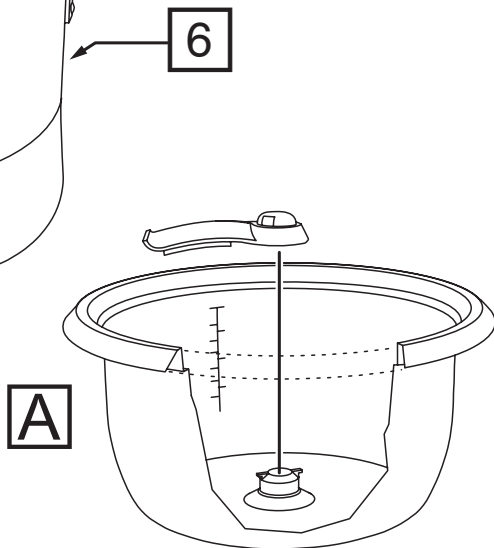
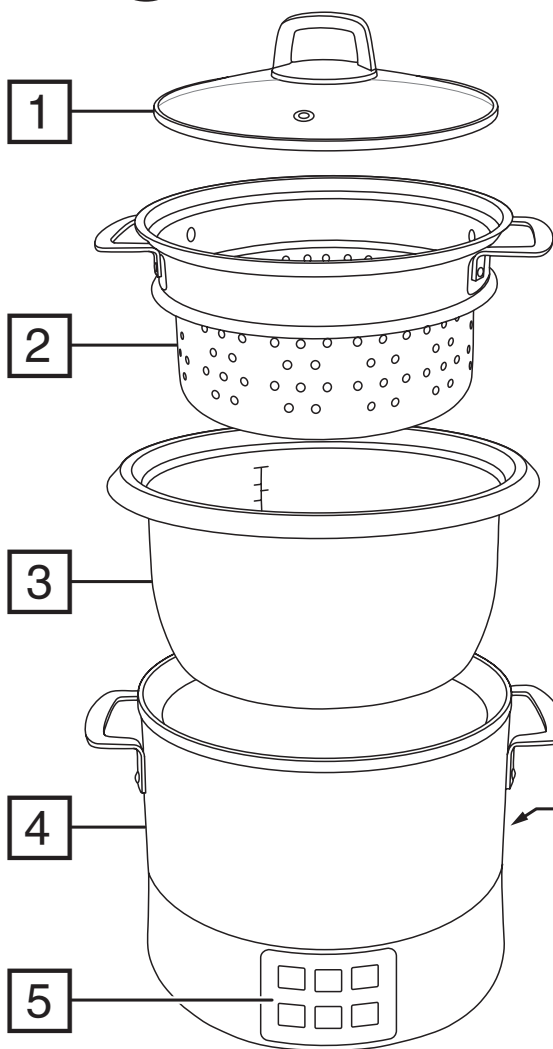




# Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	50
Bedienungsanleitung	7	pokyny (Slovenčina)	53
mode d'emploi	11	instrukcja	57
instructies	15	upute	61
istruzioni per l'uso	19	navodila	65
instrucciones	23	οδηγίες	69
instruções	27	utasítások	73
brugsanvisning	31	talimatlar	77
bruksanvisning (Svenska)	35	instrucțiuni	81
bruksanvisning (Norsk)	39	инструкции (Български)	85
käyttöohjeet	43	تعليمات الاستخدام	89
инструкции (Русский)	47		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.


## IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

Never immerse the base unit or power cord and plug in water or any other liquid.

 The surfaces of the appliance will get hot.

- Don't put frozen meat or poultry in the appliance – defrost fully before use.
- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- Don't try to cook anything in the body of the cooker – cook only in the removable bowl.
- Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- Unplug the appliance when not in use.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

## HOUSEHOLD USE ONLY

### DIAGRAM

- |                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Lid                      | 5. Control panel     |
| 2. Steaming basket/strainer | 6. Power cord socket |
| 3. Bowl                     | 7. Stirring arm      |
| 4. Base unit                | 8. Measuring cup     |

### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash the lid, steaming basket, bowl and measuring cup in warm soapy water, rinse and dry.

### PREPARATION

1. Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface, near a power socket.
2. Don't use the appliance near or below curtains, shelves, cupboards, or anything else likely to be damaged by the escaping steam.
3. Have oven gloves (or a cloth) to hand, and a heat-resistant mat or dinner plate to put the bowl on after cooking.
4. Plug the unit in to a supply socket.

### COOKING RICE

1. Put the bowl inside the base unit.
2. Add the rice first then the water to the cooking bowl. For white rice use the CUP markings inside the bowl. For example, if you add 2 cups of rice, add water to the 2 CUP mark.


WHITE RICE		
Measures of rice	Add water to CUP mark:	Approx. cooking time (mins)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. For brown rice, use the measuring cup to add the water according to the following table:

BROWN RICE		
Measures of rice	Measures of water	Approx. cooking time (mins)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Fit the lid.  
 5. Press the  button. The light above the button will come on.  
 6. When the rice is cooked, a beep will sound and the appliance will switch to the keep warm setting.  
 • Always fill the measure so it is level (not heaped).

### **SLOW COOKING FUNCTION**




- Put the bowl inside the base unit.
- Add the ingredients to the bowl according to the recipe.
- Fit the lid.
- Press the  button. The light above the button will come on.

The slow cooker function is fixed at 8 hours. After 8 hours, a beep will sound and the appliance will switch to the keep warm setting. If your recipe has less cooking time than this, you will have to manually stop cooking at the appropriate time by pressing the  .

### **RISOTTO FUNCTION**

- Put the bowl inside the base unit.
- Fit the stirring arm over the prongs on the central drive shaft in the bowl (FIG A). Turn it clockwise to lock.
- Add a small amount of cooking oil or butter to the bowl then press the  button. The light above the button will come on.
- Allow to preheat for 2-3 minutes.
- Add your ingredients (onion, garlic, etc.) and allow to cook for 4 - 5 minutes (or according to the recipe).
- Add the rice. Use the measuring cup and don't add more than 6 cups. Allow to cook until the rice starts to brown (or according to the recipe guidelines).
- Add the stock or water then fit the lid.
- When the risotto is cooked, a beep will sound and the appliance will switch to the keep warm setting.




### **SAUTÉ FUNCTION**

- Put the bowl inside the base unit.
- Add a small amount of cooking oil or butter to the bowl then press the  button. The light above the button will come on.
- Allow to preheat.
- Add the ingredients and sauté them as desired.
- Once finished, press the   button then unplug the unit to switch it off.




### **PASTA/STEAM FUNCTION**

#### **Pasta**

- Put the bowl inside the base unit.
- Fill the bowl to the 9 cup mark with hot or boiling water.

3. Put the steaming basket into the bowl.
4. Fit the lid.
5. Press the  button. The light above the button will come on.
6. When the water has come back to the boil, put the pasta into the steaming basket.
7. Cook the pasta for the amount of time according to the packet instructions.
8. Once finished, press the   button then unplug the unit to switch it off.



### Steaming

1. Put the bowl inside the base unit.
2. Fill the bowl to the 2 cup mark with hot or boiling water.
3. Put the steaming basket into the bowl.
4. Fit the lid.
5. Press the  button. The light above the button will come on.
6. Once the water has started to boil and produce steam, put the ingredients to be steamed into the steaming basket.
7. Once finished, press the   button then unplug the unit to switch it off.

The following table gives guidelines for steaming common ingredients:

food (fresh)	quantity	time (minutes)
asparagus	400g	15-18
green beans	200g	20
broccoli	200g	18
brussels sprouts	200g	20
cabbage (quarter)		25-30
carrots (sliced)	200g	15-20
cauliflower	200g	15
corn cobs	2	24-35
courgette (sliced)	200g	10-12
potatoes (quartered)	400g	25-30
spinach	200g	5-8
chicken (boneless)	400g	6-8
fish fillets	400g	8-10
fish steaks	2	20-23
prawns	250g	10-12
lobster tail (frozen)	1	12-15
mussels	250g	15

### KEEP WARM/CANCEL

The appliance will automatically switch to the keep warm setting after using any of the programmed functions. Pressing the   button when a program is running will cancel the program. Pressing the button again will switch the appliance to the keep warm mode. This will maintain a temperature of approx. 60 - 80°C.

### HINTS AND TIPS

- Do not overfill the appliance. Always leave a space of around 2.5cm from the top of the bowl to allow for expansion and for the contents to boil.
- Only use plastic or wooden utensils for stirring etc. Metal utensils will damage the non-stick surface of the bowl.
- Use oven mitts when handling the lid, bowl or steaming basket as they will become very hot during cooking and remain hot for some time afterwards. Exercise caution at all times.
- To prevent a hazard occurring, always remove the lid slowly with the inside of the lid directed away from you and other persons so that the steam escapes gradually. Condensation dropping from the inside of the lid will also be hot.

## CARE AND MAINTENANCE

1. Switch off the appliance, unplug it and let it cool.
2. Wash the lid, steaming basket, bowl and measuring cup in warm soapy water. Rinse and dry.
3. Wipe all surfaces of the base unit with a clean damp cloth.
4. Don't put any part of the appliance in a dishwasher.
5. To ensure optimum heat transfer, always keep the outside of the bowl and the heating plate in the bottom of the base unit clean and free from food residue.



## ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

- Kein gefrorenes Fleisch oder Hühnerfleisch in das Gerät geben – es muss vor dem Dämpfen ganz und gar aufgetaut werden.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist
- Versuchen Sie nicht in Grundeinheit des Geräts zu kochen – kochen Sie nur mit der herausnehmbaren Schüssel.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.
- Netzstecker des Geräts vor Umräumen und Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

## NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

### BEZEICHNUNGEN

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Deckel                | 5. Bedienfeld             |
| 2. Dampfgarbehälter/Sieb | 6. Kabelaufbewahrungsfach |
| 3. Schüssel              | 7. Rührarm                |
| 4. Grundeinheit          | 8. Messbecher             |

### VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Reinigen Sie den Deckel, den Dampfgarbehälter, die Schüssel und den Messbecher in warmem Seifenwasser, spülen Sie alle Teile ab und trocknen Sie sie ab.

### VORBEREITUNG

1. Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen, Regalen, Schränken oder einem anderen, durch den Dampf leicht zu beschädigenden Gegenstand.
3. Legen Sie Topfhandschuhe (oder Tücher) und eine hitzebeständige Unterlage oder einen Platzteller bereit, um die Schüssel nach dem Kochen abstellen zu können.
4. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.

### REIS KOCHEN

1. Setzen Sie die Schüssel in die Grundeinheit ein.
2. Geben Sie zuerst den Reis in den Garschüssel, anschließend das Wasser. Orientieren Sie sich bei weißem Reis an der Markierung CUP (Tasse) innen in der Schüssel. Nehmen Sie beispielsweise 2 Tassen Reis, fügen Sie Wasser bis zur Markierung 2 CUP hinzu.


WEIßER REIS		
Reismenge	Wasser bis zu folgender CUP-Markierung hinzufügen:	Ungefähre Garzeit (min)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44


3. Verwenden Sie bei braunem Reis den Messbecher, um die Wassermenge, wie in nachfolgender Tabelle angegeben, hinzuzufügen:

BRAUNER REIS		
Reismenge	Wassermenge	Ungefähre Garzeit (min)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Setzen Sie den Deckel auf.  
 5. Drücken Sie die  Taste. Das Licht über der Taste leuchtet auf.  
 6. Sobald der Reis gar ist, piept das Gerät zwei Mal und schaltet in den Warmhaltemodus um.  
 • Befüllen Sie den Messbecher immer nur bis zum Rand (und nicht so, dass er gehäuft ist).

## SCHONGAREN



1. Setzen Sie die Schüssel in die Grundeinheit ein.
2. Geben Sie die Zutaten entsprechend den Angaben im Rezept in die Schüssel.
3. Setzen Sie den Deckel auf.
4. Sie dann die  Taste. Das Licht über der Taste leuchtet auf.

Die Schongar-Funktion ist auf 8 Stunden eingestellt. Nach 8 Stunden piept das Gerät zweimal und schaltet in den Warmhaltemodus um. Ist die Zubereitungszeit nach Rezept kürzer als 8 Stunden, müssen Sie das Gerät zu gegebener Zeit manuell ausschalten, indem Sie die  Taste drücken.

## RISOTTO

1. Setzen Sie die Schüssel in die Grundeinheit ein.
2. Setzen Sie den Rührarm auf die Achse, die sich am Antriebschaft in der Mitte der Schüssel befindet (ABB. A). Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
3. Geben Sie ein wenig Speiseöl oder Butter in die Schüssel und drücken Sie dann die  Taste. Das Licht über der Taste leuchtet auf.
4. Lassen Sie das Ganze 2 - 3 Minuten vorwärmen.
5. Geben Sie die Zutaten (Zwiebel, Knoblauch etc.) hinzu und lassen Sie das Ganze 4 - 5 Minuten lang (oder entsprechend der Angabe im Rezept) garen .
6. Fügen Sie den Reis hinzu. Verwenden Sie dazu den Messbecher und geben Sie nicht mehr als 6 Tassen hinzu. Lassen Sie das Ganze solange garen, bis der Reis braun wird (oder entsprechend den Angaben im Rezept).
7. Geben Sie die Brühe oder das Wasser hinzu und setzen Sie anschließend den Deckel auf.
8. Sobald das Risotto gar ist, piept das Gerät zweimal und schaltet in den Warmhaltemodus um.




## KURZES ANBRATEN

1. Setzen Sie die Schüssel in die Grundeinheit ein.
2. Geben Sie ein wenig Speiseöl oder Butter in die Schüssel und drücken Sie dann die  Taste. Das Licht über der Taste leuchtet auf.
3. Lassen Sie das Ganze vorwärmen.  
Geben Sie die Zutaten hinzu und braten Sie sie wie gewünscht kurz an.
4. Drücken Sie, nachdem die Zubereitung abgeschlossen ist, die  Taste und ziehen Sie den Netzstecker vom Strom, um das Gerät auszuschalten.






## PASTA/DAMPFGAREN

### Pasta

1. Setzen Sie die Schüssel in die Grundeinheit ein.
2. Füllen Sie heißes oder kochendes Wasser bis zur 9 CUP-Markierung in die Schüssel.
3. Setzen Sie den Dampfgarbehälter in die Schüssel ein.
4. Setzen Sie den Deckel auf.
5. Drücken Sie die  Taste. Das Licht über der Taste leuchtet auf.
6. Sobald das Wasser erneut kocht, geben Sie die Pasta in den Dampfgarbehälter.
7. Kochen Sie die Pasta entsprechend der Zubereitungszeit, die auf der Verpackung angegeben ist.
8. Drücken Sie, nachdem die Zubereitung abgeschlossen ist, die   Taste und ziehen Sie den Netzstecker vom Strom, um das Gerät auszuschalten.



### Dampfgaren

1. Setzen Sie die Schüssel in die Grundeinheit ein.
2. Füllen Sie heißes oder kochendes Wasser bis zur 2 CUP-Markierung in die Schüssel.
3. Setzen Sie den Dampfgarbehälter in die Schüssel ein.
4. Setzen Sie den Deckel auf.
5. Drücken Sie die  Taste. Das Licht über der Taste leuchtet auf.
6. Sobald das Wasser anfängt zu kochen und Dampf erzeugt, geben Sie die Zutaten, die mit dem Dampfgarer zubereitet werden sollen, in den Dampfgarbehälter.
7. Drücken Sie, nachdem die Zubereitung abgeschlossen ist, die   Taste und ziehen Sie den Netzstecker vom Strom, um das Gerät auszuschalten.

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Angaben zum Dampfgaren von häufig verwendeten Zutaten:

Essen (frisch)	Menge	Zeit (Minuten)
Spargel	400g	15-18
Grüne Bohnen	200g	20
Brokkoli	200g	18
Rosenkohl	200g	20
Kohl	¼	25-30
Karotten (geschält)	200g	15-20
Blumenkohl	200g	15
Maiskolben	2	24-35
Zucchini (geschält)	200g	10-12
Kartoffeln (geviertelt)	400g	25-30
Spinat	200g	5-8
Hähnchen (ohne Knochen)	400g	6-8
Fisch-Filet	400g	8-10
Fisch-Steaks	2	20-23
Krabben	250g	10-12
Hummerschwanz (gefroren)	1	12-15
Miesmuscheln	250g	15

### WARMHALTEN/ABBRECHEN

Das Gerät schaltet nach Durchlauf einer vorprogrammierten Funktion automatisch in den Warmhaltemodus. Ein laufendes Programm kann abgebrochen werden, indem Sie die   Taste drücken. Drücken Sie die Taste erneut, schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus um. Die Temperatur wird dabei auf 60 - 80°C gehalten.

### HINWEISE UND TIPPS

- Befüllen Sie das Gerät nicht übermäßig. Lassen Sie stets ca. 2,5 cm Platz bis zum Schüsselrand, damit sich die Zutaten ausdehnen und kochen können.

- Verwenden Sie zum Umrühren nur Utensilien aus Kunststoff oder Holz. Die Antihafbeschichtung der Schüssel wird durch Kochgeräte aus Metall beschädigt.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel, die Schüssel oder den Dampfgarbehälter anfassen, denn diese werden während der Zubereitung sehr stark erhitzt und bleiben auch eine Weile danach noch heiß. Seien Sie stets vorsichtig.
- Um Gefahren zu vermeiden, nehmen Sie den Deckel stets so ab, dass Sie die Innenseite von sich selbst und anderen Personen weg gerichtet halten, sodass der Dampf nach und nach entweichen kann. Auch das Kondenswasser, das von der Deckelinnenseite tropft, ist heiß.

## **PFLEGE UND INSTANDHALTUNG**

1. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie es abkühlen.
2. Reinigen Sie den Deckel, den Dampfgarbehälter, die Schüssel und den Messbecher in warmem Seifenwasser. Spülen Sie alle Teile ab und trocknen Sie sie ab.
3. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
4. Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.
5. Für einen optimalen Wärmeaustausch achten Sie darauf, dass die Schüssel und die Heizplatte unten in der Grundeinheit sauber und frei von Essensresten sind.



## **UMWELTSCHUTZ**

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

- Ne placez pas de la viande ou du poulet congelé dans l'appareil – décongelez entièrement avant d'utiliser.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Ne tentez pas de faire cuire des aliments dans la carcasse du cuiseur – utilisez exclusivement le récipient amovible pour la cuisson.
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

## USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

### SCHÉMAS

- |                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. Couvercle                | 5. Panneau de contrôle             |
| 2. Panier à vapeur/passoire | 6. Prise pour câble d'alimentation |
| 3. Récipient                | 7. Bras mélangeur                  |
| 4. Bloc de base             | 8. Verre gradué                    |

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez le couvercle, le panier à vapeur, le récipient et la tasse de mesure dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

### PRÉPARATION

1. Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
2. N'utilisez pas l'appareil à proximité ou sous des rideaux, des étagères, des armoires ou tout autre élément susceptible d'être endommagé par la vapeur qui s'échappe.
3. Veillez à tenir à portée de main des gants de cuisine (ou un chiffon) et un set de table résistant à la chaleur ou une assiette à diner pour déposer le récipient après la cuisson.
4. Branchez l'appareil dans une prise d'alimentation.


### CUISSON DU RIZ

1. Placez le récipient à l'intérieur du bloc de base.
2. Ajoutez d'abord le riz, puis l'eau dans la récipient de cuisson. Pour le riz blanc, utilisez les marquages CUP (tasse) à l'intérieur du récipient. Par exemple, si vous ajoutez 2 tasses de riz, ajoutez de l'eau jusqu'à la marque 2 CUP.


RIZ BLANC		
Mesures de riz	Ajoutez de l'eau jusqu'à la marque CUP :	Durée de cuisson approximative (minutes)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44


3. Pour du riz brun, utilisez la tasse de mesure pour ajouter de l'eau selon le tableau suivant :

RIZ BRUN		
Mesures de riz	Mesures d'eau	Durée de cuisson approximative (minutes)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Posez le couvercle.  
 5. Appuyez sur le bouton . Le voyant lumineux situé au-dessus du bouton va s'allumer.  
 6. Lorsque le riz est cuit, un signal sonore va retentir et l'appareil va passer au mode Maintien au chaud.
- Remplissez toujours la mesure de façon à ce qu'elle soit rase (pas comble).

### FONCTION DE CUISSON LENTE



1. Placez le récipient à l'intérieur du bloc de base.
2. Ajoutez les ingrédients dans le récipient suivant la recette.
3. Posez le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton . Le voyant lumineux situé au-dessus du bouton va s'allumer.

La fonction de mijoteuse est réglée sur 8 heures. Après 8 heures, un signal sonore va retentir et l'appareil va passer au mode Maintien au chaud. Si votre recette a une durée de cuisson inférieure, vous devrez arrêter manuellement la cuisson au moment approprié en appuyant sur le bouton .

### FONCTION RISOTTO




1. Placez le récipient à l'intérieur du bloc de base.
2. Montez le bras mélangeur sur les tiges de l'arbre d'entraînement central dans le récipient (FIGURE A). Faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
3. Ajoutez une petite quantité d'huile de cuisson ou de beurre dans le récipient et appuyez ensuite sur le bouton . Le voyant lumineux situé au-dessus du bouton va s'allumer.
4. Faites préchauffer l'appareil pendant 2 à 3 minutes.
5. Ajoutez vos ingrédients (oignons, ail, etc.) et faites-les cuire pendant 4 à 5 minutes (ou selon les instructions de la recette).
6. Ajoutez le riz. Utilisez la tasse de mesure et n'ajoutez pas plus de 6 tasses. Faites cuire jusqu'à ce que le riz commence à dorer (ou selon les instructions de la recette).
7. Ajoutez le bouillon ou l'eau et posez ensuite le couvercle.
8. Lorsque le risotto est cuit, un signal sonore va retentir 2 fois et l'appareil va passer au mode Maintien au chaud.

### FONCTION SAUTÉ




1. Placez le récipient à l'intérieur du bloc de base.
2. Ajoutez une petite quantité d'huile de cuisson ou de beurre dans le récipient et appuyez ensuite sur le bouton . Le voyant lumineux situé au-dessus du bouton va s'allumer.
3. Faites préchauffer l'appareil.
4. Ajoutez les ingrédients et faites-les sauter selon vos préférences.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton , puis débranchez l'appareil pour le déconnecter.

## FONCTION PÂTES/VAPEUR

### Pâtes

1. Placez le récipient à l'intérieur du bloc de base.
2. Remplissez le récipient jusqu'à la marque 9 CUP avec de l'eau chaude ou bouillante.
3. Insérez le panier à vapeur dans le récipient.
4. Posez le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton . Le voyant lumineux situé au-dessus du bouton va s'allumer.
6. Lorsque l'eau est revenue à ébullition, placez les pâtes dans le panier à vapeur.
7. Faites cuire les pâtes pendant la durée nécessaire selon les instructions figurant sur l'emballage.
8. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton  , puis débranchez l'appareil pour le déconnecter.



### Cuisson à la vapeur

1. Placez le récipient à l'intérieur du bloc de base.
2. Remplissez le récipient jusqu'à la marque 2 CUP avec de l'eau chaude ou bouillante.
3. Insérez le panier à vapeur dans le récipient.
4. Posez le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton . Le voyant lumineux situé au-dessus du bouton va s'allumer.
6. Une fois que l'eau a commencé à bouillir et à produire de la vapeur, placez les ingrédients destinés à être cuits à la vapeur dans le panier à vapeur.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton  , puis débranchez l'appareil pour le déconnecter.

Le tableau suivant donne les indications à suivre pour la cuisson à la vapeur des ingrédients usuels :

aliments (frais)	quantité	durée (minutes)
asperges	400g	15-18
haricots verts	200g	20
brocoli	200g	18
choux de Brussels	200g	20
chou (trimestre)		25-30
carottes (coupées en rondelles)	200g	15-20
chou-fleur	200g	15
maïs	2	24-35
courgettes (coupées en rondelles)	200g	10-12
pommes de terre (coupées en quatre)	400g	25-30
épinards	200g	5-8
filets de poulet	400g	6-8
filets de poisson	400g	8-10
darne	2	20-23
crevettes	250g	10-12
queue de homard (congelée)		12-15
moules	250g	15

### MAINTENIR CHAUD/ANNULER

L'appareil va passer automatiquement au mode Maintien au chaud après l'utilisation de l'une quelconque des fonctions programmées. Si vous appuyez sur le bouton   alors qu'un programme est en cours de fonctionnement, cela aura pour effet d'annuler le programme. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour que l'appareil passe en mode Maintien au chaud. Cela permettra de maintenir une température d'environ 60 à 80° C.

## TRUCS ET ASTUCES

- Veillez à ne pas remplir excessivement l'appareil. Veillez à laisser dans tous les cas un espace libre d'environ 2,5 cm depuis la partie supérieure du récipient en tenant compte de la dilatation et de l'ébullition du contenu du récipient.
- Utilisez uniquement des ustensiles en plastique ou en bois pour mélanger, etc. Les ustensiles métalliques vont endommager la surface anti-adhérente du récipient.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le couvercle, le récipient ou le panier à vapeur, étant donné que ces éléments vont devenir très chauds pendant la cuisson et resteront chauds pendant un certain temps après la cuisson. Faites preuve à tout moment de prudence.
- Afin d'éviter les risques, veillez toujours à retirer le couvercle doucement avec la partie intérieure du couvercle orientée vers le côté opposé à vous et aux autres personnes présentes de façon à ce que la vapeur puisse s'évacuer progressivement. Les gouttes de condensation provenant de la face intérieure du couvercle seront également chaudes.

## SOINS ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
2. Lavez le couvercle, le récipient et le panier dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
3. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
4. Aucun élément de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.
5. Afin d'assurer un transfert thermique optimal, veillez à maintenir à tout moment l'extérieur du récipient et la plaque de chauffage dans le fond du bloc de base propres et exempts de résidus alimentaires.



## PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.


Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

- Gebruik het apparaat niet met bevroren vlees of gevogelte; ontdooi etenswaren volledig voor gebruik.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Probeer niets te koken in de hoofdeenheid van de koker – kook alleen in de verwijderbare schaal.
- Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

## **UITSLUITEND VOOR HUISHOUEDELIJK GEBRUIK**

### **AFBEELDINGEN**

- |                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| 1. Deksel           | 5. Bedieningspaneel    |
| 2. Stoommand/filter | 6. Netsnoeraansluiting |
| 3. Schaal           | 7. Roerarm             |
| 4. Basiseenheid     | 8. Zuiger              |

### **VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

Was het deksel, de stoommand, de kom en de maatbeker in warm zeepwater, spoel af en droog.

### **VOORBEREIDING**

1. Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
2. Gebruik het apparaat niet in nabij en onder gordijnen, planken, kastjes, of iets anders dat mogelijk beschadigd kan raken door het ontsnappende stoom.
3. Zorg ervoor dat u ovenovenhandschoenen (of een doek) bij de hand hebt, en een hittebestendige mat of bord om de schaal op te plaatsen na het koken.
4. Steek de stekker in een stopcontact.

### **RIJST KOKEN**

1. Zet de kom in de basiseenheid.
2. Voeg eerst de rijst en vervolgens het water aan de kookkom toe. Gebruik de CUP (kopje)-tekens in de kom voor witte rijst. Als u bijvoorbeeld 2 kopjes rijst toevoegt, voegt u water toe tot het 2 CUP-tekens.


WITTE RIJST		
Rijstmaten	Voeg water toe tot het CUP-teken:	Gem. kooktijd (minuten)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44


3. Voor volkorenrijst gebruikt u de maatbeker om het water volgens de volgende tabel toe te voegen:

VOLKORENRIJST		
Rijstmaten	Hoeveelheid water	Gem. kooktijd (minuten)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Plaats het deksel.  
 5. Druk op . Het lichtje boven de knop gaat aan.  
 6. Als de rijst gaar is, hoort u twee pieptonen en schakelt het apparaat over op warmhouden.  
 • Vul de kom altijd gelijkmatig (niet in een hoop).

### FUNCTIE LANGZAAM KOKEN



1. Zet de kom in de basiseenheid.
2. Voeg de ingrediënten aan de kom toe volgens het recept.
3. Plaats het deksel.
4. Druk op . Het lichtje boven de knop gaat aan.

De functie langzaam koken is ingesteld op 8 uur. Na 8 uur hoort u 2 pieptonen en schakelt het apparaat over op warmhouden. Als voor uw recept minder bereidingstijd nodig is, moet u het apparaat op de betreffende tijd handmatig uitschakelen door op  te drukken.

### RISOTTOFUNCTIE

1. Zet de kom in de basiseenheid.
2. Plaats de roerarm over de uitsteeksel in de aandrijfjas in de kom (FIG. A) Draai met de klok mee om te vergrendelen.
3. Voeg een kleine hoeveelheid keukenolie of boter toe in de kom en druk op . Het lichtje boven de knop gaat aan.
4. Laat 2-3 minuten voorverwarmen.
5. Voeg uw ingrediënten toe (ui, knoflook ...) en laat 4-5 minuten koken (of volg het recept).
6. Voeg de rijst toe. Gebruik de maatbeker en voeg niet meer dan 6 kopjes toe. Laat koken tot de rijst bruin begint te worden (of volg de aanwijzingen in het recept).
7. Voeg de bouillon of het water toe en plaats het deksel.
8. Als de risotto gaar is, hoort u 2 pieptonen en schakelt het apparaat over op warmhouden.

### SAUTEERFUNCTIE




1. Zet de kom in de basiseenheid.
2. Voeg een kleine hoeveelheid keukenolie of boter toe in de kom en druk op . Het lichtje boven de knop gaat aan.
3. Laat voorverwarmen.
4. Voeg de ingrediënten toe en sauteer ze zoals gewenst.
5. Als u klaar bent, drukt u op  en trekt de stekker van het apparaat uit het stopcontact om het uit te schakelen.

### PASTA/STOOMFUNCTIE




#### Pasta

1. Zet de kom in de basiseenheid.
2. Vul de kom tot het 9 CUP-teken met heet of kokend water.
3. Zet de stoommand in de kom.



4. Plaats het deksel.
5. Druk op . Het lichtje boven de knop gaat aan.
6. Wanneer het water weer kookt, voegt u de pasta toe in de stoommand.
7. Laat de pasta zolang koken als op de verpakking staat aangegeven.
8. Als u klaar bent, drukt u op   en trekt de stekker van het apparaat uit het stopcontact om het uit te schakelen.



### Stomen

1. Zet de kom in de basiseenheid.
2. Vul de kom tot het 2 CUP-teken met heet of kokend water.
3. Zet de stoommand in de kom.
4. Plaats het deksel.
5. Druk op . Het lichtje boven de knop gaat aan.
6. Zodra het water kookt en stoom produceert, doet u de te stomen ingrediënten in de stoommand.
7. Als u klaar bent, drukt u op   en trekt de stekker van het apparaat uit het stopcontact om het uit te schakelen.

De volgende tabel geeft richtlijnen voor het stomen van gebruikelijke ingrediënten:

etenswaren (vers)	hoeveelheid	tijd (minuten)
asperge	400g	15-18
sperziebonen	200g	20
broccoli	200g	18
spruiten	200g	20
kool (kwartaal)		25-30
wortel (in plakjes)	200g	15-20
bloemkool	200g	15
maïskolven	2	24-35
courgettes (in plakjes)	200g	10-12
aardappelen (in vieren)	400g	25-30
spinazie, vers	200g	5-8
kipfilet	400g	6-8
visfilet, vers, 6-13 mm dik	400g	8-10
vis in plakken, vers, 19-25 mm dik	2	20-23
garnalen, vers	250g	10-12
langoustine, diepvries		12-15
mosselen	250g	15

### WARMHOUDEN/ANNULEREN

Het apparaat schakelt automatisch over op warmhouden na gebruik van één van de geprogrammeerde functies. Door op   te drukken tijdens een programma annuleert u het betreffende programma. Als u nogmaals op de knop drukt, schakelt het apparaat over op warmhouden. Een temperatuur van ong. 60 - 80 °C wordt dan aangehouden.

### HINTS EN TIPS

- Vul het apparaat niet te hoog. Laat altijd een ruimte van ong. 2,5 cm onder de rand van de kom vrij voor het uitzetten en koken van de inhoud.
- Gebruik uitsluitend keukengerei van kunststof of hout om te roeren. Metalen keukengerei beschadigt de antiaanbaklaag van de kom.
- Gebruik ovenwanten wanneer u het deksel, de kom of de stoommand hanteert, deze worden heet tijdens het koken en blijven ook hierna nog even warm. Blijf altijd voorzichtig.
- Om gevaar te voorkomen moet u het deksel altijd langzaam verwijderen, met de binnenkant van het deksel van u en andere personen af gericht zodat de stoom stapsgewijs kan ontsnappen. Van het deksel aflopende condens zal ook heet zijn.

## ZORG EN ONDERHOUD

1. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat afkoelen.
2. Was het deksel, de stoommand, de kom en de maatbeker in warm zeepwater. Spoel en droog af.
3. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
4. Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.
5. Om optimale warmteoverdraging te garanderen, moet u de buitenkant van de kom en de verwarmingsplaat onder in de basiseenheid altijd schoon en vrij van voedselresten houden.



## MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore agli otto anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali che abbiano ricevuto istruzioni appropriate e che abbiano compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. L'uso, la pulizia o la

manutenzione dell'apparecchio può essere effettuata solo da bambini di età superiore agli otto anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

 Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

- Non mettere nell'apparecchio carne o pollame congelato; scongelarli bene prima di usarla.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Non cercare di cuocere niente nel corpo della cooker - cuocere solo nella ciotola rimovibile.
- Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

## **SOLO PER USO DOMESTICO**

### **IMMAGINI**

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1. Coperchio                                | 5. Pannello di controllo        |
| 2. Cestello per cottura al vapore/colabrodo | 6. Ingresso per l'alimentazione |
| 3. Ciotola                                  | 7. Braccio mescolatore          |
| 4. Unità di base                            | 8. Misurino                     |

### **PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA**

Lavare il coperchio, il cestello per la cottura al vapore, il recipiente e il misurino con acqua calda e sapone, sciacquare e asciugare.

### **PREPARAZIONE**

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
2. Non usare l'apparecchio vicino o sotto tende, scaffali, credenze o simili per evitare di danneggiarli con il vapore che fuoriesce.
3. Tenere dei guanti da forno (o uno strofinaccio) a portata di mano e un sottopentola resistente al calore o un piatto di portata per poggiare la ciotola dopo la cottura.
4. Collegare l'unità a una presa di corrente.


### **COTTURA DEL RISO**

1. Inserire il recipiente nell'unità di base.
2. Versare prima il riso, poi l'acqua nel recipiente di cottura. Per il riso bianco utilizzare i segni CUP (tazza) all'interno del recipiente (per es., se si versano 2 tazze di riso aggiungere acqua fino al segno 2 CUP).


RISO BIANCO		
Dose di riso	Aggiungere acqua fino al segno CUP:	Tempo appross. di cottura (min.)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. Per il riso integrale, utilizzare il misurino per aggiungere acqua secondo la seguente tabella:

RISO INTEGRALE		
Dose di riso	Dose di acqua	Tempo appross. di cottura (min.)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Mettere il coperchio.  
 5. Premere il pulsante . La spia luminosa sopra il pulsante si accenderà.  
 6. Quando il riso è cotto, verrà emesso un segnale acustico ripetuto per 2 volte e l'apparecchio passerà alla modalità di mantenimento in caldo.  
 • Riempire sempre a misura affinché sia uniforme (non colma).

### FUNZIONE DI COTTURA LENTA




- Inserire il recipiente nell'unità di base.
- Mettere gli ingredienti nel recipiente secondo la ricetta.
- Mettere il coperchio.
- Premere il pulsante . La spia luminosa sopra il pulsante si accenderà.

La funzione di cottura lenta è impostata a 8 ore. Dopo 8 ore, verrà emesso un segnale acustico e l'apparecchio passerà alla modalità di mantenimento in caldo. Se la ricetta richiede un tempo di cottura inferiore, si dovrà fermare la cottura manualmente al momento opportuno premendo il pulsante  .

### FUNZIONE RISOTTO




- Inserire il recipiente nell'unità di base.
- Mettere il braccio mescolatore sui connettori dell'albero centrale di trasmissione nel recipiente (FIG. A). Ruotare in senso orario per bloccare.
- Mettere una piccola quantità di olio o burro da cucina nel recipiente, poi premere il pulsante . La spia luminosa sopra il pulsante si accenderà.
- Pre-riscaldare per 2-3 minuti.
- Aggiungere gli ingredienti (cipolla, aglio ecc.) e cuocere per 4-5 minuti (o secondo la ricetta).
- Aggiungere il riso. Utilizzare il misurino e non aggiungere più di 6 tazze. Lasciare cuocere fino a quando il riso non comincia a sdorarsi (o secondo le linee guida della ricetta).
- Versare il brodo o l'acqua e chiudere il coperchio.
- Quando il risotto è pronto, verrà emesso un segnale acustico e l'apparecchio passerà alla modalità di mantenimento in caldo.

### FUNZIONE SAUTÉ




- Inserire il recipiente nell'unità di base.
- Versare una piccola quantità di olio o burro da cucina nel recipiente, poi premere il pulsante . La spia luminosa sopra il pulsante si accenderà.
- Pre-riscaldare.
- Aggiungere gli ingredienti e saltarli come desiderato.
- Una volta finito, premere il pulsante  , poi scollegare l'unità dalla presa di corrente per spegnerla.

## FUNZIONE PASTA/VAPORE

### Pasta

1. Inserire il recipiente nell'unità di base.
2. Riempire il recipiente con acqua calda o bollente fino al segno 9 CUP.
3. Inserire il cestello per la cottura al vapore nel recipiente.
4. Mettere il coperchio.
5. Premere il pulsante . La spia luminosa sopra il pulsante si accenderà.
6. Quando l'acqua bolle, versare la pasta nel cestello per la cottura al vapore.
7. Cuocere per il tempo indicato sulla confezione.
8. Una volta finito, premere il pulsante  , poi scollegare l'unità dalla presa di corrente per spegnerla.



### Cottura al vapore

1. Inserire il recipiente nell'unità di base.
2. Riempire il recipiente con acqua calda o bollente fino al segno 2 CUP.
3. Inserire il cestello per la cottura al vapore nel recipiente.
4. Mettere il coperchio.
5. Premere il pulsante . La spia luminosa sopra il pulsante si accenderà.
6. Una volta che l'acqua ha iniziato a bollire e a produrre vapore, mettere gli ingredienti da cuocere al vapore nel cestello per la cottura al vapore.
7. Una volta finito, premere il pulsante  , poi scollegare l'unità dalla presa di corrente per spegnerla.

La tabella seguente fornisce le linee guida per gli ingredienti comuni adatti alla cottura al vapore:

food (fresh)	Quantità	Tempo (in minuti)
Asparagi	400g	15-18
Taccole	200g	20
Broccoli	200g	18
Cavolini di Bruxelles	200g	20
Cavolo (diviso in 4)		25-30
Carote (a fette)	200g	15-20
Cavolfiore	200g	15
Mais	2	24-35
Zucchine (a fette)	200g	10-12
Patate (tagliate in 4)	400g	25-30
Spinaci	200g	5-8
Pollo (disossato)	400g	6-8
Filetti di pesce	400g	8-10
Tranci di pesce	2	20-23
Gamberetti	250g	10-12
Code di astice (surgelate)	1	12-15
Cozze	250g	15

### MANTENIMENTO IN CALDO/ANNULLA

L'apparecchio passerà automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo dopo l'uso di qualsiasi funzione programmata. Per annullare un programma in esecuzione, premere il pulsante  . Premere nuovamente il pulsante per impostare l'apparecchio sulla modalità di mantenimento in caldo. Così facendo si manterrà una temperatura di ca. 60 - 80°C.

### INDICAZIONI E SUGGERIMENTI

- Non riempire eccessivamente l'apparecchio. Lasciare sempre uno spazio di circa 2,5 cm dalla parte superiore del recipiente per consentire l'espansione e la bollitura del contenuto.
- Utilizzare solo utensili in plastica o legno per mescolare ecc. Gli utensili in metallo danneggeranno la superficie antiaderente del recipiente.

- Utilizzare i guanti da forno per maneggiare il coperchio, il recipiente o il cestello per la cottura al vapore, poiché possono diventare molto caldi durante la cottura e rimanere ancora caldi successivamente. Utilizzare sempre con cautela.
- Per evitare rischi, rimuovere sempre il coperchio lentamente con la parte interna non rivolta verso l'utilizzatore e altre persone, affinché il vapore fuoriesca gradualmente. Le gocce di condensa che cadono dall'interno del coperchio saranno altresì calde.

## **CURA E MANUTENZIONE**

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Lavare il coperchio, il cestello per la cottura al vapore, il recipiente e il misurino in acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare.
3. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
4. Non mettere alcuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.
5. Per assicurare un trasferimento di calore ottimale, tenere sempre la parte esterna del recipiente e la piastra riscaldante sul fondo dell'unità di base pulite e prive di residui di cibo.



## **PROTEZIONE AMBIENTALE**

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.


Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entregúelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Si el cable está dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar riesgos.

 No sumerja nunca en agua ni otros líquidos la unidad de base, el cable o el enchufe.

 Las superficies del aparato se calentarán.

- No ponga carne congelada ni carne de ave en el aparato de cocinar a vapor —descongélela totalmente antes de usar.
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- No trate de cocer nada en el cuerpo de la olla. Cuezalo solo en el bol extraíble.
- No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

### ILUSTRACIONES

- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Tapa                             | 5. Panel de control                  |
| 2. Cesto de cocción al vapor/Filtro | 6. Enchufe del cable de alimentación |
| 3. Bol                              | 7. Brazo para remover                |
| 4. Unidad de base                   | 8. Taza medidora                     |

### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Lave la tapa, el cesto de cocción al vapor, el bol y la taza medidora con agua caliente y jabón. Enjuague las piezas y séquelas.

### PREPARACIÓN

1. Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor cerca de una toma de corriente.
2. No use el aparato cerca o debajo de cortinas, estanterías, armarios, o cualquier otra cosa que sea susceptible de ser dañado por el vapor.
3. Tenga guantes para el horno (o un trapo) a mano y un salvamanteles resistente al calor o plato para poner el bol después de la cocción.
4. Enchufe la unidad a la corriente eléctrica.


### COCER ARROZ

1. Coloque el bol en la unidad de base.
2. En el bol para cocer, añada primero el arroz y luego el agua. Para el arroz blanco, utilice las marcas CUP (taza) que se encuentran en el recipiente. Por ejemplo, si añade dos tazas de arroz, añada agua hasta la marca 2 CUP.


ARROZ BLANCO		
Medidas de arroz	Añada agua hasta la marca CUP:	Duración aproximada de la cocción (minutos)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. Para el arroz integral, utilice la taza medidora para añadir agua según la siguiente tabla:

ARROZ INTEGRAL		
Medidas de arroz	Medidas de agua	Duración aproximada de la cocción (minutos)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Coloque la tapa.  
 5. Pulse el botón . La luz encima del botón se encenderá.  
 6. Cuando el arroz esté cocido, el aparato emitirá 2 pitidos y pasará al modo para mantener los alimentos calientes.
- Llene siempre la medida de forma que quede rasa (y que no rebose).

### **FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA**




1. Coloque el bol en la unidad de base.
2. Añada los ingredientes al bol según la receta.
3. Coloque la tapa.
4. Pulse el botón . La luz encima del botón se encenderá.

La función de cocción lenta dura 8 horas. Tras 8 horas, el aparato emitirá 2 pitidos y pasará al modo para mantener los alimentos calientes. Si su receta requiere un tiempo de cocción menor, tendrá que detener manualmente la cocción en el momento preciso pulsando el botón  .

### **FUNCIÓN PARA RISOTTO**

1. Coloque el bol en la unidad de base.
2. Coloque brazo para remover sobre los dientes del eje motor central en el bol (FIG. A). Gírela hacia la derecha para bloquearla.
3. Añada una pequeña cantidad de aceite para cocinar o de mantequilla en el bol y después pulse el botón . La luz encima del botón se encenderá.
4. Precaliente el aparato durante unos 2 o 3 minutos.
5. Añada los ingredientes (cebolla, ajo, etc.) y deje que se cocinen durante unos 4 o 5 minutos, o según lo indicado en la receta.
6. Añada el arroz. Use la taza medidora y no añada más de 6 tazas. Deje que cueza hasta que el arroz comience a dorarse, o según lo indicado en la receta.
7. Añada el caldo o agua y coloque la tapa.
8. Cuando el risotto esté listo, el aparato emitirá 2 pitidos y pasará al modo para mantener los alimentos calientes.





### **FUNCIÓN PARA SALTEAR**

1. Coloque el bol en la unidad de base.
2. Añada una pequeña cantidad de aceite para cocinar o de mantequilla en el bol y después pulse el botón . La luz encima del botón se encenderá.
3. Precaliente el aparato.
4. Añada los ingredientes y saltéelos como desee.
5. Una vez haya terminado, pulse el botón   y desenchufe la unidad para apagarla.







## FUNCIÓN PASTA/VAPOR

### Pasta

1. Coloque el bol en la unidad de base.
2. Llene de agua caliente o hirviendo el bol hasta la marca 9 CUP.
3. Coloque el cesto de cocción al vapor en el bol.
4. Coloque la tapa.
5. Pulse el botón  . La luz encima del botón se encenderá.
6. Cuando el agua vuelva a estar hirviendo, añada la pasta al cesto de cocción al vapor.
7. Cueza la pasta durante el tiempo que se indique en el paquete.
8. Una vez haya terminado, pulse el botón   y desenchufe la unidad para apagarla.



### Cocer al vapor

1. Coloque el bol en la unidad de base.
2. Llene de agua caliente o hirviendo el bol hasta la marca 2 CUP.
3. Coloque el cesto de cocción al vapor en el bol.
4. Coloque la tapa.
5. Pulse el botón  . La luz encima del botón se encenderá.
6. Una vez el agua haya comenzado a hervir y echar vapor, coloque los ingredientes que vaya a cocinar al vapor en el cesto de cocción al vapor.
7. Una vez haya terminado, pulse el botón   y desenchufe la unidad para apagarla.

En la siguiente tabla puede encontrar orientaciones para cocinar al vapor ingredientes comunes:

alimento (fresco)	cantidad	tiempo (minutos)
espárragos	400 g	15-18
judías verdes	200 g	20
brócoli	200 g	18
coles de bruselas	200 g	20
col (un cuarto)		25-30
zanahorias (en rodajas)	200 g	15-20
coliflor	200 g	15
mazorcas de maíz	2	24-35
calabacín (en rodajas)	200 g	10-12
patatas (cuartos)	400 g	25-30
espinacas	200 g	5-8
pollo (sin hueso)	400 g	6-8
filete de pescado	400 g	8-10
rodajas de pescado	2	20-23
gambas	250 g	10-12
cola de langosta (congelada)	1	12-15
mejillones	250 g	15

### MANTENER CALIENTE/CANCELAR

El aparato pasará automáticamente al modo para mantener los alimentos calientes tras haber utilizado cualquiera de las funciones programadas. Si pulsa el botón   cuando un programa está en marcha, provocará que este se cancele. Si vuelve a pulsar el botón, el aparato pasará al modo para mantener los alimentos calientes. Eso mantendrá una temperatura de entre 60 °C y 80 °C.

### TRUCOS Y CONSEJOS

- No llene el aparato más de lo recomendado. Siempre deje un espacio de unos 2,5 cm desde el borde del recipiente para permitir la dilatación y la ebullición del contenido del recipiente.
- Utilice únicamente utensilios de plástico o madera para mezclar, etc. Los utensilios de metal dañarán la superficie anti-adherente del recipiente.
- Utilice guantes de cocina cuando toque la tapa, el recipiente o el cesto de cocción al vapor, ya que pueden llegar a estar muy calientes durante la cocción y tras esta. Tenga cuidado en todo momento.

- Para evitar riesgos, retire siempre la tapa lentamente sin dirigir su interior hacia usted u otras personas para que el vapor salga de forma gradual. Las gotas provocadas por la condensación en el interior de la tapa también estarán calientes.

## **CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

1. Apague el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.
2. Lave la tapa, el cesto de cocción al vapor, el bol y la taza medidora con agua caliente y jabón.
3. Enjuague las piezas y séquelas.
4. Limpie todas las superficies de la unidad de base con un paño húmedo limpio.
5. No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas.
6. Para garantizar una transmisión óptima del calor, mantenga siempre limpias y sin restos de alimentos la parte exterior del bol y la placa para calentar que se encuentra en la parte inferior de la unidad de base.



## **PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL**

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.


Leia as instruções e guarde-as em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.


### **MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES**

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

 Não coloque a unidade base ou o cabo e ficha de alimentação em água ou qualquer outro líquido.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

- Não coloque carne ou aves domésticas congeladas no aparelho – descongele completamente antes de utilizar.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Não tente cozinhar nada no corpo do aparelho. Cozinhe apenas no recipiente extraível.
- Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

### **APENAS PARA USO DOMÉSTICO**

#### **ESQUEMAS**

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Tampa                                 | 5. Painel de controlo            |
| 2. Recipiente de cozedura a vapor/coador | 6. Tomada do cabo de alimentação |
| 3. Tigela                                | 7. Braço de mistura              |
| 4. Unidade base                          | 8. Copo de medida                |

#### **ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ**

Lave a tampa, o recipiente de cozedura a vapor, a tigela e o copo medidor em água morna com detergente, enxague e seque.

#### **PREPARAÇÃO**

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
2. Não utilize o aparelho perto ou por baixo de cortinas, prateleiras, armários ou qualquer outro objeto que possa sofrer danos pelo vapor que se escapa.
3. Tenha uma pega (ou um pano de cozinha) à mão, e uma base ou prato termo-resistente para colocar o recipiente quando tiver acabado de cozinhar.
4. Ligue a unidade a uma tomada de alimentação.


#### **COZER ARROZ**

1. Coloque a tigela no interior da unidade base.
2. Adicione o arroz primeiro e, em seguida, a água à tigela de cozedura. Para arroz branco, use as marcas CUP (copo) no interior da tigela. Por exemplo, se adicionar 2 copos de arroz, adicione água até à marca 2 CUP.


ARROZ BRANCO		
Medidas de arroz	Adicione água até à marca CUP:	Tempo de cozedura aprox. (min)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44


3. Para arroz integral, use o copo medidor para adicionar água de acordo com a seguinte tabela:

ARROZ INTEGRAL		
Medidas de arroz	Medidas de água	Tempo de cozedura aprox. (min)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Encaixe a tampa.  
 5. Prima o botão . A luz acima do botão acende-se.  
 6. Quando o arroz está cozido, é emitido um sinal sonoro e o aparelho muda para a posição de aquecimento.  
 • Encha sempre até ao rebordo de forma que fique nivelado (não a transbordar).

### FUNÇÃO DE COZEDURA LENTA



1. Coloque a tigela no interior da unidade base.
2. Adicione os ingredientes à tigela de acordo com a receita..
3. Encaixe a tampa.
4. Prima o botão . A luz acima do botão acende-se.

A função de cozedura lenta está fixa em 8 horas. Após 8 horas, é emitido um sinal sonoro e o aparelho muda para a posição de aquecimento. Caso a sua receita requiera menos tempo de cozedura, terá de parar a cozedura na altura certa manualmente premindo o botão .

### FUNÇÃO DE RISOTO



1. Coloque a tigela no interior da unidade base.
2. Encaixe o braço de mistura por cima dos dentes no eixo de acionamento central na tigela (FIG A). Rode-o para a direita para bloquear.
3. Adicione um pouco de óleo de cozinha ou manteiga à tigela e, em seguida, prima o botão . A luz acima do botão acende-se.
4. Aguarde que preaqueça durante 2-3 minutos.
5. Adicione os seus ingredientes (cebola, alho, etc.) e aguarde que cozinhem durante 4-5 minutos (ou conforme a receita).
6. Adicione o arroz. Use o copo medidor e não adicione mais do que 6 copos. Aguarde que cozinhe até o arroz começar a dourar (ou conforme as diretrizes da receita).
7. Adicione o caldo ou água e, em seguida, encaixe a tampa.
8. Quando o risoto estiver cozinhado, é emitido um sinal sonoro e o aparelho muda para a posição de aquecimento.

### FUNÇÃO DE SALTEADO



1. Coloque a tigela no interior da unidade base.
2. Adicione um pouco de óleo de cozinha ou manteiga à tigela e, em seguida, prima o botão . A luz acima do botão acende-se.
3. Aguarde que preaqueça.
4. Adicione os ingredientes e salteie-os conforme desejar.
5. Uma vez terminado, prima o botão  e, em seguida, desligue a unidade da tomada elétrica para a desligar.

## FUNÇÃO DE MASSA/VAPOR

### Massa

1. Coloque a tigela no interior da unidade base.
2. Encha a tigela com água quente ou a ferver até à marca 9 CUP.
3. Coloque o recipiente de cozedura a vapor no interior da tigela.
4. Encaixe a tampa.
5. Prima o botão . A luz acima do botão acende-se.
6. Quando a água voltar a ferver, coloque a massa no recipiente de cozedura a vapor.
7. Cozinhe a massa durante o período de tempo indicado nas instruções da embalagem.
8. Uma vez terminado, prima o botão  e, em seguida, desligue a unidade da tomada elétrica para a desligar.


### Cozer a vapor

1. Coloque a tigela no interior da unidade base.
2. Encha a tigela com água quente ou a ferver até à marca 2 CUP.
3. Coloque o recipiente de cozedura a vapor no interior da tigela.
4. Encaixe a tampa.
5. Prima o botão . A luz acima do botão acende-se.
6. Quando a água começar a ferver e produzir vapor, coloque os ingredientes a ser cozinhados no recipiente de cozedura a vapor.
7. Uma vez terminado, prima o botão  e, em seguida, desligue a unidade da tomada elétrica para a desligar.

A tabela seguinte fornece diretrizes para cozer a vapor ingredientes comuns:

alimento (fresco)	quantidade	tempo (minutos)
espargos	400 g	15-18
feijão verde	200 g	20
brócolos	200 g	18
couves de bruxelas	200 g	20
couve (1 quarto)		25-30
cenouras (rodela)	200 g	15-20
couve-flor	200 g	15
maçarocas de milho	2	24-35
courgette (rodela)	200 g	10-12
batatas (em quartos)	400 g	25-30
espinafres	200 g	5-8
frango (sem ossos)	400 g	6-8
filetes de peixe	400 g	8-10
postas de peixe	2	20-23
gambas	250 g	10-12
cauda de lagosta (congelada)	1	12-15
mexilhões	250 g	15

### AQUECIMENTO/CANCELAR

Após usar qualquer uma das funções programadas, o aparelho muda automaticamente para a posição de aquecimento. Se premir o botão  quando um programa estiver em funcionamento, cancelará esse programa. Premir o botão novamente muda o aparelho para o modo de aquecimento. Este manterá uma temperatura de aprox. 60 - 80 °C.

### DICAS E SUGESTÕES

- Não encha o aparelho em demasia. Deixe sempre um espaço de cerca de 2,5 cm a partir do topo da tigela para permitir a expansão, bem como a fervura do conteúdo.
- Use apenas utensílios de plástico ou madeira para misturar, etc. Utensílios de metal danificarão a superfície antiaderente da tigela.

- Use luvas de forno ao manusear a tampa, tigela ou recipiente de cozedura a vapor, pois ficarão muito quentes durante a confeção e também durante algum tempo. Seja cauteloso em todos os momentos.
- Para evitar perigos, remova sempre a tampa lentamente com a parte inferior da mesma virada na direção oposta a si e outras pessoas para que o vapor seja libertado gradualmente. As gotas de condensação na parte inferior da tampa estarão também quentes.

### **CUIDADOS E MANUTENÇÃO**

1. Desligue o aparelho, desconecte-o da corrente elétrica e deixe arrefecer.
2. Lave a tampa, o recipiente de cozedura a vapor, a tigela e o copo medidor em água morna com detergente. Enxague e seque.
3. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
4. Não coloque nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.
5. Para garantir uma transferência de calor perfeita, mantenha sempre limpa e livre de resíduos de alimentos a parte exterior da tigela e a placa de aquecimento na parte inferior da unidade base.



### **PROTECÇÃO AMBIENTAL**

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Læg ikke apparatet i vand.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

- Læg ikke frosset kød eller fjerkræ i apparatet – optø helt inden brug.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Forsøg ikke at tilberede mad i kogerens base – kun i den aftagelige skål.
- Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

## KUN TIL PRIVAT BRUG

### TEGNINGER

- |                |                          |
|----------------|--------------------------|
| 1. Låg         | 5. Kontrolpanel          |
| 2. Dampkurv/si | 6. Stik til strømledning |
| 3. Skål        | 7. Røream                |
| 4. Base        | 8. Målebæger             |

### FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Vask låget, dampkurven, skålen og målekoppen af i lunken tæbevand, skyl og tør af.

### FORBEREDELSE

1. Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
2. Brug ikke apparatet i nærheden af eller under gardiner, hylder og skabe eller noget andet som kan tage skade af damp, som slipper ud.
3. Hav ovenhandsker (eller et viskestykke) ved hånden og en bordskåner eller en middagstallerken til at stille skålen på efter tilberedning.
4. Sæt enhedens stik i stikkontakten.


### RISIKOGNING

1. Stil skålen ned i basen.
2. Hæld først ris i kogeskålen og derefter vand. Ved hvide ris, skal du bruge CUP (kop)-markeringerne inden i skålen. For eksempel, hvis du tilsætter 2 kopper ris, skal du tilsætte vand op til 2 CUP markeringen.


HVIDE RIS		
Mål ris	Tilsæt vand til CUP- markering:	Estimeret kogetid (min.)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44


3. Ved brune ris, skal du bruge målekoppen til at tilsætte vand ifølge nedenstående tabel:

BRUNE RIS		
Mål ris	Mål vand	Estimeret kogetid (min.)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Læg låget på.  
 5. Tryk på -knappen. Lampen ovenfor knappen tændes.  
 6. Når risen er færdigkogt, høres et bip 2 gange, hvorefter apparatet skifter til hold varm-indstillingen.  
 • Fyld altid målekoppen, så den er strøget (ikke med top på).

### FUNKTION FOR LANGSOM TILBEREDNING



1. Stil skålen ned i basen.
2. Kom ingredienserne i skålen ifølge opskriften.
3. Læg låget på.
4. Tryk på -knappen. Lampen ovenfor knappen tændes.

Langsomkogerfunktionen er fastsat til 8 timer. Efter 8 timer høres et bip 2 gange, hvorefter apparatet skifter til hold varm-indstillingen. Hvis tilberedningstiden ifølge din opskrift er kortere end dette, vil du være nødt til at stoppe tilberedningen på det rette tidspunkt ved at trykke på  knappen.

### RISOTTO-FUNKTION

1. Stil skålen ned i basen.
2. Sæt rørearmen ned over grebet på drevskaftet i midten af skålen (FIG. A). Drej den i urets retning.
3. Kom en lille smule madlavningsolie eller smør i skålen og tryk på -knappen. Lampen ovenfor knappen tændes.
4. Lad apparatet forvarme i 2-3 minutter.
5. Tilsæt nu dine ingredienser (løg, hvidløg, etc.) og tilbered det i 4-5 minutter (eller ifølge opskriften).
6. Tilsæt ris. Brug målekoppen og tilsæt mindst 6 kopper. Tilbered risen indtil den begynder at brune (eller i følge anvisning i opskriften).
7. Bouillon eller vand tilsættes, hvorefter låget lægges på.
8. Når risottoen er færdigtilberedt, høres et bip 2 gange, hvorefter apparatet skifter til hold varm-indstillingen.

### SAUTÉR-FUNKTION


1. Stil skålen ned i basen.
2. Kom en lille smule madlavningsolie eller smør i skålen og tryk på -knappen. Lampen ovenfor knappen tændes.
3. Lad apparatet forvarme.
4. Tilsæt ingredienserne og sauté dem efter behag.
5. Når de er færdige trykkes på  knappen og enhedens stik tages ud for at slukke for den.

### PASTA-/DAMPFUNKTION



#### Pasta

1. Stil skålen ned i basen.
2. Skålen fyldes til 9 CUP-markeringen med meget varmt eller kogende vand.
3. Stil dampkurven ned i skålen.
4. Læg låget på.



- Tryk på -knappen. Lampen ovenfor knappen tændes.
- Når vandet igen er på kogepunktet hældes pastaen i dampkurven.
- Pastaen koges i det antal minutter, der angives på pakkens anvisning.
- Når de er færdige trykkes på -knappen og enhedens stik tages ud for at slukke for den.


### Dampning

- Stil skålen ned i basen.
- Skålen fyldes til 2 CUP-markeringen med meget varmt eller kogende vand.
- Stil dampkurven ned i skålen.
- Læg låget på.
- Tryk på -knappen. Lampen ovenfor knappen tændes.
- Når vandet begynder at koge og genererer damp kommer ingredienserne, der skal dampes ned i dampkurven.
- Når de er færdige trykkes på -knappen og enhedens stik tages ud for at slukke for den.

Følgende tabel indeholder retningslinjer for dampning af almindeligt anvendte ingredienser:

mad (fersk)	mængde	tid (minutter)
asparges	400g	15-18
grønne bønner	200g	20
broccoli	200g	18
rosenkål	200g	20
kål (kvart)		25-30
gulerødder (i skiver)	200g	15-20
blomkål	200g	15
majskolber	2	24-35
squash (i skiver)	200g	10-12
kartofler (i kvarter)	400g	25-30
spinat	200g	5-8
kylling (u. ben)	400g	6-8
fiskefileter	400g	8-10
fiskebøffer	2	20-23
rejer	250g	10-12
hummerhale (frosset)		12-15
muslinger	250g	15

### HOLD VARM/ANNULLER

Apparatet skifter automatisk til hold varm-funktion efter brug af ethvert program. Tryk på -knappen, når et program er i gang, og programmet vil annulleres. Trykker man igen på knapperne, skifter apparatet til hold varm-tilstand. Her opretholdes en temperatur på cirka 60 - 80°C.

### RÅD OG TIPS

- Overfyld ikke apparatet. Lad altid de sidste cirka 2,5 cm op til skålens kant være fri, så indholdet i skålen har plads til at udvide sig.
- Brug kun redskaber af plastik eller træ til at røre i skålen med etc. Metalredskaber vil beskadige nonstick-overfladen.
- Brug grydelapper, når du håndterer låget, skålen og dampkurven, da disse dele bliver meget varme under tilberedningen og stadig er varme i noget tid bagefter. Udvis altid forsigtighed.
- For at undgå ulykker, skal låget altid fjernes langsomt med lågets underside vendt væk fra dig selv og andre personer, så dampen slipper ud lidt efter lidt. Kondensvand, der drypper fra lågets underside vil også være meget varmt.

### PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk for apparatet, tag stikket ud og lad det køle af.
- Vask låget, dampkurven, skålen og målekoppen af i lunken tæbevand. Skyl og tør af.
- Vask låg, skål og rist i varmt sæbevand, skyl og tør af.

4. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
5. For garantere optimal varmeoverførsel skal skålens udvendige side og varmepladen i bunden af basen altid holdes rene og fri for madrester.



#### **MILJØBESKYTTELSE**

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överläter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

### VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

 Apparats utsida blir varm.

- Lägg inte ned djupfryst kött eller fågel i apparaten – tina ingredienserna fullständigt före tillagningen.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Tillaga ingenting i apparatens hölje – all mat ska tillagas i den avtagbara skålen.
- Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

### ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

#### BILDER

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| 1. Lock                  | 5. Kontrollpanel    |
| 2. Ångkokningsinsats/sil | 6. Kontaktuttag     |
| 3. Skål                  | 7. Omröringsredskap |
| 4. Basenhet              | 8. Kopp             |

#### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Diska locket, ångkokningsinsatsen, skålen och måttet i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka.

#### FÖRBEREDELSE

1. Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
2. Använd inte apparaten nära eller under gardiner, hyllor, skåp eller något annat som skulle kunna skadas av utströmmande ånga.
3. Ha grillvantar eller en handduk i närheten samt ett värmetåligt underlägg eller en tallrik att sätta skålen på.
4. Koppla in apparaten i ett eluttag.


#### KOKA RIS

1. Placera skålen i basenheten.
2. Tillsätt först ris och sedan vatten i tillagningsskålen. För vitt ris ska man använda CUP (kopp)-markeringarna inuti skålen. Om man till exempel tillsätter 2 mått ris ska man fylla på vatten till 2 CUP-markeringen.


VITT RIS		
Antal mått ris	Tillsätt vatten till CUP-markering:	Ungefärlig koktid (min)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44


3. För brunt ris ska man använda måttet och tillsätta vatten enligt följande tabell:

BRUNT RIS		
Antal mått ris	Antal mått vatten	Ungefärlig koktid (min)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Sätt på locket.  
 5. Tryck på knappen . Ljuset ovanför knappen tänds.  
 6. När riset är färdigt kommer en signal att pipa 2 gånger och apparaten kommer att övergå till varmhållningsläge.
- Använd alltid strukna mått, inte rågade.

### LÅNGKOKNINGSFUNKTION



- Placera skålen i basenheten.
- Tillsätt ingredienserna i skålen enligt receptet.
- Sätt på locket.
- Tryck på knappen . Ljuset ovanför knappen tänds.

Funktionen för långkok är inställd på 8 timmar. Efter 8 timmar kommer en signal att pipa 2 gånger och apparaten kommer att övergå till varmhållningsläge. Om ditt recept kräver kortare tillagningstid måste du manuellt stoppa tillagningen genom att trycka på -knappen när den tiden förflutit.

### RISOTTOFUNKTION

- Placera skålen i basenheten.
- Fäst omrörningsredskapet över piggarna på den centrala drivaxeln i skålen (FIG A). Vrid det medurs för att låsa det.
- Tillsätt en liten mängd matlagingsolja eller smör i skålen och tryck sedan på -knappen. Ljuset ovanför knappen tänds.
- Värm i 2-3 minuter.
- Tillsätt dina ingredienser (lök, vitlök, etc.) och stek i 4 - 5 minuter (eller enligt receptet).
- Tillsätt riset. Använd måttet och tillsätt inte mer än 6 mått. Sjudd riset börjar brynas (eller enligt receptet).
- Tillsätt buljong eller vatten och sätt på locket.
- När risotton är klart kommer en signal att pipa 2 gånger och apparaten kommer att övergå till varmhållningsläge.




### SAUTERINGSFUNKTION

- Placera skålen i basenheten.
- Tillsätt en liten mängd matlagingsolja eller smör i skålen och tryck sedan på -knappen. Ljuset ovanför knappen tänds.
- Värm.
- Tillsätt ingredienserna och sautera dem enligt önskemål.
- När du är klar trycker du på -knappen och drar sedan ur sladden för att stänga av apparaten.




### PASTA/ÅNGKOKNINGSFUNKTION

#### Pasta

- Placera skålen i basenheten.
- Fyll skålen med varmt eller kokande vatten till 9 CUP-markeringen.

- Placera ångkokningsinsatsen i skålen.
- Sätt på locket.
- Tryck på knappen . Ljuset ovanför knappen tänds.
- Häll pastan i ångkokningsinsatsen när vatten kokar.
- Koka pastan enligt tidsanvisningen på förpackningen.
- När du är klar trycker du på  -knappen och drar sedan ur sladden för att stänga av apparaten.



### Ångkokning

- Placera skålen i basenheten.
- Fyll skålen till 2 CUP-märkingen med varmt eller kokande vatten.
- Placera ångkokningsinsatsen i skålen.
- Sätt på locket.
- Tryck på knappen . Ljuset ovanför knappen tänds.
- När vattnet kokar och bildar ånga ska man lägga de ingredienser som ska ångkokas i ångkokningsinsatsen.
- När du är klar trycker du på  -knappen och drar sedan ur sladden för att stänga av apparaten.

Följande tabell ger riktlinjer för ångkokning av vanliga ingredienser:

mat (färsk)	kvantitet	tid (minuter)
sparris	400g	15-18
gröna bönor	200g	20
broccoli	200g	18
brysselkål	200g	20
vitkålhuvud (delat i fyra delar)		25-30
morötter (skivade)	200g	15-20
blomkål	200g	15
majskolvar	2	24-35
zucchini (skivad)	200g	10-12
potatisar (delade i fyra delar)	400g	25-30
spenat	200g	5-8
kyckling (utan ben)	400g	6-8
fiskfiléer	400g	8-10
fisk i bitar	2	20-23
räkor	250g	10-12
hummerstjärtar (djupfrysta)		12-15
musslor	250g	15

### VARMHÅLLNING/AVBRYT

Apparaten kommer automatiskt att övergå till varmhållningsläge när någon av de programmerade funktionerna har använts. Om man trycker på knappen   när ett program körs avbryts programmet. Om man trycker på knappen igen övergår apparaten till varmhållningsläge. Det kommer att bevara en temperatur på ungefär 60 - 80°C.

### RÅD OCH TIPS

- Fyll inte apparaten för mycket. Lämna alltid ett utrymme på minst 2,5 cm från skålens överkant så att ingredienserna kan svälla och koka.
- Använd endast redskap av plast eller trä för att röra om, etc. Metallredskap skadar skålens beläggning.
- Använd grytappar när du hanterar locket, skålen eller ångkokningsinsatsen, de blir väldigt varma under tillagningen och förblir varma en stund efteråt. Var alltid försiktig.
- För att undvika olyckor ska man alltid lyfta på locket långsamt med lockets insida riktat bort från dig och andra personer, så att ångan läcker ut gradvis. Ånga som droppar från lockets insida kommer också att vara varm.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Stäng av apparaten, dra ur sladden och låt den svalna.
2. Diska locket, ångkokningsinsatsen, skålen och måttet i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.
3. Diska skålen, locket och insatsen i varmt vatten med diskmedel, skölj sedan och torka.
4. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
5. För att garantera optimal värmeöverföring ska man alltid hålla skålens utsida och värmeplattan i botten på basenheten rena och fria från matrester.



### MILJÖSKYDD


För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

## VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år. Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Ikke senk apparatet ned i væske.

 Apparatets overflater vil bli varme.

- Ikke legg frossen mat eller fugl i apparatet – tin helt opp før bruk.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Ikke forsøk å koke noe i selve apparatet – bruk kun bollen som kan tas ut.
- Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

## KUN FOR BRUK I HJEMMET

### FIGURER

- |                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| 1. Lokk            | 5. Kontrollpanel            |
| 2. Dampkurv/filter | 6. Kontakt for strømledning |
| 3. Bolle           | 7. Rørearm                  |
| 4. Baseenhet       | 8. Målekopp                 |

### FØR FØRSTEGANGSBRUK

Vask lokket, dampkurven, bollen og målekoppen i varmt såpevann. Skyll og tørk.

### FORBEREDELSE

1. Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
2. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner, hyller, skap eller noe annet som kan ta skade av dampen som siver ut.
3. Bruk ovnsvotter (eller en klut) og en plate eller tallerken som tåler varme som du kan sette bollen på etter koking.
4. Koble apparatet til en stikkontakt.


### KOKING AV RIS

1. Sett bollen inn i baseenheten.
2. Tilsett først ris, og deretter vann til kokebollen. For hvit ris, bruk CUP (kopp)-merkene på innsiden av bollen. For eksempel, hvis du tilsetter 2 kopper med ris, tilsett vann til 2 CUP-merket.


HVIT RIS		
Mål med ris	Tilsett vann til CUP-merket:	Ca. koketid (min.)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. For brun ris, bruk målekoppen for å tilsette vann i henhold til følgende tabell:

BROWN RICE		
Mål med ris	Measures of water	Ca. koketid (min.)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Sett på lokket.  
5. Trykk på -tasten. Lyset over tasten vil slås på.  
6. Når risen er kokt vil det høres en pipelyd 2 ganger og apparatet vil gå over til "holde varm"-funksjonen.
- Fyll alltid opp måleanordningen til den er jevnt fylt opp til kanten (ikke toppet).

### LANGSOM KOKEFUNKSJON




1. Sett bollen inn i baseenheten.
2. Tilsett ingrediensene til bollen i henhold til oppskriften.
3. Sett på lokket.
4. Trykk på -tasten. Lyset over tasten vil slås på.

Den langsomme kokefunksjonen er satt til 8 timer. Etter 8 timer vil det høres en pipelyd 2 ganger og apparatet vil gå over til "holde varm"-funksjonen. Hvis oppskriften har mindre koketid enn dette, må du manuelt stanse kokingen ved ønsket tid ved å trykke på  -tasten.

### RISOTTO-FUNKSJON




1. Sett bollen inn i baseenheten.
2. Monter rørearmen over taggene på bollens sentrale drivaksel (FIG. A). Vri den mot klokken for å låse den fast.
3. Tilsett en liten mengde matolje eller smør i bollen, og trykk deretter på -tasten. Lyset over tasten vil slås på.
4. La det forvarmes i 2-3 minutter.
5. Tilsett ingrediensene (løk, hvitløk, osv.) og lat det koke i 4-5 minutter (eller i henhold til oppskriften).
6. Tilsett risen. Bruk målekoppen og ikke tilsett mer enn 6 kopper. La det koke til risen begynner å bli brun (eller i henhold til oppskriftens instruksjoner).
7. Legg til kraften eller vann og sett på lokket.
8. Når risottoen er kokt vil det høres en pipelyd 2 ganger og apparatet vil gå over til "holde varm"-funksjonen.

### SAUTERINGSFUNKSJON

1. Sett bollen inn i baseenheten.
2. Tilsett en liten mengde matolje eller smør i bollen, og trykk deretter på -tasten. Lyset over tasten vil slås på.
3. La det forvarmes.
4. Tilsett ingrediensene og sauter dem som ønsket.
5. Når du er ferdig, trykk på  -tasten og koble apparatet fra strømmettet for å slå det av.

### PASTA/DAMP-FUNKSJON



#### Pasta

1. Sett bollen inn i baseenheten.
2. Fyll opp bollen til 9 CUP-merket med varmt eller kokende vann.
3. Sett dampkurven i bollen.
4. Sett på lokket.
5. Trykk på -tasten. Lyset over tasten vil slås på.
6. Når vannet koker igjen, plasser pastaen i dampkurven.
7. Kok pastaen i henhold til tilsanvisningene på pakken.
8. Når du er ferdig, trykk på  -tasten og koble apparatet fra strømmettet for å slå det av.

#### Damping

1. Sett bollen inn i baseenheten.
2. Fyll opp bollen til 2 CUP-merket med varmt eller kokende vann. Sett dampkurven i bollen.




3. Sett på lokket.
4. Trykk på -tasten. Lyset over tasten vil slås på.
5. Når vannet har begynt å koke og produserer damp, plasser ingrediensene som skal dampes i dampkurven.
6. Når du er ferdig, trykk på -tasten og koble apparatet fra strømmettet for å slå det av.

Tabellen nedenfor gir retningslinjer for damping av vanlige ingredienser:

mat (fersk)	mengde	tid (minutter)
asparges	400g	15-18
grønne bønner	200g	20
brokkoli	200g	18
rosenkål	200g	20
kål (kvart)		25-30
gulrøtter (skårne)	200g	15-20
blomkål	200g	15
maiskolber	2	24-35
squash	200g	10-12
poteter (kvarter)	400g	25-30
spinat	200g	5-8
kylling (uten ben)	400g	6-8
fiskefileter	400g	8-10
fiskeskiver	2	20-23
reker	250g	10-12
krepsehaler (frosne)		12-15
muslinger	250g	15

## HOLDE VARM/AVBRYT

Apparatet vil automatisk gå over til "holde varm"-funksjonen etter å ha brukt en av de programmerte funksjonene. Om du trykker på -tasten mens et program er i gang vil det avbryte programmet. Om du trykker på tasten igjen vil apparatet gå over til "holde varm"-funksjonen. Dette vil holde en temperatur på ca. 60 - 80 °C.

## TIPS OG RÅD

- Ikke overfyll apparatet. La det alltid være et mellomrom på ca. 2,5 cm fra toppen av bollen for å tillate for ekspansjon og for at innholdet skal koke.
- Bruk bare redskaper i plast eller tre for å røre osv. Redskaper i metall vil skade bollens klebefri overflate.
- Bruk grytekluter når du håndterer lokket, bollen eller dampkurven ettersom de blir veldig varme under koking og forblir varme i en tid etterpå. Vis forsiktighet til alle tider.
- For å hindre at det oppstår en fare må du alltid fjerne lokket forsiktig med innsiden av lokket rettet unna deg og andre personer slik at dampen forsvinner gradvis. Kondens som drypper fra lokkets innside vil også være varm.

## STELL OG VEDLIKEHOLD

1. Slå av apparatet, trekk ut stikkontakten, og la det avkjøles.
2. Vask lokket, dampkurven, bollen og målekoppen i varmt såpevann. Skyll og tørk. Rinse and dry.
3. Vask lokket, bollen og risten i varmt såpevann. Skyll og tørk.
4. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
5. For å sikre optimal varmeoverføring, hold alltid utsiden av bollen og varmeplaten på basens bunn rene og fri for matrester.

## MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

## **TÄRKEITÄ VAROTOIMIA**

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Älä upota laitetta nesteeseen.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

- Älä laita jäässä olevaa lihaa tai siipikarjan lihaa laitteeseen – ne tulee sulattaa täysin ennen valmistamista.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Älä valmista mitään keittimen runko-osassa – käytä valmistamiseen ainoastaan irrotettavaa kulhoa. Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Valmistuspata soveltuu vain kaasu- ja sähköliesille. Ei sovellu induktioliesille.

## **VAIN KOTIKÄYTTÖÖN**

### **PIIRROKSET**

- |                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| 1. Kansia               | 5. Ohjauspaneeli |
| 2. Höyrytyskori/siivilä | 6. Virtaliitäntä |
| 3. Kulho                | 7. Sekoitusvarsi |
| 4. Perusyksikkö         | 8. Mittakuppi    |

### **ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA**

Pese kansia, höyrytyskori, kulho ja mittakuppi lämpimässä saippuavedessä, huuhtele ja kuivaa.

### **VALMISTELU**

1. Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
2. Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai hyllyjen, kaappien tai minkään muun nousevasta vesihöyrystä vahingoittuvan alla.
3. Käytä patakinnasta (tai liinaa) käsissä ja lämpöä kestävää alustaa tai ruokalautasta, jonka päälle laitot kulhon valmistuksen jälkeen.
4. Yhdistä laite pistorasiaan.


### **RIISIN KEITTÄMINEN**

1. Laita kulho perusyksikön sisälle.
2. Lisää ensin riisi ja sitten vesi valmistuskulhoon. Käytä valkoiselle riisille kulhon sisällä olevia CUP (kuppi)-merkkejä. Esimerkki, jos sinulla on 2 kupillista riisiä lisää vettä 2 CUP-merkkiin asti.




VALKOINEN RIISI		
Riisimitalliset	Lisää vettä CUP-merkkiin:	Arvioitu keittoaika (min)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44

3. Tumman riisin kanssa veden määrä mitataan mittakupilla seuraavan taulukon mukaisesti:


TUMMA RIISI		
Riisimitalliset	Measures of water	Arvioitu keittoaika (min)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54

4. Kiinnitä kansi.  
 5. Paina  -painiketta. Painikkeen yläpuolella oleva valo syttyy.  
 6. Kun riisi on valmista, äänimerkki kuuluu 2 kertaa, ja laite kytkeytyy lämpimänä pito -asetukseen.  
 • Mittaa aina tasaisia mittoja (ei kukkuramittoja).




### HAUDUTUSTOIMINTO

- Laita kulho perusyksikön sisälle.
  - Lisää ainekset kulhoon reseptin mukaisesti.
  - Kiinnitä kansi.
  - Paina  -painiketta. Painikkeen yläpuolella oleva valo syttyy.
- Haudutustoiminto on säädetty 8 tuntiin. 8 tunnin kuluttua äänimerkki kuuluu 2 kertaa, ja laite kytkeytyy lämpimänä pito -asetukseen. Jos reseptin valmistusaika on lyhyempi kuin tämä, sinun täytyy pysäyttää valmistus oikeaan aikaan manuaalisesti   painiketta painamalla.

### RISOTTOTOIMINTO

- Laita kulho perusyksikön sisälle.
- Kiinnitä sekoitusvarsi kulhon keskellä olevan käyttöakselin piikkiin (KUVA A). Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- Lisää kulhoon vähän ruokaöljyä tai voita, paina sitten  -painiketta. Painikkeen yläpuolella oleva valo syttyy.
- Anna esikuumentua 2–3 minuuttia.
- Lisää ainekset (sipuli, valkosipuli jne.) ja anna kiehua 4–5 minuuttia (tai reseptin mukaan).
- Lisää riisi. Käytä mittakupia, äläkä lisää enempää kuin 6 kupillista. Anna kiehua, kunnes riisi alkaa ruskistua (tai reseptin ohjeiden mukaan).
- Lisää lihaliemi tai vesi ja kiinnitä kansi.
- Kun risotto on valmis, äänimerkki kuuluu 2 kertaa ja laite kytkeytyy lämpimänä pito -asetukseen.




### RUSKISTAMISTOIMINTO

- Laita kulho perusyksikön sisälle.
- Lisää kulhoon vähän ruokaöljyä tai voita, paina sitten  -painiketta. Painikkeen yläpuolella oleva valo syttyy.
- Anna esikuumentua.
- Lisää ainekset ja ruskista ne haluamaksesi.
- Kun olet valmis, paina   painiketta ja kytke laite pois päältä irrottamalla se pistorasiasta.




### PASTA-/HÖYRYTUSTOIMINTO

#### Pasta

- Laita kulho perusyksikön sisälle.
- Täytä kulho 9 CUP-merkkiin asti kuumalla tai kiehuvalla vedellä.
- Laita höyrytyskori kulhoon.
- Kiinnitä kansi.

5. Paina  -painiketta. Painikkeen yläpuolella oleva valo syttyy.
6. Kun vesi kiehuu, laita pasta höyrytyskoriin.
7. Keitä pastaa pakkauksen ohjeissa mainittu aikamäärä.
8. Kun olet valmis, paina   -painiketta ja kytke laite pois päältä irrottamalla se pistorasiasta.



### Höyrytys

1. Laita kulho perusyksikön sisälle.
2. Täytä kulho 2 CUP-merkkiin asti kuumalla tai kiehuvalle vedellä.
3. Laita höyrytyskori kulhoon.
4. Kiinnitä kansi.
5. Paina  -painiketta. Painikkeen yläpuolella oleva valo syttyy.
6. Kun vesi alkaa kiehua ja tuottaa höyryä, laita höyrytettävät ainekset höyrytyskoriin.
7. Kun olet valmis, paina   -painiketta ja kytke laite pois päältä irrottamalla se pistorasiasta.

Seuraavassa taulukossa on ohjeet yleisimpien aineiden höyryttämiseen:

ruoka (tuore)	määrä	aika (minuutteja)
parsat	400g	15-18
vihreät pavut	200g	20
parsakaali	200g	18
ruusukaali	200g	20
keräkaali (neljännes)		25-30
porkkanat (viipaleina)	200g	15-20
kukkakaali	200g	15
maissintähkät	2	24-35
kesäkurpitsa (viipaloitu)	200g	10-12
perunoita (lohkottu neljään)	400g	25-30
pinaatti	200g	5-8
kana (luuton)	400g	6-8
kalafleet	400g	8-10
kalapihvit	2	20-23
katkaravut	250g	10-12
ravunpyrstöt (pakaste)		12-15
simpukat	250g	15

### LÄMPIMÄNÄ PITO/PERUUTUS

Laite kytkeytyy automaattisesti lämpimänä pito -asetukseen minkä tahansa ohjelmoidun toiminnon käyttämisen jälkeen. Ohjelma peruutetaan painamalla   -painiketta ohjelman ollessa käynnissä. Painamalla painiketta uudelleen laite kytkeytyy lämpimänä pito -asetukseen. Tämä säilyttää lämpötilan noin 60–80 °C:seen.

### VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

- Älä ylitäytä laitetta. Jätä aina noin 2,5 cm tyhjäksi kulhon yläreunan alapuolelle aineiden laajenemista ja sisällön kiehumista varten.
- Käytä sekoittamiseen ym. vain muovisia tai pussia työvälineitä. Metalliset työvälineet voivat vaurioittaa kulhon tarttumaton pintaa.
- Käytä patakintaita, kun käsittelet kantta, kulhoa tai höyrytyskoriä, sillä ne tulevat erittäin kuumiksi valmistuksen aikana ja pysyvät kuumina jonkin aikaa jälkeenpäin. Ole aina varovainen.
- Vaarojen välttämiseksi poista kansi aina hitaasti ja pidä kannen sisäpuoli itsestäsi ja muista ihmisistä poispäin, jolloin höyry häviää asteittain. Kannen sisäpuolelta tippuva tiivistynyt vesi on myös kuumaa.

### HOITO JA HUOLTO

1. Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.
2. Pese kansi, höyrytyskori, kulho ja mittakuppi lämpimässä saippuavedessä. Huuhtelee ja kuivaa.

3. Pese kansi, kulho ja teline lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa.
4. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
5. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi pidä kulhon ulkopinta ja perusyksikön pohjassa oleva lämpölevy puhtaina ja vapaina ruokajäämistä.



### **YMPÄRISTÖN SUOJELU**

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.


Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не погружайте прибор в жидкость.

 Поверхности прибора нагреваются.

- Не кладите в устройство замороженное мясо или птицу – перед использованием полностью размораживайте.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- Не пытайтесь приготовить пищу в корпусе электрокастрюли – готовьте только в съемной чаше.
- Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

## **ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

### **ИЛЛЮСТРАЦИИ**

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Крышка               | 5. Панель управления     |
| 2. Паровая корзина/сито | 6. Гнездо сетевого шнура |
| 3. Чаша                 | 7. Мешалка               |
| 4. Базовый модуль       | 8. Мерная чашка          |

### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА**

Вымойте крышку, паровую корзину, чашу и мерную чашку теплой мыльной водой, ополосните и высушите.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
2. Не помещайте устройство рядом или под занавесками, полками или стенными шкафчиками, а также поблизости от любых предметов, которые могут быть повреждены выбросом пара.
3. Извлекая чашу с приготовленным блюдом, используйте кухонные рукавицы (тряпку), и ставьте ее на термостойкую подставку или тарелку.
4. Подключите прибор к электросети.


### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА**

1. Поставьте чашу в базовый модуль.
2. Сначала положите в чашу рис, а потом добавьте воду. Для белого риса используйте метки CUP (чашка) внутри чаши. Например, если вы положили 2 чашки риса, добавьте воды до отметки 2 CUP.


БЕЛЫЙ РИС		
Кол-во чашек риса	Добавьте воды до отметки CUP:	Прибл. время приготовления (мин)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. Для коричневого риса добавьте воду мерной чашкой согласно следующей таблице:

КОРИЧНЕВЫЙ РИС		
Кол-во чашек риса	Кол-во чашек воды	Прибл. время приготовления (мин)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Закройте крышкой.  
 5. Нажмите кнопку . Индикатор над кнопкой загорится.  
 6. Когда рис будет готов, прозвучит 2-кратный звуковой сигнал и прибор переключится в режим поддержания температуры.  
 • Всегда заполняйте мерную емкость равномерно (без горки).

### ФУНКЦИЯ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ




1. Поставьте чашу в базовый модуль.
2. Добавьте ингредиенты в чашу согласно рецепту.
3. Закройте крышкой.
4. Нажмите кнопку . Индикатор над кнопкой загорится.

Время медленного приготовления установлено на 8 часов. Через 8 часов прозвучит 2-кратный звуковой сигнал и прибор переключится в режим поддержания температуры. Если ваш рецепт предписывает более короткое время приготовления, вам придется остановить прибор вручную нажатием   кнопки.

### ФУНКЦИЯ РИЗОТТО




1. Поставьте чашу в базовый модуль.
2. Установите мешалку на зубцы центрального вала привода в чаше (рис. А). Поверните ее по часовой стрелке для фиксации.
3. Добавьте в чашу немного растительного или сливочного масла и нажмите кнопку . Индикатор над кнопкой загорится.
4. Дайте прибору прогреться в течение 2-3 минут.
5. Добавьте ингредиенты (лук, чеснок и т. д.) и оставьте их готовиться в течение 4-5 минут (или согласно рецепту).
6. Добавьте рис. Пользуйтесь мерной чашкой и не добавляйте более 6 чашек риса. Оставьте рис готовиться, пока он не начнет подрумяниваться (или согласно указаниям рецепта).
7. Добавьте бульон или воду и закройте чашу крышкой.
8. Когда ризотто будет готово, прозвучит 2-кратный звуковой сигнал и прибор переключится в режим поддержания температуры.

### ФУНКЦИЯ ПАССЕРОВАНИЯ




1. Поставьте чашу в базовый модуль.
2. Добавьте в чашу немного растительного или сливочного масла и нажмите кнопку . Индикатор над кнопкой загорится.
3. Дайте прибору прогреться.
4. Добавьте ингредиенты и пассеруйте их, сколько необходимо.
5. По окончании нажмите кнопку  , а затем отключите прибор от сети.

## ФУНКЦИЯ МАКАРОНЫ/ПАРОВАРКА

### Макароньы

1. Поставьте чашу в базовый модуль.
2. Наполните чашу до отметки 9 CUP горячей или кипящей водой.
3. Поместите паровую корзину в чашу.
4. Закройте крышкой.
5. Нажмите кнопку . Индикатор над кнопкой загорится.
6. Когда вода снова закипит, поместите макароны в паровую корзину.
7. Готовьте макароны в течение времени, указанного на их упаковке.
8. По окончании нажмите кнопку  , а затем отключите прибор от сети.



### Приготовление блюд на пару

1. Поставьте чашу в базовый модуль.
2. Наполните чашу до отметки 2 CUP горячей или кипящей водой.
3. Поместите паровую корзину в чашу.
4. Закройте крышкой.
5. Нажмите кнопку . Индикатор над кнопкой загорится.
6. Как только вода снова закипит, образуя пар, положите ингредиенты для приготовления на пару в паровую корзину.
7. По окончании нажмите кнопку  , а затем отключите прибор от сети.

В таблице ниже приведены рекомендации по приготовлению на пару наиболее распространенных ингредиентов:

продукты (свежие)	количество	время (минуты)
спаржа	400g	15-18
зеленая фасоль	200g	20
брокколи	200g	18
брюссельская капуста	200g	20
капуста (четверть)		25-30
морковь (ломтиками)	200g	15-20
цветная капуста	200g	15
кукурузные початки	2	24-35
кабачок (ломтиками)	200g	10-12
картофель (четвертями)	400g	25-30
шпинат	200g	5-8
цыпленок (без костей)	400g	6-8
рыбное филе	400g	8-10
куски рыбы	2	20-23
креветки	250g	10-12
шейка омара (замороженная)		12-15
мидии	250g	15

### ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА

После использования любой из программных функций прибор автоматически переключается в режим поддержания температуры. Нажатие кнопки   во время выполнения программы отменяет эту программу. Повторное нажатие той же кнопки переключает прибор в режим поддержания температуры. Она поддерживается на уровне около 60—80° С.

### СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Не переполняйте прибор. Всегда оставляйте около 2,5 см свободного пространства от крышки на разваривание и кипение содержимого.
- Используйте для перемешивания только пластиковые или деревянные принадлежности. Металлические могут повредить антипригарное покрытие чаши.



- Беря крышку, чашу или паровую корзину, надевайте кухонные рукавицы. При приготовлении эти детали сильно разогреваются и долго остаются горячими даже после выключения прибора. Всегда проявляйте осторожность.
- Во избежание опасности всегда снимайте крышку медленно, направляя внутреннюю часть крышки от себя и других людей, чтобы пар выходил постепенно. Капли конденсата под крышкой также будут горячими.

## **УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

1. Выключите прибор, отключите его от розетки и дайте ему остыть.
2. Вымойте крышку, паровую корзину, чашу и мерную чашку теплой мыльной водой, ополосните и высушите.
3. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
4. Не опускайте прибор в посудомоечную машину.
5. Чтобы обеспечить оптимальную теплопередачу, всегда держите наружную поверхность чаши и нагревательную пластину на дне базового модуля чистыми и свободными от остатков пищи.



## **ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**


Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Neponořujte základnu přístroje ani šňůru nebo zástrčku do kapaliny.

 Povrchy přístroje budou pálit.

- Do přístroje nevkládejte zmražené maso či drůbež – napřed tyto potraviny zcela rozmrazte.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- V těle hrnce se nepokoušejte nic vařit, čili vařte pouze ve vyjímatelné míse.
- Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

## JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

### NÁKRESY

- |                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| 1. Poklice          | 5. Řídící panel           |
| 2. Varný koš/cedník | 6. Zásuvka přívodní šňůry |
| 3. Mísa             | 7. Míchací rameno         |
| 4. Základna         | 8. Odměrka                |

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Víko, varný koš, nádobu a odměrku umyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.

### PŘÍPRAVA

1. Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplu.
2. Přístroj nepoužívejte blízko záclon a závěsů nebo pod policemi či skříňkami nebo blízko něčeho, co se může působením unikající páry poškodit.
3. Mějte vždy připravené rukavice na pečení (nebo utěrku) a tepelně odolnou podložku nebo mělký talíř, na který po skončení vaření mísu položíte.
4. Přístroj zapojte do elektrické zásuvky.


### VAŘENÍ RÝŽE

1. Vložte nádobu do základny.
2. Do nádoby na vaření prvně vložte rýži a teprve potom vodu. U bílé rýže se řiďte podle značení CUP (odměrek) uvnitř nádoby. Dáte-li do nádoby například 2 odměrky rýže, vodu nalijte ke značce 2 CUP.


BÍLÁ RÝŽE		
Dávkování rýže	Add water to CUP mark:	Přibližný čas vaření (min)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. U hnědé rýže nalijte vodu odměrkou podle uvedené tabulky:

HNĚDÁ RÝŽE		
Dávkování rýže	Dávkování vody	Přibližný čas vaření (min)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Nasadte víko.  
 5. Stiskněte tlačítko . Nad tlačítkem se rozsvítí kontrolka.  
 6. Až se bude rýže uvařená, hrnec pípne a přístroj se přepne do režimu udržování teploty.  
 • Naplněná odměrka musí být vždy zarovnaná (ne navršená).

### FUNKCE POMALÉHO VAŘENÍ




1. Vložte nádobu do základny.
2. Do nádoby vložte ingredience podle receptu.
3. Nasadte víko.
4. Stiskněte tlačítko . Nad tlačítkem se rozsvítí kontrolka.

Funkce pomalého vaření trvá vždy 8 hodin. Po 8 hodinách hrnec 2 krát pípne a přístroj se přepne do režimu udržování teploty. Pokud má být podle vašeho receptu čas vaření kratší, budete muset vaření v požadovaný čas zastavit manuálně stisknutím tlačítka  .

### FUNKCE RIZOTO




1. Vložte nádobu do základny.
2. Přes hroty centrální hnací hřídele v nádobě nasadte míchací rameno (OBR. A). Otočte jím ve směru hodinových ručiček, aby se uzamklo.
3. Do nádoby přidejte trošku oleje na vaření nebo másla a potom stiskněte tlačítko . Nad tlačítkem se rozsvítí kontrolka.
4. Nechte 2-3 minuty předeřhát.
5. Vložte požadované ingredience (cibuli, česnek atd.) a nechte vařit 4 - 5 minut (podle receptu).
6. Nasypte rýži. Použijte odměrku - maximum je 6 odměrek. Nechte vařit, dokud rýže nezačne hnědnout (nebo podle instrukcí z receptu).
7. Přidejte vývar nebo vodu a potom nasadte víko.
8. Až bude rizoto uvařené, hrnec dvakrát pípne a přístroj se přepne do režimu udržování teploty.

### FUNKCE OSMAHNUTÍ (SAUTÉ)

1. Vložte nádobu do základny.
2. do nádoby přidejte trošku oleje na vaření nebo másla a potom stiskněte tlačítko . Nad tlačítkem se rozsvítí kontrolka.
3. Nechá se předeřhát.
4. Vložte ingredience a nechte je dle libosti osmahnout.
5. Až budete hotovi, stiskněte tlačítko   a potom přístroj vypněte vypojením ze sítě.



### FUNKCE TĚSTOVINY/VAŘENÍ V PÁŘE

#### Těstoviny

1. Vložte nádobu do základny.
2. Do nádoby nalijte horkou nebo vařící vodu po značku 9 CUP.
3. Do nádoby vložte varný koš.
4. Nasadte víko.
5. Stiskněte tlačítko . Nad tlačítkem se rozsvítí kontrolka.
6. Jakmile začne voda znovu vařit, vložte do varného koše těstoviny.
7. Těstoviny vařte tak dlouho, jak je uvedeno v návodu na obalu.
8. Až budete hotovi, stiskněte tlačítko   a potom přístroj vypněte vypojením ze sítě.

#### Vaření v páře


1. Vložte nádobu do základny.
2. Do nádoby nalijte horkou nebo vařící vodu po značku 2 CUP.
3. Do nádoby vložte varný koš.
4. Nasadte víko.

5. Stiskněte tlačítko . Nad tlačítkem se rozsvítí kontrolka.
6. Jakmile začne voda vařit a začne se dělat pára, vložte do varného koše ingredience, které si přejete v páře připravit.
7. Až budete hotovi, stiskněte tlačítko  a potom přístroj vypněte vypojením ze sítě.

V následující tabulce naleznete instrukce, jak v páře připravit běžné ingredience:

potraviny (čerstvé)	množství	čas (minuty)
chřest	400g	15-18
zelené fazolky	200g	20
brokolice	200g	18
růžičková kapusta	200g	20
zelí (čtvrťka)		25-30
mrkev (na plátky)	200g	15-20
květák	200g	15
kukuřičné klasy	2	24-35
cuketa (na plátky)	200g	10-12
brambory (na čtvrtky)	400g	25-30
špenát	200g	5-8
kuře (vykostěné)	400g	6-8
rybí filety	400g	8-10
rybí steaky	2	20-23
krevety	250g	10-12
humří ocas (mražený)		12-15
slávky	250g	15

## UDRŽOVÁNÍ TEPLoty/ZRUŠIT

Přístroj se po doběhnutí naprogramovaných funkcí automaticky přepne do režimu udržování teploty. Když v průběhu programu stisknete tlačítko , program se zruší. Když tlačítko stisknete znovu, přístroj se přepne do režimu udržování teploty. Teplota se bude udržovat přibližně na 60 - 80°C.

## RADY A TIPY

- Nedávejte hrnci příliš plný. Vždy pod horním okrajem nádoby nechte asi 2,5 cm volného prostoru - potraviny nabudou a budou vřít.
- K míchání apod. používejte jen plastové nebo dřevěné náčiní. Kovovým náčiním byste poničili antiadhezní povlak nádoby.
- Při manipulaci s víkem, nádobou či varným košem používejte rukavice na vaření. Během vaření se tyto části velmi zahřejí a ještě nějaký čas zůstávají velmi horké. Buďte neustále ostražití.
- Abyste předešli nebezpečí, vždy víko snižte pomalu a s jeho vnitřní stranou odvrácenou od vás a jiných osob, aby mohla pára postupně unikat. Zkondenzovaná pára, která z vnitřní strany víka stéká, je také velmi horká.

## PÉČE A ÚDRŽBA

1. Vždy používejte správnou velikost hrnce na množství jídla, které vaříte.
2. Víko, varný koš, nádobu a odměrku umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
4. Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.
5. Pro zajištění optimálního přenosu teploty udržujte vnější část nádoby a topného talíře v dolní části základny v čistotě a bez zbytků jídla.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Abyste předešli ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do směšného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.


Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA**

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrický kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Nikdy neponárajte základňu prístroja alebo napájací kábel a zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

- Nedávajte do spotrebiča mrazené mäso alebo hydinu – pred použitím ich úplne rozmrazte.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) pripravujte dovtedy, kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Nepokúšajte sa čokoľvek variť v tele hrnca – varte iba vo vybareiteľnej nádobe.
- Spotrebič neprikrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
- Nepoužívajte iné doplnky a nadstavce ako tie, ktoré sú dodávané s výrobkom.
- Nepoužívajte tento prístroj na iné účely ako je uvedené v tomto návode na používanie.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

## **LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI**

### **NÁKRESY**

- |                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Vrchnák                | 5. Ovládací panel             |
| 2. Naparovací kôš/cedidlo | 6. Zásuvka elektrického kábla |
| 3. Nádoba                 | 7. Miešacie rameno            |
| 4. Základňa               | 8. Odmerka                    |

### **PRED PRVÝM POUŽITÍM**

Veko, naparovací kôš, nádobu a odmerku (šálku) umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte.

### **PRÍPRAVA**

1. Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplovzdorný povrch.
2. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami, poličkami, skrinkami alebo čímkoľvek, čo sa môže ľahko poškodiť unikajúcou parou.
3. Majte poruke kuchynské chňapky (alebo utierku) a tepelne odolnú podložku alebo plytký tanier, na ktoré položíte nádobu po varení.
4. Jednotku zapojte do elektrickej zásuvky.


### **VARENIE RYŽE**

1. Nádobu vložte do základne.
2. Najskôr pridajte do varnej nádoby ryžu, potom vodu. Pre bielu ryžu použite značky CUP (šálka) vo vnútri nádoby. Napríklad, ak pridáte 2 šálky ryže, pridajte vodu po značku 2 CUP.


BIELA RYŽA		
Odmerky ryže	Pridajte vodu po značku CUP:	Približný čas varenia (v minútach)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. Pre hnedú ryžu použite na pridanie vody odmerku (šálku) podľa nasledujúcej tabuľky:

HNEDÁ RYŽA		
Odmerky ryže	Odmerky vody	Približný čas varenia (v minútach)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Založte veko.  
 5. Stlačte tlačidlo . Svetelná kontrolka nad tlačidlom sa rozsvieti.  
 6. Keď je ryža uvarená, zaznie pípnutie a prístroj sa prepne do nastavenia udržiavania tepla.  
 • Odmerku naplňajte vždy tak, aby bola zarovnaná (nie kopcovitá).

### FUNKCIA POMALÉHO VARENIA




- Nádobu vložte do základne.
- Pridajte do nádoby suroviny podľa receptu.
- Založte veko.
- Stlačte tlačidlo . Svetelná kontrolka nad tlačidlom sa rozsvieti.

Funkcia pomalého hrca je nastavená na 8 hodín. Po 8 hodinách zaznie pípnutie a prístroj sa prepne do nastavenia udržiavania teploty. Ak je vo vašom recepte kratšia doba varenia ako táto, budete musieť varenie manuálne zastaviť v príslušnom čase stlačením tlačidla  .

### FUNKCIA RIZOTO

- Nádobu vložte do základne.
- Miešacie rameno pripevnite na centrálny pohonný hriadeľ v nádobe (OBR A). Otočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho uzamkli.
- Pridajte do nádoby malé množstvo oleja na varenie alebo masla, potom stlačte tlačidlo . Svetelná kontrolka nad tlačidlom sa rozsvieti.
- Nechajte 2 - 3 minúty predhriať.
- Pridajte suroviny (cibuľa, cesnak, a pod.) a nechajte variť 4 - 5 minút (alebo podľa receptu).
- Pridajte ryžu. Použite odmerku (šálku) a nepridávajte viac ako 6 šálok. Nechajte variť až kým ryža nezačne hnednúť (alebo podľa pokynov v recepte).
- Pridajte vývar alebo vodu, potom založte veko.
- Keď je rizoto uvarené, zaznie pípnutie a prístroj sa prepne do nastavenia udržiavania tepla.




### FUNKCIA SOTÉ

- Nádobu vložte do základne.
- Pridajte do nádoby malé množstvo oleja na varenie alebo masla, potom stlačte tlačidlo . Svetelná kontrolka nad tlačidlom sa rozsvieti.
- Nechajte predhriať.
- Pridajte suroviny a opekajte ich podľa potreby.
- Po skončení stlačte tlačidlo  , potom jednotku odpojte z elektrickej siete, aby ste ju vypli.




### FUNKCIA CESTOVINY/VARENIE V PARE

#### Cestoviny

- Nádobu vložte do základne.
- Naplňte nádobu po značku 9 CUP horúcou alebo vriacou vodou.
- Do nádoby vložte naparovací kôš.
- Založte veko.

5. Stlačte tlačidlo  . Svetelná kontrolka nad tlačidlom sa rozsvieti.
6. Keď voda zovrie, vložte do naparovacieho koša cestoviny.
7. Cestoviny varte tak dlho, ako je uvedené v návode na obale.
8. Po skončení stlačte tlačidlo   , potom jednotku odpojte z elektrickej siete, aby ste ju vyplli.



### Varenie v pare

1. Nádobu vložte do základne.
2. Naplňte nádobu po značku 2 CUP horúcou alebo vriacou vodou.
3. Do nádoby vložte naparovací kôš.
4. Založte veko.
5. Stlačte tlačidlo  . Svetelná kontrolka nad tlačidlom sa rozsvieti.
6. Keď voda zovrie a začne tvoriť paru, vložte suroviny na naparenie do naparovacieho koša.
7. Po skončení stlačte tlačidlo   , potom jednotku odpojte z elektrickej siete, aby ste ju vyplli.

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené usmernenia na naparovania bežných surovín:

potravina (čerstvá)	množstvo	čas (minúty)
špargľa	400g	15-18
zelená fazuľka	200g	20
brokolica	200g	18
ružičkový kel	200g	20
kapusta (štvrtka)		25-30
mrkva (plátky)	200g	15-20
karfiol	200g	15
kukuričné klasy	2	24-35
cuketa (plátky)	200g	10-12
zemiaky (štvrtky)	400g	25-30
špenát	200g	5-8
kura (bez kostí)	400g	6-8
rybie filé (tenké)	400g	8-10
rybie steaky (hrubé)	2	20-23
krevety	250g	10-12
chvost homára (mrazený)		12-15
mušle	250g	15

### UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIE

Po použití akejkol'vek naprogramovanej funkcie sa prístroj automaticky prepne do nastavenia udržiavania teploty. Stlačením tlačidla   v priebehu programu zrušíte. Opätovné stlačenie tlačidla prepne prístroj do režimu udržiavania teploty. Ten bude udržiavať teplotu približne 60 - 80°C.

### RADY A TIPY

- Prístroj nenapĺňajte viac, ako je jeho kapacita. Vždy nechajte priestor približne 2,5cm od okraja nádoby, aby ste mali rezervu na zväčšenie objemu a varenie obsahu.
- Na miešanie a pod. používajte iba plastové alebo drevené náradie. Kovové náradie poškodí nelepivý povrch nádoby.
- Pri manipulácii s vekom, nádobou alebo naparovacím košom používajte kuchynské chňapky, keďže sa počas varenia stanú veľmi horúcimi a zostanú horúcimi ešte istý čas potom. Po celý čas sa správjajte opatrne.
- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, vždy odoberajte veko pomaly s vnútrom veka otočeným od seba a iných osôb, aby para unikala postupne. Kondenzovaná para kvapkajúci zvnútra veka bude tiež horúci.

### STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Vypnite prístroj, odpojte ho z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
2. Veko, naparovací kôš, nádobu a odmerku (šálku) umyte v teplej vode so saponátom. Opláchnite a osušte.

3. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
4. Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.
5. Na zabezpečenie optimálneho prenosu teploty udržiavajte vždy vonkajšiu stranu nádoby a ohrievaciu platňu v spodnej časti základne čisté a bez zvyškov jedla.



### **OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA**

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.



Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby ( w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

- Nie wkładaj zamrożonego mięsa lub drobiu w urządzenie - przed użyciem trzeba je całkowicie rozmrozić.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Nie staraj się gotować czegokolwiek w korpusie urządzenia – gotuj tylko w wyjmowanej misie.
- Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

## TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

### RYSUNKI

- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1. Pokrywa                 | 5. Panel sterowania           |
| 2. Kosz do gotowania/sitko | 6. Gniazdo przewodu zasilania |
| 3. Miska                   | 7. Ramię mieszające           |
| 4. Jednostka bazowa        | 8. Miarka                     |

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyj pokrywę, kosz do gotowania, miskę i miarkę dozującą w ciepłej wodzie z mydłem, wypłucz i wysusz.

### PRZYGOTOWANIE

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
2. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu zasłon, pod półkami lub szafkami ani w pobliżu czegokolwiek, co mogłoby zostać uszkodzone przez uciekającą parę.
3. Zakładaj żaroodporne lub tkaninowe rękawice kuchenne oraz żaroodporne podkładki lub talerze do ustawienia miski po ugotowaniu.
4. Podłącz urządzenie do gniazdka zasilania.


### GOTOWANIE RYŻU

5. Włóż miskę w jednostkę bazową.
6. Do miski do gotowania najpierw wsyp ryż, później wlej wodę. Dla ryżu białego stosuj się do oznaczeń CUP (ilości miarek) wewnątrz miski. Na przykład, jeśli wysypiesz 2 miarki ryżu, dodaj wodę do oznaczenia 2 CUP.


RYŻ BIAŁY		
Ilość miarek ryżu	Dodaj wodę do oznaczenia CUP:	Przybliżony czas gotowanie (min)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



7. Dla ryżu brązowego, przy dodawaniu wody użyj miarki dozującej, zgodnie z następującą tabelą:

RYŻ BRĄZOWY		
Ilość miarek ryżu	Ilość miarek wody	Przybliżony czas gotowanie (min)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


8. Umocuj pokrywę.  
 9. Naciśnij przycisk . Nad przyciskiem zaświeci się kontrolka.  
 10. Gdy ryż jest ugotowany, zostanie 2 razy wyemitowany sygnał dźwiękowy, a urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
- Zawsze napełniaj miarkę na równo (bez czubka).

### FUNKCJA WOLNEGO GOTOWANIA




1. Włóż miskę w jednostkę bazową.
2. Dodaj do miski wszystkie składniki według przepisu.
3. Umocuj pokrywę.
4. Naciśnij przycisk . Nad przyciskiem zaświeci się kontrolka.

Funkcja wolnego gotowania jest nastawiona na 8 godzin. Po 8 godzinach, zostanie 2 razy wyemitowany sygnał dźwiękowy, a urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Jeśli przepis przewiduje krótszy czas gotowania niż 8 godzin, trzeba będzie w odpowiednim czasie ręcznie wyłączyć gotowanie naciskając przycisk  .

### FUNKCJA RISOTTO





1. Włóż miskę w jednostkę bazową.
2. Zamontuj ramię mieszające na zębach centralnego wałka napędu w misce (RYS. A). Obróć w prawo, aby zablokować.
3. Dodaj do miski niewielką ilość oleju lub masła, następnie naciśnij przycisk . Nad przyciskiem zaświeci się kontrolka.
4. Podgrzej przed 2-3 minuty.
5. Dodaj główne składniki (cebula, czosnek, itp.) i gotuj przez 4-5 minut (lub według przepisu).
6. Dodaj ryż. Użyj miarki dozującej, nie dodawaj więcej niż 6 miarek. Gotuj do chwili, gdy ryż zaczyna brązowieć (lub według przepisu).
7. Dodaj bulion albo wodę i załóż pokrywę.
8. Gdy risotto jest ugotowane, zostanie 2 razy wyemitowany sygnał dźwiękowy, a urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

### FUNKCJA PODSMAŻANIA





1. Włóż miskę w jednostkę bazową.
2. Dodaj do miski niewielką ilość oleju lub masła, następnie przyciśnij przycisk . Nad przyciskiem zaświeci się kontrolka.
3. Podgrzej przed.
4. Dodaj składniki i podsmaż je wedle własnego uznania.
5. Po skończeniu, naciśnij przycisk   i następnie wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka, aby wyłączyć urządzenie.

## FUNKCJA MAKARON/PAROWANIE

### Makaron

1. Włóż miskę w jednostkę bazową.
2. Wlej do miski gorącą lub wrzącą wodę do oznaczenie 9 CUP.
3. Włóż kosz do gotowania w miskę.
4. Umocuj pokrywę.
5. Naciśnij przycisk   . Nad przyciskiem zaświeci się kontrolka .
6. Po ponownym doprowadzeniu wody do wrzenia, włóż makaron w kosz do gotowania.
7. Gotuj makaron przez czas wskazany w instrukcji na opakowaniu.
8. Po skończeniu, naciśnij przycisk   i następnie wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka, aby wyłączyć urządzenie.



### Gotowanie na parze

1. Włóż miskę w jednostkę bazową.
2. Wlej do miski gorącą lub wrzącą wodę do oznaczenia 2 CUP.
3. Włóż kosz do gotowania w miskę.
4. Umocuj pokrywę.
5. Naciśnij przycisk   . Nad przyciskiem zaświeci się kontrolka .
6. Kiedy woda zacznie wrzeć i parować, włóż potrzebne składniki w kosz do gotowania.
7. Po skończeniu, naciśnij przycisk   i następnie wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka, aby wyłączyć urządzenie.

Poniższa tabela zawiera wskazówki dotyczące gotowania rozmaitych składników:

jedzenie (świeże)	ilość	czas (minuty)
szparagi	400g	15-18
zielona fasola	200g	20
brokuł	200g	18
brukselka	200g	20
kapusta (ćwiartka)		25-30
marchew (w plastrach)	200g	15-20
kalafior	200g	15
kukurydza w kolbach	2	24-35
cukinia (w plastrach)	200g	10-12
ziemniaki (ćwiartki)	400g	25-30
szpinak	200g	5-8
kurczak (bez kości)	400g	6-8
filety rybne	400g	8-10
steiki rybne	2	20-23
krewetki	250g	10-12
ogon homara (mrożony)		12-15
małże	250g	15

### UTRZYMYWANIE CIEPŁA/ANULUJ

Urządzenie po zaprogramowaniu automatycznie przełączy się na tryb utrzymywania ciepła. Naciśnięcie przycisku   w trakcie działania programu powoduje jego anulowanie. Ponowne naciśnięcie przycisku powoduje przejście urządzenia w tryb utrzymywania ciepła. Pozwoli to utrzymać temperaturę około 60 - 80°C.

### WSKAZÓWKI I PORADY

- Nie przepelniaj urządzenia. Zawsze zachowaj odstęp około 2,5 cm od brzegu miski, aby umożliwić rozszerzanie składników i gotowanie zawartości.
- Do mieszania, itp. używaj wyłącznie przedmiotów z plastiku lub drewna. Metalowe przybory kuchenne spowodują uszkodzenie nieprzywierającej powierzchni miski.

- Używaj rękawic kuchennych, gdy dotykasz pokrywy, miski, kosza do gotowania, gdyż te podczas gotowania bardzo się rozgrzewają i pozostają gorące jeszcze przez jakiś czas potem. Zawsze zachowaj ostrożność.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, pokrywę zawsze podnoś powoli, skierowaną jej spodem od siebie i innych osób tak, aby para od wewnątrz wydostawała się stopniowo. Skondensowane krople skapujące od spodu pokrywy są także gorące.

### **KONSERWACJA I OBSŁUGA**

1. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić do ostygnięcia.
2. Umyj pokrywę, kosz do gotowania, miskę i miarkę dozującą w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz i osusz.
3. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
4. Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.
5. Aby ciepło mogło optymalnie przepływać, zewnętrzna powierzchnia miski i płyta grzewcza w dolnej części jednostki bazowej zawsze powinny być czyste i pozbawione resztek żywności.



### **OCHRONA ŚRODOWISKA**

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

### **VAŽNE SIGURNOSNE MJERE**

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

 Površine uređaja će postati vruće.

- Nemojte stavljati zamrznuto meso ili perad u uređaj; odmrznite ga potpuno prije uporabe.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Nemojte pokušavati da kuhate bilo šta u tijelu kuhala; kuhajte samo u odvojivoj posudi.
- Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

### **ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU**

#### **CRTEŽI**

- |                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Poklopac                          | 5. Upravljačka ploča            |
| 2. Košara za kuhanje na pari/cjedilo | 6. Utičnica za električni kabel |
| 3. Posuda                            | 7. Poluga za miješanje          |
| 4. Baza                              | 8. Mjerica                      |

#### **PRIJE PRVE UPORABE**

Operite poklopac, košaru za kuhanje na pari, posudu i mjericu u toploj sapunici, isperite i osušite.

#### **PRIPREMA:**

1. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
2. Nemojte postavljati uređaj u blizini zavjesa, ispod polica, ormarića ili blizu bilo čega što se može oštetiti izlaznom parom.
3. Držite rukavice za pećnicu pri ruci, kao i podlošku otpornu na toplinu ili ploču na koju ćete postaviti posudu poslije kuhanja.
4. Uključite jedinicu u utičnicu električne struje.


#### **KUHANJE RIŽE**

1. Stavite posudu u bazu.
2. U posudu za kuhanje prvo dodajte rižu i potom vodu. Za bijelu rižu koristite oznake CUP (šalice) unutar posude. Na primjer ako dodate 2 šalice riže, dodajte vodu do oznake 2 CUP.


BIJELA RIŽA		
Mjerice riže	Dodajte vodu do oznake za CUP:	Približno vrijeme kuhanja (u minutima)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. Za smeđu rižu, koristite mjericu za dodavanje vode prema sljedećoj tabeli:

SMEĐA RIŽA		
Mjerice riže	Mjerice vode	Približno vrijeme kuhanja (u minutima)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Postavite poklopac.  
 5. Pritisnite tipku  . Svjetlo iznad tipke će se upaliti.  
 6. Kad je riža skuhan, zvučni signal „bip“ će se oglasiti 2 puta i uređaj će preći na postavku održavanja topline.  
 • Uvijek napunite mjericu tako da bude ravna (a ne vrhom puna).

### FUNKCIJA SPOROG KUHANJA




1. Stavite posudu u bazu.
2. Dodajte sastojke u posudu prema receptu.
3. Postavite poklopac.
4. Pritisnite tipku  . Svjetlo iznad tipke će se upaliti.

Funkcija sporog kuhanja je postavljena na 8 sati. Nakon 8 sati, zvučni signal „bip“ će se oglasiti 2 puta i uređaj će preći na postavku održavanja topline. Ako je za vaš recept potrebno manje vremena, pritiskom na tipku   morat ćete ručno zaustaviti kuhanje u odgovarajuće vrijeme.

### FUNKCIJA ZA RIŽOTO





1. Stavite posudu u bazu.
2. Postavite polugu za miješanje preko zubaca na središnjoj pogonskoj osovini u posudi (SL. A). Okrenite je u smjeru kazaljke na satu kako bi se blokirala.
3. Dodajte malu količinu jestivog ulja ili maslaca u posudu te pritisnite tipku  . Svjetlo iznad tipke će se upaliti.
4. Pustite da se prethodno zagrije 2 -3 minuta.
5. Dodajte vaše sastojke (luk, češnjak, itd.) i ostavite da se kuhaju 4 -5 minuta (ili prema receptu).
6. Dodajte rižu. Koristite mjericu i nemojte dodati više od 6 šalica. Ostavite da se kuha dok riža ne počne rumeniti (ili prema uputama u receptu).
7. Dodajte temeljac ili vodu i potom stavite poklopac.
8. Kad je rižot skuhan, zvučni signal „bip“ će se oglasiti 2 puta i uređaj će preći na postavku održavanja topline.

### FUNKCIJA PIRJANJA





1. Stavite posudu u bazu.
2. Dodajte malu količinu jestivog ulja ili maslaca u posudu te pritisnite tipku  . Svjetlo iznad tipke će se upaliti.
3. Pustite da se prethodno zagrije.
4. Dodajte sastojke i pirjajte ih po želji.
5. Po završetku, pritisnite tipku   i izvucite utikač jedinice iz utičnice kako biste je isključili.

## FUNKCIJA ZA KUHANJE TJESTENINE/KUHANJE NA PARI

### Tjestenina

1. Stavite posudu u bazu.
2. Napunite posudu vrućom ili kipućom vodom do oznake 9 CUP.
3. Stavite košaru za kuhanje na pari u posudu.
4. Postavite poklopac.
5. Pritisnite tipku   . Svjetlo iznad tipke će se upaliti.
6. Kad voda ponovo proključa, stavite tjesteninu u košaru za kuhanje na pari.
7. Kuhajte tjesteninu prema vremenu označenim uputama na pakiranju.
8. Po završetku, pritisnite tipku   i izvucite utikač jedinice iz utičnice kako biste je isključili.



### Kuhanje na pari

1. Stavite posudu u bazu.
2. Napunite posudu vrućom ili kipućom vodom do oznake 2 CUP.
3. Stavite košaru za kuhanje na pari u posudu.
4. Postavite poklopac.
5. Pritisnite tipku   . Svjetlo iznad tipke će se upaliti.
6. Kad voda počne klučati i stvarati paru, stavite sastojke koje treba kuhati na pari u košaru za kuhanje na pari.
7. Po završetku, pritisnite tipku   i izvucite utikač jedinice iz utičnice kako biste je isključili.

Na sljedećoj tabeli prikazane su upute za kuhanje na pari uobičajenih sastojaka:

hrana (svježa)	količina	vrijeme (u minutama)
šparoge	400g	15-18
mahune	200g	20
brokule	200g	18
prokulice	200g	20
kupus (četvrt)		25-30
mrkve (rezane)	200g	15-20
cvjetača	200g	15
klipovi kukuruza	2	24-35
tikvice (rezane)	200g	10-12
krumpiri (rezani)	400g	25-30
špinat	200g	5-8
piletina (bez kostiju)	400g	6-8
riblji fileti	400g	8-10
riblji odresci	2	20-23
rakovi	250g	10-12
jastogov rep (zamrznuti)		12-15
dagnje	250g	15

### ODRŽAVANJE TOPLINE/PONIŠTAVANJE

Nakon uporabe bilo koje od programiranih funkcija uređaj će automatski preći na postavku održavanja topline. Pritiskom na tipku   u toku nekog programa, poništava se taj program. Ponovnim pritiskom na tipku uređaj prelazi na način održavanja topline. Taj način održava temperaturu na otprilike 60 - 80 °C.

### SAVJETI I PREPORUKE

- Nemojte previše napuniti uređaj. Uvijek ostavite prostor od oko 2,5 cm od vrha posude kako bi se omogućilo podizanje sadržaja posude.
- Za miješanje, itd. koristite samo plastični ili drveni pribor za kuhanje. Metalni pribor će oštetiti neprijanjajuću površinu posude.
- Poklopac, posuda i košara za kuhanje na pari postaju vrlo vrući tokom kuhanja i ostaju vrući neko vrijeme nakon toga; koristite rukavice za pećnicu kad rukujete tim predmetima. Budite oprezni cijelo vrijeme.

- Kako bi se izbjegla pojava opasnosti, uvijek polako skinite poklopac s unutarnjim dijelom ruba usmjerenim od vas i drugih osoba, tako da para izađe van postepeno. Kondenzat koji kaplje iz unutrašnjosti poklopca isto tako će biti vruć.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj, izvucite utikač iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.
2. Operite poklopac, košaru za kuhanje na pari, posudu i mjericu u toploj sapunici. Isperite i osušite.
3. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
4. Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.
5. Kako bi se osigurano optimalni prijenos topline, vanjski dio posude i grijaču ploču na dnu baze uvijek održavajte čistima i bez ostataka hrane.



## ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.



Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

## POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Naprave ne potaplajte v tekočino.

 Površine naprave se segrejejo.

- V napravo ne dajate zamrznjenega mesa ali perutnine – pred uporabo ga v celoti odmrznite.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Ničesar ne poskušajte kuhati v ohišju kuhalnika – kuhajte samo v izmenljivi skledi.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

## SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

### RISBE

- |                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Pokrov                           | 5. Krmilna plošča              |
| 2. Košara za kuhanje na pari/cedilo | 6. Vtičnica za napajalni kabel |
| 3. Skleda                           | 7. Mešalna roka                |
| 4. Osnovna enota                    | 8. Merilna posodica            |

### PRED PRVO UPORABO

Pokrov, košaro za kuhanje na pari, skledo in merilni lonček umijte v topli milnici, sperite in osušite.

### PRIPRAVA

1. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
2. Naprave na postavljajte v bližino ali pod zavese, police ali omare ali v bližino česar koli, kar bi se lahko poškodovalo zaradi uhajanja pare.
3. Pri roki imejte kuhinjske rokavice (ali krpo) in toplotno odporno prevleko ali krožnik, na katerega boste dali skledo po kuhanju.
4. Enoto priklonite v omrežno vtičnico.


### KUHANJE RIŽA

1. Skledo dajte v osnovno enoto.
2. V kuhalno skledo najprej dodajte riž, nato vodo. Za beli riž uporabite oznake CUP (lonček) znotraj sklede. Na primer, če dodate 2 lončka riža, dodajte vodo do oznake 2 CUP.


BELI RIŽ		
Merice riža	Dodajte vodo do oznake CUP:	Pribl. čas kuhanja (minute)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44


3. Za rjavi riž uporabite merilni lonček, da dodate vodo skladno s spodnjo tabelo:

RJAVI RIŽ		
Merice riža	Merice vode	Pribl. čas kuhanja (minute)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Pritrdite pokrov.  
 5. Pritisnite gumb . Lučka nad gumbom se bo vklopila.  
 6. Ko je riž kuhan, bo naprava zapiskala 2-krat in nato preklopila v nastavev ohranjanja toplote.  
 • Merico vedno napolnite, tako da je poravnana (ne zvrhana).

### FUNKCIJA POČASNEGA KUHANJA



- Skledo dajte v osnovno enoto.
- Dodajte sestavine v skledo glede na recept.
- Pritrdite pokrov.
- Pritisnite gumb . Lučka nad gumbom se bo vklopila.

Funkcija počasnega kuhanja je fiksna pri 8 urah. Po 8 urah bo naprava zapiskala 2-krat in nato preklopila v nastavev ohranjanja toplote. Če je čas kuhanja v vašem receptu krajši, boste morali ročno ustaviti kuhanje ob primernem času, tako da pritisnete gumb .

### FUNKCIJA ZA RIŽOTE

- Skledo dajte v osnovno enoto.
- Mešalno roko pritrdite na izboklini na osrednji pogonski gredi v skledi (SLIKA A). Obrnite jo v smeri urinega kazalca, da se zaklene na mesto.
- Dodajte malo jedilnega olja ali masla v skledo, nato pritisnite gumb . Lučka nad gumbom se bo vklopila.
- Pustite 2–3 minute, da se maščoba ogreje.
- Dodajte sestavine (čebulo, česen itd.) in pustite, da se pražijo 4-5 minut (ali skladno z receptom).
- Dodajte riž. Uporabite merilni lonček in ne dodajte več kot 6 lončkov. Kuhajte tako dolgo, da se riž obarva rjavo (ali skladno z navodili recepta).
- Dodajte jušno osnovo ali vodo, nato namestite pokrov.
- Ko je rižota kuhana, bo naprava zapiskala 2-krat in nato preklopila v nastavev ohranjanja toplote.




### FUNKCIJA PRAŽENJA (SAUTÉ)

- Skledo dajte v osnovno enoto.
- Dodajte malo jedilnega olja ali masla v skledo, nato pritisnite gumb . Lučka nad gumbom se bo vklopila.
- Pustite da se maščoba ogreje.
- Dodajte sestavine in jih popražite po svoji želji.
- Ko ste končali, pritisnite gumb , nato enoto izklopite iz električnega omrežja, da jo ugasnete.




### FUNKCIJA ZA TESTENINE/KUHANJE NA PARI

#### Testenine

- Skledo dajte v osnovno enoto.
- Skledo napolnite do oznake 9 CUP z vročo ali vrelo vodo.
- Košaro za kuhanje na pari dajte v skledo.
- Pritrdite pokrov.

5. Pritisnite gumb  . Lučka nad gumbom se bo vklopila.
6. Ko voda ponovno zavre, dodajte testenine v košaro za kuhanje na pari.
7. Testenine kuhajte tako dolgo, kot je to navedeno na navodilih embalaže.
8. Ko ste končali, pritisnite gumb   , nato enoto izklopite iz električnega omrežja, da jo ugasnete.



### Kuhanje na pari

1. Skledo dajte v osnovno enoto.
2. Skledo napolnite do oznake 2 CUP z vročo ali vrelo vodo.
3. Košaro za kuhanje na pari dajte v skledo.
4. Pritrdite pokrov.
5. Pritisnite gumb  . Lučka nad gumbom se bo vklopila.
6. Ko voda prične vreti in oddaja paro, dodajte sestavine, ki jih želite kuhati na pari, v košaro za kuhanje na pari.
7. Ko ste končali, pritisnite gumb   , nato enoto izklopite iz električnega omrežja, da jo ugasnete.

V spodnji tabeli so navedene smernice za kuhanje osnovnih sestavin na pari:

hrana (sveža)	količina	čas (minut)
šparglji	400g	15-18
zelen fižol	200g	20
brokoli	200g	18
brstični ohrovt	200g	20
zelje (četrtnina)		25-30
korenček (narezan)	200g	15-20
cvetača	200g	15
koruzni storži	2	24-35
bučke (narezane)	200g	10-12
krompir (četrtnine)	400g	25-30
špinača	200g	5-8
piščanec (brez kosti)	400g	6-8
ribji fileji	400g	8-10
ribji zrezki	2	20-23
kozice	250g	10-12
jastogov rep (zmrznjen)		12-15
školjke	250g	15

### OHRANJANJE TOPLOTE/PREKLIC

Naprava bo samodejno preklopila v nastavitve ohranjanja toplote po uporabi katere koli od programiranih funkcij. Če pritisnete gumb   med delovanjem programa, boste preklicali program. Če ponovno pritisnete gumb, boste napravo preklopili v način ohranjanja toplote. Tako bo naprava ohranjala temperaturo pribl. 60–80 °C.

### NASVETI IN NAMIGI

- Naprave ne napolnite preveč. Vedno pustite približno 2,5-centimetrski prostor do vrha sklede, da se vsebina lahko razširi in vre.
- Za mešanje in drugo uporabite samo plastične ali lesene kuhinjske pripomočke. Kovinski pripomočki bodo poškodovali površino sklede s prevleko proti prijemanju.
- Uporabite rokavice za pečico, ko imate v rokah pokrov, skledo ali košaro za kuhanje na pari, saj se med kuhanjem zelo segreje in ostane vroča tudi še nekaj časa. Vedno bodite previdni.
- Za preprečitev nesreče pokrov vedno odstranite počasi, tako da je notranjost obrnjena stran od vas in drugih ljudi in lahko para postopoma uhaja. Kondenzirana vlaga znotraj pokrova je prav tako vroča.

## **NEGA IN VZDRŽEVANJE**

1. Izklopite napravo, jo odklopite iz omrežja in pustite, da se ohladi.
2. Pokrov, košaro za kuhanje na pari, skledo in merilni lonček umijte v topli milnici. Sperite in osušite.
3. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
4. Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.
5. Za zagotovitev najboljšega prenosa toplote poskrbite, da bosta zunanost sklede in grelna plošča na dnu osnovne enote vedno čisti in brez ostankov hrane.



### **ZAŠČITA OKOLJA**

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.


Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

- Μη βάζετε κατεψυγμένο κρέας ή πουλερικά μέσα στη συσκευή – να ξεπαγώνετε πλήρως το κρέας πριν το χρησιμοποιήσετε.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Μην προσπαθήσετε να μαγειρέψετε οτιδήποτε μέσα στο σώμα του βραστήρα – να μαγειρεύετε μόνο μέσα στον αφαιρούμενο κάδο.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

### ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

#### ΣΧΕΔΙΑ

- |                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| 1. Καπάκι                 | 5. Πίνακας ελέγχου   |
| 2. Καλάθι ατμού/σουρωτήρι | 6. Καλώδιο ρεύματος  |
| 3. Κάδος                  | 7. Αναδευτήρας       |
| 4. Μονάδα βάσης           | 8. Φλιτζάνι μέτρησης |

#### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πλύνετε το καπάκι, το καλάθι ατμού, το δοχείο και το φλιτζάνι μέτρησης σε ζεστό νερό με σαπούνι, ξεπλύνετε και στεγνώστε.

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
2. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες, ράφια, ντουλάπια, ή οτιδήποτε άλλο θα μπορούσε να φθαρεί από τον διαφεύγοντα ατμό.
3. Μετά από το μαγείρεμα να πιάνετε τον κάδο με γάντια φούρνου (ή με πανί) και να το ακουμπάτε σε θερμάντοχη επιφάνεια ή σε πιατέλα.
4. Βάλτε τη μονάδα στην πρίζα.


## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΡΥΖΙΟΥ

1. Τοποθετήστε το δοχείο στη μονάδα βάσης.
2. Αρχικά προσθέστε το ρύζι στο δοχείο μαγειρέματος και στη συνέχεια το νερό. Για λευκό ρύζι χρησιμοποιήστε τις ενδείξεις CUP (φλιτζάνι) εντός του δοχείου. Για παράδειγμα, αν προσθέσετε 2 φλιτζάνια ρύζι, προσθέστε νερό μέχρι την ένδειξη 2 CUP.


ΛΕΥΚΟ ΡΥΖΙ		
Φλιτζάνια ρυζιού	Προσθέστε νερό μέχρι την ένδειξη CUP:	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά (κατά προσέγγιση)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. Για καστανό ρύζι, χρησιμοποιήστε το φλιτζάνι μέτρησης για να προσθέσετε νερό σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα:

ΚΑΣΤΑΝΟ ΡΥΖΙ		
Φλιτζάνια ρυζιού	Φλιτζάνια νερού	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά (κατά προσέγγιση)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Τοποθετήστε το καπάκι.
5. Πατήστε το κουμπί . Θα ανάψει η λυχνία πάνω από το κουμπί.
6. Όταν το ρύζι είναι έτοιμο, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ) 2 φορές και η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας.
  - Βάζετε πάντα την απαιτούμενη ποσότητα νερού (όχι πάνω από την ένδειξη).

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ




1. Τοποθετήστε το δοχείο στη μονάδα βάσης.
2. Προσθέστε τα συστατικά στο δοχείο σύμφωνα με τη συνταγή.
3. Τοποθετήστε το καπάκι.
4. Πατήστε το κουμπί . Θα ανάψει η λυχνία πάνω από το κουμπί.

Η λειτουργία αργού μαγειρέματος έχει ρυθμιστεί στις 8 ώρες. Μετά τις 8 ώρες, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ) 2 φορές και η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας. Αν η συνταγή σας απαιτεί λιγότερο χρόνο μαγειρέματος από αυτόν, θα πρέπει να σταματήσετε το μαγείρεμα μη αυτόματα την κατάλληλη ώρα πατώντας το κουμπί  .

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΡΙΖΟΤΟ




1. Τοποθετήστε το δοχείο στη μονάδα βάσης.
2. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα στις ειδικές προεξοχές στον κεντρικό κινητήριο άξονα στο δοχείο (ΕΙΚ. Α). Περιστρέψτε τον δεξιόστροφα ώστε να ασφαλίσει.
3. Προσθέστε μια μικρή ποσότητα μαγειρικού λαδιού ή βουτύρου στο δοχείο και πατήστε το κουμπί . Θα ανάψει η λυχνία πάνω από το κουμπί.
4. Αφήστε το να προθερμανθεί για 2-3 λεπτά.
5. Προσθέστε τα συστατικά που θέλετε (κρεμμύδι, σκόρδο κ.λπ.) και αφήστε τα να μαγειρευτούν για 4-5 λεπτά (ή σύμφωνα με τη συνταγή).
6. Προσθέστε το ρύζι. Χρησιμοποιήστε το φλιτζάνι μέτρησης και μην προσθέσετε περισσότερα από 6 φλιτζάνια. Αφήστε το ρύζι να μαγειρευτεί έως ότου γίνει καστανό (ή σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής).
7. Προσθέστε το ζωμό ή το νερό και στη συνέχεια τοποθετήστε το καπάκι.
8. Όταν το ριζότο είναι έτοιμο, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ) 2 φορές και η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΟΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ




1. Τοποθετήστε το δοχείο στη μονάδα βάσης.
2. Προσθέστε μια μικρή ποσότητα μαγειρικού λαδιού ή βουτύρου στο δοχείο και πατήστε το κουμπί . Θα ανάψει η λυχνία πάνω από το κουμπί.
3. Αφήστε το να προθερμανθεί.
4. Προσθέστε και σοτάρετε τα συστατικά όπως επιθυμείτε.
5. Αφού τελειώσετε, πατήστε το κουμπί   και στη συνέχεια βγάλτε τη μονάδα από την πρίζα για να την απενεργοποιήσετε.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ/ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΤΜΟΥ

### Ζυμαρικά

1. Τοποθετήστε το δοχείο στη μονάδα βάσης.
2. Γεμίστε το δοχείο μέχρι την ένδειξη 9 CUP με καυτό ή βραστό νερό.
3. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού μέσα στο δοχείο.
4. Τοποθετήστε το καπάκι.
5. Πατήστε το κουμπί . Θα ανάψει η λυχνία πάνω από το κουμπί.
6. Όταν το νερό αρχίσει να βράζει, τοποθετήστε τα ζυμαρικά στο καλάθι ατμού.
7. Μαγειρέψτε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.
8. Αφού τελειώσετε, πατήστε το κουμπί   και στη συνέχεια βγάλτε τη μονάδα από την πρίζα για να την απενεργοποιήσετε.



### Λειτουργία ατμού

1. Τοποθετήστε το δοχείο στη μονάδα βάσης.
2. Γεμίστε το δοχείο μέχρι την ένδειξη 2 CUP με καυτό ή βραστό νερό.
3. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού μέσα στο δοχείο.
4. Τοποθετήστε το καπάκι.
5. Πατήστε το κουμπί . Θα ανάψει η λυχνία πάνω από το κουμπί.
6. Όταν το νερό αρχίσει να βράζει και να παράγει ατμό, προσθέστε τα συστατικά που θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό στο καλάθι ατμού.
7. Αφού τελειώσετε, πατήστε το κουμπί   και στη συνέχεια βγάλτε τη μονάδα από την πρίζα για να την απενεργοποιήσετε.

Στον ακόλουθο πίνακα δίνονται οδηγίες για να μαγειρέψετε στον ατμό συνήθη συστατικά:

τρόφιμα (νωπά)	ποσότητα	χρόνος (λεπτά)
σπαράγγι	400g	15-18
φασολάκια	200g	20
μπρόκολο	200g	18
λαχανάκια Βρυξελλών	200g	20
λάχανο (τέταρτο)		25-30
καρότα (φέτες)	200g	15-20
κουνουπίδι	200g	15
κότσυλα καλαμποκιού	2	24-35
κολοκυθάκι (φέτες)	200g	10-12
πατάτες (τέταρτα)	400g	25-30
σπανάκι	200g	5-8
κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα)	400g	6-8
φιλέτα ψαριού	400g	8-10
μπέργκερ ψαριού	2	20-23
γαρίδες	250g	10-12
αστακοουρά (κατεψυγμένη)		12-15
μύδια	250g	15

## **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ/ΑΚΥΡΩΣΗ**

Η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας μετά τη χρήση μιας προγραμματισμένης λειτουργίας. Αν πατήσετε το κουμπί   όταν ένα πρόγραμμα είναι σε λειτουργία, τότε αυτό το πρόγραμμα θα ακυρωθεί. Αν πατήσετε ξανά το κουμπί, η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας. Με αυτόν τον τρόπο θα διατηρηθεί θερμοκρασία περ. 60 - 80 °C.

### **ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**

- Μην παραγεμίζετε τη συσκευή. Να αφήνετε πάντα χώρο 2,5 εκ. από την κορυφή του δοχείου ώστε να γίνεται εκτόνωση του ατμού και να βράζει το περιεχόμενο.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά ή ξύλινα μαχαιροπίρουνα για το ανακάτεμα κ.λπ. Τα μεταλλικά μαχαιροπίρουνα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια του δοχείου.
- Να χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας όταν πιάνετε το καπάκι, το δοχείο ή το καλάθι ατμού, καθώς θα αποκτήσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα και θα παραμείνουν πολύ ζεστά για λίγο διάστημα ακόμη. Θα πρέπει να είστε συνεχώς προσεκτικοί.
- Για να αποφεύγετε τον κίνδυνο, θα πρέπει να αφαιρείτε πάντα το καπάκι προσεκτικά κρατώντας το εσωτερικό του μακριά από εσάς και άλλα άτομα ώστε ο ατμός να εκτονώνεται σταδιακά. Επίσης, οι υδρατμοί που αναδύονται από το εσωτερικό του καπακιού θα είναι καυτοί.

### **ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

1. Σβήστε τη συσκευή, βγάλτε το βύσμα της από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Πλύνετε το καπάκι, το καλάθι ατμού, το δοχείο και το φλιτζάνι μέτρησης σε ζεστό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
3. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
4. Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.
5. Για να διασφαλίσετε τη βέλτιστη παραγωγή θερμότητας, διατηρείτε πάντα το εξωτερικό του δοχείου και τη θερμαινόμενη πλάκα στο κάτω μέρος της μονάδας βάσης καθαρά και χωρίς υπολείμματα τροφών.



### **ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.



A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne merítse a készüléket folyadékba.

 A készülék felületei felforrósodnak.

- Ne tegyen fagyott húst a készülékbe – előtte teljesen olvassza ki.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ne főzzön semmit közvetlenül a főzőedényben – főzésre csak a kivehető tálat használja.
- Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgatás és tisztítás előtt.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

### RAJZOK

- |                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| 1. Fedél              | 5. Vezérlő panel              |
| 2. Pároló kosár/szűrő | 6. Hálózati csatlakozó aljzat |
| 3. Tál                | 7. Keverő kar                 |
| 4. Alapegység         | 8. Mérőpohár                  |

### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mossa el a fedelet, a pároló kosarat, az edényt és a mérő csészét meleg szappanos vízzel, öblítse le és szárítsa meg.

### ELŐKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
2. A készüléket ne használja függöny mellett, polc vagy szekrény alatt, vagy olyan tárgyak közelében, amikben kárt tehet a kilépő gőz.
3. Legyen kéznél kesztyű (vagy konyharuha) és egy hőálló alátét, amire ráteheti a tálat főzés után.
4. Dugja be a készüléket egy fali aljzatba.


### RIZS FŐZÉSE

1. Tegye az edényt az alapegység belsejébe.
2. Tegye bele először a rizst, majd a vizet az edénybe. Fehér rizs esetében használja az edényben a CUP (csésze) jelöléseit. Például, ha 2 csésze rizst tesz bele, akkor a 2 CUP jelölésig töltsé fel vízzel.


FEHÉR RIZS		
A rizs mércéje	Tegyen bele vizet a CUP jelig:	A főzési idő (perc)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. Barna rizs esetében használja a mérőcsészét víz hozzáadásához a következő táblázat szerint:

BARNÁ RIZS		
A rizs mércéje	A víz mércéje	A főzési idő (perc)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Illessze a helyére a fedőt.  
5. Nyomja meg a  gombot. A gomb fölötti lámpa ki fog gyulladni.  
6. Amikor megfőtt a rizs, 2 sípoló hangot fog hallani, a berendezés pedig a melegen tartás beállításra fog váltani.
- Mindig a jellel egy szintre töltsa a mércét (ne pópozottan):

### LASSÚ FŐZÉSI FUNKCIÓ




1. Tegye az edényt az alapegység belsejébe.
2. A recept szerint tegye bele az edénybe a hozzávalókat.
3. Illessze a helyére a fedőt.
4. Nyomja meg a  gombot. A gomb fölötti lámpa ki fog gyulladni.

A lassú főzés funkció 8 órára van rögzítve. A 8 óra letelte után 2 sípoló hangot fog hallani és a berendezés át fog kapcsolni melegen tartás beállításra. Ha a recept ennél kevesebb főzési időt ír, akkor manuálisan kell leállítania a főzést a megfelelő időben a   gomb megnyomásával.

### RIZOTTÓ FUNKCIÓ





1. Tegye az edényt az alapegység belsejébe.
2. Illessze a keverő kart a az edényben lévő központi meghajtó tengelyre (A ÁBRA). A lezáráshoz csavarja az óramutató járásával megegyező irányba.
3. Tegyen bele egy kis étolajat vagy vajat az edénybe, majd nyomja meg a  gombot. A gomb fölötti lámpa ki fog gyulladni.
4. Hagyja előmelegíteni 2-3 percig.
5. Tegye bele a hozzávalókat (vöröshagyma, fokhagyma stb.), majd hagyja 4-5 percig főni (vagy a recept által javasolt ideig).
6. Tegye bele a rizst. Használja a mérő csészét és ne tegyen bele 6 csészénél többet. Hagyja főni addig, amíg a rizs el nem kezd barnulni (vagy a receptben leírtak szerinti ideig).
7. Tegyen bele húsleveset vagy vizet, majd tegye rá a fedelet.
8. Ha megfőtt a rizottó, 2 sípolást fog hallani, majd a berendezés át fog váltani melegen tartási beállításra.

### PIRÍTÁS FUNKCIÓ





1. Tegye az edényt az alapegység belsejébe.
2. Tegyen bele egy kis étolajat vagy vajat az edénybe, majd nyomja meg a  gombot. A gomb fölötti lámpa ki fog gyulladni.
3. Hagyja előmelegíteni.
4. Tegye bele a hozzávalókat, majd pirítsa meg a kívánt módon.
5. Ha készen van, nyomja meg a   gombot, majd húzza ki az egységet a kikapcsoláshoz.

## TÉSZTA/PÁROLÁS FUNKCIÓ

### Tészta

1. Tegye az edényt az alapegység belsejébe.
2. Töltse meg az edényt a 9 CUP jelig forró, vagy forrásban lévő vízzel.
3. Helyezze a pároló kosarat az edénybe.
4. Illessze a helyére a fedőt.
5. Nyomja meg a   gombot. A gomb fölötti lámpa ki fog gyulladni.
6. Amikor a víz újra felforr, tegye bele a tésztát a pároló kosárba.
7. Főzze a tésztát a csomagoláson jelzett ideig.
8. Ha készen van, nyomja meg a   gombot, majd húzza ki az egységet a kikapcsoláshoz.



### Párolás

1. Tegye az edényt az alapegység belsejébe.
2. Töltse meg az edényt a 2 CUP jelig forró, vagy forrásban lévő vízzel.
3. Helyezze a pároló kosarat az edénybe.
4. Illessze a helyére a fedőt.
5. Nyomja meg a   gombot. A gomb fölötti lámpa ki fog gyulladni.
6. Ha a víz elkezdett forni és gőz képződött, tegye a párolandó hozzávalókat a pároló kosárba.
7. Ha készen van, nyomja meg a   gombot, majd húzza ki az egységet a kikapcsoláshoz.

Az alábbi táblázat iránymutatást ad a pároló mindennapi ételeiről:

étel (friss)	mennyiség	idő (perc)
spárga	400g	15-18
zöldbab	200g	20
brokkoli	200g	18
kelbimbó	200g	20
káposzta (negyed)		25-30
sárgarépa (szeletelt)	200g	15-20
karfiol	200g	15
kukoricacső	2	24-35
cukkíni (szeletelt)	200g	10-12
burgonya (negyedelt)	400g	25-30
spenót	200g	5-8
csirke (filézett)	400g	6-8
halfilé	400g	8-10
halszelet	2	20-23
rák	250g	10-12
homárfarok (fagyott)		12-15
kagyló	250g	15

## MELEGEN TARTÁS/TÖRLÉS

A programozott funkciók használata után a berendezés automatikusan át fog kapcsolni a melegen tartás beállításra. Ha a program közben megnyomja a   gombot, akkor a program törlődni fog. Ha újra megnyomja a gombot, akkor a készüléket a melegen tartás módba kapcsolja át. Ez kb. folyamatos 60 - 80°C-os hőmérsékletet fog jelenteni.

## JAVASLATOK ÉS TIPPEK

- Ne töltse túl a berendezést. Mindig hagyjon kb. 2,5 cm helyet az edény tetejéről, hogy maradjon hely a tágulásra és a tartalomnak a forrásra.
- Kizárólag műanyag vagy fa eszközöket használjon a keveréshez stb. A fém eszközök károsítják az edény teflon felületét.
- Használjon edényfogó kesztyűt, ha a fedélhez, az edényhez vagy a pároló kosárhoz nyúl, mivel a főzés során ezek rendkívül átmelegedhetnek és forróak maradhatnak utána még egy ideig. Mindig legyen nagyon óvatos.

- A veszélyek megakadályozása érdekében mindig lassan távolítsa el a fedelet úgy, hogy a fedél belső fele Önnel és más emberekkel ellentétes irányba legyen, így a gőz fokozatosan eltávozik. A fedél belsejéből csöpögő kondenzáció szintén forró lesz.

## **ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS**

1. Kapcsolja ki a berendezést, húzza ki és hagyja kihűlni.
2. Mossa el a fedőt, a pároló kosarat, az edényt és a mérőcsészét. Öblítse el, majd szárítsa meg őket.
3. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
4. Ne tegye a készülék egyetlen alkatrészét sem a mosogatógépbe.
5. Az optimális hőátadás biztosításához mindig tartsa az edény külsejét és a fűtőlapot az alapegység alján ételmaradék mentesen.



## **KÖRNYEZETVÉDELEM**

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

### ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

 Cihazı sıvıya batırmayın.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

- Cihaza dondurulmuş et veya tavuk koymayın – kullanmadan önce tamamen çözündürün.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşmaya dek pişirin.
- Tencerenin gövdesinde herhangi bir şey pişirmeye çalışmayın – sadece çıkarılabilen kasede pişirin.
- Cihazın üzerine örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

### SADECE EV İÇİ KULLANIM

#### ÇIZIMLAR

- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| 1. Kapak               | 5. Kumanda paneli     |
| 2. Buhar sepeti/süzgeç | 6. Güç kablosu soketi |
| 3. Kase                | 7. Karıştırma kolu    |
| 4. Taban ünitesi       | 8. Ölçüm kabı         |

#### İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Kapak, buhar sepeti, hazne ve ölçüm kabını ılık sabunlu suda yıkayın, durulayın ve kurulayın.

#### HAZIRLAMA

1. Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
2. Cihazı perdelerin, rafların, dolapların veya çıkan buhardan zarar görebilecek herhangi bir şeyin yakınına veya altına koymayın.
3. Kaseyi tutmak için fırın eldivenleri (veya bir bez) ve pişirme sonrasında üzerine koymak için ısıya dayanıklı bir mat veya yemek tabağı kullanın.
4. Cihazın fişini bir elektrik prizine takın.


#### PİLAV PIŞİRME

1. Hazneyi taban ünitesinin iç kısmına yerleştirin.
2. Add the rice first then the water to the cooking bowl. For white rice use the CUP Pişirme haznesine önce pirinci, ardından suyu ekleyin. Beyaz pirinç için, haznenin iç kısmındaki CUP (fincan) işaretini kullanın. Örneğin; 2 fincan pirinç koyuyorsanız, 2 CUP işaretine kadar su ekleyin.


BEYAZ PİRİNÇ		
Pirinç miktarları	CUP işaretine kadar su ekleyin:	Yaklaşık pişirme süresi (dakika)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. Esmer pirinç için, ölçüm kabını kullanarak aşağıdaki tabloya göre su ilave edin:

ESMER PİRİNÇ		
Pirinç miktarları	Su miktarı	Yaklaşık pişirme süresi (dakika)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Kapağı yerleştirin.  
5.  düğmesine basın. Düğmenin üzerindeki lamba yanacaktır.  
6. Pirinçler piştiğinde 2 kez bip sesi duyulacak ve cihaz, ılık tutma ayarına geçecektir.  
• Ölçüm kabını her zaman silme şeklinde doldurun (tepeleme değil).

### YAVAŞ PIŞİRME İŞLEVİ




- Hazneyi taban ünitesinin iç kısmına yerleştirin.
- Malzemeleri, yemek tarifine uygun şekilde hazneye ekleyin.
- Kapağı yerleştirin.
-  düğmesine basın. Düğmenin üzerindeki lamba yanacaktır.

Yavaş pişirme işlevi 8 saate ayarlanmıştır. 8 saat sonra 2 kez bip sesi duyulacak ve cihaz, ılık tutma ayarına geçecektir. Tarifnizde bundan daha kısa bir süre varsa, pişirme işlemini uygun zamanda düğmeye   basarak manuel şekilde durdurmanız gerekecektir.

### RISOTTO İŞLEVİ

- Hazneyi taban ünitesinin iç kısmına yerleştirin.
- Karıştırma kolunu, haznedeki merkezi tahrik milindeki sivri uçların üzerine takın (ŞEKİL A). Kilitlemek için saat yönünde döndürün.
- Hazneye az miktarda pişirme yağı veya tereyağı ekleyin, ardından  düğmesine basın. Düğmenin üzerindeki lamba yanacaktır.
- Ön ısınma için 2-3 dakika bekleyin.
- Malzemelerinizi (soğan, sarımsak, vb.) ekleyin ve 4-5 dakika (veya tarife göre) pişirin.
- Pirinç ekleyin. Ölçüm kabını kullanın ve 6 fındandan fazla koymayın. Pirinçler esmerleşmeye başlayıncaya kadar (veya yemek tarifinin yönlendirmesine göre) pişirin.
- Et suyu veya su ekleyin, sonra kapağını kapatın.
- Risotto piştiğinde 2 kez bip sesi duyulacak ve cihaz, ılık tutma ayarına geçecektir.




### SOTE İŞLEVİ

- Hazneyi taban ünitesinin iç kısmına yerleştirin.
- Hazneye az miktarda pişirme yağı veya tereyağı ekleyin, ardından  düğmesine basın. Düğmenin üzerindeki lamba yanacaktır.
- Ön ısınma için bekleyin.
- Malzemeleri ekleyin ve bunları istenilen şekilde sote edin.
- İşleminiz tamamlandığında   düğmesine basın, sonra cihazı kapatmak için fişini elektrik prizinden çekin.




### MAKARNA/BUHAR İŞLEVİ

#### Makarna

- Hazneyi taban ünitesinin iç kısmına yerleştirin.
- Hazneyi 9 CUP işaretine kadar sıcak veya kaynar suyla doldurun.
- Buhar sepetini hazneye yerleştirin.

4. Kapağı yerleştirin.
5.  düğmesine basın. Düğmenin üzerindeki lamba yanacaktır.
6. Su tekrar kaynamaya başladığında makarnaları buhar sepetine koyun.
7. Makarnaları, paketin üzerindeki talimatlarda belirtilen süre kadar pişirin.
8. İşleminiz tamamlandığında   düğmesine basın, sonra cihazı kapatmak için fişini elektrik prizinden çekin.



#### Buharda Pişirme

1. Hazneyi taban ünitesinin iç kısmına yerleştirin.
2. Hazneyi 2 CUP işaretine kadar sıcak veya kaynar suyla doldurun.
3. Buhar sepetini hazneye yerleştirin.
4. Kapağı yerleştirin.
5.  düğmesine basın. Düğmenin üzerindeki lamba yanacaktır.
6. Su kaynamaya ve buhar üretmeye başladığında, buharda pişirilecek malzemeleri buhar sepetine yerleştirin.
7. İşleminiz tamamlandığında   düğmesine basın, sonra cihazı kapatmak için fişini elektrik prizinden çekin.

Aşağıdaki tabloda, yaygın görülen malzemeler için buharda pişirme yönergeleri verilmektedir:

yiyecek (taze)	miktar	süre (dakika)
kuşkonmaz	400g	15-18
taze fasulye	200g	20
brokoli	200g	18
brüksel lahanası	200g	20
lahana (dörde bölünmüş)		25-30
havuç (dilimlenmiş)	200g	15-20
karnabahar	200g	15
mısır koçanları	2	24-35
kabak (dilimlenmiş)	200g	10-12
patates (dörde bölünmüş)	400g	25-30
ıspanak	200g	5-8
tavuk (kemiksiz)	400g	6-8
balık fileto	400g	8-10
balık bifteği	2	20-23
karides	250g	10-12
istakoz bacağı (dondurulmuş)		12-15
midye	250g	15

#### ILIK TUTMA/İPTAL

Cihaz, programlanmış herhangi bir işlevi kullandıktan sonra otomatik olarak ılık tutma ayarına geçecektir. Bir program çalışırken   düğmesine basıldığında, programı iptal edilir. Düğmeye tekrar basıldığında, cihaz ılık tutma moduna geçer. Bu işlem yaklaşık 60 - 80 °C düzeyinde bir sıcaklığı muhafaza eder.

#### İPUÇLARI VE ÖNERİLER

- Cihazı fazla doldurmayın. Malzemelerin genişmesine ve kaynamasına olanak sağlamak için her zaman haznenin üst kısmından yaklaşık 2,5 cm'lik bir boşluk bırakın.
- Karıştırmak, vb. için sadece plastik veya ahşap mutfak aletleri kullanın. Metal mutfak aletleri haznenin yapışmaz yüzeyine hasar verecektir.
- Pişirme sırasında çok ısınacaklarından ve daha sonra da bu sıcaklıkları bir süre devam edeceğinden, sapı, hazneyi veya buhar sepetini tutarken fırın eldiveni kullanın. Her zaman dikkatli olun.
- Tehlikeli bir durumun meydana gelmesini önlemek üzere buharın yavaş yavaş çıkmasına izin vermek için her zaman kapağı, kapağın iç kısmı sizden dışarı, diğer kişilere bakacak şekilde ve yavaşça kaldırın. Kapağın iç kısmında yoğunlaşarak damlayan sular da sıcak olacaktır.

## TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazı kapatın, fişini elektrik prizinden çekin ve soğuması için bekleyin.
2. Kapağı, buhar sepetini, hazneyi ve ölçüm kabını ılık sabunlu suda yıkayın. Durulayın ve kurulayın.
3. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
4. Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.
5. Optimum ısı transferini sağlamak için, her zaman haznenin dış kısmını ve taban ünitesinin alt kısmındaki ısıtma plakasını temiz ve yiyecek kalıntılarından arındırılmış durumda tutun.



## ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.



Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.


### PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu introduceți aparatul în lichid.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

- Nu puneți carnea sau puiul congelat în aparatul de gătit cu aburi – decongelați complet înainte de utilizare.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Nu încercați să gătiți alimente în unitatea principală a aparatului de gătit - folosiți pentru aceasta doar vasul detașabil.
- Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

### EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

#### SCHIȚE

- |                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Capac                          | 5. Panou de control         |
| 2. Coș/sită pentru gătit la aburi | 6. Mufă cablu de alimentare |
| 3. Vas                            | 7. Braț de amestecare       |
| 4. Unitate de bază                | 8. Măsură                   |

#### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Spălați capacul, coșul pentru gătit la aburi, vasul și măsura cu apă caldă și detergent, clătiți-le și uscați-le.

#### PREPARARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
2. Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele, etajere, dulapuri sau orice alt obiect ce ar putea fi deteriorat de aburul care iese.
3. Țineți la îndemână mănuși de bucătărie (sau un prosop) și o rogojină termorezistentă sau o farfurie întinsă pentru a așeza vasul pe ea după preparare.
4. Conectați unitatea la o priză electrică.


#### GĂTIREA OREZULUI

1. Introduceți vasul în unitatea de bază.
2. Adăugați în vasul de gătit mai întâi orezul, apoi apa. Pentru orezul alb, folosiți marcatele de CUP (căni) din interiorul vasului. Spre exemplu, dacă adăugați 2 căni de orez, adăugați apă până la semnul 2 CUP.


OREZ ALB		
Măsuri de orez	Adăugați apă până la semnul CUP:	Timpi de preparare aprox. (minute)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44



3. Pentru orezul brun, folosiți măsura pentru a adăuga apă, conform tabelului următor:

OREZ BRUN		
Măsuri de orez	Măsuri de apă	Timpi de preparare aprox. (minute)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


4. Montați capacul.  
5. Apăsăți butonul  . Becul se deasupra butonului se va aprinde.  
6. Când orezul este gata, se va auzi un bip de 2 ori, iar aparatul se va comuta pe programul „păstrează cald”.  
• Umpleți întotdeauna măsura uniform (nu cu vârf).

### FUNCȚIA DE GĂTIRE LENTĂ




1. Introduceți vasul în unitatea de bază.
2. Adăugați ingredientele în vas, conform rețetei.
3. Montați capacul.
4. Apăsăți butonul  . Becul se deasupra butonului se va aprinde.

Funcția de gătire lentă este reglată la 8 ore. După 8 ore, se va auzi un bip de 2 ori, iar aparatul se va comuta pe programul „păstrează cald”. Dacă rețeta necesită mai puțin timp de preparare, va trebui să opriți aparatul manual la momentul adecvat, apăsând butonul  .

### FUNCȚIA RISOTTO

1. Introduceți vasul în unitatea de bază.
2. Montați brațul de amestecare pe dinții de pe arborele angrenajului central din vas (FIG. A). Rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, pentru a-l bloca.
3. Adăugați o cantitate mică de ulei alimentar sau de unt în vas, apoi apăsați butonul  . Becul se deasupra butonului se va aprinde.
4. Lăsați să se preîncălzească 2-3 minute.
5. Adăugați ingredientele dvs. (ceapă, usturoi etc.) și lăsați-le să se prepare timp de 4-5 minute (sau conform rețetei).
6. Adăugați orez. Folosiți măsura și nu adăugați mai mult de 6 măsuri. Lăsați să se prepare până când orezul începe să se rumenească (sau conform instrucțiunilor din rețetă).
7. Adăugați supă sau apă, apoi montați capacul.
8. Când risotto este gata, se va auzi un bip de 2 ori, iar aparatul se va comuta pe programul „păstrează cald”.



### FUNCȚIA DE SOTE

1. Introduceți vasul în unitatea de bază.
2. Adăugați o cantitate mică de ulei alimentar sau de unt în vas, apoi apăsați butonul  . Becul se deasupra butonului se va aprinde.
3. Lăsați să se preîncălzească.
4. Adăugați ingredientele și sotațiile după plac.
5. După ce ați terminat, apăsați butonul  , apoi scoateți unitatea din priză pentru a opri.



### FUNCȚIA PASTE/ABURI

#### Paste

1. Introduceți vasul în unitatea de bază.

- Umpleți vasul până la semnul pentru 9 CUP cu apă fierbinte sau clocotită.
- Introduceți coșul pentru gătit la aburi în vas.
- Montați capacul.
- Apăsăți butonul . Becul se deasupra butonului se va aprinde.
- Când apa clocotește din nou, puneți pastele în coșul pentru gătit cu aburi.
- Gătiți pastele conform duratei specificate în instrucțiunile de pe pachet.
- După ce ați terminat, apăsați butonul , apoi scoateți unitatea din priză pentru a opri.


#### Gătire cu aburi

- Introduceți vasul în unitatea de bază.
- Umpleți vasul până la semnul pentru 2 CUP cu apă fierbinte sau clocotită.
- Introduceți coșul pentru gătit la aburi în vas.
- Montați capacul.
- Apăsăți butonul . Becul se deasupra butonului se va aprinde.
- După ce apa începe să clocotească și să producă aburi, introduceți ingredientele pe care doriți să le gătiți în coșul pentru gătit cu aburi.
- După ce ați terminat, apăsați butonul , apoi scoateți unitatea din priză pentru a opri.

Următorul tabel vă oferă indicații pentru gătit la aburi a ingredientelor comune:

alimente (proaspete)	cantitate	timp (minute)
asparagus	400g	15-18
fasole verde	200g	20
broccoli	200g	18
varză de Bruxelles	200g	20
varză (sferturi)		25-30
morcovi (felii)	200g	15-20
conopidă	200g	15
coceni de porumb	2	24-35
dovlecei (felii)	200g	10-12
cartofi (țăiați în patru)	400g	25-30
spanac	200g	5-8
pui (dezosat)	400g	6-8
file de pește	400g	8-10
friptură de pește	2	20-23
creveți	250g	10-12
coadă de homar (înghețată)		12-15
midii	250g	15

#### PĂSTREAZĂ CALD/ANULEAZĂ

Aparatul se va comuta automat pe programul „păstrează cald” după folosirea oricărei funcții programate. Apăsarea butonului  când un program este în derulare va anula programul. Apăsarea din nou a butonului va comuta aparatul pe programul „păstrează cald”. Acesta va menține o temperatură de aprox. 60 - 80 °C.

#### SUGESTII ȘI SFATURI

- Nu umpleți aparatul excesiv. Lăsați întotdeauna un spațiu de aprox. 2,5 cm deasupra vasului, pentru a permite expansiunea alimentelor și a le lăsa să clocotească.
- Folosiți doar ustensile de plastic sau lemn pentru amestecare etc. Ustensilele metalice vor deteriora suprafața non-adezivă a vasului.
- Folosiți mănuși de bucătărie atunci când manevrați capacul, vasul sau coșul pentru gătit la aburi, deoarece acestea vor deveni foarte fierbinți în timpul preparării și vor rămâne fierbinți ceva vreme și ulterior. Fiți precauți în permanență.
- Pentru a preveni accidentele, luați întotdeauna capacul încet, cu interiorul capacului îndreptat în partea opusă dvs. sau altor persoane, deoarece aburul se eliberează treptat. Și condensul care iese din interior va fi tot fierbinte.

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Opriți aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Spălați capacul, coșul pentru gătit la aburi, vasul și măsura cu apă caldă și detergent. Clătiți-le și uscați-le.
3. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
4. Nu spălați nicio componentă a aparatului la mașina de spălat vase.
5. Pentru a asigura transferul optim al căldurii, păstrați întotdeauna partea exterioară a vasului și placa de încălzire de pe fundul unității de bază curate și fără resturi de mâncare.



### PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

### ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите свързани с употребата. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

⚠ Никога не потапяйте основата на уреда или кабела и щепсела му във вода или други течности.

⚠ Повърхностите на уреда ще се нагорещат.

- Не слагайте замразено месо или замразено птиче месо в уреда – размразете напълно преди употреба.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Не се опитвайте да готвите нищо в тялото на съда за готвене - гответе само в подвижната купа.
- Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте аксесоари и приставки, различни от тези, които ние сме предоставили.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

### САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

#### ИЛЮСТРАЦИИ

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Капак                            | 5. Контролно табло           |
| 2. Кошница за готвене на пара/цедка | 6. Гнездо за захранващ кабел |
| 3. Купа                             | 7. Дръжка за разбъркване     |
| 4. Основа                           | 8. Мерителна чаша            |

#### ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Измийте капака, кошницата за готвене на пара, купата и мерителната чашка в топла, сапунена вода, изплакнете и подсушете.

#### ПОДГОТОВКА

1. Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност в близост до електрически контакт.
2. Не използвайте уреда в близост или под завеси, рафтове, шкафове или нещо друго, което може да бъде повредено от излизщата пара.
3. Дръжте под ръка ръкавици за фурна (или кърпа), топлоустойчива подложка или чиния, за да сложите купата след готвене.
4. Включете уреда в захранването.

#### ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ


5. Поставете купата в основата.
6. Добавете ориза в купата, след което и водата. За приготвяне на бял ориз използвайте маркировките CUP (чаши) във вътрешността на купата. Например ако добавяте 2 чаши ориз,

напълнете с вода до маркировката 2 CUP.


БЯЛ ОРИЗ		
Количество ориз (чаши)	Добавете вода до маркировката CUP:	Приблизително време за готвене (мин.)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44




7. За приготвяне на кафяв ориз използвайте мерителната чашка, за да добавите вода съгласно следната таблица:

КАФЯВ ОРИЗ		
Количество ориз (чаши)	Количество вода (чаши)	Приблизително време за готвене (мин.)
2	3	38-44
4	5	43 - 47
6	7	50 - 54


8. Поставете капака.  
9. Натиснете бутона  . Лампичката над бутона светва.  
10. Когато оризът е готов, ще чуете сигнал бийп и уредът превключва на настройката за поддържане на топлината.  
• Запълвайте мярката равномерно (не препълвайте).

### ФУНКЦИЯ ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ


1. Поставете купата в основата.
2. Добавете продуктите в купата, като следвате рецептата.
3. Поставете капака.
4. Натиснете бутона  . Лампичката над бутона светва.


Функцията за бавно готвене е настроена на 8 часа. След изтичането на тези 8 часа прозвучава звук сигнал и уредът превключва на настройката за поддържане на топлината. Ако рецептата ви изисква по-кратко време за готвене, ще се наложи да прекратите готвенето ръчно в съответния момент, което става чрез натискане на бутона    .

### ФУНКЦИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА РИЗОТО

1. Поставете купата в основата.
2. Монтирайте дръжката за разбъркване над зъбците върху централния задвижващ вал в купата (ФИГ. А). Завъртете по часовниковата стрелка, за да я фиксирате.
3. Добавете малко количество готварско олио или масло в купата, след което натиснете бутона  . Лампичката над бутона светва.
4. Оставете уредът да загрее предварително в продължение на около 2-3 минути.
5. Добавете избраните от вас продукти (лук, чесън и др.) и оставете да се готвят за 4-5 минути (или както е указано в рецептата).
6. Добавете ориза. Използвайте мерителната чашка и не добавяйте повече от 6 чашки. Оставете да се готви, докато оризът не започне да придобива кафяв цвят (или следвайте насоките в рецептата).
7. Добавете бульона или водата и поставете капака.
8. Когато ризотото е готово, прозвучава звук сигнал и уредът превключва на настройката за поддържане на топлината.




### ФУНКЦИЯ ЗА СОТЕ

1. Поставете купата в основата.
2. Добавете малко количество готварско олио или масло в купата, след което натиснете бутона  . Лампичката над бутона светва.
3. Оставете уредът да загрее предварително.




- Добавете продуктите и ги сотирайте по желания от вас начин.
- След приключване натиснете бутона  и изключете уреда от захранването.

## ФУНКЦИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПАСТА/ГОТВЕНЕ НА ПАРА

### Паста

- Поставете купата в основата.
- Напълнете купата до маркировката 9 CUP с гореща или вряла вода.
- Поставете кошницата за готвене на пара в купата.
- Поставете капака.
- Натиснете бутона  . Лампичката над бутона светва.
- Когато водата започне да ври, добавете пастата в кошницата за готвене на пара.
- Гответе според указанията върху опаковката.
- След приключване натиснете бутона  и изключете уреда от захранването.



### Готвене на пара

- Поставете купата в основата.
- Напълнете купата до маркировката 2 CUP с гореща или вряла вода.
- Поставете кошницата за готвене на пара в купата.
- Поставете капака.
- Натиснете бутона  . Лампичката над бутона светва.
- Когато водата заври и започне да излиза пара, добавете продуктите в кошницата за готвене на пара.
- След приключване натиснете бутона  и изключете уреда от захранването.

Следващата таблица съдържа насоки за продукти, подходящи за готвене на пара:

храна (прясна)	количество	време (минути)
аспержи	400 г	15-18
зелен фасул	200 г	20
броколи	200 г	18
брюкселско зеле	200 г	20
зелка (четвърт)		25-30
моркови ( на кръгчета)	200 г	15-20
карфиол	200 г	15
царевица (кочан)	2	24-35
тиквички ( на кръгчета)	200 г	10-12
картофи (на четвъртини)	400 г	25-30
спанак	200 г	5-8
пиле (обезкостено)	400 г	6-8
рибно филе	400 г	8-10
риба на парче	2	20-23
скариди	250 г	10-12
опашка на омар (замразена)		12-15
миди	250 г	15

## ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА/ОТМЯНА

Уредът автоматично превключва на настройката за поддържане на топлината след използване на една от програмираните функции. Ако натиснете бутона  , докато дадена програма работи, това ще прекрати програмата. Ако го натиснете отново, уредът ще превключи на режим за поддържане на топлината. Това поддържа температура от приблизително 60 – 80°C.

## СЪВЕТИ И НАСОКИ

- Не препълвайте уреда. Необходимо е свободно място от около 2,5 см до горната част на купата, за да може съдържанието да увеличи обема си, докато ври.
- Използвайте само пластмасови или дървени прибори за разбъркване и др. Металните прибори ще повредят незалепващото покритие на купата.

- Използвайте ръкавици за фурна, когато работите с капака, купата или кошницата за готвене на пара, тъй като се нагорещават изключително много по време на готвене и остават горещи известно време след това. Не забравяйте да подхождате с внимание при използването на уреда.
- За да избегнете рискове, премахвайте капака бавно, като вътрешната му част трябва да е насочена далеч от вас и други лица, за да може парата да излезе постепенно. Капещата кондензирала вода от вътрешната част на капака също е гореща.

### **ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА**

1. Изключете уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
2. Измийте капака, кошницата за готвене на пара, купата и мерителната чашка в топла, сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
3. Почистете всички на основата на уреда с чиста влажна кърпа.
4. Не поставяйте която и да е част от уреда в миялна машина.
5. За да гарантирате оптимален пренос на топлината, външната част на купата и затоплящата плоча в долната част на основата трябва да са чисти и по тях да няма остатъци от храна.



### **ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.



اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

### اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⚡ لا تغمر الجهاز في سائل.

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

- لا تضع اللحوم المجمدة أو الدواجن في الجهاز - قم بتذويبها تماما قبل الاستخدام.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشققاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصاره. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافت.
- لا تحاول طهي أي شيء في جسم جهاز الطبخ - اطبخ فقط في وعاء قابل للنقل.
- لا تقم بتغطية الجهاز ولا تضع أي شيء فوقه.
- افصل الجهاز عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل تنظيفه.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

### للاستعمال المنزلي فقط

#### الرسومات

- |    |                    |
|----|--------------------|
| 1. | الغطاء الغطاء      |
| 2. | سلة التبخير/المرشح |
| 3. | وعاء               |
| 4. | وحدة القاعدة       |
| 5. | لوحة التحكم        |
| 6. | مقيس سلك الكهرياء  |
| 7. | ذراع التقليب       |
| 8. | ملعقة صيدلي        |

### قبل الاستعمال للمرة الأولى

اغسل الغطاء وسلة التبخير والوعاء وكوب المعيار في ماء صابوني دافئ، واشطف وجفف.

#### التحضير

1. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
2. فلا تضع الجهاز بالقرب من الستائر أو تحت الأرفف أو الخزائن أو بالقرب من أي شيء يمكن أن يتعرض للتللف من جراء خروج البخار.
3. استخدم قفازات جهاز الطبخ (أو قطعة قماش) للتناول وحصيرة مقاومة للحرارة أو لوحة عشاء لوضع الوعاء بعد الطبخ.
4. قم بتوصيل الوحدة بمقيس كهرباء.


#### طهو الأرز

1. ضع الوعاء داخل وحدة القاعدة.
2. أضف الأرز أولاً ثم الماء إلى وعاء الطهي. في حالة الأرز الأبيض، استخدم علامات الكوب (CUP) داخل الوعاء. على سبيل المثال، إذا قمت بإضافة 2 كوب أرز، قم بإضافة الماء حتى علامة 2 CUP.



الأرز الأبيض		
معايير الأرز	CUP: قم بإضافة الماء حتى علامة	مدة الطهي التقريبية (بالدقائق)
2	2	20 - 28
4	4	33 - 38
6	6	36 - 40
8	8	38 - 42
10	10	40 - 44

3. في حالة الأرز البني، استخدم كوب المعيار لإضافة الماء وفقاً للجدول التالي:


الأرز البني		
معايير الأرز	معايير الماء	مدة الطهي التقريبية (بالدقائق)
2	3	38-44
4	5	43-47
6	7	50-54

4. قم بتركيب الغطاء.
5. اضغط الزر  . سوف تضئ اللبنة الموجودة فوق الزر.
6. عندما ينضج الأرز، يصدر صوت صفير 2 مرات ويتحول الجهاز إلى إعداد الحفاظ على التدفئة.
- قم دائماً بملء المعيار بحيث يكون مستويًا (غير مكس).



### وظيفة الطهي البطيء

1. ضع الوعاء داخل وحدة القاعدة.
  2. قم بإضافة المكونات إلى الوعاء حسب الوصفة.
  3. قم بتركيب الغطاء.
  4. اضغط الزر  . سوف تضئ اللبنة الموجودة فوق الزر.
- يتم تثبيت وظيفة الطهي البطيء لمدة 8 ساعات. بعد 8 ساعات، يصدر صوت صفير 2 مرات ويتحول الجهاز إلى إعداد الحفاظ على التدفئة. إذا كانت مدة طهي وصفتك أقل من ذلك، يجب أن توقف الطهي يدويًا في الوقت المناسب بالضغط على الزر .

### وظيفة الريسوتو



1. ضع الوعاء داخل وحدة القاعدة.
2. قم بتركيب ذراع الانقلاب على الشوكات الموجودة على عمود الدوران المركزي في الوعاء (الشكل A). وأدره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه.
3. قم بإضافة كمية صغيرة من زيت الطعام أو الزبد إلى الوعاء ثم اضغط الزر  . سوف تضئ اللبنة الموجودة فوق الزر.
4. دعه يسخن أولاً لمدة 2-3 دقيقة.
5. قم بإضافة المكونات (البصل والثوم، إلخ) ودعها تنضج لمدة 4-5 دقيقة (أو حسب الوصفة).
6. قم بإضافة الأرز. استخدم كوب المعيار ولا تقم بإضافة أكثر من 6 أكواب. دعه ينضج إلى أن يحمر الأرز (أو وفقاً لتوجيهات الوصفة).
7. قم بإضافة المرق أو الماء ثم قم بتركيب الغطاء.
8. عندما ينضج الأرز الريسوتو، يصدر صوت صفير 2 مرات ويتحول الجهاز إلى إعداد الحفاظ على التدفئة.

### وظيفة القلي الخفيف



1. ضع الوعاء داخل وحدة القاعدة.
2. قم بإضافة كمية صغيرة من زيت الطعام أو الزبد إلى الوعاء ثم اضغط الزر  . سوف تضئ اللبنة الموجودة فوق الزر.
3. دعه يسخن أولاً.
4. قم بإضافة المكونات وقلبيها قليلاً خفيفاً كما تريد.
5. بمجرد الانتهاء، اضغط الزر  ثم فصل الوحدة لإيقافها.

## وظيفة المعكرونة/البخار

### المعكرونة

1. ضع الوعاء داخل وحدة القاعدة.
2. قم بملء الوعاء حتى علامة CUP 9 بماء ساخن أو يغلي.
3. ضع سلة التبخير في الوعاء.
4. قم بتركيب الغطاء.
5. اضغط الزر . سوف تضوي اللبنة الموجودة فوق الزر.
6. عندما يعود الماء إلى الغليان، ضع المعكرونة في سلة التبخير.
7. قم بطهي المعكرونة للمدة المحددة في تعليمات الحزمة.
8. بمجرد الانتهاء، اضغط الزر  ثم افصل الوحدة لإيقافها.


### التبخير

1. ضع الوعاء داخل وحدة القاعدة.
2. قم بملء الوعاء حتى علامة CUP 2 بماء ساخن أو يغلي.
3. ضع سلة التبخير في الوعاء.
4. قم بتركيب الغطاء.
5. اضغط الزر . سوف تضوي اللبنة الموجودة فوق الزر.
6. بمجرد أن يبدأ الماء في الغليان وإصدار البخار، ضع المكونات المطلوب تبخيرها في سلة التبخير.
7. بمجرد الانتهاء، اضغط الزر  ثم افصل الوحدة لإيقافها.

يبين الجدول التالي توجيهات تبخير المكونات العامة:

الوقت (بالدقيقة)	الكمية	الطعام (طازج)
15-18	400g	نبات الهليون
20	200g	الفاصوليا الخضراء
18	200g	البروكلي
20	200g	كرنب بروكسيل
25-30		الملفوف (ربع)
15-20	200g	الجزر (شرائح)
15	200g	القرنبيط
24-35	2	كيزان الذرة
10-12	200g	الكوسة (شرائح)
25-30	400g	البطاطس (أرباع)
5-8	200g	السبانخ
6-8	400g	الدجاج (بدون عظم)
8-10	400g	السماك الفيليه
20-23	2	شرائح السمك
10-12	250g	القرديس
12-15	1	ذيل الكركند (مجمد)
15	250g	بلح البحر

### الحفاظ على التدفئة/الإلغاء

سوف يتحول الجهاز تلقائيًا إلى إعداد الحفاظ على التدفئة بعد استخدام أي من الوظائف المبرمجة. سيؤدي الضغط على الزر  عند تشغيل أحد البرامج إلى إلغاء البرنامج. يؤدي الضغط مرة أخرى على الزر إلى تحويل الجهاز إلى وضع الحفاظ على التدفئة. سيحافظ ذلك على درجة حرارة من 60 إلى 80 درجة مئوية تقريبًا.

## تلميحَات ونصائح

- لا تملأ الجهاز أكثر من اللازم. اترك دائماً مسافة فارغة حوالي 2.5 سم فوق الوعاء للسماح للمحتويات بالتمدد والغلي.
- استخدم فقط أدوات طهي من البلاستيك أو الخشب للتقليب إلخ. قد تتلف أدوات الطهي المعدنية السطح غير اللاصق للوعاء.
- استخدم قفازات الفرن عند التعامل مع الغطاء أو الوعاء أو سلة التبخير لأنها سوف تصبح ساخنة جداً أثناء الطهي وتظل ساخنة لبعض الوقت بعد ذلك. توخى الحذر في جميع الأوقات.
- لمنع حدوث خطر، قم دائماً برفع الغطاء ببطء مع جعل داخل الغطاء بعيداً عنك وعن الأشخاص الآخرين حتى يخرج البخار تدريجياً. سيكون التكثيف الساقط من داخل الغطاء ساخناً أيضاً.

## العناية والصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
2. اغسل الغطاء وسلة التبخير والوعاء وكوب المعيار في ماء صابوني دافئ. اشطف وجفف.
3. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
4. لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.
5. لضمان أفضل انتقال للحرارة، اجعل دائماً خارج الوعاء ولوح التسخين في أسفل وحدة القاعدة نظيفاً وخالياً من بقايا الطعام.

## رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.