jūsų pasirinktas gaminimo laikas.
- Iš anksto nustatyto gaminimo laiko diapazonas yra nuo pasirinkto gaminimo laiko iki 24 valandų.
- Kiekvienas mygtukų  ir  paspaudimas gali padidinti arba sumažinti atidėto paleidimo pradžios laiką.
- Pasirinkę pageidaujamą atidėjimo laiką, pereikite į gaminimo būseną paspausdami  (pradžios) mygtuką.  PRADŽIOS indikatorius liks

ĮJUNGTAS, o ekrane bus rodoma, kiek valandų liko iki gaminimo meniu funkcijos įvykdymo.

- Atidėto paleidimo LED indikatorius liks ĮJUNGTAS, kol prasidės maisto gaminimo procesas. Prasidėjus maisto gaminimui, LED indikatorius persijungia iš atidėto paleidimo mygtuko į laikmačio mygtuką.

### **Pastaba:**

Atidėto paleidimo funkcija negalima:  (kepinimo),  (duonos kildinimo / jogurto),  (kepinimo),  (pašildymo) ir  (šilumos palaikymo) funkcijoms.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš vykdydami bet kokius valymo ir priežiūros darbus įsitinkite, kad daugiafunkcis puodas atjungtas nuo maitinimo ir visiškai atvėso.
- Primygtinai rekomenduojama po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalyti su kempine – 4, 5, 6 pav.
- Nepamirškite po kiekvieno naudojimo nuo gaminio korpuso nuvalyti susikondensavusius garus.
- Maisto gaminimo dubenį, matavimo indą, mentelę ir sriubos samtį galima plauti indaplovėje.

## Maisto gaminimo dubuo, garų krepšelis

- Nerekomenduojame naudoti abrazyvinių miltelių ir metalinių šveistukų.
- Jei prie dugno prilipo maisto, prieš plaudami į dubenį įpilkite vandens ir palikite mirkti.
- Kruopščiai nusauskite maisto gaminimo puodą.

## Maisto gaminimo dubens priežiūra.

- Prižiūrėdami maisto gaminimo dubenį atidžiai laikykitės toliau pateiktų instrukcijų:
- Siekiant užtikrinti, kad dubuo išliktų geros būklės, rekomenduojame jame maisto nepjaustyti.
- Nepamirškite visada padėti dubenį atgal į daugiafunkcij puodą.
- Naudokite pridėtą plastikinį šaukštą arba medinį šaukštą; nenaudokite metalinių įrankių, kad nepažeistumėte dubens paviršiaus – 15 pav.
- Kad išvengtumėte rūdžių, į maisto gaminimo dubenį nepilkite acto.
- Po pirmo arba ilgesnio naudojimo dubens paviršiaus spalva gali pakisti. Tai yra garų ir vandens poveikis – jis neturi įtakos daugiafunkcio puodo naudojimui ir nėra pavojingas jūsų sveikatai. Galite toliau saugiai jį naudoti.



## Vidinio dangčio valymas.

Išimkite vidinį dangtį abiem rankomis stumdami aukštyn (3 pav.). Nuvalykite jį su kempine ir indų plovikliu (4 pav.). Tada sausai nušluostykite ir padėkite atgal už 2 laikiklių, tada spustelėkite, kol užsifiksuos vietoje – (7, 8 pav.).

## Kitų prietaiso dalių valymas ir priežiūra

6 pav. – daugiafunkcio puodo išorę, dangčio vidinę pusę ir laidą nuvalykite drėgnu audeklu ir sausai nušluostykite. Nenaudokite abrazyvinių produktų. Prietaiso korpuso vidui valyti nenaudokite vandens, nes jis gali pakenkti šilumos jutikliui.

### GEDIMŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO VADOVAS

Gedimo aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimai
Valdymo skydelio šviesos nedega ir prietaisas nešildo.	Prietaisas neįjungtas į maitinimo lizdą.	Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į lizdą ir įjungtas.
Valdymo skydelio šviesos nedega, o prietaisas šildo.	Problemos su indikatorių šviesų sujungimu arba indikatoriaus šviesa pažeista.	Nusiųskite remontuoti įgaliotajam techninės priežiūros centrui.
Naudojant į išorę veržiasi garai.	Prastai uždarytas dangtis.	Atidarykite ir iš naujo uždarykite dangtį.
	Vidinis dangtis prastai įdėtas arba netinkamai surinktas.	Įsitikinkite, kad vidinis dangtis tinkamoje padėtyje – 7, 8 pav.

Gedimo aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimai
Ryžiai nepakankamai arba per stipriai išvirti.	Per mažai arba per daug vandens pagal ryžių kiekį.	Reikalingą vandens kiekį žr. ryžių gaminimo lentelėje. Visada pirmiausia į maisto gaminimo indą įdėkite ryžius, tada įpilkite vandens iki dubens viduje pažymėtos vandens lygio žymos.
Ryžiai nepakankamai arba per stipriai išvirti.	Per trumpa lėto virimo trukmė.	Nusiųskite remontuoti įgaliotajam techninės priežiūros centrui.
Netinkamai veikia automatinio šilumos palaikymo funkcija (prietaisas toliau veikia maisto gaminimo programa arba nešildo šilumos palaikymo režimu).	Šilumos palaikymo funkciją išjungė naudotojas nustatydamas gaminimą. Ši funkcija gali veikti tik po košės, sriubos, troškinių, ryžio / kruopų meniu funkcijų.	
E0	Atvira viršutinio jutiklio grandinė arba įvyko trumpasis jungimas.	
E1	Atvira apatinio jutiklio grandinė arba įvyko trumpasis jungimas.	Sustabdykite prietaisą ir iš naujo paleiskite programą. Jei problema kartojasi, nusiųskite remontuoti įgaliotajam techninės priežiūros centrui.

**Pastaba:** jei vidinis dubuo deformuotas, jo nebenaudokite ir gaukite pakaitalą iš įgaliotojo techninės priežiūros centro.


**Przeczytaj instrukcje obsługi i ich przestrzegaj.****Przechowuj instrukcje w bezpiecznym miejscu.**

- To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika ani oddzielnego pilota.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzeń, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej. Przechowywać urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez

odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej na temat obsługi urządzenia.

- Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.
- Ponieważ urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie jest ono odpowiednie do stosowania w następujących zastosowaniach, których nie obejmuje gwarancja:
  - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - gospodarstwa rolne/agroturystyczne;
  - użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych tego typu obiektach;
  - obiekty typu BnB.
- **Jeśli urządzenie jest wyposażone w odłączany przewód zasilający:** jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub urządzenie dostępne w upoważnionym punkcie serwisowym.
- **Jeśli urządzenie jest wyposażone w stały przewód zasilający:** jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażny producenta

lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie.
- Do czyszczenia akcesoriów i części, które mają kontakt z żywnością, używać wilgotnej ściereczki lub gąbki z płynem do mycia naczyń. Myć wilgotną ściereczką lub gąbką. Akcesoria i części, które mają kontakt z żywnością, należy osuszać suchą szmatką.
- Jeśli urządzenie jest oznaczone symbolem , oznacza to: „Uwaga: podczas użytkowania powierzchnie mogą się nagrzewać”.
- Uwaga: po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.
- Uwaga: ryzyko odniesienia obrażeń w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Uwaga: jeśli urządzenie jest wyposażone w odłączany przewód zasilający, nie rozłączać płynu na złącze.
- Wtyczkę urządzenia należy wyjąć z gniazdka elektrycznego:
  - natychmiast po użyciu;
  - podczas przenoszenia urządzenia;
  - przed czyszczeniem lub konserwacją;
  - jeśli urządzenie nie działa prawidłowo.

- Styczność z gorącą powierzchnią urządzenia, gorącą wodą, parą lub żywnością może spowodować oparzenia.
- Podczas gotowania urządzenie wytwarza ciepło i parę. Nie zbliżać twarzy ani rąk.
- Urządzenia do gotowania należy ustawiać na stabilnej powierzchni z uchwytemi (jeśli są) w pozycji zapobiegającej rozlaniu gorących płynów.
- Nie zbliżać twarzy ani rąk do wylotu pary. Nie zasłaniać wylotu pary.
- W przypadku jakichkolwiek problemów lub pytań prosimy o kontakt z naszym zespołem ds. relacji z klientami lub zapoznanie się informacjami dostępnymi w naszej witrynie internetowej.
- Urządzenia można używać na maksymalnej wysokości 2000 m.
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie jest zgodne z przepisami i dyrektywami w zakresie bezpieczeństwa obowiązującymi w momencie produkcji (dyrektywa niskonapięciowa, kompatybilność elektromagnetyczna, przepisy dotyczące materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ochrona środowiska...).
- Sprawdzić, czy napięcie źródła zasilania odpowiada napięciu wskazanemu na urządzeniu (prąd przemienny).
- Ze względu na obowiązywanie zróżnicowanych norm jeśli urządzenie jest używane w kraju innym niż kraj, w którym je zakupiono, należy je przetestować w upoważnionym punkcie serwisowym.

## PODŁĄCZANIE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

- Nie używać urządzenia, jeśli:
  - urządzenie lub przewód sieciowy są uszkodzone,
  - urządzenie upadło, ma widoczne oznaki uszkodzenia lub działa nieprawidłowo.
- w przypadku wystąpienia powyższych problemów urządzenie należy przesać do upoważnionego punktu serwisowego. Nie demontować urządzenia samodzielnie.
- Nie pozostawiać zwisającego przewodu.
- Urządzenie zawsze podłączać do uziemionego gniazda.
- Nie używać przedłużacza. W razie zastosowania przedłużacza na własną odpowiedzialność należy używać wyłącznie przewodu przedłużającego, który jest w dobrym stanie, jest wyposażony w uziemioną wtyczkę oraz odpowiada parametrom zasilania urządzenia.
- W celu odłączenia urządzenia od zasilania nie należy ciągnąć za przewód.
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania przed składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem.

## UŻYWANIE URZĄDZENIA

- Urządzenie należy używać na płaskiej, stabilnej oraz odpornej na wysokie temperatury powierzchni roboczej z dala od rozprysków wody.
- Nie dopuścić do kontaktu podstawy urządzenia z wodą.
- Nie korzystać z urządzenia, jeśli naczynie jest puste lub usunięte.
- Funkcja/pokrętło gotowania musi działać swobodnie. Nie uniemożliwiać ani nie utrudniać automatycznej zmiany funkcji na funkcję utrzymywania ciepła.
- Nie wyjmować naczyń podczas pracy urządzenia.
- Nie umieszczać urządzenia bezpośrednio na gorącej powierzchni ani innym źródle ciepła czy otwartym ogniu, ponieważ może to spowodować awarię lub niebezpieczeństwo.
- Naczynie i płyta grzewcza powinny mieć bezpośredni kontakt. Każdy przedmiot lub produkt spożywczy między tymi dwoma elementami będzie uniemożliwiał prawidłowe działanie urządzenia.

- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródła ciepła ani w gorącym piekarniku, ponieważ może to spowodować poważne uszkodzenie urządzenia.
- Nie wkładać do urządzenia żadnych produktów ani nie wlewać do niego wody, dopóki nie zostanie umieszczone w nim naczynie.
- Przestrzegać wartości wskazanych w przepisach.
- Jeśli jakkolwiek część urządzenia zapali się, nie gasić ognia wodą. Aby zduśnić płomień, należy użyć wilgotnej ściereki.
- Wszelkie interwencje powinny być realizowane wyłącznie przez punkt serwisowy z zastosowaniem oryginalnych części.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

Pomóżmy chronić środowisko naturalne.

- Twoje urządzenie jest zaprojektowane do pracy przez wiele lat. Kiedy jednak zdecydujesz się je wymienić, nie zapomnij pomyśleć o tym, w jaki sposób możesz pomóc chronić środowisko, pozwalając na jego ponowne wykorzystanie, recykling lub odzysk w inny sposób. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny może zawierać szkodliwe substancje, które mogą mieć niekorzystny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzkie.
- Ta etykieta wskazuje, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zabierz go do punktu zbiórki, do dystrybutora przy zakupie nowego równoważnego produktu lub zatwierdzonego centrum serwisowego do przetwarzania.
- Przed utylizacją urządzenia należy wyjąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się ze sprzedawcą produktu, który powie ci, co masz robić.



### Ochrona środowiska przede wszystkim!

- ① Urządzenie jest wykonane z wielu wartościowych materiałów, które nadają się do odzysku i recyklingu.
- ➔ Należy oddać je do miejscowego punktu zbiórki odpadów komunalnych.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### Rozpakowywanie urządzenia

- Wyjąć urządzenie z opakowania i rozpakować wszystkie akcesoria oraz wydrukowane dokumenty.
- Otworzyć pokrywkę, naciskając przycisk otwierania na obudowie (rys. 1).

Przeczytać instrukcję i postępować zgodnie z podaną procedurą obsługi.

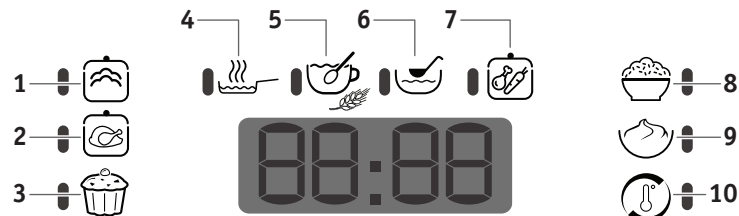
## Czyszczenie urządzenia

- Wyjąć naczynie (rys. 2), wewnętrzną pokrywkę i zawór ciśnieniowy (rys. 3).
- Umyć naczynie i wewnętrzną pokrywkę gąbką z płynem do mycia naczyń.
- Wytrzeć zewnętrzną powierzchnię urządzenia i pokrywkę wilgotną ściereczką (rys. 6).
- Dokładnie osuszyć.
- Ostrożnie przetrzeć zewnętrzną powierzchnię naczynia do gotowania (zwłaszcza dno).

## INFORMACJE DOTYCZĄCE URZĄDZENIA I WSZYSTKICH FUNKCJI

- Upewnić się, że pod naczyniem lub na płycie grzewczej nie ma resztek jedzenia ani płynu (rys. 9).
- Umieścić naczynie w urządzeniu, upewniając się, że jest prawidłowo ustawione (rys. 10).
- Upewnić się, że pokrywka wewnętrzna jest prawidłowo założona (rys. 8).
- Domknąć pokrywkę, aż usłyszec będzie można „kliknięcie”.
- Umieścić przewód zasilający w gnieździe podstawy urządzenia wielofunkcyjnego (rys. 11), a drugą końcówkę włożyć do gniazdka elektrycznego (rys. 12). Urządzenie wyemituje długi sygnał dźwiękowy „bip”, wszystkie wskaźniki na panelu sterowania zaświecą się na chwilę. Następnie na wyświetlaczu pojawi się wskazanie [----], a wszystkie wskaźniki zostaną wyłączone. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Można teraz wybrać żądane funkcje programu.
- Nie dotykać płyty grzewczej, gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej lub po zakończeniu gotowania. Nie przenosić urządzenia podczas pracy ani zaraz po zakończeniu gotowania.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.
- **Nigdy nie kłaść ręki na otwór wylotu pary podczas gotowania, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia (rys. 24).**
- Używać wyłącznie naczynia wewnętrznego dostarczonego z urządzeniem.
- Kosz parowy jest przeznaczony do użytku tylko z tym urządzeniem wielofunkcyjnym. Należy go używać z ustawieniem temperatury nie przekraczającej 100°C (rys. 26). Można go również używać w połączeniu z programem Ryż/Zboża.
- Nie wlewać wody ani nie wkładać składników do urządzenia bez zainstalowanego naczynia.
- Maksymalna ilość wody wraz ze składnikami nie powinna przekraczać najwyższego oznaczenia wewnątrz naczynia (rys. 14).

## PANEL STEROWANIA — OPIS PROGRAMÓW

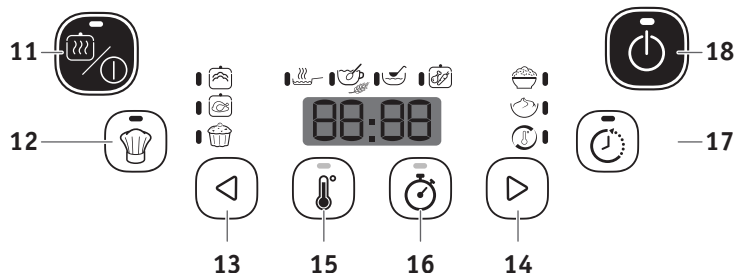




	PROGRAM	Opis		PROGRAM	Opis
1		<b>GOTOWANIE NA PARZE</b> Gotowanie potraw na parze wytwarzanej z wody w naczyniu z użyciem kosza parowego. Ilość wody: 200–600 ml.	6		<b>ZUPA</b> Gotowanie gęstych zup lub mięsnego/warzywnego bulionu. Maks. ilość: poziom 8 w naczyniu.
2		<b>PIECZENIE</b> Przyrządzanie całego lub dużego kawałka mięsa, ryby lub warzyw z odrobiną tłuszczu i płynu.	7		<b>DUSZENIE/WOLNE GOTOWANIE</b> Gotowanie mięsa, ryb lub warzyw w płynie, ewentualnie z dodatkiem tłuszczu. Maks. ilość: poziom 8 w naczyniu.
3		<b>WYPIEKANIE</b> Przyrządzanie deserów i ciast lub wypiekanie chrupiącego chleba (wymaga interwencji).	8		<b>RYŻ/ZBOŻA</b> Gotowanie ryżu i zbóż. Patrz instrukcja obsługi w rozdziale Ryż/Zboża. Maks. ilość: poziom 8 w naczyniu.
4		<b>SMAŻENIE</b> Przyrządzanie składników na oleju. Maks. ilość oleju: 350 ml.	9		<b>JOGURT/WYRASTANIE CIASTA</b> Fermentowanie jogurtu bezpośrednio w naczyniu lub w pojemnikach żaroodpornych. Wyrastanie ciasta drożdżowego.
5		<b>OWSIANKA</b> Gotowanie gęstej mieszanki zbóż i owsa z mlekiem/wodą.	10		<b>PODGRZEWANIE</b> Podgrzewanie gotowego dania.

PL







Obok każdego programu znajduje się wskaźnik LED informujący, który program został wybrany. Szczegółowe informacje na temat korzystania z każdego programu znajdują się w części „Szczegółowy opis programów”.

## PANEL STEROWANIA — OPIS FUNKCJI



PROGRAM	Opis
11 ANULOWANIE/UTRZYMYWANIE W CIEPLE 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przycisk ten służy do anulowania uruchomionego programu gotowania (jedno naciśnięcie) lub ręcznego włączenia funkcji utrzymywania w ciepłe (podczas wyboru programu).</li> <li>Tryb utrzymywania w ciepłe może być aktywowany automatycznie po zakończeniu określonego programu (patrz „Tabela gotowania”) lub aktywowany ręcznie.</li> <li><b>Aby anulować automatyczne utrzymywanie w ciepłe</b> (przed uruchomieniem programu), należy nacisnąć i przytrzymać ten przycisk, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Aby ponownie uaktywnić tę funkcję, nacisnąć i przytrzymać przycisk.</li> <li><b>Wskaźnik MIGA</b> podczas wyboru programu: oznacza to, że program gotowania obejmuje automatyczny tryb utrzymywania ciepła po zakończeniu cyklu gotowania.</li> <li><b>Wskaźnik jest WYŁĄCZONY</b>, gdy program gotowania nie obejmuje automatycznego trybu utrzymywania ciepła.</li> <li><b>Wskaźnik jest WŁĄCZONY</b>, gdy tryb utrzymywania w ciepłe został już aktywowany. Na ekranie zostanie wyświetlony czas utrzymywania ciepła. Aby zatrzymać tryb utrzymywania ciepła, wystarczy nacisnąć przycisk. Wskaźnik LED zgaśnie.</li> <li><b>Aby zachować smak potraw, zaleca się, aby nie stosować trybu utrzymywania ciepła dłużej niż 12 godzin.</b></li> </ul>
12 TRYB RĘCZNY 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nacisnąć ten przycisk, aby wybrać Tryb ręczny. Następnie nacisnąć przycisk TEMPERATURA (15) i przycisk MINUTNIK (16), aby ustawić parametry gotowania. Nacisnąć przycisk START (17), aby uruchomić proces gotowania.</li> <li>Wybrane ustawienia zostaną zapisane do następnego użycia. Można je jednak zresetować przed każdym użyciem urządzenia lub dostosować w dowolnym momencie podczas gotowania.</li> </ul>

## KLAWISZE FUNKCYJNE — OPIS

13		<b>Przycisk Wstecz / «Zmniejsz»</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ten przycisk służy do przechodzenia wstecz podczas wyboru programu.</li> <li>Służy również do skracania czasu / zmniejszania temperatury gotowania.</li> </ul>
14		<b>Przycisk Dalej / «Zwiększ»</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ten przycisk służy do przechodzenia do przodu podczas wyboru programu.</li> <li>Służy również do wydłużania czasu / zwiększania temperatury gotowania.</li> </ul>
15		<b>Przycisk TEMPERATURA ze wskaźnikiem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nacisnąć ten przycisk, aby dostosować temperaturę. Następnie wybrać ikonę ◀ lub ▶ (przycisk 13 i 14)</li> <li>Przycisk ten można nacisnąć podczas gotowania, aby zmienić temperaturę w trakcie procesu.</li> <li>Wskaźnik LED jest aktywny, gdy na ekranie wyświetlacza wskazywana jest temperatura.</li> </ul>
16		<b>Przycisk MINUTNIK ze wskaźnikiem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nacisnąć ten przycisk, aby ustawić czas gotowania. Następnie wybrać ikonę ◀ lub ▶ (przycisk 13 i 14).</li> <li>Przycisk ten można nacisnąć podczas gotowania, aby przedłużyć lub skrócić czas gotowania po uruchomieniu programu gotowania.</li> <li>Wskaźnik LED jest aktywny, gdy na ekranie wyświetlacza jest wskazywany jest czas gotowania.</li> </ul>
17		<b>Przycisk OPÓŹNIONE URUCHAMIANIE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nacisnąć ten przycisk, aby opóźnić rozpoczęcie procesu gotowania.</li> <li>Po naciśnięciu na wyświetlaczu uruchomi się odliczanie.</li> <li>Wskaźnik LED jest WŁĄCZONY do momentu rozpoczęcia procesu gotowania. Po rozpoczęciu gotowania wskaźnik LED przełącza się z przycisku opóźnionego startu na przycisk minutnika.</li> </ul>
18		<b>Przycisk START</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nacisnąć ten przycisk, aby uruchomić program gotowania.</li> <li>Po zatrzymaniu cyklu gotowania naciśnięcie i przytrzymanie przycisku Start spowoduje wyłączenie wyświetlacza.</li> <li>Gdy wskaźnik LED przestanie migać i pozostanie WŁĄCZONY, oznacza to, że gotowanie jest w toku. Po zakończeniu cyklu gotowania wskaźnik LED przełącza się na tryb automatycznego utrzymywania ciepła (w stosownym przypadku). W przeciwnym razie zacznie migać.</li> </ul>

PL

IKONA	MENU	CZAS GOTOWANIA			TEMPERATURA		OPÓŹNIENIE URUCHAMIANIA Zakres	Automatyczne UTRZYMYWANIE W CIEPLE	POŁOŻENIE POKRYWKI	
		Domyślny	Regulowany	Zakres	Domyślny	Zakres			Zamknięta	Otwarta
1	GOTOWANIE NA PARZE	40 min	5 min	Od 15 min do 2 godz.	100°C	.	Do 24 godz.	NIE	TAK	.
2	PIECZENIE MIĘŚ	45 min	5 min	Od 30 min do 1,5 godz.	160°C	140/150/160	Do 24 godz.	NIE	TAK	.
3	PIECZENIE CIAST	1 h	5 min	Od 30 min do 1,5 godz.	160°C	130/140/150/160	NIE	NIE	TAK	.
4	SMAŻENIE	20 min	1 min	Od 5 min do 1,5 godz.	160°C	130/140/150/160	NIE	NIE	TAK	TAK
5	OWSIANKA	20 min	1 min	Od 5 min do 2 godz.	100°C	90/95/100	Do 24 godz.	TAK	TAK	.
6	ZUPA	1 h	5 min	Od 10 min do 2 godz.	100°C	90/100/110	Do 24 godz.	TAK	TAK	TAK
7	DUSZENIE/WOLNE GOTOWANIE	1 h	5 min	Od 20 min do 8 godz.	100°C	80/90/100/120	Do 24 godz.	TAK	TAK	TAK
8	RYŻ/ZBOŻA	Automatycznie	.	Automatycznie	Automatycznie	.	Do 24 godz.	TAK	TAK	.
9	JOGURTY/WRASTANIE CIASTA	8 h	15 min	Od 10 min do 12 godz.	40°C	30/40°C	NIE	NIE	TAK	.
10	PODGRZEWANIE	25 min	5 min	Od 5 min do 1 godz.	80°C	80/100°C	NIE	NIE	TAK	.
11	TRYB RĘCZNY	30 min	5 min	Od 5 min do 9 godz.	100°C	40-160°C (przyrost co 10°C)	Do 24 godz.	NIE	TAK	TAK
12	ANULOWANIE/ Automatyczne utrzymywanie w cieple	.	.	.	75°C	.	.	.	.	.
13	OPÓŹNIENIE URUCHAMIANIE	.	.	.	.	.	.	.	.	.

## JAK ZACZĄĆ?

- Podłączyć urządzenie do zasilania, włożyć naczynie do obudowy urządzenia z prawidłowo założoną pokrywką wewnętrzną oraz zainstalowaną zatyczką.

## 1. WYBÓR PROGRAMU GOTOWANIA







- Po włączeniu urządzenia na ekranie zostanie wyświetlona ikona . Włożyć składniki do naczynia do gotowania. Następnie, w zależności od przepisu, zamknąć pokrywkę lub pozostawić ją otwartą.
- Wybrać żądany program za pomocą przycisków i (przycisk 13 i 14) – Wraz z naciskaniem przycisku wskaźniki poszczególnych programów zaświecą się w kolejności programów od 1 do 10 podanych na poprzedniej stronie. – Wraz z naciskaniem przycisku wskaźniki poszczególnych programów będą zaświecać się w odwrotnej kolejności programów od 1 do 10 podanych na poprzedniej stronie.
- Nacisnąć przycisk START (przycisk 18), aby uruchomić program, przy którym świeci się wskaźnik LED. Wskaźnik przycisku START przestanie migać i pozostanie WŁĄCZONY po uaktywnieniu programu.
- Program będzie działał z domyślnymi parametrami gotowania (patrz „Tabela programów gotowania” na poprzedniej stronie).
- Na ekranie LED wyświetlony zostanie pozostały czas gotowania (z wyjątkiem programu Ryż/Zboża), po upływie którego urządzenie automatycznie zatrzyma się lub przełączy się w tryb utrzymywania w cieple po zakończeniu cyklu gotowania (tylko dla programów Owsianka, Zupa, Duszenie, Ryżu/Zboża).

## 2. REGULACJA PARAMETRÓW PRZED GOTOWANIEM




## Automatyczne UTRZYMYWANIE W CIEPLE

- Automatyczne utrzymywanie w cieple działa tylko w przypadku programów (Owsianka), (Zupa), (Duszenie), (Ryż/Zboża).
- Aby anulować funkcję automatycznego utrzymywania w cieple w tych programach, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk utrzymywania w cieple/anulowania aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Wskaźnik przestanie migać.
- Tryb automatycznego utrzymywania w cieple można anulować tylko przed uruchomieniem programu.

## Regulacja czasu i temperatury

- Każdy program ma ustawioną domyślną temperaturę oraz domyślny czas gotowania.
- Aby zmienić domyślnie ustawiony czas i temperaturę gotowania, należy wybrać odpowiedni przycisk:
  - Nacisnąć przycisk MINUTNIK  (przycisk 16), a następnie  lub  (przycisk 13 i 14), aby ustawić czas gotowania zgodnie z przepisem.
  - Nacisnąć przycisk TEMPERATURA  (przycisk 15), a następnie  lub  (przycisk 13 i 14), aby ustawić temperaturę gotowania zgodnie z przepisem.

## 3. REGULACJA PARAMETRÓW PODCZAS GOTOWANIA

- Czas i temperaturę gotowania można zmienić w dowolnym momencie (z wyjątkiem automatycznego utrzymywania w ciepłe  oraz programów Ryż/Zboża  i Para , w przypadku których można ustawić tylko czas gotowania).
- Aby zmienić ustawiony czas i temperaturę gotowania, należy nacisnąć odpowiedni przycisk i postępować zgodnie z wcześniej podanymi instrukcjami.
- Pokrywę można otworzyć w dowolnym momencie podczas gotowania, aby dodać dodatkowe składniki lub sprawdzić stan ugotowania.
- **W przypadku przyrządzania ryżu i pieczenia ciast nie zaleca się otwierania pokrywy przed zakończeniem programu, a szczególnie nie na dłuższy czas podczas procesu gotowania, ponieważ ma to wpływ na rezultat gotowania.**

## 4. PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

- Otworzyć pokrywkę.
- Założyć rękawice, aby wyjąć naczynie i koszyk parowy.
- Potrawę można podać za pomocą łypatki lub chochelki dołączonej do urządzenia.

**Uwaga: nie zaleca się używania metalowych przyborów do obsługi potraw wewnątrz naczynia do gotowania, ponieważ może ono ulec uszkodzeniu.**

- Zamknąć ponownie pokrywkę, aby utrzymać ciepło potrawy.
- Jeśli zastosowany program nie obejmuje funkcji automatycznego utrzymywania ciepła, można nacisnąć przycisk utrzymywania w ciepłe/

anulowania w celu ręcznego włączenia funkcji utrzymywania ciepła po zakończeniu cyklu gotowania.

- Kiedy program przejdzie w tryb utrzymywania ciepła, wskaźnik będzie włączony.
- Aby wyłączyć tryb utrzymywania ciepła, można po prostu nacisnąć przycisk utrzymywania w ciepłe/anulowania. Zgaśnie odpowiedni wskaźnik LED.


## 5. WYŁĄCZANIE WYŚWIETLACZA

- Aby wyłączyć urządzenie po zakończeniu użytkowania, można wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Aby wyłączyć ekran, można również nacisnąć i przytrzymać przycisk START (ok. 5 s) do momentu, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Aby ponownie włączyć ekran, nacisnąć dowolny przycisk interfejsu.

## SZCZEGÓLOWY OPIS PROGRAMÓW

### 1. GOTOWANIE NA PARZE

Ten program umożliwia zdrowe przyrządzenie na parze pierogów, ryb, mięsa czy warzyw. Program pozwala ograniczyć stosowanie oleju oraz zachować więcej witamin i składników odżywczych niż smażenie lub gotowanie. Ten program umożliwia przygotowanie odżywczych pokarmów stałych dla dziecka.

- Włączyć od 600 ml do 1 l wody do naczynia do gotowania. Nie zaleca się przekraczania poziomu 4 wewnątrz naczynia, aby przyspieszyć nagrzewanie.
- Do celów informacyjnych podziałka 2 wewnątrz naczynia = 600 ml. Podziałka 3 = 900 ml, podziałka 4 = 1,2 l.
- Włożyć składniki do koszyka na parę dostarczonego z urządzeniem, a następnie umieścić kosz na naczyniu do gotowania.
- Zamknąć pokrywkę. Następnie wybrać program GOTOWANIE NA PARZE .
- **WSKAZÓWKI:** im mniejsze składniki, tym szybciej się ugotują. Poniżej podano czas gotowania niektórych produktów:





Produkt	Szacowany czas gotowania* (przy 600 ml wody)
Ziemniaki (połówki, ok. 50 gr każda)	25 minut
Ziemniaki (plastry o grubości ok. 5 mm)	15 minut
Brokuły/kalafior	20 minut
Marchew (kawałki)	30 minut
Marchew (plastry o grubości ok. 0,5 mm)	15 minut
Łosoś	15 minut
Kotleciki mięsne	15 minut
Pierogi	30-45 minut

\* Uwzględniono czas wstępnego nagrzewania. Czas gotowania zależy od wielkości i ilości składników, ale także od ilości wody wlanej do naczynia do gotowania.

**Uwaga:** Zachować ostrożność, ponieważ po zakończeniu gotowania koszyk parowy będzie gorący. Należy użyć rękawic kuchennych w celu wyjęcia koszyka z naczynia do gotowania.



## 2. MENU PIECZENIE MIĘSA

Ten program służy do gotowania całych kawałków mięsa, ryb lub warzyw.

- Mięso można podsmażyć przez 10–15 minut z każdej strony w trybie  (SMAŻENIE) przed odwróceniem i przełączeniem na tryb  (PIECZENIE).

## 3. MENU PIECZENIE CIAST

Ten program umożliwia przygotowanie deserów, takich jak ciasta (130°C/140°C), albo chleba i innych wypieków z chrupiącym spodem w pewnym stopniu.

- W przypadku pieczywa można najpierw doprowadzić ciasto do wyrośnięcia za pomocą programu  (JOGURT/WYRASTANIE CIASTA) przed uruchomieniem programu  (WYPIEKI). Wypiekanie należy przeprowadzić z obu stron.
- Po 40–45 minutach wypiekania z jednej strony należy wyjąć naczynie z użyciem rękawic, po czym odwrócić ciasto na drugą stronę.

- Następnie piec przez dodatkowe 30–45 minut po drugiej stronie (uwaga: podany czas ma charakter orientacyjny, czas pieczenia zależy od użytych składników i pożądanego smaku).

Wybrać temperaturę 150°C/160°C, aby uzyskać złocistą skórkę.

- W przypadku przepisów zawierających nabiał lub jajka (np. ciasta) można wybrać temperaturę 130°C/140°C.
- **Uwaga:** Do obsługi naczynia do gotowania zaleca się używanie rękawic kuchennych.
- **Nie zaleca się stosowania jakichkolwiek metalowych przyborów kuchennych (zwłaszcza z ostrymi krawędziami) wewnątrz naczynia do gotowania, aby uniknąć pogorszenia jego jakości.**

## 4. MENU SMAŻENIE

To menu służy do smażenia (sauté/stir-fry) małych kawałków jedzenia, smażenia mięsa, ryb i drobiu, a także do płytkiego smażenia potraw takich jak krostki. Aby można było skorzystać z tego programu, powierzchnia żywności musi mieć styczność z olejem w celu stworzenia chrupiącej i aromatycznej warstwy.

- Zawsze używać tej funkcji w przypadku stosowania oleju i żywności.
- W celu bardziej wydajnego smażenia zaleca się dodanie do naczynia wystarczającej ilości oleju, aby przykrył dno, a następnie odczekać kilka minut przed dodaniem składników, aż olej się nagrzej.
- Kiedy olej rozgrzeje się do temperatury 160°C, urządzenie wyemituje 2 krótkie sygnały dźwiękowe.
- Zaleca się od czasu do czasu zamieszać jedzenie.
- Program ten nie jest przeznaczony do smażenia na głębokim oleju. Nie zaleca się stosowania więcej niż 350 ml oleju.

**UWAGA:**

- Należy upewnić się, że zdejmowana pokrywka wewnętrzna jest dobrze wysuszona oraz że w silikonowej spoinie nie ma resztek wody, aby uniknąć rozprysku gorącego oleju podczas zamykania pokrywki.
- Nie używać koszyka parowego do gotowania przy użyciu tej funkcji, ponieważ może to spowodować stopienie się koszyka.

## 5. MENU OWSIANKA

Ten program umożliwia gotowanie produktów zbożowych, takich jak płatki jaglane, owsiane, ryżowe czy gryczane z mlekiem, aby uzyskać kremowy i pożywny posiłek. Ten program umożliwia przygotowanie pożywnego posiłku dla dziecka.

- Ugotowaną owsiankę najlepiej jest podać natychmiast i należy ją spożyć w ciągu godziny.
- Aby uniknąć ryzyka przepełnienia w przypadku gotowania ryżu lub innych ziaren, zaleca się dokładne przepłukanie produktu spożywczego wodą w celu usunięcia części skrobi.

## 6. MENU ZUPA

Ten program umożliwia gotowanie smacznych gęstych zup oraz pysznego naturalnego bulionu mięsnego lub warzywnego, który można wykorzystać do gotowania ryżowego pilawu lub risotto.

Zupa to idealnie nawadniające i syćące danie.

- Ilość składników i płynu nie powinna przekraczać maksymalnego poziomu oznaczenia 8 w naczyniu.
- **Uwaga:** Nie używać miksera ręcznego do przecierania zupy w naczyniu. W celu zmiksowania zupy, by miała gładką konsystencję, przed miksowaniem należy przelać ją do blendera lub odpowiedniego pojemnika.

## 7. MENU DUSZENIE/WOLNE GOTOWANIE

Ten program umożliwia gotowanie mięsa i warzyw w sosie.

- Tego programu można używać do powolnego gotowania na małym „ogniu” (wybierając temperaturę 80°C / 90°C) przez długie godziny, aby uzyskać delikatną konsystencję mięsa (do 8 godz.).
- Ustawienie temperatury 100°C / 120°C pozwoli na szybsze gotowanie.
- Ilość składników i płynu nie powinna przekraczać maksymalnego oznaczenia 8 w naczyniu.

**WSKAZÓWKI:** aby uzyskać jeszcze lepszy smak, sugerujemy przyrumienić mięso i cebulę na odrobinie oleju za pomocą programu SMAŻENIE

przez kilka minut przed rozpoczęciem gotowania z zastosowaniem programu DUSZENIE/WOLNE GOTOWANIE.

**Uwaga:** czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości składników.

## 8. MENU RYŻ/ZBOŻA

Ten program wykorzystuje technologię Fuzzy Logic do gotowania ryżu w celu uzyskania idealnie puszystego rezultatu. Program automatycznie dostosowuje czas i temperaturę gotowania do ilości przyrządzanego składnika. W ramach tego programu nie można ustawić czasu gotowania. Czas ustawiany jest automatycznie.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZENIA IDEALNEGO RYŻU

#### ZALECENIA DOTYCZĄCE NAJLEPSZEGO GOTOWANIA RYŻU

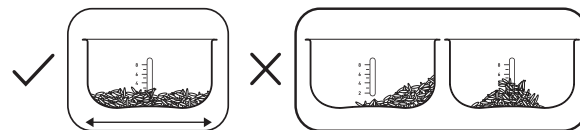
Przed gotowaniem należy odmierzyć miarką i opłukać ryż (z wyjątkiem ryżu na risotto).

- Odmierzyć ilość ryżu do ugotowania, używając miarki dostarczonej wraz z urządzeniem (np.: 1 miarka, 2 miarki itp.)



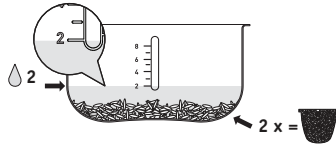
ok. 150 g nieprzetworzonego ryżu

- Najpierw opłukać ryż, aby usunąć część skrobi i uniknąć kleistości.
- Wypłukany ryż wsypać równomiernie do naczynia.



- Zalać ryż zimną wodą lub bulionem mięsny/warzywnym aż do odpowiedniego oznaczenia „CUP” wydrukowanego na naczyniu.

Na przykład w przypadku gotowania 2 miarek ryżu:



- Zamknąć pokrywkę i wybrać ikonę (RYŻ/ZBOŻA) zgodnie z instrukcjami podanymi w części „JAK ZACZAĆ?”.
- Na ekranie zostanie wyświetlona ikona .
- Nacisnąć przycisk Start . Wskaźnik przestanie migać i pozostanie włączony.
- Na wyświetlaczu zaczną migać ikona , a proces gotowania zostanie rozpoczęty.
- Gdy ryż będzie gotowy, robot wielofunkcyjny automatycznie przełączy się na tryb utrzymywania w ciepłe. Zaświeci się zielony wskaźnik .
- Gdy zaświeci się zielony wskaźnik, należy wymieszać ryż, a następnie pozostawić go w urządzeniu na kilka minut dłużej, aby uzyskać idealny, nieposklejany ryż.
- W przypadku przyrządzenia pilawu ryżowego przed zamknięciem pokrywki i uruchomieniem programu Ryż/Zboża należy wlać tyle płynu, aby przykrył cały ryż.

Poniższa tabela zawiera wskazówki dotyczące gotowania ryżu:

**WSKAZÓWKI:** Zalecenia te są jedynie wskazówkami. Ilość wody można dostosować w zależności od gustu.

PRZEWODNIK GOTOWANIA RYŻU – 8 MIAREK			
Ilość nieprzetworzonego ryżu (liczba miarek)	Ilość nieprzetworzonego ryżu (odpowiednik w gramach)	Poziom wody w naczyniu (+ ryż)	Porcje
2	300 g	Oznaczenie 2 miarek	3 - 4 osoby
4	600 g	Oznaczenie 4 miarek	5 - 6 osoby
6	900 g	Oznaczenie 6 miarek	8 - 10 osoby
8	1200 g	Oznaczenie 8 miarek	13 - 14 osoby

Do gotowania ryżu czas i temperatura są ustawiane automatycznie.

Należy pamiętać, że istnieje 7 kroków:

Wstępne nagrzewanie => Wchłanianie wody => Szybki wzrost temperatury => Gotowanie => Odparowywanie wody => Duszenie ryżu => Utrzymywanie w ciepłe.

Czas gotowania zależy od ilości i rodzaju ryżu.

## 9. MENU JOGURT/WYRASTANIE CIASTA

Ten program umożliwia przyrządzanie jogurtów bezpośrednio w naczyniu lub pojemnikach żaroodpornych. Oferuje również możliwość wyrastania ciasta drożdżowego.

### PRYZRĄDZANIE JOGURTU

- Umyć naczynie, półmisek lub pojemniki w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie je wypłukać i wysuszyć.
- Wszystkie elementy używane w procesie wytwarzania jogurtu powinny być myte w zmywarce. Sterylizacja jest ważna, aby zapobiec wprowadzeniu niepożądanych unoszących się w powietrzu organizmów, które mogłyby zakłócać proces wzrostu kultury, a w rezultacie spowodować powstanie płynnego jogurtu, który nie stężeje.
- Domowe jogurty nie zawierają zagęszczaczy ani stabilizatorów zawartych w niektórych jogurtach dostępnych na rynku i często mają rzadszą konsystencję. Czasami domowy jogurt ma na wierzchu pożywną, klarowną serwatkę, którą można ponownie wmieszać. Alternatywnie można ją usunąć.
- Domowy jogurt naturalny można po przygotowaniu i schłodzeniu wymieszać ze świeżymi owocami lub gotowanymi na zimno kompotami. Jeśli owoce zostaną dodane przed fermentacją, kwasy owocowe zakłócają proces wiązania, a jogurty będą bardzo płynne. Niektóre bardzo kwaśne owoce, takie jak świeży ananas, mogą powodować ścinanie lub oddzielanie się jogurtu. Kwaśne owoce najlepiej podawać w osobnej misce.

### WYBÓR SKŁADNIKÓW DO JOGURTU

#### Mleko

#### Jakiego mleka należy użyć?

Wszystkie nasze przepisy (o ile nie podano inaczej) przygotowujemy są z

użyciem mleka krowiego. Można użyć mleka roślinnego, takiego jak mleko sojowe, a także mleka owczego lub koziego, ale w tym przypadku gęstość jogurtu może się różnić w zależności od użytego mleka. W urzędzeniu można stosować mleko surowe lub mleko o przedłużonej trwałości oraz wszystkie rodzaje mleka opisane poniżej:

- **Mleko sterylizowane o przedłużonej trwałości:** użycie mleka pełnego UHT nadaje jogurtowi jędrniejszej konsystencji. Zastosowanie mleka półtłustego spowoduje powstanie mniej jędrnego jogurtu. Można jednak użyć mleka półtłustego i dodać jedną lub dwie porcje mleka w proszku.
- **Mleko pasteryzowane:** mleko to nadaje jogurtowi kremowej konsystencji z ciekłą warstwą „skórki” na wierzchu.
- **Mleko surowe** (mleko z gospodarstwa): takie mleko należy uprzednio przegotować. Zaleca się gotowanie tego rodzaju mleka przez długi czas. Nieprzegotowanie surowego mleka może stwarzać niebezpieczeństwo. Przed użyciem w urzędzeniu mleko należy pozostawić do ostygnięcia. Przyrządzanie jogurtu z wykorzystaniem surowego mleka nie jest zalecane.
- **Mleko w proszku:** ten rodzaj mleka nadaje jogurtowi bardzo kremową konsystencję. Należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu producenta.

Należy wybrać mleko pełne, najlepiej UHT o dłuższej przydatności do spożycia. Mleko surowe (świeże) lub pasteryzowane musi być przegotowane, a następnie schłodzone, natomiast jego kożuch należy usunąć.

## Środek fermentacyjny

Do jogurtu. Środkiem fermentacyjnym może być:

- Zakupiony w sklepie **jogurt naturalny** z najdłuższym możliwym terminem ważności. Jogurt będzie zatem zawierał bardziej aktywny środek fermentacyjny powodujący uzyskanie jędrniejszej konsystencji.
- **Liofilizowany środek fermentacyjny.** W takim przypadku należy przestrzegać czasu aktywacji podanego w instrukcji środka fermentacyjnego. Środki te są dostępne w supermarketach, aptekach i niektórych sklepach ze zdrową żywnością.
- Jeden z **niedawno przygotowanych jogurtów** – musi to być jogurt naturalny i możliwie najświeższy. Są to tzw. kultury. Po pięciu procesach

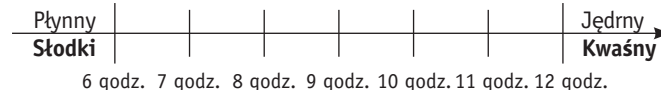
wytwarzania kultur użyty jogurt traci aktywne środki fermentacyjne, przez co istnieje ryzyko uzyskania mniej jędrnej konsystencji. Należy wtedy rozpocząć proces od początku, wykorzystując jogurt kupiony w sklepie lub liofilizowany środek fermentacyjny.

Jeśli mleko zostało przegotowane, przed dodaniem środka fermentacyjnego należy poczekać, aż mleko ostygnie do temperatury pokojowej.

Zbyt wysoka temperatura może negatywnie wpłynąć na właściwości środka fermentacyjnego.

## Czas fermentacji

- W zależności od użytych podstawowych składników i pożądanego rezultatu fermentacja jogurtu trwa od 6 do 12 godzin.




- Po zakończeniu procesu przyrządzania jogurt należy wstawić do lodówki na co najmniej 4 godziny, a następnie spożyć w ciągu maksymalnie 7 dni.

## WYRASTANIE CIASTA

Przed użyciem tego programu do wyrastania ciasta drożdżowego należy je najpierw wyrobić.


- Jeśli ciasto wyrabiane jest ręcznie, można najpierw wymieszać drożdże z ciepłą wodą lub mlekiem w miarce. Można dodać 1 łyżeczkę cukru i dobrze wymieszać, aby zwiększyć aktywację drożdży.
- Jeśli w ciągu 10 minut zacznie wytwarzać się piana, oznacza to, że drożdże są aktywne.
- Mieszanie zawierającą aktywowane drożdże można wymieszać z suchymi składnikami (mąka + sól) i uzupełnić pozostałą ilością płynu niezbędного do przygotowania wybranego przepisu.
- Aby uzyskać dobrą i jednorodną konsystencję, zwykle zaleca się wyrabianie ciasta przez około 15 minut.
- Po uzyskaniu gładkiej konsystencji ciasto należy umieścić w naczyniu do gotowania, a następnie zamknąć pokrywkę.

- Wybrać program WYRASTANIE CIASTA  zgodnie z instrukcjami w części „Wybór programu”.
- Standardowy zalecany czas wyrastania ciasta na biały chleb to zwykle 1 godz.
- **Uwaga:** wymagany czas wyrastania może się różnić w zależności od charakteru i jakości składników.
- Jeśli ciasto w ogóle nie wyrosło po upływie od 30 min do 1 godz., oznacza to, że drożdże mogą być nieaktywne lub użyto zbyt gorącego płynu. W takim przypadku można ponownie dodać nieco nowych drożdży, aby uratować ciasto.

**WSKAZÓWKI:** Unikać bezpośredniego kontaktu drożdży z solą i nie używać gorącej wody. Sól jest wrogiem drożdży, a wysoka temperatura zabija działanie nieaktywowanych drożdży. Dlatego należy używać ciepłej, a nie gorącej wody.

**UWAGA:** Nie używać w naczyniu do gotowania jakichkolwiek metalowych przyborów, aby nie doprowadzić do jego uszkodzenia. Aby przygotować ciasto za pomocą miksera ręcznego, należy użyć odpowiedniej miski i przełożyć ciasto do naczynia do gotowania robota wielofunkcyjnego Tefal dopiero po wyrośnięciu.

## 10. MENU PODGRZEWANIE

Ten program służy utrzymywaniu w ciepłe przygotowanego jedzenia. Nie jest przeznaczony do gotowania nieprzetworzonej żywności. Umieścić potrawę w naczyniu do gotowania i zamknąć pokrywkę. Wybrać program PODGRZEWANIE .

### OSTRZEŻENIE

- Nie należy używać funkcji podgrzewania do rozmrażania żywności.
- Zimna żywność nie powinna przekraczać 1/2 objętości urządzenia. Zbyt duża ilość jedzenia może nie być dokładnie podgrzana. Wielokrotne używanie programu „Podgrzewanie” lub zbyt mała ilość jedzenia spowodują przypalenie dania oraz powstanie twardej warstwy na spodzie.
- Nie zaleca się podgrzewania gęstej owsianki, ponieważ może uzyskać papkowatą konsystencję.

- Nie podgrzewać długo przechowywanej zimnej żywności, aby uniknąć nieprzyjemnego zapachu.
- Przed podgrzaniem ryżu warto go wymieszać i dodać do niego nieco wody.
- Podczas podgrzewania zaleca się od czasu do czasu zamieszać jedzenie.

## 11. MENU TRYB RĘCZNY






Przyrządzenie każdego dania za pomocą urządzenia Simply Cook Plus jest bardzo łatwe, również dzięki trybowi ręcznemu.

- Ustawić własny czas gotowania i temperaturę, aby gotować zgodnie z własną intuicją.
- Dostosować temperaturę, aby zachować automatyczne i stabilne monitorowanie temperatury lub zwiększyć moc i kontrolować sposób gotowania ulubionych posiłków.
- Dzięki ustawieniom niskiej temperatury w trybie ręcznym możliwe jest przygotowanie twarożku lub gotowanie sous-vide niektórych kategorii żywności.
- Oto kilka wskazówek, które zapewnią pomoc w przygotowaniu jeszcze większej liczby przepisów.
- W trybie ręcznym urządzenie zapisuje ostatnie zaprogramowane parametry do następnego użycia.






T°C	Co można zrobić?
40°C	Podgrzać jedzenie dla dzieci lub przeprowadzić wyrastanie ciasta
80°C	Przygotować twarożek
100°C	Doprowadzić wodę do wrzenia
110°C	Zrobić dżem
120°C	Ugotować makaron
130°C	Zarumienić składniki
140°C	Ugotować warzywa i drób
150°C	Upiec mięso
160°C	Usmażyć mięso i drób

- **Przygotowywanie twarożku.** Podstawowym składnikiem niezbędnym do przygotowania twarożku jest kefir. Stosunek kefiru do twarożku wynosi około 4: 1.
- **W przypadku robienia dżemu** zalecane jest gotowanie z otwartą pokrywką.

## 12. OPÓŹNIONE URUCHAMIANIE

- Aby skorzystać z funkcji opóźnionego uruchamiania, należy najpierw wybrać program i czas gotowania.
- Następnie nacisnąć przycisk  (Opóźnione uruchamianie) i wybrać zaprogramowany czas.
- Domyślny zaprogramowany czas rozpocznie program o wybranej godzinie.
- Zakres ustawień wynosi od wstępnie wybranego czasu gotowania do 24 godzin.
- Każde naciśnięcie przycisku  i  odpowiednio wydłuża lub skraca czas opóźnienia rozpoczęcia programu.
- Po wybraniu zaprogramowanej godziny nacisnąć przycisk  (Start), aby przejść do statusu gotowania. Wskaźnik  START pozostanie włączony, a na ekranie zostanie wyświetlona liczba godzin pozostałych do zakończenia programu gotowania.
- Wskaźnik LED opóźnionego uruchomienia programu pozostaje włączony do momentu rozpoczęcia procesu gotowania. Po rozpoczęciu gotowania wskaźnik LED przełącza się z przycisku opóźnionego startu na przycisk minutnika.

### Uwaga:

Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna w przypadku następujących programów:  (Smażenie),  (Wyrastanie ciasta/Jogurt),  (Wypieki),  (Podgrzewanie), i  (Utrzymywanie ciepła).

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy upewnić się, że robot wielofunkcyjny jest odłączony od sieci elektrycznej i całkowicie ostygł.

- Zdecydowanie zaleca się czyszczenie urządzenia gąbką po każdym użyciu (rys. 4, 5, 6).
- Po każdym użyciu należy wytrzeć skroploną parę z obudowy urządzenia.
- Naczynie do gotowania, miarkę, łypatkę i łyżkę do zupy można myć w zmywarce.

### Naczynie do gotowania, koszyk parowy

- Nie zalecamy używania proszków ściernych ani gąbek do szorowania.
- Jeśli jedzenie przywarło do dna, należy wlać trochę wody do naczynia i pozostawić na chwilę do namoczenia przed umyciem.
- Naczynie do gotowania należy dokładnie osuszyć.

### Dbałość o naczynie do gotowania.

- Aby zadbać o naczynie do gotowania, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:
- Aby naczynie pozostało w dobrym stanie, nie zalecamy krojenia w nim żywności.
- Należy pamiętać, aby zawsze wkładać naczynie z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego.
- Używać plastikowej łyżki lub drewnianej łyżki. Nie używać metalowych przyborów, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni naczynia (rys. 15).
- Aby uniknąć ryzyka korozji, nie należy wlewać octu do naczynia do gotowania.
- Powierzchnia miski może zmienić kolor po pierwszym użyciu lub przy dłuższym użytkowaniu. Zmiana koloru jest efektem działania pary i wody — nie ma to wpływu na korzystanie z urządzenia wielofunkcyjnego i nie jest niebezpieczne dla zdrowia. Można nadal bezpiecznie z niego korzystać.

### Czyszczenie wewnętrznej pokrywy

Wyjąć pokrywę wewnętrzną, wypychając ją obiema rękami na zewnątrz (rys. 3). Oczyszczyć ją gąbką z płynem do mycia naczyń (rys. 4). Następnie należy wytrzeć pokrywę do sucha i umieścić ją z powrotem za 2 żebrami i popchnąć do góry, aż zostanie unieruchomiona (rys. 7–8).

### Czyszczenie i pielęgnacja pozostałych części urządzenia

Obudowę urządzenia wielofunkcyjnego (rys. 6), wewnętrzną stronę pokrywy i przewód należy czyścić wilgotną szmatką i wycierać do sucha. Nigdy nie używać środków ściernych. Nie należy używać wody do czyszczenia wnętrza urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie czujnika temperatury.

## INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

Opis niewłaściwego działania	Przyczyny	Rozwiązania
Wskaźniki panelu sterowania się nie świecą, a urządzenie się nie nagrzewa.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka elektrycznego.	Sprawdzić, czy urządzenie jest włączone i podłączone do gniazdka elektrycznego.
Wskaźniki panelu sterowania się nie świecą, ale urządzenie się nagrzewa.	Problem z podłączeniem wskaźników lub wskaźniki są uszkodzone.	Wysłać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego w celu naprawy.
Wyciek pary podczas użytkowania.	Pokrywa jest nieprawidłowo zamknięta.	Otworzyć i ponownie zamknąć pokrywę.
	Wewnętrzna pokrywa nie jest prawidłowo ustawiona lub złożona.	Upewnić się, że pokrywa wewnętrzna jest prawidłowo ustawiona (rys. 7–8).
Ryż jest niedogotowany lub rozgotowany.	Zbyt dużo lub zbyt mało wody w porównaniu do ilości ryżu.	Przeczytać informacje dotyczące ilości wody w tabeli gotowania ryżu. Należy zawsze najpierw wsypać ryż do naczynia do gotowania, a następnie dodać wodę do oznaczenia poziomu wody wewnątrz naczynia.

Opis niewłaściwego działania	Przyczyny	Rozwiązania
Ryż jest niedogotowany lub rozgotowany.	Niedostateczne duszenie.	Wysłać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego w celu naprawy.
Funkcja automatycznego utrzymywania w ciepłe nie działa (urządzenie pozostaje na programie gotowania lub się nie nagrzewa w trybie utrzymywania w ciepłe).	Funkcja utrzymywania w ciepłe została anulowana przez użytkownika podczas ustawiania parametrów. Funkcja działa tylko w programach Owsianka, Zupa, Duszenie, Ryż/ Zboża.	
E0	Otwarty obwód lub zwarcie górnego czujnika.	
E1	Otwarty obwód lub zwarcie dolnego czujnika.	Zatrzymać pracę urządzenia i uruchomić program ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, wysłać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego w celu naprawy.

**Uwaga:** jeśli naczynie wewnętrzne jest zdeformowane, nie należy go dłużej używać — należy je wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

<b>EN</b>	p. 10 – 34
<b>FR</b>	p. 35 – 62
<b>AR</b>	p. 86 – 63
<b>SK</b>	p. 87 – 113
<b>CS</b>	p. 114 – 140
<b>HU</b>	p. 141 – 166
<b>BS</b>	p. 167 – 191
<b>HR</b>	p. 192 – 216
<b>SR</b>	p. 217 – 242
<b>BG</b>	p. 243 – 269
<b>RO</b>	p. 270 – 296
<b>SL</b>	p. 297 – 322
<b>ET</b>	p. 323 – 347
<b>LV</b>	p. 348 – 373
<b>LT</b>	p. 374 – 399
<b>PL</b>	p. 400 – 427