

30in1 Multifunktions-Kocher MLT-150

Mit 1.600 W

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis

Ihr neuer Multifunktionskocher	4
Lieferumfang.....	4
Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Besondere Sicherheitshinweise für den Multifunktionskocher	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	7
Konformitätserklärung	7
Produktdetails	8
Frontansicht.....	8
Bedienfeld.....	9
Display.....	10
Tasten und Funktionen.....	11
Inbetriebnahme	14
Vorbereitung des Multifunktionskochers	14
Verwendung	14
Multifunktionskocher einschalten und Programm wählen.....	14
Zubereitungsprogramme	15
Reis kochen	16
Gemüse dünsten	17
Pasta.....	17
Pizza	18
Braten	19
Frittieren.....	20
Schonende Zubereitung.....	21
Benutzerdefinierte Einstellung mit der Multifunktionstaste	23
Teig aufgehen lassen.....	23
Brot backen.....	24
Aufwärmen.....	25
Sterilisieren	25
Mixpaddel reinigen.....	26
Verzögerte Zubereitung	26
Automatische Warmhaltefunktion	27
Countdown der Zubereitungszeit.....	27

Zubereitung abbrechen	27
Mixpaddel	28
Automatische Rückkehr in den Stand-by-Modus	28
Menü-Übersicht	29
Reispfanne (PILAF)	30
Suppe (SOUP)	30
Joghurt (YOGURT)	31
Wein (WINE)	31
Reinigung und Pflege	31
Technische Daten	31

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Ihr neuer Multifunktionskocher

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Multifunktionskochers. Die Bedienung ist kinderleicht, da Zubereitungszeit und Temperatur für das gewählte Menü automatisch eingestellt werden. Mit der Verzögerungsfunktion können Sie den Multifunktionskocher bis zu 24 Stunden im Voraus programmieren. Das Gerät macht viele Küchengeräte überflüssig, es kann Herd, Fritteuse, Joghurtbereiter, Brotbackautomat und Dampfgarer ersetzen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Multifunktionskocher optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Multifunktionskocher
- Innentopf
- Mixpaddel
- Messbecher
- Messlöffel
- Reislöffel
- Dampfgareinsatz
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.
- Vor der Inbetriebnahme das Gerät und seine Anschlussleitung sowie Zubehör auf Beschädigungen überprüfen.
- Die Anschlussleitung nicht quetschen, nicht über scharfen Kanten oder heiße Oberflächen ziehen.
- Den Netzstecker des Gerätes ziehen: -nach jedem Gebrauch -bei Störungen während des Betriebes, -vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt. Es darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden!
- Das Gerät ist nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Achten sie darauf, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und nicht über das Netzkabel gestolpert werden kann.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt an einer Steckdose betrieben wird die leicht zugänglich ist, damit Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Besondere Sicherheitshinweise für den Multifunktionskocher

- Lassen Sie Kinder unter 8 Jahren nicht das Gerät bedienen.
- Lassen Sie Kinder zwischen 8 und 12 Jahren das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Verbrennungsgefahr!
- Berühren Sie ausschließlich die Griffe und das Bedienfeld, während das Gerät in Betrieb ist, oder solange es nach dem Ausschalten noch heiß ist.
- Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen entnehmen möchten. Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät

zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und nach oben auf einer trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Arbeitsfläche auf.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Stellen Sie den Multifunktionskocher nicht in unmittelbarer Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien) auf.
- Der Multifunktionskocher darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterfallen des Gerätes zu verhindern.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier) auf oder in das Gerät.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!
- Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät nicht leer ein und schließen Sie immer den Deckel.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, um ein Überkochen der Speisen zu vermeiden.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebes.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände auf den Deckel und verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von magnetischen Substanzen.
- Verwenden Sie den inneren Behälter nicht, wenn er verformt ist.
- Verwenden Sie den inneren Behälter nicht auf anderen Wärmequellen oder über offenem Feuer.
- Belassen Sie den Reislöffel während des Kochvorgangs nicht im inneren Behälter.
- Öffnen Sie den Deckel nicht unmittelbar nach Ende des Kochvorgangs, sondern warten Sie einige Zeit ab, bis der Dampf vollständig aus dem Gerät ausgeströmt ist. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen.
- Überprüfen Sie das Dampfventil im Deckel regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Blockaden.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen während des Garens nicht die Innenseite des Deckels berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Heizelement, der Temperatursensor und die Außenseite des inneren Behälters sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschließen.
- Legen Sie keine Metallobjekte oder andere Gegenstände in das Gerät, das Dampfventil oder den Druckregler.
- Kochen Sie im Gerät keine klebrigen Nahrungsmittel oder Nahrungsmittel, die stark übersprudeln wie Curry oder Graupensuppe.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen.

- Wenn Ihnen ein Herzschrittmacher oder ein anderes medizinisches Gerät implantiert wurde, ziehen Sie Ihren Arzt vor der Verwendung dieses Produktes zu Rate.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen am Stromnetz an und drücken Sie die Bedientasten nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer.
- Setzen Sie immer den inneren Behälter ein, bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschließen und es einschalten.

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **nicht** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NX-3899-675 in Übereinstimmung mit der Ökodesignrichtlinie 2009/125/EG, der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

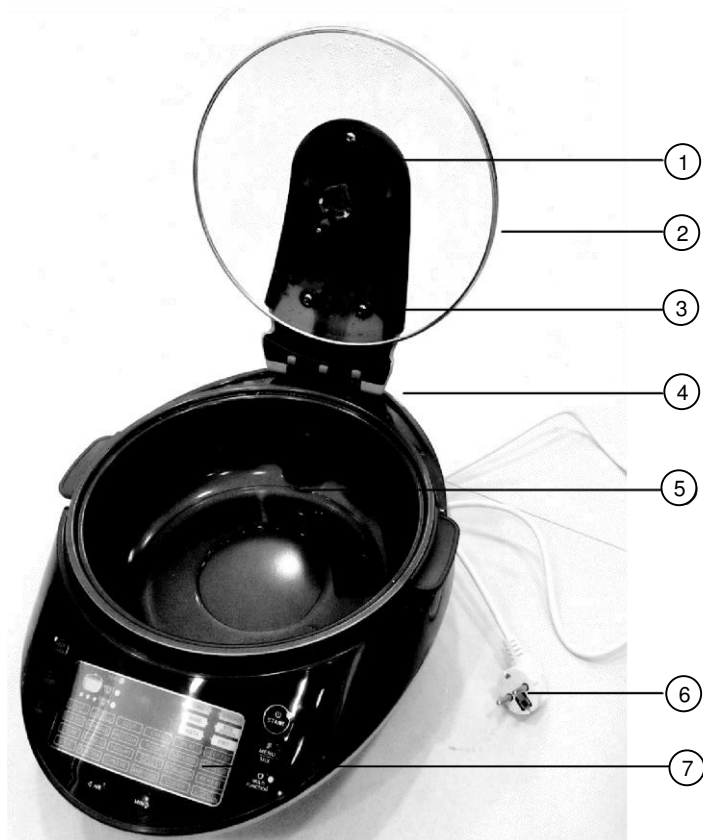
Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-3899 ein.

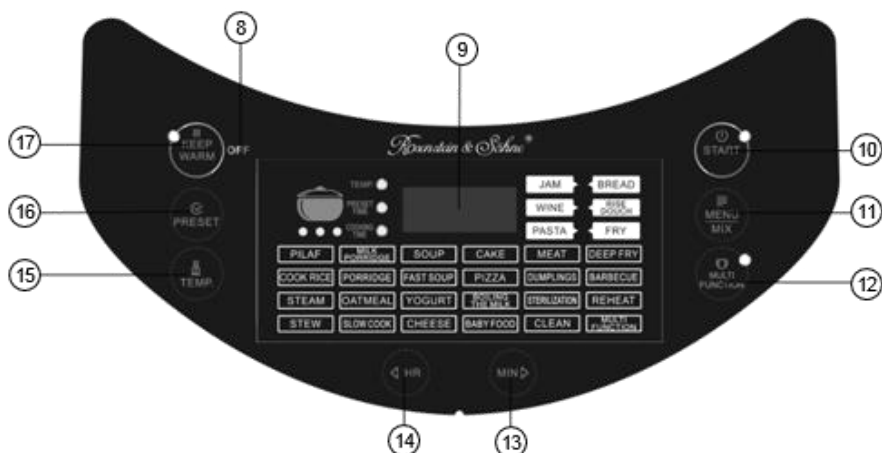
Produktdetails

Frontansicht



- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Handgriff (verborgen) | 5 | Innentopf |
| 2 | Glasdeckel (mit Mixpaddel-Anschluss) | 6 | Netzkabel und Netzstecker |
| 3 | Dampfventil (im Glasdeckel) | 7 | Display und Bedienfeld |
| 4 | Kondensat-Auffangbehälter (abnehmbar) | | |

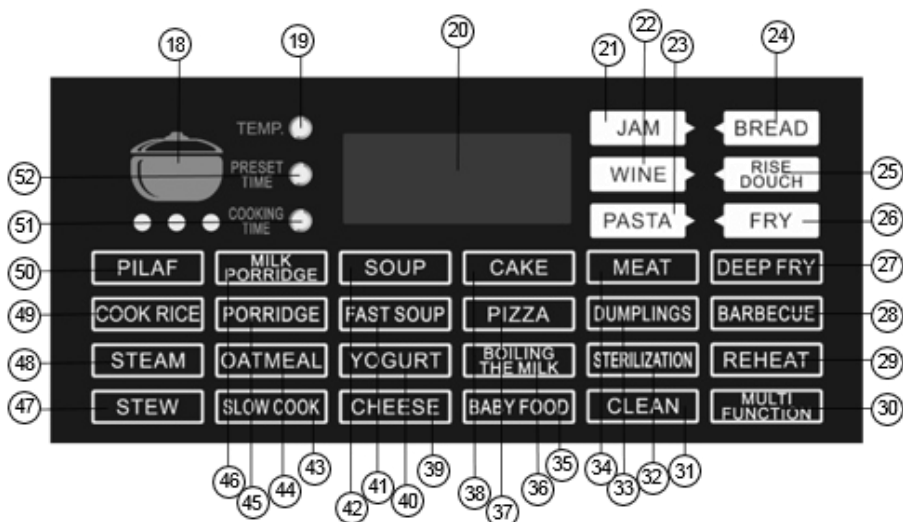
Bedienfeld



- 8 Anzeige OFF (Aus)
- 9 Display
- 10 Ein/Aus/Start-Taste
- 11 Menü-Taste / Mixpaddel-Taste
- 12 Benutzerdefinierte Einstellungen

- 13 Einstelltaste Minuten
- 14 Einstelltaste Stunden
- 15 Einstelltaste Temperatur
- 16 Verzögerungstaste
- 17 Warmhaltetaste

Display



- | | |
|-----------------------------------|--|
| 18 Betriebsanzeige | 36 Programm-Anzeige Milch kochen |
| 19 Hinweisanzeige Temperatur | 37 Programm-Anzeige Pizza |
| 20 Display (Zeit + Temperatur) | 38 Programm-Anzeige Kuchen backen |
| 21 Programm-Anzeige Marmelade | 39 Programm-Anzeige Käse |
| 22 Programm-Anzeige Wein erwärmen | 40 Programm-Anzeige Joghurt |
| 23 Programm-Anzeige Pasta | 41 Programm-Anzeige schnelle Suppe |
| 24 Programm-Anzeige Brot backen | 42 Programm-Anzeige Suppe |
| 25 Programm-Anzeige Teig aufgehen | 43 Programm-Anzeige
Schonend zubereiten |
| 26 Programm-Anzeige Braten | 44 Programm-Anzeige Haferbrei |
| 27 Programm-Anzeige Frittieren | 45 Programm-Anzeige Porridge |
| 28 Programm-Anzeige Grillen | 46 Programm-Anzeige Milchbrei |
| 29 Programm-Anzeige Aufwärmen | 47 Programm-Anzeige Eintopf |

30	Multifunktions-Programmanzeige	48	Programm-Anzeige Dampfgaren
31	Programm-Anzeige Reinigen	49	Programm-Anzeige Reis kochen
32	Programm-Anzeige Sterilisieren	50	Programm-Anzeige Reispfanne
33	Programm-Anzeige Klöße	51	Hinweisanzeige verbleibende Zubereitungszeit
34	Programm-Anzeige Fleisch	52	Hinweisanzeige Verzögerungszeit
35	Programm-Anzeige Babynahrung		

Tasten und Funktionen



HINWEIS:

Mit jedem Tastendruck auf eine der Funktionstasten wird ein Signalton abgegeben.

Taste	Beschreibung	Funktion
	Taste Ein/Aus und Starttaste mit Kontrollanzeige	Drücken Sie die Taste Ein/Aus/Start  (10), um das gewählte Zubereitungsprogramm zu starten. Im Display (7) wird die verbleibende Zubereitungszeit angezeigt; die Kontrollanzeige leuchtet auf.
	Taste zur Menüauswahl und zum Ein- und Ausschalten des Mixpaddels	Mit der Menü- und Mixtaste  (11) wählen Sie das Zubereitungsprogramm. Drücken Sie die Menü- und Mixtaste  (11) zur Auswahl eines der Standardprogramme als Reispfanne (Anzeige: PILAF (50)), Reis kochen (Anzeige: COOK RICE (49)), Dampfgaren (Anzeige: STEAM (48)), Eintopf (Anzeige: STEW (47)), Milchbrei (Anzeige: MILK PORRIDGE (46)), Porridge (Anzeige: PORRIDGE (45)), Haferbrei (Anzeige: OATMEAL (44)), Schonend zubereiten (Anzeige: SLOW COOK (43)), Suppe (Anzeige: SOUP (42)), Suppe schnell (Anzeige: FAST SOUP (41)), Joghurt (Anzeige: YOGHURT (40)), Käse (Anzeige: CHEESE (39)), Kuchen backen (Anzeige: CAKE (38)), Pizza (Anzeige: PIZZA (37)), Milch kochen (Anzeige: BOILING THE MILK (36)), Babynahrung (Anzeige: BABY FOOD (35)), Fleisch (Anzeige: MEAT (34)), Klöße (Anzeige: DUMPLINGS (33)), Sterilisieren (Anzeige: STERILIZATION (32)), Reinigen (Anzeige: CLEAN (31)), Frittieren (Anzeige: DEEP FRY

		(27)), Grillen (Anzeige: BARBECUE (28)), Aufwärmen (Anzeige: REHEAT (29)), Benutzerdefinierte Einstellung (Anzeige: MULTI FUNCTION (30)), Marmelade kochen (Anzeige: JAM (21)), Wein erwärmen (Anzeige: WINE (22)), Pasta (Anzeige: PASTA(23)), Brot backen (Anzeige: BREAD (24)), Teig aufgehen lassen (Anzeige: RISE DOUGH (25)) und Braten (Anzeige: FRY (26)). Das Mixpaddel kann für alle Zubereitungsprogramme verwendet werden. Setzen Sie das Mixpaddel (Zubehör) in der Halterung im Glasdeckel ein. Wählen Sie zunächst mit der Menü- und Mixtaste  (11) das Zubereitungsprogramm, dann stellen Sie Zubereitungsdauer und Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen sollen. Drücken Sie nun die Menü- und Mixtaste  (11), um das Mixpaddel einzuschalten. Mit erneutem Tastendruck auf die Menü- und Mixtaste  (11) schalten Sie das Mixpaddel wieder aus.
	Taste für benutzerdefinierte Einstellungen mit Kontrollanzeige	Mit der Taste für benutzerdefinierte Einstellungen  (12) rufen Sie den benutzerdefinierten Modus auf. Die Kontrollanzeige leuchtet auf. Nach Beendigung des Programms begibt sich der Multifunktionskocher automatisch in den Warmhaltemodus.
	Einstelltaste für Minuten	Mit der Minutentaste  (13) stellen Sie während eines Programms ebenfalls die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Im Verzögerungsmodus, nach dem Drücken der Verzögerungstaste  (16), stellen Sie mit der Minutentaste  (13) die Minuten der Verzögerungszeit ein. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Zubereitungszeit um 10 Minuten.
	Einstelltaste für Stunden	Mit der Stundentaste  (14) stellen Sie während eines Programms ebenfalls die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Im Verzögerungsmodus, nach dem Drücken der Verzögerungstaste  (16), stellen Sie mit der Stundentaste  (14) die Stunden der Verzögerungszeit ein.

	Einstelltaste für Temperatur	Mit der Temperaturtaste  (15) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Temperatureinstellung kann nicht für alle Zubereitungsprogramme geändert werden. Während des Zubereitungsprogramms drücken Sie die Temperaturtaste  (15) kurz, um für ca. 5 Sekunden die Temperatur anzuzeigen. Während des Brotbackprogramms BREAD (24) brechen Sie mit der Temperaturtaste  (15) den Arbeitsschritt ab.
	Verzögerungstaste	Mit der Verzögerungstaste  (16) stellen Sie die verzögerte Zubereitung Ihrer Speisen ein. Wählen Sie zunächst das mit der Taste Ein/Aus/Start  (10) das Zubereitungsprogramm. Dann stellen Sie mit der Stundentaste  (14) die Stunden der Verzögerungszeit und mit der Minutentaste  (13) die Minuten der Verzögerungszeit ein. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Verzögerungszeit um jeweils 1 Stunde bzw. 10 Minuten. Mit der Verzögerungszeit wird das Ende der Zubereitung eingestellt. Die Verzögerung kann auf bis zu 24 Stunden eingestellt werden.
	Warmhalte- taste mit Kontrollanzeige	Die Warmhaltefunktion wird automatisch bis zu 24 Stunden nach der Zubereitung aufgerufen, die Kontrollanzeige der Warmhaltetaste  (17) leuchtet auf und die verbleibende Warmhaltezeit wird im Display (7) angezeigt. Drücken Sie die Warmhaltetaste  (17), um die Warmhaltefunktion jederzeit abubrechen. Die Warmhaltefunktion folgt auf alle Zubereitungsprogramme mit Ausnahme von Joghurt (Anzeige: YOGHURT (40)) und der benutzerdefinierten Einstellung (Anzeige: MULTI FUNCTION (30), sofern die hier eingestellte Temperatur unterhalb 75 °C ist.

Inbetriebnahme

Vorbereitung des Multifunktionskochers

1. Der Innentopf (5) muss außen sauber sein, insbesondere am Boden. Es dürfen sich keine Fremdkörper zwischen dem Innentopf (5) und dem Heizelement befinden.
2. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Innentopf (5).
3. Drehen Sie den Innentopf (5) auf dem Heizelement ein wenig, um einen guten Kontakt zwischen den beiden Komponenten zu gewährleisten.
4. Nehmen Sie nun den Anschluss an der Steckdose vor. Schließen Sie den Multifunktionskocher nicht am Stromnetz an, bevor Sie die obigen Schritte durchgeführt haben.
5. Das erste Mal sollten Sie den Multifunktionskocher ohne Nahrungsmittel in Betrieb nehmen, da es durch eventuelle Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen könnte.
6. Heizen Sie den Multifunktionskocher etwa 15 Minuten ohne Inhalt auf. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. über weit geöffnete Fenster.

Verwendung

Multifunktionskocher einschalten und Programm wählen

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Der Multifunktionskocher gibt einen Signalton ab und die Taste Ein/Aus/Start  (10) blinkt. Das Gerät befindet sich nun im Stand-by-Modus.



2. Mit der Menü- und Mixtaste  (11) wählen Sie das Zubereitungsprogramm. Das gewählte Programm und die jeweilige Standard-Zubereitungszeit blinken im Display (7).



3. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs der Zubereitungszeit erfolgen, die sich aus der Tabelle „Menüübersicht“ ergibt. Die Zeitschritte der Umstellung ergeben sich ebenfalls aus der Tabelle „Menüübersicht“.



4. Mit der Verzögerungstaste  (16) stellen Sie die verzögerte Zubereitung Ihrer Speisen ein. Im Verzögerungsmodus stellen Sie mit der Stundentaste  (14) die Stunden der

Verzögerungszeit und mit der Minutentaste  (13) die Minuten der Verzögerungszeit ein. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Zubereitungszeit jeweils um 1 Stunde bzw. um 10 Minuten. Mit der Verzögerungszeit wird das Ende der Zubereitung eingestellt. Die Verzögerung kann auf bis zu 24 Stunden eingestellt werden.



5. Mit der Temperaturtaste  (15) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Diese Einstellung ist jedoch nur in den Programmen Pizza (Anzeige: PIZZA (37)), Frittieren (Anzeige: DEEP FRY (27)), Braten (Anzeige: FRY (26)) und der benutzerdefinierten Einstellung (Anzeige: MULTI FUNCTION (30)) möglich. Die Einzelheiten zu den Temperatureinstellungen ergeben sich ebenfalls aus der Tabelle „Menüübersicht“.



6. Mit der Taste für benutzerdefinierte Einstellungen  (12) rufen Sie den benutzerdefinierten Modus direkt auf. Die Kontrollanzeige in der Taste und das Programm leuchten auf. Im benutzerdefinierten Modus stellen Sie die Zubereitungszeit mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) sowie die Temperatur mit der Temperaturtaste  (15) ein. Nach Beendigung des Programms begibt sich der Multifunktionskocher automatisch in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste  (17) leuchtet auf.



Zubereitungsprogramme

Für die Menüs Reispfanne (Anzeige: PILAF (50)), Reis kochen (Anzeige: COOK RICE (49)), Dampfgaren (Anzeige: STEAM (48)), Eintopf (Anzeige: STEW (47)), Milchbrei (Anzeige: MILK PORRIDGE (46)), Porridge (Anzeige: PORRIDGE (45)), Haferbrei (Anzeige: OATMEAL (44)), Suppe (Anzeige: SOUP (42)), Suppe schnell (Anzeige: FAST SOUP (41)), Joghurt (Anzeige: YOGHURT (40)), Kuchen backen (Anzeige: CAKE (38)), Milch kochen (Anzeige: BOILING THE MILK (37)), Babyahrung (Anzeige: BABY FOOD (35)), Fleisch (Anzeige: MEAT (34)), Klöße (Anzeige: DUMPLINGS (33)), Grillen (Anzeige: BAR-BECUE (28)), Marmelade kochen (Anzeige: JAM (21)) und Wein erwärmen (Anzeige: WINE (22)) ist die Programmierung gleich.

1. Geben Sie Ihre Zutaten in den Multifunktionskocher.
2. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis das gewünschte Programm im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Halten Sie nun die Taste Ein/Aus/Start  (10) für 2 Sekunden gedrückt.



4. Die Standard-Zubereitungszeit und die Temperatur werden angezeigt und die Zeit wird während der Zubereitung heruntergezählt.
5. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs der Zubereitungszeit erfolgen, die sich aus der Tabelle „Menüübersicht“ ergibt. Die Zeitschritte der Umstellung ergeben sich ebenfalls aus der Tabelle „Menüübersicht“.



6. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.
7. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Multifunktionskocher begibt sich in den Warmhaltemodus, mit Ausnahme von Joghurt (Anzeige: YOGHURT (40)) und dem benutzerdefinierten Programm, sofern die hier eingestellte Temperatur unterhalb 75 °C ist. Die Anzeige der Warmhaltetaste  (17) leuchtet auf.



HINWEIS:

Sie können mit dem Dampfgareinsatz (Zubehör) auch kombiniert garen, indem Sie beispielsweise Fleisch mit etwas Flüssigkeit im Innentopf garen und Gemüse im Dampfgareinsatz darüber hängen.

Reis kochen

1. Geben Sie 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser und etwas Salz in den Topf des Multifunktionskochers.
2. Stellen Sie den Multifunktionskocher auf COOK RICE.
3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste Ein/Aus/Start .



4. Sie werden mit Signaltönen auf das Ende des Programms aufmerksam gemacht. Der Reis kann serviert werden.

Gemüse dünsten

1. Schneiden Sie das zu dünstende Gemüse in kleine, möglichst gleich große Stücke.
2. Legen Sie den Dampfgareinsatz mittig in den Topf des Multifunktionskochers.
3. Füllen Sie bis zur Unterseite des Dampfgareinsatzes Wasser in den Topf.
4. Legen Sie das Gemüse auf den Dampfgareinsatz.
5. Stellen Sie den Multifunktionskocher auf STEAM und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
6. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste Ein/Aus/Start .



HINWEIS:

Weitere Tipps finden Sie im Kapitel **Schonende Zubereitung**.

Pasta

1. Geben Sie eine ausreichende Menge Wasser in den Multifunktionskocher.
2. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis **PASTA**  (23) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Halten Sie nun die Taste Ein/Aus/Start  (10) für 2 Sekunden gedrückt, die Zubereitungszeit wird angezeigt. In dieser Phase wird die Zeit nicht heruntergezählt, bevor das Wasser kocht.



4. Sobald das Wasser kocht, hören Sie 5 Signaltöne und Sie müssen nun die Pasta in das heiße Wasser im Multifunktionskocher geben.



HINWEIS:

Sie werden 5 Minuten lang alle 30 Sekunden mit 5 Signaltönen daran erinnert, die Pasta in das heiße Wasser zu geben. Erfolgt dies nicht, so wird das Programm automatisch beendet.

5. Nach der Hinzugabe der Pasta drücken Sie erneut die Taste Ein/Aus/Start  (10). Die Standard-Zubereitungszeit und die Temperatur werden angezeigt und die Zeit wird während der Zubereitung heruntergezählt.



6. Die Standard-Zubereitungszeit beträgt 8 Minuten und die Temperatur 100 °C.
 7. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 8 bis 20 Minuten in 1-Minuten-Schritten erfolgen.



8. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Multifunktionskocher begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhalte-taste  (17) leuchtet auf. Wir empfehlen allerdings, die Pasta möglichst bald zu entnehmen, da sie ansonsten zerkocht.



Pizza

1. Geben Sie Ihre vorbereitete Pizza in den Multifunktionskocher.
 2. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis **PIZZA** (37) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Drücken Sie nun die Taste Ein/Aus/Start  (10), die Standard-Zubereitungszeit und die Temperatur werden angezeigt und die Zubereitungszeit wird heruntergezählt.



4. Die Standard-Zubereitungszeit beträgt 20 Minuten und die Temperatur 140 °C.
 5. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 20 bis 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



6. Mit der Temperaturtaste  (15) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur auf 140 °C oder auf den Bereich von 120 °C bis 160 °C in 5°C-Schritten erfolgen.



7. Während des Zubereitungsprogramms drücken Sie kurz die Temperaturtaste  (15), um für ca. 5 Sekunden die Temperatur anzuzeigen.



8. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Multifunktionskocher begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste  (17) leuchtet auf.



Braten

- Geben Sie Ihren vorbereiteten Braten in den Multifunktionskocher.
- Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis  (26) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Drücken Sie nun die Taste Ein/Aus/Start  (10), die Standard-Zubereitungszeit und die Temperatur werden angezeigt und die Zubereitungszeit wird heruntergezählt.



- Die Standard-Zubereitungszeit beträgt 30 Minuten und die Temperatur 140 °C.
- Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 10 bis 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



6. Mit der Temperaturtaste  (15) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur auf 140 °C oder auf den Bereich von 100 °C bis 180 °C in 10°C-Schritten erfolgen.



7. Während des Zubereitungsprogramms drücken Sie kurz die Temperaturtaste  (15), um für ca. 5 Sekunden die Temperatur anzuzeigen.



8. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Multifunktionskocher begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhalte-taste  (17) leuchtet auf.



Frittieren

1. Füllen Sie den Topf des Multifunktionskochers halb voll mit Öl.
2. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis **DEEP FRY** (27) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



DEEP FRY

3. Drücken Sie nun die Taste Ein/Aus/Start  (10), die Standard-Zubereitungszeit und die Temperatur werden angezeigt. In dieser Phase wird die Zeit nicht heruntergezählt, bevor das Öl die voreingestellte Temperatur erreicht hat.



4. Sobald das Öl die voreingestellte Temperatur erreicht hat, hören Sie 5 Signaltöne und Sie müssen nun das Frittiergut in das heiße Öl im Multifunktionskocher geben.

**HINWEIS:**

Sie werden 5 Minuten lang alle 30 Sekunden mit 5 Signaltönen daran erinnert, das Frittiergut in das heiße ÖL zu geben. Erfolgt dies nicht, so wird das Programm automatisch beendet.

5. Nach der Hinzugabe des Frittierguts drücken Sie erneut die Taste Ein/Aus/Start  (10). Die Standard-Zubereitungszeit und die Temperatur werden angezeigt und die Zeit wird während der Zubereitung heruntergezählt.



6. Die Standard-Zubereitungszeit beträgt 20 Minuten und die Temperatur 160 °C.
7. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 5 bis 60 Minuten in 1-Minuten-Schritten erfolgen.



8. Mit der Temperaturtaste  (15) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur auf 160 °C oder auf den Bereich von 140 °C bis 180 °C in 10°C-Schritten erfolgen.



9. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Multifunktionskocher begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste  (17) leuchtet auf.



Schonende Zubereitung

1. Geben Sie Ihre vorbereiteten Speisen in den Multifunktionskocher.
2. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis **SLOW COOK** (43) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



SLOW COOK

3. Drücken Sie nun die Taste Ein/Aus/Start  (10), die Standard-Zubereitungszeit und die Temperatur werden angezeigt und die Zubereitungszeit wird heruntergezählt.



4. Die Standard-Zubereitungszeit beträgt 5 Stunden.
 5. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 60 bis 480 Minuten (1 bis 8 Stunden) in 10-Minuten-Schritten erfolgen.



6. Mit der Temperaturtaste  (15) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Diese Einstellung kann jedoch nur erfolgen, wenn die Zubereitungszeit weniger als 4 Stunden (240 Minuten) beträgt. In diesem Fall wird die Temperatur für jeweils 25 % der Zubereitungszeit auf 45 °C, dann 65 °C, dann 85 °C und zum Schluss auf 95 °C eingestellt.



7. Während des Zubereitungsprogramms drücken Sie kurz die Temperaturtaste  (15), um für ca. 5 Sekunden die Temperatur anzuzeigen.



8. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Multifunktionskocher begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste  (17) leuchtet auf.



HINWEIS:

Sie können mit dem Dampfgareinsatz (Zubehör) auch kombiniert garen, indem Sie beispielsweise Fleisch mit etwas Flüssigkeit im Innentopf garen und Gemüse im Dampfgareinsatz darüber hängen.

Benutzerdefinierte Einstellung mit der Multifunktionstaste

1. Geben Sie Ihre Zutaten in den Multifunktionskocher.
2. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis  (30) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung ein. Die Einstellung kann im Bereich von 5 bis 720 Minuten (12 Stunden) in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



4. Mit der Temperaturtaste  (15) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Diese Einstellung kann entweder auf 120 °C oder auf den Bereich von 35 °C bis 180 °C zunächst von 35 °C bis 110 °C in 5°C-Schritten und dann im Bereich von 110 °C bis 180 °C in 10°C-Schritten eingestellt werden.



5. Während des Zubereitungsprogramms drücken Sie kurz die Temperaturtaste  (15), um für ca. 5 Sekunden die Temperatur anzuzeigen.



6. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Multifunktionskocher begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste  (17) leuchtet auf.



Teig aufgehen lassen

Hierbei handelt es sich um ein verkürztes Backprogramm, in dem nur der Teig geknetet wird und aufgeht.

1. Geben Sie Ihre Zutaten für den Teig in den Multifunktionskocher.
2. Setzen Sie das Mixpaddel (Zubehör) in der Halterung im Glasdeckel ein und schließen Sie den Glasdeckel.
3. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis  (25) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



4. Die Standardzeit beträgt 30 Minuten und die Temperatur 35 °C.
5. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Die Einstellung kann im Bereich von 15 bis 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



6. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne.

Brot backen

1. Geben Sie Ihre Zutaten für den Brotteig in den Multifunktionskocher.
2. Setzen Sie das Mixpaddel (Zubehör) in der Halterung im Glasdeckel ein und schließen Sie den Glasdeckel.
3. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis  (24) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



4. Die Standardzeit beträgt 180 Minuten für die beiden Zubereitungsschritte, in denen der Teig aufgeht und dann das Brot gebacken wird, die Temperatur beträgt im ersten Schritt 35 °C und im zweiten Schritt 135 °C.
5. Zusätzlich zur verbleibenden Zubereitungszeit erscheinen links davon im Display ein Balken für den ersten Zubereitungsschritt und zwei Balken für den zweiten Zubereitungsschritt.
6. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschten Zeiten für die beiden Zubereitungsschritte ein. Die Einstellung für den ersten Schritt kann im Bereich von 30 bis 150 Minuten und für den zweiten Schritt im Bereich von 30 bis 120 Minuten in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



7. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Multifunktionskocher begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhalte-taste  (17) leuchtet auf.



Aufwärmen

1. Geben Sie die aufzuwärmenden Speisen in den Multifunktionskocher.
2. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis **REHEAT** (29) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



REHEAT

3. Die Standard-Aufwärmzeit beträgt 20 Minuten und die Temperatur 115 °C.
4. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Aufwärmzeit ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 10 bis 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



5. Nach Beendigung der Aufwärmzeit hören Sie Signaltöne und Ihr Multifunktionskocher begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste  (17) leuchtet auf.



Sterilisieren

Mit diesem Programm sterilisieren Sie Besteck und Geschirr wie Joghurtbecher oder Babyfläschchen.

1. Geben Sie die zu sterilisierenden Gegenstände in den Multifunktionskocher.
2. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis **STERILIZATION** (32) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



STERILIZATION

3. Die Standard-Sterilisierungsdauer beträgt 15 Minuten und die Temperatur 100 °C.
4. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Sterilisierungsdauer ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 5 bis 30 Minuten in 1-Minuten-Schritten erfolgen.



Mixpaddel reinigen

1. Setzen Sie das Mixpaddel (Zubehör) in der Halterung im Glasdeckel ein und schließen Sie den Glasdeckel.
2. Drücken Sie mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), bis  (31) im Display (7) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Die Standard-Reinigungsdauer beträgt 20 Minuten und die Temperatur 75 °C.
4. Mit der Stundentaste  (14) und der Minutentaste  (13) stellen Sie die gewünschte Reinigungsdauer ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 5 bis 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



5. Lassen Sie den Multifunktions-Kocher auskühlen und reinigen Sie den Innentopf dann mit einem feuchten Tuch.

Verzögerte Zubereitung

Mit der Verzögerungstaste  (16) stellen Sie die verzögerte Zubereitung Ihrer Speisen ein. Alle Programme können bis zu 24 Stunden voreingestellt werden. Mit der Verzögerungszeit wird das Ende der Zubereitung eingestellt.



1. Geben Sie Ihre Zutaten in den Multifunktionskocher.
2. Wählen Sie zunächst mit der Menü- und Mixtaste  (11), das Zubereitungsprogramm.



3. Drücken Sie die Verzögerungstaste  (16), um den Verzögerungsmodus aufzurufen.



4. Hier stellen Sie mit der Stundentaste  (14) die Stunden der Verzögerungszeit und mit der Minutentaste  (13) die Minuten der Verzögerungszeit ein. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Verzögerungszeit um 1 Stunde bzw. um 10 Minuten.



5. Drücken Sie nun mehrfach die Menü- und Mixtaste  (11), um das gewünschte Zubereitungsprogramm einzustellen.



HINWEIS:

Die Verzögerungszeit für die Zubereitung wird gespeichert. Bei der nächsten Verwendung der Funktion wird diese Zeit wieder angezeigt.

Automatische Warmhaltefunktion

Nach der Zubereitung wird in allen Programmen (mit Ausnahme von Joghurt (Anzeige: YOGHURT (40)) und der benutzerdefinierten Einstellung (Anzeige: MULTI FUNCTION (30), sofern die hier eingestellte Temperatur unterhalb 75 °C ist) automatisch die Warmhaltefunktion aufgerufen und die Anzeige der Warmhaltetaste  (17) leuchtet auf. Die Warmhaltetemperatur beträgt 70 °C. Mit der Warmhaltetaste  (17) können Sie die Funktion jederzeit verlassen; die Anzeige der Warmhaltetaste  (17) erlischt.



Countdown der Zubereitungszeit

In allen Programmen wird die Zubereitungszeit im Display heruntergezählt.

Zubereitung abbrechen

Mit der Warmhaltetaste  (17) können Sie die Programmierung bzw. Zubereitung jederzeit abbrechen, der Multifunktionskocher begibt sich dann in den Stand-by-Modus zurück.



Mixpaddel

Das Mixpaddel kann für alle Zubereitungsprogramme verwendet werden.

1. Setzen Sie das Mixpaddel (Zubehör) in der Halterung im Glasdeckel ein und schließen Sie den Glasdeckel.
2. Wählen Sie zunächst mit der Menü- und Mixtaste  (11) das Zubereitungsprogramm.



3. Dann stellen Sie Zubereitungsdauer und Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen sollen.
4. Drücken Sie nun die Menü- und Mixtaste  (11), um das Mixpaddel einzuschalten.



5. Mit erneutem Tastendruck auf die Menü- und Mixtaste  (11) schalten Sie das Mixpaddel wieder aus.



Automatische Rückkehr in den Stand-by-Modus

Erfolgt während der Programmierung für 10 Sekunden keine Bedienung des Multifunktionskochers, so schaltet er sich automatisch aus.

Menü-Übersicht

Menü	Anzeige	Zeit			Verzögerung	Temperatur (°C)
		Standard-Zubereitungszeit (min)	Bereich Zubereitungszeit (min)	Zeitschritte (min)		
Reispfanne	PILAF	60	20-120	5	Ja	135
Reis kochen	COOK RICE	40	20-120	5	Ja	128
Dampf-garen	STEAM	5	5-60	1	Ja	100
Eintopf	STEW	120	30-480	30	Ja	95
Milchbrei	MILK PORRIDGE	60	10-90	5	Ja	96
Porridge	PORRIDGE	60	60-240	10	Ja	98
Haferbrei	OATMEAL	5	5-60	5	Ja	97
Schonend zubereiten	SLOW COOK	300	60-480	10	Ja	1.Std: 45 2.Std: 65 3.Std: 85 ab 4.Std: 95
Suppe	SOUP	60	60-240	10	Ja	98
Suppe schnell	FAST SOUP	50	40-120	5	Ja	99
Jogurt	YOGHURT	480	240-720	30	Ja	39
Käse	CHEESE	20	10-600	5	Ja	1.-4.Std: 95 4.-10.Std: 35
Kuchen backen	CAKE	60	30-210	10	Ja	135
Pizza	PIZZA	20	20-60	5	Ja	140 oder 120-160 in 5°C-Schritten
Milch kochen	BOILING THE MILK	10	10-120	1	Ja	97
Baby-nahrung	BABY FOOD	60	30-240	5	Ja	97
Marmelade kochen	JAM	60	30-240	5	Ja	108
Wein erwärmen	WINE	720	360-720	60	Ja	55
Pasta	PASTA	8	8-20	1	Ja	100

Fleisch	MEAT	60	30-240	10	Ja	98
Klöße	DUMPLINGS	15	8-50	1	Ja	100
Sterilisieren	STERILIZATION	15	5-30	1	JA	100
Reinigen	CLEAN	20	5-60	5	Ja	75
Brot backen	BREAD	180	1.Stufe: 30-150 2.Stufe: 30-120	5	Ja	1.Schritt: 35 2.Schritt: 135
Teig aufgehen lassen	RISE DOUGH	30	15-60	5	Ja	35
Braten	FRY	30	10-60	5	Ja	140 oder 100-180 in 10°C-Schritten
Frittieren	DEEP FRY	20	5-60	1	Ja	160 oder 140-180 in 10°C-Schritten
Grillen	BARBECUE	30	10-150	5	Ja	145
Aufwärmen	REHEAT	20	10-60	5	Ja	115
Benutzer-definierte Einstellung	MULTI FUNCTION	5	5-720	5	Ja	120 oder 35-180 in 5°C-Schritten von 35-110 und in 10°C-Schritten von 110-180

Reispfanne (PILAF)

1. Geben Sie Ihr Reisgericht (z.B. Paella) in den Topf Ihres Multifunktionskochers. Schließen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie wiederholt die MENÜ/MIX-Taste, bis die rote LED bei PILAF aufleuchtet.
3. Starten Sie das Programm, indem Sie die Start-Taste drücken.
4. Schalten Sie das Mixpaddel ein, indem Sie die MENÜ/MIX-Taste drücken. Das Mixpaddel rührt Ihr Reisgericht nun bis zum Programmende um.

Suppe (SOUP)

1. Geben Sie alle Zutaten in den Kocher und schließen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie wiederholt die MENÜ/MIX-Taste, bis das Programm SOUP ausgewählt ist.
3. Starten Sie das Programm, indem Sie die Start-Taste drücken.
4. Schalten Sie das Mixpaddel ein, indem Sie die MENÜ/MIX-Taste drücken. Das Mixpaddel rührt Ihr Reisgericht nun bis zum Programmende um.

Joghurt (YOGURT)

1. Vermischen Sie 1 Liter Milch und ein Löffel Naturjoghurt miteinander.
2. Geben Sie gegebenenfalls etwas Zucker nach Geschmack hinzu.
3. Verteilen Sie das Gemisch in die Joghurt-Becher.
4. Stellen Sie die Joghurt-Becher in Ihren Multifunktionskocher. Schließen Sie den Deckel.
5. Drücken Sie wiederholt die MENÜ/MIX-Taste, bis das Programm YOGURT ausgewählt ist.
6. Starten Sie das Programm, indem Sie die Start-Taste drücken.
7. Nach acht Stunden ist das Programm beendet. Eventuell kann es auch früher beendet werden.

Wein (WINE)

Dieses Programm eignet sich zum Erwärmen von Wein bzw. Glühwein.

1. Geben Sie den Wein in Ihren Multifunktionskocher. Schließen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie wiederholt die MENÜ/MIX-Taste, bis das Programm WINE ausgewählt ist.
3. Starten Sie das Programm, indem Sie die Start-Taste drücken.
4. Nach Programmende kann der warme Wein genossen werden.

Reinigung und Pflege

- Demontieren Sie den Multifunktionskocher nicht und nehmen Sie auch keine selbstständigen Reparaturen vor.
- Stoßen Sie den Multifunktionskocher nicht hart an, setzen Sie ihn nicht übermäßiger Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Reinigen Sie den Multifunktionskocher mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Lösungs- oder Reinigungsmittel.
- Bewahren Sie den Multifunktionskocher trocken auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie den Innentopf (5) nur für den Multifunktionskocher und verwenden Sie keinen anderen Topf als den Innentopf (5) in diesem Gerät.
- Der Innentopf (5) ist nicht spülmaschinengeeignet. Waschen Sie ihn mit der Hand ab.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel zum Reinigen des Innentopfes (5), um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Nehmen Sie den heißen Innentopf (5) mit Ofenhandschuhen aus dem Multifunktionskocher, Verbrennungsgefahr.

Technische Daten

Stromversorgung	230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme	1.600 W
Kochtemperatur	35-180°C
Verzögerungszeit	bis zu 24 Stunden
Fassungsvermögen	5 l
Maße	36 x 26 x 47 cm
Gewicht	4,83 kg

Kundenservice: 07631 / 360 – 350

Importiert von:

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1–3 | D-79426 Buggingen

© REV4 – 06.12.2017 – BS/EX:MX/SK

MLT-150

CUISEUR MULTIFONCTION 30 EN 1

1600 W

Mode d'emploi



Sommaire

Votre nouveau cuiseur multifonction	4
Contenu	4
Consignes préalables	5
Consignes de sécurité	5
Consignes de sécurité particulières pour votre cuiseur multifonction	6
Consignes importantes pour le traitement des déchets	7
Déclaration de conformité	8
Description du produit	9
Vue de face	9
Panneau de commande	10
Ecran	11
Touches et fonctions	13
Mise en marche	16
Préparation du cuiseur multifonction	16
Utilisation	16
Allumer le cuiseur multifonction et sélectionner un programme	16
Programmes de préparation	17
Cuire du riz	19
Cuir des légumes à la vapeur	19
Pâtes	19
Pizza	20
Rôtir	21
Friture	22
Cuisson lente	23
Réglage personnalisé au moyen de la touche Multifonction	25
Faire lever de la pâte	25
Cuire du pain	26
Réchauffage	27
Stérilisation	28
Nettoyer l'accessoire de mixage	28
Préparation différée	29
Fonction Maintien au chaud automatique	30

Décompte du temps de préparation.....	30
Interrompre la préparation	30
Accessoire de mixage.....	30
Retour automatique en mode veille	30
Aperçu du menu.....	31
Riz pilaf (PILAF).....	32
Soupe (SOUP).....	32
Yaourt (YOGHURT).....	33
Vin (WINE).....	33
Nettoyage et entretien.....	34
Caractéristiques techniques	35

Votre nouveau cuiseur multifonction

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce cuiseur multifonction. Il est très facile à utiliser, car le temps de préparation et la température pour le menu sélectionné se règlent automatiquement. La fonction "Départ différé" vous permet de programmer le cuiseur multifonction jusqu'à 24 heures à l'avance. Avec cet appareil, de nombreux ustensiles de cuisine deviennent inutiles : il remplace cuisinière, friteuse, yaourtière, machine à pain automatique et cuiseur à vapeur.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau cuiseur multifonction, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Cuiseur multifonction
- Cuve intérieure
- Accessoire de mixage
- Verre doseur
- Cuillère doseuse
- Cuillère à riz
- Panier vapeur
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Lisez attentivement ce mode d'emploi. Il contient des informations essentielles concernant l'utilisation, la sécurité et l'entretien du produit. Il doit être conservé précieusement et transmis avec le produit à un tiers.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Vérifiez le bon état de l'appareil, de ses câbles et de ses accessoires avant chaque utilisation.
- Veillez à ne pas pincer le câble d'alimentation, ne l'exposez pas à des bords tranchants ou à des surfaces chaudes.
- Débranchez l'appareil après utilisation, en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, avant chaque nettoyage de l'appareil.
- Ne débranchez jamais la fiche avec des mains mouillées.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou autre usage similaire uniquement. Il ne doit pas être employé à des fins publicitaires.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Veillez à ce que l'appareil soit placé de façon stable lors de l'utilisation et que la câble ne constitue un obstacle sur lequel on pourrait trébucher.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- La prise de courant à laquelle est branché l'appareil doit toujours être facilement accessible, pour que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modifications et d'erreurs !

Consignes de sécurité particulières pour votre cuiseur multifonction

- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- L'appareil devient très chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Veillez absolument à ne pas entrer en contact avec des éléments chauds durant et après l'utilisation de l'appareil. Risques de brûlure !
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement ou tant qu'il est encore chaud après avoir été éteint, ne touchez que les poignées et le panneau de commande.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour sortir les aliments de l'appareil. Risque de brûlure en raison de la chaleur, de la vapeur chaude ou de l'eau condensée !
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) qui souffrent d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou qui ne connaissent pas le fonctionnement de l'appareil, sauf s'ils travaillent sous la supervision ou l'encadrement d'une personne qualifiée et responsable de leur sécurité, pouvant les guider lors de l'utilisation de ce produit. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne conservez pas de restes d'aliment dans l'appareil.
- Veuillez utiliser l'appareil uniquement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur et veillez toujours à ce qu'il y ait un espace libre de chaque côté et au-dessus de l'appareil.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, placez-le à une distance suffisante d'autres sources de chaleur comme les plaques de cuisson ou le four.
- N'installez pas le cuiseur multifonction à proximité immédiate de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles).
- Le cuiseur multifonction ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en marche.
- Placez le câble d'alimentation de sorte que personne ne risque de trébucher dessus. Pour éviter que l'appareil ne tombe, ne laissez pas le câble pendre de la surface sur laquelle l'appareil est posé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil.
- Positionnez le câble de façon à ce qu'il ne soit ni écrasé, ni trop plié et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne posez pas de matériaux inflammables (carton, plastique, papier) sur ou dans l'appareil.
- N'utilisez que les accessoires fournis.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche !
- Ne transportez et ne rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide et fermez toujours le couvercle.
- Ne remplissez pas trop l'appareil, pour éviter que les aliments ne débordent pendant la cuisson.
- Ne retirez pas le couvercle quand l'appareil est en marche.

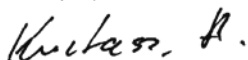
- Ne posez pas d'objets magnétiques sur le couvercle et n'utilisez pas l'appareil à proximité de substances magnétiques.
- N'utilisez pas la cuve intérieure lorsqu'il est déformé.
- N'utilisez pas la cuve intérieure sur d'autres sources de chaleur ou sur une flamme ouverte.
- Ne laissez pas la cuillère à riz dans la cuve intérieure pendant la cuisson.
- N'ouvrez pas le couvercle immédiatement après la fin de la cuisson ; attendez la disparition complète de la vapeur. Risque de brûlures !
- Contrôlez régulièrement la soupape et enlevez d'éventuels bouchons.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance située dans le couvercle durant l'utilisation.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la résistance, le capteur de température et l'extérieur de la cuve intérieure sont propres et secs.
- Ne posez pas d'objets métalliques ou autres objets dans l'appareil, la soupape ou le régulateur de pression.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire des aliments collants ou des aliments qui débordent comme le curry ou la bouillie d'orge.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si vous portez un pacemaker ou un autre appareil médical, demandez conseil à votre médecin avant d'utiliser l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil au secteur si vous avez les mains mouillées et n'appuyez pas sur les touches de commande avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe.
- Insérez toujours la cuve intérieure avant de brancher et d'allumer l'appareil.

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit **PAS** être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NX-3899 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2009/125/CE (du Parlement européen et du Conseil), établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie, 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/EU, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique et 2014/35/EU, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.



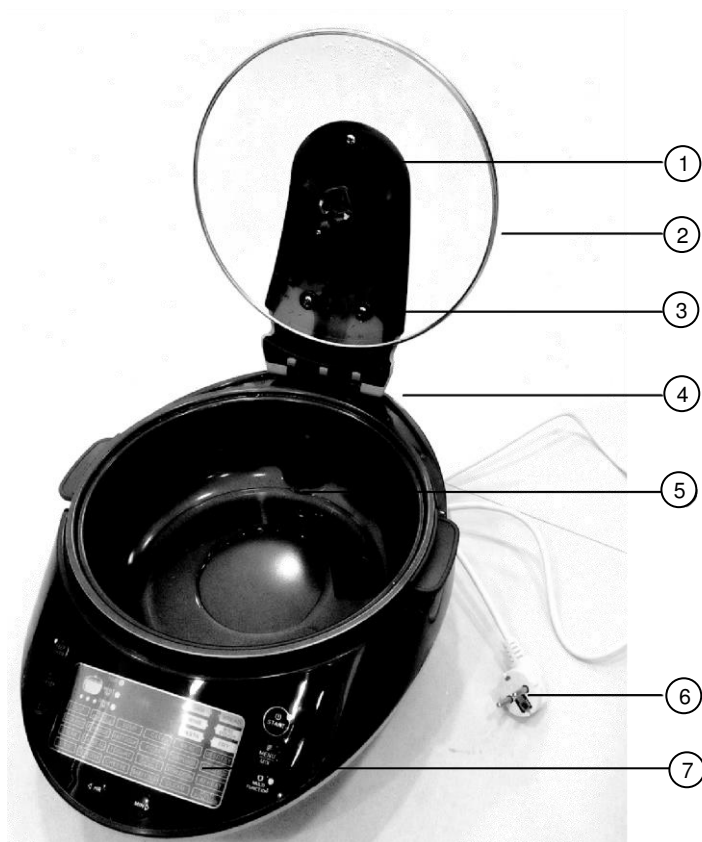
Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.



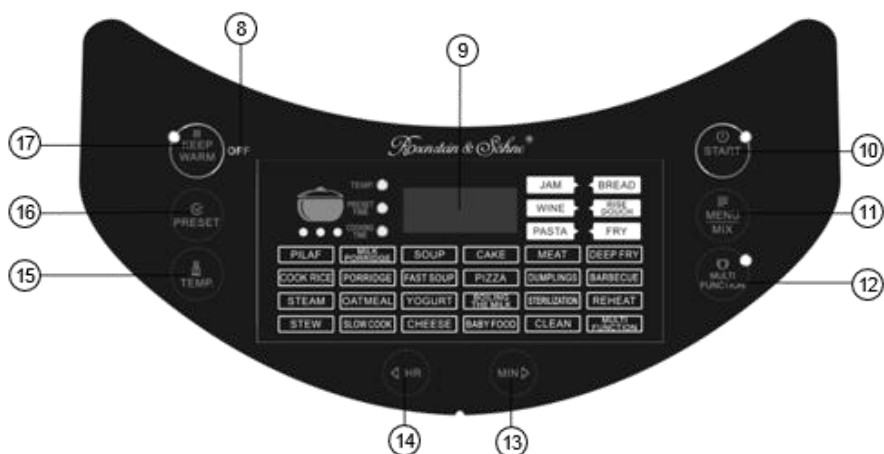
Description du produit

Vue de face



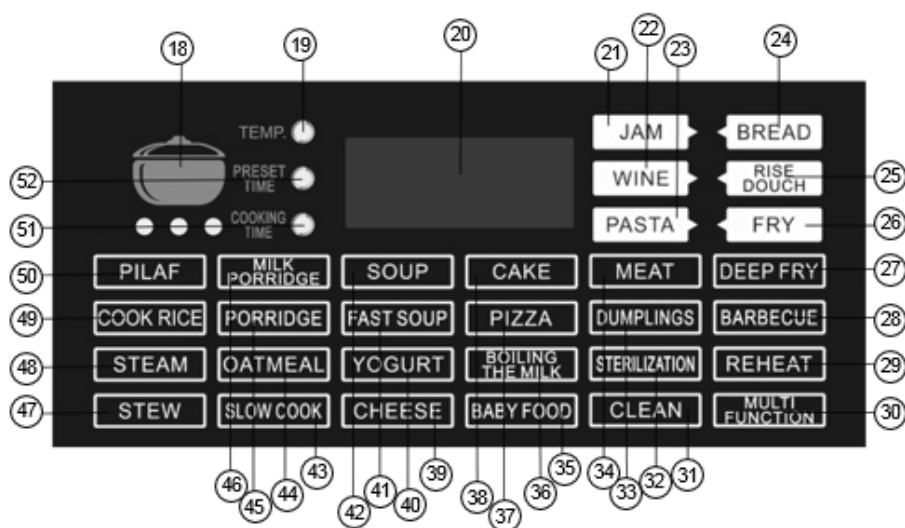
- | | | | |
|---|---|---|-------------------------------|
| 1 | Poignée (cachée) | 5 | Cuve intérieure |
| 2 | Couvercle en verre (avec raccord pour l'accessoire de mixage) | 6 | Câble d'alimentation et fiche |
| 3 | Soupape à vapeur (dans le couvercle en verre) | 7 | Écran et panneau de commande |
| 4 | Bac de récupération du condensat (amovible) | | |

Panneau de commande



- | | | | |
|----|--|----|---------------------------------------|
| 8 | Indicateur OFF (Arrêt) | 13 | Touche de réglage pour les minutes |
| 9 | Écran | 14 | Touche de réglage pour les heures |
| 10 | Touche Marche/ Arrêt /Démarrage | 15 | Touche de réglage pour la température |
| 11 | Bouton de menu /Bouton pour l'accessoire de mixage | 16 | Touche "Départ différé" |
| 12 | Réglages personnalisés | 17 | Touche Maintien au chaud |

Ecran



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 18 | Témoin de fonctionnement | 36 | Indicateur de programme Faire bouillir du lait |
| 19 | Indication Température | 37 | Indicateur de programme Pizza |
| 20 | Ecran (Durée + Température) | 38 | Indicateur de programme Cuire un gâteau |
| 21 | Indicateur de programme Confiture | 39 | Indicateur de programme Fromage |
| 22 | Indicateur de programme Chauffer du vin | 40 | Indicateur de programme Yaourt |
| 23 | Indicateur de programme Pâtes | 41 | Indicateur de programme Soupe rapide |
| 24 | Indicateur de programme Cuire du pain | 42 | Indicateur de programme Soupe |
| 25 | Indicateur de programme Faire lever de la pâte | 43 | Indicateur de programme Cuisson lente |
| 26 | Indicateur de programme Rôti | 44 | Indicateur de programme Bouillie d'avoine |
| 27 | Indicateur de programme Friture | 45 | Indicateur de programme Porridge |
| 28 | Indicateur de programme Grillade | 46 | Indicateur de programme Bouillie de lait |

29	Indicateur de programme Réchauffage	47	Indicateur de programme Plat mijoté
30	Indicateur de programme Multifonction	48	Indicateur de programme Cuire à la vapeur
31	Indicateur de programme Nettoyer	49	Indicateur de programme Cuire du riz
32	Indicateur de programme Stérilisation	50	Indicateur de programme Pilaf
33	Indicateur de programme Boulettes	51	Indicateur Temps de préparation restant
34	Indicateur de programme Viande	52	Indicateur "Temps différé"
35	Indicateur de programme Alimentation pour bébés		

Touches et fonctions



NOTE :

Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.

Touche	Description	Fonction
	Touche Marche/Arrêt et touche Démarrer avec voyant de contrôle	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer (10) pour lancer le programme souhaité. Le temps de préparation restant s'affiche à l'écran (7) ; le voyant de contrôle s'allume.
	Touche pour sélectionner le menu et pour allumer et éteindre l'accessoire de mixage.	Sélectionnez le programme de préparation avec la touche Menu et Mixage (11). Appuyez sur la touche Menu et Mixage (11) pour sélectionner un des menus standard Pilaf : (indicateur : PILAF (50)), Cuire du riz (indicateur : COOK RICE (49)), Cuire à la vapeur (indicateur : STEAM (48)), Plat mijoté (indicateur : STEW (47)), Bouillie de lait (indicateur : MILK PORRIDGE (46)), Porridge (indicateur : PORRIDGE (45)), Bouillie d'avoine (indicateur : OATMEAL (44)), Cuisson lente (indicateur : SLOW COOK (43)), Soupe (indicateur : SOUP (42)), Soupe rapide (indicateur : FAST SOUP (41)), Yaourt (indicateur : YOGHURT (40)), Fromage (indicateur : CHEESE (39)), Cuire un gâteau (indicateur : CAKE (38)), Pizza (indicateur : PIZZA (37)), Faire bouillir du lait (indicateur : BOILING THE MILK (36)), Alimentation pour bébés (indicateur : BABY FOOD (35)), Viande (indicateur : MEAT (34)), Boulettes (indicateur : DUMPLINGS (33)), Stérilisation (indicateur : STERILIZATION (32)), Nettoyage (indicateur : CLEAN (31)), Friture (indicateur : DEEP FRY (27)), Grillade (indicateur : BARBECUE (28)), Réchauffage (indicateur : REHEAT (29)), Réglage personnalisé (indicateur : MULTI FUNCTION (30)), Préparer de la confiture (indicateur : JAM (21)), Chauffer du vin (indicateur : WINE (22)), Pâtes (indicateur : PASTA(23)), Cuire du pain (indicateur : BREAD (24)), Faire lever la pâte (indicateur : RISE DOUGH (25)) et Rôtir (indicateur : FRY (26)). L'accessoire de mixage peut être utilisé pour tous les

		programmes de préparation. Insérez l'accessoire de mixage dans le raccord prévu à cet effet dans le couvercle en verre. Sélectionnez le programme de préparation avec la touche de Menu et Mixage  (11) puis réglez le temps de préparation et la température, si ceux-ci diffèrent des réglages standards du programme. Pour allumer l'accessoire de mixage, appuyez sur la touche Menu et Mixage  (11). Pour l'éteindre, appuyez à nouveau sur la touche Menu et Mixage  (11).
	Touche pour les réglages personnalisés avec voyant de contrôle	La touche pour les réglages personnalisés  (12) vous permet de passer en mode personnalisé. Le voyant de contrôle s'allume. À la fin du programme, le cuiseur multifonction passe automatiquement en mode Maintien au chaud.
	Touche de réglage pour les minutes	La touche Minutes  (13) vous permet de régler pendant un programme le temps préparation souhaité, lorsque celui-ci est différent du réglage standard. En mode "Départ différé", appuyez sur la touche "Départ différé"  (16) puis réglez les minutes du départ différé avec la touche Minutes.  (13) Chaque pression sur la touche ajoute 10 mn au temps de préparation.
	Touche de réglage pour les heures	La touche Heures  (14) vous permet de régler pendant un programme le temps de préparation souhaité, lorsque celui-ci est différent du réglage standard. En mode "Départ différé", appuyez sur la touche "Départ différé"  (16) puis réglez les heures du départ différé avec la touche Heures.  (14)

	Touche de réglage pour la température	La touche Température  (15) vous permet de régler la température souhaitée pour la préparation lorsque celle-ci est différente du réglage standard du programme. La température ne peut pas être modifiée pour tous les programmes. Pour afficher (pendant env. 5 sec.) la température pendant un programme de préparation, appuyez brièvement sur la touche Température  (15). En appuyant sur la touche Température  (15) pendant un programme de cuisson de pain BREAD (24), vous interrompez l'étape en cours.
	Touche "Départ différé"	La touche "Départ différé"  (16) vous permet de régler la préparation différée de vos aliments. Avec la touche Marche/Arrêt/Démarrage  (10), sélectionnez tout d'abord le programme de préparation. Puis réglez les heures du départ différé avec la touche Heures  (14) et les minutes du départ différé avec la touche Minutes  (13). Chaque pression sur la touche retarde le départ différé d' 1 heure / de 10 minutes. L'heure du départ différé détermine l'heure de fin de la préparation. Vous pouvez régler le départ différé sur 24 heures maximum.
	Touche Maintien au chaud avec voyant de contrôle	La fonction Maintien au chaud est activée automatiquement jusqu'à 24 heures après la préparation, le voyant de contrôle de la touche Maintien au chaud  (17) est allumé et le temps de Maintien au chaud restant est affiché à l'écran (7). Vous pouvez interrompre la fonction Maintien au chaud à tout moment en appuyant sur la touche Maintien au chaud  (17). La fonction Maintien au chaud s'active après tous les programmes de préparation sauf Yaourt (indicateur YOGHURT (40)) et le réglage personnalisé (indicateur MULTI FUNCTION (30), lorsque la température réglée est inférieure à 75 °C.

Mise en marche

Préparation du cuiseur multifonction

1. La cuve intérieure (5) doit être propre, surtout le fond. Aucun corps étranger ne doit se trouver entre la cuve intérieure (5) et la résistance.
2. Utilisez uniquement la cuve intérieure fournie (5).
3. Faites tourner légèrement la cuve intérieure (5) sur la résistance pour garantir un bon contact entre les deux composants.
4. Branchez l'appareil au secteur. Ne branchez pas le cuiseur multifonction au secteur avant d'avoir effectué les étapes décrites ci-dessus.
5. Lors de la première utilisation, il est conseillé de mettre en marche le cuiseur multifonction sans aliments car d'éventuels résidus de revêtement pourraient occasionner quelques odeurs et fumées.
6. Faites chauffer le cuiseur multifonction avec les plaques des trois étages pendant 15 minutes à vide. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pendant ce temps, en ouvrant les fenêtres, par exemple.

Utilisation

Allumer le cuiseur multifonction et sélectionner un programme

1. Brancher la fiche dans une prise adaptée. Le cuiseur multifonction émet un signal sonore et la touche Marche/Arrêt/Démarrage  (10) clignote. L'appareil est désormais en mode veille.



2. Sélectionnez le programme de préparation avec la touche Menu et Mixage  (11). Le programme sélectionné ainsi que le temps de préparation standard correspondant clignotent à l'écran (7).



3. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de préparation souhaité, si celui-ci est différent du réglage standard. Toutefois, le réglage ne peut être effectué qu'à l'intérieur de la plage de temps de préparation figurant dans le tableau "Aperçu des menus". Les paliers de réglage figurent également dans le tableau "Aperçu des menus".



4. La touche "Départ différé"  (16) vous permet de régler la préparation différée de vos aliments. En mode "Départ différé", les heures du départ différé se règlent avec la touche Heures  (14) et les minutes du départ différé avec la touche Minutes  (13). Chaque pression sur la touche ajoute 1h / 10 mn au temps de préparation. L'heure du départ différé détermine l'heure de fin de la préparation. Vous pouvez régler le départ différé sur 24 heures maximum.



5. La touche Température  (15) vous permet de régler la température souhaitée pour la préparation lorsque celle-ci est différente du réglage standard du programme. Ce réglage n'est toutefois possible que pour les programmes Pizza (indicateur : CLEAN (37)), Friture (indicateur : DEEP FRY (27)), Rôtir (indicateur : FRY (26)) et le réglage personnalisé (indicateur : MULTI FUNCTION (30)). Les détails relatifs aux réglages des températures figurent également dans le tableau "Aperçu des menus".



6. La touche pour les réglages personnalisés  (12) vous permet de passer directement en mode personnalisé. Le voyant de contrôle de la touche et le programme s'allument. En mode personnalisé, vous pouvez régler le temps de préparation avec la touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) ainsi que la température avec la touche Température  (15). À la fin du programme, le cuiseur multifonction passe automatiquement en mode Maintien au chaud ; le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume.



Programmes de préparation

Pour les menus Pilaf (indicateur : PILAF (50)), Cuire du riz (indicateur : COOK RICE (49)), Cuire à la vapeur (indicateur : STEAM (48)), Plat mijoté (indicateur : STEW (47)), Bouillie de lait (indicateur : MILK PORRIDGE (46)), Porridge (indicateur : PORRIDGE (45)), Bouillie d'avoine (indicateur : OATMEAL (44)), Soupe (indicateur : SOUP (42)), Soupe rapide (indicateur : FAST SOUP (41)), Yaourt (indicateur : YOGHURT (40)), Cuire un gâteau (indicateur : CAKE (38)), Faire bouillir du lait (indicateur : BOILING THE MILK (37)), Alimentation pour bébés (indicateur : BABY FOOD (35)), Viande (indicateur : MEAT (34)), Boulettes (indicateur : DUMPLINGS (33)), Grillade (indicateur : BARBECUE (28)),

Préparer de la confiture (indicateur : JAM (21)), et Chauffer du vin (indicateur : WINE (22)), la programmation est identique.

1. Mettez vos ingrédients dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que le programme souhaité clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



3. Appuyez maintenant sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer  (10) pendant 2 secondes.



4. Le temps de préparation standard, la température et le décompte du temps de préparation s'affichent.
5. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de préparation souhaité, si celui-ci est différent du réglage standard. Toutefois, le réglage ne peut être effectué qu'à l'intérieur de la plage de temps de préparation figurant dans le tableau "Aperçu des menus". Les paliers de réglage figurent également dans le tableau "Aperçu des menus".



6. La température ne peut pas être réglée.
7. Dès que la préparation est terminée, vous entendez des signaux sonores et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud, sauf pour Yaourt (indicateur : YOGHURT (40) et pour le réglage personnalisé lorsque la température réglée est inférieure à 75 °C. Le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume.



NOTE :

Avec l'accessoire pour cuisson vapeur (fourni), vous pouvez aussi effectuer des cuissons combinées, en cuisant par ex. de la viande avec un peu de liquide dans la cuve intérieure et des légumes dans le panier cuisson vapeur que vous aurez placé au-dessus.

Cuire du riz

1. Versez 1 tasse de riz, 2 tasses d'eau et un peu de sel dans la cuve du cuiseur multifonction.
2. Réglez le cuiseur multifonction sur COOK RICE.
3. Retirez le couvercle et appuyez sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer .



4. A la fin du programme, un signal sonore retentit. Le riz peut être servi.

Cuir des légumes à la vapeur

1. Coupez les légumes à cuire à la vapeur en petites morceaux de taille égale.
2. Placez le panier vapeur au centre de la cuve de cuiseur multifonction.
3. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au fond du panier vapeur.
4. Placez les légumes dans l'accessoire de cuisson à la vapeur.
5. Placez le cuiseur multifonction sur STEAM et réglez le temps de cuisson souhaité.
6. Fermez le couvercle et appuyez sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer .



NOTE :

*Vous trouverez d'autres astuces dans le chapitre **Cuisson lente**.*

Pâtes

1. Mettez un volume suffisant d'eau dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que  (23) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



3. Pour afficher le temps de préparation, appuyez ensuite sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer  (10) pendant 2 secondes. Dans cette phase, le temps n'est décompté qu'à partir du moment où l'eau bout.



4. Dès que l'eau bout, 5 signaux sonores vous avertissent qu'il est temps de plonger les pâtes dans l'eau bouillante du cuiseur multifonction.



NOTE :

Pendant 5 minutes, 5 signaux sonores vous rappelleront toutes les 30 secondes qu'il est temps de plonger les pâtes dans l'eau bouillante. Si vous ne le faites pas, le programme s'arrête automatiquement.

5. Après l'ajout des pâtes, appuyez à nouveau sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer  (10). Le temps de préparation standard, la température et le décompte du temps de préparation s'affichent.



6. Le temps de préparation standard est de 8 minutes et la température de 100 °C.
7. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de préparation souhaité, si celui-ci est différent du réglage standard. Toutefois, le réglage ne peut être effectué que par paliers d'1 minute à l'intérieur d'une plage allant de 8 à 20 minutes.



8. Dès que la préparation est terminée, vous entendez des signaux sonores et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud pour 24h maximum ; le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume. Nous vous recommandons toutefois de retirer les pâtes le plus rapidement possible pour éviter qu'elles ne soient trop cuites.



Pizza

1. Mettez votre pizza préparée dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que  (37) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



3. Appuyez ensuite sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer  (10) pour afficher le temps de préparation standard et la température et voir le décompte du temps de préparation.



4. Le temps de préparation standard est de 20 minutes et la température de 140 °C.
5. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de préparation souhaité, si celui-ci est différent du réglage standard du programme. Toutefois, le réglage ne peut être effectué que par paliers de 5 minutes à l'intérieur d'une plage allant de 20 à 60 minutes.



6. La touche Température  (15) vous permet de régler la température souhaitée pour la préparation lorsque celle-ci est différente du réglage standard du programme. Vous ne pouvez toutefois régler l'appareil que sur 140°C ou, par paliers de 5 °C-, à l'intérieur de la plage allant de 120 °C à 160 °C.



7. Pour afficher la température (pendant env. 5 sec.) pendant le programme de préparation, appuyez brièvement sur la touche Température  (15).



8. Dès que la préparation est terminée, vous entendez des signaux sonores et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud pour 24h maximum ; le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume.



Rôtir

1. Placez votre rôti préparé dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que  (26) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



3. Appuyez ensuite sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer  (10) pour afficher le temps de préparation standard et la température et voir le décompte du temps de préparation.



4. Le temps de préparation standard est de 30 minutes et la température de 140 °C.
5. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de préparation souhaité lorsque celui-ci est différent du réglage standard du programme. Toutefois, le réglage ne peut être effectué que par paliers de 5 minutes à l'intérieur d'une plage allant de 10 à 60 minutes.



6. La touche Température  (15) vous permet de régler la température souhaitée pour la préparation lorsque celle-ci est différente du réglage standard du programme. Vous ne pouvez toutefois régler l'appareil que sur 140°C ou, par paliers de 10 °C, à l'intérieur de la plage allant de 100 °C à 180 °C.



7. Pour afficher la température (pendant env. 5 sec.) pendant le programme de préparation, appuyez brièvement sur la touche Température  (15).



8. Dès que la préparation est terminée, vous entendez des signaux sonores et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud pour 24h maximum ; le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume.



Friture

1. Remplissez à moitié la cuve de cuiseur multifonction d'huile.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que **DEEP FRY** (27) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



DEEP FRY

3. Appuyez ensuite sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer  (10) pour afficher le temps de préparation standard et la température. Dans cette phase, le temps n'est décompté qu'à partir du moment où l'huile a atteint la température pré-réglée.



4. Dès que l'huile a atteint la température pré réglée, 5 signaux sonores vous avertissent qu'il est temps de plonger les aliments à frire dans l'huile bouillante dans le cuiseur multifonction.



NOTE :

PENDANT 5 MINUTES, 5 SIGNAUX SONORES VOUS RAPPELLERONT TOUTES LES 30 SECONDES QU'IL EST TEMPS DE PLONGER LES ALIMENTS À FRIRE DANS L'HUILE BOUILLANTE. SI VOUS NE LE FAITES PAS, LE PROGRAMME S'ARRÊTE AUTOMATIQUEMENT.

5. Après l'ajout des aliments à frire, appuyez à nouveau sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer  (10). Le temps de préparation standard, la température et le décompte du temps de préparation s'affichent.



6. Le temps de préparation standard est de 20 minutes et la température de 160 °C.
 7. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de préparation souhaité lorsque celui-ci est différent du réglage standard du programme. Toutefois, le réglage ne peut être effectué que par paliers de 1 minute à l'intérieur d'une plage allant de 5 à 60 minutes.



8. La touche Température  (15) vous permet de régler la température souhaitée pour la préparation lorsque celle-ci est différente du réglage standard du programme. Vous ne pouvez toutefois régler l'appareil que sur 160°C ou, par paliers de 10 °C, à l'intérieur de la plage allant de 140 °C à 180 °C.



9. Dès que la préparation est terminée, vous entendez des signaux sonores et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud pour 24h maximum ; le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume.



Cuisson lente

1. Placez les aliments préparés dans le cuiseur multifonction.

2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que  (43) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



SLOW COOK

3. Appuyez ensuite sur la touche Marche/Arrêt/Démarrer  (10) pour afficher le temps de préparation standard et la température et voir le décompte du temps de préparation.



4. Le temps de préparation standard est de 5 heures.
5. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de préparation souhaité lorsque celui-ci est différent du réglage standard du programme. Toutefois, le réglage ne peut être effectué que par paliers de 10 minutes à l'intérieur d'une plage allant de 60 à 480 minutes (1 à 8 heures).



6. La touche Température  (15) vous permet de régler la température souhaitée pour la préparation lorsque celle-ci est différente du réglage standard du programme. Ce réglage ne peut toutefois être effectué que si le temps de préparation est inférieur à 4 heures (240 minutes). Dans ce cas, la température est réglée sur 45 °C, puis 65 °C, puis sur 85 °C et pour terminer sur 95 °C, le changement de température s'effectuant à chaque fois après écoulement de 25% du temps de préparation.



7. Pour afficher la température (pendant env. 5 sec.) pendant le programme de préparation, appuyez brièvement sur la touche Température  (15).



8. Dès que la préparation est terminée, vous entendez des signaux sonores et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud pour 24h maximum ; le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume.



NOTE :

Avec l'accessoire pour cuisson vapeur (fourni), vous pouvez aussi effectuer des cuissons combinées, en cuisant par ex. de la viande avec un peu de liquide dans la cuve intérieure et des légumes dans l'accessoire pour cuisson vapeur que vous aurez placé au-dessus.

Réglage personnalisé au moyen de la touche Multifonction

1. Mettez vos ingrédients dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que  (30) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



3. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de préparation souhaité. Le réglage peut être effectué par paliers de 5 minutes à l'intérieur d'une plage allant de 5 à 720 minutes (12 heures).



4. La touche Température  (15) vous permet de régler la température souhaitée. Vous ne pouvez toutefois régler l'appareil que sur 120 °C ou à l'intérieur de la plage allant de 35 °C à 180 °C, d'abord par paliers de 5 °C à l'intérieur de la plage allant 35 °C à 110 °C puis par paliers de 10°C à l'intérieur de la plage allant de 110 °C à 180 °C .



5. Pour afficher la température (pendant env. 5 sec.) pendant le programme de préparation, appuyez brièvement sur la touche Température  (15).



6. Dès que la préparation est terminée, vous entendez des signaux sonores et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud pour 24h maximum ; le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume.



Faire lever de la pâte

Il s'agit ici d'un programme de cuisson raccourci durant lequel la pâte est pétrie puis mise à lever.

1. Mettez vos ingrédients dans le cuiseur multifonction.
2. Insérez l'accessoire de mixage dans le raccord prévu à cet effet dans le couvercle en verre et fermez le couvercle en verre.

3. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que  (25) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



4. Le temps de préparation standard est de 30 minutes et la température de 35 °C.
 5. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de préparation souhaité. Le réglage peut être effectué, par paliers de 5 minutes, à l'intérieur d'une plage allant de 15 à 60 minutes.



6. Dès que la préparation est terminée, vous entendez des signaux sonores.

Cuire du pain

1. Mettez vos ingrédients pour la pâte à pain dans le cuiseur multifonction.
 2. Insérez l'accessoire de mixage dans le raccord prévu à cet effet dans le couvercle en verre et fermez le couvercle en verre.
 3. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que  (24) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



4. Le temps de préparation standard est de 180 minutes pour chacune des deux étapes de préparation (levée de la pâte et cuisson du pain), la température est de 35°C pour la première étape et de 135°C pour la seconde.
 5. Sur l'écran à gauche du temps de préparation restant, une barre s'affiche pour la première étape de préparation et deux barres pour la seconde étape de préparation.
 6. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de préparation souhaité pour chacune des deux étapes. Le réglage pour la première étape peut être effectué à l'intérieur d'une plage allant de 30 à 150 minutes et celui pour la seconde étape à l'intérieur d'une plage allant de 30 à 120 minutes, par paliers de 5 minutes.



7. Dès que la préparation est terminée, vous entendez des signaux sonores et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud pour 24h maximum ; le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume.



Réchauffage

- Placez les aliments à réchauffer dans le cuiseur multifonction.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que  (29) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



REHEAT

- Le temps de préparation standard est de 20 minutes et la température de 115 °C.
- La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de réchauffage souhaité lorsque celui-ci est différent du réglage standard du programme. Toutefois, le réglage ne peut être effectué que par paliers de 5 minutes à l'intérieur d'une plage allant de 10 à 60 minutes.



- Dès que le réchauffage est terminé, vous entendez des signaux sonores et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud pour max. 24 heures ; le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume.



Stérilisation

Ce programme vous permet de stériliser des couverts et de la vaisselle tels que des pots de yaourt ou des biberons.

1. Placez les objets à stériliser dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que  (32) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



3. Le temps de préparation standard est de 15 minutes et la température de 100 °C.
4. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de réchauffage souhaité lorsque celui-ci est différent du réglage standard du programme. Toutefois, le réglage ne peut être effectué que par paliers d'1 minute à l'intérieur d'une plage allant de 5 à 30 minutes.



Nettoyer l'accessoire de mixage

1. Insérez l'accessoire de mixage dans le raccord prévu à cet effet dans le couvercle en verre et fermez le couvercle en verre.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11), jusqu'à ce que  (31) clignote à l'écran (7). Un signal sonore retentit à chaque fois qu'une touche est actionnée.



3. Le temps de nettoyage standard est de 20 minutes et la température de 75 °C.
4. La touche Heures  (14) et la touche Minutes  (13) vous permettent de régler le temps de nettoyage souhaité lorsque celui-ci est différent du réglage standard du programme. Toutefois, le réglage ne peut être effectué que par paliers de 5 minutes à l'intérieur d'une plage allant de 5 à 60 minutes.



5. Laissez refroidir le cuiseur multifonction et nettoyez la cuve intérieure avec un chiffon humide.

Préparation différée

La touche "Départ différé"  (16) vous permet de régler la préparation différée de vos aliments. Tous les programmes peuvent être réglés max. 24 heures à l'avance. L'heure du départ différé détermine l'heure de fin de la préparation.



1. Mettez vos ingrédients dans le cuiseur multifonction.
2. Sélectionnez le programme de préparation avec la touche Menu et Mixage  (11).



3. Pour passer en mode "Départ différé", appuyez sur le bouton "Départ différé"  (16).



4. Puis réglez les heures du départ différé avec la touche Heures  (14) et les minutes du départ différé avec la touche Minutes  (13). Chaque pression sur la touche ajoute 1h / 10 mn au temps de préparation.



5. Puis, pour régler le programme souhaité, appuyez plusieurs fois sur la touche Menu et Mixage  (11).



NOTE :

Le temps de retard pour la préparation est enregistré. A la prochaine utilisation de cette fonction, ce temps s'affichera à nouveau.

Fonction Maintien au chaud automatique

Après la préparation et dans tous les programmes (sauf Yaourt (affichage : YOGHURT (40)) et le réglage personnalisé (indicateur MULTI FUNCTION (30) lorsque la température réglée est inférieure à 75 °C), l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud et le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'allume. La température de maintien au chaud est de 70°C. En appuyant sur la touche Maintien au chaud  (17), vous pouvez quitter cette fonction à tout moment ; le voyant de la touche Maintien au chaud  (17) s'éteint.



Décompte du temps de préparation

Pour tous les programmes, le décompte du temps de préparation s'affiche à l'écran.

Interrompre la préparation

Avec la touche Maintien au chaud  (17), vous pouvez à tout moment annuler la programmation ou interrompre la préparation ; le cuiseur multifonction retourne alors en mode veille.



Accessoire de mixage

L'accessoire de mixage peut être utilisé pour tous les programmes de préparation.

1. Insérez l'accessoire de mixage dans le raccord prévu à cet effet dans le couvercle en verre et fermez le couvercle en verre.
2. Sélectionnez pour commencer le programme de préparation avec la touche Menu et Mixage  (11).



3. Puis réglez la durée de préparation et la température, si celles-ci diffèrent des réglages standards du programme.
4. Pour allumer l'accessoire de mixage, appuyez sur la touche Menu et Mixage  (11).



5. Pour l'éteindre, appuyez à nouveau sur la touche Menu et Mixage  (11).



Retour automatique en mode veille

Lorsque, pendant la programmation, aucune touche du cuiseur multifonction n'est activée pendant 10 secondes, il s'éteint automatiquement.

Aperçu du menu

Menu	Affichage	Durée			Temps différé	Température
		Temps de préparation standard (min)	Plage du temps de préparation (min)	Paliers (min)		
Pilaf	RIZ PILAF	60	20-120	5	Oui	135
Cuire du riz	COOK RICE	40	20-120	5	Oui	128
Cuire à la vapeur	STEAM	5	5-60	1	Oui	100
Plat mijoté	STEW	120	30-480	30	Oui	95
Bouillie de lait	MILK PORRIDGE	60	10-90	5	Oui	96
Porridge	PORRIDGE	60	60-240	10	Oui	98
Bouillie d'avoine	OATMEAL	5	5-60	5	Oui	97
Cuisson lente	SLOW COOK	300	60-480	10	Oui	1 h 45 2 h 65 3 h 85 à partir de 4 h 95
Soupe	SOUP	60	60-240	10	Oui	98
Soupe rapide	FAST SOUP	50	40-120	5	Oui	99
Yaourt	YOGHURT	480	240-720	30	Oui	39
Fromage	CHEESE	20	10-600	5	Oui	1 à 4 h 95 4 à 10:35
Cuire un gâteau	CAKE	60	30-210	10	Oui	135
Pizza	PIZZA	20	20-60	5	Oui	140 ou 120-160 par paliers de 10°C
Faire bouillir du lait	BOILING THE MILK	10	10-120	1	Oui	97
Alimentation pour bébé	BABY FOOD	60	30-240	5	Oui	97
Préparer une confiture	JAM	60	30-240	5	Oui	108
Chauffer du vin	WINE	720	360-720	60	Oui	55
Pâtes	PASTA	8	8-20	1	Oui	100

Viande	MEAT	60	30-240	10	Oui	98
Boulettes	DUMPLINGS	15	8-50	1	Oui	100
Stérilisation	STERILIZATION	15	5-30	1	JA	100
Nettoyer	CLEAN	20	5-60	5	Oui	75
Cuire du pain	BREAD	180	1ère étape : 30-150 2ème étape : 30-120	5	Oui	1ère étape : 35 2ème étape : 135
Faire lever de la pâte	RISE DOUGH	30	15-60	5	Oui	35
Rôtir	FRY	30	10-60	5	Oui	140 ou 100-180 par paliers de 10°C
Friture	DEEP FRY	20	5-60	1	Oui	160 ou 140-180 par paliers de 10°C
Grillade	BARBECUE	30	10-150	5	Oui	145
Réchauffage	REHEAT	20	10-60	5	Oui	115
Réglage personnalisé	MULTI FUNCTION	5	5-720	5	Oui	120 ou 35-180 par paliers de 5°C de 35-110 et par paliers de 10°C de 110-180

Riz pilaf (PILAF)

1. Versez votre plat de riz (p. ex. une paella) dans la cuve du cuiseur multifonction. Refermez le couvercle.
2. Appuyez de façon répétée sur le bouton MENU/MIX jusqu'à ce que la LED rouge brille à hauteur de PILAF.
3. Démarrez le programme en appuyant sur la touche Start.
4. Allumez la palette de mélange en appuyant sur le bouton MENU/MIX. La palette mélange votre plat de riz jusqu'à la fin du programme.

Soupe (SOUP)

1. Versez tous les ingrédients dans le cuiseur et refermez le couvercle.
2. Appuyez de façon répétée sur le bouton MENU/MIX jusqu'à ce que le programme SOUP soit sélectionné.
3. Démarrez le programme en appuyant sur la touche Start.

4. Allumez la palette de mélange en appuyant sur le bouton MENU/MIX. La palette mélange votre soupe jusqu'à la fin du programme.

Yaourt (YOGHURT)

1. Mélangez 1 L d lait et une cuillère de yaourt nature.
2. Ajoutez si besoin du sucre, selon vos goûts.
3. Répartissez le mélange dans les pots de yaourt.
4. Placez les pots de yaourt dans votre cuiseur multifonction. Refermez le couvercle.
5. Appuyez de façon répétée sur le bouton MENU/MIX jusqu'à ce que le programme YOGURT soit sélectionné.
6. Démarrez le programme en appuyant sur la touche Start.
7. Le programme se termine au bout de huit heures. Il peut être interrompu plus tôt si vous le souhaitez.

Vin (WINE)

Ce programme sert à réchauffer du vin, par exemple pour le vin chaud.

1. Versez le vin dans le cuiseur multifonction. Refermez le couvercle.
2. Appuyez de façon répétée sur le bouton MENU/MIX jusqu'à ce que le programme WINE soit sélectionné.
3. Démarrez le programme en appuyant sur la touche Start.
4. Une fois le programme terminé, le vin chaud peut être dégusté.

Nettoyage et entretien

- Ne démontez pas le cuiseur multifonction et ne tentez pas de le réparer vous-même.
- Ne heurtez pas violemment le cuiseur multifonction, ne l'exposez pas à des températures extrêmes ni aux rayons directs du soleil.
- Nettoyez le cuiseur multifonction à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide et d'un nettoyant doux. N'utilisez pas de nettoyants ou de solvants agressifs.
- Entreposez le cuiseur multifonction dans un endroit sec lorsque vous ne l'utilisez pas.
- N'utilisez la cuve intérieure (5) que pour le cuiseur multifonction et n'utilisez cet appareil avec aucun autre récipient que la cuve intérieure (5) fournie.
- La cuve intérieure (5) n'est pas lavable au lave-vaisselle. Lavez-la à la main.
- Pour ne pas abîmer le revêtement de la cuve intérieure (5), ne la nettoyez pas avec des produits abrasifs.
- Lorsque la cuve intérieure (5) est chaude, sortez-la du cuiseur multifonction à l'aide de maniques. Risque de brûlures.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance absorbée	1600 W
Température de cuisson	35-180°C
Temps différé	jusqu'à 24 h
Capacité	5 L
Dimensions	36 x 26 x 47 cm
Poids	4,83 kg

Importé par :

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1–3 | D-79426 Buggingen

Service commercial PEARL France : 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV4 – 06.12.2017 – BS/EX:MX//SK