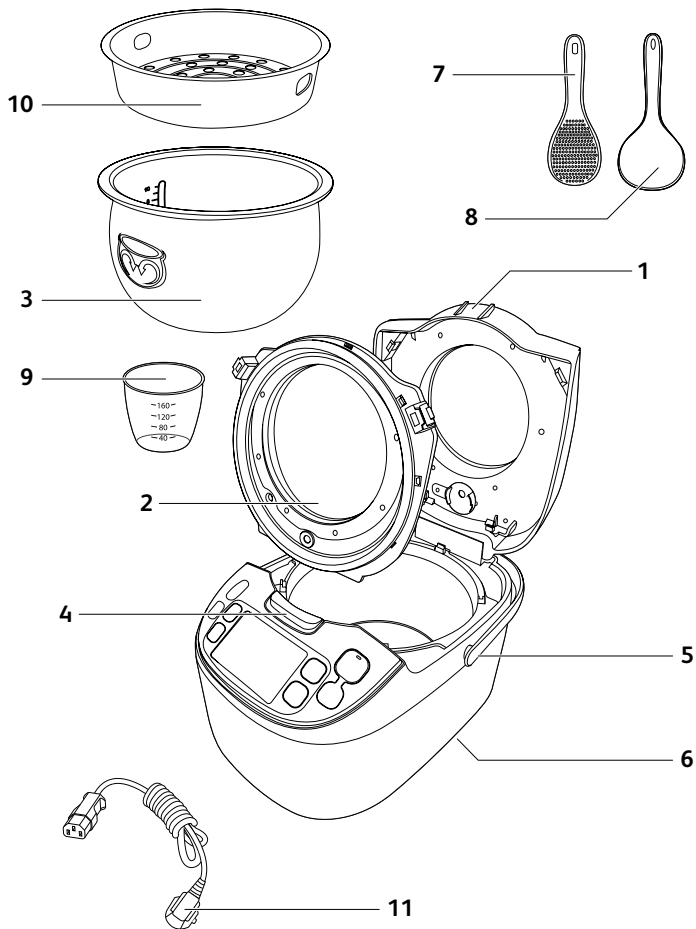




- EN
- DE
- NL
- FR
- BG
- CS
- HU
- RO
- HR
- SL
- SK
- PL
- TR
- AR
- FA

45 in 1 Multicooker

www.groupeseb.com



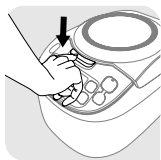


Fig.1



Fig.2

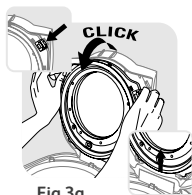


Fig.3a

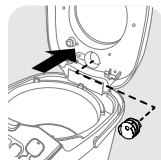


Fig.3b

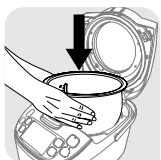


Fig.4



Fig.5

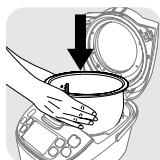


Fig.6

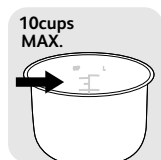


Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11

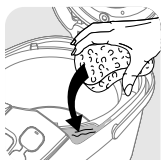


Fig.12



Fig.13



Fig.14

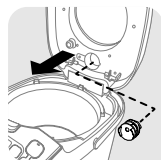


Fig.15

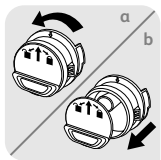


Fig.16

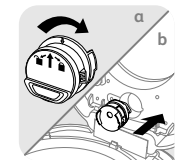
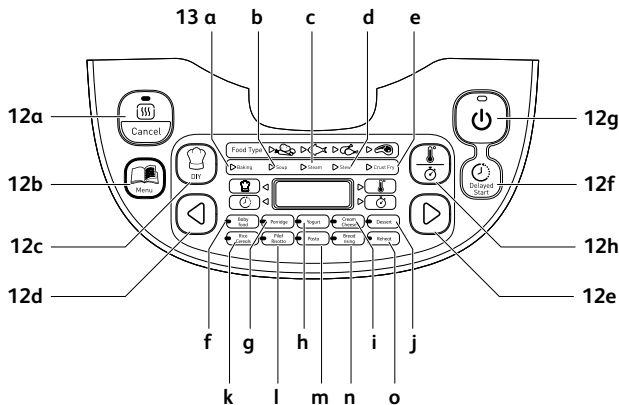


Fig.17



Fig.18

BEDIENFELD



BESCHREIBUNG

- | | | | |
|----|-----------------------------|----|--|
| 1 | Deckel | 12 | Bedienfeld |
| 2 | Innendeckel | a | „Keep warm/Cancel“-Taste
(Warmhalten/Abbrechen) |
| 3 | Entnehmbare innere Schüssel | b | „Menu“-Taste |
| 4 | Deckelentriegelungstaste | c | „DIY“-Taste (Benutzerdefiniert) |
| 5 | Griff | d | „<“ Taste |
| 6 | Netzkabeingang | e | „>“ Taste |
| 7 | Reislöffel | f | „Delayed start“-Taste
(Verzögerter Start) |
| 8 | Suppenlöffel | g | „Start“-Taste |
| 9 | Messbecher | h | „Temperature/Timer“-Taste |
| 10 | Dampfgareinsatz | | |
| 11 | Netzkabel | | |

13 Funktionsanzeigen

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

h Yogurt (Joghurt)

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Packen Sie das Gerät aus

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

Lesen Sie die Anleitungen und befolgen Sie sorgfältig die Bedienmethode.

Reinigen des Gerätes

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

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

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

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

Verwenden Sie nur den mit diesem Gerät gelieferten Innentopf.

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

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

KOCHPROGRAMM-TABELLE

Programme	Automatisch	Manuell	Lebensmitteltart	Garzeit			Verzögerter Start		Temperatur (°C)		Deckelstellung		Warmhalten
				Standardgarzeit	Bereich	Alle (min)	Bereich	Alle (min)	Standard	Bereich	Geschlossen	Geöffnet	
Baking (Brotchen)	4	4	Gemüse	25 min	5 min - 4 h	5	Garzeit ~24 h	140 °C	100/120/ 140/160	•		•	
			Fisch	20 min									
			Geflügel	40 min									
Soup (Suppe)	4		Fleisch	50 min	10 min - 3 h	5	Garzeit ~24 h	100 °C	-	•		•	
			Gemüse	40 min									
			Fisch	45 min									
			Geflügel	50m									
			Fleisch	60 min									
			Gemüse	35 min									
Stearn (Dampfbraten)	4		Fisch	25 min	5 min - 3 h	5	Garzeit ~24 h	100 °C	-	•		•	
			Geflügel	45 min									
			Fleisch	55 min									
			Gemüse	60 min									
			Fisch	25 min									
			Geflügel	1h 30m									
Stew (Schmoren)	4	2	Fleisch	2 h	20 min - 9 h	5	Garzeit ~24 h	100 °C	90/100	•		•	
			Gemüse	12 min									
			Fisch	10 min									
Cust/Fry (Kruste/Braten)	4	4	Geflügel	15 min	5 min - 1 h 30 m	1	-	Nein	100/120/ 140/160	•		•	
			Fleisch	20 min									
Baby food (Babyanhang)	1		-	45 min	5 min - 2 h	5	Garzeit ~24 h	100 °C	-	•		1h max.	
			-	25 min									
Porridge (Haferbrei)	1		-	8 h	1 h - 12 h	15	-	40 °C	-	•		•	
			-	40 min									
Cream Cheese (Fruchtpaste)	1		-	45 min	10 min - 4 h	15	-	80 °C	100/120/ 140/160	•		•	
			-	Automatisch									
Ries Crustly (Ries/Zerfallen)	1	4	-	Automatisch	Automatisch	-	5	Automatisch	-	•		•	
			-	Automatisch									
Pasta (Nudeln)	1		-	8 min	3 min - 3 h	1	Garzeit ~24 h	100 °C	-	•		•	
			-	1 h									
Bread rising (Brottes-Gärung)	1	1	-	25 min	10 min - 6 h	5	-	40 °C	40	•		•	
			-	1 h									
Reheat (Aufwärmen)	1	1	-	5 min - 1 h	5 min - 1 h	1	-	100 °C	-	•		•	
			-	-									
Keep warm (Warmhalten)	1	1	-	-	-	-	-	75 °C	-	•		•	
			-	-									
DIY (Benutzerdefiniert)	28	17	-	30 min	5 min - 9 h	5	-	100 °C	40 - 160	•		•	
			-	-									
Programme													
INSGESAMT	45												

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

MENU-TASTE

DE

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

Hinweis:

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

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

BACKEN

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

SUPPE

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

DAMPFGAREN

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

Empfehlungen zum Dampfgaren

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

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

SCHMOREN

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

KRUSTE/BRATEN

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

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

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

BABYNAHRUNG

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

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

HAFERBREI

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

JOGHURT

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

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

Verwenden Sie zur Herstellung von Joghurt ofenfeste Glasbehälter.

AUSWAHL DER ZUTATEN FÜR DIE JOGHURTHERSTELLUNG

Milch

Welche Milch sollten Sie verwenden?

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

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

Nehmen Sie Vollmilch, vorzugsweise haltbare H-Milch.

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

Das Ferment

für Joghurt

Dies ist entweder hergestellt aus:

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

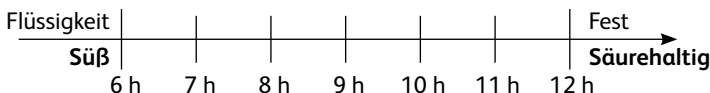
- einem Ihrer **vor Kurzem zubereiteten Joghurts** – dieser muss natürlich und vor Kurzem zubereitet sein. Dies nennt man Kultivierung. Nach fünf Kultivierungsvorgängen verliert der verwendete Joghurt aktive Ferments und es besteht das Risiko, dass die Konsistenz weniger fest wird. Sie müssen dann von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

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

Eine zu hohe Temperatur kann die Eigenschaften Ihres Ferments zerstören.

Fermentierungsdauer

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



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

FRISCHKÄSE

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


DESSERT

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


REIS/ZEREALIEN

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

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

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

PILAU/RISOTTO

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

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

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

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

Die nachfolgende Tabelle bietet eine Orientierungshilfe zum Kochen von Reis:

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

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

Bitte beachten Sie, dass es sieben Schritte gibt:

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

Die Garzeit hängt von der Menge und Reissorte ab.

NUDELN

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

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

BROTTEIG-GÄRUNG

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

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

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

AUFWÄRMEN

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

VORSICHT

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

WARMHALTEN/ABBRECHEN

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

1. Warmhaltefunktion:

1.1 Manuelles Warmhalten -

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

1.2 Automatisches Warmhalten:

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

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

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

2. Abbrechen:

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

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

BENUTZERDEFINIERT

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

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

Hinweis:

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

VERZÖGERTER START

- Um die Verzögerte Start-Funktion zu nutzen, wählen Sie erst ein Garprogramm und die Garzeit. Drücken Sie dann die Taste «Delayed start» und wählen Sie die vorprogrammierte Zeit.
- Die vorprogrammierte Zeit entspricht dem Ende der Garzeit.
- Die standardmäßig voreingestellte Zeit ändert sich je nach der gewählten Garzeit. Die voreingestellte Zeit kann zwischen 1 und 24 Stunden eingestellt werden.
- Mit jedem Drücken der «<» und «>» Taste kann die verzögerte Startzeit erhöht oder reduziert werden.

- Wenn Sie die erforderliche voreingestellte Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die «Start»-Taste, um in den Garmodus zu gehen. Die «Start»-Anzeige leuchtet und das Display zeigt die Anzahl der Stunden, die Sie gewählt haben, an.

TIMER

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

TEMPERATUR

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

NACH BEENDIGUNG DES GARVORGANGS

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

SONSTIGE INFORMATIONEN

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

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

Schüssel, Dampfgareinsatz

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

Pflege der Schüssel

Folgen Sie den unten stehenden Anleitungen für die Schüssel sorgfältig:

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

Reinigung des Mikrodruckventils

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

Reinigung und Pflege der anderen Teile des Multikochers

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

TECHNISCHE FEHLERBEHEBUNG

DE

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

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

Beschreibung der Fehlfunktion	Ursachen	Lösungen
E3	Hohe Temperatur wurde erkannt (es befinden sich nicht ausreichend Speisen oder Flüssigkeit in der Schüssel)	Ziehen Sie für einige Sekunden den Stecker des Gerätes und starten Sie das Programm dann erneut. Wenn das Problem erneut auftritt, senden Sie das Produkt bitte an das autorisierte Kundendienstcenter, um es reparieren zu lassen.

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

UMWELTSCHUTZ!



Hefen Sie die Umwelt zu schützen!

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

EN	p. 1	– 19
DE	p. 20	– 42
NL	p. 43	– 63
FR	p. 64	– 83
BG	p. 84	– 107
CS	p. 108	– 125
HU	p. 126	– 144
RO	p. 145	– 164
HR	p. 165	– 186
SL	p. 187	– 206
SK	p. 207	– 224
PL	p. 225	– 246
TR	p. 247	– 267
AR	p. 268	– 286
FA	p. 287	– 305