

Réf. NC00124069 • 05/2014

**JPM & Associés** • marketing-design-communication

# Tefal®



## 12in1 Multicooker

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

EN

HU

SK

CS

PL

TR

BG

HR

RO

SL

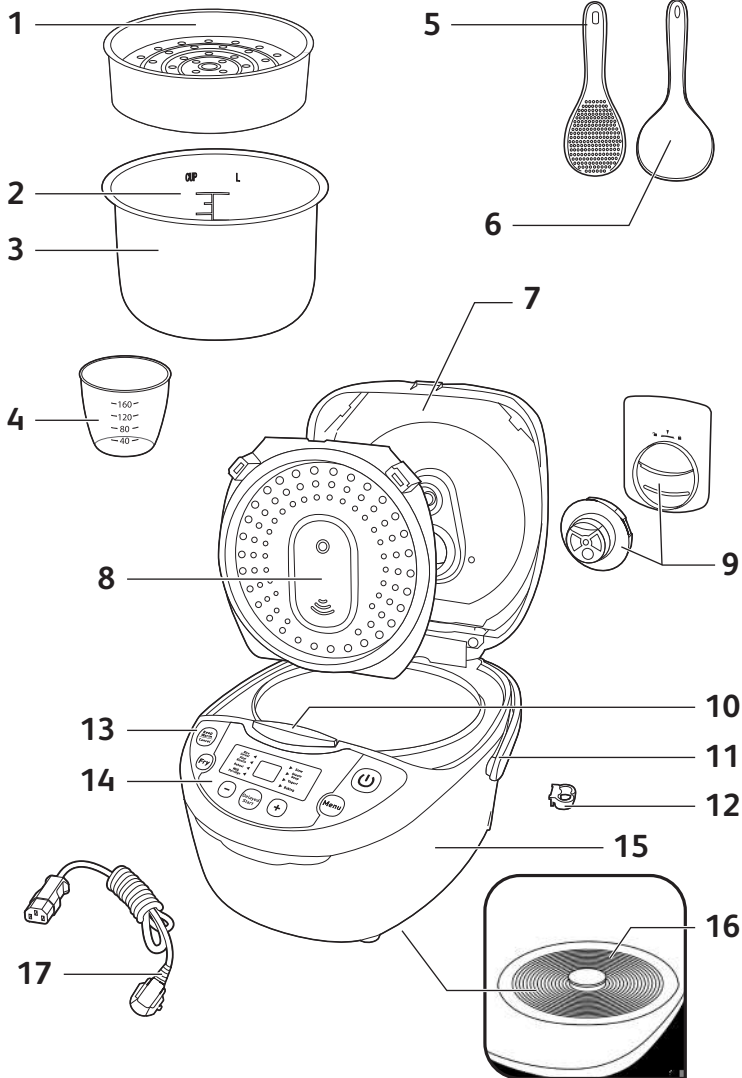
BS

SR

ET

LV

LT



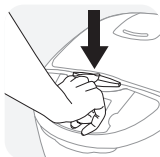


Fig.1



Fig.2



Fig.3a



Fig.3b

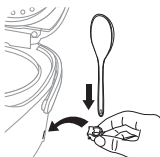


Fig.4

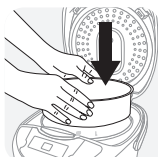


Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8

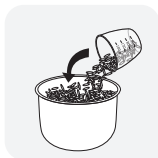


Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12

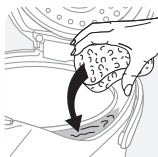


Fig.13

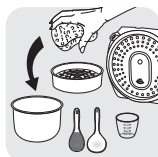


Fig.14



Fig.15



Fig.16

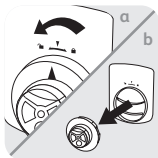


Fig.17

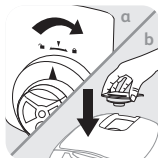


Fig.18

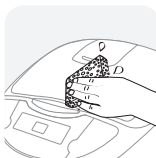
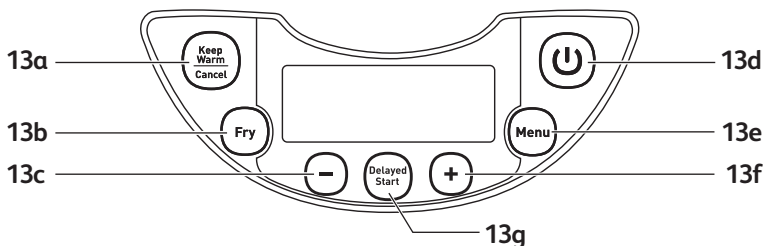


Fig.19

## CONTROL PANEL



## DESCRIPTION

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable ceramic bowl
4. Measuring cup
5. Rice spoon
6. Soup spoon
7. Lid
8. Removable inner steam shield
9. Micro pressure valve
10. Lid opening button
11. Handle
12. Rice spoon support
13. Control box
  - a. "KEEP WARM/CANCEL" key
  - b. "FRY" key
  - c. "-" key
  - d. "START" key
  - e. "MENU" key
  - f. "+" key
  - g. "DELAYED START" key
14. Function indicators
  - a. "RICE/CEREAL" function
  - b. "PILAF/RISOTTO" function
  - c. "REHEAT" function
  - d. "MILK PORRIDGE" function
  - e. "STEW" function
  - f. "STEAM/SOUP" function
  - g. "YOGURT" function
  - h. "BAKING" function
15. Housing
16. Heating element
17. Power cord

## 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 located on the housing - fig.1.

**Read the instructions and carefully follow the operating method.**

## Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl – fig.2, the steam shield and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the steam shield with a sponge and washingup liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the steam shield in the right positions on the top lid of machine. Then, put the steam shield behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.
- Insert the spoon support on the base of the appliance – fig.4.

## THE APPLIANCE

- This multicooker is equipped with 12 multi-functions: Rice/Cereal, Pilaf/Risotto, Reheat, Milk Porridge, Stew, Steam/Soup, Yogurt, Baking, Fry, Keep Warm, Adjustable Timer and Preset.
- When the power cord is installed into the power outlet and into the socket on the cooker base, the appliance will ring a long sound «Bi», all the indicators on the control box will light up for an instant. Then the screen display show «--» very soon, all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h.
- Using dishwashing machine is not recommended.
- Do not touch the heating element when the product is connected or after cooking.
- Do not carry the product in use or just after cooking.

## PREPARATION BEFORE COOKING

### Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 160 g.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- As the voltage varies in different areas, slight spillover of rice and water is a normal phenomenon.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl.

**Never add ingredients or water higher than the highest level mark.**

## When cooking rice

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it.
- Put the rinsed rice into the bowl and fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.

## When steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than the steam basket bottom.
- Exceeding this level may cause overflows during use.
- Place the steam basket onto the bowl – fig.4.
- Add the ingredients in the basket.

### FOR ALL FONCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.6.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.7.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of “click”.
- Plug the power cord into the socket on the base and then plug another end of power cord into power outlet.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.

**Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.11.**  
**If you wish to change the selected cooking menu because of an error, press «KEEP WARM/ CANCEL» key and re-choose the menu you want.**

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

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

### COOKING RICE TABLES

- The table below gives a guide to cook different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment, check the tables below.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl – fig.8. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

# COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 cups

EN

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

- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

# COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

| Type of rice                                               | Measuring cup of rice | Weight of rice | Water level in the bowl (+ rice) | Serves        |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|----------------------------------|---------------|
| Round white rice<br>(Italian rice - often a stickier rice) | 6                     | 870 g          | 6 cup mark                       | 7per.-8per.   |
|                                                            | 10                    | 1450 g         | 10 cup mark                      | 10pers-12pers |
| Whole grain<br>Brown rice                                  | 6                     | 887 g          | 6 cup mark                       | 7per.-8per.   |
|                                                            | 10                    | 1480 g         | 10 cup mark                      | 10pers-12pers |
| Risotto rice<br>(Arborio type)                             | 6                     | 870 g          | 6 cup mark                       | 7per.-8per.   |
|                                                            | 10                    | 1450 g         | 10 cup mark                      | 10pers-12pers |
| Glutinous rice                                             | 6                     | 736 g          | 5 cup mark                       | 7per.-8per.   |
|                                                            | 10                    | 1227 g         | 9 cup mark                       | 10pers-12pers |
| Brown rice                                                 | 6                     | 840 g          | 6 cup mark                       | 7per.-8per.   |
|                                                            | 10                    | 1400 g         | 10 cup mark                      | 10pers-12pers |
| Japanese rice                                              | 6                     | 900 g          | 6 cup mark                       | 7per.-8per.   |
|                                                            | 10                    | 1500 g         | 10 cup mark                      | 10pers-12pers |
| Fragrant rice                                              | 6                     | 870 g          | 6 cup mark                       | 7per.-8per.   |
|                                                            | 10                    | 1450 g         | 10 cup mark                      | 10pers-12pers |

| Function          | Time set   |                |                              | Max Temperature | Lid position |          |
|-------------------|------------|----------------|------------------------------|-----------------|--------------|----------|
|                   | Default    | Range          | Every                        |                 | Lid closed   | Lid open |
| Rice/<br>Cereal   | Automatic  |                |                              |                 | •            |          |
| Pilaf/<br>Risotto | Automatic  |                |                              |                 | •            |          |
| Reheat            | 25 min     | 8 min - 45 min | 1 min                        | 100°            | •            |          |
| Milk<br>porridge  | 10 min     | 5 min - 90 min | 1 min                        | 100°            | •            |          |
| Stew              | 60 min     | 20 min - 9 h   | 1 min, after 90 min - 1 hour | 100°            | •            |          |
| Steam/<br>soup    | 30 min     | 15 min - 2 h   | 1 min, after 90 min - 1 hour | 100°            | •            |          |
| Yogurt            | 8 hours    | 6 h - 12 h     | 1 hour                       | 42°             | •            |          |
| Baking            | 35 min     | 20 min - 4 h   | 1 min, after 90 min - 1 hour | 135°            | •            |          |
| Fry               | 15 min     | 5 min - 60 min | 1 min                        | 160°            | •            | •        |
| Keep<br>warm      | Up to 24 h |                |                              | 75°             | •            |          |

## SOME RECOMMENDATIONS FOR BEST RESULTS WHEN COOKING RICE

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Add salt to your personal taste if required.
- Water may be substituted to stock. If using stock, there is the risks of rice browning a bit in the bottom.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- When the rice is ready, when the "Keep Warm" indicator light is on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

## «RICE/CEREAL» FUNCTION

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig.9. Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl – fig.10.
- Close the lid.

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

- Press «Menu» key to select function «Rice/Cereal». The screen displays «--», the light of «Start» flickers,

then press «Start» key. The multicooker enters into «Rice/Cereal» cooking status, the light of «Start» lights up, the LED screen displays «-».

- When the dish is ready, the buzzer will ring twice “bip bip”, the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time: 14 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will display “b”.

## «PILAF/RISOTTO» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Pilaf/Risotto». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Pilaf/Risotto» cooking status. The light of «Start» lights up, and the LED screen displays «--».
- When the dish is ready, the buzzer will ring twice “bip bip”, the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time: 10 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” key turning on and the screen will display “b”.

## «REHEAT» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Pilaf/Risotto». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Reheat» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 25 minutes adjustable from minimum 8 minutes to 45 minutes. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of reheating process, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” key turning on and the screen will display “b”.

**Repeat use of “reheating” in case of excessive rice or too little rice during cooking will result in burnt rice at the bottom.**

**Reheating cold rice may cause stink smell.**

## «MILK PORRIDGE» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Milk Porridge». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Milk Porridge» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 10 minutes adjustable from minimum 5 minutes to 90 minutes. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” key turning on and the screen will display “b”.

## «STEW» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Stew». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Stew» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 60 minutes adjustable from minimum 20 minutes to 9 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display "b".

## «STEAM/SOUP» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Steam/Soup». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Steam/Soup» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 30 minutes adjustable from minimum 15 minutes to 2 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display "b".

## «YOGURT» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Yogurt». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Yogurt» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 8 hours adjustable from minimum 6 hours to 12 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- The preset function is not available for «Yogurt» function.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times. The yogurt should be placed in a refrigerator for at least 4 hours.
- There is no keep warm at the end of the cooking.
- **Use for making yoghurts in oven-proof glass containers.**

## CHOICE OF INGREDIENTS

### 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 yoghurt may vary depending on the milk used. Raw milk or long-life milks and all the milks described below are suitable for your appliance:

- **Long-life sterilised milk:** UHT whole milk results in firmer yoghurts. Using semi-skimmed milk will result in less firm yoghurts. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two pots of powdered milk.

- **Pasteurised milk:** this milk gives a more creamy yoghurt 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 yoghurts prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yoghurts. Follow the instructions on the manufacturer's box.

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

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

## The ferment

### For yoghurts

This is made either from:

- One shop-bought **natural yoghurt** with the longest expiry date possible; your yoghurt will therefore contain more active ferment for a firmer yoghurt.
- 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 yoghurts** – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yoghurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need to start again using a shopbought yoghurt 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 yoghurt will need between 6 and 12 hours of fermentation, depending on the basic ingredients and the result you are after.



- Yoghurt can be kept max 7 days in refrigerator.

## «BAKING» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Baking». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Baking» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 35 minutes adjustable from minimum 20 minutes to 4 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- The preset function is not available for baking function.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen display «b».

## «FRY» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Fry». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Fry» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 15 minutes adjustable from minimum 5 minutes to 60 minutes.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen display «b».
- Always use this function with oil and food. With oil only, an message of «E3» may appear on the display.

## «KEEP WARM» FUNCTION

- Press «Keep Warm» key, the appliance will enter into «Keep Warm» status.
- At the end of keeping warm process, please stop the machine manually by pressing «Keep Warm/Cancel» key.

**Recommendation: In order to keep the rice fresh in taste, please limit the holding time within 6 hours.**

## «PRESET» FUNCTION

- To use the preset function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Preset» and choose the preset time. Each «+» or «-» key can increase or decrease one hour. The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 up to 24 hours. When you have chosen the required preset time, press the «START» key to enter cooking status, the «START» indicator will remain on and LED screen will display the number of hours you have chosen.

## ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.12.
- Serve the food using the plastic spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any second serving in the coming 24 hours.
- Press «Keep Warm/Cancel» key to finish keep warm status.
- Unplug the appliance.

## MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 secondes. If the power failure lasts for more than 2 secondes, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.
- Please do not open the lid during cooking in order to ensure the cooking efficiency.

- To ensure the multicooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.13.

## **Bowl, steam basket (fig.14)**

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

## **Taking care of the bowl**

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.15.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

## **Cleaning the micro pressure valve**

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.16 and open it by rotating in the direction of “open” – fig.17a and 17b. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together and rotate it in the direction of “close”, then put it back to the lid of the multicooker – fig.18a and 18b.

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

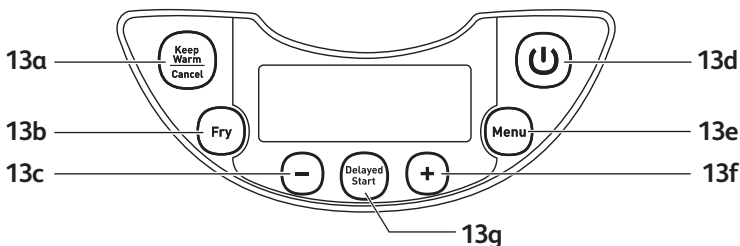
- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the multicooker – fig.19, the inside of the lid – fig.14 and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

| Malfunction description                                                         | Causes                                                                        | Solutions                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Any indicator lamp off and no heating.                                          | Appliance not plugged.                                                        | Send to the authorized service center for repair.                                                                            |
| Any indicator lamp off and heating.                                             | Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged. | Open and close again the lid.                                                                                                |
| Steam leakage during using.                                                     | Lid is badly closed.                                                          | Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.         |
|                                                                                 | Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.                       | Send to the authorized service center for repair.                                                                            |
|                                                                                 | Lid or micro pressure valve gasket is damaged.                                | Refer to table for water quantity.                                                                                           |
| Rice half cooked or overtime cooking.                                           | Too much or not enough water compared to rice quantity.                       | Send to authorized service center for repair.                                                                                |
| Rice half cooked or overtime cooking.                                           | Not sufficiently simmered.                                                    | Send to the authorized service center for repair.                                                                            |
| Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating). |                                                                               |                                                                                                                              |
| 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. |
| E3                                                                              | Missing bowl or empty bowl.                                                   | Put the inner pot inside the appliance then unplug and re-plug the machine and finally restart the program.                  |

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

## KEZELŐPANEL



## LEÍRÁS

1. Párolókosár
2. Skála vízhez és rizshez
3. Kivehető kerámia tál
4. Mérőpohár
5. Rizskanál
6. Leveseskanál
7. Fedél
8. Kivehető belső gőzpajzs
9. Mikronyomású szelep
10. Fedélnyitó gomb
11. Fogantyú
12. Rizseskanál-tartó
13. Vezérlőfelület
  - a. „KEEP WARM/CANCEL”  
(Melegen tartás/Mégse) gomb
  - b. „FRY” (Sütés) gomb
  - c. „-” gomb
  - d. „START” (Indítás) gomb
  - e. „MENU” (Menü) gomb
  - f. „+” gomb
  - g. „DELAYED START”  
(Késleltetett indítás) gomb
14. Funkciók visszajelzői
  - a. „RICE/CEREAL”  
(Rizs/Gabonafélék) funkció
  - b. „PILAF/RISOTTO” (Piláf/Rizottó) funkció
  - c. „REHEAT” (Újramelegítés) funkció
  - d. „MILK PORRIDGE” (Tejbekása) funkció
  - e. „STEW” (Pörkölt) funkció
  - f. „STEAM/SOUP” (Gőzölés/Leves) funkció
  - g. „YOGURT” (Joghurt) funkció
  - h. „BAKING” (Kenyérsütés) funkció
15. Készülékház
16. Fűtőelem
17. Tápkábel

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### Csomagolja ki a készüléket

- Vegye ki a készüléket a csomagolásából, és csomagolja ki az összes tartozékot és nyomtatott dokumentumot.
- A készülékházon lévő nyitógomb megnyomásával nyissa fel a fedelet - fig.1.

**Olvassa el az utasításokat, és tartsa be gondosan a működtetés módját.**

### A készülék tisztítása

- Vegye ki a kerámia tálat – fig.2, a gőzpajzsot és a nyomásszelepet – fig.3a és 3b.
- Tisztítsa le a tálat, a szelepet és a gőzpajzsot mosogatószeres szivaccsal.
- Törölje le a készülék külsejét és fedelét nedves ruhával.
- Óvatosan szárítsa meg.
- A készülék összes kiszertelt elemét tegye vissza az eredeti helyére. Tegye a gőzpajzsot a készülék felső fedelének megfelelő pozíciójába. Ezután helyezze a gőzpajzsot a 2 borda mögé, és nyomja rá a tetőre, hogy rögzüljön. Csatlakoztassa a levehető kábelt a készülék alapzatán lévő aljzatba.
- Helyezze be a kanálartót a készülék alapzatára – fig.4.

## A KÉSZÜLÉK

- Ennek a többfunkciós főzőkészüléknek 12 különböző funkciója van: Rizs/Gabonafélék, Piláf/Rizottó, Újramelegítés, Tejbekása, Pörkölt, Gőzölés/Leves, Joghurt, Kenyérsütés, Sütés, Melegen tartás, Állítható időzítő és Programozás.
- Ha a tápkábelt csatlakoztatják a hálózati aljzatba és a készülék alapzatán lévő aljzatba is, akkor a készülék hosszú hangjelzést ad („bíp”), és a vezérlőfelületen lévő összes visszajelző egy pillanatra kigyullad. A kijelzőn rövid időn belül „--” látható, és az összes visszajelző kialszik. A készülék készenléti módba lép, és szabadon választhat a menüfunkciók közül.
- A főzés végén a készülék automatikusan átkapcsol melegen tartásra, és akár 24 óráig is ebben az üzemmódban marad.
- Nem javasoljuk, hogy a készüléket mosogatógépbe tegye.
- Ne érjen hozzá a fűtőelemhez főzés után, vagy amikor a készülék csatlakoztatva van.
- Használat közben és közvetlenül utána ne mozgassa a készüléket.

## FŐZÉS ELŐTTI ELŐKÉSZÜLETEK

### A hozzávalók kimérése – A tál maximális úrtartalma

- A tál belsejében lévő jelölési fokozatok literben és pohárban vannak megadva, rizsfőzés esetén ezek használatosak a vízmennyiség kimérésére
- A készülékhez kapott műanyag mérőpohár rizs, és nem víz mérésére szolgál. 1 csapott mérőpohárnyi rizs tömege kb. 160 g.
- A rizshez adott víz mennyisége a rizs fajtájától és ízléstől függően lehet kevesebb/több is.
- Mivel a feszültség régióként eltérő, a rizs és a víz esetenként túlsordulhat.

- A víz + rizs maximális mennyisége nem lépheti túl a tálban található legfelső jelölést.

**Soha ne tegyen a mérőpohárba a legfelső szintjelölést meghaladóan hozzávalókat vagy vizet.**

## Rizsfőzéskor

- Főzés előtt mérje meg a rizst a mérőpohárral, majd öblítse le.
- A leöblített rizst tegye a tálba, és töltsön bele vizet a megfelelő szintig (lásd a poharakban lévő skálát).
- A víz mennyisége ízléstől függően változtatható.

## Gőzöléskor

- Állítsa be megfelelően a víz mennyiségét, az soha ne érje el a gőzölőkosár alját.
- Ellenkező esetben használat közben a víz túlsordulhat.
- Helyezze a gőzölőkosarat a tálra – fig.4.
- Tegye a hozzávalókat a kosárba.

## AZ ÖSSZES FUNKCIÓRA VONATKOZÓAN

- Gondosan törölje le a tál külső oldalát (különösen az alját). Győződjön meg arról, hogy nincsenek lerakódások vagy nedvesség a tál alján és a fűtőelemen – fig.6.
- Helyezze a tálat a készülékbe, és ellenőrizze a megfelelő elhelyezését – fig.7.
- Ellenőrizze, hogy a gőzpajzs a helyén van-e.
- Csukja le a fedelet, hogy „kattanjon”.
- Csatlakoztassa a tápkábelt a készülék alapzatán lévő aljzatba, majd a másik végét a hálózati aljzatba.
- Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a felsorolt összes művelet elvégezte.

**Soha ne tegye a kezét a gőzkieresztő nyílás fölé főzéskor, mert égési sérülést szenvedhet – fig.11.**

**Ha egy hiba miatt szeretné megváltoztatni a kiválasztott főzési menüt, nyomja meg a „KEEP WARM/CANCEL” (Melegen tartás/Mégse) gombot, és válasszon egy tetszés szerinti másik menüt.**

**Csak a készülékhez kapott belső edényt használja.**

**Ne öntsön vizet vagy tegyen hozzávalókat a készülékbe, ha nincs benne a tál.**

## RIZSFŐZÉSI TÁBLÁZATOK

- Az alábbi táblázat iránymutatásként szolgál különböző rizsfajták főzéséhez. A legjobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy normál rizst használjon, és ne „gyorsrizst”, mert az ragadós lehet és az edény aljára tapadhat. Más rizsfajtáknál (például barna rizs vagy vadrizs) a hozzáadandó víz mennyisége eltérő lehet, lásd a lenti táblázatokat.
- 1 csésze fehér rizs (2 kis vagy 1 nagy adag) főzéséhez mérjen ki 1 mérőpohárnyi fehér rizst, majd adjon hozzá másfél mérőpohárnyi vizet. Néhány rizsfajtánál előfordul, hogy egy kevés rizs leragad az edény aljára 1 csésze rizs főzésekor. Ha más mennyiségű fehér rizst szeretne főzni, hívja segítségül a lenti főzési táblázatot.
- A víz + rizs maximális mennyisége nem lépheti túl a tálban található legfelső jelölést – fig.8. A rizs fajtájától függően a hozzáadandó víz mennyisége eltérő lehet. Lásd az alábbi táblázatot.

## FŐZÉSI ÚTMUTATÓ FEHÉRRIZSHEZ - 10 csésze

| Mérőpoharak száma | Rizs tömege | Vízszint a tálban (+ a rizs) | Adagok        |
|-------------------|-------------|------------------------------|---------------|
| 2                 | 300 g       | 2 csésze jelölés             | 3-4 személy   |
| 4                 | 600 g       | 4 csésze jelölés             | 5-6 személy   |
| 6                 | 900 g       | 6 csésze jelölés             | 8-10 személy  |
| 8                 | 1200 g      | 8 csésze jelölés             | 13-14 személy |
| 10                | 1500 g      | 10 csésze jelölés            | 16-18 személy |

- Alaposan öblítse le a rizst főzés előtt (a rizottó rizs kivételével).

## MÁS RIZSFAJTÁK FŐZÉSI TÁBLÁZATA

| Rizs fajtája                                            | Mérőpoharak száma (rizs) | Rizs tömege | Vízszint a tálban (+ a rizs) | Adagok        |
|---------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|------------------------------|---------------|
| Kerekszemű fehér rizs (olasz rizs - gyakran ragadósabb) | 6                        | 870 g       | 6 csésze jelölés             | 7-8 személy   |
|                                                         | 10                       | 1450 g      | 10 csésze jelölés            | 10-12 személy |
| Teljes kiőrlésű Barnarizs                               | 6                        | 887 g       | 6 csésze jelölés             | 7-8 személy   |
|                                                         | 10                       | 1480 g      | 10 csésze jelölés            | 10-12 személy |
| Rizottó rizs (Arborio fajtájú)                          | 6                        | 870 g       | 6 csésze jelölés             | 7-8 személy   |
|                                                         | 10                       | 1450 g      | 10 csésze jelölés            | 10-12 személy |
| Ragadós rizs                                            | 6                        | 736 g       | 5 csésze jelölés             | 7-8 személy   |
|                                                         | 10                       | 1227 g      | 9 csésze jelölés             | 10-12 személy |
| Barna rizs                                              | 6                        | 840 g       | 6 csésze jelölés             | 7-8 személy   |
|                                                         | 10                       | 1400 g      | 10 csésze jelölés            | 10-12 személy |
| Japán rizs                                              | 6                        | 900 g       | 6 csésze jelölés             | 7-8 személy   |
|                                                         | 10                       | 1500 g      | 10 csésze jelölés            | 10-12 személy |
| Illatos rizs                                            | 6                        | 870 g       | 6 csésze jelölés             | 7-8 személy   |
|                                                         | 10                       | 1450 g      | 10 csésze jelölés            | 10-12 személy |

| Funkció          | Beállított idő |                  |                              | Max. hőmérséklet | Fedél helyzete |              |
|------------------|----------------|------------------|------------------------------|------------------|----------------|--------------|
|                  | Alap-érték     | Értéktartomány   | Ennyi időnként               |                  | Fedél csukva   | Fedél nyitva |
| Rizs/Gabonafélék | Automatikus    |                  |                              |                  | •              |              |
| Piláf/Rizottó    | Automatikus    |                  |                              |                  | •              |              |
| Újramelegítés    | 25 perc        | 8 perc - 45 perc | 1 perc                       | 100°             | •              |              |
| Tejbeakása       | 10 perc        | 5 perc - 90 perc | 1 perc                       | 100°             | •              |              |
| Pörkölt          | 60 perc        | 20 perc - 9 óra  | 1 perc, 90 perc után - 1 óra | 100°             | •              |              |
| Gözlés/Leves     | 30 perc        | 15 perc - 2 óra  | 1 perc, 90 perc után - 1 óra | 100°             | •              |              |
| Joghurt          | 8 óra          | 6 h - 12 óra     | 1 óra                        | 42°              | •              |              |
| Kenyersütés      | 35 perc        | 20 perc - 4 óra  | 1 perc, 90 perc után - 1 óra | 135°             | •              |              |
| Sütés            | 15 perc        | 5 perc - 60 perc | 1 perc                       | 160°             | •              | •            |
| Melegen tartás   | Max. 24 óra    |                  |                              | 75°              | •              |              |

## JAVASLATOK A RIZSFŐZÉS EREDMÉNYÉNEK JAVÍTÁSÁHOZ

Mérje ki a rizst, és alaposan öblítse le egy szűrőben, hosszú ideig folyóvíz alatt tartva (kivéve a rizottó rizst, amit nem szabad öblíteni). Utána helyezze a rizst a tálba a megfelelő vízmennyiséggel együtt.

- Győződjön meg arról, hogy a rizs jól eloszlik a tál egész felületén, hogy egyenletes főzést tegyen lehetővé.
- Ha úgy kívánja, adjon hozzá sót ízlése szerint.
- Víz helyett használható alaplé. Ha alaplevet használ, fennáll annak a kockázata, hogy a rizs kissé megbarnul az alján.
- Főzés közben ne nyissa ki a fedelet, mert kiszökik a gőz, ami befolyásolja a főzési időt és az ízt.
- Ha a rizs elkészült, és a „Keep Warm” (Melegen tartás) visszajelző világít, keverje meg a rizst, majd hagyja még pár percig a többfunkciós főzőkészülékben, hogy tökéletes legyen, és a szemek szétváljanak.

## „RIZS/GABONAFÉLÉK” FUNKCIÓ

- A készüléket helyezze lapos, stabil, hőálló munkafelületre, kifröccsenő víztől és bármely más hőforrástól távol.
- Öntse a kívánt mennyiségű rizst a tálba a kapott mérőpohár segítségével – fig.9. Ezután töltsön be hideg vizet a tál belsejébe rajzolt megfelelő „CSÉSZE” jelölésig – fig.10.
- Csukja le a fedelet.

**Megjegyzés: Először mindig a rizst öntse be, különben túl sok lesz a víz.**

- A „Menu” (Menü) gomb megnyomásával válassza ki a „Rice/Cereal” (Rizs/Gabonafélék) funkciót. A képernyőn „-” jelenik meg, a „Start” (Indítás) visszajelzője pedig villog; nyomja meg a „Start” (Indítás) gombot. A többfunkciós főzőkészülék „Rizs/Gabonafélék” főzési módba lép, a „Start” (Indítás) visszajelzője kigyullad, a LED-es képernyőn „-” jelenik meg.

- Amikor az étel elkészül, a berregő kétszer megszólal („bíp-bíp”), a többfunkciós főzőkészülék elindítja a lassú főzést, a képernyő pedig elkezd visszaszámolni a lassú főzési időt: 14 perc.
- A lassú főzés után a berregő többször megszólal, a többfunkciós főzőkészülék melegen tartás módba lép, a „Keep Warm” (Melegen tartás) visszajelző kigyullad, a képernyőn pedig „b” jelenik meg.

## „PILÁF/RIZOTTÓ” FUNKCIÓ

- A „Menu” (Menü) gomb megnyomásával válassza ki a „Pilaf/Risotto” (Piláf/Rizottó) funkciót. A képernyőn „–” jelenik meg, a „Start” (Indítás) visszajelzője pedig villog; nyomja meg a „Start” (Indítás) gombot. A többfunkciós főzőkészülék „Piláf/Rizottó” főzési módba lép. A „Start” (Indítás) visszajelzője kigyullad, a LED-képernyőn pedig „–” jelenik meg.
- Amikor az étel elkészül, a berregő kétszer megszólal („bíp-bíp”), a többfunkciós főzőkészülék elindítja a lassú főzést, a képernyő pedig elkezd visszaszámolni a lassú főzési időt: 10 perc.
- A lassú főzés után a berregő többször megszólal, a többfunkciós főzőkészülék melegen tartás módba lép, a „Keep Warm” (Melegen tartás) gomb világítani kezd, a képernyőn pedig „b” jelenik meg.

## „ÚJRAMELEGÍTÉS” FUNKCIÓ

- A „Menu” (Menü) gomb megnyomásával válassza ki a „Pilaf/Risotto” (Piláf/Rizottó) funkciót. A képernyőn „–” jelenik meg, a „Start” (Indítás) visszajelzője pedig villog; nyomja meg a „Start” (Indítás) gombot. A többfunkciós főzőkészülék „Újramelegítés” főzési módba lép. A „Start” (Indítás) visszajelzője kigyullad, a LED-képernyőn pedig a hátralévő idő jelenik meg.
- Az alapértelmezett főzési idő 25 perc, de min. 8 perc és max. 45 perc között állítható. A +/- gomb nyomva tartásával hangjelzés nélkül növelheti, ill. csökkentheti az időtartamot.
- Az újramelegítési folyamat végén a berregő többször megszólal, a többfunkciós főzőkészülék melegen tartás módba lép, a „Keep Warm” (Melegen tartás) gomb világítani kezd, a képernyőn pedig „b” jelenik meg.

**Ha túl sok vagy túl kevés rizs van a tálban, akkor a főzés közbeni többszöri „újramelegítés” miatt a rizs leégphet a tál aljára.**

**Ha hideg rizst melegít újra, kellemetlen szagot érezhet.**

## „TEJBEKÁSA” FUNKCIÓ

- A „Menu” (Menü) gomb megnyomásával válassza ki a „Milk Porridge” (Tejbeekása) funkciót. A képernyőn „–” jelenik meg, a „Start” (Indítás) visszajelzője pedig villog; nyomja meg a „Start” (Indítás) gombot. A többfunkciós főzőkészülék „Tejbeekása” főzési módba lép. A „Start” (Indítás) visszajelzője kigyullad, a LED-képernyőn pedig a hátralévő idő jelenik meg.
- Az alapértelmezett főzési idő 10 perc, de min. 5 perc és max. 90 perc között állítható. A +/- gomb nyomva tartásával hangjelzés nélkül növelheti, ill. csökkentheti az időtartamot.
- A főzési folyamat végén a berregő többször megszólal, a többfunkciós főzőkészülék melegen tartás módba lép, a „Keep Warm” (Melegen tartás) gomb világítani kezd, a képernyőn pedig „b” jelenik meg.

## „PÖRKÖLT” FUNKCIÓ

- A „Menu” (Menü) gomb megnyomásával válassza ki a „Stew” (Pörkölt) funkciót. A képernyőn „--” jelenik meg, a „Start” (Indítás) visszajelzője pedig villog; nyomja meg a „Start” (Indítás) gombot. A többfunkciós főzőkészülék „Pörkölt” főzési módba lép. A „Start” (Indítás) visszajelzője kigyullad, a LED-képernyőn pedig a hátralévő idő jelenik meg.
- Az alapértelmezett főzési idő 60 perc, de min. 20 perc és max. 9 óra között állítható. A +/- gomb nyomva tartásával hangjelzés nélkül növelheti, ill. csökkentheti az időtartamot.
- A főzési folyamat végén a berregő többször megszólal, a többfunkciós főzőkészülék melegen tartás módba lép, a „Keep Warm” (Melegen tartás) gomb világítani kezd, a képernyőn pedig „b” jelenik meg.

HU

## „GŐZÖLÉS/LEVES” FUNKCIÓ

- A „Menu” (Menü) gomb megnyomásával válassza ki a „Steam/Soup” (Gőzölés/Leves) funkciót. A képernyőn „--” jelenik meg, a „Start” (Indítás) visszajelzője pedig villog; nyomja meg a „Start” (Indítás) gombot. A többfunkciós főzőkészülék „Gőzölés/Leves” főzési módba lép. A „Start” (Indítás) visszajelzője kigyullad, a LED-képernyőn pedig a hátralévő idő jelenik meg.
- Az alapértelmezett főzési idő 30 perc, de min. 15 perc és max. 2 óra között állítható. A +/- gomb nyomva tartásával hangjelzés nélkül növelheti, ill. csökkentheti az időtartamot.
- A főzési folyamat végén a berregő többször megszólal, a többfunkciós főzőkészülék melegen tartás módba lép, a „Keep Warm” (Melegen tartás) gomb világítani kezd, a képernyőn pedig „b” jelenik meg.

## „JOGHURT” FUNKCIÓ

- A „Menu” (Menü) gomb megnyomásával válassza ki a „Yogurt” (Joghurt) funkciót. A képernyőn „--” jelenik meg, a „Start” (Indítás) visszajelzője pedig villog; nyomja meg a „Start” (Indítás) gombot. A többfunkciós főzőkészülék „Joghurt” főzési módba lép. A „Start” (Indítás) visszajelzője kigyullad, a LED-képernyőn pedig a hátralévő idő jelenik meg.
- Az alapértelmezett főzési idő 8 óra, de min. 6 óra és max. 12 óra között állítható. A +/- gomb nyomva tartásával hangjelzés nélkül növelheti, ill. csökkentheti az időtartamot.
- A programozás funkció „Joghurt” módban nem elérhető.
- A főzési folyamat végén a berregő többször megszólal. A joghurtot legalább 4 órára a mélyhűtőbe kell tenni.
- A főzési folyamatot nem követi melegen tartás.
- Joghurtkészítéshez sütésálló üvegedényeket használjon.**

## LEHETSÉGES HOZZÁVALÓK

### Tej

#### Milyen tejet célszerű használni?

Valamennyi receptünk tehéntejjel készül (hacsak másként nincs meghatározva). Használhat növényi tejet (például szójatejet) vagy juh- vagy kecsketejet is, de ez esetben a joghurt keménysége a tejtől függően változhat. A nyers tej, a tartós tej és az alább felsorolt tejek alkalmasak a készülékéhez:

- Sterilizált tartós tej:** Az UHT teljes tejből keményebb, a félszíros tejből kevésbé kemény joghurt

készül. Használhat azonban félzsíros tejet és hozzáadhat egy-két bögre tejport.

- **Pasztörizált tej:** Krémesebb joghurt készül belőle, melynek tetején vékony bőrréteg képződik.
- **Nyers tej (tanyasi gazdaságból származó tej):** A nyers tejet fel kell forralni. Az sem árt, ha hosszú ideig forralja. A nyers tej forralás nélküli felhasználása veszélyes lehet. Hagyja lehűlni, mielőtt a készülékbe önti. A tenyésztéshez nem célszerű nyers tejből készült joghurtokat használni.
- **Tejpor:** A tejporból készült joghurtok nagyon krémesek. Kövesse a gyártó csomagolásán olvasható utasításokat.

**Használjon teljes, lehetőleg tartós UHT tejet.**

**A nyers (friss) és a pastörizált tejet fel kell forralni, le kell hűteni és le kell főlőzni.**

## Az erjesztőanyag

### Joghurtokhoz

A készítéshez használhat:

- Boltban vásárolt, lehetőleg minél hosszabb lejárati idejű **természetes joghurtot**; a készülő joghurt így több aktív erjesztőanyagot fog tartalmazni és keményebb lesz.
- **Liofilizált erjesztőanyagot.** Ez esetben tartsa be az erjesztőanyaghoz kapott utasításokban előírt aktiválási időt. Ilyen erjesztőanyagok kaphatók szupermarketekben, gyógyszertárakban és egyes egészséghez kapcsolódó termékeket árusító áruházakban.
- Egy **nemrégiben készített saját joghurtot** – ennek természetesnek és frissnek kell lennie. Ezt hívják tenyésztésnek. Őt tenyésztési ciklus után a használt joghurtból elfognak az aktív erjesztőanyagok, így az lágyabb állagú joghurtot eredményez. Utána újra kell kezdenie az eljárást egy boltban vásárolt joghurttal vagy liofilizált erjesztőanyaggal.

**Ha felforralta a tejet, várja meg, míg lehűl szobahőmérsékletűre, és csak utána adja hozzá az erjesztőanyagot.**

**A túl magas hőmérséklet tönkretelheti az erjesztőanyag tulajdonságait.**

## Erjesztési idő

- A joghurt erjedéséhez 6–12 óra közötti időre van szükség, az alap összetevőktől és az elvárt állagtól függően.



- A joghurtot max. 7 napig szabad a mélyhűtőben tárolni.

### „KENYÉRSÜTÉS” FUNKCIÓ

- A „Menu” (Menü) gomb megnyomásával válassza ki a „Baking” (Kenyérsütés) funkciót. A képernyőn „-” jelenik meg, a „Start” (Indítás) visszajelzője pedig villog; nyomja meg a „Start” (Indítás) gombot. A többfunkciós főzőkészülék „Kenyérsütés” főzési módba lép. A „Start” (Indítás) visszajelzője kigyullad, a LED-képernyőn pedig a hátralévő idő jelenik meg.
- Az alapértelmezett főzési idő 35 perc, de min. 20 perc és max. 4 óra között állítható. A +/- gomb nyomva

tartásával hangjelzés nélkül növelheti, ill. csökkentheti az időtartamot.

- A programozás funkció „Kenyérsütés” módban nem elérhető.
- A főzési folyamat végén a berregő többször megszólal, a többfunkciós főzőkészülék melegen tartás módba lép, a „Keep Warm” (Melegen tartás) gomb világítani kezd, a képernyőn pedig „b” jelenik meg.

## „SÜTÉS” FUNKCIÓ

- A „Menu” (Menü) gomb megnyomásával válassza ki a „Fry” (Sütés) funkciót. A képernyőn „–” jelenik meg, a „Start” (Indítás) visszajelzője pedig villog; nyomja meg a „Start” (Indítás) gombot. A többfunkciós főzőkészülék „Sütés” főzési módba lép. A „Start” (Indítás) visszajelzője kigyullad, a LED-képernyőn pedig a hátralévő idő jelenik meg.
- Az alapértelmezett főzési idő 15 perc, de min. 5 perc és max. 60 perc között állítható.
- A főzési folyamat végén a berregő többször megszólal, a többfunkciós főzőkészülék melegen tartás módba lép, a „Keep Warm” (Melegen tartás) gomb világítani kezd, a képernyőn pedig „b” jelenik meg.
- Ha ezt a funkciót használja, mindig tegyen a tálba olajat és ételt. Ha csak olajat tesz bele, az „E3” üzenet jelenhet meg a kijelzőn.

## „MELEGEN TARTÁS” FUNKCIÓ

- A „Keep Warm” (Melegen tartás) gomb megnyomásakor a készülék „Melegen tartás” módba lép.
- A melegen tartási folyamat végén állítsa le kézzel a készüléket: nyomja meg a „Keep Warm/Cancel” (Melegen tartás/Mégse) gombot.

**Javasoljuk, hogy a frissen tartásához ne tárolja a rizst 6 óránál hosszabb ideig.**

## „PROGRAMOZÁS” FUNKCIÓ

- A programozás funkció használatához először válasszon ki egy főzési programot és a főzési időt. Ezután nyomja meg a „Programozás” gombot, és adja meg a programozási időt. A „+” és a „–” gombbal egy-egy órával növelheti, ill. csökkentheti az időt. Az alapértelmezett programozási idő a kiválasztott főzési időtől függően változik. A programozási idő 1 és 24 óra között lehet. A kívánt programozási idő kiválasztását követően nyomja meg a „START” (Indítás) gombot a főzési módba lépéshez; a „START” (Indítás) visszajelzője égve marad, a LED-képernyőn pedig megjelenik a megadott órászám.

## A FŐZÉS BEFEJEZTÉVEL

- Nyissa fel a fedelet – fig.1.
- Húzzon kesztyűt a tál és a gőzölőkosár megfogásához – fig.12.
- Az ételt a készülékhez kapott műanyag kanállal tálalja fel, és csukja vissza a fedelet.
- A tálban maradó ételt a készülék melegen tartja, így a következő 24 órában bármikor feltálalhatja.
- A melegen tartási mód kikapcsolásához nyomja meg a „Keep Warm/Cancel” (Melegen tartás/Mégse) gombot.
- Húzza ki a készülék csatlakozóját.

## TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

- A készülék memória funkcióval van ellátva. Áramkimaradás esetén a multicooker memorizálja közvetlen a hiba előtti főzési állapotot és folytatja a főzést, ha 2 másodpercen belül helyreáll az elektromos hálózat. Ha az áramkimaradás több mint 2 másodpercig tart a multicooker törli az előző főzés adatait és készenléti állapotba kerül.
- Kérjük, ne nyissa ki a fedelet főzés közben a főzés hatékonyságának megőrzése érdekében.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás és karbantartás előtt ellenőrizze, hogy kihúzta-e a többfunkciós főzőkészülék csatlakozóját, és hogy az teljesen lehűlt-e.
- Nyomatékosan javasoljuk, hogy minden használatot követően tisztítsa le a készüléket egy szivaccsal – fig.13.

### Tál, gőzölőkosár (fig.14)

- Forró vízzel és folyékony szappanos szivaccsal tisztítsa le a tálat és a gőzölőkosarat. Súrolópor és fém szivacs használatát nem javasoljuk.
- Ha lerakódott étel marad a tál alján, a tálba öntött vízzel áztassa fel, és csak utána mossa el.
- Gondosan szárítsa meg a tálat.

### A tál kezelése

Tartsa be a tálra vonatkozóan az alábbi utasításokat:

- A tál minőségének megőrzése érdekében ne a tálban vágja fel az ételt.
- Minden esetben tegye vissza a tálat a többfunkciós főzőkészülékbe.
- A készülékez kapott műanyag kanalat vagy egy fakanalat, és ne fém kanalat használjon, így megelőzheti a tál felületének sérülését – fig.15.
- A korrózió kockázatának elkerülése érdekében ne tegyen a tálba ecetet.
- A tál felületének színe az első használat vagy hosszabb használat után megváltozhat. Ezt a változást a gőz és a víz okozza; nincs hatással a többfunkciós főzőkészülék használhatóságára, és az egészségét sem veszélyezteti. Nyugodtan használja tovább a készüléket.

### A mikro-nyomásszelep tisztítása

- A tisztításhoz vegye ki a mikro-nyomásszelepet a fedélből – fig.16 , és a „nyitás” irányba elforgatva nyissa ki azt – fig.17a és 17b. A tisztítást követően törölje szárazra, illessze össze a két háromszöget a két felén, forgassa el „zárás” irányba, majd tegye vissza a többfunkciós főzőkészülék fedelébe – fig.18a and 18b.

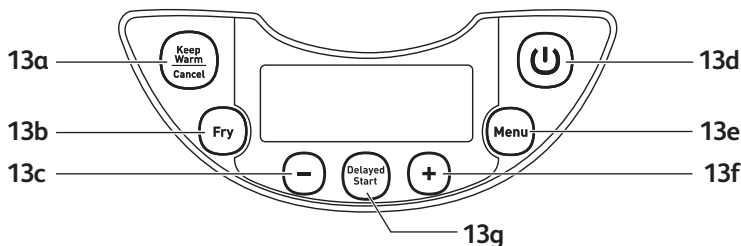
### A készülék egyéb részeinek tisztítása és kezelése

- A tisztítás előtt húzza ki a készüléket.
- Nedves ruhával tisztítsa le a többfunkciós főzőkészülék külsejét – fig.19, a fedél belső oldalát – fig.14 és a kábelt, majd törölje szárazra. Ne használjon dörzsölő hatású szereket.
- Ne használjon dörzshatású anyagokat.

| A hiba leírása                                                                              | Okok                                                             | Megoldás                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Visszajelző lámpa nem világít és a készülék nem fűt.                                        | A készülék nincs csatlakoztatva a hálózatra.                     | Küldje a készüléket a javítással megbízott márkaszervizbe.                                                                                               |
| Visszajelző lámpa nem világít és a készülék fűt.                                            | A visszajelző lámpa csatlakozása vagy a visszajelző lámpa hibás. | Nyissa fel és csukja le újra a fedelet.                                                                                                                  |
| Gőzszivárgás használat közben.                                                              | A fedél nincs jól lecsukva.                                      | Állítsa le a főzést (húzza ki a készülék csatlakozóját), és ellenőrizze, hogy a szelep teljes-e (a 2 fele össze van-e illesztve) és jól van-e beállítva. |
|                                                                                             | A mikro-nyomásszelep nincs jól beállítva vagy nem teljes.        | Küldje a készüléket a javítással megbízott márkaszervizbe.                                                                                               |
|                                                                                             | A fedél vagy a mikronyomású szelep tömítése sérült.              | A vízmennyiség tekintetében lásd a táblázatot.                                                                                                           |
| Rizs félig főtt meg vagy túl sokáig fő.                                                     | Túl sok vagy túl kevés a víz a rizs mennyiségéhez képest.        | Küldje a készüléket a javítással megbízott márkaszervizbe.                                                                                               |
| Rizs félig főtt meg vagy túl sokáig fő.                                                     | Elégtelen a lassú főzés.                                         | Küldje a készüléket a javítással megbízott márkaszervizbe.                                                                                               |
| Az automatikus melegen tartás nem működik (a készülék főzés helyzetben marad vagy nem fűt). |                                                                  |                                                                                                                                                          |
| E0                                                                                          | A felső érzékelő szakadt vagy zárlatos.                          |                                                                                                                                                          |
| E1                                                                                          | Az alsó érzékelő szakadt vagy zárlatos.                          | Állítsa le a készüléket, és indítsa újra a programot. Ha a probléma megismétlődik, küldje el a készüléket a hivatalos szervizbe javításra.               |
| E3                                                                                          | A tál hiányzik vagy üres.                                        | Tegye a belső edényt a készülékbe, majd húzza ki és csatlakoztassa újra a készüléket, végül indítsa újra a programot.                                    |

**Megjegyzés:** Ha a belső edény eldeformálódott, ne használja, hanem kérjen egy másikat a javítást végző hivatalos szerviztől.

## OVLÁDACÍ PANEL



## POPIS

1. Košík na naparovanie
2. Stupňovanie pre vodu a ryžu
3. Odnímateľná keramická misa
4. Odmerná nádoba
5. Lyžica na ryžu
6. Polievková lyžica
7. Vrchnák
8. Vymeniteľný vnútorný štít proti pare
9. Mikrotlakový ventil
10. Tlačidlo na otváranie vrchnáku
11. Rukoväť
12. Držiak lyžice na ryžu
13. Ovládací panel
  - a. tlačidlo „KEEP WARM/CANCEL“ (UCHOVAŤ TEPLÉ/ZRUŠIŤ)
  - b. tlačidlo „FRY“ (VYPRAŽAŤ)
  - c. tlačidlo „-“
  - d. tlačidlo „START“ (ŠTART)
  - e. tlačidlo „MENU“ (PONUKA)
  - f. tlačidlo „+“
  - g. tlačidlo „DELAYED START“ (ODLOŽENÝ ŠTART)
14. Ukazovatele funkcií
  - a. funkcia „RICE/CEREAL“ (RYŽA/CEREÁLIE)
  - b. funkcia „PILAF/RISOTTO“ (PILAF/RIZOTO)
  - c. funkcia „REHEAT“ (ZOHRIEVANIE)
  - d. funkcia „MILK PORRIDGE“ (MLIEČNA KAŠA)
  - e. funkcia „STEW“ (DUSENIE)
  - f. funkcia „STEAM/SOUP“ (NAPAROVANIE/POLIEVKA)
  - g. funkcia „YOGURT“ (JOGURT)
  - h. funkcia „BAKING“ (PEČENIE)
15. Plášť
16. Ohrevný článok
17. Napájací kábel

### Vybalenie prístroja

- Vyberte prístroj z balenia a odbalte všetko príslušenstvo a vytlačené dokumenty.
- Otvorte vrchnák potiahnutím tlačidla na otváranie, ktoré sa nachádza na plášti - fig.1.

**Prečítajte si pokyny a dôsledne postupujte podľa metódy prevádzky.**

SK

### Čistenie spotrebiča

- Vyberte keramickú misu – fig.2, štít proti pare a tlakový ventil – fig.3a a 3b.
- Vyčistite misu, ventil a štít proti pare špongiou a čistiacim prostriedkom.
- Vonkajšiu časť prístroja a vrchnák utrite vlhkou handričkou.
- Starostlivo ho osušte.
- Založte všetky časti späť na ich pôvodné miesto. Založte štít proti pare na správne miesto na vrchnom vrchnáku prístroja. Potom založte štít proti pare za 2 lemy a zatlačte na vrchu, až kým nebude upevnený. Zasuňte vymeniteľný kábel do zásuvky na spodnej časti variča.
- Vložte držiak lyžice na podstavec prístroja – fig.4.

## PRÍSTROJ

- Tento multifunkčný varič má 12 funkcií: Ryža/Cereálie, Pilaf/Rizoto, Zohrievanie, Mliečna kaša, Dusenie, Naparovanie/Polievka, Jogurt, Pečenie, Vyprážanie, Uchovať teplé, Nastaviteľný časomer a Predvolené.
- Po zapojení napájacieho kábla do elektrickej zásuvky a zásuvky na podstavci variča prístroj zazvoní dlhým pípnutím a všetky indikátory na ovládacom paneli sa na chvíľu rozsvietia. Na obrazovke displeja sa za krátku chvíľu zobrazí „--“ a všetky indikátory sa vypnú. Prístroj prejde do pohotovostného režimu, kde si môžete vybrať funkcie z ponuky podľa svojho želania.
- Na konci varenia sa prístroj automaticky vypne do režimu zohrievania, ktorý bude trvať 24 hodín.
- Neodporúča sa používať umývačku riadu.
- Nedotýkajte sa ohrievacieho článku, keď je výrobok zapojený alebo po varení.
- Neprenášajte výrobok, ktorý sa používa alebo okamžite po skončení varenia.

## PRÍPRAVA PRED VARENÍM

### Meranie prísad – Maximálna kapacita misy

- Značky stupnice na vnútornej strane misy sú uvedené v litroch a pohároch. Tie sa používajú na meranie množstva vody pri varení ryže.
- Plastová odmerná nádoba dodávaná s prístrojom slúži na meranie ryže a nie vody. 1 stupnica odmernej nádoby na ryžu zodpovedá približne 160 g.
- Používatelia môžu znížiť alebo zvýšiť množstvo vody podľa typu ryže a vlastnej chuti.
- Keďže napätie v jednotlivých oblastiach kolíše, bežne môže dôjsť k vykypeniu ryže a pretečeniu vody.
- Maximálne množstvo vody s ryžou nemá byť väčšie ako najvyššia značka vnútri misy.

**Nikdy neprikladajte prísady ani vodu nad najvyššiu značku.**

## Varenie ryže

- Pred varením ryže odmerajte ryžu pomocou odmernej nádoby a prepláchnite ju.
- Vložte prepláchnutú ryžu do misy a naplňte ju vodou na príslušnú úroveň vody (odstupňovanie v odmerných nádobách).
- Množstvo vody možno upraviť podľa vašej chuti.

## Varenie v pare

- Množstvo vody musí byť primerané a vždy musí byť nižšie ako spodok košíka na naparovanie.
- Ak prekročíte túto úroveň, počas použitia môže dôjsť k pretečeniu.
- Položte košík na naparovanie na misu – fig.4.
- Vložte suroviny do koša.

## PRE VŠETKY FUNKCIE

- Dôsledne poutierajte vonkajšiu časť misy (najmä spodok). Skontrolujte, či pod misou a na ohrievacom článku nie sú žiadne cudzie predmety ani tekutiny. – fig.6.
- Položte misu na prístroj a skontrolujte, či je správne umiestnená. – fig.7.
- Skontrolujte, či je štít proti pare správne na svojom mieste.
- Zatvorte vrchnák, až kým nezačujete zacvaknutie.
- Zapojte napájací kábel do zásuvky na podstavci prístroja a jeho druhý koniec do elektrickej zásuvky.
- Nezapájajte prístroj, až kým neurobíte všetky uvedené kroky.

**Nikdy nedávajte ruku na parný ventil počas varenia, pretože môže dôjsť k nebezpečenstvu popálenia – fig.11.**

**Ak chcete zmeniť zvolenú ponuku varenia, pretože došlo k chybe, stlačte tlačidlo „KEEP WARM/CANCEL“ (UCHOVAŤ TEPLÉ/ZRUŠIŤ) a znovu vyberte možnosť, ktorú chcete.**

**Používajte len vnútornú nádobu, ktorá sa dodáva s prístrojom.**

**Nelejte vodu ani prísady do prístroja, ak misa nie je vnútri.**

## TABUĽKY VARENIA RYŽE

- Nasledujúca tabuľka poskytuje návod na varenie rôznych typov ryže. Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame použiť bežnú ryžu a nie predvarenú ryžu, ktorá môže byť lepkavejšia a môže sa prichytiť na dno. Pri iných typoch ryže, ako sú napríklad hnedá ryža alebo ryža naturál, môže byť potrebné upraviť množstvo vody. Pozrite si nasledujúcu tabuľku.
- Na uvarenie 1 odmernej misky bielej ryže (služí na 2 malé alebo 1 veľkú porciu), použite odmernú nádobu bielej ryže a potom pridajte jeden a pol odmernej misky vody. Pri niektorých typoch ryže je bežné, ak sa trochu ryže pri varení 1 odmernej misky prichytí o dno. Ak chcete uvariť iné množstvo bielej ryže, pozrite si nasledujúci návod na varenie.
- Maximálne množstvo vody s ryžou nemá byť väčšie ako najvyššia značka vnútri misy. – fig.8. V závislosti od typu ryže bude možno potrebné upraviť množstvo ryže. Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

# NÁVOD NA VARENIE BIELEJ RYŽE – 10 odmerných nádob

| Odmerné nádoby | Hmotnosť ryže | Hladina vody v mise (s ryžou) | Počet porcií |
|----------------|---------------|-------------------------------|--------------|
| 2              | 300 g         | Značka 2 odmerných nádob      | 3 – 4 osoby  |
| 4              | 600 g         | Značka 4 odmerných nádob      | 5 – 6 osôb   |
| 6              | 900 g         | Značka 6 odmerných nádob      | 8 – 10 osôb  |
| 8              | 1200 g        | Značka 8 odmerných nádob      | 13 – 14 osôb |
| 10             | 1500 g        | Značka 10 odmerných nádob     | 16 – 18 osôb |

SK

- Pred varením (okrem ryže na rizoto) ryžu dôkladne opláchnite.

## NÁVOD NA VARENIE INÝCH TYPOV RYŽE

| Typ ryže                                                        | Odmerná nádoba na ryžu | Hmotnosť ryže | Hladina vody v mise (s ryžou) | Počet porcií |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------|---------------|-------------------------------|--------------|
| Guľatozrná biela ryža (taliánska ryža – býva často lepkavejšia) | 6                      | 870 g         | Značka 6 odmerných nádob      | 7 – 8 osôb   |
|                                                                 | 10                     | 1450 g        | Značka 10 odmerných nádob     | 10 – 12 osôb |
| Celozrná Hnedá ryža                                             | 6                      | 887 g         | Značka 6 odmerných nádob      | 7 – 8 osôb   |
|                                                                 | 10                     | 1480 g        | Značka 10 odmerných nádob     | 10 – 12 osôb |
| Ryža na rizoto (Arborio)                                        | 6                      | 870 g         | Značka 6 odmerných nádob      | 7 – 8 osôb   |
|                                                                 | 10                     | 1450 g        | Značka 10 odmerných nádob     | 10 – 12 osôb |
| Lepkáva ryža                                                    | 6                      | 736 g         | Značka 5 odmerných nádob      | 7 – 8 osôb   |
|                                                                 | 10                     | 1227 g        | Značka 9 odmerných nádob      | 10 – 12 osôb |
| Hnedá ryža                                                      | 6                      | 840 g         | Značka 6 odmerných nádob      | 7 – 8 osôb   |
|                                                                 | 10                     | 1400 g        | Značka 10 odmerných nádob     | 10 – 12 osôb |
| Japonská ryža                                                   | 6                      | 900 g         | Značka 6 odmerných nádob      | 7 – 8 osôb   |
|                                                                 | 10                     | 1500 g        | Značka 10 odmerných nádob     | 10 – 12 osôb |
| Voňavá ryža                                                     | 6                      | 870 g         | Značka 6 odmerných nádob      | 7 – 8 osôb   |
|                                                                 | 10                     | 1450 g        | Značka 10 odmerných nádob     | 10 – 12 osôb |

| Funkcia                  | Nastaviteľný časomer |                   |                                    | Maximálna teplota | Poloha vrchnáka   |                  |
|--------------------------|----------------------|-------------------|------------------------------------|-------------------|-------------------|------------------|
|                          | Pred-volené          | Rozsah            | Všetko                             |                   | Vrchnák zatvorený | Vrchnák otvorený |
| Ryža/<br>Cereálie        | Automatické          |                   |                                    |                   | •                 |                  |
| Pilaf/<br>Rizoto         | Automatické          |                   |                                    |                   | •                 |                  |
| Zohrievanie              | 25 min               | 8 min - 45 min    | 1 min                              | 100°              | •                 |                  |
| Mliečna kaša             | 10 min               | 5 min - 90 min    | 1 min                              | 100°              | •                 |                  |
| Dusenie                  | 60 min               | 20 min - 9 hodín  | 1 minútu po 90 minútach – 1 hodina | 100°              | •                 |                  |
| Naparovanie/<br>Polievka | 30 min               | 15 min - 2 hodiny | 1 minútu po 90 minútach – 1 hodina | 100°              | •                 |                  |
| Jogurt                   | 8 hodín              | 6 - 12 hodín      | 1 hodín                            | 42°               | •                 |                  |
| Pečenie                  | 35 min               | 20 min - 4 hodiny | 1 minútu po 90 minútach – 1 hodina | 135°              | •                 |                  |
| Vyprážanie               | 15 min               | 5 min - 60 min    | 1 min                              | 160°              | •                 | •                |
| Uchovať teplé            | Až 24 hodín          |                   |                                    | 75°               | •                 |                  |

## NIEKOĽKO ODPORÚČANÍ NA DOSIAHNUTIE NAJLEPŠÍCH VÝSLEDKOV PRI VARENÍ RYŽE

- Odmerajte ryžu a dôkladne ju dostatočne dlho oplachujte v sitku pod tečúcou vodou (okrem ryže na rizoto, ktorá sa nemá premývať). Potom dajte ryžu do misy spolu s príslušným množstvom vody.
- Skontrolujte, či je ryža správne rozdelená okolo celého povrchu misy, aby ste umožnili jej varenie.
- V prípade potreby pridajte soľ podľa svojej chuti.
- Vodu možno nahradiť vývarom. Ak používate vývar, dno môže trochu zhnednúť.
- Vrchnák počas varenia neotvárajte, pretože môže uniknúť para a ovplyvniť tak čas varenia a chuť.
- Keď je ryža hotová a keď sa rozsvieti indikátor „Keep warm“ (Uchovať teplé), premiešajte ryžu a nechajte multifunkčný varič postáť o trochu dlhšie, aby mala ryža dokonalý tvar zrn.

## FUNKCIA „RICE/CEREAL“ (RYŽA/CEREÁLIE)

- Zariadenie položte na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo striekania vody a akýchkoľvek iných zdrojov tepla.
- Dajte potrebné množstvo ryže do misy pomocou odmernej nádoby, ktorá je súčasťou balenia – fig.9. Potom ho doplňte studenou vodou až na príslušnú značku odmernej nádoby vytlačenú na mise – fig.10.
- Zatvorte vrchnák.

**Poznámka: Vždy dávajte ryžu ako prvú, inak budete mať priveľa vody.**

- Stlačte tlačidlo „Menu“ (Ponuka) a vyberte funkciu „Rice/Cereal“ (Ryža/Cereálie). Na obrazovke displeja sa zobrazí „–“, svetlo „Start“ (Štart) zabliká, potom stlačte tlačidlo „Start“ (Štart). Multifunkčný varič prejde do režimu varenia „Rice/Cereal“ (Ryža/Cereálie), svetlo „Start“ (Štart) sa rozsvieti a na obrazovke LED displeja sa zobrazí „–“.
- Keď je chod pripravený, bzučiak zazvoní dvakrát, multifunkčný varič spustí mierne varenie a obrazovka začne odpočítavať čas zohrievania: 14 minút.
- Po zohrievaní bzučiak niekoľkokrát zazvoní, multifunkčný varič sa prepne do stavu zohrievania po zapnutí indikátora „Keep warm“ (Uchovať teplé) a na obrazovke sa zobrazí „b“.

SK

## FUNKCIA „PILAF/RISOTTO“ (PILAF/RIZOTO)

- Stlačte tlačidlo „Menu“ (Ponuka) a vyberte funkciu „Pilaf/Risotto“ (Pilaf/Rizoto). Na obrazovke displeja sa zobrazí „–“, svetlo „Start“ (Štart) zabliká, potom stlačte tlačidlo „Start“ (Štart). Multifunkčný varič prejde do stavu varenie „Pilaf/Risotto“ (Pilaf/Rizoto). Svetlo „Start“ (Štart) sa rozsvieti a na obrazovke LED displeja sa zobrazí „–“.
- Keď je chod pripravený, bzučiak zazvoní dvakrát, multifunkčný varič spustí mierne varenie a obrazovka začne odpočítavať čas zohrievania: 10 minút.
- Po zohrievaní bzučiak niekoľkokrát zazvoní, multifunkčný varič sa prepne do stavu zohrievania pomocou tlačidla „Keep warm“ (Uchovať teplé) a na obrazovke sa zobrazí „b“.

## FUNKCIA „REHEAT“ (ZOHRIEVANIE)

- Stlačte tlačidlo „Menu“ (Ponuka) a vyberte funkciu „Pilaf/Risotto“ (Pilaf/Rizoto). Na obrazovke displeja sa zobrazí „–“, svetlo „Start“ (Štart) zabliká, potom stlačte tlačidlo „Start“ (Štart). Multifunkčný varič prejde do stavu varenie „Reheat“ (Zohrievanie). Svetlo „Start“ (Štart) sa rozsvieti a na obrazovke LED displeja sa zobrazí zostávajúci čas.
- Predvolený čas varenia je 25 minút s možnosťou nastavenia minimálne na 8 minúty a maximálne na 45 minút. Stlačte a podržte tlačidlo +/- na zvýšenie alebo zníženie času bez zabzučania.
- Na konci zohrievania bzučiak niekoľkokrát zazvoní, multifunkčný varič sa prepne do stavu zohrievania pomocou tlačidla „Keep warm“ (Uchovať teplé) a na obrazovke sa zobrazí „b“.

**V prípade veľkého množstva ryže alebo veľmi malého množstva ryže môže opakované použitie funkcie „zohrievanie“ viesť k prihoreniu ryže o dno.**

**Zahrievanie studenej ryže môže produkovať neprijemný zápach.**

## FUNKCIA „MILK PORRIDGE“ (MLIEČNA KAŠA)

- Stlačte tlačidlo „Menu“ (Ponuka) a vyberte funkciu „Milk porridge“ (Mliečna kaša). Na obrazovke displeja sa zobrazí „–“, svetlo „Start“ (Štart) zabliká, potom stlačte tlačidlo „Start“ (Štart). Multifunkčný varič prejde do stavu varenie „Milk porridge“ (Mliečna kaša). Svetlo „Start“ (Štart) sa rozsvieti a na obrazovke LED displeja sa zobrazí zostávajúci čas.
- Predvolený čas varenia je 10 minút s možnosťou nastavenia minimálne na 5 minúty a maximálne na 90 minút. Stlačte a podržte tlačidlo +/- na zvýšenie alebo zníženie času bez zabzučania.
- Na konci varenia bzučiak niekoľkokrát zazvoní, multifunkčný varič sa prepne do stavu zohrievania pomocou tlačidla „Keep warm“ (Uchovať teplé) a na obrazovke sa zobrazí „b“.

## FUNKCIA „STEW“ (DUSENIE)

- Stlačte tlačidlo „Menu“ (Ponuka) a vyberte funkciu „Stew“ (Dusenie). Na obrazovke displeja sa zobrazí „–“, svetlo „Start“ (Štart) zabliká, potom stlačte tlačidlo „Start“ (Štart). Multifunkčný varič prejde do stavu varenie „Stew“ (Dusenie). Svetlo „Start“ (Štart) sa rozsvieti a na obrazovke LED displeja sa zobrazí zostávajúci čas.
- Predvolený čas varenia je 60 minút s možnosťou nastavenia minimálne na 20 minúty a maximálne na 9 hodín. Stlačte a podržte tlačidlo +/- na zvýšenie alebo zníženie času bez zabzučania.
- Na konci varenia bzučiak niekoľkokrát zazvoní, multifunkčný varič sa prepne do stavu zohrievania pomocou tlačidla „Keep warm“ (Uchovať teplé) a na obrazovke sa zobrazí „b“.

## FUNKCIA „STEAM/SOUP“ (NAPAROVANIE/POLIEVKA)

- Stlačte tlačidlo „Menu“ (Ponuka) a vyberte funkciu „Steam/Soup“ (Naparovanie/Polievka). Na obrazovke displeja sa zobrazí „–“, svetlo „Start“ (Štart) zabliká, potom stlačte tlačidlo „Start“ (Štart). Multifunkčný varič prejde do stavu varenie „Steam/Soup“ (Naparovanie/Polievka). Svetlo „Start“ (Štart) sa rozsvieti a na obrazovke LED displeja sa zobrazí zostávajúci čas.
- Predvolený čas varenia je 30 minút s možnosťou nastavenia minimálne na 15 minúty a maximálne na 2 hodín. Stlačte a podržte tlačidlo +/- na zvýšenie alebo zníženie času bez zabzučania.
- Na konci varenia bzučiak niekoľkokrát zazvoní, multifunkčný varič sa prepne do stavu zohrievania pomocou tlačidla „Keep warm“ (Uchovať teplé) a na obrazovke sa zobrazí „b“.

## FUNKCIA „YOGURT“ (JOGURT)

- Stlačte tlačidlo „Menu“ (Ponuka) a vyberte funkciu „Yogurt“ (Jogurt). Na obrazovke displeja sa zobrazí „–“, svetlo „Start“ (Štart) zabliká, potom stlačte tlačidlo „Start“ (Štart). Multifunkčný varič prejde do stavu varenie „Yogurt“ (Jogurt). Svetlo „Start“ (Štart) sa rozsvieti a na obrazovke LED displeja sa zobrazí zostávajúci čas.
- Predvolený čas varenia je 8 hodín s možnosťou nastavenia minimálne na 6 hodín a maximálne na 12 hodín. Stlačte a podržte tlačidlo +/- na zvýšenie alebo zníženie času bez zabzučania.
- Pre funkciu „Yogurt“ (Jogurt) nie je k dispozícii funkcia predvolenej hodnoty.
- Na konci varenia bzučiak niekoľkokrát zazvoní. Jogurt je potrebné na niekoľko hodín vložiť do chladničky.
- Na konci varenia sa neudržiava teplota.
- **Používajte na výrobu jogurtov v odolnom skle na použitie v rúre.**

## VÝBER PRÍSAD

### Mlieko

#### Aké mlieko mám používať?

Všetky naše recepty (pokiaľ nie je uvedené inak) sa pripravujú z kravského mlieka. Môžete použiť rastlinné „mlieko“, ako je napríklad sójové mlieko, prípadne ovčie alebo kozacie mlieko, no v týchto prípadoch pevnosť jogurtu môže byť iná v závislosti od použitého mlieka. Surové mlieko alebo trvanlivé mlieko a všetky opísané mlieka uvedené ďalej sú vhodné pre vaše prístroje:

- **Trvanlivé sterilizované mlieko:** Pri použití plnotučného mlieka UHT budú jogurty pevnejšie. Pri použití napoly odstredeného mlieka dosiahnete menej pevné jogurty. Môžete však použiť napoly odstredenú mlieko a pridať jednu alebo dve naberačky sušeného mlieka.
- **Pasterizované mlieko:** Pri použití tohto mlieka získate krémový jogurt s malým množstvom „kože“ na povrchu.
- **Surové mlieko (farmárske):** Je potrebné prevariť ho. Odporúča sa nechať ho prevariť dlhšie. Jeho použitie bez varenia môže byť nebezpečné. Pred použitím v prístroji ho potom nechajte vychladnúť. Pestovanie kultúr z jogurtov pripravených zo surového mlieka sa neodporúča.
- **Sušené mlieko:** Pri použití sušeného mlieka dosiahnete krémové jogurty. Dodržiavajte pokyny výrobcu na škatuli.

### Najlepšie je vybrať si plnotučné trvanlivé mlieko UHT.

Surové (čerstvé) alebo pasterizované mlieko je potrebné prevariť a potom nechať vychladnúť. Je potrebné odstrániť z neho „kožu“.

## Kvasinky

### Na jogurty

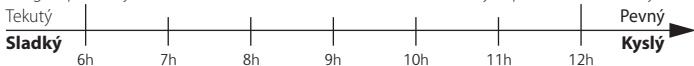
Vyrába sa buď z:

- jedného **prirodneho jogurtu** kúpeného v obchode s najdlhšou možnou dobou expirácie. Váš jogurt tak bude obsahovať viac aktívnych kvasiniek pre pevnejší jogurt;
- z kvasiniek **sušených mrazom**. V tomto prípade dodržiavajte čas aktivácie uvedený na pokynoch prípravy kvasiniek. Tieto kvasinky dostanete aj v supermarketoch, lekárnach a určitých obchodoch so zdravými produktmi;
- z jedného z vašich **nedávno pripravených jogurtov** – musia byť naturálne a nedávno pripravené. Nazýva sa to pestovaním kultúr. Po piatich procesoch pestovania kultúr použitý jogurt stráca aktívne kvasinky a preto môže byť konzistencia menej pevná. Potom bude potrebné znovu začať pestovať kultúry z kvasiniek kúpených v obchode alebo sušených mrazom.

**Ak ste mlieko prevarili, počkajte, kým nedosiahne izbovú teplotu, a potom pridajte kvasinky. Príliš vysoká teplota môže zničiť vlastnosti kvasiniek.**

## Čas prípravy kvasiniek

- Jogurt potrebuje 6 až 12 hodín fermentácie v závislosti od základných prísad a želaného výsledku.



- Jogurt môžete nechať v chladničke maximálne 7 dní.

## FUNKCIA „BAKING“ (PEČENIE)

- Stlačte tlačidlo „Menu“ (Ponuka) a vyberte funkciu „Baking“ (Pečenie). Na obrazovke displeja sa zobrazí „--“, svetlo „Start“ (Štart) zabliká, potom stlačte tlačidlo „Start“ (Štart). Multifunkčný varič prejde do stavu varenie „Baking“ (Pečenie). Svetlo „Start“ (Štart) sa rozsvieti a na obrazovke LED displeja sa zobrazí zostávajúci čas.
- Predvolený čas varenia je 35 minút s možnosťou nastavenia minimálne na 20 minút a maximálne na 4

hodín. Stlačte a podržte tlačidlo +/- na zvýšenie alebo zníženie času bez zabzučania.

- Pre funkciu „Baking“ (Pečenie) nie je k dispozícii funkcia predvolenej hodnoty.
- Na konci varenia bzučiak niekoľkokrát zazvoní, multifunkčný varič sa prepne do stavu zohrievania pomocou tlačidla „Keep warm“ (Uchovať teplé) a na obrazovke sa zobrazí „b“.

## FUNKCIA „FRY“ (VYPRÁŽANIE)

- Stlačte tlačidlo „Menu“ (Ponuka) a vyberte funkciu „Fry“ (Vyprážanie). Na obrazovke displeja sa zobrazí „--“, svetlo „Start“ (Štart) zabliká, potom stlačte tlačidlo „Start“ (Štart). Multifunkčný varič prejde do stavu varenie „Fry“ (Vyprážanie). Svetlo „Start“ (Štart) sa rozsvieti a na obrazovke LED displeja sa zobrazí zostávajúci čas.
- Predvolený čas varenia je 15 minút s možnosťou nastavenia minimálne na 5 minúty a maximálne na 60 minút.
- Na konci varenia bzučiak niekoľkokrát zazvoní, multifunkčný varič sa prepne do stavu zohrievania pomocou tlačidla „Keep warm“ (Uchovať teplé) a na obrazovke sa zobrazí „b“.
- Túto funkciu používajte s olejom a jedlom. Pri samotnom použití oleja sa môže na obrazovke zobrazit správa „E3“.

## FUNKCIA „KEEP WARM“ (UCHOVAŤ TEPLÉ)

- Stlačte tlačidlo „Keep warm“ (Uchovať teplé) a prístroj prejde do stavu „Keep warm“ (Uchovať teplé).
- Na konci procesu udržiavania teploty zastavte prístroj ručne stlačením tlačidla „Keep Warm/Cancel“ (Uchovať teplé/Zrušiť).

**Odporúčania: Ak chcete zachovať čerstvú chuť ryže, skráťte čas jej uchovávania na 6 hodín.**

## FUNKCIA „PRESET“ (PREDVOLENÉ)

- Ak chcete použiť funkciu predvolených nastavení, vyberte najprv program varenia a čas varenia. Potom stlačte tlačidlo „Preset“ (Predvolené) a vyberte si predvolený čas. Každé stlačenie tlačidla „+“ alebo „-“ môže predĺžiť alebo skrátiť čas varenia o hodinu. Predvolený čas sa zmení v závislosti od zvoleného času varenia. Rozsah predvolených hodnôt je 1 až 24 hodín. Ak ste si vybrali požadovaný predvolený čas, stlačte tlačidlo „START“ (ŠTART) a zadajte čas varenia, indikátor „START“ (ŠTART) zostane zapnutý a obrazovka LED zobrazí počet hodín, ktoré ste si vybrali.

## PO DOKONČENÍ CYKLU VARENIA

- Otvorte vrchnák – fig.1.
- Pri manipulácii s varnou misou a miskou na naparovanie je potrebné používať rukavice – fig.12.
- Jedlo naberajte pomocou umelej lyžice, ktorá sa dodáva s vašim prístrojom, a znovu zatvorte vrchnák.
- Jedlo, ktoré zostane v nádobe zostane teplé na ďalšie podávanie v nadsádzajúcich 24 hodinách.
- Stlačte tlačidlo „Keep Warm/Cancel“ (Uchovať teplé/Zrušiť) a ukončíte stav udržiavania teploty.
- Prístroj odpojte z elektrickej siete.

- Spotrebič má funkciu pamäte. V prípade výpadku napájania, bude v pamäti prístroja stav varenia tesne pred výpadkom a bude pokračovať v procese varenia, ak je napájanie obnovené do 2 sekúnd. Ak výpadok napájania trvá dlhšie ako 2 sekundy, multicooker zruší predchádzajúce varenie a prejde do pohotovostného režimu.
- Prosíme, neotvárajte veko počas varenia, aby bola zabezpečená účinnosť varenia.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Zabezpečte, aby bol multifunkčný varič pred čistením a údržbou odpojený z elektrickej siete a úplne vychladnutý.
- Dôrazne sa odporúča vyčistiť prístroj po každom použití špongiou – fig.13.

### Misa, kôš na naparovanie (fig.14)

- Na čistenie misy a koša na naparovanie používajte horúcu vodu s tekutým čistiacim prostriedkom a špongiu. Abrazívne prášky a kovové hubky sa neodporúčajú.
- Ak sa jedlo prichytí o dno, môžete dať pred umývaním na chvíľu do misy vodu, aby sa odmočila.
- Misu dôkladne vysušte.

### Starostlivosť o misu

- V prípade misy dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny.
- Na zaistenie zachovania kvality misy sa odporúča nekrájať v nej potraviny.
- Misu nezabudnite vrátiť späť do multifunkčného variča.
- Používajte plastovú lyžicu, ktorá sa dodáva spolu s prístrojom alebo drevenú lyžicu. Nepoužívajte kovovú lyžicu, aby ste zabránili poškodeniu povrchu misy – fig.15.
- Na zabránenie riziku korózie nelejte do misy vínny ocot.
- Farba povrchu misy sa po prvom použití alebo dlhodobom používaní môže zmeniť. Táto farebná zmena je spôsobená parou a vodou a nemá žiaden vplyv na používanie multifunkčného variča, ani nie je nebezpečná pre zdravie. Môžete ju bezpečne používať ďalej.

### Čistenie mikrotlakového ventilu

- Pri čistení mikrotlakového ventil ho zoberte z vrchnáka – fig.16 a otvorte ho otočením v smere k označeniu „otvorené“ – fig.17a a 17b. Po jeho očistení ho poutierajte dosucha a spojte dva trojuholníky na dvoch stranách spolu a otočte ich v smere k označeniu „zatvorené“. Potom ho vráťte naspäť na vrchnák multifunkčného variča – fig.18a a 18b.

### Čistenie a starostlivosť o ostatné časti prístroja

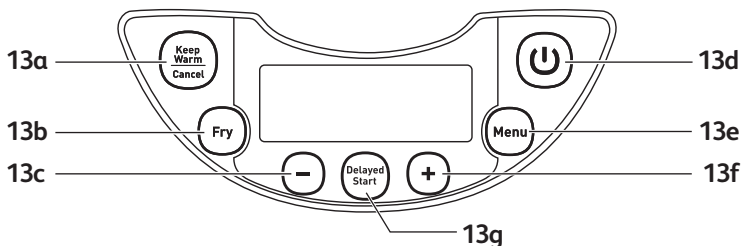
- Prístroj pred čistením odpojte od elektrickej siete.
- Vyčistite vonkajšiu stranu multifunkčného variča – fig.19, vnútornú časť vrchnáka – fig.14 a kábel vlhkou utierkou a poutierajte ich dosucha. Nepoužívajte abrazívne prostriedky
- Na čistenie vnútorných častí telesa prístroja nepoužívajte vodu, pretože môže poškodiť tepelný senzor.

# TECHNICKÝ NÁVOD NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Opis nesprávnej funkcie                                                                                          | Dôvody                                                                          | Riešenia                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Akákolvek kontrolka indikátora je vypnutá a prístroj sa nezohrieva.                                              | Prístroj nie je zapojený.                                                       | Odošlite prístroj na opravu do autorizovaného servisného strediska.                                                                              |
| Akákolvek kontrolka indikátora je vypnutá a prístroj sa zohrieva.                                                | Problém zapojenia kontrolky indikátora alebo je kontrolka indikátora poškodená. | Znovu otvorte a zatvorte vrchnák.                                                                                                                |
| Počas používania uniká para.                                                                                     | Vrchnák je zle zatvorený.                                                       | Zastavte varenie (odpojte prístroj) a skontrolujte, či je ventil celý (2 časti zaistené navzájom) a správne nasadený.                            |
|                                                                                                                  | Mikrotlakový ventil nie je dobre umiestnený alebo nie je úplný.                 | Odošlite prístroj na opravu do autorizovaného servisného strediska.                                                                              |
|                                                                                                                  | Tesnenie vrchnáka alebo mikrotlakového ventil je poškodené.                     | Pozrite si tabuľku s množstvami vody.                                                                                                            |
| Ryža je napoly uvarená alebo varenie trvá dlho.                                                                  | Vody je príliš veľa alebo málo v porovnaní s množstvom ryže.                    | Odošlite prístroj na opravu do autorizovaného servisného strediska.                                                                              |
| Ryža je napoly uvarená alebo varenie trvá dlho.                                                                  | Nie je dostatočne zahriaty.                                                     | Odošlite prístroj na opravu do autorizovaného servisného strediska.                                                                              |
| Prístroj neprechádza k automatickému udržiavaniu teploty (produkt zostáva v polohe varenia alebo sa nezohrieva). |                                                                                 |                                                                                                                                                  |
| E0                                                                                                               | Senzor na vrchnom otvorení okruhu sa prerušil alebo nastal skrat.               |                                                                                                                                                  |
| E1                                                                                                               | Senzor na spodnom otvorení okruhu sa prerušil alebo nastal skrat.               | Vypnite prístroj a znova zapnite program. Ak sa problém vyskytuje opakovane, odošlite prístroj na opravu do autorizovaného servisného strediska. |
| E3                                                                                                               | Chýba misa alebo je misa prázdna.                                               | Vložte vnútornú nádobu do vnútra prístroja, odpojte a znova zapojte prístroja a nakoniec znova zapnite program.                                  |

**Poznámka:** Ak je vnútorná nádoba zdeformovaná, nepoužívajte ju a kúpte si náhradnú v autorizovanom servisnom stredisku pre opravy.

## OVLÁDACÍ PANEĽ



## POPIS

1. Parní koš
2. Rysky pro vodu a rýži
3. Vyjímatelná keramická nádoba
4. Odměrka
5. Lžice na rýži
6. Polévková lžice
7. Víko
8. Vnitřní vyjímatelný parní košík
9. Mikro tlakový ventil
10. Tlačítko pro otevření víka
11. Držadlo
12. Opěrka lžice na rýži
13. Ovládací panel
  - a. tlačítko „KEEP WARM/CANCEL“ (uchovávání teploty/zrušit)
  - b. tlačítko „FRY“ (smažení)
  - c. tlačítko „-“

- d. tlačítko „START“
- e. tlačítko „MENU“ (nabídka)
- f. tlačítko „+“
- g. tlačítko „DELAYED START“ (odložený start)

14. Indikátory funkce
  - a. funkce „RICE/CEREAL“ (rýže/cereálie)
  - b. funkce „PILAF/RISOTTO“ (pilaf/rizoto)
  - c. funkce „REHEAT“ (opětovný ohřev)
  - d. funkce „MILK PORRIDGE“ (mléčná kaše)
  - e. funkce „STEW“ (dušení)
  - f. funkce „STEAM/SOUP“ (pára/polévka)
  - g. funkce „YOGURT“ (jogurt)
  - h. funkce „BAKING“ (pečení)
15. Plášť
16. Topný článek
17. Přívodní šňůra

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### Vybalení přístroje

- Vyndejte zařízení z balení a vybalte příslušenství a tištěné dokumenty.
- Stisknutím tlačítka pro otevření, umístěného v přední části zařízení, otevřete víko - fig.1.

**Přečtěte si instrukce a pečlivě dodržujte postup používání.**

### Čištění přístroje

- Vyjměte keramickou nádobu – fig.2, parní košík a tlakový ventil – fig.3a a 3b.
- Nádobu, ventil i košík omyjte houbičkou s trochou saponátu.
- Vnější povrch zařízení a víko otřete vlhkým hadříkem.
- Řádně osušte.
- Všechny součásti uložte na původní místo. Parní košík umístěte na správné místo na víku zařízení. Zatlačte na něj, až pevně zapadne na své místo. Do zdířky v základně hrnce zasuňte přívodní kabel.
- Opěrku pro lžici uložte do základny zařízení – fig.4.

## ZAŘÍZENÍ

- Tento multifunkční hrnc nabíží 12 multifunkcí: Rice/Cereal (rýže/cereálie), Pilaf/Risotto (pilaf/rizoto), Reheat (opakovaný ohřev), Milk Porridge (mléčná kaše), Stew (dušení), Steam/Soup (pára/polévka), Yogurt (jogurt), Baking (pečení), Fry (smažení), Keep Warm (uchovávání teploty), Adjustable Timer (časovač) a Preset (přednastavené časy).
- Jakmile jednu stranu přívodního kabelu zasunete do zásuvky a druhou do zdířky v základně vařiče, zařízení vydá dlouhý zvukový signál «píp» a na ovládacím panelu se na okamžik rozsvítí všechny indikátory. Poté se na displeji velmi rychle objeví symbol «→», všechny indikátory zhasnou. Zařízení přejde do pohotovostního režimu, v nabídce můžete dle libosti zvolit funkci.
- Na konci doby přípravy se zařízení automaticky přepne do režimu uchovávání teploty, ve kterém se může nacházet maximálně po dobu 24 hodin.
- Mytí v myčce na nádobí se nedoporučuje.
- Nedotýkejte se topného článku, je-li zařízení zapojeno do sítě či po vaření.
- Zařízení, které se zrovna používá, nepřenášejte. Nepřenášejte je ani těsně poté, co jste v něm vařili.

## PŘÍPRAVA PŘED VAŘENÍM

### Vážení ingrediencí – Maximální kapacita misky

- Jednotlivé čárky uvedené na vnitřní straně nádoby jsou uváděny v litrech a hrnčících, jsou používány pro stanovení množství vody potřebného na vaření rýže
- Plastová odměrka, dodaná s vaším zařízením, slouží k odměřování rýže a nikoli vody. 1 plná odměrka rýže váží zhruba 160 g.
- V závislosti na druhu vařené rýže a chuti, jaké chce uživatel dosáhnout, lze množství vody snižovat nebo zvyšovat.
- Vzhledem k tomu, že napětí se v různých oblastech liší, mírné překypění rýže a vody je běžným jevem.

- Maximální množství vody + rýže by nemělo přesáhnout nejvyšší rysku označenou na vnitřní straně nádoby.

**Nikdy nepoužívejte takové množství přísad a vody, které by přesáhlo nejvyšší rysku.**

## Při vaření rýže

- Před vařením si v odměrce odměřte rýži a tu propláchněte.
- Propláchnutou rýži vložte do misky a zalijte ji odpovídajícím množstvím vody (rysky na odměrkách).
- Množství vody lze v závislosti na vaší chuti měnit.

## Při vaření v páře

- Množství vody musí být přiměřené a hladina vody musí být vždy níže, než je dno parního koše.
- Nedodržení této úrovně může v průběhu použití způsobovat přetečení.
- Parní koš umístěte do nádoby – fig.4.
- Do koše vložte všechny přísady.

## PRO VŠECHNY FUNKCE

- Opatrně otřete vnější povrch nádoby (obzvláště její dno). Ujistěte se, že pod mísou nebo na topném článku nejsou žádné zbytky ani tekutina – fig.6.
- Nádobu vložte zpět do zařízení; ujistěte se, že jste ji vložili správně – fig.7.
- Ujistěte se, že parní košík je ve své pozici správně.
- Uzavřete víko; mělo by se ozvat cvaknutí.
- Do zástrčky v základně zařízení zapojte jeden konec přírodní šňůry, druhý zapojte do zásuvky.
- Zařízení nezapínejte dříve, než jste provedli všechny výše uvedené kroky.

**Během vaření se nikdy nedotýkejte parního ventilu, neboť hrozí nebezpečí popálení – fig.11.**

**Pokud z důvodu chyby chcete změnit zvolený program, stiskněte tlačítko «KEEP WARM/CANCEL» a opětovně zvolte požadovanou možnost.**

**Používejte pouze vnitřní nádobu dodanou se spotřebičem.**

**Nelijte vodu nebo nedávejte ingredience do zařízení, pokud nádoba není uvnitř.**

## TABULKA PRO VAŘENÍ RÝŽE

- Níže uvedená tabulka poskytuje přehled o tom, jak vařit různé druhy rýže. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, doporučujeme vám použít běžnou rýži a nikoliv rýži „parboiled“, která se může přichycovat ke dnu. U ostatních druhů rýže, jako je rýže hnědá či divoká, je možné, že bude zapotřebí upravit množství vody, viz tabulka níže.
- K uvaření 1 odměrky bílé rýže (2 malé či 1 velká porce) použijte 1 odměrku bílé rýže a poté přidejte jednu a půl odměrky vody. U některých druhů rýže je běžné, že při vaření 1 odměrky rýže se trocha rýže přichytí ke dnu. Chcete-li vařit jiné množství rýže, nahlédněte do tabulky pro vaření rýže níže.
- Maximální množství vody + rýže by nemělo přesáhnout nejvyšší rysku označenou na vnitřní straně misky – fig.8. V závislosti na druhu rýže bude možná nutná upravit množství vody. Viz tabulka níže..

### NÁVOD NA VAŘENÍ BÍLÉ RÝŽE

| Počet odměrek | Hmotnost rýže | Úroveň vody v nádobě (+ rýže) | Porce         |
|---------------|---------------|-------------------------------|---------------|
| 2             | 300 g         | ryska 2 odměrky               | 3 - 4 osoby.  |
| 4             | 600 g         | ryska 4 odměrky               | 5 - 6 osob.   |
| 6             | 900 g         | ryska 6 odměrek               | 8 - 10 osob.  |
| 8             | 1200 g        | ryska 8 odměrek               | 13 - 14 osob. |
| 10            | 1500 g        | ryska 10 odměrek              | 16 - 18 osob. |

- Rýži před vařením vždy řádně propláchněte. Toto neplatí pro rýži risotto.

### NÁVOD NA VAŘENÍ OSTATNÍCH DRUHŮ RÝŽE

| Druh rýže                                               | Odměrka na rýži | Hmotnost rýže | Úroveň vody v nádobě (+ rýže) | Porce          |
|---------------------------------------------------------|-----------------|---------------|-------------------------------|----------------|
| Kulatá bílá rýže<br>(italská rýže – často<br>lepivější) | 6               | 870 g         | ryska 6 misek                 | 7 - 8 osoby.   |
|                                                         | 10              | 1450 g        | ryska 10 misek                | 10 - 12 osoby. |
| Celozrnná rýže<br>Neloupaná rýže                        | 6               | 887 g         | ryska 6 misek                 | 7 - 8 osoby.   |
|                                                         | 10              | 1480 g        | ryska 10 misek                | 10 - 12 osoby. |
| Rýže Risotto<br>(typ Arborio)                           | 6               | 870 g         | ryska 6 misek                 | 7 - 8 osoby.   |
|                                                         | 10              | 1450 g        | ryska 10 misek                | 10 - 12 osoby. |
| Lepkává rýže                                            | 6               | 736 g         | ryska 5 misek                 | 7 - 8 osoby.   |
|                                                         | 10              | 1227 g        | ryska 9 misek                 | 10 - 12 osoby. |
| Hnědá rýže                                              | 6               | 840 g         | ryska 6 misek                 | 7 - 8 osoby.   |
|                                                         | 10              | 1400 g        | ryska 10 misek                | 10 - 12 osoby. |
| Japonská rýže                                           | 6               | 900 g         | ryska 6 misek                 | 7 - 8 osoby.   |
|                                                         | 10              | 1500 g        | ryska 10 misek                | 10 - 12 osoby. |
| Vonná rýže                                              | 6               | 870 g         | ryska 6 misek                 | 7 - 8 osoby.   |
|                                                         | 10              | 1450 g        | ryska 10 misek                | 10 - 12 osoby. |

| Funkce                       | Nastavení času    |                  |                               | Maximální teplota | Poloha víka  |               |
|------------------------------|-------------------|------------------|-------------------------------|-------------------|--------------|---------------|
|                              | Přednastavený čas | Časové rozpětí   | Po                            |                   | Víko zavřeno | Víko otevřeno |
| Rice/Cereal (rýže/cereálie)  | Automatické       |                  |                               |                   | •            |               |
| Pilaf/Risotto (pilaf/rizoto) | Automatické       |                  |                               |                   | •            |               |
| Reheat (opakovaný ohřev)     | 25 min            | 8 min - 45 min   | 1 min                         | 100°              | •            |               |
| Milk porridge (mléčná kaše)  | 10 min            | 5 min - 90 min   | 1 min                         | 100°              | •            |               |
| Stew (dušení)                | 60 min            | 20 min - 9 hod.  | 1 min., po 90 min. - 1 hodina | 100°              | •            |               |
| Steam/soup (pára/polévka)    | 30 min            | 15 min - 2 hod.  | 1 min., po 90 min. - 1 hodina | 100°              | •            |               |
| Yogurt (jogurt)              | 8 hodin           | 6 hod. - 12 hod. | 1 hodina                      | 42°               | •            |               |
| Baking (pečení)              | 35 min            | 20 min - 4 hod.  | 1 min., po 90 min. - 1 hodina | 135°              | •            |               |
| Fry (smažení)                | 15 min            | 5 min - 60 min   | 1 min                         | 160°              | •            | •             |
| Keep Warm                    | Až 24 hodin       |                  |                               | 75°               | •            |               |

CS

## PÁR DOPORUČENÍ PRO NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY PŘI VAŘENÍ RÝŽE

- Odměřte si rýži a dlouho ji proplachujte pod tekoucí vodou (kromě rýže na rizoto, kterou neproplachujeme). Poté dejte rýži do nádoby spolu s příslušným množstvím vody.
- Ujistěte se, že je rýže dobře rozprostřená po celém povrchu nádoby tak, aby se vařila stejnoměrně.
- Podle chuti přisolete.
- Vodu je možné nahradit bujónem. Pokud používáte bujón, existuje riziko, že se rýže na dně lehce připálí.
- Během vaření neotevírejte víko, mohla by uniknout pára a tím se naruší jak doba vaření, tak chuť.
- Jakmile je rýže uvařená a svítí indikátor „Keep Warm“, zamíchejte ji a ponechte ji ve multifunkčním hrnci ještě pár minut. Tak získáte dokonale uvařenou sypanou rýži.

## FUNKCE «RICE/CEREAL»

- Umístěte zařízení na plochu, stabilní, tepluvzdornou pracovní plochu, mimo dosah vody a dalších zdrojů tepla.
- Pomocí odměrky, dodané s vaším zařízením, do mísy vložte požadované množství rýže – fig.9. Poté zalijte studenou vodou, a to až do výše odpovídající značce „CUP“ (odměrka), vyznačené na nádobě – fig.10.
- Zavřete víko.

**Poznámka: Vždy nasypete nejdříve rýži, jinak byste měli příliš vody.**

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Rice/Cereal». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Rice/Cereal», rozsvítí se kontrolka «Start» a na LED displeji se objeví «-».
- Když se z vnitřní nádoby vyvaří voda, přístroj dvakrát zapípá a přejde na 14 minut do fáze pomalého dovařování. Na displeji se bude odpočítávat 14 minut.
- Po odpočítání se zapne světelný ukazatel «Keep Warm» a přístroj několikrát zapípá a na digitální obrazovce se objeví «b».

## FUNKCE «PILAF/RISOTTO»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Pilaf/Risotto». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Pilaf/Risotto». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí symbol «-».
- Když se z vnitřní nádoby vyvaří voda, přístroj dvakrát zapípá a přejde na 10 minut do fáze pomalého dovařování. Na displeji se bude odpočítávat 10 minut.
- Po odpočítání se zapne světelný ukazatel «Keep Warm» a přístroj několikrát zapípá a na digitální obrazovce se objeví «b».

## FUNKCE «REHEAT»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Reheat». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Reheat». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývajcí čas.
- Doba vaření je přednastavena na 25 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 8 minut až po 45 minut. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Po ukončení opětovného ohřevu se ozve několik zvukových signálů, váš multifunkční hrnec přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se rozsvítí kontrolka „Keep Warm“ a na displeji se objeví „b“.

**V případě příliš velkého nebo naopak malého množství rýže způsobí opakované využití „opětovného ohřevu“ při vaření připálení rýže u dna.**  
**Opakovaný ohřev studené rýže může způsobit zápach.**

## FUNKCE «MILK PORRIDGE»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Milk Porridge». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Milk Porridge». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývajcí čas.
- Doba vaření je přednastavena na 10 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 5 minut až po 90 minut. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Po ukončení přípravy se ozve několik zvukových signálů, váš multifunkční hrnec přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se rozsvítí kontrolka „Keep Warm“ a na displeji se objeví „b“.

## FUNKCE « STEW »

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Stew». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Stew». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývajíc čas.
- Doba vaření je přednastavena na 60 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 20 minut až po 9 hodin. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Po ukončení přípravy se ozve několik zvukových signálů, váš multifunkční hrnec přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se rozsvítí kontrolka „Keep Warm“ a na displeji se objeví „b“.

## FUNKCE «STEAM/SOUP»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Steam/Soup». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Steam/Soup». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývajíc čas.
- Doba vaření je přednastavena na 30 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 15 minut až po 2 hodiny. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Po ukončení přípravy se ozve několik zvukových signálů, váš víceúčelový vařič přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se rozsvítí kontrolka „Keep Warm“ a na displeji se objeví „b“.

## FUNKCE «YOGURT»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Yogurt». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Yogurt». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývajíc čas.
- Doba vaření je přednastavena na 8 hodin, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 6 hodin až po 12 hodin. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Pro funkci «Yogurt» není dostupná přednastavená funkce.
- Na konci přípravy se několikrát ozve zvukový signál. Jogurt byste měli alespoň na 4 hodiny dát chladit do chladničky.
- Na konci vaření není uchování teploty.
- **Používá se pro výrobu jogurtu ve sklenicích z tepluvzdorného skla.**

## VOLBA PŘÍŠAD

### Mléko

#### Jaké mléko byste měli použít?

Není-li uvedeno jinak, veškeré naše recepty pracují s kravským mlékem. Můžete využít i rostlinné mléko, jako například sojové mléko, jakož i ovčí nebo kozí mléko, v tomto případě se však tuhost jogurtu může v závislosti na použitém mléku lišit. Pro zařízení je vhodné jak čerstvé mléko či trvanlivé mléko, ale také všechny ostatní druhy mléka popsané níže:

- **Trvanlivé sterilizované mléko:** Plnotučné UHT mléko dává tužší jogurt. Použitím polotučného mléka vytvoříte jogurt s nižší tuhostí. Můžete však použít polotučné mléko a přidat jeden či dva hrníčky mléka sušeného.

- **Pasterizované mléko:** z tohoto mléka vytvoříte krémovější jogurt, na jehož povrchu se vytvoří tenká blanka.
- **Čerstvé mléko (mléko přímo z farmy):** toto mléko je nutné převařit. Rovněž doporučujeme tento druh mléka vařit dlouhou dobu. Konzumace tohoto mléka bez tepelné úpravy může být nebezpečná. Před použitím ve svém zařízení je zapotřebí nechat převařené mléko vychladnout. Kultivace pomocí jogurtů připravených z čerstvého mléka se nedoporučuje.
- **Sušené mléko** použitím sušeného mléka vytvoříte velmi krémový jogurt. Dbejte instrukcí výrobce, uvedených na krabici.

**Zvolte plnotučné mléko, ideálně pak trvanlivé UHT.**

**Syrové (čerstvé) či pasterizované mléko je zapotřebí převařit, pak zchladit a odstranit vytvořený škraloup.**

## Ferment (látka způsobující fermentaci)

### Pro jogurty

Ten lze vyrobit:

- ze zakoupeného **přírodního jogurtu** s co nejdelší dobou expirace; váš jogurt tak bude obsahovat více fermentu a bude tužší.
- **lyofilizovaného (sublimačně sušeného) fermentu.** V tomto případě se řiďte aktivací dobou uvedenou v návodu k použití fermentu. Tyto fermenty lze najít v supermarketech, v lékárnách a také v některých prodejnách zdravých produktů.
- vašeho **nedávno připraveného jogurtu** – ten musí být přírodní a připravený v nedávné době. Tomu se říká kultivace. Po pěti procesech kultivace použitý jogurt ztrácí aktivní fermenty a hrozí tedy, že bude poskytovat méně tuhou konzistenci. V tomto případě pak budete muset začít opět používat jogurt zakoupený v obchodě nebo lyofilizovaný ferment.

**Pokud jste mléko převařovali, před přidáním fermentu vyčkejte, až teplota mléka poklesne na pokojovou teplotu.**

**Příliš vysoká teplota může poškodit vlastnosti vašeho fermentu.**

## Doba fermentace

- V závislosti na základních přísadách a požadovaném výsledku bude fermentace jogurtu trvat 6 až 12 hodin.



- Jogurt lze v chladničce uchovávat pod dobu max. 7 dní.

### FUNKCE «BAKING»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Baking». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnc přejde do varného režimu «Baking». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývající čas.

- Doba pečení je přednastavena na 35 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 20 minut až po 4 hodiny. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu pečení zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Pro funkci pečení není dostupná přednastavená funkce.
- Na konci přípravy se ozve několik zvukových signálů, váš multifunkční hrnec přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se na displeji «b» bude objevovat nápis «Keep Warm».

## FUNKCE « FRY »

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Fry». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Fry». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývajcí čas.
- Doba smažení je přednastavena na 15 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 5 minut až po 60 minut.
- Na konci přípravy se ozve několik zvukových signálů, váš multifunkční hrnec přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se na displeji «b» bude objevovat nápis «Keep Warm».
- Tuto funkci vždy využívejte u oleje v kombinaci s potravinami. Při použití se olejem samotným se může na displeji objevit zpráva «E3».

CS

## FUNKCE « KEEP WARM »

- Stisknete-li tlačítko «Keep Warm», zařízení přejde do režimu uchovávání teploty «Keep Warm».
- Po skončení procesu uchovávání teploty vypnete zařízení ručně, prosím, a to stisknutím tlačítka «Keep Warm/Cancel».

**Doporučení: Chcete-li zachovat čerstvou chuť rýže, neuchovávejte ji déle než po dobu 6 hodin.**

## FUNKCE « PRESET »

- K využití funkce přednastaveného času nejprve zvolte varný program a dobu vaření. Následně stisknete tlačítko «Preset» a zvolte přednastavený čas. Každým stisknutím tlačítka «+» nebo «-» můžete dobu zvýšit nebo snížit o jednu hodinu. Přednastavený čas se změní v závislosti na zvolené době vaření. Časové rozpětí přednastavených časů činí 1 až 24 hodin. Jakmile jste nastavili požadovaný přednastavený čas, stisknutím tlačítka «START» zadáte varný režim; indikátor «START» zůstane rozsvícený a na LED displeji se objeví zvolený počet hodin.

## PO SKONČENÍ VAŘENÍ

- Otevřete víko – fig.1.
- Při manipulaci s varnou nádobou a parním košíkem je nutné používat chňapku – fig.12.
- Potraviny servírujte plastovou lžící, dodávanou se zařízením, a vždy zavřete víko zařízení.
- Jídlo, které v nádobě zbylo, zůstane pro účely dalšího servírování teplé po následujících 24 hodin.
- Chcete-li režim uchovávání tepla ukončit, stisknete tlačítko «Keep Warm/Cancel».
- Odpojte spotřebič.

## OSTATNÍ INFORMACE

- Spotřebič má funkci paměti. V případě výpadku napájení si bude pamatovat stav vaření těsně před výpadkem napájení a bude pokračovat v procesu vaření pokud bude napájení obnoveno během 2 sekund. Pokud výpadek napájení trvá déle než 2 sekundy, bude zrušeno předchozí vaření a multifunkční hrnec se navrátí se do pohotovostního stavu.
- Prosíme, neotvírejte víko během vaření, aby byla zajištěna účinnost vaření.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním a údržbou multifunkčního hrnce se ujistěte, že je odpojen ze sítě a že zcela vychladl.
- Velmi doporučujeme zařízení po každém použití vyčistit houbičkou – fig.13.

### Nádoba, parní koš (fig.14)

- Nádobu a parní koš čistěte houbičkou namočenou v horké vodě se saponátem. Čisticí prášky a drátěnky nedoporučujeme.
- Pokud se ke dnu přichytily potraviny, lze před mytím nechat nádobu chvíli odmočit ve vodě.
- Nádobu řádně vysušte.

### Péče o nádobu

Vždy dbejte následujících doporučení:

- Abyste zachovali kvalitu nádoby, doporučujeme vám potraviny v ní nekrájet.
- Nezapomeňte nádobu vrátit do víceúčelového vaříče zpět
- Abyste předešli poškození povrchu, používejte plastovou lžici, jež je součástí balení přístroje, či lžici dřevěnou, nikoli kovovou – fig.15.
- Abyste se vyhnuli riziku koroze, nedávejte do nádoby ocet.
- Barva povrchu nádoby se po prvním použití nebo při dlouhodobějším používání může změnit. Tato změna barevnosti je zapříčiněna působením páry a vody. Na provoz multifunkčního hrnce nemá vliv, stejně tak ani není škodlivá lidskému zdraví. Další použití nádoby je naprosto bezpečné.

### Čištění tlakového mikroventilu

- Budete-li tlakový mikroventil chtít vyčistit, vyjměte jej, prosím, z víka – fig.16 a otočením ve směru indikovaném nápisem „open“ jej otevřete – fig.17a a 17b. Jakmile je ventil vyčištěn, otřete jej, prosím, dosucha, zasuněte jej zpět tak, aby lícovaly oba trojúhelníčky na obou dílech, a následně jím otočte ve směru indikovaném nápisem „close“. Nakonec celou sestavu vložte do víka multifunkčního hrnce – fig.18a a 18b.

### Čištění a péče o další části zařízení

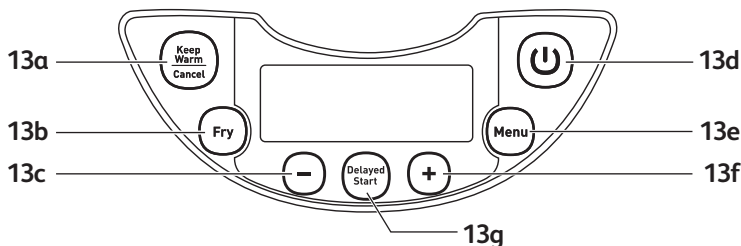
- Před čištěním vytáhněte zařízení ze zásuvky.
- Vnější povrch víceúčelového vaříče – fig.19, vnitřní stranu víka – fig.14 a přívodní kabel očistěte vlhkým hadříkem a následně otřete dosucha. Nepoužívejte abrazivní produkty.
- Pro vyčištění vnitřku zařízení nepoužívejte vodu, mohla by poškodit tepelné čidlo.

# TECHNICKÝ PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ

| Popis špatného fungování                                                                            | Příčiny                                                                | Řešení                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jakýkoli indikátor nesvítí, nedochází k ohřevu.                                                     | Zařízení není zapojeno do sítě.                                        | Pošlete do autorizovaného centra na opravu.                                                                                                        |
| Jakýkoli indikátor nesvítí, dochází k ohřevu.                                                       | Vyskytl se problém s připojením indikátoru nebo je indikátor poškozen. | Otevřete a znovu zavřete víko.                                                                                                                     |
| V průběhu použití dochází k úniku páry.                                                             | Víko není zavřeno správně.                                             | Přerušte vaření (odpojte zařízení ze zásuvky) a zkontrolujte, že ventil je kompletní (obě 2 části jsou spojeny) a ve správné poloze.               |
|                                                                                                     | Tlakový mikroventil není usazen správně nebo je nekompletní.           | Pošlete do autorizovaného centra na opravu.                                                                                                        |
|                                                                                                     | Těsnění víka nebo mikro tlakového ventilu je poškozené.                | V tabulce zjistíte správné množství vody.                                                                                                          |
| Rýže je nedovařená nebo převařená.                                                                  | Příliš mnoho nebo příliš málo vody v poměru k množství rýže.           | Pošlete do autorizovaného centra na opravu.                                                                                                        |
| Rýže je nedovařená nebo převařená.                                                                  | Nedošlo k dostatečnému dovaření.                                       | Pošlete do autorizovaného centra na opravu.                                                                                                        |
| Automatické uchovávání teploty nefunguje (produkt zůstává v režimu vaření nebo nedochází k ohřevu). |                                                                        |                                                                                                                                                    |
| E0                                                                                                  | Snímač na dolní části otevřen nebo došlo ke zkratu.                    |                                                                                                                                                    |
| E1                                                                                                  | Snímač na spodní části otevřen nebo došlo ke zkratu.                   | Zastavte zařízení a restartujte program. V případě, že se problém bude opakovat, odešlete zařízení do autorizovaného servisního centra pro opravu. |
| E3                                                                                                  | Chybí nádoba nebo je nádoba prázdná.                                   | Dolní nádobu vložte do zařízení, poté je odpojte ze zásuvky a znovu zapojte, nakonec restartujte program.                                          |

**Poznámka: Je-li vnitřní nádoba deformovaná, již ji nepoužívejte a v autorizovaném servisním centru pro opravu si zakupte novou.**

## PANEL KONTROLNY



## OPIS

1. Misa do gotowania na parze
2. Podziałka do wody i ryżu
3. Wyjmowany pojemnik ceramiczny
4. Miarka
5. Łyżka do ryżu
6. Łyżka
7. Pokrywa
8. Wyjmowana wewnętrzna osłona parowa
9. Mikrozwór ciśnieniowy
10. Przycisk otwierający pokrywę
11. Uchwyt
12. Uchwyt na łyżkę do ryżu
13. Panel kontrolny
  - a. Przycisk „KEEP WARM/CANCEL” (UTRZYMYWANIE W CIEPLE/WYŁĄCZ)
  - b. Przycisk „FRY” (SMAŻENIE)
  - c. Przycisk „-”
  - d. Przycisk „START”
  - e. Przycisk „MENU”
  - f. Przycisk „+”
  - g. Przycisk „DELAYED START” (OPÓŹNIONY START)
14. Wskaźniki funkcji
  - a. Funkcja „RICE/CEREAL” (RYŻ/KASZA)
  - b. Funkcja „PILAF/RISOTTO” (PILAW/RISOTTO)
  - c. Funkcja „REHEAT” (PODGRZEWANIE)
  - d. Funkcja „MILK PORRIDGE” (ZUPA MLECZNA)
  - e. Funkcja „STEW” (DUSZENIE)
  - f. Funkcja „STEAM/SOUP” (GOTOWANIE NA PARZE/ZUPA)
  - g. Funkcja „YOGURT” (JOGURT)
  - h. Funkcja „BAKING” (PIECZENIE)
15. Obudowa
16. Element grzejny
17. Kabel zasilający

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### Rozpakowanie urządzenia

- Wyjąć urządzenie z opakowania i rozpakować wszystkie akcesoria oraz załączoną dokumentację.
- Otworzyć pokrywę, naciskając przycisk do otwierania znajdujący się na obudowie - fig.1.

**Należy zapoznać się z instrukcją obsługi i dokładnie przestrzegać zasad użytkowania urządzenia.**

### Czyszczenie urządzenia

- Wyjąć pojemnik ceramiczny – fig.2, osłonę parową i zawór ciśnieniowy – fig.3a i 3b.
- Umyć pojemnik, zawór i osłonę parową zmywakiem i środkiem myjącym.
- Wytrzeć wilgotną ściereczką zewnętrzną część urządzenia i pokrywę.
- Ostrożnie osuszyć.
- Ułożyć z powrotem wszystkie elementy w pierwotnej pozycji. Umieścić osłonę parową w prawidłowej pozycji w pokrywie urządzenia. Następnie włożyć osłonę parową za 2 żeberkami i docisnąć na pokrywę do momentu zamocowania. Włożyć wyjmowany przewód w gnieździe podstawy urządzenia.
- Umieścić uchwyt na łyżkę w podstawie urządzenia – fig.4.

PL

## URZĄDZENIE

- Niniejsze wielofunkcyjne urządzenie do gotowania posiada 12 funkcji: Rice/Cereal (Ryż/kasza), Pilaf/ Risotto (Pilaw/risotto), Reheat (Podgrzewanie), Milk Porridge (Zupa mleczna), Stew (Duszenie), Steam/ Soup (Gotowanie na parze/Zupa), Yogurt (Jogurt), Baking (Pieczenie), Fry (Smażenie), Keep Warm (Utrzymywanie w cieple), Adjustable Timer (Regulowany minutnik) i Preset (Ustawienia początkowe).
- Kiedy przewód zasilający zostanie podłączony do gniazda sieciowego i do gniazda wtykowego w podstawie, urządzenie wyda długi dźwięk „Bi”, a wszystkie wskaźniki na panelu kontrolnym włączą się na chwilę. Na wyświetlaczu na krótko pojawi się «->», a następnie wszystkie wskaźniki wyłączą się. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania, możesz wybrać dowolną funkcję z menu.
- Pod koniec okresu gotowania urządzenie automatycznie przestawi się na tryb utrzymywania w cieple, który działa przez 24 godziny.
- Nie zaleca się mycia w zmywarce.
- Nie należy dotykać elementu grzejnego, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania lub bezpośrednio po zakończeniu gotowania.
- Nie należy przenosić urządzenia w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.

## PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA

### Odmierzanie składników – Pojemność maksymalna misy

- Wartości skali znajdującej się wewnątrz misy podane są w litrach i filiżankach. Skala służy do odmierzania ilości wody potrzebnej do gotowania ryżu.
- Plastikowa miarka dołączona do urządzenia nie służy do odmierzania wody, lecz ryżu. 1 miarka ryżu na poziomie pierwszym waży około 160 g.
- Użytkownicy mogą zwiększyć lub zmniejszyć ilość wody w zależności od rodzaju ryżu i preferencji smakowych.
- Ponieważ napięcie na różnych obszarach jest inne, nieznaczne wylewanie się wody i ryżu jest zjawiskiem normalnym.

- Maksymalna ilość wody + ryżu nie powinna przekraczać najwyższego poziomu na podziałce wewnątrz pojemnika.

**Nigdy nie dodawać składników lub wody powyżej najwyższego poziomu na podziałce.**

## Gotowanie ryżu

- Przed gotowaniem odmierzyć ryż za pomocą miarki i opłukać go.
- Umieścić opłukany ryż w pojemniku i wlać wodę do odpowiedniego poziomu (podziałka odmierzająca szklanki).
- Ilość wody można dostosować w zależności od preferencji smakowych.

## Gotowanie na parze

- Należy wlać odpowiednią ilość wody, która nie może przekraczać poziomu spodu koszyka do gotowania na parze.
- Przekroczenie tego poziomu może spowodować przelewanie w czasie używania.
- Umieścić koszyk w pojemniku – fig.4.
- Umieścić składniki w koszyku.

## WSZYSTKIE FUNKCJE

- Ostrożnie wytrzeć zewnętrzną część pojemnika (zwłaszcza spód). Upewnić się, że nie ma na nim żadnych pozostałości lub płynu na spodzie pojemnika lub na elemencie grzejnym – fig.6.
- Umieścić pojemnik w urządzeniu i upewnić się, czy znajduje się w prawidłowej pozycji – fig.7.
- Upewnić się, że osłona parowa znajduje się w odpowiedniej pozycji.
- Zamknąć pokrywę (powinien pojawić się odgłos „kliknięcia”).
- Podłączyć przewód zasilający do gniazda wtykowego w podstawie, a drugi koniec podłączyć do gniazda sieciowego.
- Nie włączać urządzenia do czasu wykonania wszystkich tych czynności.

**Nigdy nie zbliżać ręki do wylotu pary w czasie gotowania ze względu na zagrożenie poparzeniem – fig. 11.**

**Jeżeli chcesz zmienić wybrany tryb gotowania z powodu pomyłki, naciśnij przycisk „KEEP WARM/CANCEL” (UTRZYMYWANIE W CIEPLE/WYŁĄCZ) i ponownie wybierz menu.**

**Używaj wyłącznie wewnętrznego pojemnika dostarczonego wraz z urządzeniem.**

**Jeżeli w urządzeniu nie ma miski, nie należy nalewać wody ani umieszczać składników potrawy.**

## TABELE GOTOWANIA RYŻU

- Poniższa tabela zawiera wskazówki dotyczące gotowania różnych rodzajów ryżu. Aby uzyskać najlepszy rezultat, zalecamy stosowanie zwykłego ryżu zamiast „ryżu łatwego w gotowaniu”, który ma tendencję do klejenia się i może przywierać do dna. W przypadku innych rodzajów ryżu, takich jak ryż brązowy, należy dostosować ilość wody (zob. tabele poniżej).
- Aby ugotować 1 szklankę białego ryżu (2 małe porcje lub 1 duża porcja), odmierzyć 1 miarkę białego ryżu i dodać półtorej miarki wody. W przypadku niektórych rodzajów ryżu ryż nieco przywiera do dna w przypadku gotowania 1 szklanki. Aby ugotować inną ilość białego ryżu, zobacz wskazówki poniżej.
- Maksymalna ilość wody + ryżu nie powinna przekraczać najwyższego poziomu na podziałce wewnątrz pojemnika – fig.8. W zależności od rodzaju ryżu może występować konieczność dostosowania ilości wody. Zob. tabelę poniżej.

# PORADNIK GOTOWANIA RYŻU BIAŁEGO - 10 szklanek

| Miarki | Waga ryżu | Poziom wody w misce (+ ryż) | Porcje      |
|--------|-----------|-----------------------------|-------------|
| 2      | 300 g     | poziom 2 szklanek           | 3-4 osoby   |
| 4      | 600 g     | poziom 4 szklanek           | 5-6 osoby   |
| 6      | 900 g     | poziom 6 szklanek           | 8-10 osoby  |
| 8      | 1200 g    | poziom 8 szklanek           | 13-14 osoby |
| 10     | 1500 g    | poziom 10 szklanek          | 16-18 osoby |

- Dokładnie opłukać ryż przed gotowaniem (z wyjątkiem ryżu do risotto).

PL

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA INNYCH RODZAJÓW RYŻU

| Rodzaj ryżu                                               | Miarka do ryżu | Waga ryżu | Poziom wody w misce (+ ryż) | Porcje      |
|-----------------------------------------------------------|----------------|-----------|-----------------------------|-------------|
| Okrągły ryż biały<br>(ryż włoski - często<br>ryż klejący) | 6              | 870 g     | poziom 6 szklanek           | 7-8 osoby   |
|                                                           | 10             | 1450 g    | poziom 10 szklanek          | 10-12 osoby |
| Ryż pełnoziarnisty<br>Ryż brązowy                         | 6              | 887 g     | poziom 6 szklanek           | 7-8 osoby   |
|                                                           | 10             | 1480 g    | poziom 10 szklanek          | 10-12 osoby |
| Ryż do risotto<br>(Arborio)                               | 6              | 870 g     | poziom 6 szklanek           | 7-8 osoby   |
|                                                           | 10             | 1450 g    | poziom 10 szklanek          | 10-12 osoby |
| Ryż kleisty                                               | 6              | 736 g     | poziom 5 szklanek           | 7-8 osoby   |
|                                                           | 10             | 1227 g    | poziom 9 szklanek           | 10-12 osoby |
| Ryż brązowy                                               | 6              | 840 g     | poziom 6 szklanek           | 7-8 osoby   |
|                                                           | 10             | 1400 g    | poziom 10 szklanek          | 10-12 osoby |
| Ryż japoński                                              | 6              | 900 g     | poziom 6 szklanek           | 7-8 osoby   |
|                                                           | 10             | 1500 g    | poziom 10 szklanek          | 10-12 osoby |
| Ryż jaśminowy                                             | 6              | 870 g     | poziom 6 szklanek           | 7-8 osoby   |
|                                                           | 10             | 1450 g    | poziom 10 szklanek          | 10-12 osoby |

| Funkcja                              | Ustawianie czasu |                |                              | Maks. temperatura | Pozycja pokrywy   |                 |
|--------------------------------------|------------------|----------------|------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Domyślne         | Przedział      | Co                           |                   | Pokrywa zamknięta | Pokrywa otwarta |
| Rice/Cereal (Ryż/kasza)              | Automatyczne     |                |                              |                   | •                 |                 |
| Pilaf/Risotto (Pilaw/risotto)        | Automatyczne     |                |                              |                   | •                 |                 |
| Reheat (Podgrzewanie)                | 25 min           | 8 min - 45 min | 1 min                        | 100°              | •                 |                 |
| Milk porridge (Zupa mleczna)         | 10 min           | 5 min - 90 min | 1 min                        | 100°              | •                 |                 |
| Stew (Duszenie)                      | 60 min           | 20 min - 9 h   | 1 min, po 90 min - 1 godzina | 100°              | •                 |                 |
| Steam/soup (Gotowanie na parze/zupa) | 30 min           | 15 min - 2 h   | 1 min, po 90 min - 1 godzina | 100°              | •                 |                 |
| Yogurt (Jogurt)                      | 8 godzin         | 6 h - 12 h     | 1 godzin                     | 42°               | •                 |                 |
| Baking (Pieczenie)                   | 35 min           | 20 min - 4 h   | 1 min, po 90 min - 1 godzina | 135°              | •                 |                 |
| Fry (Smażenie)                       | 15 min           | 5 min - 60 min | 1 min                        | 160°              | •                 | •               |
| Podtrzymywanie ciepła*               | Do 24 godz.      |                |                              | 75°               | •                 |                 |

## WSKAZÓWKI JAK OSIĄGNĄĆ NAJLEPSZY WYNIK GOTOWANIA RYŻU

- Należy odmierzyć odpowiednią ilość ryżu i dokładnie go wypłukać przez dłuższy czas pod bieżącą wodą z użyciem sitka (z wyjątkiem ryżu na risotto, którego nie należy płukać). Następnie ryż umieścić w misce z odpowiednią ilością wody.
- Ryż dokładnie rozprowadzić po całej powierzchni miski w celu zapewnienia równomiernego gotowania.
- W miarę potrzeby dodać sól według uznania.
- Wodę można zastąpić bulionem. W przypadku użycia bulionu istnieje ryzyko przyrumienienia dolnej warstwy ryżu.
- Podczas gotowania nie należy otwierać pokrywy, gdyż spowoduje to ulatnianie się pary, co z kolei ma wpływ na czas gotowania oraz smak.
- Gdy ryż jest gotowy, a wskaźnik „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple) jest włączony, zamieszać ryż i zostawić w urządzeniu na kilka minut, aby uzyskać doskonale sypki ryż.

## FUNKCJA „RICE/CEREAL” (RYŻ/KASZA)

- Urządzenie należy postawić na płaskim, stabilnym, odpornym na wysokie temperatury podłożu z dala od przyskającej wody i źródeł ciepła.
- Wysypać dowolną ilość ryżu do pojemnika, używając dołączonej miarki – fig.9. Wlać zimną wodę do odpowiedniego poziomu na podziałce odmierzającej szklanki w pojemniku – fig.10.
- Zamknąć pokrywę.

**Uwaga: Zawsze należy najpierw wsypać ryż, w przeciwnym wypadku ilość wody będzie za duża.**

- Nacisnąć przycisk „Menu”, a następnie wybrać funkcję „Rice/Cereal” (Ryż/kasza). Na wyświetlaczu pojawi się „-”, a przycisk „Start” zacznie migotać. Należy nacisnąć przycisk „Start”. Urządzenie zaczyna pracować w trybie „Rice/Cereal” (Ryż/kasza), pali się kontrolka przycisku „Start”, a na wyświetlaczu pojawia się „-”.
- Gdy potrawa jest gotowa, rozlegnie się podwójny dźwięk „bip bip”, a urządzenie zacznie zmniejszać moc gotowania, natomiast na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu gotowania ze zmniejszoną mocą: 14 minut.
- Po zakończeniu gotowania ze zmniejszoną mocą rozlegnie się wielokrotny dźwięk, a urządzenie przejdzie w tryb utrzymywania w cieple, włączy się wskaźnik „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple), a na wyświetlaczu pojawi się „b”.

## B. FUNKCJA „PILAF/RISOTTO” (PILAW/RISOTTO)

- Nacisnąć przycisk „Menu”, a następnie wybrać funkcję „Pilaf/Risotto” (Pilaw/risotto). Na wyświetlaczu pojawi się „-”, a przycisk „Start” zacznie migotać. Należy nacisnąć przycisk „Start”. Urządzenie zaczyna pracować w trybie „Pilaf/Risotto” (Pilaw/risotto). Pali się kontrolka przycisku „Start”, a na wyświetlaczu LED pojawia się „-”.
- Gdy potrawa jest gotowa, rozlegnie się podwójny dźwięk „bip bip”, a urządzenie zacznie zmniejszać moc gotowania, natomiast na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu gotowania ze zmniejszoną mocą: 10 minut.
- Po zakończeniu gotowania ze zmniejszoną mocą rozlegnie się wielokrotny dźwięk, a urządzenie przejdzie w tryb utrzymywania w cieple, włączy się przycisk „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple), a na wyświetlaczu pojawi się „b”.

PL

## FUNKCJA „REHEAT” (PODGRZEWANIE)

- Nacisnąć przycisk „Menu”, a następnie wybrać funkcję „Pilaf/Risotto” (Pilaw/risotto). Na wyświetlaczu pojawi się „-”, a przycisk „Start” zacznie migotać. Należy nacisnąć przycisk „Start”. Urządzenie zaczyna pracować w trybie „Reheat” (Podgrzewanie). Pali się kontrolka przycisku „Start”, a na wyświetlaczu LED pojawia czas pozostały do końca podgrzewania.
- Domyślny czas gotowania jest ustawiony na 25 minut z możliwością regulacji w przedziale od 8 do 45 minut. Przytrzymanie przycisku „+/-” pozwala wydłużyć lub skrócić czas bez dźwięku „bip”.
- Po zakończeniu procesu podgrzewania rozlegnie się wielokrotny dźwięk, a urządzenie przejdzie w tryb utrzymywania w cieple, włączy się przycisk „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple), a na wyświetlaczu pojawi się „b”.

**Powtórzyć funkcję „Reheat” (Podgrzewanie), jeżeli w wyniku nadmiernej lub zbyt małej ilości ryżu ryż przypali się na dnie pojemnika.**

**Podczas podgrzewania zimnego ryżu może pojawić nieprzyjemny zapach.**

## FUNKCJA „MILK PORRIDGE” (ZUPA MLECZNA)

- Nacisnąć przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Milk Porridge” (Zupa mleczna). Na wyświetlaczu pojawi się „-”, a przycisk „Start” zacznie migotać. Należy nacisnąć przycisk „Start”. Urządzenie zaczyna pracować w trybie „Milk Porridge” (Zupa mleczna). Pali się kontrolka przycisku „Start”, a na wyświetlaczu LED pojawia czas pozostały do końca podgrzewania.
- Domyślny czas gotowania jest ustawiony na 10 minut z możliwością regulacji w przedziale od 5 do 90 minut. Przytrzymanie przycisku „+/-” pozwala wydłużyć lub skrócić czas bez dźwięku „bip”.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się wielokrotny dźwięk, a urządzenie przejdzie w tryb utrzymywania w cieple, włączy się przycisk „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple), a na wyświetlaczu pojawi się „b”.

## FUNKCJA „STEW” (DUSZENIE)

- Nacisnąć przycisk „Menu”, a następnie wybrać funkcję „Stew” (Duszenie). Na wyświetlaczu pojawi się „-”, a przycisk „Start” zacznie migotać. Należy nacisnąć przycisk „Start”. Urządzenie zaczyna pracować w trybie „Stew” (Duszenie). Pali się kontrolka przycisku „Start”, a na wyświetlaczu LED pojawia czas pozostały do końca gotowania.
- Domyślny czas gotowania jest ustawiony na 60 minut z możliwością regulacji w przedziale od co najmniej 20 minut do 9 godzin. Przytrzymanie przycisku „+/-” pozwala wydłużyć lub skrócić czas bez dźwięku „bip”.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się wielokrotny dźwięk, a urządzenie przejdzie w tryb utrzymywania w cieple, włączy się przycisk „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple), a na wyświetlaczu pojawi się „b”.

## FUNKCJA „STEAM/SOUP” (GOTOWANIE NA PARZE/ZUPA)

- Nacisnąć przycisk „Menu”, a następnie wybrać funkcję „Steam/Soup” (Gotowanie na parze/zupa). Na wyświetlaczu pojawi się „-”, a przycisk „Start” zacznie migotać. Należy nacisnąć przycisk „Start”. Urządzenie zaczyna pracować w trybie „Steam/Soup” (Gotowanie na parze/zupa). Pali się kontrolka przycisku „Start”, a na wyświetlaczu LED pojawia czas pozostały do końca gotowania.
- Domyślny czas gotowania jest ustawiony na 30 minut z możliwością regulacji w przedziale od co najmniej 15 minut do 2 godzin. Przytrzymanie przycisku „+/-” pozwala wydłużyć lub skrócić czas bez dźwięku „bip”.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się wielokrotny dźwięk, a urządzenie przejdzie w tryb utrzymywania w cieple, włączy się przycisk „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple), a na wyświetlaczu pojawi się „b”.

## FUNKCJA „YOGURT” (JOGURT)

- Nacisnąć przycisk „Menu”, a następnie wybrać funkcję „Yogurt” (Jogurt). Na wyświetlaczu pojawi się „-”, a przycisk „Start” zacznie migotać. Należy nacisnąć przycisk „Start”. Urządzenie zaczyna pracować w trybie „Yogurt” (Jogurt). Pali się kontrolka przycisku „Start”, a na wyświetlaczu LED pojawia czas pozostały do końca gotowania.
- Domyślny czas gotowania jest ustawiony na 8 godzin z możliwością regulacji w przedziale od co najmniej 6 godzin do 12 godzin. Przytrzymanie przycisku „+/-” pozwala wydłużyć lub skrócić czas bez dźwięku „bip”.
- Funkcja „Preset” (Ustawienia początkowe) nie jest dostępna w przypadku funkcji „Yogurt” (Jogurt).
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się wielokrotny dźwięk. Jogurt należy wstawić do lodówki na co najmniej 4 godziny.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie nie przechodzi w tryb „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple).
- **Do przygotowywania jogurtów stosować pojemniki szklane nadające się do używania w piekarniku.**

## WYBÓR SKŁADNIKÓW

### Mleko

#### Jakiego mleka należy użyć?

Wszystkie nasze przepisy (o ile nie zostanie podane inaczej) są przygotowane na bazie mleka krowiego. Można użyć mleka roślinnego, np. mleka sojowego, a także mleka koziego lub owczego, lecz w takim przypadku konsystencja jogurtu może zależeć od użytego mleka. Mleko surowe lub mleko o długiej

przydatności do spożycia, a także wszystkie rodzaje mleka opisane poniżej nadają się do użycia w urządzeniu:

- **Mleko sterylizowane o długiej przydatności do spożycia:** Mleko pełne o przedłużonej trwałości (UHT) daje jogurt o ściślejszej konsystencji. Mleko półtłuste daje jogurt o rzadszej konsystencji. Można również zastosować mleko półtłuste i dodać jeden lub dwa pojemniczki mleka w proszku.
- **Mleko pasteryzowane:** Mleko pasteryzowane daje jogurt bardziej kremowy z niewielkim skrzepem na wierzchu.
- **Mleko surowe (mleko z gospodarstwa):** mleko należy przegotować. Zaleca się gotowanie mleka przez dłuższy czas. Używanie mleka bez gotowania może być niebezpieczne. Następnie należy zostawić mleko do schłodzenia przed użyciem go w urządzeniu. Przygotowywanie jogurtów na bazie jogurtu wytworzonego z surowego mleka nie jest zalecane.
- **Mleko w proszku:** mleko w proszku pozwala uzyskać jogurt o prawdziwie kremowej konsystencji. Należy zastosować się do instrukcji na opakowaniu producenta.

**Należy wybrać mleko pełne, najlepiej o przedłużonej trwałości (UHT).**

**Surowe (świeże) lub pasteryzowane mleko należy przegotować, a następnie schłodzić i usunąć kożuch.**

PL

## Kultury bakterii

### Do jogurtów

Kultury bakterii uzyskuje się z:

- Jednego, kupionego w sklepie **jogurtu naturalnego** z możliwie jak najdłuższym terminem przydatności do spożycia; jogurt będzie wówczas zawierał więcej aktywnych kultur bakterii, co pozwoli uzyskać jogurt o ściślejszej konsystencji.
- **Liofilizowanych kultur bakterii.** W takim przypadku należy zastosować czas aktywacji podany na opakowaniu kultur bakterii. Tego rodzaju kultury bakterii można znaleźć w supermarketach, aptekach i niektórych sklepach ze zdrową żywnością.
- Jednego z **ostatnio wytworzonych jogurtów** – taki jogurt musi być naturalny i świeżo wytworzony. Proces ten nazywa się rozmnażaniem jogurtu. Po pięciu procesach rozmnażania jogurt traci aktywne kultury bakterii i może dawać rzadszą konsystencję. Wówczas należy ponownie wykorzystać jogurt kupiony w sklepie lub liofilizowane kultury bakterii.

**Jeżeli mleko zostało przegotowane, przed dodaniem kultur bakterii należy odczekać, aż osiągnie pokojową temperaturę.**

**Zbyt wysoka temperatura może zniszczyć właściwości kultur bakterii.**

## Czas fermentacji

- Czas fermentacji potrzebny do uzyskania jogurtu wynosi od 6 do 12 godzin w zależności od podstawowych składników i wyniku, który chce się uzyskać.



- Jogurt można przechowywać w lodówce nie dłużej niż 7 dni.

## FUNKCJA „BAKING” (PIECZENIE)

- Naciśnąć przycisk „Menu”, a następnie wybrać funkcję „Baking” (Pieczenie). Na wyświetlaczu pojawi się „--”, a przycisk „Start” zacznie migotać. Należy naciśnąć przycisk „Start”. Urządzenie zaczyna pracować

w trybie „Baking” (Pieczenie). Pali się kontrolka przycisku „Start”, a na wyświetlaczu LED pojawia czas pozostały do końca gotowania.

- Domyślny czas gotowania jest ustawiony na 35 minut z możliwością regulacji w przedziale od co najmniej 20 minut do 4 godzin. Przytrzymanie przycisku „+/-” pozwala wydłużyć lub skrócić czas bez dźwięku „bip”.
- Funkcja „Preset” (Ustawienia początkowe) nie jest dostępna w przypadku funkcji „Baking” (Pieczenie).
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się wielokrotny dźwięk, a urządzenie przejdzie w tryb utrzymywania w cieple, włączy się przycisk „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple), a na wyświetlaczu pojawi się „b”.

## FUNKCJA „FRY” (SMAŻENIE)

- Nacisnąć przycisk „Menu”, a następnie wybrać funkcję „Fry” (Smażenie). Na wyświetlaczu pojawi się „--”, a przycisk „Start” zacznie migotać. Należy nacisnąć przycisk „Start”. Urządzenie zaczyna pracować w trybie „Fry” (Smażenie). Pali się kontrolka przycisku „Start”, a na wyświetlaczu LED pojawia czas pozostały do końca gotowania.
- Domyślny czas gotowania jest ustawiony na 15 minut z możliwością regulacji w przedziale od 5 do 60 minut.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się wielokrotny dźwięk, a urządzenie przejdzie w tryb utrzymywania w cieple, włączy się przycisk „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple), a na wyświetlaczu pojawi się „b”.
- Należy zawsze używać tej funkcji z olejem i składnikami. Jeżeli zostanie użyty tylko olej, na wyświetlaczu może pojawić się komunikat „E3”.

## FUNKCJA „KEEP WARM” (UTRZYMYWANIE W CIEPLE)

- Nacisnąć przycisk „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple), urządzenie rozpocznie pracę w trybie „Keep Warm” (Utrzymywanie w cieple).
- Po zakończeniu procesu utrzymywania w cieple zatrzymać urządzenie ręcznie, naciskając przycisk „Keep Warm/Cancel” (Utrzymywanie w cieple/Wyłącz).

**Zalecenie:** Aby utrzymać świeży smak ryżu, należy ograniczyć czas przechowywania do 6 godzin.

## FUNKCJA „PRESET” (USTAWIENIA POCZĄTKOWE)

Aby korzystać z funkcji „Preset” (Ustawienia początkowe), należy najpierw wybrać program gotowania i czas gotowania. Następnie należy nacisnąć przycisk „Preset” (Ustawienia początkowe) i wybrać czas początkowy. Naciskając na przycisk „+” lub „-”, można przedłużyć lub skrócić czas o jedną godzinę. Domyślny czas początkowy będzie zależał od wybranego czasu gotowania. Przedział ustawień początkowych wynosi od 1 godziny do 24 godzin. Po dokonaniu wyboru czasu początkowego nacisnąć przycisk „START”, aby wprowadzić tryb gotowania, wskaźnik „START” pozostanie włączony, a na wyświetlaczu LED pojawi się liczba wybranych godzin.

## PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

- Otworzyć pokrywę – fig.1.
- Do przemieszczania pojemnika i koszyka do gotowania na parze należy używać rękawicy – fig.12.
- Do nakładania jedzenia używać plastikowej łyżki dostarczonej razem z urządzeniem i każdorazowo ponownie zamykać pokrywę.
- Jedzenie pozostające w pojemniku pozostanie ciepłe i będzie można je ponownie podać przez kolejne 24 godziny.

- Naciśnąć przycisk „Keep Warm/Cancel” (Utrzymywanie w cieple/Wyłącz), aby wyłączyć tryb utrzymywania w cieple.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.

## INNE INFORMACJE

- Urządzenie posiada funkcję pamięci. W przypadku awarii zasilania, wielofunkcyjne urządzenie do gotowania zapamiętuje stan gotowania przed awarią i będzie kontynuować proces gotowania, jeśli zasilanie zostanie wznowione w ciągu 2 sekund. Jeżeli przerwa w zasilaniu trwa dłużej niż 2 sekundy, urządzenie anuluje poprzedni proces gotowania i powróci w stan gotowości.
- Proszę nie otwierać pokrywy podczas gotowania, aby zapewnić skuteczność gotowania.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed myciem i konserwacją upewnić się, że urządzenie ostygło i jest odłączone od zasilania.
- Zaleca się mycie urządzenia zmywakiem po każdym użyciu – fig.13.

### Pojemnik, koszyk do gotowania na parze (fig.14)

- Do mycia pojemnika i koszyka do gotowania na parze używać zmywaka i ciepłej wody ze środkiem myjącym. Nie zaleca się środków do szorowania i metalowych zmywaków.
- Jeżeli jedzenie przywarło do dna, można wlać wodę do pojemnika i pozostawić go do odmoczenia przed umyciem.
- Ostrożnie osuszyć pojemnik.

### Właściwe posługiwanie się misą

W przypadku pojemnika stosować poniższe instrukcje:

- Aby zachować jakość pojemnika, zaleca się, aby nie ciąć w nim żywności.
- Upewnić się, że pojemnik został z powrotem umieszczony w urządzeniu.
- Używać plastikowej łyżki dostarczonej z urządzeniem lub łyżki drewnianej, nie używać łyżki metalowej, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni pojemnika – fig.15.
- W celu uniknięcia ryzyka korozji do miski nie należy wlewać octu.
- Kolor powierzchni pojemnika może ulec zmianie po pierwszym użyciu lub po długotrwałym użytkowaniu. Zmiana koloru jest wynikiem działania pary i wody i nie ma żadnego wpływu na używanie urządzenia ani nie jest niebezpieczna dla zdrowia. Urządzenie można nadal w pełni bezpiecznie używać.

### Mycie zaworu mikrociśnieniowego

- Przed myciem zaworu mikrociśnieniowego zdjąć go z pokrywy – fig.16 i otworzyć go, przekręcając w kierunku „otwórz” – fig.17a i 17b. Po umyciu wytrzeć do sucha i zestawić dwa trójkąty na dwóch częściach, a następnie obrócić w kierunku „zamknij” i umieścić w pokrywie urządzenia – fig.18a i 18b.

### Czyszczenie i konserwacja pozostałych części urządzenia

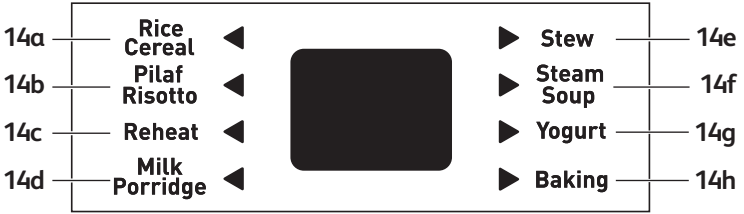
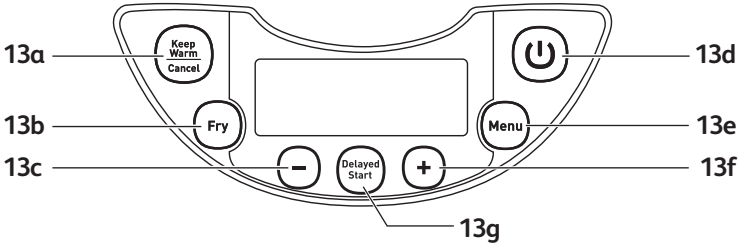
- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.
- Umyć wilgotną ściereczką zewnętrzną część urządzenia – fig.19, wewnętrzną część pokrywy – fig.14 i przewód, a następnie wytrzeć do sucha. Nie używać produktów do szorowania.
- Do czyszczenia wewnętrznej części urządzenia nie wolno używać wody, gdyż może to spowodować uszkodzenie czujnika ciepła.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

| Opis usterki                                                                                                      | Przyczyny                                                                     | Rozwiązanie                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nie pali się żadna lampka wskaźnika, a urządzenie nie grzeje.                                                     | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.                                  | Urządzenie należy przesłać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu wykonania naprawy.                                                              |
| Nie pali się żadna lampka wskaźnika, lecz urządzenie grzeje.                                                      | Problem z podłączeniem lampki wskaźnika lub lampka wskaźnika jest uszkodzona. | Otwórz i ponownie zamknij pokrywę.                                                                                                                     |
| W czasie używania z urządzenia wydostaje się para.                                                                | Pokrywa jest nieprawidłowo zamknięta.                                         | Zatrzymać gotowanie (odłączyć urządzenie od zasilania) i sprawdzić, czy zawór jest kompletny (2 części zablokowane razem) i dobrze założony.           |
|                                                                                                                   | Zawór mikrocisnieniowy nie jest dobrze założony lub jest niekompletny.        | Urządzenie należy przesłać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu wykonania naprawy.                                                              |
|                                                                                                                   | Zawór ciśnieniowy, uszczelka lub mikrozwór jest uszkodzony.                   | Sprawdzić ilość wody w tabeli.                                                                                                                         |
| Ryż jest niedogotowany lub rozgotowany                                                                            | Za dużo lub zbyt mało wody w porównaniu do ilości ryżu.                       | Urządzenie należy przesłać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu wykonania naprawy.                                                              |
| Ryż jest niedogotowany lub rozgotowany                                                                            | Niedostateczny czas gotowania ze zmniejszoną mocą.                            | Urządzenie należy przesłać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu wykonania naprawy.                                                              |
| Nie uruchamia się automatycznie utrzymywanie w cieple (tryb gotowania nie wyłącza się lub urządzenie nie grzeje). |                                                                               |                                                                                                                                                        |
| E0                                                                                                                | Otwarty obwód lub zwarcie czujnika w górnej części.                           |                                                                                                                                                        |
| E1                                                                                                                | Otwarty obwód lub zwarcie czujnika na spodzie.                                | Wyłączyć urządzenie i ponownie włączyć program. Jeżeli problem będzie się powtarzał, oddać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego do naprawy. |
| E3                                                                                                                | Brak pojemnika lub pusty pojemnik.                                            | Włożyć wewnętrzny pojemnik do środka, a następnie odłączyć urządzenie od prądu, ponownie podłączyć i ponownie włączyć program.                         |

**Uwaga: jeżeli wewnętrzny pojemnik jest zdeformowany, nie używać go i wymienić na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym.**

## KUMANDA PANELİ



## AÇIKLAMA

1. Buhar sepeti
2. Su ve pirinç için ölçek
3. Çıkarılabilir seramik kap
4. Ölçme kabı
5. Pirinç kaşığı
6. Çorba kaşığı
7. Kapak
8. Çıkarılabilir iç buhar kalkanı
9. Mikro basınç valfi
10. Kapak açma düğmesi
11. Konforlu sap
12. Pirinç kaşığı desteği
13. Kontrol kutusu
  - a. «KEEP WARM/CANCEL» (Sıcak tutma/İptal) tuşu
  - b. «FRY» (Kızartma) tuşu
  - c. «-» tuşu
  - d. «START» (Başlatma) tuşu
  - e. «MENU» (Menü) tuşu
  - f. «+» tuşu
  - g. «DELAYED START» (Gecikmeli başlatma) tuşu
14. Fonksiyon göstergeleri
  - a. «RICE/CEREAL» (Pirinç/Tahıl) fonksiyonu
  - b. «PILAF/RISOTTO» (Pilav/Risotto) fonksiyonu
  - c. «REHEAT» (Tekrar ısıtma) fonksiyonu
  - d. «MILK PORRIDGE» (Sütlü lapa) fonksiyonu
  - e. «STEW» (Yavaş pişirme) fonksiyonu
  - f. «STEAM/SOUP» (Buhar çorba) fonksiyonu
  - g. «YOGURT» (Yoğurt) fonksiyonu
  - h. «BAKING» (Pişirme) fonksiyonu
15. Cihaz gövdesi
16. Isıtıcı ünite
17. Elektrik kablosu

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

### Cihazı paketten çıkarma

- Cihazı ve tüm aksesuarlar ile yazılı dokümanı ambalajından çıkartın.
- Cihaz gövdesinde bulunan açma tuşuna bastırarak kapağı açın - fig.1.

**Talimatları okuyun ve çalıştırma yöntemine dikkatlice uyun.**

### Cihazı temizleme

- Seramik kabı – fig.2, buhar kalkanını ve basınç valfini – fig.3a ve 3b yerinden çıkartın.
- Kabi, valfi ve buhar kalkanını sünger ve bulaşık deterjanıyla temizleyin.
- Cihazın dışını ve kapağı nemli bir bezle silin.
- Dikkatlice kurulayın.
- Tüm parçaları tekrardan yerlerine yerleştirin. Buhar kalkanını makine kapağının üst kısmında doğru yerlerine takın. Ardından, buhar kalkanını 2 dişin arkasına yerleştirin ve sabitlenene kadar üstüne bastırın. Çıkarılabilir kabloyu pişirme kabı altlığındaki prize takın.
- Kaşık desteğini cihazın altlığına yerleştirin – fig.4.

## CİHAZ

- Bu çoklu pişirici 12 fonksiyona sahiptir: Rice/Cereal (Pirinç/Tahıl), Pilaf/Risotto (Pilav/Risotto), Reheat (Tekrar Isıtma), Milk Porridge (Sütlü Lapa), Stew (Yavaş Pişirme), Steam/Soup (Buhar/Çorba), Yogurt (Yoğurt), Baking (Pişirme), Fry (Kızartma), Keep Warm (Sıcak Tutma), Adjustable Timer (Ayarlanabilir Zamanlayıcı) ve Preset (Ön Ayar).
- Elektrik kablosu elektrik çıkışına ve pişirme kabı altlığındaki prize bağlandığında, cihaz uzun bir «Bi» sesi çıkarır, kontrol kutusundaki tüm göstergeler kısa bir süre yanar. Daha sonra ekran kısa bir süre içinde «--» gösterir, tüm göstergeler kapanır. Cihaz bekleme moduna geçer, menüden istediğiniz fonksiyonları seçebilirsiniz.
- Pişirme süresinin sonunda, cihaz 24 saat boyunca sürecek şekilde sıcak tutma moduna otomatik olarak geçer.
- Bulaşık makinesinde yıkanması tavsiye edilmez.
- Ürün prize bağlıken veya pişirme işleminden sonra ısıtıcı üniteye dokunmayın.
- Cihazı kullanımda iken veya pişirme işleminden hemen sonra taşımayın.

## PIŞİRME DEN ÖNCE HAZIRLIK

### Malzemeleri ayarlama - Maks. kap kapasitesi

- Kabin içindeki dereceli işaretler litre ve bardak cinsinden verilmiştir, bu ölçüler pirinç pişirilirken su miktarını ölçmek için kullanılır.
- Cihazınız ile birlikte gelen plastik ölçme bardağı, pirinci ve sıcak suyu ölçmek içindir. 1 birim ölçü kabı pirinç yaklaşık 160 gr'dır.
- Kullanıcılar pirinç tipine ve ağız tatlarına göre su miktarını azaltabilir veya arttırabilir.
- Şehir geriliminin bölgeden bölgeye değişmesi nedeniyle, az da olsa pirinç ve su taşması normaldir.

- Maksimum su + pirinç miktarı kaptaki en yüksek işareti geçmemelidir.

**En yüksek işarettten daha fazla malzeme ve suyu asla koymayın.**

## Pirinç pişirirken

- Pişirme işleminden önce, pirinci ölçü kabıyla ölçün ve suyla yıkayın.
- Suyla yıkanmış pirinci kabin içine koyun ve uygun su seviyesine (kaptaki ölçüler) kadar suyla doldurun.
- Su miktarı ağız tadınıza göre ayarlanabilir.

## Buharlı pişirme

- Su miktarı uygun düzeyde olmalı ve daima buhar sepetinin tabanından daha düşük seviyede olmalıdır.
- Bu seviyenin geçilmesi kullanım sırasında taşmalara neden olabilir.
- Kabin içine buhar sepetini yerleştirin – fig.4.
- Malzemeleri sepet içerisine koyun.

## TÜM FONKSİYONLAR İÇİN

- Kabin dışını (özellikle altını) dikkatlice silin. Kabin ve ısıtıcı elemanın altında hiçbir kalıntı veya sıvının olmadığından emin olun – fig.6.
- Kabı cihazın içine koyun, düzgün şekilde yerleştirdiğinden emin olun – fig.7.
- Buhar sepetinin düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- Kapağı kapatın. «Tık» sesi geldiğinde kapanmış olur.
- Elektrik kablосunu altlıktaki prize takın ve daha sonra elektrik kablосunun diğer ucunu elektrik çıkışına bağlayın.
- Yukarıdaki tüm aşamalar tamamlanmadan cihazı çalıştırmayın.

**Yanma tehlikesi olduğundan, asla pişirme sırasında ellerinizi buhar çıkışı üzerine getirmeyin – fig.11.**

**Bir hata nedeniyle seçilen pişirme menüsünü değiştirmek isterseniz, «KEEP WARM/CANCEL» (Sıcak tutma/ İptal) tuşuna basın ve istediğiniz menüyü yeniden seçin.**

**Yalnızca cihazla birlikte gelen iç kabı kullanın.**

**Cihazın içinde kap yoksa içine su dökmeyin veya malzemeleri koymayın.**

## COOKING RICE TABLES

- Aşağıdaki tablo farklı pirinç türlerinin pişirilmesi için bir kılavuz olarak kullanılabilir. En iyi sonuç için daha yapışkan bir pirinç elde etmenize ve alt bölüme yapışmaya meyilli 'kolay pişirilir' tür pirinç yerine normal pirinç kullanmanızı tavsiye ederiz. Kahverengi veya Hint pirinci gibi diğer tür pirinçler için su miktarının değiştirilmesi gerekir, aşağıdaki tabloyu kontrol edin.
- 1 kap beyaz pirinci (2 yarım veya 1 tam porsiyona denk gelir) pişirmek için, 1 ölçü bardağı beyaz pirinç kullanın ve daha sonra bir buçuk ölçü bardağı su ekleyin. Bazı pirinç türleri için, 1 ölçü pirinç pişirilirken alt bölüme bir miktar pirincin yapışması normaldir. Farklı miktarda beyaz pirinç pişirmek için, aşağıdaki pişirme kılavuzuna bakın.
- Maksimum su + pirinç miktarı kaptaki en yüksek işareti geçmemelidir – fig.8. Pirinç türüne bağlı olarak, suyun miktarı değişebilir. Bkz. aşağıdaki tablo.

### BEYAZ PİRİNÇ İÇİN PİŞİRME KILAVUZU - 10 ölçü kabı

| Ölçme kapları | Pirinç ağırlığı | Kaptaki su seviyesi (+pirinç) | Porsiyon        |
|---------------|-----------------|-------------------------------|-----------------|
| 2             | 300 gr.         | 2 ölçü işareti                | 3 kişi-4 kişi   |
| 4             | 600 gr.         | 4 ölçü işareti                | 5 kişi-6 kişi   |
| 6             | 900 gr.         | 6 ölçü işareti                | 8 kişi-10 kişi  |
| 8             | 1200 gr.        | 8 ölçü işareti                | 13 kişi-14 kişi |
| 10            | 1500 gr.        | 10 ölçü işareti               | 16 kişi-18 kişi |

- Risotto pirinci hariç pişirmeden önce pirinçleri suyla durulayın.

### DIĞER PİRİNÇ TÜRLERİ İÇİN PİŞİRME KILAVUZU

| Pirinç türü                                                               | Pirinç ölçü kabı | Pirinç ağırlığı | Kaptaki su seviyesi (+pirinç) | Porsiyon        |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|-------------------------------|-----------------|
| Beyaz yuvarlak pirinç (İtalyan pirinci - genellikle daha yapışkan pirinç) | 6                | 870 gr.         | 6 ölçü işareti                | 7 kişi-8 kişi   |
|                                                                           | 10               | 1450 g          | 10 ölçü işareti               | 10 kişi-12 kişi |
| Tam buğday Kahverengi pirinç                                              | 6                | 887 gr.         | 6 ölçü işareti                | 7 kişi-8 kişi   |
|                                                                           | 10               | 1480 gr.        | 10 ölçü işareti               | 10 kişi-12 kişi |
| Risotto pirinci (Arborio türü)                                            | 6                | 870 gr.         | 6 ölçü işareti                | 7 kişi-8 kişi   |
|                                                                           | 10               | 1450 gr.        | 10 ölçü işareti               | 10 kişi-12 kişi |
| Glutinous pirinci                                                         | 6                | 736 gr.         | 5 ölçü işareti                | 7 kişi-8 kişi   |
|                                                                           | 10               | 1227 gr.        | 9 ölçü işareti                | 10 kişi-12 kişi |
| Kahverengi pirinç                                                         | 6                | 840 gr.         | 6 ölçü işareti                | 7 kişi-8 kişi   |
|                                                                           | 10               | 1400 gr.        | 10 ölçü işareti               | 10 kişi-12 kişi |
| Japon pirinci                                                             | 6                | 900 gr.         | 6 ölçü işareti                | 7 kişi-8 kişi   |
|                                                                           | 10               | 1500 gr.        | 10 ölçü işareti               | 10 kişi-12 kişi |
| Kokulu pirinç                                                             | 6                | 870 gr.         | 6 ölçü işareti                | 7 kişi-8 kişi   |
|                                                                           | 10               | 1450 gr.        | 10 ölçü işareti               | 10 kişi-12 kişi |

| İşlev                         | Zaman ayarı   |                |                                | Maks. Sıcaklık | Kapak konumu |            |
|-------------------------------|---------------|----------------|--------------------------------|----------------|--------------|------------|
|                               | Standart      | Aralık         | Adım                           |                | Kapak kapalı | Kapak açık |
| Rice/Cereal (Pirinç/Tahıl)    | Otomatik      |                |                                |                | •            |            |
| Pilaf/Risotto (Pilav/Risotto) | Otomatik      |                |                                |                | •            |            |
| Reheat (Tekrar Isıtma)        | 25 dk         | 8 dk - 45 dk   | 1 dk                           | 100°           | •            |            |
| Milk porridge (Sütlü lapa)    | 10 dk         | 5 dk - 90 dk   | 1 dk                           | 100°           | •            |            |
| Stew (Yavaş pişirme)          | 60 dk         | 20 dk - 9 h    | 1 dk., 90 dk'dan sonra - 1 sa. | 100°           | •            |            |
| Steam/soup (Buhar/çorba)      | 30 dk         | 15 dk. - 2 sa. | 1 dk., 90 dk'dan sonra - 1 sa. | 100°           | •            |            |
| Yogurt (Yoğurt)               | 8 saat        | 6 sa. - 12 sa. | 1 saat                         | 42°            | •            |            |
| Baking (Pişirme)              | 35 dk         | 20 dk - 4 sa.  | 1 dk., 90 dk'dan sonra - 1 sa. | 135°           | •            |            |
| Fry (Kızartma)                | 15 dk         | 5 dk - 60 dk   | 1 dk                           | 160°           | •            | •          |
| Keep warm (Sıcak tutma)       | 24 sa'e kadar |                |                                | 75°            | •            |            |

TR

## PIRİNÇ PIŞİRİRKEN EN İYİ SONUÇ İÇİN BAZI ÖNERİLER

- Pirinci ölçün ve bir süzgeç içinde uzun bir süre akan suyun altında suyla durulayın (suyla durulanmaması gereken risotto pirinci hariç). Daha sonra uygun su miktarıyla birlikte pirinci kaba koyun.
- Eşit pişmesini sağlamak için pirincin kabın tüm yüzeylerine iyi dağıtıldığını emin olun.
- Gerekirse ağız tadınıza göre tuz ekleyin.
- Su yerine et suyu kullanılabilir. Et suyu kullanılırsa alttaki pirinçlerin biraz kararma riski vardır.
- Buhar dışarı çıkabileceğinden ve pişirme süresi ve tadını etkileyebileceğinden pişirme sırasında kapağı açmayın.
- Pirinç hazır olduğunda, "Keep Warm" (Sıcak tutma) gösterge ışığı yandığında, pirinci karıştırın ve sonra ayrıklı taneli mükemmel pirinci elde etmek için pirinci birkaç dakika daha çoklu pişiricide bırakın.

## «RICE/CEREAL» (PIRİNÇ/TAHİL) FONKSİYONU

- Cihazı düz, sabit, ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyi üzerine, su sıçramalarından ve başka ısı kaynaklarından uzakta olacak şekilde yerleştirin.
- Verilen ölçü bardağını kullanarak gerekli miktarda pirinci kaba dökün – fig.9. Sonra da kabın üzerine basılmış uygun "CUP" (Ölçü) işaretine kadar soğuk su doldurun – fig.10.
- Kapağı kapatın.

**Not: Her zaman ilk önce pirinci koyun aksi takdirde su çok fazla gelir.**

- «Rice/Cereal» (Pirinç/Tahıl) fonksiyonunu seçmek için «Menu» (Menü) tuşuna basın. Ekranda «←» işareti görünür, «Start» (Başlat) ışığı yanıp söner, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çoklu pişirici «Rice/

Cereal» (Pirinç/Tahıl) pişirme durumuna geçer, «Start» (Başlat) ışığı yanar, LED ekranında «-» işareti görünür.

- Yemek hazır olduğunda, sesli uyarıcı iki kere "bip bip" sesi çıkartır, çoklu pişirici hafif ateşte kaynamaya başlar ve ekranda hafif ateşte kaynama süresi geriye doğru sayar: 14 dakika.
- Hafif ateşte kaynama işleminden sonra, sesli uyarıcı birkaç kere çalacaktır, çoklu pişirici "Keep Warm" (Sıcak tutma) göstergesinin yanmasıyla birlikte sıcak tutma durumuna geçecektir ve ekranda "b" işareti görünecektir.

## «PILAF/RİSOTTO» (PİLAV/RİSOTTO) FONKSİYONU

- «Pilaf/Risotto» (Pilav/Risotto) fonksiyonunu seçmek için «Menu» (Menü) tuşuna basın. Ekranda «-» işareti görünür, «Start» (Başlat) ışığı yanıp söner, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çoklu pişirici «Pilaf/Risotto» (Pilav/Risotto) pişirme durumuna geçer. «Start» (Başlat) ışığı yanar ve LED ekranında «-» işareti görünür.
- Yemek hazır olduğunda, sesli uyarıcı iki kere "bip bip" sesi çıkartır, çoklu pişirici hafif ateşte kaynamaya başlar ve ekranda hafif ateşte kaynama süresi geriye doğru sayar: 10 dakika.
- Hafif ateşte kaynama işleminden sonra, sesli uyarıcı birkaç kere çalacaktır, çoklu pişirici "Keep Warm" (Sıcak tutma) tuşunun yanmasıyla birlikte sıcak tutma durumuna geçecektir ve ekranda "b" işareti görünecektir.

## «REHEAT» (TEKRAR ISITMA) FONKSİYONU

- «Pilaf/Risotto» (Pilav/Risotto) fonksiyonunu seçmek için «Menu» (Menü) tuşuna basın. Ekranda «-» işareti görünür, «Start» (Başlat) ışığı yanıp söner, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çoklu pişirici «Reheat» (Yeniden ısıtma) pişirme durumuna geçer. «Start» (Başlat) ışığı yanar ve LED ekranında kalan süre görünür.
- Standart pişirme süresi 25 dakikadır ve minimum 8 dakika ile 45 dakika arasında ayarlanabilir. +/- tuşuna uzun basıldığında, bip sesi olmaksızın sürenin artırılmasına veya azaltılmasına olanak sağlar.
- Tekrar ısıtma işleminin sonunda, sesli uyarıcı birkaç kere çalacaktır, çoklu pişirici "Keep warm" (Sıcak tutma) tuşunun yanmasıyla birlikte sıcak tutma durumuna geçecek ve ekranda "b" işareti görünecektir.

**Pişirme sırasında fazla veya az pirincin olması halinde "tekrar ısıtma" işlemi yapılırsa, alt taraftaki pirincin yanmasına neden olur.**

**Soğuk pirinci tekrar ısıtmak, kötü kokulara neden olabilir.**

## «MİLK PORRIDGE» (SÜTLÜ LAPA) FONKSİYONU

- «Milk Porridge» (Sütlü lapa) fonksiyonunu seçmek için «Menu» (Menü) tuşuna basın. Ekranda «-» işareti görünür, «Start» (Başlat) ışığı yanıp söner, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çoklu pişirici «Milk Porridge» (Sütlü lapa) pişirme durumuna geçer. «Start» (Başlat) ışığı yanar ve LED ekranında kalan süre görünür.
- Standart pişirme süresi 10 dakikadır ve minimum 5 dakika ile 90 dakika arasında ayarlanabilir. +/- tuşuna uzun basıldığında, bip sesi olmaksızın sürenin artırılmasına veya azaltılmasına olanak sağlar.
- Pişirme işlemi sonunda, sesli uyarıcı birkaç kere çalacaktır, çoklu pişirici "Keep Warm" (Sıcak tutma) tuşunun yanmasıyla birlikte sıcak tutma durumuna geçecek ve ekranda "b" işareti görünecektir.

## « STEW (YAVAŞ PIŞİRME) MODU »

- «Stew» (Yavaş pişirme) fonksiyonunu seçmek için «Menu» (Menü) tuşuna basın. Ekranda «--» işareti görünür, «Start» (Başlat) ışığı yanıp söner, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çoklu pişirici «Stew» (Yavaş pişirme) pişirme durumuna geçer. «Start» (Başlat) ışığı yanar ve LED ekranında kalan süre görünür.
- Standart pişirme süresi 60 dakikadır ve minimum 20 dakika ile 9 saat arasında ayarlanabilir. +/- tuşuna uzun basıldığında, bip sesi olmaksızın sürenin artırılmasına veya azaltılmasına olanak sağlar.
- Pişirme işlemi sonunda, sesli uyarıcı birkaç kere çalacaktır, çoklu pişirici "Keep Warm" (Sıcak tutma) tuşunun yanmasıyla birlikte sıcak tutma durumuna geçecek ve ekranda "b" işareti görünecektir.

## «STEAM/SOUP» (BUHAR/ÇORBA) FONKSİYONU

- «Steam/Soup» (Buhar/Çorba) fonksiyonunu seçmek için «Menu» (Menü) tuşuna basın. Ekranda «--» işareti görünür, «Start» (Başlat) ışığı yanıp söner, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çoklu pişirici «Steam/Soup» (Buhar/Çorba) pişirme durumuna geçer. «Start» (Başlat) ışığı yanar ve LED ekranında kalan süre görünür.
- Standart pişirme süresi 30 dakikadır ve minimum 15 dakika ile 2 saat arasında ayarlanabilir. +/- tuşuna uzun basıldığında, bip sesi olmaksızın sürenin artırılmasına veya azaltılmasına olanak sağlar.
- Pişirme işlemi sonunda, sesli uyarıcı birkaç kere çalar, çoklu pişirici "Keep Warm" (Sıcak tutma) tuşunun yanmasıyla birlikte sıcak tutma durumuna geçer ve ekranda "b" işareti görünür.

TR

## «YOGURT» (YOĞURT) FONKSİYONU

- «Yogurt» (Yoğurt) fonksiyonunu seçmek için «Menu» (Menü) tuşuna basın. Ekranda «--» işareti görünür, «Start» (Başlat) ışığı yanıp söner, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çoklu pişirici «Yogurt» (Yoğurt) pişirme durumuna geçer. «Start» (Başlat) ışığı yanar ve LED ekranında kalan süre görünür.
- Standart pişirme süresi 8 saattir ve minimum 6 saat ile 12 saat arasında ayarlanabilir. +/- tuşuna uzun basıldığında, bip sesi olmaksızın sürenin artırılmasına veya azaltılmasına olanak sağlar.
- Ön ayar fonksiyonu «Yogurt» (Yoğurt) fonksiyonu için mevcut değildir.
- Pişirme sonunda, sesli uyarıcı birkaç kere çalar. Yoğurt en azından 4 saat bir soğutucu içinde bekletilmelidir.
- Pişirme sonunda sıcak tutma işlemi yapılmaz.
- **Fırında kullanılabilen cam kaplarda yoğurt yapmak için kullanın.**

## MALZEMELERİN SEÇİMİ

### Süt

#### Ne tür süt kullanmalısınız?

Tüm tarifler (aksi belirtilmedikçe) inek sütü kullanılarak hazırlanmıştır. Koyun veya keçi sütünün yanında soya sütü gibi bitkisel süt de kullanabilirsiniz, fakat bu durumda yoğurdun sertliği kullanılan süte göre değişebilir. Çiğ süt veya uzun ömürlü sütler ve aşağıda belirtilen tüm sütler cihazınız için uygundur:

- **Uzun ömürlü sterilize süt:** UHT tam yağlı süt daha katı yoğurt elde etmenizi sağlar. Yarım yağlı süt kullanımı daha az katı yoğurt ile sonuçlanır. Ancak, yarım yağlı süt kullanabilir ve bir veya iki fincan süt tozu ekleyebilirsiniz.

- **Pastörize edilmiş süt:** bu süt üstündeki ince tabakayla birlikte daha fazla kaymaklı bir yoğurt verir.
- **Çiğ süt (çiftlik sütü):** bu süt kaynatılmalıdır. Sütün uzun süre kaynatılması tavsiye edilir. Bu sütü kaynatmadan kullanmak tehlikeli olabilir. Daha sonra sütü cihazınız ile kullanmadan önce soğuması için bir süre beklemelisiniz. Çiğ süt ile hazırlanmış yoğurtlar kullanılarak mayalama yapılması tavsiye edilmez.
- **Süt tozu:** Süt tozu çok kaymaklı bir yoğurt verir. Üretici kutusundaki talimatları takip edin.

**Tam yağlı, tercihen uzun ömürlü UHT sütünü seçin.**

**Çiğ (taze) veya pastörize edilmiş süt kaynatılmalı ardından soğutulmalı ve kaymak tabakası alınmalıdır.**

## Maya

### Yoğurtlar için

This is made either from:

Bu işlem şu yollarla yapılabilir:

- Kullanıcının mümkün olan en uzun son kullanma tarihli **doğal yoğurdu** alması ile; böylece yoğurt, daha katı bir yoğurt için daha fazla aktif maya içerecektir.
- **Soğukta kurutulmuş maya** ile. Bu durumda maya talimatlarında belirtilen aktivasyon süresini takip edin. Bu mayaları süpermarketlerde, eczanelerde ve bazı sağlık ürünü mağazalarında bulabilirsiniz.
- **Önceden hazırlanmış yoğurtlarınızdan** biriyle – bu yoğurt doğal ve yakın zamanda hazırlanmış olmalıdır. Bu işleme mayalama denir. Beş mayalama işleminden sonra, kullanılan yoğurt aktif mayalarını kaybeder ve bu nedenle daha düşük sertlikte bir kıvam verme riskini taşır. Daha sonra marketten alınmış bir yoğurt veya soğukta kurutulmuş maya kullanarak tekrardan işleme başlamanız gerekir.

**Süt kaynatıldıysa, mayayı eklemeyen önce oda sıcaklığına ulaşmasını bekleyin.**

**Çok fazla sıcaklık mayanızın özelliklerini bozabilir.**

## Fermantasyon süresi

- Temel malzemelere ve istediğiniz sonuçlara bağlı olarak yoğurdunuzun 6 ila 12 saat fermantasyona ihtiyacı olacaktır.



- Yoğurt maks. 7 gün buzdolabında bekletilebilir.

## «BAKİNG» (PİŞİRME) FONKSİYONU

- «Baking» (Pişirme) fonksiyonunu seçmek için «Menu» (Menü) tuşuna basın. Ekranda «←» işareti görünür, «Start» (Başlat) ışığı yanıp söner, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çoklu pişirici «Baking» (Pişirme) pişirme durumuna geçer. «Start» (Başlat) ışığı yanar ve LED ekranında kalan süre görünür.
- Standart pişirme süresi 35 dakikadır ve minimum 20 dakika ile 4 saat arasında ayarlanabilir. +/- tuşuna uzun basıldığında, bip sesi olmaksızın sürenin artırılmasına veya azaltılmasına olanak sağlar.
- Ön ayar fonksiyonu pişirme fonksiyonu için mevcut değildir.
- Pişirme işlemi sonunda, sesli uyarıcı birkaç kere çalar, çoklu pişirici «Keep Warm» (Sıcak tutma) tuşunun yanmasıyla birlikte sıcak tutma durumuna geçer ve ekranda «b» işareti görünür.

## « FRY » (KIZARTMA) FONKSİYONU

- «Fry» (Kızartma) fonksiyonunu seçmek için «Menu» (Menü) tuşuna basın. Ekranda «--» işareti görünür, «Start» (Başlat) ışığı yanıp söner, daha sonra «Start» (Başlat) tuşuna basın. Çoklu pişirici «Fry» (Kızartma) pişirme durumuna geçer. «Start» (Başlat) ışığı yanar ve LED ekranında kalan süre görünür.
- Standart pişirme süresi 15 dakikadır ve minimum 5 dakika ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.
- Pişirme işlemi sonunda, sesli uyarıcı birkaç kere çalar, çoklu pişirici «Keep Warm» (Sıcak tutma) tuşunun yanmasıyla birlikte sıcak tutma durumuna geçer ve ekranda «b» işareti görünür.
- Bu fonksiyonu daima yağ ve yemek ile birlikte kullanın. Yalnızca yağ konursa, ekranda «E3» işareti görünebilir.

## « SICAK TUTMA » FONKSİYONU

- «Keep Warm» (Sıcak tutma) tuşuna basın, cihaz «Keep Warm» (Sıcak tutma) durumuna geçer.
- Sıcak tutma işleminin sonunda, makineyi lütfen «Keep Warm/Cancel» (Sıcak tutma/İptal) tuşuna basarak manuel olarak kapatın.

**Öneri: Pirinci taze tutmak için, bekletme süresini lütfen 6 saat ile sınırlayın.**

TR

## « PRESET » (ÖN AYAR) FONKSİYONU

- Ön ayar fonksiyonunu kullanmak için, ilk önce bir pişirme programı ve süresi seçin. Sonra, «Preset» (Ön ayar) tuşuna basın ve ön ayar süresini seçin. Her «+» veya «-» tuşu değeri bir saat yükseltir veya azaltır. Standart ön ayar süresi seçilen pişirme süresine göre değişir. Ön ayar aralığı 1 saatten 24 saate kadar olabilir. Gereken ön ayar süresini seçtiğinizde, pişirme durumuna girmek için «START» (Başlat) tuşuna basın, «START» (Başlat) göstergesi sabit kalır ve LED ekranında seçtiğiniz süre gösterilir.

## PİŞİRMEYİ TAMAMLAMA

- Kapağı açın – fig.1.
- Pişirme kabı ve buhar tepsini hareket ettirilirken eldiven kullanılmalıdır – fig.12.
- Cihazla birlikte gelen plastik kaşığı kullanarak yemeği servis edin ve kapağı yeniden kapatın.
- Pişirme kabında bırakılan yemek sonraki 24 saat boyunca servis için sıcak kalır.
- Sıcak tutma durumunu sonlandırmak için «Keep Warm/Cancel» (Sıcak tutma/İptal) tuşuna basın.
- Cihazın fişini prizden çıkarın.

## ÇEŞİTLİ BİLGİLER

- Cihaz hafıza fonksiyonu vardır. Elektrik kesintisi durumunda, multicooker sağ başarısızlığı önce pişirme durumunu ezberlemek ve güç 2 secondes içinde yeniden eğer pişirme işlemine devam edecektir.Elektrik kesintisi fazla 2 secondes sürerse, multicooker önceki pişirme iptal ve bekleme durumuna dönecektir.
- Pişirme verimliliği sağlamak amacıyla, pişirme sırasında kapağı açmayın.

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizleme ve bakım işleminden önce çoklu pişiricinin prizden çıkartıldığından ve tamamen soğuduğundan emin olun.
- Her kullanımdan sonra cihazın bir sünger ile temizlenmesi kesinlikle tavsiye edilir – fig.13.

### Kap, buhar sepeti (fig.14)

- Kabı, buhar sepetini temizlemek için sıcak su, sıvı sabun ve bir sünger kullanın. Ovalama tozu ve metal süngerler tavsiye edilmez.
- Alt bölümde yemek sıkışırsa, yıkamadan önce bir süre suda bekletmek için kaba su ekleyebilirsiniz.
- Kabı dikkatlice kurulayın.

### Kabın bakımı

Kap için, aşağıdaki talimatlara kesinlikle uyun:

- Kabın kalitesinin korunmasını sağlamak için, içerisinde yemeklerin kesilmemesi tavsiye edilir.
- Kabı çoklu pişiriciye yerleştirdiğinizden emin olun
- Kap yüzeyine hasar vermekten kaçınmak için verilen plastik kaşığı veya tahta kaşık ve metal olmayan tipteki kaşıklar kullanın – fig.15.
- Her türlü paslanma riskini önlemek için, kap içine sirke dökmeyin.
- Kap yüzeyinin rengi ilk kullanımdan sonra veya uzun süreli kullanımdan sonra değişebilir. Renkteki bu değişim buhar ve su etkisinden kaynaklanır ve çoklu pişiricinin kullanımına veya sağlığını hiçbir etkisi yoktur. Cihazı güvenle kullanmaya devam edebilirsiniz.

### Mikro basınç valfini temizleme

- Mikro basınç valfini temizlerken, lütfen kapaktan valfi çıkartın – fig.16 ve “aç” yönüne döndürerek valfi açın – fig.17a ve 17b. Valfi temizledikten sonra lütfen kurulayın ve iki parçadaki iki üçgeni yan yana getirin ve “kapat” yönüne doğru döndürün, sonra çoklu pişiricinin kapağına geri yerleştirin – fig.18a ve 18b.

### Cihazın diğer parçalarını temizleme ve bakım

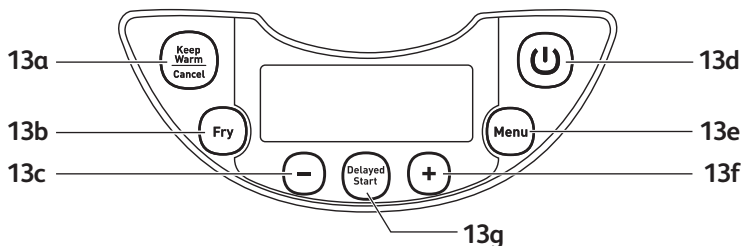
- Temizlemeden önce cihazı fişten çekin.
- Çoklu pişiricinin dışını – fig.19, kapağın içini – fig.14 ve kabloyu nemli bir bezle temizleyin. Aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Isıtıcı sensörüne hasar verebileceğinden cihaz gövdesinin içini temizlemek için su kullanmayın.

## TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

| Arıza açıklaması                                                                  | Nedenler                                                       | Çözümler                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gösterge lambası kapalı ve hiçbir ısıtma yok.                                     | Cihazın fişi prize takılı değil.                               | Yetkili servis merkezine tamir için gönderin.                                                                                                  |
| Gösterge lambası kapalı ve ısıtma var.                                            | Gösterge lambası bağlantı sorunu veya gösterge lambası hasarı. | Kapağı tekrardan açın ve kapatın.                                                                                                              |
| Kullanım sırasında buhar sızıntısı.                                               | Kapak tam kapalı değil.                                        | Pişirme işlemini durdurun (ürünü prizden çıkartın) ve valfin yerinde (2 parçanın beraber kilitlendiğini) ve iyi yerleştirildiğinden emin olun. |
|                                                                                   | Mikro basınç valfi iyi yerleştirilmemiş veya eksik.            | Yetkili servis merkezine tamir için gönderin.                                                                                                  |
|                                                                                   | Kapak veya mikro basınç valf kapağı hasarlı.                   | Su miktarı için bkz. tablo.                                                                                                                    |
| Yarı pişirilmiş pirinç veya fazla pişirme.                                        | Pirinç miktarına oranla çok fazla veya yetersiz su.            | Yetkili servis merkezine tamir için gönderin.                                                                                                  |
| Yarı pişirilmiş pirinç veya fazla pişirme.                                        | Yeteri kadar yavaş pişirilmemiş.                               | Yetkili servis merkezine tamir için gönderin.                                                                                                  |
| Otomatik sıcak tutma çalışmıyor (ürün pişirme durumunda kalıyor veya ısıtma yok). |                                                                |                                                                                                                                                |
| E0                                                                                | Üst kısımdaki sensörde açık devre veya kısa devre sorunu.      |                                                                                                                                                |
| E1                                                                                | Alt kısımdaki sensörde açık veya kısa devre sorunu.            | Cihazı durdurun ve programı yeniden başlatın. Sorun tekrar ederse, cihazı tamir için lütfen yetkili servis merkezimize gönderin.               |
| E3                                                                                | Eksik veya boş kap.                                            | İç kabı cihazın içine yerleştirin, sonra fişi prizden çekin ve makineyi tekrardan prize takın ve son olarak programı yeniden başlatın.         |

**Önemli not: İç kap deforme olmuşsa kullanmaya devam etmeyin ve tamir için yetkili servisten değiştirmesini talep edin.**

## ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



## ОПИСАНИЕ

1. Кошница за готвене на пара
2. Скала за вода и ориз
3. Подвижна керамична купа
4. Мензура
5. Лъжица за ориз
6. Супена лъжица
7. Капак
8. Подвижна вътрешна преграда за парата
9. Клапан за ниско налягане
10. Бутон за отваряне на капака
11. Дръжка
12. Опора за лъжицата за ориз
13. Контролно табло
  - a. Бутон „KEEP WARM/CANCEL“ (поддържане на температурата/отказ)
  - b. Бутон „FRY“ (пържене)
  - c. Бутон „-“
  - d. бутон „START“ (старт)
  - e. Бутон „MENU“ (меню)
  - f. Бутон „+“
  - g. Бутон „DELAYED START“ (отложен старт)
14. Индикатори за функциите
  - a. Функция „RICE/CEREAL“ (ориз/зърнени храни)
  - b. Функция „PILAF/RISOTTO“ (пилаф/ризото)
  - c. Функция „REHEAT“ (претопляне)
  - d. Функция „MILK PORRIDGE“ (млечна каша)
  - e. Функция „STEW“ (задушаване)
  - f. Функция „STEAM/SOUP“ (готвене на пара/супа)
  - g. Функция „YOGURT“ (кисело мляко)
  - h. Функция „BAKING“ (печене)
15. Корпус
16. Нагревател
17. Захранващ кабел

## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

### Разопакувайте уреда

- звадете уреда от опаковката и разопакувайте всички принадлежности и печатни документи.
- Отворете капака като натиснете бутона за отваряне, разположен върху корпуса - fig.1.

**Прочетете инструкциите и следвайте внимателно начина на работа.**

### Почистване на уреда

- Отстранете керамичната купа – fig.2, преградата за пара и вентила за налягането – fig.3a и 3b.
- Почистете купата, вентила и преградата за пара с гъба и почистваща течност.
- Избършете външната страна на уреда и капака с влажна кърпа.
- Грижливо подсушете.
- Поставете отново всички елементи в тяхното първоначално положение. Поставете преградата за пара в правилното положение, върху горната част на капака на уреда. След това, поставете преградата за пара зад двете ребра и я притиснете към горната част, докато се закрепят. Поставете сваления кабел в контакта, в долната част на уреда.
- Поставете опората за лъжицата в основата на уреда – fig.4.

## УРЕД

- Този многофункционален готварски уред е снабден с 12 мултифункции: Rice/Cereal (ориз/зърнени храни), Pilaf/Risotto (пилаф/ризото), Reheat (претопляне), Milk Porridge (млечна каша), Stew (задушаване), Steam/Soup (готвене на пара/супа), Yogurt (кисело мляко), Baking (печене), Fry (пържене), Keep Warm (поддържане на температура), Adjustable Timer (регулируем таймер) и Preset (предварително настройване).
- Когато захранващият кабел на мултифункционалния уред за готвене е включен в мрежата, уредът издава продължителен звуков сигнал, всички индикатори по контролната кутия светват за кратко. След това на дисплея се изобразява „–“, всички индикатори изгасват. Уредът преминава в режим на изчакване и можете да изберете желаните функции от менюто.
- След приключване на готвенето, уредът автоматично се превключва, за да запази ястието топло до 24 часа.
- Не се препоръчва миенето на уреда в съдомиялна машина.
- Не докосвайте нагревателя, когато уредът е включен или след готвене.
- Не премествайте уреда по време на и след готвене

## ПОДГОТОВКА ПРЕДИ ГОТВЕНЕ

### Измерване на съставките – Максимален капацитет на купата

- радуираните деления върху вътрешната страна на купата са дадени в литри и чаши, те се използват за измерване на количеството на водата при приготвянето на ориз
- Пластмасовата измервателна чаша, която е в комплект с Вашия уред, се използва за отмерване на ориз, а не на вода. Количеството отмерен ориз до 1 ниво тежи около 160 гр.
- Потребителят може да намалява или да увеличава водата, в зависимост от вида на ориза и вкусовете си предпочитания.

- Тъй като напрежението варира в различните зони, лекото преливане на ориза или водата е нормално явление.
- Максималното количество вода + ориз не бива да надвишава най-горното обозначение във вътрешността на купата.

**Никога не добавяйте продукти или вода над най-горното обозначение.**

## При варене на ориз

- Преди варенето, измерете ориза с измервателната чаша и го измийте.
- Поставете измития ориз в купата и допълнете с вода до съответното ниво (измерване в чаши).
- Количеството вода може да се регулира, в зависимост от индивидуалния вкус.

## При готвене на пара

- Количеството вода трябва да е подходящо и винаги по-ниско от дъното на кошницата за готвене на пара.
- Превिшаването на това ниво може да предизвика преливане по време на готвене.
- Поставете кошницата за пара в купата – fig.4.
- Поставете всички продукти в кошницата.

## ПРИ ВСИЧКИ ФУНКЦИИ

- Избърсвайте грижливо външната страна на купата (особено дъното). Уверете се, че няма външни остатъци или течности под купата и по нагревателя – fig.6.
- Поставете купата в уреда, като проверите дали тя е правилно разположена – fig.7.
- Проверете дали преградата за пара е в правилно положение.
- Затворете капака, докато чуе щракване.
- Включете захранващия кабел в гнездото при основата и след това включете другия край в контакта.
- Не включвайте уреда, ако не са изпълнени горепосочените етапи.

**Никога не поставяйте ръка на клапана за налягането по време на готвене, тъй като съществува опасност от изгаряне – fig.11.**

**Ако желаете да смените избраното меню за готвене поради грешка, натиснете бутон „KEEP WARM/CANCEL“ (поддържане на температурата/отказ) и отново изберете желаното меню. Използвайте само доставения с уреда вътрешен съд.**

**Не наливайте вода и не поставяйте продукти в уреда без купата да е вътре.**

## ТАБЛИЦИ ЗА ВАРЕНЕ НА ОРИЗ

- В долните таблици са дадени указания за варене на различни видове ориз. За най-добри резултати препоръчваме да използвате обикновен ориз, вместо видовете за лесно приготвяне, при който оризът се слепва и залепва за дъното. За останалите видове ориз като кафяв или див ориз, количествата на водата трябва да се регулира, разгледайте долните таблици.
- При варене на 1 чаша бял ориз (за 2 малки или 1 голяма порция), измерете с 1 чаша и добавете чаша и половина вода. При някои видове ориз, е нормално малко ориз да се залепи по дъното, когато се приготвя 1 чаша ориз. За варене на различно количество бял ориз, вижте готварските указания по-долу.
- Максималното количество вода + ориз не бива да превишава най-горното обозначение във вътрешността на купата – fig.8. В зависимост от вида на ориза, трябва да се регулира количеството вода. Вижте таблицата по-долу:

### УКАЗАНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА БЯЛ ОРИЗ - 10 чаши

| Измервателни чаши | Тегло на ориза | Ниво на водата в купата (+ ориза) | Порции            |
|-------------------|----------------|-----------------------------------|-------------------|
| 2                 | 300 g          | Отметка 2 чаши                    | 3 души - 4 души   |
| 4                 | 600 g          | Отметка 4 чаши                    | 5 души - 6 души   |
| 6                 | 900 g          | Отметка 6 чаши                    | 8 души - 10 души  |
| 8                 | 1200 g         | Отметка 8 чаши                    | 13 души - 14 души |
| 10                | 1500 g         | Отметка 10 чаши                   | 16 души - 18 души |

- Измийте добре ориза преди варене освен ако не пригответе ризото.

### УКАЗАНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ДРУГИ ВИДОВЕ ОРИЗ

| Вид ориз                                       | Измервателна чаша за ориз | Тегло на ориза | Ниво на водата в купата (+ ориза) | Порции            |
|------------------------------------------------|---------------------------|----------------|-----------------------------------|-------------------|
| Кръгъл бял ориз (италиански - често се слепва) | 6                         | 870 g          | Отметка 6 чаши                    | 7 души - 8 души   |
|                                                | 10                        | 1450 g         | Отметка 10 чаши                   | 10 души - 12 души |
| Пълнозърнест<br>Кафяв ориз                     | 6                         | 887 g          | Отметка 6 чаши                    | 7 души - 8 души   |
|                                                | 10                        | 1480 g         | Отметка 10 чаши                   | 10 души - 12 души |
| Ориз за ризото (Арборио)                       | 6                         | 870 g          | Отметка 6 чаши                    | 7 души - 8 души   |
|                                                | 10                        | 1450 g         | Отметка 10 чаши                   | 10 души - 12 души |
| Глутенов ориз                                  | 6                         | 736 g          | Отметка 5 чаши                    | 7 души - 8 души   |
|                                                | 10                        | 1227 g         | Отметка 9 чаши                    | 10 души - 12 души |
| Кафяв ориз                                     | 6                         | 840 g          | Отметка 6 чаши                    | 7 души - 8 души   |
|                                                | 10                        | 1400 g         | Отметка 10 чаши                   | 10 души - 12 души |
| Японски ориз                                   | 6                         | 900 g          | Отметка 6 чаши                    | 7 души - 8 души   |
|                                                | 10                        | 1500 g         | Отметка 10 чаши                   | 10 души - 12 души |
| Ароматен ориз                                  | 6                         | 870 g          | Отметка 6 чаши                    | 7 души - 8 души   |
|                                                | 10                        | 1450 g         | Отметка 10 чаши                   | 10 души - 12 души |

BG

| Функция                                    | Време        |                  |                              | Макс. температура | Положение на капака |               |
|--------------------------------------------|--------------|------------------|------------------------------|-------------------|---------------------|---------------|
|                                            | Подразбиране | Обхват           | Всеки                        |                   | Затворен капак      | Отворен капак |
| Ориз/зърнени продукти                      | Автоматично  |                  |                              |                   | •                   |               |
| Пилаф/ризото                               | Автоматично  |                  |                              |                   | •                   |               |
| Претопляне                                 | 25 мин.      | 8 мин. - 45 мин. | 1 мин.                       | 100°              | •                   |               |
| Млечна каша                                | 10 мин.      | 5 мин. - 90 мин. | 1 мин.                       | 100°              | •                   |               |
| Задущаване                                 | 60 мин.      | 20 мин. - 9 часа | 1 мин., след 90 мин. - 1 час | 100°              | •                   |               |
| Пара/супа                                  | 30 мин.      | 15 мин. - 2 часа | 1 мин., след 90 мин. - 1 час | 100°              | •                   |               |
| Кисело мляко                               | 8 часа       | 6 часа - 12 часа | 1 часа                       | 42°               | •                   |               |
| Печене                                     | 35 мин.      | 20 мин. - 4 часа | 1 мин., след 90 мин. - 1 час | 135°              | •                   |               |
| Пържене                                    | 15 мин.      | 5 мин. - 60 мин. | 1 мин.                       | 160°              | •                   | •             |
| Поддържане на храната топла* ("Keep Warm") | До 24 часа   |                  |                              | 75°               | •                   |               |

## НЯКОИ ПРЕПОРЪКИ ЗА ОПТИМАЛЕН РЕЗУЛТАТ ПРИ ВАРЕНЕ НА ОРИЗ

- Измерете количеството ориз и го изплакнете обилно и продължително под течаща вода в сито (с изключение на ориза за ризото, който не трябва да се изплаква). След това поставете ориза в купата заедно със съответното количество вода.
- Уверете се, че оризът е добре разпределен по цялата повърхност на купата, за да може да се сготи равномерно.
- Ако е необходимо, добавете сол на вкус.
- Водата може да бъде заменена с бульон. Ако използвате бульон, има риск оризът леко да се запече и покафенее на дъното.
- Не отваряйте капака по време на готвене, тъй като парата ще излезе и това ще се отрази на времето за готвене и на вкуса.
- Когато оризът е готов и светне индикаторът „Keep Warm“ (поддържане на температурата), разбъркайте ориза и го оставете в уреда за няколко минути, за се получи идеалния ориз с неслепени зърна.

## ФУНКЦИЯ „RICE/CEREAL“ (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)

- Поставете уреда на равна, стабилна, топлоустойчива работна повърхност далеч от пръски вода и от каквито и да било други източници на топлина.
- Изсипете необходимото количество ориз в купата, като използвате предоставената измервателна чаша – fig.9. След това допълнете със студена вода до съответната отметка „CUP“ (чаша) на купата – fig.10.
- Затворете капака.

**Забележка: Винаги първо прибавяйте ориза, в противен случай ще имате твърде много вода.**

- Натиснете бутон „Menu“ (меню), за да изберете функцията „Rice/Cereal“ (ориз/зърнени храни). На дисплея се изобразява „—“, когато лампичката на „Start“ (старт) примигне, натиснете бутон „Start“ (старт). Уредът влиза в състояние на варене „Rice/Cereal“ (ориз/зърнени храни), лампичката на „Start“ (старт) светва, светлинният дисплей показва „—“.
- Когато ястието е готово, звънецът иззвънява два пъти, уредът започва да къкри, след което на екрана започва да се отброява времето за варене: 14 минути.
- След варенето, звънецът иззвънява неколkokратно, уредът влиза в състояние на поддържане на температура с включване на индикатора на бутон „Keep Warm“, а на дисплея се появява „b“.

## ФУНКЦИЯ „PILAF/RISOTTO“ (ПИЛАФ/РИЗОТО)

- Натиснете бутон „Menu“ (меню), за да изберете функцията „Pilaf/Risotto“ (пилаф/ризото). На дисплея се изобразява „—“, когато лампичката на „Start“ (старт) примигне, натиснете бутон „Start“ (старт). Уредът преминава в състояние на готвене „Pilaf/Risotto“ (пилаф/ризото). Светва лампичката на „Start“ (старт), светлинният екран изобразява „—“.
- Когато ястието е готово, звънецът иззвънява два пъти, уредът започва да къкри, след което на екрана започва да се отброява времето за варене: 10 минути.
- След къкренето, звънецът иззвънява неколkokратно, уредът влиза в състояние на поддържане на температура с включване на клавиша за поддържане на температура и на дисплея се появява „b“.

BG

## ФУНКЦИЯ „REHEAT“ (ПРЕТОПЛЯНЕ)

- Натиснете бутон „Menu“ (меню), за да изберете функцията „Pilaf/Risotto“ (пилаф/ризото). На дисплея се изобразява „—“, когато лампичката на „Start“ (старт) примигне, натиснете бутон „Start“ (старт). Уредът преминава в състояние на готвене „Reheat“ (претопляне). Светва лампичката на „Start“ (старт), светлинният екран показва оставащото време.
- Времето за варене по подразбиране е 25 минути, което може да се настройва от 8 до 45 минути. С продължително натискане на бутон „+/-“ се увеличава или намалява времето, без издаване на звуков сигнал.
- След края на процеса по претопляне, звънецът иззвънява неколkokратно, уредът влиза в състояние на поддържане на температура с включване на бутон „Keep Warm“ (поддържане на температурата), а на дисплея се появява „b“.

**При повтарно претопляне ако оризът е в повече или е по-малко, оризът ще заgorи по дъното.**

**При претопляне на студен ориз може да се появи неприятна миризма.**

## ФУНКЦИЯ „MILK PORRIDGE“ (МЛЕЧНА КАША)

- Натиснете бутон „Menu“ (меню), за да изберете функцията „Milk Porridge“ (млечна каша). На дисплея се изобразява „—“, когато лампичката на „Start“ (старт) примигне, натиснете бутон „Start“ (старт). Уредът преминава в състояние на готвене „Milk Porridge“ (млечна каша). Светва лампичката на „Start“ (старт), светлинният екран показва оставащото време.
- Времето за варене по подразбиране е 10 минути, което може да се настройва от 5, до 90 минути. С продължително натискане на бутон „+/-“ се увеличава или намалява времето, без издаване на звуков сигнал.
- След края на готвенето, звънецът иззвънява неколkokратно, уредът влиза в състояние на поддържане на температура с включване на бутон „Keep Warm“ (поддържане на температура), а на дисплея се появява „b“.

## ФУНКЦИЯ „STEW“ (ЗАДУШАВАНЕ)

- Натиснете бутон „Menu“ (меню), за да изберете функцията „Stew“ (задушаване). На дисплея се изобразява „--“, когато лампичката на „Start“ (старт) примигне, натиснете бутон „Start“ (старт). Уредът преминава в състояние на готвене „Stew“ (задушаване). Светва лампичката на „Start“ (старт), светлинният екран показва оставащото време.
- Времето за варене по подразбиране е 60 минути, което може да се настройва от 20 минути, до 9 часа. С продължително натискане на бутон „+/-“ се увеличава или намалява времето, без издаване на звуков сигнал.
- След края на готвенето, звънецът иззвънява неколкратно, уредът влиза в състояние на поддържане на температура с включване на бутон „Keep Warm“ (поддържане на температура), а на дисплея се появява „b“.

## ФУНКЦИЯ „STEAM/SOUP“ (ГОТВЕНЕ НА ПАРА/СУПА)

- Натиснете бутон „Menu“ (меню), за да изберете функцията „Steam/Soup“ (готвене на пара/супа). На дисплея се изобразява „--“, когато лампичката на „Start“ (старт) примигне, натиснете бутон „Start“ (старт). Уредът преминава в състояние на готвене „Steam/Soup“ (готвене на пара/супа). Светва лампичката на „Start“ (старт), светлинният екран показва оставащото време.
- Времето за варене по подразбиране е 30 минути, което може да се настройва от 15 минути, до 2 часа. С продължително натискане на бутон „+/-“ се увеличава или намалява времето, без издаване на звуков сигнал.
- След края на готвенето, звънецът иззвънява неколкратно, уредът влиза в състояние на поддържане на температура с включване на бутон „Keep Warm“ (поддържане на температура), а на дисплея се появява „b“.

## ФУНКЦИЯ „YOGURT“ (КИСЕЛО МЛЯКО)

- Натиснете бутон „Menu“ (меню), за да изберете функцията „Yogurt“ (кисело мляко). На дисплея се изобразява „--“, когато лампичката на „Start“ (старт) примигне, натиснете бутон „Start“ (старт). Уредът преминава в състояние на готвене „Yogurt“ (кисело мляко). Светва лампичката на „Start“ (старт), светлинният екран показва оставащото време.
- Времето за варене по подразбиране е 8 часа, което може да се настройва от 6 часа, до 12 часа. С продължително натискане на бутон „+/-“ се увеличава или намалява времето, без издаване на звуков сигнал.
- За функцията „Yogurt“ (кисело мляко) няма програмираща функция.
- След приключване на готвенето, звънецът иззвънява неколкратно. Киселото мляко трябва да се постави в хладилник за минимум 4 часа.
- Няма функция за запазване на топлината в края на готвенето.
- **Използва се за приготвяне на кисело мляко в стъклени съдове, които са издръжливи на високи температури.**

## ИЗБОР НА ПРОДУКТИ

### Мляко

#### Какво мляко трябва да се използва?

- **Дълготрайни стерилизирани млека:** от пълномаслено мляко, обработено при ултра висока температура, се получава гъсто кисело мляко. От полуобезмаслени млека се получава кисело мляко с по-малка гъстота. Все пак при използване на полуобезмаслени млека добавете една или две чаши мляко на прах.
- **Пастьоризирано мляко:** от това мляко се получава по-гъсто кисело мляко, с каймак на повърхността.

• **Сурово мляко (селско мляко):** трябва да се сvari. Препоръчително е да се вари за продължително време. Опасно е използването на мляко, без то да бъде сварено. След това, трябва да го оставите да се охлади, преди да го използвате във Вашия уред. Култивирането на кисели млека от сурово прясно мляко не е препоръчително.

• **Мляко на прах:** От млякото на прах се получава кисело мляко с висока масленост. Следвайте инструкциите върху кутията на производителя.

**Избирайте пълномаслено мляко, за предпочитане с голяма трайност и обработено при ултра висока температура.**

**Суровото (прясно) или пастеризирано мляко трябва да се сvari и след това да се остави да изстине, и да се отстрани покриващия каймак.**

## Ферментация

### За кисели млека

Това се прави по един от следните начини:

- от **естествено кисело мляко**, закупено от магазин, с възможно по-голяма трайност; такова кисело мляко ще съдържа повече активен фермент за гъсто кисело мляко.
- от **замразен и сух фермент**. В този случай следвайте посочения период на активиране върху инструкциите на фермента. Можете да намерите тези ферменти в супермаркетите, аптеките и в някои магазини за здравни продукти.
- От **кисело мляко, което сте приготвили наскоро** – то трябва да бъде естествено и наскоро приготвено. Този процес се нарича култивиране. След пет процеса на култивиране, използваното кисело мляко губи активните си ферменти и съществува риск от консистенция с по-ниска гъстота. След това ще трябва отново да използвате кисело мляко, закупено от магазин, или замразен сух фермент.

**Ако сте сварили млякото, изчакайте да достигне стайна температура, преди да добавите фермента.**

**Прекалено високата топлина може да елиминира свойствата на Вашия фермент.**

## Ферментационен период

- Вашето кисело мляко трябва да ферментира между 6 и 12 часа, в зависимост от основните съставки и желанния резултат.



- Киселото мляко може да се съхранява в хладилника максимум 7 дни.

## ФУНКЦИЯ „BAKING“ (ПЕЧЕНЕ)

- Натиснете бутон „Menu“ (меню), за да изберете функцията „Baking“ (печене). На дисплея се изобразява „--“, когато лампичката на „Start“ (старт) примигне, натиснете бутон „Start“ (старт). Уредът преминава в състояние на готвене „Baking“ (печене). Светва лампичката на „Start“ (старт), светлинният екран показва оставащото време.
- Времето за варене по подразбиране е 35 минути, което може да се настройва от 20 минути, до 4 часа. С продължително натискане на бутон „+/-“ се увеличава или намалява времето, без издаване на звуков сигнал.

- Функцията за предварителна настройка не е достъпна при функцията за печене.
- След края на готвенето, звънецът извънхва неколккратно, уредът влиза в състояние на поддържане на температура с включване на бутон „Keep Warm“ (поддържане на температурата), а на дисплея се появява „b“.

## ФУНКЦИЯ „FRY“ (ПЪРЖЕНЕ)

- Натиснете бутон „Menu“ (меню), за да изберете функцията „Fry“ (пържене). На дисплея се изобразява „--“, когато лампичката на „Start“ (старт) примигне, натиснете бутон „Start“ (старт). Уредът преминава в състояние на процес „Fry“ (пържене). Светва лампичката на „Start“ (старт), светлинният екран показва оставащото време.
- Времето за варене по подразбиране е 15 минути, което може да се настройва от 5, до 60 минути.
- След края на готвенето, звънецът извънхва неколккратно, уредът влиза в състояние на поддържане на температура с включване на бутон „Keep Warm“, а на дисплея се появява „b“.
- Винаги ползвайте тази функция с олио и храна. При ползване само на олио, на дисплея може да се появи съобщението „E3“.

## ФУНКЦИЯ „KEEP WARM“ (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА)

- Натиснете бутон „Keep Warm“ (поддържане на температурата), уредът влиза в режим „Keep Warm“ (поддържане на температурата).
- В края на процеса за поддържане на температура, спрете уреда ръчно чрез натискане на бутон „Keep Warm/Cancel“ (поддържане на температурата/отказ).

**Препоръка: За да запазите свежия вкус на ориза, ограничавайте времето до 6 часа.**

## ФУНКЦИЯ „PRESET“ (ПРЕДВАРИТЕЛНА НАСТРОЙКА)

- За да използвате програмиращата функция, първо изберете програмата и времето за готвене. След това натиснете бутон „Preset“ (предварителна настройка) и изберете желаното време. С бутоните „+“ или „-“ можете да увеличавате или намалявате с един час. Програмираното време по подразбиране се сменя в зависимост от избраното време за готвене. Периодът, който може да се програмира, е от 1 до 24 часа. След като сте избрали нужното програмирано време, натиснете бутон „START“ (старт), за да въведете режим на готвене, индикаторът ще продължи да показва „START“ (старт), а светлинният дисплей ще покаже избрания брой часове.

## КОГАТО ГОТВЕНОТО ПРИКЛЮЧИ

- Отворете капака – fig.1.
- Поставете ръкавица при манипулиране с купата за готвене и таблата за пара – fig.12.
- Сервирайте храната с помощта на лъжицата, доставена заедно с уреда и след това затваряйте капака.
- Останалата в контейнера храна ще се запази топла за всяко повторно сервиране в рамките на следващите 24 часа.
- Натиснете бутон „Keep Warm/Cancel“ (поддържане на температурата/отказ), за да излезете от режима за поддържане на температура.
- Изключете уреда от мрежата.

## ДРУГО

- Уредът има памет . В случай , че има прекъсване на тока , уредът ще запомни до къде е стигнало готвенето и ще продължи процеса, ако електричеството се възстанови в рамките на 2 сек. Ако загубата на електричество продължи повече от 2 сек., уредът ще се занули и ще се върне в режим на готовност.
- Моля, не отваряйте капака по време на готвене , за да си осигурите максимална ефективност на уреда

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди почистване или поддръжка, проверете дали уредът е изключен и напълно изстинал.
- Силно се препоръчва, след всяко използване уреда да се почиства с гъба – fig.13.

### Купа, кошница за пара (fig.14)

- Използвайте топла сапунена вода и гъба за почистването на купата и кошницата за пара. Не се препоръчва почистването с абразивни препарати и тел.
- При залепнала за дъното храна можете да накуснете купата във вода за известно време, преди да я измиете.
- Подсушете грижливо купата.

BG

### Грижи за купата

За купата следвайте внимателно следните инструкции:

- За да запазите качеството на купата, не се препоръчва да я използвате за нарязване на храна.
- Поставете купата отново в уреда
- Използвайте предоставената пластмасова лъжица или дървена, а не метална лъжица, за да избегнете увреждане на повърхността на купата – fig.15.
- За да избегнете риск от корозия, не наливайте оцет в купата.
- Повърхностният цвят на купата може да се промени след нейното първо използване или след продължително използване. Тази промяна в цвета се дължи на въздействието на парата и водата, и не оказва влияние върху използването на уреда, нито е опасно за Вашето здраве. Нейното по-нататъшно ползване е съвсем безопасно.

### Почистване на клапана за налягането

- При почистване на клапана за налягането, трябва да го свалите от капака – fig.16 и да го отворите чрез завъртане в посока „отваряне“ – fig.17a и 17b. След като го почистите, трябва да го подсушите и да съберете двете части на двата триъгълника в посока „затваряне“, след което го поставете отново на капака на уреда – fig.18a и 18b.

### Почистване и грижа за останалите части на уреда

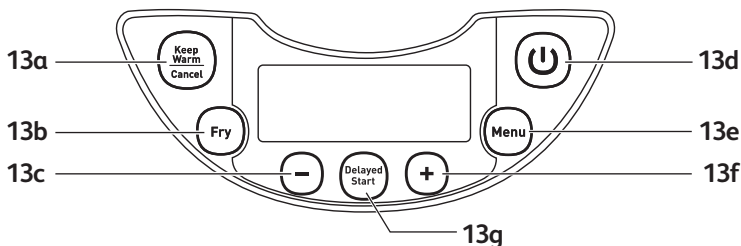
- Изключете уреда от мрежата преди да го почистите.
- Почистете уреда отвън – fig.19, вътрешната страна на капака – fig.14 и кабела с влажна кърпа и ги подсушете. Не използвайте абразивни продукти.
- Не използвайте вода, за да почистите вътрешната част на уреда, тъй като това може да повреди

# РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

| Описание на проблема                                                                                          | Причини                                                                              | Решение                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Несветеща индикаторна лампа и липса на нагриване                                                              | Уредът не е включен.                                                                 | Изпратете уреда за ремонт в оторизиран сервис.                                                                                  |
| Несветеща индикаторна лампа и нагриване                                                                       | Проблем в съединението на индикаторната лампичка или повредена индикаторна лампичка. | Отворете капака и го затворете отново.                                                                                          |
| Изпускане на пара по време на използване.                                                                     | Неправилно затворен капак.                                                           | Спрете готвенето (изключете уреда) и проверете дали вентилът е затворен (дали двете части са фиксирани заедно) и на мястото си. |
|                                                                                                               | Неправилно или напълно поставен вентил за налягане.                                  | Изпратете уреда за ремонт в оторизиран сервис.                                                                                  |
|                                                                                                               | Уплътнението на капака или на клапана за ниско налягане е повредено.                 | Вижте таблицата за количествата вода.                                                                                           |
| Полусварен ориз или прекалено дълго варене.                                                                   | Твърде много или недостатъчно вода сравнена с количеството ориз.                     | Изпратете уреда за ремонт в оторизиран сервис.                                                                                  |
| Полусварен ориз или прекалено дълго варене.                                                                   | Недостатъчно време на варене.                                                        | Изпратете уреда за ремонт в оторизиран сервис.                                                                                  |
| Неуспешно автоматично поддържане на температура (продуктът остава в положение на готвене или няма загряване). |                                                                                      |                                                                                                                                 |
| E0                                                                                                            | Датчик за горна отворена верига или късо съединение.                                 |                                                                                                                                 |
| E1                                                                                                            | Датчик за долна отворена верига или късо съединение.                                 | Спрете уреда и рестартирайте програмата. Ако проблемът се повтаря, занесете за ремонт в оторизиран сервис.                      |
| E3                                                                                                            | Липсваща или празна купа.                                                            | Поставете вътрешния съд в уреда, изключете и отново го включете, накрая рестартирайте програмата.                               |

**Забележка: ако вътрешната купа е деформирана, не я използвайте повече, а я подменете в оторизиран ремонтен сервис.**

## UPRAVLJAČKA PLOČA



## OPIS

1. Košarica za kuhanje na pari
2. Graduirane oznake za vodu i rižu
3. Vadića keramička posuda
4. Posuda za mjerenje
5. Žlica za rižu
6. Žlica za juhu
7. Poklopac
8. Vadića unutarnja pregrada za paru
9. Mikroventil za tlak
10. Tipka za otvaranje poklopca
11. Ručka
12. Držač žlice za rižu
13. Upravljačka kutija
  - a. Tipka „KEEP WARM/CANCEL“ (ODRŽAVANJE TOPLINE/PONIŠTI)
  - b. Tipka „FRY“ (PRŽENJE)
  - c. Tipka „-“
  - d. Tipka „START“ (POČETAK)
  - e. Tipka „MENU“ (IZBORNIK)
  - f. Tipka „+“
  - g. Tipka „DELAYED START“ (ODGAĐANJE POČETKA)
14. Indikatori funkcije
  - a. Funkcija „RICE/CEREAL“ (RIŽA/PAHULJICE)
  - b. Funkcija „PILAF/RISOTTO“ (PILAF/RIŽOTO)
  - c. Funkcija „REHEAT“ (PODGRIJAVANJE)
  - d. Funkcija „MILK PORRIDGE“ (KAŠA NA MLIJEKU)
  - e. Funkcija „STEW“ (KUHANJE)
  - f. Funkcija „STEAM/SOUP“ (PARENJE/JUHA)
  - g. Funkcija „YOGURT“ (JOGURT)
  - h. Funkcija „BAKING“ (PEČENJE)
15. Kućište
16. Grijaći element
17. Strujni kabel

## PRIJE PRVE UPORABE

### Otpakirajte uređaj

- Izvadite uređaj iz ambalaže i otpakirajte sav dodatni pribor i tiskane dokumente.
- Otvorite poklopac pritiskom na tipku za otvaranje koja se nalazi na kućištu - fig.1.

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

### Očistite uređaj

- Uklonite keramičku posudu – fig.2., pregradu za paru i tlačni ventil – fig.3.a i 3.b.
- Očistite posudu, ventil i pregradu za paru spužvom i tekućinom za čišćenje.
- Obrišite kućište i poklopac vlažnom krpom.
- Oprezno osušite.
- Vratite sve dijelove natrag na svoje mjesto. Postavite pregradu za paru u ispravan položaj na gornjem poklopcu uređaja. Zatim postavite pregradu za paru iza dvaju rebara i gurnite je prema gore dok ne sjedne čvrsto. Uključite odvojivi kabel u utičnicu na donjem dijelu kuhala.
- Umetnite držač žlice u donju stranu uređaja – fig.4.

## UREĐAJ

- Ovo višenamjensko električno kuhalo ima 12 višenamjenskih funkcija: Rice/Cereal (riža/pahuljice), Pilaf/Risotto (pilaf/rižoto), Reheat (podgrijavanje), Milk Porridge (kaša na mlijeku), Stew (kuhanje), Steam/Soup (parenje/juha), Yogurt (jogurt), Baking (pečenje), Fry (prženje), Keep Warm (održavanje topline), Adjustable Timer (podesivi mjerač vremena) i Preset (zadane postavke).
- Kada se strujni kabel uključi u strujnu utičnicu i u utičnicu s donje strane kuhala, uređaj će zapištati dugim zvukom «Bi» i svi indikatori na upravljačkoj kutiji će na trenutak zasvijetliti. Zatim će se vrlo brzo na zaslonu pojaviti «<» i svi indikatori će se isključiti. Uređaj ulazi u režim mirovanja u kojemu možete odabrati funkcije izbornika koje želite.
- Po završetku razdoblja kuhanja uređaj se automatski prebacuje na funkciju održavanja topline koja će trajati do 24 h.
- Ne preporučuje se uporaba perilice posuđa.
- Nemojte dodirivati grijaći element kada je proizvod uključen u struju ili nakon kuhanja.
- Nemojte premještati proizvod tijekom kuhanja ili netom nakon kuhanja.

## PRIPREMA PRIJE KUHANJA

### Mjerenje sastojaka - maksimalni kapacitet posude

- Graduirane oznake s unutrašnje strane posude izražene su u litrama i šalicama; one se upotrebljavaju za mjerenje količine vode tijekom kuhanja riže.
- Plastična posuda za mjerenje isporučena s vašim uređajem služi za mjerenje količine riče, a ne vode. I razina posude za mjerenje riže teži približno 160 g.
- Korisnici mogu smanjiti ili povećati količinu vode ovisno o vrsti riže te svojim preferencijama i ukusu.
- Kako napon varira u različitim područjima, lagano prelijevanje riže i vode uobičajena je pojava.

- Maksimalna količina vode s rižom ne bi smjela premašivati najvišu oznaku unutar posude.

**Nikad nemojte dodavati sastojke ili vodu tako da prijeđu najvišu oznaku razine.**

## Tijekom kuhanja riže

- Prije kuhanja izmjerite rižu u posudi za mjerenje i isperite je.
- Stavite ispranu rižu u posudu i napunite posudu vodom do odgovarajuće razine za vodu (graduirane oznake u posudi).
- Količinu vode moguće je prilagoditi prema vašem ukusu.

## Tijekom kuhanja na pari

- Količina vode mora biti odgovarajuća i uvijek niža od dna košarice za kuhanje na pari.
- Premašivanje ove razine može uzrokovati prelijevanje tijekom uporabe.
- Postavite košaricu za kuhanje na pari na posudu – fig.4.
- Dodajte sastojke u košaricu.

## ZA SVE FUNKCIJE

- Oprezno obrišite kućište posude (posebice dno). Provjerite da ispod posude i na grijačem elementu nema ostataka hrane ili tekućine – fig.6.
- Postavite posudu u uređaj pazeći da je ispravno namještena – fig.7.
- Provjerite je li pregrada za paru ispravno postavljena.
- Zatvorite poklopac dok ne čujete „klik“.
- Uključite strujni kabel u utičnicu s donje strane uređaja, a zatim drugi kraj strujnog kabela uključite u strujnu utičnicu.
- Nemojte uključivati uređaj dok ne završite prethodno navedene faze.

HR

**Nikad nemojte stavljati ruku na ispusni ventil za paru tijekom kuhanja zbog opasnosti od opekline – fig.11.**

**Ako želite promijeniti odabrani izbornik kuhanja zbog pogreške, pritisnite tipku «KEEP WARM/CANCEL», a zatim ponovno odaberite izbornik koji želite.**

**Upotrebljavajte samo unutarnji lonac koji ste dobili uz uređaj.**

**Nemojte točiti vodu ili stavljati sastojke u uređaj bez posude.**

## TABLICE ZA KUHANJE RIŽE

- Tablica u nastavku predstavlja vodič za kuhanje različitih vrsta riže. Za najbolje rezultate preporučujemo uporabu obične riže umjesto „djelomično skuhanе“ riže koja je obično ljepljivija i može se zalijepiti za dno. S drugim vrstama riže, kao što su smeđa ili divlja riža, količinu vode potrebno je prilagoditi; provjerite tablice u nastavku.
- Za kuhanje 1 šalice bijele riže (za 2 male ili 1 veliku porciju), upotrijebite 1 posudu za mjerenje bijele riže, a zatim dodajte jednu i pol posudu za mjerenje vode. Kod nekih vrsta riže uobičajeno je da se malo riže prilijepi za dno tijekom kuhanja jedne šalice riže. Za kuhanje druge količine bijele riže pogledajte vodič za kuhanje u nastavku.
- Maksimalna količina vode s rižom ne bi smjela premašivati najvišu oznaku unutar posude – fig.8. Ovisno o vrsti riže, moguće je da će količinu vode biti potrebno prilagoditi. Vidi tablicu u nastavku.

### VODIČ ZA KUHANJE BIJELE RIŽE - 10 šalica

| Posude za mjerenje | Težina riže | Razina vode u zdjeli (zajedno s rižom) | 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 šalice                     | 8 - 10 osobe  |
| 8                  | 1200 g      | Oznaka za 8 šalice                     | 13 - 14 osobe |
| 10                 | 1500 g      | Oznaka za 10 šalice                    | 16 - 18 osobe |

- Temeljito isperite rižu prije kuhanja, osim riže za rižoto.

### VODIČ ZA KUHANJE ZA DRUGIH VRSTA RIŽE

| Vrsta riže                                                           | Posuda za mjerenje riže | Težina riže | Razina vode u zdjeli (zajedno s rižom) | Porcija       |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|----------------------------------------|---------------|
| Bijela riža okruglog zrna (talijanska riža - često ljepljivija riža) | 6                       | 870 g       | Oznaka za 6 šalice                     | 7 - 8 osobe   |
|                                                                      | 10                      | 1450 g      | Oznaka za 10 šalice                    | 10 - 12 osobe |
| Riža punog zrna<br>Smeđa riža                                        | 6                       | 887 g       | Oznaka za 6 šalice                     | 7 - 8 osobe   |
|                                                                      | 10                      | 1480 g      | Oznaka za 10 šalice                    | 10 - 12 osobe |
| Riža za rižoto (vrste Arborio)                                       | 6                       | 870 g       | Oznaka za 6 šalice                     | 7 - 8 osobe   |
|                                                                      | 10                      | 1450 g      | Oznaka za 10 šalice                    | 10 - 12 osobe |
| Ljepljiva riža                                                       | 6                       | 736 g       | Oznaka za 5 šalice                     | 7 - 8 osobe   |
|                                                                      | 10                      | 1227 g      | Oznaka za 9 šalice                     | 10 - 12 osobe |
| Smeđa riža                                                           | 6                       | 840 g       | Oznaka za 6 šalice                     | 7 - 8 osobe   |
|                                                                      | 10                      | 1400 g      | Oznaka za 10 šalice                    | 10 - 12 osobe |
| Japanska riža                                                        | 6                       | 900 g       | Oznaka za 6 šalice                     | 7 - 8 osobe   |
|                                                                      | 10                      | 1500 g      | Oznaka za 10 šalice                    | 10 - 12 osobe |
| Riža jasmin                                                          | 6                       | 870 g       | Oznaka za 6 šalice                     | 7 - 8 osobe   |
|                                                                      | 10                      | 1450 g      | Oznaka za 10 šalice                    | 10 - 12 osobe |

| Funkcija           | Postavke vremena |                |                               | Maks. temperatura | Položaj poklopca  |                  |
|--------------------|------------------|----------------|-------------------------------|-------------------|-------------------|------------------|
|                    | Standardno       | Raspon         | Svaki                         |                   | Poklopac zatvoren | Poklopac otvoren |
| Riža/Pahuljice     | Automatsko       |                |                               |                   | •                 |                  |
| Pilaf/Rižoto       | Automatsko       |                |                               |                   | •                 |                  |
| Podgrijavanje      | 25 min           | 8 min - 45 min | 1 min                         | 100°              | •                 |                  |
| Kaša na mlijeku    | 10 min           | 5 min - 90 min | 1 min                         | 100°              | •                 |                  |
| Kuhanje            | 60 min           | 20 min - 9 sat | 1 min., nakon 90 min. - 1 sat | 100°              | •                 |                  |
| Parenje/Juha       | 30 min           | 15 min - 2 sat | 1 min., nakon 90 min. - 1 sat | 100°              | •                 |                  |
| Jogurt             | 8 sati           | 6 sat - 12 sat | 1 sat                         | 42°               | •                 |                  |
| Pečenje            | 35 min           | 20 min - 4 sat | 1 min., nakon 90 min. - 1 sat | 135°              | •                 |                  |
| Prženje            | 15 min           | 5 min - 60 min | 1 min                         | 160°              | •                 | •                |
| Održavanje topline | Do 24 sata       |                |                               | 75°               | •                 |                  |

## NEKE PREPORUKE ZA NAJBOLJE REZULTATE KOD KUHANJA RIŽE

HR

- Izmjerite rižu i temeljito je duže vrijeme ispirite pod tekućom vodom u situ (osim rižu za rižoto koju ne bi trebalo ispirati). Zatim stavite rižu u posudu zajedno s odgovarajućom količinom vode.
- Provjerite je li riža dobro raspoređena po cijeloj površini posude kako bi se omogućilo jednolično kuhanje.
- Prema potrebi, dodajte soli ovisno o ukusu.
- Vodu možete zamijeniti temeljcem. Ako upotrebljavate temeljac, postoji opasnost od laganog zagorijevanja riže na dnu posude.
- Nemojte otvarati poklopac tijekom kuhanja jer će izaći para, što će utjecati na vrijeme kuhanja i okus riže.
- Kada je riža spremna i kada svijetli lampica indikatora „Keep Warm“, promiješajte rižu, a zatim je ostavite u višenamjenskom kuhalu još nekoliko minuta kako biste dobili savršenu rižu s odvojenim zrnima.

## FUNKCIJA «RICE/CEREAL» (RIŽA/PAHULJICE)

- Postavite uređaj na ravnu i stabilnu radnu površinu otpornu na toplinu, gdje ne postoji mogućnost od prskanja vodom i daleko od izvora topline.
- Uspite potrebnu količinu riže u posudu s pomoću posude za mjerenje koju ste dobili uz uređaj – fig.9. Zatim je napunite hladnom vodom do odgovarajuće oznake „CUP“ (šalica) ispisane na posudi – fig.10.
- Zatvorite poklopac.

**Napomena: Uvijek prvo dodajte rižu jer ćete u protivnom imati previše vode.**

- Pritisnite tipku «Menu» za odabir funkcije «Rice/Cereal». Kad zaslon prikazuje «--», a lampica kod oznake «Start» treperi pritisnite tipku «Start». Višenamjensko električno kuhalo prebacuje se na status kuhanja «Rice/Cereal», lampica oznake «Start» svijetli, a LED zaslon prikazuje «-».
- Kada je posuda spremna, zvučni signal odzvoni dvaput „bip bip“, a višenamjensko kuhalo počinje lagano ključati dok zaslon odbrojava vrijeme ključanja: 14 minuta.
- Nakon ključanja, zvučni signal oglasi se nekoliko puta, višenamjensko kuhalo prebacuje se na status održavanja topline, a indikator „Keep Warm“ uključuje se dok zaslon prikazuje „b“.

## FUNKCIJA «PILAF/RISOTTO» (PILAF/RIŽOTO)

- Pritisnite tipku «Menu» za odabir funkcije «Pilaf/Risotto». Kad zaslon prikazuje «--», a lampica kod oznake «Start» treperi pritisnite tipku «Start». Višenamjensko kuhalo prebacuje se na status kuhanja «Pilaf/Risotto». Lampica oznake «Start» svijetli, a LED zaslon prikazuje «-».
- Kada je posuda spremna, zvučni signal odzvoni dvaput „bip bip“, a višenamjensko kuhalo počinje lagano ključati dok zaslon odbrojava vrijeme ključanja: 10 minuta.
- Nakon ključanja, zvučni signal oglasi se nekoliko puta, višenamjensko kuhalo prebacuje se na status održavanja topline, a tipka „Keep Warm“ uključuje se dok zaslon prikazuje „b“.

## FUNKCIJA «REHEAT» (PODGRIJAVANJE)

- Pritisnite tipku «Menu» za odabir funkcije «Reheat». Kad zaslon prikazuje «--», a lampica kod oznake «Start» treperi pritisnite tipku «Start». Višenamjensko kuhalo prebacuje se na status kuhanja «Reheat». Lampica oznake «Start» svijetli, a LED zaslon prikazuje preostalo vrijeme.
- Zadano vrijeme kuhanja je 25 minuta podesivo od minimalno 8 minuta do 45 minuta. Dug pritisak tipke +/- omogućuje povećanje ili smanjenje vremena bez zvučnog signala.
- Na kraju postupka podgrijavanja, zvučni signal oglasi se nekoliko puta, višenamjensko kuhalo prebacuje se na status održavanja topline, a tipka „Keep Warm“ uključuje se dok zaslon prikazuje „b“.

**ponavljana uporaba funkcije „Reheat“ (podgrijavanje) u slučaju previše ili premalo riže rezultirat će zagorjelom rižom na dnu.**

**Podgrijavanje hladne riže može uzrokovati neugodan miris.**

## FUNKCIJA «MILK PORRIDGE» (KAŠA NA MLIJEKU)

- Pritisnite tipku «Menu» za odabir funkcije «Milk Porridge». Kad zaslon prikazuje «--», a lampica kod oznake «Start» treperi pritisnite tipku «Start». Višenamjensko kuhalo prebacuje se na status kuhanja «Milk Porridge». Lampica oznake «Start» svijetli, a LED zaslon prikazuje preostalo vrijeme.
- Zadano vrijeme kuhanja je 10 minuta podesivo od minimalno 5 minuta do 90 minuta. Dug pritisak tipke +/- omogućuje povećanje ili smanjenje vremena bez zvučnog signala.
- Na kraju postupka kuhanja, zvučni signal oglasi se nekoliko puta, višenamjensko kuhalo prebacuje se na status održavanja topline, a tipka „Keep Warm“ uključuje se dok zaslon prikazuje „b“.

## FUNKCIJA « STEW » (KUHANJE)

- Pritisnite tipku «Menu» za odabir funkcije «Stew». Kad zaslon prikazuje «--», a lampica kod oznake «Start» treperi pritisnite tipku «Start». Višenamjensko kuhalo prebacuje se na status kuhanja «Stew». Lampica oznake «Start» svijetli, a LED zaslon prikazuje preostalo vrijeme.
- Zadano vrijeme kuhanja je 60 minuta podesivo od minimalno 20 minuta do 9 sati. Dug pritisak tipke +/- omogućuje povećanje ili smanjenje vremena bez zvučnog signala.
- Na kraju postupka kuhanja, zvučni signal ogłosi se nekoliko puta, višenamjensko kuhalo prebacuje se na status održavanja topline, a tipka „Keep Warm“ uključuje se dok zaslon prikazuje „b“.

## FUNKCIJA «STEAM/SOUP» (PARENJE/JUHA)

- Pritisnite tipku «Menu» za odabir funkcije «Steam/Soup». Kad zaslon prikazuje «--», a lampica kod oznake «Start» treperi pritisnite tipku «Start». Višenamjensko kuhalo prebacuje se na status kuhanja «Steam/Soup». Lampica oznake «Start» svijetli, a LED zaslon prikazuje preostalo vrijeme.
- Zadano vrijeme kuhanja je 30 minuta podesivo od minimalno 15 minuta do 2 sati. Dug pritisak tipke +/- omogućuje povećanje ili smanjenje vremena bez zvučnog signala.
- Na kraju postupka kuhanja, zvučni signal oglosti se nekoliko puta, višenamjensko kuhalo prebacuje se na status održavanja topline, a tipka „Keep Warm“ uključuje se dok zaslon prikazuje „b“.

## FUNKCIJA «YOGURT» (JOGURT)

- Pritisnite tipku «Menu» za odabir funkcije «Yogurt». Kad zaslon prikazuje «--», a lampica kod oznake «Start» treperi pritisnite tipku «Start». Višenamjensko kuhalo prebacuje se na status kuhanja «Yogurt». Lampica oznake «Start» svijetli, a LED zaslon prikazuje preostalo vrijeme.
- Zadano vrijeme kuhanja je 8 sati podesivo od minimalno 6 sati do 12 sati. Dug pritisak tipke +/- omogućuje povećanje ili smanjenje vremena bez zvučnog signala.
- Zadana funkcija nije dostupna za funkciju «Yogurt».
- Na kraju postupka kuhanja zvučni signal oglosti se nekoliko puta. Jogurt je potrebno staviti u hladnjak na najmanje 4 sata.
- On se ne može održavati toplim nakon kuhanja.
- **Koristiti za izradu jogurta u staklenim posudama koje se mogu koristiti u pećnici.**

HR

## ODABIR NAMIRNICA

### Mlijeko

#### Koje biste mlijeko trebali upotrebljavati?

Svi naši recepti (osim ako je drugačije navedeno) pripremljeni su s kravljim mlijekom. Možete upotrebljavati biljno mlijeko kao što je, primjerice, sojino mlijeko, kao i ovčje ili kozje mlijeko, ali čvrstoća jogurta u tom slučaju može ovisiti o mlijeku koje je upotrijebljeno. Sirovo ili trajno mlijeko te sve vrste mlijeka opisane u nastavku prikladne su za vaš aparat:

- **Trajno sterilizirano mlijeko** Ultrapasterizirano punomasno mlijeko daje čvršće jogurte. Uporabom poluobranog mlijeka dobiva se jogurt manje čvrstoće. Međutim, možete upotrijebiti poluobrano mlijeko i dodati jednu ili dvije posude mlijeka u prahu.

- **Pasterizirano mlijeko:** od ovog mlijeka dobiva se kremastiji jogurt uz malo kože na vrhu.
- **Sirovo mlijeko (s farme):** njega je potrebno prokuhati. Također se preporučuje da ga pustite da vrije dulje vrijeme. Bilo bi opasno upotrebljavati ovo mlijeko bez njegova prokuhavanja. Zatim ga morate ostaviti da se ohladi prije uporabe u aparatu. Uzgajanje jogurtne kulture uporabom jogurta pomiješanog sa sirovim mlijekom ne preporučuje se.
- **Mlijeko u prahu:** uporabom mlijeka u prahu dobiva se vrlo kremasti jogurt. Slijedite upute proizvođača na kutiji.

**Odaberite punomasno mlijeko, ako je moguće trajno ultrapasterizirano.**

**Sirovo (svježe) ili pasterizirano mlijeko potrebno je prokuhati, a zatim ga ohladiti i ukloniti mu kožicu.**

## Ferment

### Za jogurte

On se radi od:

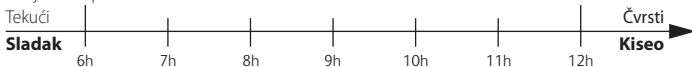
- Jednog kupljenog **prirodnog jogurta** s najduljim mogućim rokom isteka; vaš će jogurt stoga sadržavati aktivniji ferment za čvršći jogurt.
- Iz **fermenta osušenog zamrzavanjem**. U tom slučaju slijedite vrijeme aktivacije navedeno na uputama za ferment. Te fermente možete pronaći u supermarketima, ljekarnama i određenim trgovinama zdravim proizvodima.
- Iz jednog od vaših **nedavno pripremljenih jogurta** – on mora biti prirodan i nedavno pripremljen. To se zove uzgoj kulture. Nakon pet postupaka uzgoja kulture, upotrijebljeni jogurt gubi aktivne fermente te stoga postoji mogućnost da će davati jogurt rjeđe konzistencije. Tada trebate ponovno početi upotrebljavati jogurt kupljen u trgovini ili ferment osušen zamrzavanjem.

**Ako ste prokuhali mlijeko, pričekajte dok ne dosegne sobnu temperaturu prije nego što dodate ferment.**

**Prevelika toplina može uništiti svojstva vašeg fermenta.**

## Vrijeme fermentacije

- Vašem će jogurtu trebati između 6 i 12 sati da fermentira, ovisno o osnovnim sastojcima i rezultatima koje želite postići.



- Jogurt se može držati maksimalno 7 dana u hladnjaku.

## FUNKCIJA «BAKING» (PEČENJE)

- Pritisnite tipku «Menu» za odabir funkcije «Baking». Kad zaslon prikazuje «--», a lampica kod oznake «Start» treperi pritisnite tipku «Start». Višenamjensko kuhalo prebacuje se na status kuhanja «Baking». Lampica oznake «Start» svijetli, a LED zaslon prikazuje preostalo vrijeme.
- Zadano vrijeme kuhanja je 35 minuta podesivo od minimalno 20 minuta do 4 sati. Dug pritisak tipke +/- omogućuje povećanje ili smanjenje vremena bez zvučnog signala.

- Zadana funkcija nije dostupna za funkciju pečenja.
- Na kraju postupka kuhanja, zvučni signal ogłosi se nekoliko puta, višenamjensko kuhalo prebacuje se na status održavanja topline, a tipka «Keep Warm» uključuje se dok zaslon prikazuje «b».

## FUNKCIJA « FRY » (PRŽENJE)

- Pritisnite tipku «Menu» za odabir funkcije «Fry». Kad zaslon prikazuje «-», a lampica kod oznake «Start» treperi pritisnite tipku «Start». Višenamjensko kuhalo prebacuje se na status kuhanja «Fry». Lampica oznake «Start» svijetli, a LED zaslon prikazuje preostalo vrijeme.
- Zadano vrijeme kuhanja je 15 minuta podesivo od minimalno 5 minuta do 60 minuta.
- Na kraju postupka kuhanja, zvučni signal oglosti se nekoliko puta, višenamjensko kuhalo prebacuje se na status održavanja topline, a tipka «Keep Warm» uključuje se dok zaslon prikazuje «b».
- Uvijek koristite ovu funkciju kad kuhate s uljem i hranom. Samo kod uporabe ulja na zaslonu se može pojaviti poruka «E3».

## FUNKCIJA « KEEP WARM » (ODRŽAVANJE TOPLINE)

- Pritisnite tipku «Keep Warm», a uređaj će se prebaciti na status «Keep Warm».
- Na kraju postupka održavanja topline ručno zaustavite uređaj pritiskom na tipku «Keep Warm/Cancel».

**Preporuka: Kako bi riža imala okus kao da je svježe skuhan ograničite vrijeme čuvanja na 6 sati.**

## FUNKCIJA « PRESET » (ZADANO)

- Da biste upotrijebili funkciju zadanih postavki, prvo odaberite program kuhanja i vrijeme kuhanja. Zatim pritisnite tipku «Preset» i odaberite zadane postavke vremena. Svakim pritiskom tipki «+» ili «-» vrijeme se povećava ili smanjuje za jedan sat. Standardno zadano vrijeme mijenja se ovisno o odabranom vremenu kuhanja. Raspon zadanih postavki kreće se od 1 do 24 sata. Kada odaberete željeno zadano vrijeme pritisnite tipku «START» za prelazak na status kuhanja; indikator «START» ostaje uključen, a LED zaslon prikazuje broj sati koji ste odabrali.

## PO ZAVRŠETKU KUHANJA

- Otvorite poklopac – fig.1.
- Pri rukovanju sa zdjelim za kuhanje i pladnjem za parenje potrebno je upotrebljavati rukavice – fig.12.
- Poslužite hranu plastičnom žlicom koju ste dobili uz vaš uređaj i ponovno zatvorite poklopac.
- Hrana koja ostaje u spremniku održavat će se toplom za svako sljedeće posluživanje u sljedeća 24 sata.
- Pritisnite tipku «Keep Warm/Cancel» kako biste isključili status održavanja topline.
- Izvucite uređaj iz utičnice.

## OPĆE INFORMACIJE

- Ovaj uređaj je opremljen memorijom, ukoliko tijekom kuhanja dođe do nestanka električne energije, višenamjensko kuhalo će upamtiti gdje je kuhanje stalo i nastaviti proces nakon što se struja vrati. To vrijedi samo ako je struje nestalo na 2 sekunde a ukoliko je taj period bio duži, uređaj će se prebaciti u standby režim rada. Neotvarajte poklopca tijekom kuhanja kako bi kuhanje bilo efikasnije.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja i održavanja pobrinite se da je višenamjensko kuhalo isključeno i potpuno ohlađeno prije.
- Strogo se preporučuje očistiti uređaj spužvom nakon svake uporabe – fig.13.

### Posuda, košarica za kuhanje na pari (fig.14)

- Upotrebljavajte toplu vodu i tekući sapun te spužvu za čišćenje posude i košarice za kuhanje na pari. Ne preporučuje se uporaba prašaka za čišćenje i metalnih spužvi.
- Ako se hrana priljepila za dno možete natočiti vode u posudu kako bi se hrana razmočila prije pranja.
- Oprezno osušite posudu.

### Održavanje posude

Za posudu pažljivo pratite upute u nastavku:

- Kako biste osigurali održavanje kvalitete posude, preporučuje se da u njoj ne režete hranu.
- Nemojte zaboraviti vratiti posudu u višenamjensko kuhalo
- Upotrebljavajte plastičnu žlicu koju ste dobili uz uređaj ili drvenu žlicu, a ne metalnu, kako biste izbjegli oštećivanje površine posude – fig.15.
- Kako biste izbjegli opasnost od korozije nemojte točiti ocat u posudu.
- Boja površine posude može se promijeniti nakon prve uporabe ili nakon dugotrajnog korištenja. Do promjene boje dolazi zbog djelovanja pare i vode, ali ona nema nikakav učinak na uporabu višenamjenskog kuhala, niti je opasna za vaše zdravlje. Potpuno je sigurno nastaviti je upotrebljavati.

### Čišćenje mikroventila za tlak

- Tijekom čišćenja mikroventila za tlak uklonite ventil s poklopca – fig.16 i otvorite ga rotacijom u smjeru „open“ (otvoreno) – fig.17.a i 17.b. Nakon čišćenja obrišite ventil suhom krpom i međusobno spojite dva trokuta na dva dijela te rotirajte ventil u smjeru „close“ (zatvoreno), a zatim ga vratite na poklopac višenamjenskog kuhala – fig.18.a i 18.b.

### Čišćenje i održavanje ostalih dijelova uređaja

- Prije čišćenja isključite uređaj iz utičnice.
- Očistite višenamjensko kuhalo s vanjske strane – fig.19, unutarnju stranu poklopca – fig.14 i kabel vlažnom krpom, a zatim osušite suhom krpom. Ne upotrebljavajte abrazivne proizvode.
- Nemojte upotrebljavati vodu za čišćenje unutrašnjosti kućišta jer biste time mogli oštetiti senzor topline.

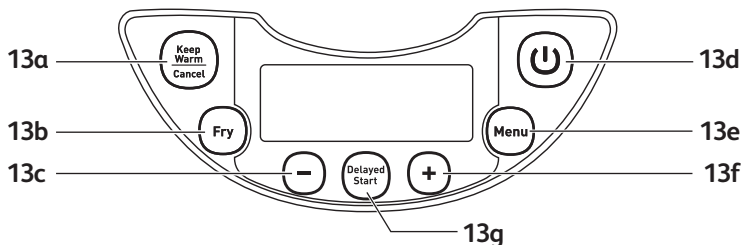
## TEHNIČKI VODIČ ZA OTKRIVANJE KVAROVA

| Opis neispravnosti u radu                                                                          | Uzroci                                                                 | Rješenja                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilo koja lampica indikatora je isključena i nema grijanja.                                        | Uređaj nije uključen.                                                  | Odnijeti u ovlašteni servis popravak.                                                                                           |
| Bilo koja lampica indikatora je isključena, ali ima grijanja.                                      | Problem sa spojem lampice indikatora ili oštećenje lampice indikatora. | Otvorite poklopac, a zatim ga ponovno zatvorite.                                                                                |
| Izlazak pare tijekom uporabe.                                                                      | Poklopac nije dobro zatvoren.                                          | Zaustavite kuhanje (isključite proizvod) i provjerite je li ventil cjelovit (2 dijela međusobno spojena) i ispravno postavljen. |
|                                                                                                    | Mikroventil za tlak nije ispravno postavljen ili nije cjelovit.        | Odnijeti u ovlašteni servis popravak.                                                                                           |
|                                                                                                    | Brтва poklopca ili mikroventila za tlak je oštećena.                   | Provjerite količinu vode u tablici.                                                                                             |
| Polukuhana riža ili predugo vrijeme kuhanja.                                                       | Previše ili nedovoljno vode u usporedbi s količinom riže.              | Odnijeti u ovlašteni servis popravak.                                                                                           |
| Polukuhana riža ili predugo vrijeme kuhanja.                                                       | Nije dovoljno dugo klučalo.                                            | Odnijeti u ovlašteni servis popravak.                                                                                           |
| Kvar automatskog održavanja topline (proizvod je i dalje u položaju za kuhanje ili nema grijanja). |                                                                        |                                                                                                                                 |
| E0                                                                                                 | Senzor na gornjem otvorenom krugu ili kratki spoj.                     |                                                                                                                                 |
| E1                                                                                                 | Senzor na donjem otvorenom krugu ili kratki spoj.                      | Zaustaviti uređaj i ponovno pokrenuti program. Ako se problem ponovi, pošaljite uređaj u servisni centar ovlašten za popravak.  |
| E3                                                                                                 | Nema posude ili je ona prazna.                                         | Smjestite posudu unutar kuhala, a zatim isključite i ponovno uključite uređaj te ponovno pokrenite program.                     |

HR

**Napomena: ako je unutarnja posuda deformirana nemojte je upotrebljavati već nabavite zamjensku u ovlaštenom servisu.**

## PANOUL DE COMANDĂ



## DESCRIERE

1. Recipient abur
2. Gradare pentru apă și orez
3. Vas detașabil din ceramică
4. Pahar de măsurat
5. Lingură orez
6. Lingură pentru supă
7. Capac
8. Placă internă detașabilă de protecție împotriva aburilor
9. Supapă micropresiune
10. Buton pentru deschiderea capacului
11. Mâner
12. Suportul lingurii pentru orez
13. Panoul de comandă
  - a. Butonul „KEEP WARM/CANCEL” (PĂSTRARE LA CALD/ANULARE)
  - b. Butonul „FRY” (PRĂJIRE)
  - c. Butonul „-”
  - d. Butonul „START”
  - e. Butonul „MENU” (MENIU)
  - f. Butonul „+”
  - g. Butonul „DELAYED START” (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)
14. Indicatoare ale funcțiilor
  - a. Funcția „RICE/CEREAL” (OREZ/CEREALE)
  - b. Funcția „PILAF/RISOTTO” (PILAF/RIZOTO)
  - c. Funcția „REHEAT” (REÎNCĂLZIRE)
  - d. Funcția „MILK PORRIDGE” (TERCI)
  - e. Funcția „STEW” (TOCANĂ)
  - f. Funcția „STEAM/SOUP” (GĂTIT LA ABUR/SUPĂ)
  - g. Funcția „YOGURT” (IAURT)
  - h. Funcția „BAKING” (COACERE)
15. Cuvă
16. Element de încălzire
17. Cablu de alimentare

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### Despachetați aparatul

- Scoateți aparatul din ambalaj și despachetați toate accesoriile și documentele imprimate.
- Deschideți capacul apăsând butonul de deschidere amplasat pe cuvă - fig.1.

**Citiți și urmați cu atenție instrucțiunile de utilizare.**

### Curățați aparatul

- Scoateți vasul din ceramică – fig.2, placa de protecție împotriva aburilor și supapa de presiune – fig.3a și 3b.
- Curățați vasul, supapa și placa de protecție împotriva aburilor cu un burete și cu detergent de vase lichid.
- Curățați exteriorul aparatului și capacul cu o lavetă umedă.
- Ștergeți-le cu grijă.
- Reașezați toate elementele în poziția inițială. Montați placa de protecție împotriva aburilor în poziția corectă pe capacul exterior al aparatului. Apoi, așezați placa de protecție împotriva aburilor în spatele celor 2 cleme și împingeți-o în sus până ce se fixează. Montați cablul detașabil în mufa de la baza aparatului.
- Introduceți suportul lingurii la baza aparatului – fig.4.

## APARATUL

- Acest aparat de gătit multifuncțional are 12 funcții: Rice/Cereal (Orez/Cereale), Pilaf/Risotto (Pilaf/Rizoto), Reheat (Reîncălzire), Milk Porridge (Terci), Stew (Tocană), Steam/Soup (Gătit la abur/Supă), Yogurt (Iaurt), Baking (Coacere), Fry (Prăjire), Keep Warm (Păstrare la cald), Adjustable Timer (Temporizator reglabil) și Preset (Presetare).
- Când cablul de alimentare este racordat la priza electrică și la mufa de la baza aparatului, aparatul va emite un sunet prelung și toate indicatoarele de pe panoul de comandă se vor aprinde pentru scurt timp. Apoi pe ecran este afișat imediat simbolul „--” și toate indicatoarele se vor stinge. Aparatul intră în modul de așteptare și puteți selecta funcțiile din meniu după cum doriți.
- După încheierea perioadei de gătit, aparatul trece automat în modul de păstrare la cald timp de până la 24 de ore.
- Nu se recomandă utilizarea mașinii de spălat vase pentru a spăla componentele aparatului.
- Nu atingeți elementul de încălzire atunci când aparatul este pornit sau după încheierea procesului de gătit.
- Nu transportați aparatul în timpul funcționării sau imediat după încheierea procesului de gătit.

RO

## PREGĂTIRI ÎNAINTE DE A GĂTI

### Măsurarea ingredientelor – Capacitatea maximă a vasului

- Reperele gradate de pe interiorul vasului sunt exprimate în litri și căni, fiind folosite pentru măsurarea cantității de apă atunci când gătiți orez.
- Paharul de măsurat din plastic furnizat odată cu aparatul este destinat măsurării orezului și nu a apei. 1 nivel al paharului de măsurat orezul echivalează cu aproximativ 160 g.
- Utilizatorii pot reduce sau crește cantitatea de apă în funcție de tipurile de orez și de preferințele de gust.

- Întrucât tensiunea variază în diferite zone, cantități foarte mici de orez și de apă pot da pe dinafară, fiind un fenomen normal.
- Cantitatea maximă de apă + orez nu trebuie să depășească marcajul maxim din interiorul vasului.

**Nu adăugați niciodată o cantitate de ingrediente sau de apă peste marcajul maxim.**

## Gătirea orezului

- Înainte de a găti, măsurați orezul cu ajutorul paharului de măsurat și clătiți-l.
- Puneți orezul clătit în vas și adăugați apă până la nivelul corespunzător pentru apă (gradațiile din interiorul paharelor).
- Cantitatea de apă poate fi adaptată în funcție de preferințele dumneavoastră.

## Gătirea la aburi

- Cantitatea de apă trebuie să fie corespunzătoare și să nu atingă niciodată fundul coșului pentru gătit la aburi.
- Depășirea acestui nivel poate cauza revărsarea conținutului pe parcursul utilizării.
- Așezați coșul pentru gătit la aburi în vas – fig.4.
- Introduceți ingredientele în coș.

## PENTRU TOATE FUNCȚIILE

- Curățați cu grijă partea exterioară a vasului (în special partea inferioară). Asigurați-vă că nu există reziduuri străine sau lichid sub vas și pe elementul de încălzire – fig.6.
- Așezați vasul în aparat, asigurându-vă că este poziționat corect – fig.7.
- Asigurați-vă că placa de protecție împotriva aburilor se află în poziția corectă.
- Fixați capacul până ce auziți un sunet specific de închidere.
- Racordați un capăt al cablului de alimentare la mufa de la baza aparatului și celălalt capăt la priza electrică.
- Nu porniți aparatul până nu parcurgeți toate etapele de mai sus.

**Nu puneți mâna deasupra supapei pentru eliberarea aburilor, deoarece există riscul provocării unor arsuri - fig.11.**

**Dacă doriți să schimbați programul de gătit din cauză unei erori, apăsați pe butonul "KEEP WARM/CANCEL" apoi selectați programul dorit.**

**Folosii doar vasul aparatului pentru a găti.**

**Nu turnați apă sau ingrediente în aparat fără ca vasul să fie înăuntru.**

## TABELE PENTRU GĂTITUL OREZULUI

- Tabelul de mai jos reprezintă un ghid pentru gătirea diferitelor tipuri de orez. Pentru a obține cele mai bune rezultate, vă recomandăm să utilizați orez obișnuit și nu orez de tipul „instant” care devine lipicios și se poate lipi de fundul vasului. În cazul altor tipuri de orez, precum cel brun sau sălbatic, cantitățile de apă trebuie adaptate; consultați tabelele de mai jos.
- Pentru a găti 1 pahar de orez alb (2 porții mici sau 1 porție mare), utilizați 1 pahar de măsurat de orez alb și adăugați apoi un pahar de măsurat și jumătate de apă. În cazul anumitor tipuri de orez, este normal ca o mică cantitate de orez să se lipească pe fundul vasului dacă gătiți 1 pahar de orez. Pentru a găti o cantitate diferită de orez alb, consultați ghidul de gătit de mai jos.
- Cantitatea maximă de apă + orez nu trebuie să depășească marcajul maxim din interiorul vasului – fig.8. Cantitățile de apă trebuie adaptate în funcție de tipul de orez. A se vedea tabelul de mai jos.

## GHID DE PREPARARE PENTRU OREZ ALB - 10 pahare

| Pahare de măsurat | Cantitatea de orez | Nivelul apei în vas (+ orez) | Porții         |
|-------------------|--------------------|------------------------------|----------------|
| 2                 | 300 g              | Marcajul pentru 2 pahare     | 3-4 persoane   |
| 4                 | 600 g              | Marcajul pentru 4 pahare     | 5-6 persoane   |
| 6                 | 900 g              | Marcajul pentru 6 pahare     | 8-10 persoane  |
| 8                 | 1200 g             | Marcajul pentru 8 pahare     | 13-14 persoane |
| 10                | 1500 g             | Marcajul pentru 10 pahare    | 16-18 persoane |

- Clătiți bine orezul înainte de a-l găti, cu excepția orezului pentru rizoto.

## GHID DE GĂTIT PENTRU ALTE TIPURI DE OREZ

| Tip de orez                                                           | Pahar de măsurat de orez | Cantitatea de orez | Nivelul apei în vas (+ orez) | Porții         |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|------------------------------|----------------|
| Orez alb cu bobul rotund (orez italian – adesea un orez mai lipicios) | 6                        | 870 g              | Marcajul pentru 6 pahare     | 7-8 persoane   |
|                                                                       | 10                       | 1450 g             | Marcajul pentru 10 pahare    | 10-12 persoane |
| Orez integral<br>Orez brun                                            | 6                        | 887 g              | Marcajul pentru 6 pahare     | 7-8 persoane   |
|                                                                       | 10                       | 1480 g             | Marcajul pentru 10 pahare    | 10-12 persoane |
| Orez pentru rizoto (tipul Arborio)                                    | 6                        | 870 g              | Marcajul pentru 6 pahare     | 7-8 persoane   |
|                                                                       | 10                       | 1450 g             | Marcajul pentru 10 pahare    | 10-12 persoane |
| Orez lipicios                                                         | 6                        | 736 g              | Marcajul pentru 5 pahare     | 7-8 persoane   |
|                                                                       | 10                       | 1227 g             | Marcajul pentru 9 pahare     | 10-12 persoane |
| Orez brun                                                             | 6                        | 840 g              | Marcajul pentru 6 pahare     | 7-8 persoane   |
|                                                                       | 10                       | 1400 g             | Marcajul pentru 10 pahare    | 10-12 persoane |
| Orez japonez                                                          | 6                        | 900 g              | Marcajul pentru 6 pahare     | 7-8 persoane   |
|                                                                       | 10                       | 1500 g             | Marcajul pentru 10 pahare    | 10-12 persoane |
| Orez aromat                                                           | 6                        | 870 g              | Marcajul pentru 6 pahare     | 7-8 persoane   |
|                                                                       | 10                       | 1450 g             | Marcajul pentru 10 pahare    | 10-12 persoane |

| Funcție                                | Reglarea timpului |                |                              | Temperatura maximă | Poziția capacului |               |
|----------------------------------------|-------------------|----------------|------------------------------|--------------------|-------------------|---------------|
|                                        | Prestabilit       | Interval       | O dată la                    |                    | Capac închis      | Capac deschis |
| Rice/<br>Cereal (Orez/<br>Cereale)     | Automat           |                |                              |                    | •                 |               |
| Pilaf/Risotto<br>(Pilaf/Rizoto)        | Automat           |                |                              |                    | •                 |               |
| Reheat<br>(Reîncălzire)                | 25 min            | 8 min - 45 min | 1 min                        | 100°               | •                 |               |
| Milk porridge<br>(Terci)               | 10 min            | 5 min - 90 min | 1 min                        | 100°               | •                 |               |
| Stew (Tocană)                          | 60 min            | 20 min - 9 h   | 1 min., după 90 min. - 1 oră | 100°               | •                 |               |
| Steam/soup<br>(Gătit la abur/<br>Supă) | 30 min            | 15 min - 2 h   | 1 min., după 90 min. - 1 oră | 100°               | •                 |               |
| Yogurt (Iaurt)                         | 8 ore             | 6 h - 12 h     | 1 oră                        | 42°                | •                 |               |
| Baking<br>(Coacere)                    | 35 min            | 20 min - 4 h   | 1 min., după 90 min. - 1 oră | 135°               | •                 |               |
| Fry (Prăjire)                          | 15 min            | 5 min - 60 min | 1 min                        | 160°               | •                 | •             |
| Păstrare cald                          | Până la 24 h      |                |                              | 75°                | •                 |               |

## CÂTEVA RECOMANDĂRI PENTRU A OBTINE CELE MAI BUNE REZULTATE LA GĂTITUL OREZULUI

- Măsurați orezul și clătiți-l bine sub jet de apă într-o sită pentru o lungă perioadă de timp (cu excepția orezului risotto, care nu trebuie clătit). Apoi, puneți orezul în vas împreună cu cantitatea corespunzătoare de apă.
- Asigurați-vă că orezul este bine distribuit pe întreaga suprafață a vasului, pentru a permite o gătit uniformă.
- Adăugați sare după gustul dumneavoastră, dacă este necesar.
- Apa poate fi înlocuită cu supă. În cazul în care este folosită supă există riscul ca orezul să devină puțin închis la culoare.
- Nu deschideți capacul în timpul preparării întrucât va ieși aburul ceea ce va afecta timpul de preparare și gustul.
- Când orezul este gata, iar indicatorul „Keep Warm” (Păstrare la cald) se aprinde, amestecați orezul și apoi mai lăsați-l în aparat câteva minute pentru a obține un orez perfect cu boabele separate.

## FUNCȚIA „RICE/CEREAL” (OREZ/CEREALE)

- Așezați aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, rezistentă la căldură departe de stropi de apă, precum și de alte surse de căldură.
- Puneți cantitatea de orez necesară în vas cu ajutorul paharului de măsurat furnizat – fig.9. Adăugați apoi apă rece până la marcajul „CUP” (PAHAR) corespunzător indicat pe peretele interior al vasului – fig.10.
- Închideți capacul.

**Notă: Adăugați întotdeauna prima dată orezul, altfel veți avea prea multă apă.**

- Apăsați butonul „Menu” (Meniu) pentru a selecta funcția „Rice/Cereal” (Orez/Cereale). Când pe ecran este afișat simbolul „--”, iar indicatorul „Start” începe să lumineze intermitent, apăsați butonul „Start”. Aparatul de gătit multifuncțional intră în modul de gătit „Rice/Cereal” (Orez/Cereale), indicatorul „Start” se aprinde, iar pe ecranul LED se afișează simbolul „-”.
- Când preparatul este gata, va fi emis un semnal sonor dublu, aparatul va continua să fiarbă ușor și pe ecran va fi afișat timpul de fierbere ușoară: 14 minute.
- La încheierea procesului de fierbere ușoară, vor fi emise câteva semnale sonore, aparatul de gătit va intra în modul de păstrare la cald cu indicatorul „Keep Warm” (Păstrare la cald) aprins, iar pe ecran va fi afișat simbolul „b”.

## FUNCȚIA „PILAF/RISOTTO” (PILAF/RIZOTO)

- Apăsați butonul „Menu” (Meniu) pentru a selecta funcția „Pilaf/Risotto” (Pilaf/Rizoto). Când pe ecran este afișat simbolul „--”, iar indicatorul „Start” începe să lumineze intermitent, apăsați butonul „Start”. Aparatul intră în modul de gătit „Pilaf/Risotto” (Pilaf/Rizoto). Indicatorul „Start” se aprinde, iar pe ecranul LED este afișat simbolul „-”.
- Când preparatul este gata, va fi emis un semnal sonor, aparatul va continua să fiarbă ușor și pe ecran va fi afișat timpul de fierbere ușoară: 10 minute.
- La încheierea procesului de fierbere ușoară, vor fi emise câteva semnale sonore, aparatul de gătit va intra în modul de păstrare la cald cu butonul „Keep Warm” (Păstrare la cald) aprins, iar pe ecran va fi afișat simbolul „b”.

## FUNCȚIA „REHEAT” (REÎNCĂLZIRE)

- Apăsați butonul „Menu” (Meniu) pentru a selecta funcția „Pilaf/Risotto” (Pilaf/Rizoto). Când pe ecran este afișat simbolul „--”, iar indicatorul „Start” începe să lumineze intermitent, apăsați butonul „Start”. Aparatul intră în modul de gătit „Reheat” (Reîncălzire). Indicatorul „Start” se aprinde, iar pe ecranul LED este afișat timpul rămas.
- Timpul de gătit prestabilit este de 25 de minute, putând fi reglat între minimum 8 minute și 45 de minute. Apăsarea lungă a butonului +/- va permite mărirea sau reducerea timpului fără sunet.
- La încheierea procesului de reîncălzire, soneria va emite câteva semnale sonore, aparatul de gătit va intra în modul de păstrare la cald cu butonul „Keep Warm” (Păstrare la cald) aprins, iar pe ecran va fi afișat simbolul „b”.
- Folosirea continuă a programului “Reheating” (Reîncălzire) în cazul unei cantități prea mare sau prea mici de orez în timpul procesului de gătit va rezulta în arderea orezului de pe fundul vasului.
- Reîncălzirea orezului rece poate avea ca efect producerea unui miros înțepător.”

## FUNCȚIA „MILK PORRIDGE” (TERCI)

- Apăsați butonul „Menu” (Meniu) pentru a selecta funcția „Milk Porridge” (Terci). Când pe ecran este afișat simbolul „--”, iar indicatorul „Start” începe să lumineze intermitent, apăsați butonul „Start”. Aparatul intră în modul de gătit „Milk Porridge” (Terci). Indicatorul „Start” se aprinde, iar pe ecranul LED este afișat timpul rămas.
- Timpul de gătit prestabilit este de 10 minute, putând fi reglat între minimum 5 minute și 90 de minute. Apăsarea lungă a butonului +/- va permite mărirea sau reducerea timpului fără sunet.
- La încheierea procesului de gătit, vor fi emise câteva semnale sonore, aparatul de gătit va intra în modul de păstrare la cald cu butonul „Keep Warm” (Păstrare la cald) aprins, iar pe ecran va fi afișat simbolul „b”.

## FUNCȚIA „STEW” (TOCANĂ)

- Apăsați butonul „Menu” (Meniu) pentru a selecta funcția „Stew” (Tocană). Când pe ecran este afișat simbolul „—”, iar indicatorul „Start” începe să lumineze intermitent, apăsați butonul „Start”. Aparatul intră în modul de gătit „Stew” (Tocană). Indicatorul „Start” se aprinde, iar pe ecranul LED este afișat timpul rămas.
- Timpul de gătit prestabilit este de 60 de minute, putând fi reglat între minimum 20 de minute și 9 ore. Apăsarea lungă a butonului +/- va permite mărirea sau reducerea timpului fără sunet.
- La încheierea procesului de gătit, vor fi emise câteva semnale sonore, aparatul de gătit va intra în modul de păstrare la cald cu butonul „Keep Warm” (Păstrare la cald) aprins, iar pe ecran va fi afișat simbolul „b”.

## FUNCȚIA „STEAM/SOUP” (GĂTIT LA ABUR/SUPĂ)

- Apăsați butonul „Menu” (Meniu) pentru a selecta funcția „Steam/Soup” (Gătit la abur/Supă). Când pe ecran este afișat simbolul „—”, iar indicatorul „Start” începe să lumineze intermitent, apăsați butonul „Start”. Aparatul intră în modul de gătit „Steam/Soup” (Gătit la abur/Supă). Indicatorul „Start” se aprinde, iar pe ecranul LED este afișat timpul rămas.
- Timpul de gătit prestabilit este de 30 de minute, putând fi reglat între minimum 15 minute și 2 ore. Apăsarea lungă a butonului +/- va permite mărirea sau reducerea timpului fără sunet.
- La încheierea procesului de gătit, vor fi emise câteva semnale sonore, aparatul de gătit va intra în modul de păstrare la cald cu butonul „Keep Warm” (Păstrare la cald) aprins, iar pe ecran va fi afișat simbolul „b”.

## FUNCȚIA „YOGURT” (IAURT)

- Apăsați butonul „Menu” (Meniu) pentru a selecta funcția „Yogurt” (Iaurt). Când pe ecran este afișat simbolul „—”, iar indicatorul „Start” începe să lumineze intermitent, apăsați butonul „Start”. Aparatul intră în modul de gătit „Yogurt” (Iaurt). Indicatorul „Start” se aprinde, iar pe ecranul LED este afișat timpul rămas.
- Timpul de gătit prestabilit este de 8 ore, putând fi reglat între minimum 6 ore și 12 ore. Apăsarea lungă a butonului +/- va permite mărirea sau reducerea timpului fără sunet.
- Funcția de presetare nu este disponibilă pentru funcția „Yogurt” (Iaurt).
- La încheierea procesului de gătit, vor fi emise câteva semnale sonore. Iaurtul trebuie introdus la frigider pentru cel puțin 4 ore.
- La încheierea procesului de gătit, modul de păstrare la cald nu este disponibil.
- **Pentru prepararea iaurtului, folosiți recipiente din sticlă rezistentă la utilizarea în cuptor.**

## ALEGEREA INGREDIENTELOR

### Lapte

#### Ce tip de lapte ar trebui să utilizați?

Toate rețetele noastre (cu excepția cazurilor în care există alte indicații) sunt preparate cu lapte de vacă. Puteți utiliza lapte vegetal precum, de exemplu, lapte din soia, dar și lapte de oaie sau de capră, în acest caz, consistența iaurtului putând varia în funcție de laptele utilizat. Laptele crud sau cel conservat și toate tipurile de lapte descrise în continuare sunt adecvate pentru aparatul dumneavoastră:

- **Lapte sterilizat conservat:** cu laptele integral UHT se obțin iaurturi mai consistente. Dacă utilizați lapte semidegrosat veți obține iaurturi cu o consistență mai redusă. Cu toate acestea, puteți să utilizați lapte semidegrosat și să adăugați una sau două cani de lapte praf.

- **Lapte pasteurizat:** cu acest tip de lapte se obține un iaurt mai cremos cu un caimac subțire pe deasupra.
- **Lapte crud (lapte de fermă):** acesta trebuie fiert. De asemenea, se recomandă fierberea acestuia mai mult timp. Este periculoasă utilizarea acestui tip de lapte fără a fi fiert în prealabil. Trebuie apoi să-l lăsați să se răcească înainte de a-l introduce în aparat. Nu sunt recomandate culturile lactice pe bază de iaurturi preparate din lapte nepasteurizat.
- **Lapte praf:** dacă utilizați lapte praf veți obține iaurturi foarte cremoase. Urmăriți instrucțiunile de pe cutia producătorului.

**Alegeți lapte integral, de preferat lapte tip UHT.**

**Laptele crud (de fermă) sau laptele pasteurizat trebuie să fie fiert în prealabil apoi trebuie lăsat la răcit. Deasemenea, trebuie înlăturat caimacul de deasupra.**

## Fermentul

### Pentru iaurturi

Acesta se obține:

- Dintr-un **iaurt natural**, achiziționat din magazin, cu perioada de valabilitate cea mai mare posibilă; prin urmare, iaurtul va conține un ferment mai activ pentru un iaurt mai consistent.
- Dintr-un **ferment uscat liofilizat**. În acest caz, respectați timpul de activare specificat în instrucțiunile fermentului. Puteți găsi acești fermenți în supermarketuri, farmacii și în anumite magazine cu produse naturiste.
- Dintr-unul dintre **iaurturile pe care le-ați preparat recent** – acesta trebuie să fie natural și recent preparat. Acest procedeu este denumit cultură. După cinci procese de cultură, iaurtul utilizat pierde fermenți activi și prin urmare există riscul de a obține o consistență mai redusă. Trebuie apoi să reluați procesul utilizând un iaurt achiziționat din magazin sau un ferment uscat liofilizat.

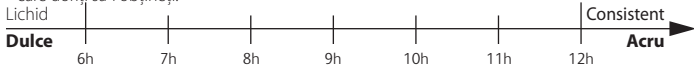
**Dacă ați fiert laptele, așteptați să se răcescă până ce ajunge la temperatura camerei, apoi puteți adăuga fermentul.**

**Dacă temperatura laptelui este prea mare fermentul își pierde proprietățile.**

RO

## Timp de fermentare

- iaurtul va avea nevoie de 6-12 ore de fermentare, în funcție de ingredientele de bază și de rezultatul pe care doriți să-l obțineți.



- iaurtul poate fi păstrat la frigider maximum 7 zile.

## FUNCȚIA „BAKING” (COACERE)

- Apăsați butonul „Menu” (Meniu) pentru a selecta funcția „Baking” (Coacere). Când pe ecran este afișat simbolul „-”, iar indicatorul „Start” începe să lumineze intermitent, apăsați butonul „Start”. Aparatul intră în modul de gătit „Baking” (Coacere). Indicatorul „Start” se aprinde, iar pe ecranul LED este afișat timpul rămas.
- Timpul de gătit prestabilit este de 35 de minute, putând fi reglat între minimum 20 de minute și 4 ore. Apăsarea lungă a butonului +/- va permite mărirea sau reducerea timpului fără sunet.
- Funcția de presetare nu este disponibilă pentru funcția de copt.
- La încheierea procesului de gătit, vor fi emise câteva semnale sonore, aparatul de gătit va intra în modul de păstrare la cald cu butonul „Keep Warm” (Păstrare la cald) aprins, iar pe ecran va fi afișat simbolul «b».

## FUNCȚIA „FRY” (PRĂJIRE)

- Apăsați butonul „Menu” (Meniu) pentru a selecta funcția „Fry” (Prăjire). Când pe ecran este afișat simbolul „-”, iar indicatorul „Start” începe să lumineze intermitent, apăsați butonul „Start”. Aparatul intră în modul de gătit „Fry” (Prăjire). Indicatorul „Start” se aprinde, iar pe ecranul LED este afișat timpul rămas.
- Timpul de gătit prestabilit este de 15 minute, putând fi reglat între minimum 5 minute și 60 de minute.
- La încheierea procesului de gătit, vor fi emise câteva semnale sonore, aparatul de gătit va intra în modul de păstrare la cald cu butonul „Keep Warm” (Păstrare la cald) aprins, iar pe ecran va fi afișat simbolul «b».
- Nu utilizați niciodată această funcție în absența uleiului și a ingredientelor. În cazul în care se utilizează doar ulei, pe ecran poate fi afișat mesajul „E3”.

## FUNCȚIA „KEEP WARM” (PĂSTRARE LA CALD)

- Dacă apăsați butonul „Keep Warm” (Păstrare la cald), aparatul va intra în modul „Keep Warm”.
- La încheierea procesului de păstrare la cald, opriți aparatul manual apăsând butonul „Keep Warm/Cancel” (Păstrare la cald/Anulare).

**Recomandare: Pentru a păstra un gust cât mai proaspăt al orezului, limitați timpul de păstrarea la cald la maxim 6 ore.**

## FUNCȚIA „PRESET” (PRESETARE)

- Pentru a utiliza funcția de presetare, alegeți mai întâi un program de gătit și timpul de gătit. Apoi, apăsați butonul „Preset” (Presetare) și alegeți timpul presetat. Butoanele „+” și „-” pot crește sau reduce timpul cu o oră. Timpul prestabilit se va modifica în funcție de timpul de gătit selectat. Intervalul de timp presetat este cuprins între 1 oră și maximum 24 de ore. După ce ați selectat timpul presetat necesar, apăsați butonul „START” pentru ca aparatul să intre în modul de gătit; indicatorul „START” va rămâne aprins, iar pe ecranul LED va fi afișat numărul de ore selectat.

## LA FINALIZAREA GĂTITULUI

- Deschideți capacul – fig.1.
- Pentru manupularea vasului de gătit și a plăcii de protecție împotriva aburilor trebuie utilizate mănuși – fig.12.
- Serviți preparatele cu ajutorul lingurii din plastic furnizate odată cu aparatul și închideți capacul.
- Preparatele rămase în vas vor fi păstrate la cald pentru a fi servite pe parcursul următoarelor 24 de ore.
- Apăsați butonul „Keep Warm/Cancel” (Păstrare la cald/Anulare) pentru a opri modul de păstrare la cald.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.

## DIVERSE INFORMAȚII

- Aparatul are funcție de memorare. În cazul unei pene de curent, aparatul de gătit va reține stadiul de gătit în care se afla înaintea penei de curent și va continua programul dacă, curentul electric va reveni în mai puțin de 2 secunde. Dacă pana de curent durează mai mult de 2 secunde, aparatul va anula programul anterior de gătit.
- Nu trebuie să deschideți capacul aparatului în timpul procesului de gătire pentru a obține rezultatul dorit.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Asigurați-vă că aparatul de gătit multifuncțional este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit înainte de curățare și întreținere.
- Se recomandă curățarea aparatului după fiecare utilizare cu ajutorul unui burete – fig.13.

### Vasul, coșul pentru gătit la aburi (fig.14)

- Utilizați apă fierbinte cu detergent lichid și un burete pentru a curăța vasul și coșul pentru gătit la aburi. Nu este recomandată utilizarea de prafuri abrazive și bureți din metal.
- Dacă preparatele se lipesc pe fundul vasului, puteți turna apă în vas pentru a înmuia resturile înainte de a-l curăța.
- Ștergeți cu grijă vasul.

### Întreținerea vasului

În cazul vasului, urmați cu atenție instrucțiunile de mai jos:

- Pentru a asigura menținerea calității vasului, nu se recomandă tăierea ingredientelor în interiorul acestuia.
- Nu uitați să introduceți la loc vasul în aparatul de gătit
- Utilizați lingura din plastic furnizată sau o lingură din lemn și nu una din metal pentru a evita deteriorarea suprafeței vasului – fig.15.
- Pentru a evita orice risc de coroziune, nu turnați oțet în vas.
- Culoarea suprafeței vasului se poate modifica după prima utilizare sau după o utilizare mai îndelungată. Această modificare a culorii este cauzată de acțiunea aburului și a apei și nu are niciun efect asupra utilizării aparatului, nici nu prezintă pericol pentru sănătatea dumneavoastră. Puteți utiliza în continuare aparatul în deplină siguranță.

### Curățarea supapei de micropresiune

- Pentru a curăța supapa de micropresiune, demontați-o de pe capac – fig.16 și desfaceți-o rotind-o în direcția semnelui „deschis” – fig.17a și 17b. După curățare, ștergeți-o și fixați cele două triunghiuri în cele două părți simultan și rotiți supapa în direcția semnelui „închis”, apoi fixați-o înapoi pe capacul aparatului – fig.18a și 18b.

# Curățarea și întreținerea celorlalte piese ale aparatului

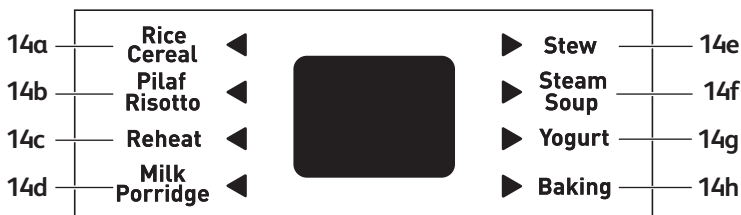
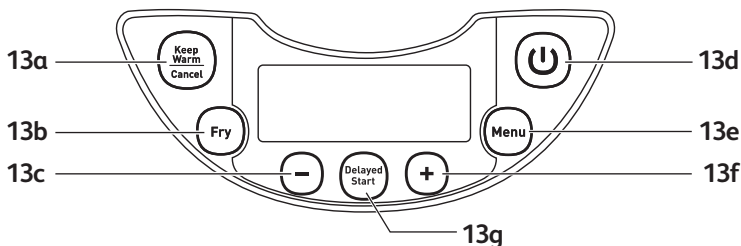
- Deconectați aparatul înainte de curățare.
- Curățați exteriorul aparatului de gătit multifuncțional – fig.19, interiorul capacului – fig.14 și cablul de alimentare cu o lavetă umedă și ștergeți-le. Nu utilizați produse abrazive.
- Nu folosiți apă pentru a curăța interiorul corpului aparatului, deoarece ar putea deteriora senzorul de căldură.

## GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

| Descriere defecțiune                                                                               | Cauze                                                                     | Soluție                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Unul dintre indicatoare nu se aprinde, iar aparatul nu încălzește.                                 | Aparatul nu este conectat la sursa de alimentare.                         | Trimiteți aparatul la un service autorizat pentru reparații.                                                                                                    |
| Unul dintre indicatoare nu se aprinde, iar aparatul încălzește.                                    | Probleme la conexiunea indicatorului sau ledul indicatorului este defect. | Deschideți și închideți capacul din nou.                                                                                                                        |
| Eliberare anormală de aburi în timpul utilizării.                                                  | Capacul nu este închis corespunzător.                                     | Opriti procesul de gătit (deconectați aparatul de la sursa de alimentare) și verificați dacă supapa este completă (cele 2 părți blocate) și poziționată corect. |
|                                                                                                    | Supapa de micropresiune nu este fixată corespunzător sau este incompletă. | Trimiteți aparatul la un service autorizat pentru reparații.                                                                                                    |
|                                                                                                    | Capacul sau garnitura supapei de micropresiune este deteriorată.          | Consultați tabelul privind cantitățile de apă.                                                                                                                  |
| Orez gătit insuficient sau gătit excesiv.                                                          | Folosiți o cantitate prea mare sau insuficientă de apă.                   | Trimiteți aparatul la un service autorizat pentru reparații.                                                                                                    |
| Orez gătit insuficient sau gătit excesiv.                                                          | Fierbere ușoară insuficientă.                                             | Trimiteți aparatul la un service autorizat pentru reparații.                                                                                                    |
| Nu se realizează păstrarea la cald automată (aparatul rămâne în modul de gătit sau nu încălzește). |                                                                           |                                                                                                                                                                 |
| E0                                                                                                 | Circuit deschis sau scurtcircuit la senzorul din partea superioară.       | Opriti aparatul și reporniți programul. Dacă problema persistă, duceți aparatul la centrul de service autorizat pentru reparații.                               |
| E1                                                                                                 | Circuit deschis sau scurtcircuit la senzorul din partea inferioară.       |                                                                                                                                                                 |
| E3                                                                                                 | Vas lipsă sau vas gol.                                                    | Introduceți vasul interior în aparat, apoi deconectați și reconectați aparatul la sursa de alimentare și, la final, reporniți programul.                        |

**Observație:** în cazul în care vasul interior este deformat nu-l mai utilizați și înlocuiți-l cu altul de la centrul de service autorizat pentru reparații.

## NADZORNA PLOŠČA



## OPIS

1. Parna košara
2. Merilec za vodo in riž
3. Odstranljiva keramična posoda
4. Merilni lonček
5. Zajemalka za riž
6. Zajemalka za juho
7. Pokrov
8. Odstranljiva notranja parna zaščita
9. Mikrotlačni ventil
10. Gumb za odpiranje pokrova
11. Ročaj
12. Nosilec za zajemalko za riž
13. Upravljaljska plošča
  - a. Tipka „KEEP WARM/CANCEL“ (ohranjanje toplote/prekliči)
  - b. Tipka „FRY“ (cvrtje)
  - c. Tipka „-“

- d. Tipka „START“
- e. Tipka „MENU“ (meni)
- f. Tipka „+“
- g. Tipka „DELAYED START“ (zakasnitev delovanja)
14. Pokazatelji funkcij
  - a. Funkcija „RIŽ/ŽITA“
  - b. Funkcija „PILAF/RIŽOTA“
  - c. Funkcija „POGREVANJE“
  - d. Funkcija „MLEČNA KAŠA“
  - e. Funkcija „DUŠENJE“
  - f. Funkcija „PARJENJE/JUHA“
  - g. Funkcija „JOGURT“
  - h. Funkcija „PEČENJE“
15. Ohišje
16. Grelni element
17. Napajalni kabel

## PRED PRVO UPORABO

### Razpakirajte aparat

- Vzemite aparat iz embalaže in razpakirajte vse dodatke ter dokumente.
- Odprite pokrov s pritiskom na gumb za odpiranje, ki se nahaja na ohišju - fig.1.

**Preberite navodila in pozorno upoštevajte način ravnanja z aparatom.**

### Očistite aparat

- Odstranite keramično posodo – fig.2, parno zaščito ter tlačni ventil – fig.3a in 3b.
- Posodo, ventil in parno zaščito očistite s krpo in tekočino za pomivanje posode.
- Zunanost aparata in pokrov obrišite z vlažno krpo.
- Aparat skrbno posušite.
- Vse sestavne dele namestite nazaj na svoje mesto. Parno zaščito namestite na ustrezno mesto na pokrovu aparata. Nato parno zaščito namestite za dve rebri in jo potisnite navzgor, da se zaskoči. Namestite odstranljivi kabel v vtičnico na podstavku kuhalnika.
- Vstavite nosilec za zajemalko na podstavek aparata – fig.4.

## APARAT

- Ta večnamenski kuhalnik ima 12 funkcij: riž/žita, pilaf/rižota, pogrevanje, mlečna kaša, dušenje, parjenje/juha, jogurt, pečenje, cvrtje, ohranjanje toplote, nastavljeni časovnik in prednastavitve.
- Po vklopu napajalnega kabla v električno vtičnico in vtičnico na podstavku kuhalnika se aparat oglasi z dolgim zvokom «bi» in za trenutek zasvetijo vsi pokazatelji na upravljavski plošči. Kmalu zatem se na prikazovalniku pojavi «→» in vsi pokazatelji ugasnejo. Aparat se preklopi v pripravljenost in izberete lahko zelene funkcije menija.
- Po koncu kuhanja se aparat samodejno preklopi v način ohranjanja toplote, ki traja največ 24 ur.
- Uporaba pomivalnega stroja ni priporočljiva.
- Medtem ko je aparat vklopljen ali po kuhanju se ne dotikajte grelnega elementa.
- Aparata med uporabo ali takoj po kuhanju ne prenašajte.

## PRIPRAVA PRED KUHANJEM

### Merjenje sestavin – največja kapaciteta posode

- Na notranji strani posode so merilne oznake v litrih in lončkih, ki se uporabljajo za merjenje količine vode pri kuhanju riža.
- Plastični merilni lonček, priložen k vašemu aparatu, je namenjen za merjenje riža in ne vode. 1 poravnan merilni lonček riža tehta približno 160 g.
- Uporabniki lahko zmanjšajo ali povečajo količino vode glede na vrsto riža in njihov okus.
- Manjše prekipevanje riža in vode je normalen pojav, ki nastane zaradi razlik v električni napetosti med posameznimi območji.
- Največja količina vode in riža ne sme presegati najvišje oznake v posodi.

**Sestavin ali vode nikoli ne dodajajte višje od oznake najvišjega nivoja.**

## Pri kuhanju riža

- Pred kuhanjem odmerite riž z merilnim lončkom in ga sperite.
- Spran riž dajte v posodo in jo napolnite z vodo do ustrezne ravni (graduacija v lončkih).
- Količino vode lahko spremenite po svojem okusu.

## Pri kuhanju v sopari

- Količina vode mora biti primerna in vedno nižja od dna parne košare.
- Preseganje tega nivoja lahko povzroči prekipenjanje med uporabo.
- Parno košaro namestite na posodo – fig.4.
- Dodajte sestavine v košaro.

### PRI VSEH FUNKCIJAH

- Previdno obrišite zunanjo stran posode (predvsem dno). Poskrbite, da na dnu posode in grelnemu elementu ni tujkov ali tekočine – fig.6.
- Namestite posodo v aparat, pri čemer poskrbite, da je v pravilnem položaju – fig.7.
- Poskrbite, da je parna zaščita pravilno nameščena.
- Zaprite pokrov, da zaslišite „klik“.
- Vključite napajalni kabel v vtičnico na podstavku in nato drugi konec kabla vklopite v električno vtičnico.
- Aparata ne vklopite, dokler ne izvedete vseh navedenih korakov.

**Med kuhanjem se ne dotikajte parnega oddušnika, ker se lahko opečete – fig.11.**

**Če želite spremeniti način kuhanja, ker ste ga napačno izbrali, pritisnite tipko „KEEP WARM/CANCEL“ (ohranjanje toplote/prekliči) ter ponovno izberite želeni način.**

**Uporabljajte le notranjo posodo, ki ste jo dobili z aparatom.**

**Če posode ni v aparatu, ne točite vode in ne dajajte sestavin v aparat.**

SL

### PREGLEDNICE ZA KUHANJE RIŽA

- Naslednja preglednica vsebuje napotke za kuhanje različnih vrst riža. Priporočamo, da za doseganje najboljših rezultatov namesto riža „za hitro pripravo“, ki je pogosto lepljiv in se lahko prime na dno, uporabljate običajen riž. Za druge vrste riža, na primer rjavega ali divjega, je treba količino vode prilagoditi; glejte naslednje preglednice.
- Za kuhanje 1 lončka belega riža (zadostuje za 2 majhni ali 1 veliko porcijo) uporabite 1 merilni lonček belega riža ter dodajte 1,5 merilnega lončka vode. Pri nekaterih vrstah riža je normalno, da se med kuhanjem 1 lončka riža majhna količina riža prime na dno. Za kuhanje drugačnih količin belega riža glejte naslednja navodila za kuhanje.
- Največja količina vode in riža ne sme presegati najvišje oznake v posodi – fig.8. Odvisno od vrste riža je treba količino vode morda prilagoditi. Glejte naslednjo preglednico.

# NAVODILA ZA KUHANJE BELEGA RIŽA – 10 lončkov

| Merilni lončki | Teža riža | Nivo vode v posodi (+ riž) | Porcije     |
|----------------|-----------|----------------------------|-------------|
| 2              | 300 g     | Oznaka 2 lončka            | 3–4 osebe   |
| 4              | 600 g     | Oznaka 4 lončka            | 5-6 osebe   |
| 6              | 900 g     | Oznaka 6 lončka            | 8-10 osebe  |
| 8              | 1200 g    | Oznaka 8 lončka            | 13-14 osebe |
| 10             | 1500 g    | Oznaka 10 lončka           | 16-18 osebe |

- Riž pred kuhanjem temeljito sperite, razen riža za rižoto.

# NAVODILA ZA KUHANJE DRUGIH VRST RIŽA

| Vrsta riža                                                       | Merilni lončki riža | Teža riža | Nivo vode v posodi (+ riž) | Porcije     |
|------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|----------------------------|-------------|
| Okrogli beli riž<br>(italijanski riž – pogosto bolj lepljiv riž) | 6                   | 870 g     | Oznaka 6 lončka            | 7-8 osebe   |
|                                                                  | 10                  | 1450 g    | Oznaka 10 lončka           | 10-12 osebe |
| Polnozrnat<br>rjavi riž                                          | 6                   | 887 g     | Oznaka 6 lončka            | 7-8 osebe   |
|                                                                  | 10                  | 1480 g    | Oznaka 10 lončka           | 10-12 osebe |
| Riž za rižoto<br>(vrsta arborio)                                 | 6                   | 870 g     | Oznaka 6 lončka            | 7-8 osebe   |
|                                                                  | 10                  | 1450 g    | Oznaka 10 lončka           | 10-12 osebe |
| Lepljivi riž                                                     | 6                   | 736 g     | Oznaka 5 lončka            | 7-8 osebe   |
|                                                                  | 10                  | 1227 g    | Oznaka 9 lončka            | 10-12 osebe |
| Rjavi riž                                                        | 6                   | 840 g     | Oznaka 6 lončka            | 7-8 osebe   |
|                                                                  | 10                  | 1400 g    | Oznaka 10 lončka           | 10-12 osebe |
| Japonski riž                                                     | 6                   | 900 g     | Oznaka 6 lončka            | 7-8 osebe   |
|                                                                  | 10                  | 1500 g    | Oznaka 10 lončka           | 10-12 osebe |
| Dišeči riž                                                       | 6                   | 870 g     | Oznaka 6 lončka            | 7-8 osebe   |
|                                                                  | 10                  | 1450 g    | Oznaka 10 lončka           | 10-12 osebe |

| Funkcija           | Nastavitev časa |                |                        | Maks. temperatura | Položaj pokrova |              |
|--------------------|-----------------|----------------|------------------------|-------------------|-----------------|--------------|
|                    | Privzeto        | Razpon         | Vsakih                 |                   | Pokrov zaprt    | Pokrov odprt |
| Riž/žita           | Samodejno       |                |                        |                   | •               |              |
| Pilaf/rižota       | Samodejno       |                |                        |                   | •               |              |
| Pogrevanje         | 25 min          | 8 min - 45 min | 1 min                  | 100°              | •               |              |
| Mlečna kaša        | 10 min          | 5 min - 90 min | 1 min                  | 100°              | •               |              |
| Dušenje            | 60 min          | 20 min - 9 uri | 1 min, po 90 min-1 uri | 100°              | •               |              |
| Parjenje/juha      | 30 min          | 15 min - 2 uri | 1 min, po 90 min-1 uri | 100°              | •               |              |
| Jogurt             | 8 ur            | 6 uri - 12 uri | 1 uri                  | 42°               | •               |              |
| Pečenje            | 35 min          | 20 min - 4 uri | 1 min, po 90 min-1 uri | 135°              | •               |              |
| Cvrtje             | 15 min          | 5 min - 60 min | 1 min                  | 160°              | •               | •            |
| Ohranjanje toplote | Do 24 ur        |                |                        | 75°               | •               |              |

## NEKAJ PRIPOROČIL ZA DOSEGANJE NAJBOLJŠIH REZULTATOV PRI KUHANJU RIŽA

- Izmerite količino riža in ga skozi sito dolgo in temeljito spirajte pod tekočo vodo (razen riža za rižote, ki se ga ne spira). Nato riž dodajte v posodo skupaj z ustrezno količino vode.
- Poskrbite, da je riž ustrezno razporejen po celotni površini posode, s čimer omogočite enakomerno kuhanje.
- Lahko dodate sol po svojem okusu.
- Namesto vode lahko uporabite jušno osnovo. Če uporabite jušno osnovo, lahko riž na dnu nekoliko porjavi.
- Ne odpirajte pokrova med kuhanjem, ker s tem povzročite uhajanje pare, kar vpliva na trajanje kuhanja ter okus.
- Ko je riž kuhan in zasveti signalna lučka „ohranjanje toplote“, premešajte riž in ga nekaj minut pustite v večnamenskem kuhalniku, da dobite popoln riž z ločenimi zrnji.

SL

## FUNKCIJA «RIŽ/ŽITA»

- Aparat postavite na ravno, stabilno delovno površino, ki je odporna na toploto ter odmaknjena od brizganja vode in drugih virov toplote.
- S priloženim merilnim lončkom izmerite ustrezno količino riža in ga stresite v posodo – fig.9. Nato natočite mrzlo vodo do ustrezne oznake „LONČEK“ v posodi – fig.10.
- Zaprite pokrov.

**Opomba: v posodo vedno najprej dodajte riž, sicer boste imeli preveč vode.**

- S pritiskanjem na tipko «Menu» (meni) izberite funkcijo «Riž/žita». Na prikazovalniku se pojavi «←» in utripa lučka «Start»; pritisnite tipko «Start». Večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje kuhanja «Riž/žita», zasveti lučka «Start», na prikazovalniku LED se prikaže «-».

- Ko je jed pripravljena, se dvakrat oglasi zvočni signal (bip bip), večnamenski kuhalnik začne počasno vrenje in na prikazovalniku se odšteva trajanje počasnega vrenja: 14 minut.
- Po izteku počasnega vrenja se večkrat oglasi zvočni signal, večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje ohranjanja toplote, vklopi se pokazatelj „ohranjanje toplote“ in na prikazovalniku se prikaže „b“.

## FUNKCIJA «PILAF/RIŽOTA»

- S pritiskanjem na tipko «Menu» (meni) izberite funkcijo «Pilaf/rižota». Na prikazovalniku se pojavi «--» in utripa lučka «Start»; pritisnite tipko «Start». Večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje kuhanja «Pilaf/rižota». Zasveti lučka «Start», na prikazovalniku LED se prikaže «-».
- Ko je jed pripravljena, se dvakrat oglasi zvočni signal (bip bip), večnamenski kuhalnik začne počasno vrenje in na prikazovalniku se odšteva trajanje počasnega vrenja: 10 minut.
- Po izteku počasnega vrenja se večkrat oglasi zvočni signal, večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje ohranjanja toplote, vklopi se tipka „Keep Warm“ (ohranjanje toplote) in na prikazovalniku se prikaže „b“.

## FUNKCIJA «POGREVANJE»

- S pritiskanjem na tipko «Menu» (meni) izberite funkcijo «Pogrevanje». Na prikazovalniku se pojavi «--» in utripa lučka «Start»; pritisnite tipko «Start». Večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje kuhanja «Pogrevanje». Zasveti lučka «Start», na prikazovalniku LED se prikazuje preostali čas.
- Privzeti čas kuhanja je 25 minut in se ga lahko nastavi od najmanj 8 minut do 45 minut. Z dolgim pritiskom na tipko +/- lahko brez zvočnega signala podaljšate ali skrajšate čas.
- Po izteku postopka pogrevanja se večkrat oglasi zvočni signal, večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje ohranjanja toplote, vklopi se tipka „Keep Warm“ (ohranjanje toplote) in na prikazovalniku se prikaže „b“.

**Z večkratno uporabo funkcije „Pogrevanje“ za preveliko ali premajhno količino riža se riž na dnu posode zažge.**

**Med pogrevanjem mrzlega riža se lahko pojavi neprijeten vonj.**

## FUNKCIJA «MLEČNA KAŠA»

- S pritiskanjem na tipko «Menu» (meni) izberite funkcijo «Mlečna kaša». Na prikazovalniku se pojavi «--» in utripa lučka «Start»; pritisnite tipko «Start». Večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje kuhanja «Mlečna kaša». Zasveti lučka «Start», na prikazovalniku LED se prikazuje preostali čas.
- Privzeti čas kuhanja je 10 minut in se ga lahko nastavi od najmanj 5 minut do 90 minut. Z dolgim pritiskom na tipko +/- lahko brez zvočnega signala podaljšate ali skrajšate čas.
- Po koncu kuhanja se večkrat oglasi zvočni signal, večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje ohranjanja toplote, vklopi se tipka „Keep Warm“ (ohranjanje toplote) in na prikazovalniku se prikaže „b“.

## FUNKCIJA «DUŠENJE»

- S pritiskanjem na tipko «Menu» (meni) izberite funkcijo «Dušenje». Na prikazovalniku se pojavi «→» in utripa lučka «Start»; pritisnite tipko «Start». Večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje kuhanja «Dušenje». Zasveti lučka «Start», na prikazovalniku LED se prikazuje preostali čas.
- Privzeti čas kuhanja je 60 minut in se ga lahko nastavi od najmanj 20 minut do 9 ur. Z dolgim pritiskom na tipko +/- lahko brez zvočnega signala podaljšate ali skrajšate čas.
- Po koncu kuhanja se večkrat oglasi zvočni signal, večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje ohranjanja toplote, vklopi se tipka „Keep Warm“ \*ohranjanje toplote) in na prikazovalniku se prikaže „b“.

## FUNKCIJA «PARJENJE/JUHA»

- S pritiskanjem na tipko «Menu» (meni) izberite funkcijo «Parjenje/juha». Na prikazovalniku se pojavi «→» in utripa lučka «Start»; pritisnite tipko «Start». Večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje kuhanja «Parjenje/juha». Zasveti lučka «Start», na prikazovalniku LED se prikazuje preostali čas.
- Privzeti čas kuhanja je 30 minut in se ga lahko nastavi od najmanj 15 minut do 2 uri. Z dolgim pritiskom na tipko +/- lahko brez zvočnega signala podaljšate ali skrajšate čas.
- Po koncu kuhanja se večkrat oglasi zvočni signal, večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje ohranjanja toplote, vklopi se tipka „Keep Warm“ \*ohranjanje toplote) in na prikazovalniku se prikaže „b“.

## FUNKCIJA «JOGURT»

- S pritiskanjem na tipko «Menu» (meni) izberite funkcijo «Jogurt». Na prikazovalniku se pojavi «→» in utripa lučka «Start»; pritisnite tipko «Start». Večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje kuhanja «Jogurt». Zasveti lučka «Start», na prikazovalniku LED se prikazuje preostali čas.
- Privzeti čas kuhanja je 8 ur in se ga lahko nastavi od najmanj 6 ur do 12 ur. Z dolgim pritiskom na tipko +/- lahko brez zvočnega signala podaljšate ali skrajšate čas.
- Funkcija prednastavitev za funkcijo «Jogurt» ni na voljo.
- Po koncu kuhanja se večkrat oglasi zvočni signal. Jogurt je treba za najmanj 4 ure dati v hladilnik.
- Pri tej funkciji ni ohranjanja toplote po koncu kuhanja.
- **Za izdelavo jogurta uporabljajte steklene posode, ki so ognjevarne.**

SL

## IZBIRANJE SESTAVIN

### Mleko

#### Kakšno mleko bi morali uporabljati?

V vseh naših receptih se uporablja kravje mleko (če ni drugače navedeno). Uporabite lahko tudi rastlinsko mleko, na primer sojino, ali ovčje oziroma kozje mleko, vendar se v teh primerih trdota jogurta razlikuje odvisno od uporabljenega mleka. Za uporabo v aparatu je primerno surovo mleko ali mleko s podaljšano obstojnostjo ter vse vrste mleka, opisane v nadaljevanju:

- **Sterilizirano mleko s podaljšano obstojnostjo:** iz polnomastnega mleka, obdelanega po postopku UHT, nastanejo čvrstejši jogurti. Iz pol posnetega mleka nastanejo manj čvrsti jogurti. Vendar lahko uporabite pol posneto mleko in dodate en ali dva lončka mleka v prahu.
- **Pasterizirano mleko:** iz tega mleka nastane bolj kremast jogurt s tanko prevleko.

- **Surovo mleko (mleko s kmetije):** to mleko je potrebno prekuhati. Priporočljivo je tudi, da vre dalj časa. Uporaba neprevretega surovega mleka je nevarna. Prevreto mleko je treba pred uporabo v aparatu ohladiti. Kultivacija z uporabo jogurtov, pripravljenih iz surovega mleka, ni priporočljiva.
- **Mleko v prahu:** iz mleka v prahu nastanejo zelo kremasti jogurti. Upoštevajte navodila proizvajalca, navedena na embalaži.

**Uporabljajte polnomastno mleko, po možnosti mleko s podaljšano obstojnostjo, obdelano po postopku UHT.**

**Surovo (sveže) ali pasterizirano mleko je treba zavreti in nato ohladiti ter odstraniti smetano.**

## Ferment

### Za jogurte

Tega lahko pripravite iz:

- enega kupljenega **navadnega jogurta** z najdaljšim možnim rokom trajanja; vaš jogurt bo tako vseboval več aktivnega fermenta za čvrstejši jogurt;
- **liofiziranega fermenta.** V tem primeru upoštevajte aktivacijski čas, naveden v navodilih za ferment. Navedeni fermenti so na voljo v supermarketih, lekarnah in nekaterih trgovinah z zdravstvenimi proizvodi;
- enega od svojih **nedavno pripravljenih jogurtov** – ta mora biti navaden in pripravljen pred kratkim. To se imenuje kultivacija. Jogurt po petih procesih kultivacije izgubi aktivne fermente, zato se lahko zmanjša čvrstost jogurta. V tem primeru morate začeti znova z uporabo kupljenega jogurta ali liofiziranega fermenta.

**Če ste mleko zavreli, pred dodajanjem fermenta počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo. Previsoka temperatura lahko uniči lastnosti fermenta.**

## Trajanje fermentacije

- Odvisno od osnovnih sestavin in želenih rezultatov mora fermentacija jogurta trajati od 6 do 12 ur.



- Jogurt lahko hranite v hladilniku največ 7 dni.

### FUNKCIJA «PEČENJE»

- S pritiskanjem na tipko «Menu» (meni) izberite funkcijo «Pečenje». Na prikazovalniku se pojavi «--» in utripa lučka «Start»; pritisnite tipko «Start». Večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje kuhanja «Pečenje». Zasveti lučka «Start», na prikazovalniku LED se prikazuje preostali čas.
- Privzeti čas kuhanja je 35 minut in se ga lahko nastavi od najmanj 20 minut do 4 ure. Z dolgim pritiskom na tipko +/- lahko brez zvočnega signala podaljšate ali skrajšate čas.
- Funkcija prednastavitev za funkcijo pečenja ni na voljo.
- Po koncu kuhanja se večkrat oglasi zvočni signal, večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje ohranjanja toplote, vklopi se tipka «Keep warm» (ohranjanje toplote) in na prikazovalniku se prikaže «b».

## FUNKCIJA «CVRTJE»

- S pritiskanjem na tipko «Menu» (meni) izberite funkcijo «Cvrtje». Na prikazovalniku se pojavi «--» in utripa lučka «Start»; pritisnite tipko «Start». Večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje kuhanja «Cvrtje». Zasveti lučka «Start», na prikazovalniku LED se prikazuje preostali čas.
- Privzeti čas kuhanja je 15 minut in se ga lahko nastavi od najmanj 5 minut do 60 minut.
- Po koncu kuhanja se večkrat oglasi zvočni signal, večnamenski kuhalnik se preklopi v stanje ohranjanja toplote, vklopi se tipka «Keep warm» (ohranjanje toplote) in na prikazovalniku se prikaže «b».
- To funkcijo vedno uporabljajte z oljem in živili. Če je v posodi samo olje, se na prikazovalniku lahko pojavi sporočilo «E3».

## FUNKCIJA «OHRANJANJE TOPLOTE»

- Pritisnite tipko «Keep Warm» (ohranjanje toplote), da se aparat preklopi v stanje «Ohranjanje toplote».
- Po koncu postopka ohranjanja toplote ročno ustavite aparat s pritiskom na tipko «Keep Warm/Cancel» (ohranjanje toplote/prekliči).

**Priporočilo: za ohranitev svežega okusa riža ga ne pustite stati dlje od 6 ur.**

## FUNKCIJA «PREDNASTAVITVE»

- Če želite uporabiti funkcijo prednastavitev, najprej izberite program kuhanja in trajanje kuhanja. Nato pritisnite tipko «Preset» (prednastavitve) in izberite prednastavljeno trajanje. Z vsakim pritiskom na tipko «+» ali «-» trajanje podaljšate ali skrajšate za eno uro. Privzeto prednastavljeno trajanje se razlikuje glede na izbrano trajanje kuhanja. Razpon prednastavitev sega od 1 do 24 ur. Po izbiri želenega prednastavljenega trajanja pritisnite tipko «START», da vklopite stanje kuhanja; zasveti pokazatelj «START» in na prikazovalniku LED se prikaže število ur, ki sta ga izbrali.

## PO KONCU KUHANJA

- Odprite pokrov – fig.1.
- Med ravnanjem s posodo za kuhanje in parnim pladnjem morate nositi rokavice – fig.12.
- Postrezite hrano s plastično zajemalko, ki ste jo prejeli z aparatom, in zaprite pokrov.
- Preostala hrana v posodi bo ostala topla za takojšnjo postrežbo še 24 ur.
- Za izklop stanja ohranjanja toplote pritisnite tipko «Keep Warm/Cancel» (ohranjanje toplote/prekliči).
- Izklopite vtič aparata iz vtičnice.

## OSTALE INFORMACIJE

- Aparat vsebuje funkcijo spomina. V primeru izpada elektrike, bo multicooker v spominu ohranil pozicijo pred izpadom elektrike do 2 sekund ter nadaljeval z delovanjem. Če je izpad električne energije več kot 2 sekundi, bo multicooker prekinil z delovanjem in ponovno prešel v stanje pripravljenosti.
- Prosimo, da med delovanjem ne odpirate pokrova in s tem zagotovite želeni učinek kuhanja.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Poskrbite, da je večnamenski kuhalnik pred čiščenjem in vzdrževanjem izklopljen iz električnega napajanja ter popolnoma ohlajen.
- Močno priporočamo, da aparat po vsaki uporabi očistite z gobo – fig.13.

### Posoda, parna košara (fig.14)

- Posodo in parno košaro očistite s toplo vodo in tekočim pomivalnim sredstvom ter gobo. Čistilnih praškov in kovinskih gob ni priporočljivo uporabljati.
- Če se je na dno prijela hrana, lahko v posodo natočite vodo, da jo pred pomivanjem namočite.
- Posodo pazljivo osušite.

### Vzdrževanje posode

Pazljivo upoštevajte naslednja navodila za posodo:

- Za zagotovitev ohranitve kakovosti posode v njej ni priporočljivo rezati hrane.
- Poskrbite, da posodo vstavite nazaj v večnamenski kuhalnik.
- Namesto kovinskih zajemalk uporabljajte priloženo plastično zajemalko ali leseno zajemalko, da ne poškodujete površine posode – fig.15.
- Ne nalivajte kisa v posodo, da se izognete tveganju nastanka razjed.
- Barva površine posode se lahko po prvi uporabi ali daljši uporabi spremeni. Barva se spremeni zaradi delovanja pare in vode ter ne vpliva na uporabo večnamenskega kuhalnika. Sprememba barve ni nevarna za zdravje. Nadaljnja uporaba kuhalnika je popolnoma varna.

### Čiščenje mikrotlačnega ventila

- Pred čiščenjem mikrotlačnega ventila ga odstranite iz pokrova – fig.16 in odprite, tako da ga zavrtite v smer „odprto“ – fig.17a in 17b. Po čiščenju ga obrišite do suhega, ustrezno poravnajte trikotnika na obeh delih ter ga zavrtite v smer „zaprto“ in nato ponovno namestite pokrov na večnamenski kuhalnik – fig.18a in 18b.

### Čiščenje in vzdrževanje drugih delov aparata

- Pred čiščenjem izklopite aparat iz električnega napajanja.
- Zunanost večnamenskega kuhalnika – fig.19, notranjo stran pokrova – fig.14 in kabel očistite z vlažno krpo ter jih obrišite do suhega. Ne uporabljajte proizvodov za poliranje.
- Notranjosti aparata ne čistite z vodo, ker lahko poškodujete toplotni senzor.

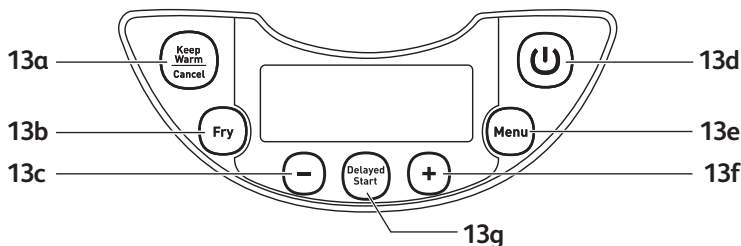
# NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH NAPAK

| Opis napake                                                                              | Vzroki                                                              | Rešitve                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vse signalne lučke so ugasnjene in aparat ne greje.                                      | Aparat ni vklopljen v električno napajanje.                         | Pošljite na pooblaščen servis v popravilo.                                                                                                                |
| Vse signalne lučke so ugasnjene in aparat greje.                                         | Težava s priključkom signalne lučke ali poškodovana signalna lučka. | Odpri in ponovno zapri pokrov.                                                                                                                            |
| Uhajanje pare med uporabo.                                                               | Slabo zaprt pokrov.                                                 | Prekinite kuhanje (izklopite aparat iz električnega napajanja) in preverite, ali je ventil popoln (2 ustrezno sestavljena dela) ter v pravilnem položaju. |
|                                                                                          | Mikrotlačni ventil v nepravilnem položaju ali ni popoln.            | Pošljite na pooblaščen servis v popravilo.                                                                                                                |
|                                                                                          | Poškodovano tesnilo pokrova ali mikrotlačnega ventila.              | Glejte preglednico z navedenimi količinami vode.                                                                                                          |
| Na pol kuhan ali razkuhan riž.                                                           | Preveč ali premalo vode glede na količino riža.                     | Pošljite na pooblaščen servis v popravilo.                                                                                                                |
| Na pol kuhan ali razkuhan riž.                                                           | Nezadostno počasno vrenje.                                          | Pošljite na pooblaščen servis v popravilo.                                                                                                                |
| Ne vklopi se samodejno ohranjanje toplote (aparat ostane v stanju kuhanja ali ne greje). |                                                                     |                                                                                                                                                           |
| E0                                                                                       | Aktiviran senzor zgornjega tokokroga ali kratki stik.               |                                                                                                                                                           |
| E1                                                                                       | Aktiviran senzor spodnjega tokokroga ali kratki stik.               | Ustavite aparat in ponovno zaženite program. Če se težava ponovi, pošljite na pooblaščen servis v popravilo.                                              |
| E3                                                                                       | Ni posode ali prazna posoda.                                        | Vstavite notranjo posodo v aparat, izklopite aparat iz električnega napajanja in ga ponovno vklopite ter ponovno zaženite program.                        |

**Opomba: če je notranja posoda deformirana, jo prenehajte uporabljati in si na pooblaščenem servisu priskrbite nadomestno posodo.**

SL

## KONTROLNA PLOČA



## OPIS

1. Posuda za kuhanje na pari
2. Mjerne oznake za vodu i rižu
3. Odvojiva keramička posuda
4. Mjerna posuda
5. Kašika za rižu
6. Kašika za juhu
7. Poklopac
8. Odvojiva unutrašnja parna ploča
9. Mikro ventil za pritisak
10. Tipka za otvaranje poklopca
11. Drška
12. Držač kašike za rižu
13. Kontrolna kutija
  - a. Tipka "KEEP WARM/CANCEL" (ODRŽAVANJE TEMPERATURE/OTKAŽI)
  - b. Tipka "FRY" (PRŽENJE)
  - c. "-" tipka
  - d. Tipka "START" (POČETAK)
  - e. Tipka "MENU" (MENI)
  - f. "+" tipka
  - g. Tipka "DELAYED START" (ODGOĐENI POČETAK)
14. Indikatori funkcije
  - a. Funkcija "RICE/CEREAL" (RIŽA/ŽITARICE)
  - b. Funkcija "PILAF/RISOTTO" (PILAV/RIŽOTO)
  - c. Funkcija "REHEAT" (PODGRIJAVANJE)
  - d. Funkcija "MILK PORRIDGE" (ZOBENA KAŠA)
  - e. Funkcija "STEW" (DINSTANJE)
  - f. Funkcija "STEAM/SOUP" (KUHANJE NA PARI/SUPA)
  - g. Funkcija "YOGURT" (JOGURT)
  - h. Funkcija "BAKING" (PEČENJE)
15. Kućište
16. Grijači element
17. Kabal za napajanje

## PRIJE PRVE UPOTREBE

### Otpakujte aparat

- Izvadite aparat iz pakovanja i otpakujte svu dodatnu opremu i štampane dokumente.
- Otvorite poklopac pritiskom na tipku za otvaranje koje se nalazi na kućištu - fig.1.

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

### Čišćenje aparata

- Izvadite keramičku posudu – fig.2, parnu ploču i ventil pritiska – fig.3 a i 3b.
- Očistite posudu, ventil i parnu ploču spužvom i tekućim deterdžentom za suđe.
- Vlažnom krpom obrišite vanjsku stranu aparata i poklopac.
- Pažljivo osušite.
- Vratite sve elemente u njihov originalni položaj. Postavite parnu ploču u pravilan položaj na gornjem poklopcu aparata. Zatim stavite parnu ploču iza 2 rebra i gurnite ka vrhu dok se ne fiksira. Stavite odvojivi kabal u utičnicu na bazi aparata..
- Ubacite dršku kašike na bazi aparata – fig.4.

## APARAT

- Ovaj višenamenski aparat za kuhanje je opremljen s 12 multi-funkcija: Riža/Žitarice, Pilav/Rižoto, Podgrijavanje, Zobena kaša, Dinstanje, Kuhanje na pari/Supa, Jogurt, Pečenje, Prženje, Održavanje temperature, Podesivi tajmer i Odgođeni start.
- Kada se kabal priključi u utičnicu i u utičnicu na kućištu aparata, aparat će se oglasiti dugim zvukom «Bi», svi indikatori na kontrolnoj ploči će zasvijetliti na trenutak. Zatim displej prikazuje «--» vrlo kratko, svi indikatori će se isključiti. Aparat ulazi u režim pripravnosti, i možete izabrati funkcije iz menija po vašoj želji.
- Na kraju perioda kuhanja, aparat se automatski ponovo uključuje da održava temperaturu koja traje i do 24 sata.
- Upotreba mašine za pranje suđa se ne preporučuje.
- Ne dodirujte grijači element dok je aparat priključen ili nakon kuhanja.
- Nemojte nositi aparat dok je u upotrebi ili odmah nakon kuhanja.

BS

## PRIPREMA PRIJE KUHANJA

### Mjerenje sastojaka - Maksimalni kapacitet posude

- Stepene oznake na unutrašnjosti posude navedene su u litrama i šoljama, a koriste se za mjerenje količine vode kada se kuha riža.
- Plastična mjerna posuda koju dobijate uz aparat predviđena je za mjerenje riže, a ne vode. 1 nivo mjerne posude riže iznosi oko 160 g.
- Korisnici mogu smanjiti ili povećati vodu prema tipovima riže kao i prema svom ukusu.
- Budući da napon varira u različitim područjima, ako riža i voda blago iskipe, to je normalna pojava.
- Maksimalna količina vode + riže ne smije premašiti najvišu oznaku unutar posude.

**Nikada ne dodajte sastojke ili vodu više od najviše oznake.**

## Kada kuhate rižu

- Prije kuhanja, izmjerite rižu mjernom posudom i isperite je.
- Stavite opranu rižu u posudu i napunite je vodom do odgovarajućeg nivoa (mjereno u šoljama).
- Količina vode može se prilagoditi prema vašem ukusu.

## Kada kuhate na pari

- Količina vode mora biti odgovarajuća i uvijek ispod dna posude za kuhanje na pari.
- Ako premašite ovaj nivo može doći do prelivanja tokom upotrebe.
- Stavite korpu za kuhanje na pari u posudu – fig.4.
- Dodajte sastojke u korpu.

### ZA SVE FUNKCIJE

- Pažljivo obrišite vanjsku stranu posude (posebno dno). Uvjerite se da nema stranih predmeta i ostataka ili tekućine ispod posude i na grijačem elementu – fig.6.
- Postavite posudu u aparat i uvjerite se da je u pravilnom položaju – fig.7.
- Uvjerite se da je parna ploča u pravilnom položaju.
- Zatvorite poklopac dok ne čujete zvuk "klik".
- Uključite kabal u utičnicu na tijelu aparata,, a zatim uključite drugi kraj kabla u zidnu utičnicu.
- Nemojte uključivati aparat dok ne izvršite sve gore navedene faze.

**Nikada ne stavljajte ruke na ispušni otvor tokom kuhanja, jer postoji opasnost od opekotina – fig.11.**

**Ako želite promijeniti izabrani meni kuhanja zbog greške, pritisnite tipku «KEEP WARM/CANCEL» (ODRŽAVANJE TEMPERATURE/OTKAŽI) i izaberite meni koji aparat.**

**Koristite samo unutrašnji lonac koji ste dobili uz aparat.**

**Ne sipajte vodu niti stavljajte sastojke u aparat ukoliko nema posude unutra.**

### TABELE ZA KUHANJE RIŽE

- Donja tabela pruža smjernice za kuhanje raznih vrsta riže. Za najbolje rezultate, preporučujemo upotrebu obične riže umjesto vrste riže 'koja se lako kuha' pa postaje lepljivija i može se lijepiti za dno. S drugim vrstama riže, kao što je smeđa ili divlja riža, količine vode moraju se prilagoditi, pa pogledajte donju tabelu.
- Za kuhanje 1 šolje bijele riže (za serviranje 2 manje ili 1 veće porcije), koristite 1 mjernu šolju bijele riže, a zatim dodajte jednu i pol mjernu šolju vode. Kod nekih vrsta riže normalno je da se malo riže zalijepi na dno kada kuhate 1 šolju riže. Za kuhanje neke druge količine bijele riže, pogledajte donje smjernice za kuhanje.
- Maksimalna količina vode + riže ne smije premašiti najvišu oznaku unutar posude – fig.8. U zavisnosti od vrste riže, možda ćete trebati prilagoditi količine vode. Pogledajte donju tabelu.

**SMJERNICE ZA KUHANJE BIJELE RIŽE - 10 šolja**

| Mjerne posude | Težina riže | Nivo vode u posudi (+ riža) | Servira se za  |
|---------------|-------------|-----------------------------|----------------|
| 2             | 300 g       | 2 oznake na šolji           | 3-4 porcije.   |
| 4             | 600 g       | 4 oznake na šolji           | 5-6 porcija.   |
| 6             | 900 g       | 6 oznaka na šolji           | 8-10 porcija.  |
| 8             | 1200 g      | 8 oznaka na šolji           | 13-14 porcija. |
| 10            | 1500 g      | 10 oznaka na šolji          | 16-18 porcija. |

- Dobro isperite rižu prije kuhanja, ali to ne vredi za rižu predviđenu za rižoto.

**SMJERNICE ZA KUHANJE OSTALIH VRSTA RIŽE**

| Vrsta riže                                                     | Mjerna posuda riže | Težina riže | Nivo vode u posudi (+ riža) | Servira se za  |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|-----------------------------|----------------|
| Okrugla bijela riža (Italijanska riža - često lijepljiva riža) | 6                  | 870 g       | 6 oznaka na šolji           | 7-8 porcija.   |
|                                                                | 10                 | 1450 g      | 10 oznaka na šolji          | 10-12 porcija. |
| Cijelo zrno Smeđa riža                                         | 6                  | 887 g       | 6 oznaka na šolji           | 7-8 porcija.   |
|                                                                | 10                 | 1480 g      | 10 oznaka na šolji          | 10-12 porcija. |
| Riža za rižoto (Arborio tip)                                   | 6                  | 870 g       | 6 oznaka na šolji           | 7-8 porcija.   |
|                                                                | 10                 | 1450 g      | 10 oznaka na šolji          | 10-12 porcija. |
| Lijepljiva riža                                                | 6                  | 736 g       | 5 oznaka na šolji           | 7-8 porcija.   |
|                                                                | 10                 | 1227 g      | 9 oznaka na šolji           | 10-12 porcija. |
| Smeđa riža                                                     | 6                  | 840 g       | 6 oznaka na šolji           | 7-8 porcija.   |
|                                                                | 10                 | 1400 g      | 10 oznaka na šolji          | 10-12 porcija. |
| Japanska riža                                                  | 6                  | 900 g       | 6 oznaka na šolji           | 7-8 porcija.   |
|                                                                | 10                 | 1500 g      | 10 oznaka na šolji          | 10-12 porcija. |
| Mirisna riža                                                   | 6                  | 870 g       | 6 oznaka na šolji           | 7-8 porcija.   |
|                                                                | 10                 | 1450 g      | 10 oznaka na šolji          | 10-12 porcija. |

| Funkcija                           | Podešavanje vremena |                 |                             | Maks. temperatura | Položaj poklopca  |                  |
|------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|------------------|
|                                    | Predviđeno          | Opseg           | Svakih                      |                   | Poklopac zatvoren | Poklopac otvoren |
| Rice/Cereal (Riža/Žitarice)        | Automatski          |                 |                             |                   | •                 |                  |
| Pilaf/Risotto (Pilav/Rižoto)       | Automatski          |                 |                             |                   | •                 |                  |
| Reheat (Podgrijavanje)             | 25 min              | 8 min - 45 min  | 1 min                       | 100°              | •                 |                  |
| Milk porridge (Zobena kaša)        | 10 min              | 5 min - 90 min  | 1 min                       | 100°              | •                 |                  |
| Stew (Dinstanje)                   | 60 min              | 20 min - 9 sati | 1 min, nakon 90 min - 1 sat | 100°              | •                 |                  |
| Steam/soup (Kuhanje na pari/ Supa) | 30 min              | 15 min - 2 sata | 1 min, nakon 90 min - 1 sat | 100°              | •                 |                  |
| Yogurt (Jogurt)                    | 8 sati              | 6 h - 12 sati   | 1 sat                       | 42°               | •                 |                  |
| Baking (Pečenje)                   | 35 min              | 20 min - 4 sata | 1 min, nakon 90 min - 1 sat | 135°              | •                 |                  |
| Fry (Prženje)                      | 15 min              | 5 min - 60 min  | 1 min                       | 160°              | •                 | •                |
| Funkcija održavanja temperature    | Do 24 sata          |                 |                             | 75°               | •                 |                  |

## NEKE PREPORUKE ZA NAJBOLJE REZULTATE PRILIKOM KUHANJA RIŽE

- Izmjerite količinu riže i dobro je isperite pod tekućom vodom u cjediljki duže vrijeme (osim kod riže za rižoto koja se ne treba ispirati). Zatim stavite rižu u posudu zajedno sa odgovarajućom količinom vode.
- Uvjerite se da je riža dobro raspoređena po cijeloj površini posude, da bi kuhanje bilo jednolično.
- Dodajte so po želji i po potrebi.
- Voda se može zamijeniti tekućinom u kojoj su potapane namirnice. Ako se koristi ta tekućina, postoji rizik da riža poprimi smeđu boju pri dnu.
- Nemojte otvarati poklopac tokom kuhanja jer para može izaći, a to može utjecati na vrijeme kuhanja i ukus hrane.
- Kada je riža spremna, kada indikator "Keep Warm" (Održavanje temperature) svijetli, promiješajte rižu i ostavite je u aparatu nekoliko minuta duže da biste dobili savršenu rižu s razdvojenim zrnima.

## FUNKCIJA «RICE/CEREAL» (RIŽA/ŽITARICE)

- Postavite aparat na ravnu, stabilnu, radnu podlogu otpornu na toplotu dalje od izvora prskanja vode i drugih toplotnih izvora.
- Sipajte željenu količinu riže u posudu pomoću dobijene mjerne šolje – fig.9. Zatim dopunite hladnom vodom do odgovarajuće oznake "CUP" (ŠOLJA) u unutrašnjosti posude – fig.10.
- Zatvorite poklopac.

**Napomena: Uvijek stavite prvo rižu, u suprotnom ćete imati previše vode.**

- Pritisnite tipku «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Rice/Cereal» (Riža/Žitarice). Displej prikazuje «--», lampica «Start» (Početak) treperi, zatim pritisnite tipku «Start» (Početak). Aparat ulazi u status kuhanja «Rice/Cereal» (Riža/Žitarice), lampica «Start» (Početak) svijetli, LED displej prikazuje «-».
- Kada je jelo gotovo, alarm se oglašava dva puta "bip bip", namirnice unutar aparata će početi ključati, a displej odbrojava vrijeme ključanja: 14 minuta.
- Nakon ključanja, alarm se oglašava nekoliko puta, aparat ulazi u status održavanja temperature, indikator "Keep Warm" (Održavanje temperature) se uključuje, a displej prikazuje "b".

## FUNKCIJA «PILAF/RISOTTO» (PILAV/RIŽOTO)

- Pritisnite tipku «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Pilaf/Risotto» (Pilav/Rižoto). Displej prikazuje «--», lampica «Start» (Početak) treperi, zatim pritisnite tipku «Start» (Početak). Aparat ulazi u status kuhanja «Pilaf/Risotto» (Pilav/Rižoto). Lampica «Start» (Početak) svijetli, a LED displej prikazuje «-».
- Kada je jelo gotovo, alarm se oglašava dva puta "bip bip", namirnice unutar aparata će početi ključati, a displej odbrojava vrijeme ključanja: 10 minuta.
- Nakon ključanja, alarm se oglašava nekoliko puta, aparat ulazi u status održavanja temperature, a tipka "Keep Warm" (Održavanje temperature) se uključuje i displej prikazuje "b".

## FUNKCIJA «REHEAT» (PODGRIJAVANJE)

- Pritisnite tipku «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Pilaf/Risotto» (Pilav/Rižoto). Displej prikazuje «--», lampica «Start» (Početak) treperi, zatim pritisnite tipku «Start» (Početak). Uređaj ulazi u status kuhanja «Reheat» (Podgrijavanje). Lampica «Start» (Početak) svijetli, a LED displej prikazuje preostalo vrijeme.
- Predefinisano vrijeme kuhanja je 25 minuta, a podešava se od minimalno 8 minuta do 45 minuta. Dugim pritiskom na tipku +/- moći ćete povećati ili smanjiti vrijeme bez alarma.
- Na kraju procesa podgrijavanja, alarm se oglašava nekoliko puta, uređaj ulazi u status podgrijavanja s uključenom tipkom "Keep Warm" (Održavanje temperature), a displej prikazuje "b".

**Ponavljanje procesa "podgrijavanja" u slučaju malo ili previše riže tokom kuhanja dovodi do zagorevanja riže na dnu.**

**Podgrijavanje hladne riže može dovesti do neprijatnog mirisa.**

BS

## FUNKCIJA «MILK PORRIDGE» (ZOBENA KAŠA)

- Pritisnite tipku «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Milk Porridge». (Pahuljice s mlijekom). Displej prikazuje «--», lampica «Start» (Početak) treperi, zatim pritisnite tipku «Start» (Početak). Aparat ulazi u status kuhanja «Milk Porridge» (Zobena kaša). Lampica «Start» (Početak) svijetli, a LED displej prikazuje preostalo vrijeme.
- Predefinisano vrijeme kuhanja je 10 minuta, a podešava se od minimalno 5 minuta do 90 minuta. Dugim pritiskom na tipku +/- moći ćete povećati ili smanjiti vrijeme bez alarma.
- Na kraju kuhanja, alarm se oglašava nekoliko puta, aparat ulazi u status podgrijavanja s uključenom tipkom "Keep Warm" (Održavanje temperature), a displej prikazuje "b".

## FUNKCIJA « STEW » (DINSTANJE)

- Pritisnite tipku «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Stew» (Dinstanje). Displej prikazuje «--», lampica «Start» (Početak) treperi, zatim pritisnite tipku «Start» (Početak). Aparat ulazi u status kuhanja «Stew» (Dinstanje). Lampica «Start» (Početak) svijetli, a LED displej prikazuje preostalo vrijeme.
- Predviđeno vrijeme kuhanja je 60 minuta, a podešava se od minimalno 20 minuta do 9 sati. Dugim pritiskom na tipku +/- moći ćete povećati ili smanjiti vrijeme bez alarma.
- Na kraju kuhanja, alarm se oglašava nekoliko puta, aparat ulazi u status podgrijavanja s uključenom tipkom "Keep Warm" (Održavanje temperature), a displej prikazuje "b".

## FUNKCIJA «STEAM/SOUP» (KUHANJE NA PARI/SUPA)

- Pritisnite tipku «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Steam/Soup» (Para/Supa). Displej prikazuje «--», lampica «Start» (Početak) treperi, zatim pritisnite tipku «Start» (Početak). Aparat ulazi u status kuhanja «Steam/Soup» (Para/Supa). Lampica «Start» (Početak) svijetli, a LED displej prikazuje preostalo vrijeme.
- Predefinirano vrijeme kuhanja je 30 minuta, a podešava se od minimalno 15 minuta do 2 sati. Dugim pritiskom na tipku +/- moći ćete povećati ili smanjiti vrijeme bez alarma.
- Na kraju kuhanja, alarm se oglašava nekoliko puta, aparat ulazi u status podgrijavanja s uključenom tipkom "Keep Warm" (Održavanje temperature), a displej prikazuje "b".

## FUNKCIJA «YOGURT» (JOGURT)

- Pritisnite tipku «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Yogurt» (Jogurt). Displej prikazuje «--», lampica «Start» (Početak) treperi, zatim pritisnite tipku «Start» (Početak). Aparat ulazi u status kuhanja «Yogurt» (Jogurt). Lampica «Start» (Početak) svijetli, a LED displej prikazuje preostalo vrijeme.
- Predefinirano vreme kuhanja je 8 sati, a podešava se od minimalno 6 sati do 12 sati. Dugim pritiskom na tipku +/- moći ćete povećati ili smanjiti vrijeme bez alarma.
- Predefinirana funkcija nije dostupna za funkciju «Yogurt» (Jogurt).
- Na kraju kuhanja, alarm se oglašava nekoliko puta. Jogurt treba staviti u frižider na najmanje 4 sata.
- Ovde nema održavanja temperature na kraju kuhanja.
- **Koristi se za proizvodnju staklenog spremnika za jogurt otpornog za upotrebu u rerni.**

## IZBOR SASTOJAKA

### Mlijeko

#### Koje mlijeko treba koristiti?

Svi naši recepti (osim ako nije drugačije navedeno) se pripremaju s kravljim mlijekom. Možete koristiti biljno mlijeko kao što je mlijeko soje na primer, kao i ovčje ili kozje, ali, u tom slučaju, čvrstina jogurta može da varira u zavisnosti od upotrebljenog mlijeka. Sirovo mlijeko ili dugotrajna mlijeka i sva niže opisana mlijeka pogodna su za vaš aparat:

- **Dugotrajno sterilizovano mlijeko:** Ultrapasterizirano obrano mlijeko daje gušći jogurt. Upotreba djelomično obranog mlijeka daje manje guste jogurte. Međutim, možete koristiti djelomično obrano mlijeko i dodati jedan ili dva lončica mlijeka u prahu.
- **Pasterizirano mlijeko:** ovo mlijeko daje kremastiji jogurt s malo kajmaka na vrhu.

- **Sirovo mlijeko (mlijeko s farme):** mora se skuhati. Također preporučujemo da vrije duže vrijeme. Bilo bi opasno upotrijebiti ovo mlijeko prije nego što proključa. Zatim ga morate ostaviti da se ohladi prije upotrebe u vašem aparatu. Uzgoj kultura s jogurtom pripremljenim sa sirovim mlijekom se ne preporučuje.
- **Mlijeko u prahu:** upotrebom mlijeka u prahu dobivaju se vrlo kremasti jogurti. Slijedite uputstva na kutiji proizvođača.

**Izaberite obrano mlijeko, najbolje trajno ultrapasterizirano.**

**Sirovo (sviježe) ili pasterizirano mlijeko se mora skuhati, a zatim ohladiti i treba ukloniti kajmak s mlijeka.**

## Ferment

### Za jogurte

Priprema se tako da se koristi jedan od slijedećih:

- jedan kupovni **prirodni jogurt** sa što dužim rokom trajanja; vaš jogurt će stoga sadržati aktivniji ferment za gušći jogurt.
- Od **fermenta osušenog zamrzavanjem**. U ovom slučaju, pratite vrijeme aktivacije naznačeno na uputstvu za ferment. Ova sredstva za zgušnjavanje možete naći u supermarketima, apotekama i određenim prodavnicama zdrave hrane.
- Od jednog od vaših **nedavno pripremljenih jogurta** – mora biti prirodan i nedavno spremljen. To se zove kultivisanje. Nakon pet procesa kultivisanja, upotrebljeni jogurt gubi aktivne fermente i stoga postoji rizik od dobijanja slabije gustoće. Stoga je potrebno da počnete ponovo upotrebljavati kupovni jogurt ili ferment osušen zamrzavanjem.

**Ako ste prokuhali mlijeko, sačekajte da dostigne sobnu temperaturu prije nego što dodate ferment.**

**Prevelika toplota može uništiti svojstva vašeg fermenta.**

## Vrijeme fermentacije

- Vašem jogurtu je potrebno između 6 i 12 sati fermentacije, u zavisnosti od osnovnih sastojaka i rezultata koje očekujete.



- Jogurt se može čuvati maksimalno 7 dana u frižideru.

## FUNKCIJA «BAKING» (PEČENJE)

- Pritisnite tipku «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Baking» (Pečenje). Displej prikazuje «→», lampica «Start» (Početak) treperi, zatim pritisnite tipku «Start» (Početak). Aparat ulazi u status kuhanja «Baking» (Pečenje). Lampica «Start» (Početak) svijetli, a LED displej prikazuje preostalo vrijeme.
- Predviđeno vrijeme kuhanja je 35 minuta, a podešava se od minimalno 20 minuta do 4 sati. Dugim pritiskom na tipku +/- moći ćete povećati ili smanjiti vrijeme bez alarma.
- Funkcija odgođenog starta nije dostupna za funkciju pečenja.
- Na kraju kuhanja, alarm se oglašava nekoliko puta, aparat ulazi u status održavanja topline s uključenom tipkom «Keep Warm» (Održavanje temperature), a displej prikazuje «b»..

## FUNKCIJA « FRY » (PRŽENJE)

- Pritisnite tipku «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Fry» (Prženje). Displej prikazuje «--», lampica «Start» (Početak) treperi, zatim pritisnite tipku «Start» (Početak). Aparat ulazi u status kuhanja «Fry» (Prženje). Lampica «Start» (Početak) svijetli, a LED displej prikazuje preostalo vrijeme.
- Predviđeno vrijeme kuhanja je 15 minuta, a podešava se od minimalno 5 minuta do 60 minuta.
- Na kraju kuhanja, alarm se oglašava nekoliko puta, aparat ulazi u status održavanja topline s uključenom tipkom «Keep Warm» (Održavanje temperature), a displej prikazuje «b».
- Uvek koristite ovu funkciju s uljem i hranom. Ako je samo sa uljem, može se pojaviti poruka «E3» na displeju.

## FUNKCIJA « KEEP WARM » (ODRŽAVANJE TEMPERATURE)

- Pritisnite tipku «Keep Warm» (Održavanje temperature), aparat ulazi u status «Keep Warm» (Održavanje temperature).
- Na kraju procesa održavanja temperature, molimo vas da ručno zaustavite aparat pritiskom na tipku «Keep Warm/Cancel» (Održavanje temperature/otkaži).

**Preporuka: Da biste očuvali svježi okus riže, molimo ograničite vrijeme čuvanja na 6 sati.**

## FUNKCIJA « PRESET » (ODGOĐENI START)

- Da biste koristili funkciju odgođenog starta, prvo izaberite program i vrijeme kuhanja. Zatim, pritisnite tipku «Preset» (Odgođeni start) i izaberite predviđeno vrijeme. Tipka «+» ili «-» mogu povećati ili smanjiti za jedan sat. Predviđeno vrijeme će se izmijeniti u zavisnosti od izabranog vremena kuhanja. Opseg odgođenog starta je od 1 do 24 sata. Kada ste izabrali željeno predviđeno vrijeme, pritisnite tipku «START» (POČETAK) da uđete u status kuhanja, «START» (POČETAK) indikator i dalje je uključen, a LED displej će prikazati broj sati koji ste izabrali.

## NAKON ZAVRŠETKA KUHANJA

- Otvorite poklopac – fig.1.
- Morate koristiti rukavicu kada radite s posudom za kuhanje i paru – fig.12.
- Služite hranu plastičnom kašikom koju ste dobili uz aparat i ponovo zatvorite poklopac.
- Hrana koja ostane u spremniku će ostati topla za naknadno serviranje u sljedećih 24 sata.
- Pritisnite tipku «Keep Warm/Cancel» (Održavanje temperature/Otkazi) da dovršite status održavanja temperature.
- Isključite aparat iz napajanja.

## OSTALE INFORMACIJE

- Ovaj aparat posjeduje funkciju memorije. Ukoliko dođe do nestanka električne energije, multicooker će memorisati fazu pripreme namirnica neposredno prije nestanka električne energije, te će nastaviti sa procesom pripreme namirnica ukoliko se električna energija vrati u roku od 2 sekunde. Ukoliko nestanak električne energije traje duže od 2 sekunde, multicooker će otkazati prethodnu fazu pripreme namirnica i vratiti se u stanje pripravnosti.

- Molimo, ne otvarajte poklopac za vrijeme pripreme namirnica, kako bi se osigurala potpuna efikasnost prilikom pripreme.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Da se uvjerite da je aparat isključen iz napajanja i potpuno ohlađen prije čišćenja i održavanja.
- Preporučujemo da spužvom očistite aparat nakon svake upotrebe – fig.13.

### Posuda, korpa za kuhanje na pari (fig.14)

- Upotrijebite tekući deterdžent za pranje suđa razrijeđen u vrućoj vodi i sunder da očistite posudu, korpu za kuhanje na paru. Abrazivna sredstva i metalne spužve se ne preporučuju.
- Ako se hrana zadržala na dnu, možete staviti vodu u posudu da je natopite malo prije pranja.
- Pažljivo osušite posudu.

### Održavanje posude

Pažljivo pratite uputstva za posudu navedena niže:

- Da obezbедite održavanje kvaliteta posude, preporučujemo da ne režete hranu unutar posude.
- Uvjerite se da uvijek vraćate posudu u aparat.
- Upotrebite plastičnu kašiku koju ste dobili ili drvenu kašiku, a ne metalnu da biste izbjegli oštećenja površine posude – fig.15.
- Da biste izbjegli rizik od korozije, ne sipajte sirće u posudu.
- Površinska boja posude se može izmjeniti nakon upotrebe prvi put ili nakon duže upotrebe. Ta promjena boje nastala je uslijed djelovanja pare i vode i nema uticaj na upotrebu aparata, niti je opasna po vaše zdravlje. Savršeno je sigurno da nastavite s upotrebom.

### Čišćenje mikro ventila pritiska

- Kada čistite mikro ventil pritiska, molimo vas da ga skinete sa poklopca – fig.16 i otvorite rotiranjem u smjeru "otvoreno" – fig.17a i 17b. Kada ga očistite, dobro ga osušite spojite dva trougla u dva dijela zajedno i rotirajte u smjeru "zatvoreno", zatim ga stavite nazad na poklopac aparata – fig.18a i 18b.

BS

### Čišćenje i održavanje drugih dijelova aparata

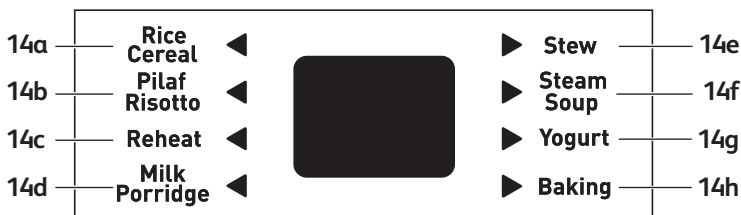
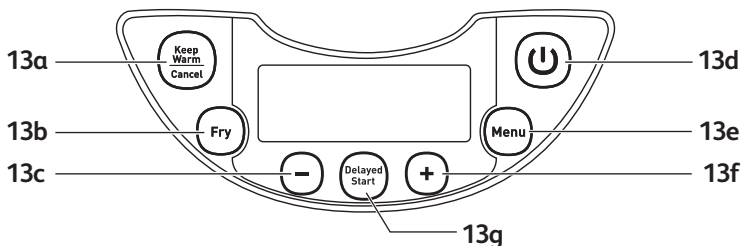
- Isključite aparat prije čišćenja.
- Očistite vanjsku stranu aparata – fig.19, unutar poklopca – fig.14 i kabal vlažnom krpom i dobro osušite. Ne koristite abrazivna sredstva.
- Ne koristite vodu da čistite unutrašnjost aparata jer može oštetiti toplotni senzor.

## TEHNIČKE SMJERNICE ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Opis kvarova                                                                                           | Uzroci                                                        | Rješenja                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilo koja lampica indikatora isključena i nema zagrijavanje.                                           | Aparat nije uključen u napajanje.                             | Pošaljite u ovlašteni servisni centar na popravku.                                                                                    |
| Bilo koja lampica indikatora isključena i zagrijavanje radi.                                           | Problem konekcije lampice indikatora ili je lampica oštećena. | Ponovo otvorite i zatvorite poklopac.                                                                                                 |
| Para izlazi tokom upotrebe.                                                                            | Poklopac je slabo zatvoren.                                   | Zaustavite kuhanje (isključite iz napajanja) i provjerite da li je ventil kompletan (2 dijela spojena zajedno) i dobro postavljen.    |
|                                                                                                        | Mikro ventil pritiska nije dobro postavljen ili nekompletan.  | Pošaljite u ovlašteni servisni centar na popravku.                                                                                    |
|                                                                                                        | Poklopac ili mikro ventil pritiska je oštećen.                | Pogledajte tabelu za količinu vode.                                                                                                   |
| Riža napola kuhana ili vrijeme kuhanja predugo.                                                        | Previše ili nedovoljno vode prema količini riže.              | Pošaljite u ovlašteni servisni centar na popravku.                                                                                    |
| Riža napola kuhana ili vrijeme kuhanja predugo.                                                        | Nije dovoljno ključalo.                                       | Pošaljite u ovlašteni servisni centar na popravku.                                                                                    |
| Ne radi automatsko održavanje temperature (aparatus ostaje u položaju kuhanja, ili nema zagrijavanje). |                                                               |                                                                                                                                       |
| E0                                                                                                     | Senzor na vrhu otvoren ili ima kratak spoj.                   |                                                                                                                                       |
| E1                                                                                                     | Senzor na dnu otvoren ili ima kratak spoj.                    | Zaustavite aparat i ponovo pokrenite program. Ako se problem ponovi, molimo pošaljite aparat u ovlašteni servisni centar na popravku. |
| E3                                                                                                     | Posuda nedostaje ili je prazna.                               | Stavite unutrašnju posudu u aparat, a zatim ga isključite iz napajanja i ponovo uključite aparat i najzad ponovo pokrenite program.   |

**Napomena: ako je unutrašnja posuda deformisana, ne koristite je više i potražite zamjensku kod ovlaštenog servisnog centra.**

## KONTROLNA TABLA



## OPIS

1. Posuda za kuvanje na pari
2. Podeoci za vodu i pirinač
3. Demontažna keramička posuda
4. Merna posuda
5. Kašika za pirinač
6. Supena kašika
7. Poklopac
8. Demontažna unutrašnja ploča za paru
9. Ventil za mikro pritisak
10. Taster za otvaranje poklopca
11. Ručka
12. Držać kašike za pirinač
13. Kontrolna kutija
  - a. Taster "KEEP WARM/CANCEL" (ODRŽAVANJE TOPLOTE/OTKAŽI)
  - b. Taster "FRY" (PRŽENJE)
  - c. "-" taster
  - d. Taster "START"
  - e. Taster "MENU" (MENI)
  - f. "+" taster
  - g. Taster "DELAYED START" (ODLOŽEN START)
14. Indikatori funkcije
  - a. Funkcija "RICE/CEREAL" (PIRINAČ/ŽITARICE)
  - b. Funkcija "PILAF/RISOTTO" (PILAV/RIŽOTO)
  - c. Funkcija "REHEAT" (PODGREVANJE)
  - d. Funkcija "MILK PORRIDGE" (OVSENE PAHULJICE S MLEKOM)
  - e. Funkcija "STEW" (DINSTANJE)
  - f. Funkcija "STEAM/SOUP" (PARA/SUPA)
  - g. Funkcija "YOGURT" (JOGURT)
  - h. Funkcija "BAKING" (PEČENJE)
15. Kućište
16. Grejni element
17. Kabl za napajanje

SR

## PRE PRVE UPOTREBE

### Otpakujte uređaj

- Izvadite uređaj iz pakovanja i otpakujte svu dodatnu opremu i štampane dokumente.
- Otvorite poklopac pritiskom na taster za otvaranje koji se nalazi na kućištu - fig.1.

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

### Čišćenje uređaja

- Izvadite keramičku posudu – fig.2, ploču za paru i ventil pritiska – fig.3a i 3b.
- Očistite posudu, ventil i ploču za paru toplom vodom i deterdžentom.
- Obrišite spoljašnjost uređaja i poklopac vlažnom krpom.
- Pažljivo osušite.
- Vratite sve elemente u njihov originalni položaj. Postavite ploču za paru u pravilan položaj na gornjem poklopcu aparata. Zatim, stavite ploču za paru iza 2 rebra i gurnite ka vrhu dok se ne fiksira. Stavite demontažni kabl u utičnicu na kućištu uređaja.
- Ubacite dršku kašike na kućištu uređaja – fig.4.

## UREĐAJ

- Ovaj multifunkcionalni aparat za kuvanje ima 12 multi-funkcija: Pirinač/Žitarice, Pilav/Rižoto, Dogrevanje, Ovsene pahuljice s mlekom, Dinstanje, Para/Supa, Jogurt, Pečenje, Prženje, Održavanje toplote, Podesivi tajmer i Predpodešavanje.
- Kada se naponski kabl ubaci u naponski priključak i u utičnicu na kućištu uređaja, uređaj će se oglasiti dugim zvukom «Bi», svi indikatori na kontrolnoj kutiji će zasvetleti na trenutak. Zatim displej prikazuje «--» vrlo kratko, svi indikatori će se isključiti. Uređaj ulazi u režim na čekanju, i možete izabrati funkcije iz menija po vašoj želji.
- Na kraju perioda kuvanja, uređaj se automatski ponovo uključuje da održava toplotu koja traje i do 24 sata.
- Upotreba mašine za pranje sudova se ne preporučuje.
- Ne dodirujte grejni element dok je proizvod priključen ili nakon kuvanja.
- Nemojte nositi proizvod dok je u upotrebi ili upravo nakon kuvanja.

## PRIPREME PRE KUVANJA

### Merenje sastojaka - Maksimalni kapacitet posude

- Oznake na unutrašnjosti posude date su u litrama i šoljama, a koriste se za merenje količine vode kada se kuva pirinač.
- Plastična merna posuda koju dobijate uz uređaj je namenjena za merenje pirinča a ne vode. 1 nivo merne posude pirinča je oko 160 g.
- Korisnici mogu smanjiti ili povećati vodu prema tipovima pirinča kao i prema svom ukusu.
- Pošto napon varira u različitim oblastima, ako pirinač i voda blago iskiye, to je normalna pojava.
- Maksimalna količina vode + pirinča ne treba da premaši najvišu oznaku unutar posude.

**Nikada ne dodajte sastojke ili vodu više od najviše oznake za nivo.**

## Kada kuvate pirinač

- Pre kuvanja, izmerite pirinač mernom posudom i isperite ga.
- Stavite opran pirinač u posudu i napunite je vodom do odgovarajućeg nivoa (mereno u šoljama).
- Količina vode može se prilagoditi prema vašem ukusu.

## Kada kuvate na pari

- Količina vode mora da odgovara i uvek da bude niže od dna posude za kuvanje na pari.
- Ako premašite ovaj nivo može doći do prelivanja tokom upotrebe.
- Stavite posudu za kuvanje na pari u posudu – fig.4.
- Dodajte sastojke u posudu.

## ZA SVE FUNKCIJE

- Pažljivo obrišite spoljašnjost posude (posebno dno). Uverite se da nema stranih predmeta i ostataka ili tečnosti ispod posude i na grejnom elementu – fig.6.
- Postavite posudu u uređaj, i uverite se da je u pravilnom položaju – fig.7.
- Uverite se da je ploča za paru u pravilnom položaju.
- Dobro zatvorite poklopac, da čujete «klik».
- Uključite naponski kabl u utičnicu na osnovi aparata, a drugi kraj u zidnu utičnicu.
- Nemojte uključivati uređaj dok ne izvršite sve gore pomenute faze.

**Nikada ne stavljajte ruke na ispust za paru tokom kuvanja, jer postoji opasnost od opekotina – fig.11.**

**Ako želite da promenite izabrani meni kuvanja jer ste pogrešili, pritisnite taster «KEEP WARM/CANCEL» (ODRŽAVANJE TOPLOTE/OTKAŽI) i izaberite meni koji želite.**

**Koristite samo unutrašnji lonac koji ste dobili uz uređaj.**

**Ne sipajte vodu niti stavljajte sastojke u uređaj ako nema posude unutra.**

## TABELE ZA KUVANJE PIRINČA

- Donja tabela pruža smernice za kuvanje raznih tipova pirinča. Za najbolje rezultate, preporučujemo upotrebu običnog pirinča pre nego tipa pirinča 'koji se lako kuva' koji postaje lepljiviji i i može se lepiti za dno. S drugim tipovima pirinča, kao što je smeđi ili divlji pirinač, količine vode mora da se prilagode, stoga pogledajte donju tabelu.
- Da kuvate 1 šolju belog pirinča (za serviranje 2 manje ili 1 veće porcije), koristite 1 mernu šolju belog pirinča a zatim dodajte jednu i po mernu šolju vode. Kod nekih tipova pirinča normalno je da se malo pirinča zalepi na dno kada kuvate 1 šolju pirinča. Da kuvate drugačije količine belog pirinča, pogledajte donje smernice za kuvanje.
- Maksimalna količina vode + pirinča ne treba da premaši najvišu oznaku unutar posude – fig.8. U zavisnosti od tipa pirinča, možda ćete morati da prilagodite količine vode. Pogledajte donju tabelu.

SR

**SMERNICE ZA KUVANJE BELOG PIRINČA - 10 šolja**

| Merne posude | Težina pirinča | Nivo vode u posudi<br>(+ pirinač) | Servira se za  |
|--------------|----------------|-----------------------------------|----------------|
| 2            | 300 g          | 2 oznake na šolji                 | 3-4 porcije.   |
| 4            | 600 g          | 4 oznake na šolji                 | 5-6 porcije.   |
| 6            | 900 g          | 6 oznake na šolji                 | 8-10 porcije.  |
| 8            | 1200 g         | 8 oznake na šolji                 | 13-14 porcije. |
| 10           | 1500 g         | 10 oznake na šolji                | 16-18 porcije. |

- Dobro isperite pirinač pre kuvanja, ali to se ne odnosi na pirinač za rižoto.

**SMERNICE ZA KUVANJE OSTALIH TIPOVA PIRINČA**

| Tip pirinča                                                        | Merna šolja<br>pirinča | Težina pirinča | Nivo vode u posudi<br>(+ pirinač) | Servira se za  |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|-----------------------------------|----------------|
| Okrugli beli pirinač<br>(Italijanski pirinač -<br>neretko lepljiv) | 6                      | 870 g          | 6 oznake na šolji                 | 7-8 porcije.   |
|                                                                    | 10                     | 1450 g         | 10 oznake na šolji                | 10-12 porcije. |
| Celo zrno<br>Smeđi pirinač                                         | 6                      | 887 g          | 6 oznake na šolji                 | 7-8 porcije.   |
|                                                                    | 10                     | 1480 g         | 10 oznake na šolji                | 10-12 porcije. |
| Pirinač za rižoto<br>(Arborio tip)                                 | 6                      | 870 g          | 6 oznake na šolji                 | 7-8 porcije.   |
|                                                                    | 10                     | 1450 g         | 10 oznake na šolji                | 10-12 porcije. |
| Lepljiv pirinač                                                    | 6                      | 736 g          | 5 oznake na šolji                 | 7-8 porcije.   |
|                                                                    | 10                     | 1227 g         | 9 oznake na šolji                 | 10-12 porcije. |
| Smeđi pirinač                                                      | 6                      | 840 g          | 6 oznake na šolji                 | 7-8 porcije.   |
|                                                                    | 10                     | 1400 g         | 10 oznake na šolji                | 10-12 porcije. |
| Japanski pirinač                                                   | 6                      | 900 g          | 6 oznake na šolji                 | 7-8 porcije.   |
|                                                                    | 10                     | 1500 g         | 10 oznake na šolji                | 10-12 porcije. |
| Mirisni pirinač                                                    | 6                      | 870 g          | 6 oznake na šolji                 | 7-8 porcije.   |
|                                                                    | 10                     | 1450 g         | 10 oznake na šolji                | 10-12 porcije. |

| Funkcija                                  | Podešavanje vremena |                  |                             | Maks. temperatura | Položaj poklopca  |                  |
|-------------------------------------------|---------------------|------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|------------------|
|                                           | Predefinisano       | Opseg            | Svakih                      |                   | Poklopac zatvoren | Poklopac otvoren |
| Rice/Cereal (Pirinač/Žitarice)            | Automatski          |                  |                             |                   | •                 |                  |
| Pilaf/Risotto (Pilav/Rižoto)              | Automatski          |                  |                             |                   | •                 |                  |
| Reheat (Podgrevanje)                      | 25 min              | 8 min - 45 min   | 1 min                       | 100°              | •                 |                  |
| Milk porridge (Ovsene pahuljice s mlekom) | 10 min              | 5 min - 90 min   | 1 min                       | 100°              | •                 |                  |
| Stew (Dinstanje)                          | 60 min              | 20 min - 9 sata  | 1 min, nakon 90 min - 1 sat | 100°              | •                 |                  |
| Steam/soup (Para/Supa)                    | 30 min              | 15 min - 2 sata  | 1 min, nakon 90 min - 1 sat | 100°              | •                 |                  |
| Yogurt (Jogurt)                           | 8 sati              | 6 sati - 12 sata | 1 sat                       | 42°               | •                 |                  |
| Baking (Pečenje)                          | 35 min              | 20 min - 4 sata  | 1 min, nakon 90 min - 1 sat | 135°              | •                 |                  |
| Fry (Prženje)                             | 15 min              | 5 min - 60 min   | 1 min                       | 160°              | •                 | •                |
| Funkcija održanja toplote                 | Do 24 sata          |                  |                             | 75°               | •                 |                  |

## NEKE PREPORUKE ZA NAJBOLJE REZULTATE KADA KUVATE PIRINAČ

- Izmerite pirinač i i dobro ga isperite pod tekućom vodom u cediljki duže vreme (osim za pirinač za rižoto koji ne treba da se ispira). Zatim stavite pirinač u posudu zajedno sa odgovarajućom količinom vode.
- Uverite se da je pirinač dobro raspoređen po celoj površini posude, da bi kuvanje bilo ravnomerno.
- Dodajte so po vašem ličnom ukusu i po potrebi.
- Voda se može zameniti tečnošću u kojoj su potapane namirnice. Ako se koristi ta tečnost, postoji rizik da pirinač dobije slabo smeđu boju pri dnu.
- Nemojte otvarati poklopac tokom kuvanja jer para može izaći a to može uticati na vreme kuvanja i ukus hrane.
- Kada je pirinač spreman, kada indikator "Keep Warm" (Održavanje toplote) svetli, promešajte pirinač i ostavite ga u uređaju nekoliko minuta duže da bi dobili savršen pirinač s odvojenim zrnima.

SR

## FUNKCIJA «RICE/CEREAL» (PIRINAČ/ŽITARICE)

- Postavite uređaj na ravnu, stabilnu, radnu podlogu otpornu na toplotu dalje od izvora prskanja vode i drugih toplotnih izvora.
- Sipajte željenu količinu pirinča u posudu pomoću dobijene merne šolje – fig.9. Zatim dopunite hladnom vodom do odgovarajuće oznake "CUP" (ŠOLJA) u unutrašnjosti posude – fig.10.
- Zatvorite poklopac.

### **Napomena: Uvek stavite prvo pirinač, u suprotnom ćete imati previše vode.**

- Pritisnite taster «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Rice/Cereal» (Pirinač/Žitarice). Displej prikazuje «--», lampica «Start» treperi, zatim pritisnite taster «Start». Uređaj ulazi u status kuvanja «Rice/Cereal» (Pirinač/Žitarice), lampica «Start» svetli, LED displej prikazuje «-».
- Kada je jelo gotovo, alarm se oglašava dva puta "bip bip", uređaj će početi da ključa a displej odbrojava vreme ključanja: 14 minuta.
- Nakon ključanja, alarm se oglašava nekoliko puta, uređaj ulazi u status održavanja toplote a indikator "Keep Warm" (Održavanje toplote) se uključuje a displej prikazuje "b".

### **FUNKCIJA «PILAF/RISOTTO» (PILAV/RIŽOTO)**

- Pritisnite taster «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Pilaf/Risotto» (Pilav/Rižoto). Displej prikazuje «--», lampica «Start» treperi, zatim pritisnite taster «Start». Uređaj ulazi u status kuvanja «Pilaf/Risotto» (Pilav/Rižoto). Lampica «Start» svetli, a LED displej prikazuje «-».
- Kada je jelo gotovo, alarm se oglašava dva puta "bip bip", uređaj će početi da ključa a displej odbrojava vreme ključanja: 10 minuta.
- Nakon ključanja, alarm se oglašava nekoliko puta, uređaj ulazi u status održavanja toplote a taster "Keep Warm" (Održavanje toplote) se uključuje i displej prikazuje "b".

### **FUNKCIJA «REHEAT» (PODGREVANJE)**

- Pritisnite taster «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Pilaf/Risotto» (Pilav/Rižoto). Displej prikazuje «--», lampica «Start» treperi, zatim pritisnite taster «Start». Uređaj ulazi u status kuvanja «Reheat» (Podgrevanje). Lampica «Start» svetli, a LED displej prikazuje preostalo vreme.
- Predefinisano vreme kuvanja je 25 minuta a podešava se od minimum 8 minuta do 45 minuta. Dugim pritiskom na taster +/- moći ćete da povećate ili smanjite vreme bez alarma.
- Na kraju procesa dogrevanja, alarm se oglašava nekoliko puta, uređaj ulazi u status podgrevanja s uključenim tasterom "Keep Warm" (Održavanje toplote) a displej prikazuje "b".

**Ponavljanje procesa «podgrevanja» u slučaju malo ili previše pirinča tokom kuvanja dovodi do zagorevanja pirinča na dnu.**

**Podgrevanje hladnog pirinča može dovesti do neprijatnog mirisa.**

### **FUNKCIJA «MILK PORRIDGE» (OVSENE PAHULJICE S MLEKOM)**

- Pritisnite taster «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Milk Porridge». (Ovsene pahuljice s mlekom). Displej prikazuje «--», lampica «Start» treperi, zatim pritisnite taster «Start». Uređaj ulazi u status kuvanja «Milk Porridge». (Ovsene pahuljice s mlekom). Lampica «Start» svetli, a LED displej prikazuje preostalo vreme.
- Predefinisano vreme kuvanja je 10 minuta a podešava se od minimum 5 minuta do 90 minuta. Dugim pritiskom na taster +/- moći ćete da povećate ili smanjite vreme bez alarma.
- Na kraju kuvanja, alarm se oglašava nekoliko puta, uređaj ulazi u status dogrevanja s uključenim tasterom "Keep Warm" (Održavanje toplote) a displej prikazuje "b".

## FUNKCIJA « STEW » (DINSTANJE)

- Pritisnite taster «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Stew» (Dinstanje). Displej prikazuje «--», lampica «Start» treperi, zatim pritisnite taster «Start». Uređaj ulazi u status kuvanja «Stew» (Dinstanje). Lampica «Start» svetli, a LED displej prikazuje preostalo vreme.
- Predefinisano vreme kuvanja je 60 minuta a podešava se od minimum 20 minuta do 9 sati. Dugim pritiskom na taster +/- moći ćete da povećate ili smanjite vreme bez alarma.
- Na kraju kuvanja, alarm se oglašava nekoliko puta, uređaj ulazi u status dogrevanja s uključenim tasterom "Keep Warm" (Održavanje toplote) a displej prikazuje "b".

## FUNKCIJA «STEAM/SOUP» (PARA/SUPA)

- Pritisnite taster «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Steam/Soup» (Para/Supa). Displej prikazuje «--», lampica «Start» treperi, zatim pritisnite taster «Start». Uređaj ulazi u status kuvanja «Steam/Soup» (Para/Supa). Lampica «Start» svetli, a LED displej prikazuje preostalo vreme.
- Predefinisano vreme kuvanja je 30 minuta a podešava se od minimum 15 minuta do 2 sata. Dugim pritiskom na taster +/- moći ćete da povećate ili smanjite vreme bez alarma.
- Na kraju kuvanja, alarm se oglašava nekoliko puta, uređaj ulazi u status podgrevanja s uključenim tasterom "Keep Warm" (Održavanje toplote) a displej prikazuje "b".

## FUNKCIJA «YOGURT» (JOGURT)

- Pritisnite taster «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Yogurt» (Jogurt). Displej prikazuje «--», lampica «Start» treperi, zatim pritisnite taster «Start». Uređaj ulazi u status kuvanja «Yogurt» (Jogurt). Lampica «Start» svetli, a LED displej prikazuje preostalo vreme.
- Predefinisano vreme kuvanja je 8 sati a podešava se od minimum 6 sati do 12 sati. Dugim pritiskom na taster +/- moći ćete da povećate ili smanjite vreme bez alarma.
- Predefinisana funkcija nije dostupna za funkciju «Yogurt» (Jogurt).
- Na kraju kuvanja, alarm se oglašava nekoliko puta. Jogurt treba da se stavi u frižider najmanje 4 sata.
- Ovde nema održavanja temperature na kraju kuvanja.
- **Koristi se za proizvodnju čini je za jogurt od stakla otpornog za primenu u rerni.**

## IZBOR SASTOJAKA

### Mleko

#### Koje mleko treba da koristite?

Svi naši recepti (osim ako nije drugačije navedeno) se pripremaju s kravljim mlekom. Možete koristiti biljno mleko kao što je mleko soje na primer, kao i ovčije ili kozje, ali, u tom slučaju, čvrstina jogurta može da varira u zavisnosti od upotrebljenog mleka. Sirovo mleko ili dugotrajna mleka i sva niže opisana mleka odgovaraju vašem uređaju:

- **Dugotrajno sterilizovano mleko:** Ultrapasterizovano obrano mleko donosi gušći jogurt. Upotreba delimično-obranog mleka donosi manje guste jogurte. Međutim, možete koristiti delimično obrano mleko i dodati jedan ili dva lončića mleka u prahu.
- **Pasterizovano mleko:** ovo mleko daje kremastiji jogurt s malo kajmaka na vrhu.

- **Sirovo mleko (mleko s farme):** mora se skuvati. Takođe preporučujemo da ključa duže vreme. Bilo bi opasno upotrebiti ovo mleko pre nego što proključa. Zatim ga morate ostaviti da se ohladi pre upotrebe u vašem uređaju. Uzgoj kultura s jogurtom pripremljenim sa sirovim mlekom se ne preporučuje.
- **Mleko u prahu:** upotreba mleka u prahu donosi vrlo guste jogurte. Sledite uputstva na kutiji proizvođača.

**Izaberite obrano mleko, najbolje trajno ultrapasterizovano mleko.**

**Sirovo (sveže) ili pasterizovano mleko se mora skuvati a zatim ohladiti i treba skinuti kajmak.**

## Ferment

### Za jogurte

Pravi se od bilo kog od sledećih:

- jedan kupovni **prirodni jogurt** sa što dužim rokom trajanja; vaš jogurt će stoga sadržati aktivniji ferment za gušći jogurt.
- Od **fermenta sušenog zamrzavanjem**. U ovom slučaju, pratite vreme aktivacije naznačeno na uputstvu za ferment. Ova sredstva za zgušnjavanje možete naći u supermarketima, apotekama i pojedinim prodavnicama zdrave hrane.
- Od jednog od vaših **nedavno pripremljenih jogurta** – mora biti prirodan i nedavno spremljen. To se zove kultivisanje. Nakon pet procesa kultivisanja, upotrebljeni jogurt gubi aktivne fermente i stoga postoji rizik od dobijanja slabije gustine. Stoga je potrebno da počnete ponovo upotrebom kupovnog jogurta ili fermenta sušenog zamrzavanjem.

**Ako ste prokuvali mleko, sačekajte da dostigne sobnu temperaturu pre nego što dodate ferment odn. sredstvo za zgušnjavanje.**

**Prevelika toplota može uništiti svojstva vašeg fermenta.**

## Vreme fermentacije

- Vašem jogurtu je potrebno između 6 i 12 sati fermentacije, u zavisnosti od osnovnih sastojaka i rezultata koje očekujete.



- Jogurt se može čuvati maksimalno 7 dana u frižideru.

## FUNKCIJA «BAKING» (PEČENJE)

- Pritisnite taster «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Baking» (Pečenje). Displej prikazuje «--», lampica «Start» treperi, zatim pritisnite taster «Start». Uređaj ulazi u status kuvanja «Baking» (Pečenje). Lampica «Start» svetli, a LED displej prikazuje preostalo vreme.
- Predefinisano vreme kuvanja je 35 minuta a podešava se od minimum 20 minuta do 4 sata. Dugim pritiskom na taster +/- moći ćete da povećate ili smanjite vreme bez alarma.
- Predefinisana funkcija nije dostupna za funkciju pečenja.
- Na kraju kuvanja, alarm se oglašava nekoliko puta, uređaj ulazi u status dogrevanja s uključenim tasterom «Keep Warm» (Održavanje toplote) a displej prikazuje «b».

## FUNKCIJA « FRY » (PRŽENJE)

- Pritisnite taster «Menu» (Meni) da izaberete funkciju «Fry» (Prženje). Displej prikazuje «--», lampica «Start» treperi, zatim pritisnite taster «Start». Uređaj ulazi u status kuvanja «Fry» (Prženje). Lampica «Start» svetli, a LED displej prikazuje preostalo vreme.
- Predefinisano vreme kuvanja je 15 minuta a podešava se od minimum 5 minuta do 60 minuta.
- Na kraju kuvanja, alarm se oglašava nekoliko puta, uređaj ulazi u status dogrevanja s uključenim tasterom «Keep Warm» (Održavanje toplote) a displej prikazuje "b".
- Uvek koristite ovu funkciju s uljem i hranom. Samo sa uljem, može da se pojavi poruka «E3» na displeju.

## FUNKCIJA « KEEP WARM » (ODRŽAVANJE TOPLOTE)

- Pritisnite taster «Keep Warm» (Održavanje toplote), uređaj ulazi u status «Keep Warm» (Održavanje toplote).
- Na kraju procesa održavanja toplote, molimo vas da zaustavite aparat manuelno pritiskom na taster «Keep Warm/Cancel» (Održavanje toplote/otkaži).

**Preporuka: Da bi očuvali pirinač svežeg ukusa, molimo ograničite vreme čuvanja na 6 sati.**

## FUNKCIJA « PRESET » (PREDPODEŠAVANJE)

- Da koristite funkciju predpodešavanja, prvo izaberite program kuvanja i vreme kuvanja. Zatim, pritisnite taster «Preset» (Predpodešavanje) i izaberite predpodešeno vreme. I taster «+» ili «-» mogu povećati ili smanjiti za jedan sat. Predpodešeno vreme će se izmeniti u zavisnosti od izabranog vremena kuvanja. Opseg predpodešavanja je od 1 do 24 sata. Kada ste izabrali željeno predpodešeno vreme, pritisnite taster «START» da uđete u status kuvanja, «START» indikator i dalje je uključen a LED displej će prikazati broj sati koji ste izabrali.

## NAKON ZAVRŠETKA KUVANJA

- Otvorite poklopac – fig.1.
- Morate koristiti rukavicu kada manipulišete s posudom za kuvanje i paru – fig.12.
- Služite hranu plastičnom kašikom koju ste dobili uz uređaj i ponovo zatvorite poklopac.
- Hrana koja ostane u posudi će ostati topla za naknadno serviranje u sledećih 24 sata.
- Pritisnite taster «Keep Warm/Cancel» (Održavanje toplote/Otkazi) da dovršite status održavanja toplote.
- Isključite uređaj iz struje.

## OSTALE INFORMACIJE

- Aparat ima funkciju memorije. U slučaju nestanka struje, aparat će zapamtiti fazu kuvanja pre nestanka struje i ukoliko struje dođe za 2 sekunde, nastaviće proces kuvanja. Ukoliko nestanak struje traje duže od 2 sekunde, aparat će ponistiti program kuvanja i vratiće se u režim mirovanja.
- Molimo vas ne otvarajte poklopac za vreme kuvanja da biste osigurali efikasnost kuvanja.

SR

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Da se uverite da je uređaj isključen iz struje i potpuno ohlađen pre čišćenja i održavanja.
- Preporučujemo da sunderom očistite uređaj nakon svake upotrebe – fig.13.

### Posuda, korpa za kuvanje na pari (fig.14)

- Upotrebite vruću vodu i tečno sredstvo za sudove i sunder da očistite posudu, korpu za kuvanje na pari. Abrazivna sredstva i metalni sunderi se ne preporučuju.
- Ako se hrana zadržala na dnu, možete staviti vodu u posudu da natopite malo pre pranja.
- Pažljivo osušite posudu.

### Održavanje posude

Za posudu, pažljivo pratite navedena uputstva:

- Da obezbedite održavanje kvaliteta posude, preporučujemo da ne sećete hranu u njoj.
- Uverite se da uvek vraćate posudu u uređaj
- Upotrebite plastičnu kašiku koju ste dobili ili drvenu kašiku a ne metalnu da bi izbegli oštećenja površine posude – fig.15.
- Da izbegnete bilo kakav rizik od korozije, ne sipajte sirće u posudu.
- Površinska boja posude se može izmeniti nakon upotrebe prvi put ili nakon duže upotrebe. Ta promena boje je usled delovanja pare i vode i nema uticaj na upotrebu uređaja, niti je opasna po vaše zdravlje. Savršeno je sigurno da nastavite s upotrebom.

### Čišćenje ventila mikro pritiska

- Kada čistite ventil mikro pritiska, molimo vas da ga skinete sa poklopca – fig.16 i otvorite rotiranjem u smeru "otvoreno" – fig.17a i 17b. Kada ga očistite, dobro ga osušite spojite dva trougla u dva dela zajedno i rotirajte u smeru "zatvoreno", zatim ga stavite nazad na poklopac uređaja – fig.18a i 18b.

### Čišćenje i nega drugih delova uređaja

- Isključite uređaj pre čišćenja.
- Očistite spoljašnjost uređaja – fig.19, unutar poklopca – fig.14 i kabl vlažnom krpom i dobro osušite. Ne koristite abrazivna sredstva.
- Ne koristite vodu da čistite unutrašnjost tela uređaja jer može da ošteti toplotni senzor.

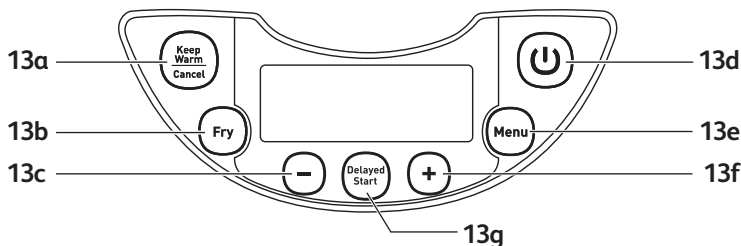
## TEHNIČKE SMERNICE ZA REŠAVANJE PROBLEMA

| Opis kvarova                                                                                         | Uzroci                                                       | Rešenja                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilo koja lampica indikatora isključena i nema zagrevanja.                                           | Uređaj nije uključen u napajanje.                            | Pošaljite u ovlašćeni servisni centar na popravku.                                                                                 |
| Bilo koja lampica indikatora isključena i zagrevanje radi.                                           | Problem konekcije indikator lampice ili je oštećena.         | Ponovo otvorite i zatvorite poklopac.                                                                                              |
| Para izlazi tokom upotrebe.                                                                          | Poklopac nije dobro zatvoren.                                | Zaustavite kuvanje (isključite iz napajanja) i proverite da li je ventil kompletan (2 dela spojena zajedno) i dobro postavljen.    |
|                                                                                                      | Ventil mikro pritiska nije dobro postavljen ili nekompletan. | Odnosite aparat u ovlašćeni servis na popravku.                                                                                    |
|                                                                                                      | Poklopac ili dihtung ventila mikro pritiska je oštećen.      | Pogledajte tabelu za količinu vode.                                                                                                |
| Pirinač napola kuvan ili vreme kuvanja predugo.                                                      | Previše ili nedovoljno vode prema količini pirinča.          | Pošaljite u ovlašćeni servisni centar na popravku.                                                                                 |
| Pirinač napola kuvan ili vreme kuvanja predugo.                                                      | Nije dovoljno ključao.                                       | Odnosite aparat u ovlašćeni servis na popravku.                                                                                    |
| Ne radi automatsko održavanje temperature (proizvod ostaje u položaju kuvanja, ili nema zagrevanja). |                                                              |                                                                                                                                    |
| E0                                                                                                   | Senzor na vrhu otvoren ili ima kratak spoj.                  |                                                                                                                                    |
| E1                                                                                                   | Senzor na dnu otvoren ili ima kratak spoj.                   | Zaustavite uređaj i ponovo pokrenite program. Ako se problem ponovi, molimo vas odnesite aparat u ovlašćeni servis na popravku.    |
| E3                                                                                                   | Posuda nedostaje ili je prazna.                              | Stavite unutrašnju posudu u uređaj a zatim ga isključite iz napajanja i ponovo uključite aparat i najzad ponovo pokrenite program. |

**Napomena: ako je unutrašnja posuda deformisana, ne koristite je više i potražite zamenu od ovlašćenog servisnog centra.**

SR

## JUHTPANEEL



## KIRJELDUS

1. Aurutamiskorv
2. Vee ja riisi mõõtekriipsud
3. Eemaldatav keraamiline pott
4. Mõõtetops
5. Riisikulp
6. Supikulp
7. Kaas
8. Eemaldatav sisemine aurukaitse
9. Auruventiil
10. Kaane avamisnupp
11. Käepide
12. Riisikulbi tugi
13. Juhtpaneel
  - a. Nupp „Keep Warm/Cancel”  
(Hoia soojas / loobu)
  - b. Nupp „Fry” (Fritüür)
  - c. Nupp „-”
  - d. Nupp „Start” (Käivita)
  - e. Nupp „Menu” (Menüü)
  - f. Nupp „+”
  - g. Nupp „Delayed Start”  
(Viivitusega käivitamine)
14. Funktsiooninäidikud
  - a. Funktsioon „Rice/Cereal”  
(Riis / piimata puder)
  - b. Funktsioon „Pilaf/Risotto” (Pilaff/risoto)
  - c. Funktsioon „Reheat” (Ülessoojendamine)
  - d. Funktsioon „Milk Porridge”  
(Piimaga puder)
  - e. Funktsioon „Stew” (Hautis)
  - f. Funktsioon „Steam/Soup”  
(Aurutamine/supp)
  - g. Funktsioon „Yogurt” (Jogurt)
  - h. Funktsioon „Baking” (Küpsetamine)
15. Korpus
16. Kütteleement
17. Toitekaabel

## ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

### Pakkige seade lahti

- Eemaldage seade pakendist ning pakkige kõik tarvikud ja juhendmaterjalid lahti.
- Avage kaas, vajutades korpusel olevat avamisnuppu - fig.1.

**Lugege juhised läbi ning järgige neid hoolikalt.**

### Puhastage seade

- Eemaldage keraamiline pott – fig.2, aurukaitse ja auruventiil – fig.3a ja 3b.
- Puhastage pott, ventiil ja aurukaitse käsna ja nõudepesuvahendiga.
- Pühkige seadme korpuse välispinda ja kaant pehme niiske lapiga.
- Kuivatage hoolikalt.
- Pange kõik detailid oma kohale tagasi. Paigaldage aurukaitse õigele kohale seadme kaane sisse. Seejärel asetage aurukaitse kahe nuki taha ning suruge selle ülemisele otsale, kuni see lukustub. Paigaldage eemaldatav toitekaabel seadme alumises osas olevasse pesa.
- Paigaldage seadme alumisse ossa kulbihoidik – fig.4.

## SEADE

- Sellel multifunktsionaalsel kuumtötlusseadmel on 12 funktsiooni: riis / piimata puder, pilaff/risotto, ülessoojendamine, piimaga puder, hautis, aurutamine/supp, jogurt, küpsetamine, soojas hoidmine, reguleeritav taimer ja viivitusega käivitamine.
- Kui toitekaabel ühendatakse pistikupesasse ja seadme alaosas olevasse pesasse, kõlab seadmest pikk signaaltoon ning kõik juhtpaneeli näidikud süttivad korra. Seejärel kuvatakse ekraanil „–“ ning kõik näidikud lülituvad kiiresti välja. Seade läheb ooterežiimi ning te saate vastavalt soovile menüüst funktsioone valida.
- Kui valitud kuumtötlusaeg on läbi, lülitub seade automaatselt soojas hoidmise režiimi, mis kestab kuni 24 h.
- Nõudepesumasinas pesemine ei ole soovitatav.
- Ärge puudutage kütteelementi, kui toode on elektrivõrku ühendatud, ega vahetult pärast lahtiühendamist.
- Ärge tõstke toodet, kui toode on elektrivõrku ühendatud, ega vahetult pärast lahtiühendamist.

## VALMISTUMINETOIDUVALMISTAMISEKS

### Toiduainete väljamõõtmine – poti maksimaalne maht

- Poti siseküljel olevad mõõtekriipsud vastavad liitritele ja topsidele ning neid kasutatakse veekoguse mõõtmiseks riisi keetmisel.
- Teie seadmega kaasasolev plastist mõõtetops on mõeldud riisi, mitte vee mõõtmiseks. 1 mõõtetopsitais riisi (äärega tasa) kaalub ligikaudu 160 g.
- Kasutajad võivad vee kogust muuta olenevalt riisi tüübist ja vastavalt oma maitsele.
- Kuna toitepinge varieerub, võib riis ja vesi veidi üle keeda; see on normaalne.

- Riisi ja vee nivoo ei tohi ületada kõrgeimat poti siseküljel olevat mõõtekriipsu.

**Toiduaineid ega vett ei tohi lisada üle kõrgeima mõõtekriipsu.**

## Riisi keetmisel

- Enne keetmist mõõtk riis mõõtetopsiga välja ja peske läbi.
- Pange läbipestud riis potti ning täitke see vajaliku nivooni veega (riisitopside arvule vastava mõõtekriipsuni).
- Võite vee kogust muuta vastavalt oma maitsele.

## Aurutamisel

- Vett peab olema piisavalt ning selle nivoo ei tohi ulatuda üle aurutuskorvi põhja.
- Kui vett on sellest nivooost rohkem, võib kasutamisel tekkida ülekeemine.
- Asetage aurutuskorv potti – fig.4.
- Lisage toiduained potti.

## KÕIGI FUNKTSIOONIDE KASUTAMISEL

- Pühkige poti välispinda (eriti põhja) hoolikalt. Veenduge, et poti all ega kütteelemendil ei ole toidujääke ega vedelikke – fig.6.
- Sisestage pott seadmesse ning veenduge selle õiges asendis – fig.7.
- Veenduge, et aurukaitse on õiges asendis.
- Sulgege kaas klõpsuga.
- Pistke toitekaabli üks pistik seadme alaosas olevasse pesasse ning teine pistik seinakontakti.
- Ärge ühendage seadet sisse enne ülalolevate toimingute tegemist.

**Toiduvalmistamise ajal ei tohi kätt kunagi auruventiili avale asetada, kuna käsi võib põletada saada – fig.11.**

**Kui tegite vea ja soovite valida mõne teise kuumtöötlusfunktsiooni, vajutage nuppu „Keep warm / Cancel” (Hoia soojas / Loobu) ning valige soovitud funktsioon.**

**Kasutage ainult seadmega komplektis olevat sisemist potti.**

**Vett ega toiduaineid ei tohi ilma potita seadmesse valada/panna.**

## RIISIKEETMISTABEL

- Lähtuge erinevat tüüpi riiside keetmisel allolevast tabelist. Parimate tulemuste saamiseks soovitage kasutada tavalist, mitte eelkeedetud riisi, mis võib keetmisel kleepuvaks muutuda ja poti külge kinni jääda. Muude riiside puhul, näiteks pruuni või metsiku riisi puhul, tuleb veekogust muuta; vaadake allolevat tabelit.
- Ühe topsi valge riisi (kaks väikest või üks suur portsjon) keetmiseks lisage üks mõõtetops valget riisi ning poolteist mõõtetopsi vett. Mõnede riisitüüpide puhul võib ühe topsi riisi keetmisel veidi riisi poti põhja kleepuda; see on normaalne. Muude koguste valge riisi keetmiseks vaadake allolevat keetmisjuhendit.
- Riisi ja vee nivoo ei tohi ületada kõrgeimat poti siseküljel olevat mõõtekriipsu – fig.8. Olenevalt riisi tüübist võib olla vaja vee kogust muuta. Vaadake allolevat tabelit.

### VALGE RIISI KEETMISE JUHEND – 10 topsi

| Mõõtetopsid | Riisi kaal | Veenivoo potis (+ riis) | Portsjoneid |
|-------------|------------|-------------------------|-------------|
| 2           | 300 g      | 2 topsi kriips          | 3 - 4       |
| 4           | 600 g      | 4 topsi kriips          | 5 - 6       |
| 6           | 900 g      | 6 topsi kriips          | 8 - 10      |
| 8           | 1200 g     | 8 topsi kriips          | 13 - 14     |
| 10          | 1500 g     | 10 topsi kriips         | 16 - 18     |

- Enne keetmist tuleb riis põhjalikult läbi keeta, välja arvatud risotoriis.

### MUUDE RIISITÜÜPIDE KEETMISJUHEND

| Riisitüüp                                                | Mõõtetopsitais riisi | Riisi kaal | Veenivoo potis (+ riis) | Portsjoneid |
|----------------------------------------------------------|----------------------|------------|-------------------------|-------------|
| Valge ümarateraline riis (Itaalia riis, tihti kleepuvam) | 6                    | 870 g      | 6 topsi kriips          | 7 - 8       |
|                                                          | 10                   | 1450 g     | 10 topsi kriips         | 10 - 12     |
| Täistera Pruun riis                                      | 6                    | 887 g      | 6 topsi kriips          | 7 - 8       |
|                                                          | 10                   | 1480 g     | 10 topsi kriips         | 10 - 12     |
| Risotoriis (Arborio)                                     | 6                    | 870 g      | 6 topsi kriips          | 7 - 8       |
|                                                          | 10                   | 1450 g     | 10 topsi kriips         | 10 - 12     |
| Kleepuv riis                                             | 6                    | 736 g      | 5 topsi kriips          | 7 - 8       |
|                                                          | 10                   | 1227 g     | 9 topsi kriips          | 10 - 12     |
| Pruun riis                                               | 6                    | 840 g      | 6 topsi kriips          | 7 - 8       |
|                                                          | 10                   | 1400 g     | 10 topsi kriips         | 10 - 12     |
| Jaapani riis                                             | 6                    | 900 g      | 6 topsi kriips          | 7 - 8       |
|                                                          | 10                   | 1500 g     | 10 topsi kriips         | 10 - 12     |
| Jasmiiniriis                                             | 6                    | 870 g      | 6 topsi kriips          | 7 - 8       |
|                                                          | 10                   | 1450 g     | 10 topsi kriips         | 10 - 12     |

| Funktsioon                         | Aeg        |                      |                            | Max temperatuur | Kaane asend  |             |
|------------------------------------|------------|----------------------|----------------------------|-----------------|--------------|-------------|
|                                    | Vaiki-misi | Reguleerimis-vahemik | Automaatne                 |                 | Kaas suletud | Kaas avatud |
| Rice/Cereal (Riis / piimata puder) | Automaatne |                      |                            |                 | •            |             |
| Pilaf/Risotto (Pilaff/risoto)      | Automaatne |                      |                            |                 | •            |             |
| Reheat (Ülessoojendamine)          | 25 min     | 8 min - 45 min       | 1 min                      | 100°            | •            |             |
| Milk porridge (Piimaga puder)      | 10 min     | 5 min - 90 min       | 1 min                      | 100°            | •            |             |
| Stew (Hautis)                      | 60 min     | 20 min - 9 tundi     | 1 min, 90 min järel 1 tund | 100°            | •            |             |
| Steam/soup (Aurutamine/supp)       | 30 min     | 15 min - 2 tundi     | 1 min, 90 min järel 1 tund | 100°            | •            |             |
| Yogurt (Jogurt)                    | 8 tundi    | 6 tundi - 12 tundi   | 1 tund                     | 42°             | •            |             |
| Baking (Küpsetamine)               | 35 min     | 20 min - 4 tundi     | 1 min, 90 min järel 1 tund | 135°            | •            |             |
| Fry (Fritüür)                      | 15 min     | 5 min - 60 min       | 1 min                      | 160°            | •            | •           |
| Keep warm (Soojas hoidmine)        | Kuni 24 h  |                      |                            | 75°             | •            |             |

## MÕNED SOOVITUSED MAITSVA RIISI KEETMISEKS

- Mõõtke riis välja ning peske see hoolikalt ja pikalt läbi sõelas voolava vee all (välja arvatud risotoriis, mida ei tohi läbi pesta). Seejärel valage riis potti koos vajaliku koguse veega.
- Segage riisi, et see jaguneks potis ühtlaselt; nii keeb see ühtlaselt läbi.
- Vajadusel lisage maitse järgi soola.
- Vee asemel võite kasutada puljongit. Puljongi kasutamisel võib riis poti põhjas veidi pruunistuda.
- Keetmise ajal ei tohi kaant avada, kuna siis pääseb aur välja, mis mõjutab keetmisaega ja riisi maitset.
- Kui riis on valmis ja näidik „Keep Warm” (Soojahoidmine) põleb, segage riisi ning jätke see veel paariks minutiks seadmesse. Nii muutub riis sömeramaks.

## FUNKTSIOON „RICE/CEREAL” (RIIS / PIIMATA PUDER)

- Asetage seade horisontaalsele stabiilsele kuumakindlale tööpinnale, eemale veepritsmetest ja teistest soojusallikatest.
- Valage potti vajalik kogus riisi, kasutades komplektis olevat mõõtetopsi – fig.9. Seejärel täitke pott külma veega kuni selle siseküljele märgitud mõõtekriipsuni „CUP” (Tops) – fig.10.
- Sulgege kaas.

**Märkus. Riis tuleb alati esimesena potti valada, kuna muidu saab vett liiga palju.**

- Vajutage nuppu „Menu” (Menüü) ning valige funktsioon „Rice/Cereal” (Riis / piimata puder). Ekraanil kuvatakse „-” ning näidik „Start” vilgub. Vajutage nuppu „Start” (Käivita). Seade läheb toiduvalmistusrežiimi „Rice/Cereal” (Riis / piimata puder). Näidik „Start” põleb pidevalt ning LED-ekraanil kuvatakse „-”.

- Kui toit on valmis, teeb seade kaks piiksu ning läheb järelkuumutusrežiimi. Ekraanil loetakse maha järelkuumutusaega: 14 minutit.
- Järelkuumutamise järel teeb seade mitu piiksu ning läheb soojashoidmisrežiimi. Näidik „Keep Warm” (Soojashoidmine) süttib ning ekraanil kuvatakse „b”.

## FUNKTSIOON „PILAF/RISOTTO” (PILAFF/RISOTO)

- Vajutage nuppu „Menu” (Menüü) ning valige funktsioon „Pilaf/Risotto” (Pilaff/risoto). Ekraanil kuvatakse „--” ning näidik „Start” vilgub. Vajutage nuppu „Start” (Käivita). Seade läheb toiduvalmistusrežiimi „Pilaf/Risotto” (Pilaff/risoto). Näidik „Start” põleb pidevalt ning LED-ekraanil kuvatakse „--”.
- Kui toit on valmis, teeb seade kaks piiksu ning läheb järelkuumutusrežiimi. Ekraanil loetakse maha järelkuumutusaega: 10 minutit.
- Järelkuumutamise järel teeb seade mitu piiksu ning läheb soojashoidmisrežiimi. Nupp „Keep Warm” (Soojashoidmine) süttib ning ekraanil kuvatakse „b”.

## FUNKTSIOON „REHEAT” (ÜLESSOOJENDAMINE)

- Vajutage nuppu „Menu” (Menüü) ning valige funktsioon „Reheat” (Ülessoojendamine). Ekraanil kuvatakse „--” ning näidik „Start” vilgub. Vajutage nuppu „Start” (Käivita). Seade läheb toiduvalmistusrežiimi „Reheat” (Ülessoojendamine). Näidik „Start” põleb pidevalt ning LED-ekraanil kuvatakse järelejäänud aega.
- Vaikimisi on toiduvalmistamisaeg 25 minutit ning seda saab reguleerida vahemikus 8 minutit kuni 45 minutit. Nuppu +/- pikalt all hoides saate aega muuta piiksutamata.
- Ülessoojendamise järel teeb seade mitu piiksu ning läheb soojashoidmisrežiimi. Nupp „Keep Warm” (Soojashoidmine) süttib ning ekraanil kuvatakse „b”.

**Kui ülessoojendamisel on riisi liiga palju või kui riisi keetmisel on riisi liiga vähe, kõrbeb riis põhja.**

**Külma riisi ülessoojendamisel võib tekkida paha lõhn.**

## FUNKTSIOON „MILK PORRIDGE” (PIIMAGA PUDER)

- Vajutage nuppu „Menu” (Menüü) ning valige funktsioon „Milk Porridge” (Piimaga puder). Ekraanil kuvatakse „--” ning näidik „Start” vilgub. Vajutage nuppu „Start” (Käivita). Seade läheb toiduvalmistusrežiimi „Milk Porridge” (Piimaga puder). Näidik „Start” põleb pidevalt ning LED-ekraanil kuvatakse järelejäänud aega.
- Vaikimisi on toiduvalmistamisaeg 10 minutit ning seda saab reguleerida vahemikus 5 minutit kuni 90 minutit. Nuppu +/- pikalt all hoides saate aega muuta piiksutamata.
- Toidu valmimise järel teeb seade mitu piiksu ning läheb soojashoidmisrežiimi. Nupp „Keep Warm” (Soojashoidmine) süttib ning ekraanil kuvatakse „b”.

ET

## FUNKTSIOON „STEW” (HAUTIS)

- Vajutage nuppu „Menu” (Menüü) ning valige funktsioon „Stew” (Hautis). Ekraanil kuvatakse „–” ning näidik „Start” vilgub. Vajutage nuppu „Start” (Käivita). Seade läheb toiduvalmistusrežiimi „Stew” (Hautis). Näidik „Start” põleb pidevalt ning LED-ekraanil kuvatakse järelejäänud aega.
- Vaikimisi on toiduvalmistamisaeg 60 minutit ning seda saab reguleerida vahemikus 20 minutit kuni 9 tundi. Nuppu +/- pikalt all hoides saate aega muuta piiksutamata.
- Toidu valmimise järel teeb seade mitu piiksu ning läheb soojashoidmisrežiimi. Nupp „Keep Warm” (Soojashoidmine) süttib ning ekraanil kuvatakse „b”.

## FUNKTSIOON „STEAM/SOUP” (AURUTAMINE/SUPP)

- Vajutage nuppu „Menu” (Menüü) ning valige funktsioon „Steam/Soup” (Aurutamine/supp). Ekraanil kuvatakse „–” ning näidik „Start” vilgub. Vajutage nuppu „Start” (Käivita). Seade läheb toiduvalmistusrežiimi „Steam/Soup” (Aurutamine/supp). Näidik „Start” põleb pidevalt ning LED-ekraanil kuvatakse järelejäänud aega.
- Vaikimisi on toiduvalmistamisaeg 30 minutit ning seda saab reguleerida vahemikus 15 minutit kuni 2 tundi. Nuppu +/- pikalt all hoides saate aega muuta piiksutamata.
- Toidu valmimise järel teeb seade mitu piiksu ning läheb soojashoidmisrežiimi. Nupp „Keep Warm” (Soojashoidmine) süttib ning ekraanil kuvatakse „b”.

## FUNKTSIOON „YOGURT” (JOGURT)

- Vajutage nuppu „Menu” (Menüü) ning valige funktsioon „Yogurt” (Jogurt). Ekraanil kuvatakse „–” ning näidik „Start” vilgub. Vajutage nuppu „Start” (Käivita). Seade läheb toiduvalmistusrežiimi „Yogurt” (Jogurt). Näidik „Start” põleb pidevalt ning LED-ekraanil kuvatakse järelejäänud aega.
- Vaikimisi on toiduvalmistamisaeg 8 tundi ning seda saab reguleerida vahemikus 6 tundi kuni 12 tundi. Nuppu +/- pikalt all hoides saate aega muuta piiksutamata.
- Viivitusega käivitumise funktsioon ei ole funktsiooni „Yogurt” (Jogurt) puhul kasutatav.
- Toidu valmimise järel teeb seade mitu piiksu. Jogurt tuleb vähemalt neljaks tunniks külmikusse jätta.
- Selles režiimis toiduvalmistamisele soojashoidmist ei järgne.
- **Jogurtite valmistamiseks kasutage klaasist ahjunõusid.**

## TOIDUAINETE VALIK

### Piim

#### Millist piima tuleb kasutada?

Kõigis meie retseptides on ette nähtud lehmapiima kasutamine (kui kirjas ei ole teisiti). Võite kasutada ka taimapiima, näiteks sojapiima, või lamba- või kitsepiima, kuid sel juhul võib jogurti konsistents oleneda kasutatud piima tüübist. Võite oma seadmes kasutada pastöriseerimata piima, pastöriseeritud piima ning kõiki allnimetatud piimaliike.

- **Kõrgkuumutatud piim** Kõrgkuumutatud piimast valmistatud jogurt on tavalisest paksem. Vähese rasvasisaldusega piimast saab vedelama jogurti. Võite vähese rasvasisaldusega piimale ka üks-kaks portsu piimapulbrit lisada.

- **Pastöriseeritud piim** Sellest piimast saadud jogurt on kreemjam ning selle peal on kerge kirme.
- **Toorpiim (talupiim)** See piim tuleb läbi keeta. Soovitame lasta sellel pikka aega keeda. Keetmata toorpiima kasutamine võib olla ohtlik. Enne seadmes kasutamist peate laskma keedetud piimal maha jahtuda. Me ei soovita toorpiimast valmistatud jogurtitest juuretist teha.
- **Piimapulber** Piimapulbrist saab väga kreemja jogurti. Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.

### Valige täispiim, eelistatavalt kõrgkuumutatud.

**Toorpiim ja pastöriseeritud piim tuleb läbi keeta, maha jahutada ning tekkinud kirme eemaldada.**

## Kääritamine

### Jogurti tegemine

Selleks võib kasutada

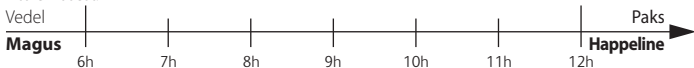
- ühte poest ostetud võimalikult värsket **mahejogurtit**. Värskes jogurtis on rohkem aktiivseid piimhappebaktereid ning see annab paksema jogurti;
- **külmkuivatatud juuretist**. Sel juhul juhendage juuretise kasutusjuhendis kirjasolevast aktiveerimisajast. Sellised juuretised on saadaval suuremates kauplustes, apteekides ja teatud mahepoodides;
- **varem valmistatud jogurtist** – see peab olema valmistatud loomuliku kääritamise teel ja üsnagi värsket. Seda nimetatakse juuretamiseks. Viiekordse juuretamise järel ei ole jogurtis enam piisavalt aktiivseid piimhappebaktereid ning seetõttu võib järgmine jogurtipartii vedel tulla. Seejärel peate juuretamist otsast alustama, kasutades poest ostetud jogurtit või külmkuivatatud juuretist.

**Pärast piima läbikeetmist laske sellel toatemperatuurile jahtuda, enne kui juuretise lisate.**

**Kõrge temperatuur hävitab juuretise.**

## Kääritamisaeg

- Jogurti kääritamiseks kulub 6 kuni 12 tundi, olenevalt kasutatud piimast ja juuretisest ning soovitud tulemusest.



- Jogurtit võib külmikus hoida kuni seitse päeva.

## FUNKTSIOON „BAKING” (KÜPSETAMINE)

- Vajutage nuppu „Menu” (Menüü) ning valige funktsioon „Baking” (Küpsetamine). Ekraanil kuvatakse „--” ning näidik „Start” vilgub. Vajutage nuppu „Start” (Käivita). Seade läheb toiduvalmistusrežiimi „Baking” (Küpsetamine). Näidik „Start” põleb pidevalt ning LED-ekraanil kuvatakse järelejäänud aega.
- Vaikimisi on toiduvalmistamisaeg 35 minutit ning seda saab reguleerida vahemikus 20 minutit kuni 4 tundi. Nuppu +/- pikalt all hoides saate aega muuta piiksutamata.
- Viivitusega käivitumise funktsioon ei ole funktsiooni „Baking” (Küpsetamine) puhul kasutatav.
- Toidu valmimise järel teeb seade mitu piiksu ning läheb soojashoidmisrežiimi. Nupp „Keep Warm” (Soojashoidmine) süttib ning ekraanil kuvatakse „b”.

## FUNKTSIOON „FRY” (FRITÜÜRIMINE)

- Vajutage nuppu „Menu” (Menüü) ning valige funktsioon „Fry” (Fritüür). Ekraanil kuvatakse „–” ning näidik „Start” vilgub. Vajutage nuppu „Start” (Käivita). Seade läheb toiduvalmistusrežiimi „Fry” (Fritüür). Näidik „Start” põleb pidevalt ning LED-ekraanil kuvatakse järelejäänud aega.
- Vaikimisi on toiduvalmistamisaeg 15 minutit ning seda saab reguleerida vahemikus 5 minutit kuni 60 minutit.
- Toidu valmimise järel teeb seade mitu piiksu ning läheb soojashoidmisrežiimi. Nupp „Keep Warm” (Soojashoidmine) süttib ning ekraanil kuvatakse „b”.
- Seda funktsiooni tohib kasutada ainult koos õli ja toiduga. Kui lisatud on ainult õli, võidakse displeil kuvada teade „E3”.

## FUNKTSIOON „KEEP WARM” (SOOJAS HOIDMINE)

- Nupu „Keep Warm” (Hoi a soojas) vajutamisel läheb seade režiimi „Keep Warm” (Soojashoidmine).
- Kui soojashoidmine pole enam vajalik, lülitage seade käsitsi välja, vajutades nuppu „Keep Warm / Cancel” (Hoi a soojas / Loobu).

**Soovitus Riisi värsket maitset säilib soojashoidmisel kuni 6 tundi.**

## FUNKTSIOON „DELAYED START” (VIIVITUSEGA KÄIVITAMINE)

- Viivitusega käivitamise funktsiooni kasutamiseks valige esmalt toiduvalmistusfunktsioon ja -aeg. Seejärel vajutage nuppu „Delayed Start” (Viivitusega käivitaminen) ning valige viivitusaeg. Nupu „+” või „–” vajutamisel viivitusaeg vastavalt suureneb või väheneb ühe tunni võrra. Vaikimisi kuvatav viivitusaeg oleneb valitud toiduvalmistusajast. Viivitusaeg on reguleeritav vahemikus 1 kuni 24 tundi. Kui olete vajaliku viivitusaaja valinud, vajutage nuppu „Start” (Käivita). Seade läheb toiduvalmistusrežiimi, näidik „Start” jääb põlema ning LED-ekraanil kuvatakse valitud tundide arvu.

## KUI TOIT ON VALMIS

- Avage kaas – fig.1.
- Toiduvalmistuspoti ja aurutuskorvi käsitsemisel kasutage pajakindaid – fig.12.
- Serveerige toit seadmega kaasas oleva plastkulbiga ning sulgege kaas.
- Anum hoiab toitu teistkordseks serveerimiseks soojas kuni 24 tundi.
- Soojas hoidmise lõpetamiseks vajutage nuppu „Keep Warm / Cancel” (Soojashoidmine/loobu).
- Eemaldage seade vooluvõrgust.

## MUU TEAVE

- Seadmel on mälu funktsioon. Voolukatkestuse korral jäädvustab seade enne voolukatkestust kehtinud toiduvalmistamisväärtused ja jätkab toiduvalmistamist pärast vooluvarustuse taastumist. Kui voolukatkestus kestab kauem kui 2 sekundit, katkestab seade eelnenud toiduvalmistamise ja naaseb ooteseisundisse.
- Toiduvalmistamise tõhususe tagamiseks ärge avage kaant valmistamise ajal.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamist ja hooldamist ühendage multifunktsionaalne kuumtöötlusseade elektrivõrgust lahti ning laske sellel täielikult maha jahtuda.
- Soovitame tungivalt seadet pärast igat kasutuskorda käsnaga puhastada – fig.13.

### Pott, aurutuskorv (fig.14)

- Puhastage potti ja aurutuskorvi kuuma vee, vedelseebi ja käsnaga. Küürimispulbri ja metallkäsna kasutamine ei ole soovitatav.
- Kui toit on põhja kõrbenud, võite potti vett valada ja enne pesemist liguneda lasta.
- Kuivatage pott hoolikalt.

### Poti pika kasutusea tagamine

Järgige allolevaid potti puudutavaid juhiseid hoolikalt.

- Me ei soovita potis toiduaineid hakkida ega lõigata; pott võib viga saada.
- Pange pott pärast puhastamist alati kuumtöötlusseadmesse tagasi.
- Kasutage kaasasolevat plastkulpi või puukulpi. Metallkulpi ei tohi kasutada; see võib poti pinda vigastada – fig.15.
- Potti ei tohi äädikat valada, sest see kahjustab potti.
- Esmakordse kasutamise järel või pärast pikaajalist kasutamist võib poti pinna värvus muutuda. See värvuse muutumine on põhjustatud auru mõjust ning see ei mõjuta kuumtöötlusseadme toimimist ega ole tervisele kahjulik. Potti võib julgelt edasi kasutada.

### Auruventiili puhastamine

- Auruventiili puhastamiseks eemaldage see kaane küljest – fig.16 ning avage see, pöörates seda avamissuunas – fig.17a ja 17b. Pärast auruventiili puhastamist pühkige see kuivaks, sobitage kahe detaili kolmnurgaosad kokku ning pöörake neid sulgemissuunas. Seejärel paigaldage ventiil tagasi kuumtöötlusseadme kaane külge – fig.18a ja 18b.

### Seadme teiste osade puhastamine ja hooldamine

- Enne puhastamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Puhastage kuumtöötlusseadme välispinda – fig.19, kaane sisepinda – fig.14 ja kaablit niiske lapiga, ning pühkige need kuivaks. Kriimustavaid puhastusvahendeid ei tohi kasutada.
- Ärge kasutage seadme sisemuse puhastamiseks vett, kuna see võib temperatuuriandurit kahjustada.

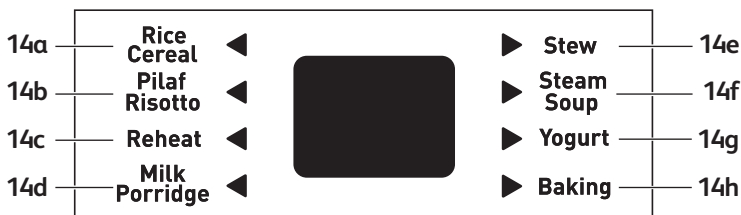
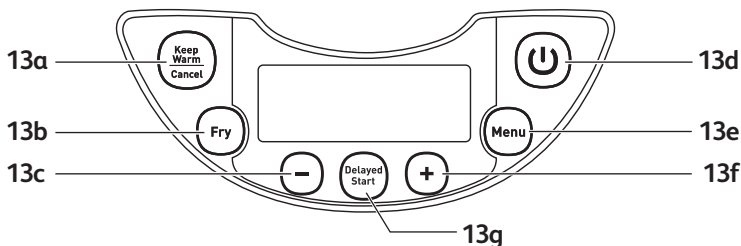
ET

# TEHNILISTE PROBLEEMIDE LAHENDAMISE JUHEND

| Probleemi kirjeldus                                                                             | Põhjused                                                       | Lahendused                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mõne näidiku tuli ei sütti ja küttekeha ei soojeneb.                                            | Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.                             | Saatke remontimiseks volitatud hoolduskeskusesse.                                                                                                                  |
| Mõne näidiku tuli ei sütti, aga küttekeha soojeneb.                                             | Näidiku tuli on katki või selle ühendus on katkenud.           | Avage ja sulgege kaas.                                                                                                                                             |
| Kasutamisel lekib auru.                                                                         | Kaas on kehvasti suletud.                                      | Lõpetage toiduvalmistamine (ühendage toode vooluvõrgust lahti) ning veenduge, et ventiil on kokkumonteeritud (kaks osa on kokku lukustunud) ja õigesti paigutatud. |
|                                                                                                 | Auruventiil on sobimatus asendis või ei ole kokku monteeritud. | Saatke remontimiseks volitatud hoolduskeskusesse.                                                                                                                  |
|                                                                                                 | Kaane või auruventiili tihend on katki.                        | Leidke tabelist õige veekogus.                                                                                                                                     |
| Riis jääb tooreks või keetmine võtab kaua aega.                                                 | Vett on antud riisikoguse jaoks liiga palju või liiga vähe.    | Saatke remontimiseks volitatud hoolduskeskusesse.                                                                                                                  |
| Riis jääb tooreks või keetmine võtab kaua aega.                                                 | Järelkuumutamine ei ole lõppenud.                              | Saatke remontimiseks volitatud hoolduskeskusesse.                                                                                                                  |
| Automaatne soojashoidmine ei toimi (toode jääb toiduvalmistusrežiimi või ei hoia toitu soojas). |                                                                |                                                                                                                                                                    |
| E0                                                                                              | Ülemine andur ei rakendu või on lühises.                       |                                                                                                                                                                    |
| E1                                                                                              | Alumine andur ei rakendu või on lühises.                       | Lülitage seade välja ning käivitage programm uuesti. Kui probleem ei lahene, saatke seade remontimiseks volitatud hooldustöökotta.                                 |
| E3                                                                                              | Potti ei ole või pott on tühi.                                 | Asetage sisemine pott seadmesse, ühendage seade vooluvõrgust lahti ja uuesti vooluvõrku, ning lõpuks käivitage programm uuesti.                                    |

**Märkus:** kui sisemine pott on deformeerunud, ei tohi seda rohkem kasutada. Uue poti saate volitatud hoolduskeskusest.

## VADĪBAS PANELIS



## APRAKSTS

1. Tvaicēšanas grozs
2. Līmeņa rādītājs ūdenim un rīsiem
3. Izņemams keramikas trauks
4. Mērglāze
5. Rīsu karote
6. Zupas karote
7. Vāks
8. Izņemams iekšējais tvaika režģis
9. Kompresijas mikrovārsts
10. Vāka atvēršanas poga
11. Rokturis
12. Rīsu karotes turētājs
13. Funkciju izvēlne
  - a. poga «KEEP WARM/CANCEL» (siltuma saglabāšana/atcelšana)
  - b. poga «FRY» (cepšana uz pannas)
  - c. poga «-»
  - d. poga «START» (sākt)
  - e. poga «MENU» (izvēlne)
  - f. poga «+»
  - g. poga «DELAYED START» (sākt vēlāk)
14. Funkciju indikatorgaismas
  - a. funkcija «RICE/CEREAL» (rīsi/graudaugi)
  - b. funkcija «PILAF/RISOTTO» (plov/risoto)
  - c. funkcija «REHEAT» (uzsildīšana)
  - d. funkcija «MILK PORRIDGE» (piena putra)
  - e. funkcija «STEW» (sautējums)
  - f. funkcija «STEAM/SOUP» (tvaiks/zupa)
  - g. funkcija «YOGURT» (jogurts)
  - h. funkcija «BAKING» (cepšana krāsnī)
15. Korpuss
16. Sildelements
17. Barošanas vads

LV

## PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

### Izpakojiet ierīci

- Izņemiet ierīci no iepakojuma un izsaiņojiet visus piederumus un dokumentus.
- Atveriet vāku, nospiežot atvēršanas pogu, kas atrodas uz ierīces korpusa - fig.1.

**Izlasiet lietošanas pamācību un rūpīgi ievērojiet darbību kārtību.**

### Notīriet ierīci

- Izņemiet keramikas trauku – fig.2, tvaika režģi un kompresijas vārstu – fig.3a un 3b.
- Notīriet trauku, vārstu un tvaika režģi ar suku un mazgāšanas līdzekli.
- Noslaukiet ierīces ārpusi un vāku ar mitru drāniņu.
- Rūpīgi noslaukiet.
- Novietojiet visus elementus atpakaļ sākotnējā pozīcijā. Ievietojiet tvaika režģi pareizā pozīcijā iekārtas augšējā vākā. Ievietojiet tvaika režģi aiz abiem valnišiem un uzspiediet uz tā virsmas, līdz režģis ir nufiksēts. Ievietojiet noņemamo vadu kontaktligzdā uz ierīces pamatnes.
- Pievienojiet karotes turētāju ierīces pamatnei – fig.4.

## IERĪCE

- Šai daudzfunkcionālajai gatavošanas ierīcei ir 12 funkcijas: «Rice/Cereal» (rīsi/graudaugi), «Pilaf/Risotto» (pļavs/risoto), «Reheat» (uzsildīšana), «Milk Porridge» (piena putra), «Stew» (sautējums), «Steam/Soup» (tvaiks/zupa), «Yogurt» (jogurts), «Baking» (cepšana krāsnī), «Fry» (cepšana uz pannas), «Keep Warm» (siltuma saglabāšana), «Adjustable Timer» (regulējams taimeris) un «Preset» (ieprogrammēšana).
- Kad barošanas vads ir ievietots kontaktligzdā uz ierīces pamatnes un tiek pieslēgts elektrotīklam, ir dzirdams garš signāls, un visas funkciju izvēlnes indikatorgaismas uz mirkli iedegas. Pēc īsa brīža ekrāna displejā parādīsies zīme «--», un visas indikatorgaismas izslēgsies. Ierīce pārslēdzas gaidīšanas režīmā, jūs varat izvēlēties izvēlnes funkcijas.
- Pēc gatavošanas beigām ierīce automātiski pārslēgsies siltuma saglabāšanas režīmā, kas ilgst līdz 24 stundām.
- Nav ieteicams ierīci mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Nepieskarieties sildelementam, kad ierīce ir pieslēgta elektrotīklam vai pēc gatavošanas.
- Nepārvietojiet ierīci lietošanas laikā vai uzreiz pēc gatavošanas.

## PIRMS GATAVOŠANAS

### Sastāvdaļu daudzuma mērīšana - trauka maksimālais tilpums

- Līmeņa iedaļas trauka iekšpusē ir norādītas litros un glāzēs. Tās izmanto, lai nomēritu ūdens līmeni, gatavojot rīsus.
- Ierīces komplektācijā iekļautā plastmasas mērglāze paredzēta rīsu, nevis ūdens mērīšanai. Viena mērglāzes iedaļa ir līdzvērtīga aptuveni 160 g rīsu.
- Ūdens daudzumu var samazināt vai palielināt atkarībā no rīsu veida un savām vēlmēm.
- Tā kā spriegums dažādos reģionos atšķiras, ir iespējama neliela rīsu un ūdens izšķaidīšanās.

- Maksimālajam ūdens un rīsu daudzumam nevajadzētu pārsniegt augstāko iezīmi trauka iekšpusē.

**Nekad nepievienojiet sastāvdaļas vai ūdeni augstāk par augstāko līmeņa iezīmi.**

## Gatavojot rīsus

- Pirms gatavošanas nomēriet rīsu daudzumu, izmantojot mērglāzi, un noskalojiet tos.
- Ievietojiet noskalotos rīsus traukā un pievienojiet atbilstošu ūdens daudzumu (daudzums tiek mērīts glāzēs).
- Ūdens daudzumu var pielāgot atbilstoši vēlmēm.

## Gatavojot tvaikā

- Ūdens daudzumam jābūt atbilstošam un vienmēr zemākam par tvaicēšanas groza apakšu.
- Ja ūdens līmenis tiek pārsniegts, lietošanas laikā tas var pārplūst.
- Ievietojiet tvaicēšanas grozu traukā – fig.4.
- Ielieciet grozā sastāvdaļas.

## VISĀM FUNKCIJĀM

- Rūpīgi noslaukiet trauka ārpusi (jo īpaši tā apakšu). Pārļiecinieties, ka zem trauka un uz sildelementa nav nekādu atlieku vai šķidruma – fig.6.
- Ievietojiet trauku ierīcē, pārļiecinoties, ka tas ir novietots pareizi – fig.7.
- Pārļiecinieties, ka tvaika režģis ir pareizā pozīcijā.
- Nostipriniet vāku, līdz dzirdams klikšķis.
- Ievietojiet barošanas vadu kontaktligzdā uz ierīces pamatnes, un otru tā galu pieslēdziet elektrotīklam.
- Neieslēdziet ierīci, kamēr nav paveiktas visas šeit minētās darbības.

**Gatavošanas laikā nekad neturiet rokas virs tvaika vēdkanāla, jo tā var gūt apdegumus – fig.11.**

**Ja esat izvēlējies nepareizu gatavošanas režīmu un vēlaties to mainīt, nospiediet pogu «KEEP WARM/CANCEL» (siltuma saglabāšana/atcelšana) un izvēlieties vajadzīgo režīmu.**

**Izmantojiet tikai ierīces komplektācijā iekļauto iekšējo trauku.**

**Neļieiet ierīcē ūdeni un neievietojiet sastāvdaļas, ja tajā nav gatavošanas trauka.**

## TABULAS RĪSU GATAVOŠANAI

- Zemāk redzamajā tabulā iekļauta informācija par to, kā gatavot dažādus rīsu veidus. Lai iegūtu labākos rezultātus, iesakām izmantot parastos rīsus, nevis «viegli gatavojamos» rīsus, kuri mēdz būt lipīgāki un var pielipt pie pamatnes. Gatavojot citu veidu rīsus, piemēram, brūnos vai savvaļas rīsus, ūdens daudzums nedaudz atšķiras (sk. zemāk redzamās tabulas).
- Lai pagatavotu 1 glāzi balto rīsu (2 mazas vai 1 liela porcija), izmantojiet 1 mērglāzi balto rīsu un pievienojiet pusotru mērglāzi ūdens. Gatavojot 1 glāzi rīsu, daži rīsu veidi var nedaudz pielipt pie pamatnes. Lai pagatavotu citu daudzumu balto rīsu, izmantojiet zemāk norādīto gatavošanas palīgu.
- Maksimālajam ūdens un rīsu daudzumam nevajadzētu pārsniegt augstāko iezīmi trauka iekšpusē – fig.8. Atkarībā no rīsu veida ūdens daudzums var nedaudz atšķirties. Skatīt zemāk redzamo tabulu.

### BALTO RĪSU GATAVOŠANAS PALĪGS - 10 glāzes

| Mērglāzes | Rīsu svars | Ūdens līmenis traukā (+ rīsi) | Porcijas       |
|-----------|------------|-------------------------------|----------------|
| 2         | 300 g      | 2 glāžu iezīme                | 3-4 personām   |
| 4         | 600 g      | 4 glāžu iezīme                | 5-6 personām   |
| 6         | 900 g      | 6 glāžu iezīme                | 8-10 personām  |
| 8         | 1200 g     | 8 glāžu iezīme                | 13-14 personām |
| 10        | 1500 g     | 10 glāžu iezīme               | 16-17 personām |

- Pirms gatavošanas rūpīgi noskalojiet rīsus (izņemot risoto rīsus).

### GATAVOŠANAS PALĪGS CITIEM RĪSU VEIDIEM

| Rīsu veids                                                    | Rīsu mērglāze                   | Rīsu svars | Ūdens līmenis traukā (+ rīsi) | Porcijas       |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------|-------------------------------|----------------|
| Apaljie baltie rīsi (itāļu rīsi, kuri bieži vien ir lipīgāki) | 6                               | 870 g      | 6 glāžu iezīme                | 7-8 personām   |
|                                                               | Pilngraudu                      | 1450 g     | 10 glāžu iezīme               | 10-12 personām |
| Brūnie rīsi                                                   | 6                               | 887 g      | 6 glāžu iezīme                | 7-8 personām   |
|                                                               | Risoto rīsi (piemēram, Arborio) | 1480 g     | 10 glāžu iezīme               | 10-12 personām |
| Lipīgie rīsi                                                  | 6                               | 870 g      | 6 glāžu iezīme                | 7-8 personām   |
|                                                               | Brūnie rīsi                     | 1450 g     | 10 glāžu iezīme               | 10-12 personām |
| Japāņu rīsi                                                   | 6                               | 736 g      | 5 glāžu iezīme                | 7-8 personām   |
|                                                               | Jasmīnu rīsi                    | 1227 g     | 9 glāžu iezīme                | 10-12 personām |
| Brown rice                                                    | 6                               | 840 g      | 6 glāžu iezīme                | 7-8 personām   |
|                                                               | 10                              | 1400 g     | 10 glāžu iezīme               | 10-12 personām |
| Japanese rice                                                 | 6                               | 900 g      | 6 glāžu iezīme                | 7-8 personām   |
|                                                               | 10                              | 1500 g     | 10 glāžu iezīme               | 10-12 personām |
| Fragrant rice                                                 | 6                               | 870 g      | 6 glāžu iezīme                | 7-8 personām   |
|                                                               | 10                              | 1450 g     | 10 glāžu iezīme               | 10-12 personām |

| Funkcija            | Laika iestatīšana |                |                         | Maksimālā temperatūra | Vāka stāvoklis |              |
|---------------------|-------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|----------------|--------------|
|                     | Standarta         | Ilgums         | Katru                   |                       | Vāks aizvērts  | Vāks atvērts |
| Rīsi / Graudaugi    | Automātisks       |                |                         |                       | •              |              |
| Plovs/Risoto        | Automātisks       |                |                         |                       | •              |              |
| Uzsildišana         | 25 min            | 8 min - 45 min | 1 min                   | 100°                  | •              |              |
| Piena putra         | 10 min            | 5 min - 90 min | 1 min                   | 100°                  | •              |              |
| Sautējums           | 60 min            | 20 min - 9 h   | 1 min, pēc 90 min - 1 h | 100°                  | •              |              |
| Tvaiks/Zupa         | 30 min            | 15 min - 2 h   | 1 min, pēc 90 min - 1 h | 100°                  | •              |              |
| Jogurts             | 8 stundas         | 6 h - 12 h     | 1 hour                  | 42°                   | •              |              |
| Cepšana krāsni      | 35 min            | 20 min - 4 h   | 1 min, pēc 90 min - 1 h | 135°                  | •              |              |
| Cepšana uz pannas   | 15 min            | 5 min - 60 min | 1 min                   | 160°                  | •              | •            |
| Siltuma saglabāšana | Līdz 24 h         |                |                         | 75°                   | •              |              |

## DAŽI IETEIKUMI LABĀKAI RĪSU PAGATAVOŠANAI

- Nomēriet rīsu daudzumu un rūpīgi tos noskalojiet zem tekoša ūdens, izmantojot sietu (izņemot risoto rīsus, tie nav jāskalo). Tad ievietojiet rīsus gatavošanas traukā, pievienojot attiecīgo daudzumu ūdens.
- Lai rīsi izvārtos labāk, pārliecinieties, ka tie ir vienmērīgi izklāti pa visu trauku.
- Ja nepieciešams, pievienojiet sāli pēc garšas.
- Buljonu var aizstāt ar ūdeni. Ja izmantojat buljonu, rīsi trauka apakšā var kļūt viegli brūni.
- Gatavošanas laikā neveriet vaļā vāku, jo tas ļauj izplūst tvaikam un ietekmē gatavošanas ilgumu un ēdiena garšu.
- Kad rīsi ir gatavi un ieslēgusies siltuma saglabāšanas indikatorgaismā, viegli sakratiet rīsus un atstājiet daudzfunkcionālajā gatavošanas ierīcē vēl pāris minūtes, lai iegūtu ideālus, nesalīpušus rīsus.

## FUNKCIJA «RICE/CEREAL» (RĪSI/GRAUDAUGI)

- Novietojiet ierīci uz gludas, stabilas un karstumizturīgas darba virsmas, kur tai nevar uzšakstīties ūdens un tuvumā nav citu siltuma avotu.
- Ieberiet traukā nepieciešamo rīsu daudzumu, izmantojot komplektācijā iekļauto mērglāzi – fig.9. Tad pielejiet aukstu ūdeni līdz atbilstošajai iezīmei «CUP» (glāze), kas norādīta trauka iekšpusē – fig.10.
- Aizveriet vāku.

**Piezīme: Pirmos vienmēr ieberiet rīsus, pretējā gadījumā ūdens būs pārāk daudz.**

- Nospiediet pogu «Menu» (izvēlnē), lai izvēlētos funkciju «Rice/Cereal» (rīsi/graudaugi). Kad ekrāna displejā redzama zīme «←» un mirgo «Start» (sākt) indikatorgaismā, nospiediet pogu «Start» (sākt). Ierīce pārslēgsies gatavošanas režīmā «Rice/Cereal» (rīsi/graudaugi), iedegsies «Start» (sākt) indikatorgaismā, un LED ekrānā būs redzama zīme «←».

- Kad ēdiens būs gatavs, atskanēs divi īsi signāli, ierīce turpinās darbu lēnā gatavošanas režīmā, un ekrānā būs redzams atlikušais laiks: 14 minūtes.
- Pēc lēnās gatavošanas atskanēs vairāki signāli, ierīce pāries siltuma saglabāšanas režīmā, ieslēgsies «Keep Warm» (siltuma saglabāšana) indikatorgaismā, un ekrānā būs redzams «b».

## FUNKCIJA «PILAF/RISOTTO» (PLOVS/RISOTO)

- Nospiediet pogu «Menu» (izvēlne), lai izvēlētos funkciju «Pilaf/Risotto» (plovs/risoto). Kad ekrāna displejā redzama zīme «--» un mirgo «Start» (sākt) indikatorgaismā, nospiediet pogu «Start» (sākt). Ierīce pārslēdzas gatavošanas režīmā «Pilaf/Risotto» (plovs/risoto). Iedegas «Start» (sākt) indikatorgaismā, un LED ekrānā redzama zīme «-».
- Kad ēdiens būs gatavs, atskanēs divi īsi signāli, ierīce turpinās darbu lēnā gatavošanas režīmā, un ekrānā būs redzams atlikušais laiks: 10 minūtes.
- Pēc lēnās gatavošanas atskanēs vairāki signāli, ierīce pārslēgsies siltuma saglabāšanas režīmā, iedegsies «Keep Warm» (siltuma saglabāšana) indikatorgaismā, un ekrānā būs redzams «b».

## FUNKCIJA «REHEAT» (UZSILDĪŠANA)

- Nospiediet pogu «Menu» (izvēlne), lai izvēlētos funkciju «Pilaf/Risotto» (plovs/risoto). Kad ekrāna displejā redzama zīme «--» un mirgo «Start» (sākt) indikatorgaismā, nospiediet pogu «Start» (sākt). Ierīce pārslēdzas gatavošanas režīmā «Reheat» (uzsildīšana). Iedegas «Start» (sākt) indikatorgaismā, un LED ekrānā redzams atlikušais laiks.
- Standarta gatavošanas laiks ir 25 minūtes, to var pielāgot no minimālā laika 8 minūtēm līdz 45 minūtēm. Ilgāk uzspiežot uz pogas «+/-», laiku var palielināt vai samazināt, signālam noskanot.
- Uzsildīšanas procesa beigās atskanēs vairāki signāli, ierīce pārslēgsies siltuma saglabāšanas režīmā, iedegsies «Keep Warm» (siltuma saglabāšana) indikatorgaismā, un ekrānā būs redzams «b».

**Ja rīsu ir pārāk daudz vai pārāk maz, atkārtoti izmantojot funkciju «Reheat» (uzsildīšana) gatavošanas laikā, rīsi pīdēgs trauka apakšā.**

**Aukstu rīsu uzsildīšana var radīt nepatīkamu aromātu.**

## FUNKCIJA «MILK PORRIDGE» (PIENA PUTRA)

- Nospiediet pogu «Menu» (izvēlne), lai izvēlētos funkciju «Milk Porridge» (piena putra). Kad ekrāna displejā redzama zīme «--» un mirgo «Start» (sākt) indikatorgaismā, nospiediet pogu «Start» (sākt). Ierīce pārslēdzas gatavošanas režīmā «Milk Porridge» (piena putra). Iedegas «Start» (sākt) indikatorgaismā, un LED ekrānā redzams atlikušais laiks.
- Standarta gatavošanas laiks ir 10 minūtes, to var pielāgot no minimālā laika 5 minūtēm līdz 90 minūtēm. Ilgāk uzspiežot uz pogas «+/-», laiku var palielināt vai samazināt, signālam noskanot.
- Gatavošanas beigās atskanēs vairāki signāli, ierīce pārslēgsies siltuma saglabāšanas režīmā, iedegsies «Keep Warm» (siltuma saglabāšana) indikatorgaismā, un ekrānā būs redzams «b».

## FUNKCIJA «STEW» (SAUTĒJUMS)

- Nospiediet pogu «Menu» (izvēlne), lai izvēlētos funkciju «Stew» (sautējums). Kad ekrāna displejā redzama zīme «--» un mirgo «Start» (sākt) indikatorgaismā, nospiediet pogu «Start» (sākt). Ierīce pārslēdzas

gatavošanas režīmā «Stew» (sautējums). Iedegas «Start» (sākt) indikatorgaismā, un LED ekrānā redzams atlikušais laiks.

- Standarta gatavošanas laiks ir 60 minūtes, to var pielāgot no minimālā laika 20 minūtēm līdz 9 stundām. Ilgāk uzspiežot uz pogas «+/-», laiku var palielināt vai samazināt, signālam noskanot.
- Gatavošanas beigās atskanēs vairāki signāli, ierīce pārslēgsies siltuma saglabāšanas režīmā, iedegsies «Keep Warm» (siltuma saglabāšana) indikatorgaismā, un ekrānā būs redzams «b».

## FUNKCIJA «STEAM/SOUP» (TVAIKS/ZUPA)

- Nospiediet pogu «Menu» (izvēlne), lai izvēlētos funkciju «Steam/Soup» (tvaiks/zupa). Kad ekrāna displejā redzama zīme «-» un mirgo «Start» (sākt) indikatorgaismā, nospiediet pogu «Start» (sākt). Ierīce pārslēdzas gatavošanas režīmā «Steam/Soup» (tvaiks/zupa). Iedegas «Start» (sākt) indikatorgaismā, un LED ekrānā redzams atlikušais laiks.
- Standarta gatavošanas laiks ir 30 minūtes, to var pielāgot no minimālā laika 15 minūtēm līdz 2 stundām. Ilgāk uzspiežot uz pogas «+/-», laiku var palielināt vai samazināt, signālam noskanot.
- Gatavošanas beigās atskanēs vairāki signāli, ierīce pārslēgsies siltuma saglabāšanas režīmā, iedegsies «Keep Warm» (siltuma saglabāšana) indikatorgaismā, un ekrānā būs redzams «b».

## FUNKCIJA «YOGURT» (JOGURTS)

- Nospiediet pogu «Menu» (izvēlne), lai izvēlētos funkciju «Yogurt» (jogurts). Kad ekrāna displejā redzama zīme «-» un mirgo «Start» (sākt) indikatorgaismā, nospiediet pogu «Start» (sākt). Ierīce pārslēdzas gatavošanas režīmā «Yogurt» (jogurts). Iedegas «Start» (sākt) indikatorgaismā, un LED ekrānā redzams atlikušais laiks.
- Standarta gatavošanas laiks ir 8 stundas, to var pielāgot no minimālā laika 6 stundām līdz 12 stundām. Ilgāk uzspiežot uz pogas «+/-», laiku var palielināt vai samazināt, signālam noskanot.
- Funkciju «Yogurt» (jogurts) nav iespējams ieprogrammēt.
- Gatavošanas beigās atskanēs vairāki signāli. Jogurts ir jāievieto ledusskapī vismaz uz 4 stundām.
- Pēc gatavošanas beigām neieslēdzas siltuma saglabāšanas funkcija.
- **Jogurtu gatavošanai izmantot karstumizturīgus stikla traukus.**

## SASTĀVDAĻU IZVĒLE

### Piens

#### Kādu pienu izmantot?

Visās mūsu receptēs (ja vien nav norādīts citādi) ir izmantots govs piens. Var izmantot arī augu, piemēram, sojas pienu, kā arī aitas vai kazas pienu, taču tādā gadījumā jogurta stingrība var atšķirties atkarībā no izmantotā piena. Ierīcē var izmantot nepasterizētu vai ilgi uzglabājamu pienu, kā arī visus zemāk minētos piena veidus:

- **Ilgi uzglabājams sterilizēts piens:** Ultrasterilizēts pilnpiens jogurtu padara stingrāku. Izmantojot daļēji attaukotu pienu, jogurts būs mazāk stingrs. Taču var arī izmantot daļēji attaukotu pienu un pievienot vienu vai divas krūzes piena pulvera.
- **Pasterizēts piens:** šis piens jogurtu padara krēmīgāku, radot nelielu virskārtu.
- **Nepasterizēts piens (piens no zemnieku saimniecības):** šis piens ir jāvāra. Ir arī ieteicams tam ļaut vārīties ilgu laiku. Bez vārīšanas šādu pienu izmantot ir bīstami. Pirms izmantošanas ierīcē tam ir jāļauj

atdīst. No nepasterizēta piena gatavotu jogurtu kultivēšana nav ieteicama.

- **Piena pulveris:** izmantojot piena pulveri, jogurts būs ļoti krēmīgs. Ievērojiet instrukcijas, kas minētas uz ražotāja iepakojuma.

**Izvēlieties pilnpienu, vēlams ar ilgāku derīguma termiņu.**

**Nepasterizētu (svaigu) vai pasterizētu pienu ir jāuzvāra, tad jāatdzesē un jānoņem piena plēvīte.**

## Ferments

### Ferments

Tos var gatavot no:

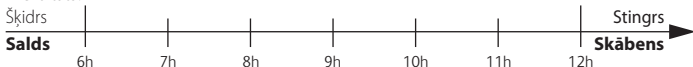
- piena veikalā iegādāta **dabīgā jogurta** ar ilgāko iespējamo derīguma termiņu; pagatavotajā jogurtā tādējādi būs vairāk aktīvā fermenta lielāki stingrībai.
- **līofilizēta fermenta.** Šajā gadījumā ievērojiet uz fermenta instrukcijas minēto aktivēšanas laiku. Šādi fermenti ir pieejami lielveikalos, aptiekās un atsevišķos veselības produktu veikalos.
- kāda **nesen pagatavota jogurta** – tam jābūt dabīgam un pagatavotam nesēn. To sauc par kultivēšanu. Pēc pieciem kultivēšanas procesiem izmantotais jogurts zaudē aktīvos fermentus, tāpēc stingrība var samazināties. Tad process ir jāsāk vēlreiz, izmantojot veikalā pirktu jogurtu vai saldējot žāvētu fermentu.

**Jā piens ir uzvārīts, pagaidiet, līdz tas sasniedz istabas temperatūru, un tikai tad pievienojiet fermentu.**

**Pārāk augsta temperatūra var kaitēt fermenta īpašībām.**

## Fermentācijas laiks

- Jogurta fermentācijai būs nepieciešamas 6-12 stundas atkarībā no pamata sastāvdaļām un vēlamā rezultāta.



- Jogurtu ledusskapī var glabāt ne ilgāk par 7 dienām.

## FUNKCIJA «BAKING» (CEPŠANA KRĀSNĪ)

- Nospiediet pogu «Menu» (izvēlne), lai izvēlētos funkciju «Baking» (cepšana krāsnī). Kad ekrāna displejā redzama zīme «↔» un mirgo «Start» (sākt) indikatorgaismā, nospiediet pogu «Start» (sākt). Ierīce pārslēdzas gatavošanas režīmā «Baking» (cepšana krāsnī). Iedegas «Start» (sākt) indikatorgaismā, un LED ekrānā redzams atlikušais laiks.
- Standarta gatavošanas laiks ir 35 minūtes, to var pielāgot no minimālā laika 20 minūtēm līdz 4 stundām. Ilgāk uzspiežot uz pogas «+/-», laiku var palielināt vai samazināt, signālam noskanot.
- Funkciju «Baking» (cepšana krāsnī) nav iespējams ieprogrammēt.
- Gatavošanas beigās atskanēs vairāki signāli, ierīce pārslēgsies siltuma saglabāšanas režīmā, iedegsies «Keep Warm» (siltuma saglabāšana) indikatorgaismā, un ekrānā būs redzams «b».

## FUNKCIJA «FRY» (CEPŠANA UZ PANNAS)

- Nospiediet pogu «Menu» (izvēlne), lai izvēlētos funkciju «Fry» (cepšana uz pannas). Kad ekrāna displejā redzama zīme «—» un mirgo «Start» (sākt) indikatorgaismā, nospiediet pogu «Start» (sākt). Ierīce pārslēdzas gatavošanas režīmā «Fry» (cepšana uz pannas). Iedegas «Start» (sākt) indikatorgaismā, un LED ekrānā redzams atlikušais laiks.
- Standarta gatavošanas laiks ir 15 minūtes, to var pielāgot no vismaz 5 minūtēm līdz 60 minūtēm.
- Gatavošanas beigās atskanēs vairāki signāli, ierīce pārslēgsies siltuma saglabāšanas režīmā, iedegsies «Keep Warm» (siltuma saglabāšana) indikatorgaismā, un ekrānā būs redzams «b».
- Izmantojot šo funkciju, vienmēr lietojiet pārtiku un eļļu. Ja izmantosit tikai eļļu, displejā var parādīties signāls «E3».

## FUNKCIJA «KEEP WARM» (SILTUMA SAGLABĀŠANA)

- Nospiežot pogu «Keep Warm» (siltuma saglabāšana), ierīce pāries režīmā «Keep Warm» (siltuma saglabāšana).
- Siltuma saglabāšanas procesa beigās lūdzu pārtrauciet to manuāli, nospiežot pogu «Keep Warm/Cancel» (siltuma saglabāšana/atcelšana).

**Ieteikums: Lai rīsi nezaudētu garšu, lūdzu ierobežojiet siltuma uzturēšanas funkcijas darbību līdz 6 stundām.**

## FUNKCIJA «PRESET» (IEPROGRAMMĒŠANA)

- Lai izmantotu ieprogrammēšanas funkciju, vispirms izvēlieties gatavošanas režīmu un ilgumu. Pēc tam nospiediet pogu «Preset» (ieprogrammēšana) un izvēlieties noteikto laiku. Pogas «+» un «-» attiecīgi palielina vai samazina laiku par vienu stundu. Standarta ieprogrammētais laiks mainīsies atkarībā no izvēlētā gatavošanas ilguma. Ir iespējams ieprogrammēt uz laiku no 1 līdz 24 stundām. Kad ir izvēlēts vajadzīgais ieprogrammēšanas laiks, nospiediet pogu «Start» (sākt), lai ievadītu gatavošanas statusu. «Start» (sākt) indikatorgaismā paliks iedegta, un LED ekrānā būs redzams izvēlētais stundu skaits.

## PĒC GATAVOŠANAS

- Atveriet vāku – fig.1.
- Veicot darbības ar gatavošanas trauku un tvaika režģi, izmantojiet cimdu – fig.12.
- Pārliecinieties, ka ēdiena traukos, izmantojot ierīces komplektācijā iekļauto plastmasas karoti, un aizveriet vāku.
- Ierīces tvertnē atlikušais ēdiens saglabāsies silts turpmākās 24 stundas.
- Lai pārtrauktu siltuma saglabāšanu, nospiediet pogu «Keep Warm/Cancel» (siltuma saglabāšana/atcelšana).
- Atvienojiet ierīci no strāvas.

## DAŽĀDA INFORMĀCIJA

- Ierīcei ir atmiņas funkcija. Gadījumā, ja elektrības padeve tiek pārtraukta, ierīce iegaumēs gatavošanas procesa stāvokli tieši pirms elektrības padeves pārtraukšanas, un tā atsāks darbību 2 sekunžu laikā pēc elektrības padeves atjaunošanas. Ja elektrības padeve neatjaunojas 2 sekunžu laikā, ierīce anulē iepriekšējo darbību un atgriežas gaidīšanas režīmā.
- Lūdzu, neatveriet vāku gatavošanas laikā, lai nodrošinātu gatavošanas efektivitāti.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas un apkopes pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas un pilnībā atdzisusi.
- Pēc katras lietošanas ir ieteicams iztīrīt ierīci, izmantojot sūkli – fig.13.

### Trauks, tvaicēšanas grozs (fig.14)

- Lai iztīrītu trauku un tvaicēšanas grozu, izmantojiet karstu ziepjūdeni un sūkli. Nav ieteicams lietot skrāpējošus pulverus un metāliskus sūkļus.
- Ja apakšdaļā ir pielīpis ēdiens, traukā pirms mazgāšanas var ieliet ūdeni, lai pielīpušās atliekas kādu laiku pamirkst.
- Rūpīgi izžāvējiet trauku.

### Trauka kopšana

Lūdzu, rūpīgi ievērojiet šādus norādījumus attiecībā uz trauku:

- lai nodrošinātu trauka kvalitātes saglabāšanu, ir ieteicams tajā negriezt pārtiku;
- pārliecinieties, ka ievietojat trauku atpakaļ ierīcē;
- lai novērstu trauka virsmas bojājumus, izmantojiet pievienoto plastmasas karoti vai koka, nevis metāla karoti – fig.15;
- lai novērstu jebkādu korozijas risku, nelejiet traukā etiķi;
- trauka iekšpuses krāsa pēc pirmās lietošanas reizes, kā arī pēc ilgstošas lietošanas var mainīties. Krāsas maiņa notiek tvaika un ūdens iedarbībā un tā neietekmē ierīces lietošanu, nedz arī ir bīstama veselībai. Ir droši lietot trauku arī tad, ja tā krāsa mainījiesies.

### Kompresijas mikrovārsta tīrīšana

- Tirot kompresijas mikrovārstu, lūdzu izņemiet to no vāka – fig.16 un atveriet, griežot to virzienā «open» (vajā) – fig.17a un 17b. Pēc tīrīšanas lūdzu noslaukiet to, savienojiet abu daļu trīsstūrus un griežiet to virzienā «close» (ciet), pēc tam ievietojiet to atpakaļ ierīces vākā – fig.18a un 18b.

### Citu ierīces daļu tīrīšana un kopšana

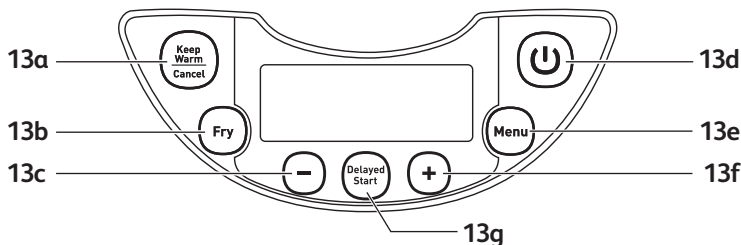
- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Notīriet ierīces ārpusi – fig.19, vāka iekšpusi – fig.14 un vadu ar mitru drāniņu un noslaukiet. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus.
- Neizmantojiet ūdeni ierīces korpusa iekšpuses tīrīšanai, jo tas var sabojāt siltuma sensoru.

# PALĪGS TEHNISKU PROBLĒMU GADĪJUMĀ

| Traucējumu apraksts                                                                                    | Iemesli                                                              | Risinājumi                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nedarbojas kāda indikatorgaismā, un ierīce nesilda.                                                    | Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.                                  | Nosūtiet ierīci remontam sertificētā servisa centrā.                                                                                        |
| Nedarbojas kāda indikatorgaismā, un ierīce silda.                                                      | Problēma ar indikatorgaismas savienojumu vai arī gaismiņa ir bojāta. | Atveriet un vēlreiz aizveriet vāku.                                                                                                         |
| Tvaika noplūde lietošanas laikā.                                                                       | Vāks nav pienācīgi aizvērts.                                         | Pārtrauciet gatavošanu (atvienojiet ierīci no strāvas) un pārbaudiet, vai vārsts ir pilnīgs (2 kopā saslēgtas daļas) un pareizi novietots.  |
|                                                                                                        | Kompresijas mikrovrāsts nav pareizi ievietots vai ir nepilnīgs.      | Nosūtiet ierīci remontam sertificētā servisa centrā.                                                                                        |
|                                                                                                        | Vāks vai kompresijas mikrovrāsta blīve ir bojāta.                    | Pārbaudiet pareizo ūdens daudzumu atbilstoši tabulai.                                                                                       |
| Rīsi ir negatavi vai pārgatavoti.                                                                      | Pārāk daudz vai pārāk maz ūdens salīdzinājumā ar rīsu daudzumu.      | Nosūtiet ierīci remontam sertificētā servisa centrā.                                                                                        |
| Rīsi ir negatavi vai pārgatavoti.                                                                      | Nepietiekams lēnās gatavošanas laiks.                                | Nosūtiet ierīci remontam sertificētā servisa centrā.                                                                                        |
| Nedarbojas automātiskā siltuma uzturēšana (produkts paliek gatavošanas režīmā vai sildīšana nenotiek). |                                                                      |                                                                                                                                             |
| E0                                                                                                     | Pārtraukta augšējā sensora ķēde vai īssavienojums.                   |                                                                                                                                             |
| E1                                                                                                     | Pārtraukta apakšējā sensora ķēde vai īssavienojums.                  | Apturiet ierīces darbību un atsāciet gatavošanas režīmu. Ja problēma atkārtojas, lūdzu nosūtiet ierīci remontam sertificētā servisa centrā. |
| E3                                                                                                     | Nav ievietots trauks vai tas ir tukšs.                               | Ievietojiet iekšējo daļu ierīcē, atvienojiet ierīci no strāvas, pieslēdziet atkārtoti un atsāciet gatavošanas režīmu.                       |

**Piezīme: ja iekšējais trauks ir deformēts, neizmantojiet to un saņemiet jaunu trauku sertificētā remonta centrā.**

## VALDYMO SKYDELIS



## APRAŠAS

1. Garų krepšys
2. Vandens ir ryžių skalė
3. Išimamas keraminis dubuo
4. Matavimo puodelis
5. Ryžių šaukštas
6. Sriubos šaukštas
7. Dangtis
8. Išimamas vidinis garų skydas
9. Žemo slėgio vožtuvas
10. Dangčio atidarymo mygtukas
11. Rankenėlė
12. Ryžių šaukšto laikiklis
13. Valdymo blokas
  - a) Mygtukas „KEEP WARM/CANCEL“ (šilumos palaikymas / atšaukimas)
  - b) Mygtukas „FRY“ (kepinimas)
  - c) Mygtukas „-“
  - d) Mygtukas „START“ (ijungimas)
  - e) Mygtukas „MENU“ (menu)
  - f) Mygtukas „+“
  - g) Mygtukas „DELAYED START“ (atidėtas įjungimas)
14. Funkcijų indikatoriai
  - a) Funkcija „RICE/CEREAL“ (ryžiai / grūdai)
  - b) Funkcija „PILAF/RISOTTO“ (plovos / rizotos)
  - c) Funkcija „REHEAT“ (pašildymas)
  - d) Funkcija „MILK PORRIDGE“ (pieninė košė)
  - e) Funkcija „STEW“ (troškinyas)
  - f) Funkcija „STEAM/SOUP“ (virimas garuose / sriuba)
  - g) Funkcija „YOGURT“ (jogurtas)
  - h) Funkcija „BAKING“ (kepinimas)
15. Korpusas
16. Kaitinimo elementas
17. Maitinimo laidas

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

### Prietaiso išpakavimas

- Išimkite prietaisą iš pakuotės ir išpakuokite visus priedus bei spausdintus dokumentus.
- Atidarykite dangtį stumdami ant korpuso esantį atidarymo mygtuką - fig.1.

**Perskaitykite instrukcijas ir atidžiai laikykitės naudojimo rekomendacijų.**

### Prietaiso valymas

- Išimkite keraminį dubenį - fig.2, garų skydą ir slėgio vožtuvą - fig.3a ir 3b.
- Naudodami kempinę ir ploviklį išvalykite dubenį, vožtuvą ir garų skydą.
- Drėgna šluoste nuvalykite prietaiso išorinę pusę ir dangtį.
- Atsargiai nusauskinkite.
- Sudėkite visus elementus atgal į vietas. Įstatykite garų skydą į tinkamą padėtį ant įrenginio viršutinio dangčio. Tada įdėkite garų skydą už 2 briaunų ir stumkite jį iš viršaus, kol užsifiksuos. Įkiškite atjungiamąjį laidą į garų pagrindo lizdą.
- Į įrenginio pagrindą įstatykite šaukšto laikiklį - fig.4.

## PRIETAISAS

- Daugiafunkcis puodas turi 12 funkcijų: ryžių / grūdų, plovo / rizoto, pašildymo, pieninės košės, troškinio, virimo garuose / sriubos, jogurto, kepimo, kepinimo, šilumos palaikymo, reguliuojamojo laikmačio ir išankstinio nustatymo.
- Įkišus maitinimo laidą į elektros lizdą ir į puodo pagrindo lizdą, prietaisas skleidžia ilgą garso signalą „py“ ir akimirksniui įsijungia visi valdymo bloko indikatoriai. Tada ekrane pasirodo ženklas „--“ ir visi indikatoriai išsijungia. Įsijungia prietaiso budėjimo režimas ir galite pasirinkti norimas meniu funkcijas.
- Pasibaigus maisto gaminimo laikui, prietaisas automatiškai įjungia šilumos palaikymo funkciją, kuri trunka iki 24 val.
- Nerekomenduojama plauti puodo dalių indaplovėje.
- Jeigu prietaisas prijungtas prie elektros lizdo arba ką tik baigė gaminti maistą, nelieskite kaitinimo elemento.
- Nekelkite ir neneškite prietaiso, jeigu jis įjungtas arba ką tik baigė gaminti maistą.

## PASIRUOŠIMAS PRIEŠ GAMINANT

### Sudedamųjų dalių matavimas. Didžiausia dubens talpa

- Indo viduje esančios matavimo padalos nurodytos litrais ir puodeliais, kurie naudojami vandens kiekiui matuoti verdant ryžius.
- Su prietaisu pateiktas plastikinis matavimo puodelis skirtas ryžiams, o ne vandeniui matuoti. 1 lygio matavimo puodelis ryžių sveria apie 160 g.
- Naudotojai gali pilti daugiau arba mažiau vandens, atsižvelgdami į ryžių rūšį ir savo skonį.
- Kadangi įvairiose srityse įtampa skiriasi, ryžiai ir vanduo gali išsiliesti per kraštus.
- Didžiausias vandens kiekis ir ryžiai neturėtų būti virš aukščiausios matavimo žymės dubenyje.

**Nedėkite ir nepilkite sudedamųjų dalių ar vandens daugiau nei iki aukščiausios matavimo žymės.**

## Jeį verdate ryžius

- Prieš virdami, pamatuokite ryžius matavimo puodeliu ir nuplaukite.
- Suberkite nuplautos ryžius į dubenį ir įpilkite vandens iki atitinkamo lygio (matavimo padalos puodeliais).
- Vandens kiekį galima keisti pagal savo skonį.

## Jeį verdate garuose

- Būtina įpilti tinkamą kiekį vandens – jo turi būti mažiau nei iki garų krepšio apatinės dalies.
- Jeį įpilsite daugiau vandens, jis gali išsiliesti prietaisui veikiant.
- Pastatykite garų krepšį ant dubens - fig.4.
- Į krepšį sudėkite patiekalo sudedamąsias dalis.

## NAUDOJANT VISAS FUNKCIJAS

- Kruopščiai nuvalykite dubens išorę (ypač apačią). Įsitinkinkite, kad po dubeniu ir ant kaitinimo elemento nėra jokių likučių ar skysčio - fig.6.
- Įdėkite dubenį į prietaisą ir patikrinkite, ar įdėtas tinkamai - fig.7.
- Įsitinkinkite, kad garų skydas yra tinkamoje padėtyje.
- Uždenkite dangčiu – turi pasigirsti spragtelėjimas.
- Įkiškite maitinimo laidą į pagrindinio lizdą, o kitą maitinimo laidą įjunkite į elektros lizdą.
- Neįjunkite prietaiso, kol neatliksite visų pirmiau nurodytų veiksmų.

**Kai prietaisu gaminamas maistas, nedėkite rankos ant garų ventiliacinės angos, nes galite nusideginti - fig.11.**

**Jeį suklydote ir norite pakeisti pasirinktą maisto gamavimo meniu, paspauskite mygtuką KEEP WARM/CANCEL (šilumos palaikymas / atšaukimas) ir norimą meniu pasirinkite iš naujo.**

**Naudokite tik su prietaisu pateiktą vidinį indą.**

**Jeigu į prietaisą neįdėtas dubuo, nepilkite vandens ir nedėkite sudedamųjų dalių.**

## RYŽIŲ VIRIMO LENTELĖS

- Toliau lentelėje pateikti nurodymai, kaip virti įvairių rūšių ryžius. Siekiant geriausio rezultato, rekomenduojama naudoti paprastus ryžius, o ne greitai paruošiamus ryžius, nes pastarieji dažniau sulimpa ir gali prilipti prie pagrindo. Gaminant ruduosius arba laukinius ryžius reikia įpilti tinkamą vandens kiekį (žr. toliau pateiktas lenteles).
- Norėdami išvirti 1 puodelį baltųjų ryžių (2 mažos arba 1 didelė porcija), įberkite 1 matavimo puodelį baltųjų ryžių ir pusantro matavimo puodelio vandens. Verdant kai kurių rūšių ryžius, šiek tiek ryžių gali prilipti prie pagrindo, kai verdamas 1 puodelis ryžių. Kaip virti kitus ryžių kiekius, žr. toliau pateiktoje virimo vadove.
- Didžiausias vandens kiekis ir ryžiai neturėtų būti virš aukščiausios matavimo žymės dubenyje - fig.8. Atsižvelgiant į ryžių rūšį, gali reikėti pritaikyti vandens kiekį. Žr. toliau pateiktą lentelę.

### BALTŲJŲ RYŽIŲ VIRIMO VADOVAS (10 puodelių)

| Matavimo puodeliai | Ryžių svoris | Vandens lygis dubenyje (+ ryžiai) | Porcijos       |
|--------------------|--------------|-----------------------------------|----------------|
| 2                  | 300 g        | 2 puodelių žymė                   | 3-4 asmenims   |
| 4                  | 600 g        | 4 puodelių žymė                   | 5-6 asmenims   |
| 6                  | 900 g        | 6 puodelių žymė                   | 8-10 asmenims  |
| 8                  | 1 200 g      | 8 puodelių žymė                   | 13-14 asmenims |
| 10                 | 1 500 g      | 10 puodelių žymė                  | 16-18 asmenims |

- Prieš gamindami ryžius (išskyrus rizotą), kruopščiai juos nuplaukite.

### KITŲ RŪŠIŲ RYŽIŲ VIRIMO VADOVAS

| Ryžių rūšis                                                       | Ryžių matavimo puodelis | Ryžių svoris | Vandens lygis dubenyje (+ ryžiai) | Porcijos       |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------------------|----------------|
| Trumpagrūdžiai baltieji ryžiai (itališki ryžiai, dažniau sulimpa) | 6                       | 870 g        | 6 puodelių žymė                   | 7-8 asmenims   |
|                                                                   | 10                      | 1 450 g      | 10 puodelių žymė                  | 10-12 asmenims |
| Visagrūdžiai ryžiai<br>Rudieji ryžiai                             | 6                       | 887 g        | 6 puodelių žymė                   | 7-8 asmenims   |
|                                                                   | 10                      | 1 480 g      | 10 puodelių žymė                  | 10-12 asmenims |
| Rizoto ryžiai (Arborio rūšis)                                     | 6                       | 870 g        | 6 puodelių žymė                   | 7-8 asmenims   |
|                                                                   | 10                      | 1 450 g      | 10 puodelių žymė                  | 10-12 asmenims |
| Lipnieji ryžiai                                                   | 6                       | 736 g        | 5 puodelių žymė                   | 7-8 asmenims   |
|                                                                   | 10                      | 1 227 g      | 9 puodelių žymė                   | 10-12 asmenims |
| Rudieji ryžiai                                                    | 6                       | 840 g        | 6 puodelių žymė                   | 7-8 asmenims   |
|                                                                   | 10                      | 1 400 g      | 10 puodelių žymė                  | 10-12 asmenims |
| Japonijos ryžiai                                                  | 6                       | 900 g        | 6 puodelių žymė                   | 7-8 asmenims   |
|                                                                   | 10                      | 1 500 g      | 10 puodelių žymė                  | 10-12 asmenims |
| Aromatingieji ryžiai                                              | 6                       | 870 g        | 6 puodelių žymė                   | 7-8 asmenims   |
|                                                                   | 10                      | 1 450 g      | 10 puodelių žymė                  | 10-12 asmenims |

| Funkcija                 | Laiko nustatymas       |                  |                             | Didžiausia temperatūra | Dangčio padėtis   |                    |
|--------------------------|------------------------|------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------|--------------------|
|                          | Numatytosios nuostatos | Intervalas       | Kiekvienas                  |                        | Dangtis uždarytas | Dangtis atidarytas |
| Ryžiai / grūdai          | Automatinis            |                  |                             |                        | •                 |                    |
| Plovos / rizotas         | Automatinis            |                  |                             |                        | •                 |                    |
| Pašildymas               | 25 min.                | 8 min. - 45 min. | 1 min.                      | 100°                   | •                 |                    |
| Pieninė košė             | 10 min.                | 5 min. - 90 min. | 1 min.                      | 100°                   | •                 |                    |
| Troškiny                 | 60 min.                | 20 min. - 9 val. | 1 min., po 90 min. – 1 val. | 100°                   | •                 |                    |
| Virimas garuose / sriuba | 30 min.                | 15 min - 2 val.  | 1 min., po 90 min. – 1 val. | 100°                   | •                 |                    |
| Jogurtas                 | 8 val.                 | 6 val. - 12 val. | 1 val.                      | 42°                    | •                 |                    |
| Kepimas                  | 35 min.                | 20 min. - 4 val. | 1 min., po 90 min. – 1 val. | 135°                   | •                 |                    |
| Kepinimas                | 15 min.                | 5 min. - 60 min. | 1 min.                      | 160°                   | •                 | •                  |
| Šilumos palaikymas       | Iki 24 val.            |                  |                             | 75°                    | •                 |                    |

## KELETAS REKOMENDACIJŲ, KAIP GERIAUSIAI PAGAMINTI RYŽIUS

- Pamatuokite ryžius ir ilgą laiką kruopščiai juos plaukite po tekančiu vandeniu sietė (išskyrus rizoto ryžius – jų plauti nereikia). Tada suberkite ryžius į dubenį ir užpilkite tinkamą kiekį vandens.
- Patikrinkite, ar ryžiai gerai pasiskirstę po visą dubens paviršių, kad virtų tolygiai.
- Jeigu reikia, pagal skonį įberkite druskos.
- Vietoje vandens galima pilti sultinio. Jeigu pilate sultinį, apačioje esantys ryžiai gali šiek tiek paruduoti.
- Kol ryžiai verdami, neatidengkite dangčio, nes išleisite garus, o tai turės įtakos virimo laikui ir skoniui.
- Kai ryžiai išvirti ir įsijungia šilumos palaikymo indikatorius, išmaišykite ryžius ir palikite daugiavonkciame puode dar kelias minutes, kad grūdai nebūtų sulipę.

## FUNKCIJA „RICE/CEREAL“ (RYŽIAI / GRŪDAI)

- Pastatykite prietaisą ant lygaus, stabilaus ir karščiui atsparaus darbinio paviršiaus atokiau nuo vandens pūslų ir šilumos šaltinių.
- Matavimo puodeliu įpilkite į dubenį reikiamą kiekį ryžių - fig.9. Tada įpilkite šalto vandens iki atitinkamo ženklo „CUP“ (puodelis) dubenyje - fig.10.
- Uždenkite dangtį.

**Pastaba. Pirma visada suberkite ryžius, kitaip bus per daug vandens.**

- Paspauskite mygtuką „Menu“ (menu), kad galėtumėte pasirinkti funkciją „Rice/Cereal“ (ryžiai / grūdai). Ekrane pasirodo ženklas „-“ ir mirga įjungimo lemputė; paspauskite mygtuką „Start“ (įjungimas). Įsijungia daugiavonkciio puodo režimas „Rice/Cereal“ (ryžiai / grūdai), ima šviesti įjungimo lemputė ir LED ekrane pasirodo ženklas „-“.

- Kai patiekalas pagamintas, du kartus supypsi signalas, daugiafunkcis puodas ima virti lėtai ir ekrane skaičiuojamas lėto virimo laikas: 14 minučių.
- Pasibaigus lėto virimo laikui, kelis kartus suskamba signalas, įsijungia daugiafunkcio puodo šilumos palaikymo režimas, užsidega šilumos palaikymo indikatorius ir ekrane rodoma raidė „b“.

## FUNKCIJA „PILAF/RISOTTO“ (PLOVAS / RIZOTAS)

- Paspauskite mygtuką „Menu“ (menu), kad galėtumėte pasirinkti funkciją „Pilaf/Risotto“ (plovą / rizotą). Ekrane pasirodo ženklas „--“ ir mirga įjungimo lemputė; paspauskite mygtuką „Start“ (įjungimas). Įsijungia daugiafunkcio puodo režimas „Pilaf/Risotto“ (plovą / rizotą). Ima šviesti įjungimo lemputė ir LED ekrane pasirodo ženklas „--“.
- Kai patiekalas pagamintas, du kartus supypsi signalas, daugiafunkcis puodas ima virti lėtai ir ekrane skaičiuojamas lėto virimo laikas: 10 minučių.
- Pasibaigus lėto virimo laikui, signalas suskamba kelis kartus, įsijungia daugiafunkcio puodo šilumos palaikymo režimas, mygtukas „Keep warm“ (šilumos palaikymas) ir ekrane rodoma raidė „b“.

## FUNKCIJA „REHEAT“ (PAŠILDYMAS)

- Paspauskite mygtuką „Menu“ (menu), kad galėtumėte pasirinkti funkciją „Pilaf/Risotto“ (plovą / rizotą). Ekrane pasirodo ženklas „--“ ir mirga įjungimo lemputė; paspauskite mygtuką „Start“ (įjungimas). Įsijungia daugiafunkcio puodo režimas „Reheat“ (pašildymas). Ima šviesti įjungimo lemputė ir LED ekrane rodomas likęs laikas.
- Numatytasis gaminimo laikas yra 25 minutės; jį galima reguliuoti nuo mažiausiai 8 minučių iki 45 minučių. Ilgai spaudžiant +/- mygtuką, laiką galima padidinti arba sumažinti be pypsėjimo.
- Pasibaigus šildymo laikui, kelis kartus suskamba signalas, įsijungia daugiafunkcio puodo šilumos palaikymo režimas, mygtukas „Keep warm“ (šilumos palaikymas) ir ekrane bus rodoma raidė „b“.

**Jeigu pakartotinai naudosite pašildymo funkciją, kai ryžių yra per daug arba per mažai, puodo dugne gaminami ryžiai gali prisvilkti.**

**Šildant šaltus ryžius gali atsirasti nemalonūs kvapas.**

## FUNKCIJA „MILK PORRIDGE“ (PIENINĖ KOŠĖ)

- Paspauskite mygtuką „Menu“ (menu), kad galėtumėte pasirinkti funkciją „Milk Porridge“ (pieninę košę). Ekrane pasirodo ženklas „--“ ir mirga įjungimo lemputė; paspauskite mygtuką „Start“ (įjungimas). Įsijungia daugiafunkcio puodo režimas „Milk Porridge“ (pieninę košę). Ima šviesti įjungimo lemputė ir LED ekrane rodomas likęs laikas.
- Numatytasis gaminimo laikas yra 10 minučių; jį galima reguliuoti nuo mažiausiai 5 minučių iki 90 minučių. Ilgai spaudžiant +/- mygtuką, laiką galima padidinti arba sumažinti be pypsėjimo.
- Pasibaigus maisto gaminimo laikui, kelis kartus suskamba signalas, įsijungia daugiafunkcio puodo šilumos palaikymo režimas, mygtukas „Keep warm“ (šilumos palaikymas) ir ekrane rodoma raidė „b“.

## FUNKCIJA „STEW“ (TROŠKINYS)

- Paspauskite mygtuką „Menu“ (menu), kad galėtumėte pasirinkti funkciją „Stew“ (troškiny). Ekrane pasirodo ženklas „--“ ir mirga įjungimo lemputė; paspauskite mygtuką „Start“ (įjungimas). Įsijungia daugiafunkcio puodo režimas „Stew“ (troškiny). Ima šviesti įjungimo lemputė ir LED ekrane rodomas likęs laikas.
- Numatytasis gaminimo laikas yra 60 minučių; jį galima reguliuoti nuo mažiausiai 20 minučių iki 9 valandų. Ilgai spaudžiant +/- mygtuką, laiką galima padidinti arba sumažinti be pypsėjimo.
- Pasibaigus maisto gaminimo laikui, kelis kartus suskamba signalas, įsijungia daugiafunkcio puodo šilumos palaikymo režimas, mygtukas „Keep warm“ (šilumos palaikymas) ir ekrane rodoma raidė „b“.

## FUNKCIJA „STEAM/SOUP“ (VIRIMAS GARUOSE / SRIUBA)

- Paspauskite mygtuką „Menu“ (menu), kad galėtumėte pasirinkti funkciją „Steam/Soup“ (virimas garuose / sriuba). Ekrane pasirodo ženklas „--“ ir mirga įjungimo lemputė; paspauskite mygtuką „Start“ (įjungimas). Įsijungia daugiafunkcio puodo režimas „Steam/Soup“ (virimas garuose / sriuba). Ima šviesti įjungimo lemputė ir LED ekrane rodomas likęs laikas.
- Numatytasis gaminimo laikas yra 30 minučių; jį galima reguliuoti nuo mažiausiai 15 minučių iki 2 valandų. Ilgai spaudžiant +/- mygtuką, laiką galima padidinti arba sumažinti be pypsėjimo.
- Pasibaigus maisto gaminimo laikui, kelis kartus suskamba signalas, įsijungia daugiafunkcio puodo šilumos palaikymo režimas, mygtukas „Keep warm“ (šilumos palaikymas) ir ekrane rodoma raidė „b“.

## FUNKCIJA „YOGURT“ (JOGURTAS)

- Paspauskite mygtuką „Menu“ (menu), kad galėtumėte pasirinkti funkciją „Yogurt“ (jogurtas). Ekrane pasirodo ženklas „--“ ir mirga įjungimo lemputė; paspauskite mygtuką „Start“ (įjungimas). Įsijungia daugiafunkcio puodo režimas „Yogurt“ (jogurtas). Ima šviesti įjungimo lemputė ir LED ekrane rodomas likęs laikas.
- Numatytasis gaminimo laikas yra 8 minutės; jį galima reguliuoti nuo mažiausiai 6 minučių iki 12 valandų. Ilgai spaudžiant +/- mygtuką, laiką galima padidinti arba sumažinti be pypsėjimo.
- Funkcijos „Yogurt“ (jogurtas) negalima nustatyti iš anksto.
- Pasibaigus gaminimo laikui, kelis kartus suskamba signalas. Jogurtą reikėtų laikyti šaldytuve ne mažiau kaip 4 valandas.
- Gaminimo pabaigoje nėra šilumos palaikymo funkcijos.
- **Naudoti gaminant jogurtus stikliniuose induose, atspariuose naudojant krosnyje.**

## SUDEDAMŲJŲ DALIŲ PASIRINKIMAS

### Pienas

#### Kokį pieną reikėtų naudoti?

Pagal visus mūsų receptus (nebent nurodyta kitaip) gaminama iš karvės pieno. Galite naudoti augalinį pieną, pavyzdžiui, sojų pieną, taip pat avių ar ožkų pieną, tačiau tokiu atveju gali skirtis jogurto tirštumas. Daugiafunkciame puode galima naudoti žalią pieną, ilgo galiojimo laiko pieną ir toliau aprašomų rūšių pieną.

- **Ilgą galiojimo laiką sterilizuotas pienas:** naudojant UHT nenugriebtą pieną (itin aukštoje temperatūroje pakaitintą pieną), jogurtas bus tirštesnis. Naudojant pusiau nugriebtą pieną, jogurtas bus skystesnis. Tačiau galite naudoti pusiau nugriebtą pieną ir įpilti vieną ar du indelius pieno miltelių.
  - **Pasterizuotas pienas:** naudojant šį pieną jogurtas bus labiau kreminės konsistencijos su nedideliu riebiu paviršiaus sluoksniu.
  - **Žalias pienas (ūkio pienas):** būtina pakaitinti iki virimo. Be to, rekomenduojama pavirinti ilgiau. Šį pieną naudoti nevirtą gali būti pavojinga. Prieš pildami į prietaiso dubenį, leiskite pienui atvėsti. Fermentuoti naudojant iš žalio pieno paruoštą jogurtą nerekomenduojama.
  - **Pieno milteliai:** naudojant pieno miltelius, jogurtas bus itin kreminės konsistencijos. Laikykitės ant gamintojo dėžutės pateiktų instrukcijų.
- Rinkitės nenugriebtą pieną, pageidautina ilgą galiojimo laiką UHT pieną.**
- Žalias (šviežias) arba pasterizuotas pienas turi būti pakaitinamas iki virimo temperatūros, tada atvėšinamas ir nuimama plėvelė.**

## Raugas

### Jogurtams

Gaminamas naudojant:

- vieną indelį parduotuvėje pirktą **natūralaus jogurto**, kurio galiojimo laikas yra kiek įmanoma ilgesnis. Tada jūsų jogurte bus aktyviau veikiančio raugo ir jogurtas bus tirštesnis;
- **liofilizuotą raugą.** Naudodami šį raugą laikykitės veikimo laiko, nurodyto raugo instrukcijoje. Šio raugo galite rasti prekybos centruose, vaistinėse ir tam tikrose sveikų produktų parduotuvėse;
- vieną iš savo **neseniai paruoštų jogurtų**; jis turi būti natūralus ir pagamintas neseniai. Tai vadinama fermentacija. Po penkių fermentacijos procesų naudojamas jogurtas praranda aktyviuosius fermentus, todėl jogurtas gali būti ne toks tirštas. Tada turite pradėti iš naujo, naudodami parduotuvėje pirktą jogurtą arba liofilizuotą raugą.

**Jeį pakaitinote pieną iki virimo, palaukite, kol jis atvės iki kambario temperatūros, tik tada galite pilti raugą.**

**Per didelis karštis gali sunaikinti raugo savybes.**

## Fermentacijos laikas

- Jogurto fermentacijos procesas trunka nuo 6 iki 12 valandų, atsižvelgiant į pagrindines sudedamąsias dalis ir siekiamą rezultatą.



- Jogurtą galima laikyti šaldytuve ne ilgiau kaip 7 dienas.

## FUNKCIJA „BAKING“ (KEPIMAS)

- Paspauskite mygtuką „Menu“ (menu), kad galėtumėte pasirinkti funkciją „Baking“ (kepimas). Ekrane pasirodo ženklas „--“ ir mirga įjungimo lemputė; paspauskite mygtuką „Start“ (įjungimas). Įsijungia daugiafunkcio puodo režimas „Baking“ (kepimas). Ima šviesti įjungimo lemputė ir LED ekrane rodomas likęs laikas.

- Numatytasis gaminimo laikas yra 35 minutės; jį galima reguliuoti nuo mažiausiai 20 minučių iki 4 valandų. Ilgai spaudžiant +/- mygtuką, laiką galima padidinti arba sumažinti be pypsejimo.
- Kepimo funkcijos negalima nustatyti iš anksto.
- Pasibaigus gaminimo laikui, kelis kartus suskamba signalas, įsijungia daugiafunkcio puodo šilumos palaikymo režimas, mygtukas „Keep warm“ (šilumos palaikymas) ir ekrane rodoma raidė „b“.

## FUNKCIJA „FRY“ (KEPINIMAS)

- Paspauskite mygtuką „Menu“ (meniu), kad galėtumėte pasirinkti funkciją „Fry“ (kepinimas). Ekrane pasirodo ženklas „--“ ir mirga įjungimo lemputė; paspauskite mygtuką „Start“ (įjungimas). Įsijungia daugiafunkcio puodo režimas „Fry“ (kepinimas). Ima šviesti įjungimo lemputė ir LED ekrane rodomas likęs laikas.
- Numatytasis gaminimo laikas yra 15 minučių; jį galima reguliuoti nuo mažiausiai 5 minučių iki 60 minučių.
- Pasibaigus gaminimo laikui, kelis kartus suskamba signalas, įsijungia daugiafunkcio puodo šilumos palaikymo režimas, mygtukas „Keep warm“ (šilumos palaikymas) ir ekrane rodoma raidė „b“.
- Visada naudokite šią funkciją gamindami maistą aliejuje. Ekrane gali pasirodyti pranešimas E3 (tik gaminant aliejuje).

## FUNKCIJA „KEEP WARM“ (ŠILUMOS PALAIKYMAS)

- Paspauskite mygtuką „Keep warm“ (šilumos palaikymas) – įsijungs prietaiso režimas „Keep warm“ (šilumos palaikymas).
- Pasibaigus šilumos palaikymo procesui, sustabdykite prietaisą paspausdami mygtuką „Keep Warm/Cancel“ (šilumos palaikymas / atšaukimas).

**Patarimas. Nelaikykite ryžių ilgiau nei 6 valandas, kad jie išliktų šviežio skonio.**

## FUNKCIJA „PRESET“ (IŠANKSTINIS NUSTATYMAS)

- Norėdami naudoti išankstinio nustatymo funkciją, iš pradžių pasirinkite gaminimo programą ir laiką. Tada paspauskite mygtuką „Preset“ (išankstinis nustatymas) ir nustatykite laiką. Spaudžiant mygtukus „+“ arba „-“, galima padidinti arba sumažinti laiką viena valanda. Numatytoji išankstinė laiko nuostata pasikeis atsižvelgiant į pasirinkto maisto gaminimo laiką. Išankstinio nustatymo intervalas yra nuo 1 iki 24 valandų. Pasirinkę reikiamą laiko išankstinę nuostatą, paspauskite mygtuką „Start“ (įjungimas) ir nustatykite gaminimo režimą; įjungimo indikatorius tebeveiks ir LED ekrane pasirodys pasirinktas valandų skaičius.

## BAIGĘ GAMINTI MAISTĄ

- Nuimkite dangtį - fig.1.
- Maisto gaminimo dubenį ir garų padėklą lieskite tik mūvėdami pirštines - fig.12.
- Maistą dėkite į lėkštes plastikiniu šaukšteliu, pateiktu su prietaisu, ir vėl uždenkite dangtį.
- Inde maistas liks šiltas dar 24 valandas ir per šį laiką bus galima įsidėti antrą porciją.
- Jei norite nutraukti šilumos palaikymo režimą, paspauskite mygtuką „Keep Warm/Cancel“ (šilumos palaikymas / atšaukimas).
- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo.

## PAPILDOMA INFORMACIJA

- Daugiafunkcis puodas turi atminties funkciją. Dingus elektrai, daugiafunkcis puodas įsimins gaminimo būseną prieš pat išsijungiant ir toliau tęs gaminimo procesą, jei elektros energijos tiekimas atsinaujins per 2 s. Elektrai dingusi daugiau kaip 2 s, daugiafunkcis puodas atšauks nustatytą gaminimo režimą ir įsijungs pradinis režimas.
- Gaminimo metu nenukelkite dangčio; taip užtikrinsite greitesnį gaminimą.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami daugiafunkciją puodą ar atlikdami jo priežiūros darbus, įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros lizdo ir visiškai atvėšęs.
- Griežtai rekomenduojama po kiekvieno naudojimo valyti prietaisą kempine – fig.13.

## Dubuo, garų krepšys (fig.14)

- Valykite dubenį ir garų krepšį karštu vandeniu, skystu muilu ir kempine. Nerekomenduojama naudoti šveitimo miltelių ir metalinių kempinių.
- Jei prie dugno prilipo maisto, prieš valydami dubenį galite įpilti vandens ir leisti pamirkti.
- Kruopščiai išsausinkite dubenį.

## Dubens priežiūra

- Atidžiai laikykitės šių su dubens priežiūra susijusių nurodymų:
- Siekiant išlaikyti dubens kokybę, nerekomenduojama jame pjaustyti maisto.
- Įsitikinkite, kad įdėjote dubenį atgal į daugiafunkciją puodą.
- Naudokite pateiktą plastikinį šaukštą arba medinį šaukštą; nenaudokite metalinio šaukšto, kad nepažeistumėte dubens paviršiaus - fig.15.
- Kad išvengtumėte korozijos, nepilkite į dubenį acto.
- Panaudojus dubenį pirmą kartą arba naudojant jį ilgiau, gali pasikeisti paviršiaus spalva. Spalva gali pakisti dėl garų ir vandens poveikio; tai neturi jokios įtakos daugiafunkcio puodo naudojimui ir nekelia pavojaus sveikatai. Visiškai saugu puodą naudoti toliau.

## Žemo slėgio vožtuvo valymas

- Prieš valydami žemo slėgio vožtuvą, išimkite jį iš dangčio - fig.16 ir atidarykite sukdami kryptimi „open“ (atidaryti) - fig.17a ir 17b. Baigę valyti vožtuvą, nusauskite jį, sujunkite dvi trikampės dalis ir pasukite kryptimi „close“ (uždaryti), tada vėl įdėkite į daugiafunkcio puodo dangtį - fig.18a ir 18b.

## Kitų prietaiso dalių valymas ir priežiūra

- Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.
- Nuvalykite daugiafunkcio puodo išorę - fig.19, dangčio vidų - fig.14 ir laidą drėgna šluoste ir nusauskite. Nenaudokite abrazyvinių produktų.
- Nevalykite prietaiso vidaus vandeniu, nes galite sugadinti karščio jutiklį.

## TECHINIŲ TRIKČIŲ DIAGNOSTIKOS VADOVAS

| Veikimo sutrikimų aprašas                                                                                         | Priežastys                                                                   | Sprendimai                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Neįsijungia nė viena indikacinė lemputė ir prietaisas neiššyla.                                                   | Prietaisas neįjungtas.                                                       | Išsiųskite prietaisą į įgaliotą techninės priežiūros centrą, kad jį suremontuotų.                                                                                                               |
| Neįsijungia nė viena indikacinė lemputė ir prietaisas šyla.                                                       | Indikatoriaus lemputės jungties triktis arba indikatoriaus lemputė sugedusi. | Atidarykite ir vėl uždarykite dangtį.                                                                                                                                                           |
| Naudojant skleidžiami garai.                                                                                      | Blogai uždengtas dangtis.                                                    | Nutraukite maisto gaminimo procesą (ištraukite kištuką iš elektros lizdo) ir patikrinkite, ar tinkamai sujungtos vožtuvo dalys (2 dalys turi būti sujungtos) ir ar vožtuvas tinkamoje padėtyje. |
|                                                                                                                   | Netinkama žemo slėgio vožtuvo padėtis arba netinkamai sujungtos jo dalys.    | Išsiųskite prietaisą į įgaliotą techninės priežiūros centrą, kad jį suremontuotų.                                                                                                               |
|                                                                                                                   | Pažeistas dangčio arba žemo slėgio vožtuvo tarpiklis,                        | Žr. vandens kiekio lentelę.                                                                                                                                                                     |
| Ryžiai pusiau išvirę arba verda ilgiau nei turėtų.                                                                | Per daug arba nepakankamai vandens, palyginti su ryžių kiekiu.               | Išsiųskite prietaisą į įgaliotą techninės priežiūros centrą, kad jį suremontuotų.                                                                                                               |
| Ryžiai pusiau išvirę arba verda ilgiau nei turėtų.                                                                | Nepakankamas lėto virimo laikas.                                             | Išsiųskite prietaisą į įgaliotą techninės priežiūros centrą, kad jį suremontuotų.                                                                                                               |
| Neveikia automatinio šilumos palaikymo funkcija (lieka įjungtas maisto gaminimo režimas arba maistas nešildomas). |                                                                              |                                                                                                                                                                                                 |
| E0                                                                                                                | Jutiklis ant viršutinės atviros grandinės arba trumpojo jungimo grandinės.   |                                                                                                                                                                                                 |
| E1                                                                                                                | Jutiklis ant apatinės atviros grandinės arba trumpojo jungimo grandinės.     | Sustabdykite prietaisą ir paleiskite programą iš naujo. Jeigu triktis neišnyksta, išsiųskite prietaisą į įgaliotą techninės priežiūros centrą, kad jį suremontuotų.                             |
| E3                                                                                                                | Dubuo neįdėtas arba tuščias.                                                 | Įdėkite į prietaisą vidinį puodą, tada atjunkite ir vėl prijunkite įrenginį ir paleiskite iš naujo programą.                                                                                    |

**Pastaba.** Jeigu vidinis dubuo deformuotas, nebenaudokite jo ir paprašykite įgalioto techninės priežiūros centro atsiųsti naują.