

5KMC4241
5KMC4244



KitchenAid

English	5
Deutsch	29
Français	53
Italiano	77
Nederlands	101
Español	125
Português	149
Ελληνικά	173
Svenska	197
Norsk	221
Suomi	245
Dansk	269
Íslenska	293
Русский	317
Polski	341
Český	365
العربية	389



TABLE OF CONTENTS

MULTI-COOKER SAFETY	
Important safeguards	6
Electrical requirements	9
Electrical equipment waste disposal	9
PARTS AND FEATURES	
Parts and accessories	10
Controls.....	11
Available accessories	11
COOKING MODES GUIDE	12
COOKING METHODS	13
STEP-BY-STEP COOKING MODES	14
MANUAL COOKING	18
ADDITIONAL FEATURES AND SETTINGS	
Changing between Fahrenheit and Celsius	19
Display language	19
Last selections used	20
Using the timer as a kitchen timer	20
GETTING STARTED	
Before first use	21
Setting up the Multi-Cooker.....	21
OPERATING THE MULTI-COOKER	
Setting a cooking mode	22
When cooking is complete	23
Roasting with the roasting rack	24
Steaming with the steam basket.....	24
TIPS FOR GREAT RESULTS	
Cooking tips	25
CARE AND CLEANING	
Cleaning your Multi-Cooker.....	27
TROUBLESHOOTING	27
WARRANTY AND SERVICE	28

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use potholders or oven mitts when handling the cooking bowl or lid.
3. To avoid electrical shock do not immerse cord, plugs, or the Multi-Cooker base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

- 6.** Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
- 7.** Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- 8.** The use of accessory attachments not recommended by KitchenAid may cause injuries.
- 9.** Do not use outdoors.
- 10.** Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the top of the Multi-Cooker.
- 11.** Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 12.** Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 13.** Do not use appliance for other than intended use.
- 14.** This product is designed for household use only.
- 15.** To disconnect, set all controls to O (off), then remove plug from wall outlet.
- 16.** Cook only in removable container.
- 17.** Do not fill cooking pot above the Max Fill line.
- 18.** Do not exceed 16 ounces (475 ml) of oil when cooking with the Multi-Cooker.

MULTI-COOKER SAFETY

- 19.** If control panel is blank during or after a cooking cycle, the Multi-Cooker may have lost power during the cooking cycle. Check food to be sure it is cooked to an internal temperature of at least 74° C (165°F).
- 20.** Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- 21.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, and other residential type environments; and bed-and-breakfast type environments.
- 22.** If the bowl is overfilled, boiling water may be ejected.
- 23.** The appliance is only to be used with the base provided.
- 24. CAUTION:** Ensure that the appliance is switched off before removing it from its base.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

Voltage: 220–240 VAC

Frequency: 50/60 Hz

Wattage: 700 Watts


NOTE: This Multi-Cooker has a grounded (earthed) plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or technician install an outlet near the appliance.

A short power supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.


Electrical equipment waste disposal

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

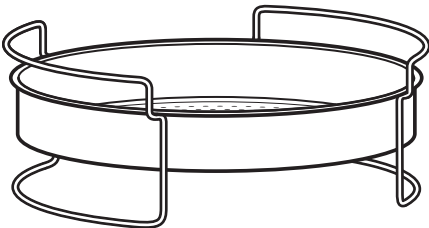
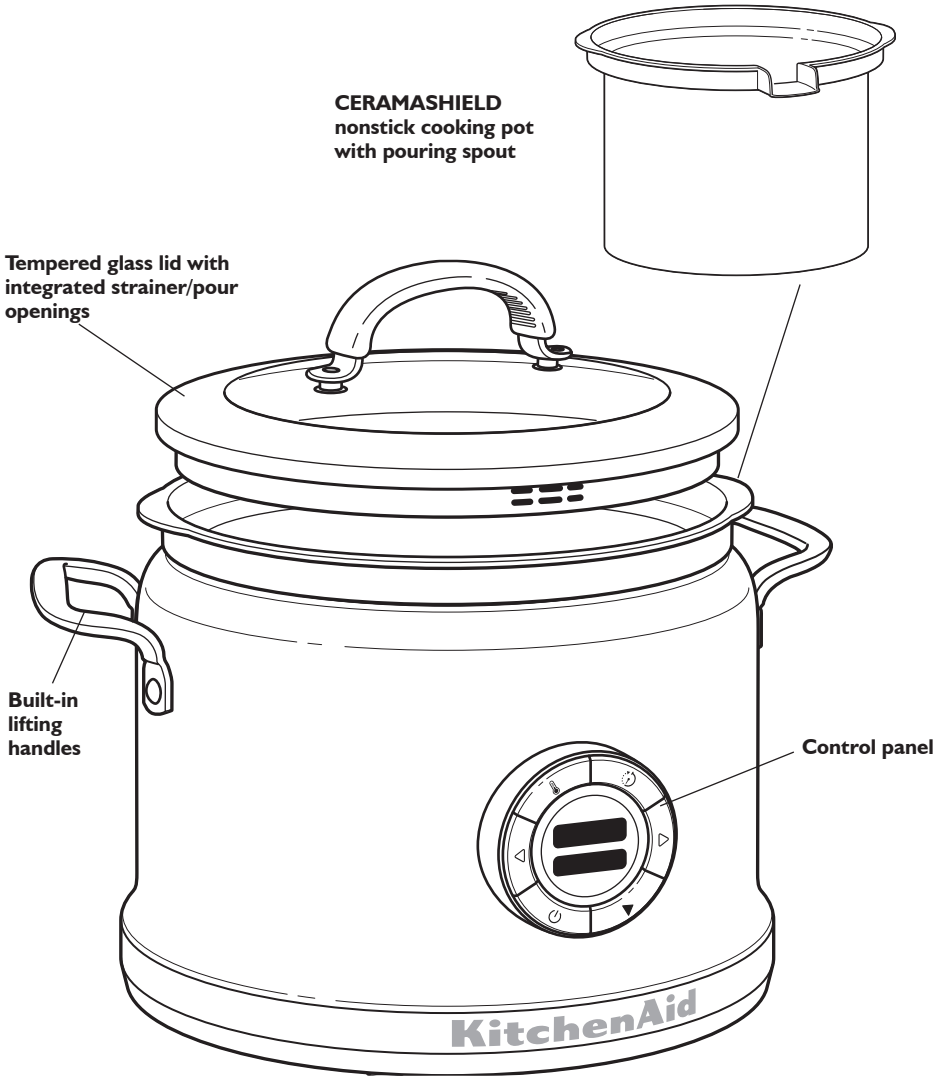
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

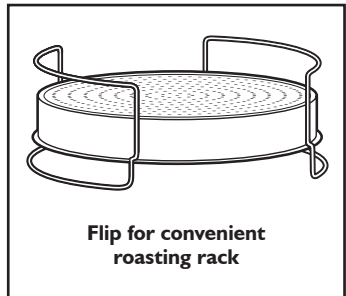
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories



**2-in-1 Reversible steam basket/
roasting rack**



PARTS AND FEATURES

Controls

Temperature
Adjust Select

Cooking Mode/
Option Select
< and >

Power/Cancel
Button



Timer adjust

Temperature/
Time Display

Cook Mode
Display

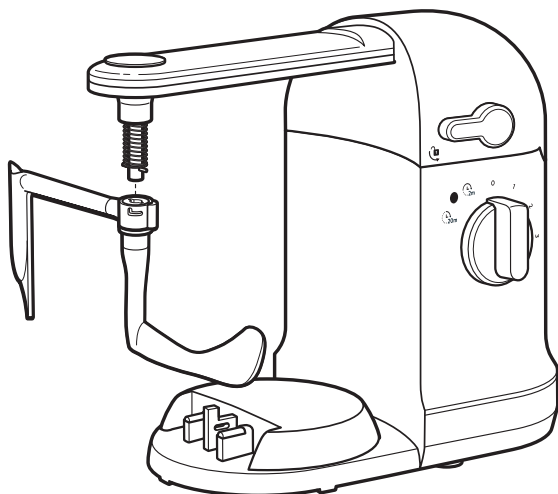
Power on/
status light

English

Available Accessories

Stir Tower 5KST4054 (sold separately)

The Stir Tower works like your own personal sous chef to help keep things moving, no matter what you are cooking. Specially designed flipping wand and scraping blade keep food circulating, allowing for even heating and consistent mixing, all at the touch of a switch.



COOKING MODES GUIDE

Your Multi-Cooker features over 10 Cooking Methods, including a Manual Mode, and 4 Step-by-Step Cooking Modes, specially designed for a variety of cooking tasks.

Refer to the quick guide below for Cooking Methods and Step Cooking Mode options, or see detailed explanations and tips for each cooking mode on the following pages.



Keep Warm Slow Cook Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

COOKING METHODS

Cooking Method	Preset Temp* in ° C	Min. Temp Setting in ° C	Max. Temp Setting in ° C	Keep Warm	Max. Cook time (hrs.)
Sear	230° C	220° C	230° C	Manual	2
Sauté	175° C	160° C	190° C	Manual	2
Bake	175° C	165° C	190° C	Manual	2
Boil/Steam	100° C	90° C	110° C	Manual	5
Simmer	95° C	85° C	100° C	Manual	5
Slow Cook	90° C	N/A	N/A	Auto	12
Keep Warm	75° C	N/A	N/A	N/A	24

STEP-BY-STEP COOKING MODES

Cooking Mode	Step 1 Method	Step 2 Method	Step 3 Method	Keep Warm
Rice	N/A	N/A	N/A	Auto
Soup	Sauté	Boil	Simmer	Manual
Risotto	Sauté	Simmer	N/A	Manual
Pilaf	Sauté	Boil	Simmer	Manual
Porridge	Boil	Simmer	N/A	Manual
Yogurt	Simmer	Culture	N/A	N/A

* Preheating will appear in the display until the selected temperature is reached.

For cooking and food preparation tips, see “See Tips for Great Results” on how to get the most of each cooking method.

Sear (220–230° C)

Searing allows you to prepare meats for stews, soups, and other dishes. It uses high temperatures to cook the outside surfaces quickly, trapping flavour and juices inside.

Sauté (160–190° C)

Sautéing is ideal for giving meats and vegetables a fresh, crisp flavour and texture. Use sauté for creating oriental dishes, stir-fries, and breakfast foods such as sausage and scrambled eggs.

Bake (165–190° C)

Select bake to make cakes, casseroles, and other dishes.

Boil/Steam (90–110° C)

Use Boil/Steam to prepare a variety of foods such as hot cereals, steam shrimp, or to heat delicate foods such as fish with indirect heat.

Simmer (85–100° C)

Simmer is great for soups and stews where a gentle cooking helps yield rich, hearty flavours.

Slow Cook (90° C)

Slow Cook allows the Multi-Cooker to be used like a slow cooker, making it ideal for slow cooking BBQ, chili, and meatballs, to name just a few.

Keep Warm (75° C)

Keep Warm mode is designed to keep foods at serving temperature after cooking has finished for up to 24 hours. Certain cooking methods and modes feature an automatic Keep Warm mode. For other cooking methods and modes, Keep Warm can be selected manually.

IMPORTANT: Use Keep Warm only with fully cooked food. Keep Warm is intended to keep fully cooked food at serving temperature.

STEP-BY-STEP COOKING MODES

Step-by-step cooking modes use multiple cooking methods to cook different kinds of foods. Use the \triangleright key to advance from step to step. If it is necessary to back up a step, press the \triangleleft key.

Rice (White/Brown)

Rice allows you to cook a variety of rice types, from white rice, brown rice, wild rice to sushi rice. Rice modes offers white and brown rice programs for optimal results (see table).

1. Add the measured rice and water to the cooking pot.

NOTE: To reduce the possibility of boilovers, rinse dry rice before adding to pot.

2. Press \triangleright to scroll to Rice mode. Press \blacktriangleright to select.

3. The Multi-Cooker will display For white, press \triangleleft and For brown, press \triangleright . Use \triangleleft or \triangleright to select the desired type of rice, then press \blacktriangleright .
4. Once cooking is complete, Rice mode done, keeping warm will be displayed and the Multi-Cooker will go into Keep Warm mode. When in keep warm mode without setting timer, the Multi-Cooker will automatically turn off after 24 hours.

NOTE: Default cook time is for 1 cup (190 g) of dry rice. You can adjust the time based on the quantity of rice.

Rice Type	Dry Rice cups (g)	Water cups (ml)	Time (min.)
White (long grain)	1 (190g)	$1\frac{3}{4}$ – $2\frac{1}{4}$ (415–475 ml)	35*
White (medium grain)	1 (190g)	$1\frac{3}{4}$ –2 (415–475 ml)	35*
Brown	1 (190g)	$1\frac{3}{4}$ – $2\frac{1}{4}$ (415–475 ml)	55*
Sushi/White (short/grain)	1 (190g)	$1\frac{1}{4}$ – $1\frac{3}{4}$ (415–475 ml)	35*

* Default time

STEP-BY-STEP COOKING MODES

Soup

Sauté > Boil > Simmer > Keep Warm

Soup mode uses multiple preprogrammed steps for creating soups and stews from scratch, without the guesswork.

1. Press \triangleright to scroll to **Soup** mode. Press \blacktriangleright to select.
2. The Multi-Cooker will preheat to **Sauté**. If setting a cooking time, set the timer, then press \blacktriangleright to start timer countdown.
3. Add the starting ingredients.
4. Once sautéing is complete, press \triangleright to continue to **Boil**.
5. The Multi-Cooker will cool down to **Boil** mode. If setting a boiling time, set the timer, then press \blacktriangleright to start timer countdown.
6. Add remaining ingredients.
7. Once boiling is complete, press \triangleright to continue to **Simmer**.
8. If setting a simmer time, set the timer, then press \blacktriangleright to start timer countdown.
9. Once simmering is complete, press the \triangleright button for **Keep Warm** mode. When in keep warm mode without setting timer, the Multi-Cooker will automatically turn off after 24 hours.

Risotto

Sauté > Simmer > Keep Warm

Risotto mode uses multiple preprogrammed steps to make preparing risotto a snap, from sautéing the meat or vegetables to simmering the rice to perfection.

1. Press \triangleright to scroll to **Risotto** mode. Press \blacktriangleright to select.
2. The Multi-Cooker will preheat to **Sauté**. If setting a cooking time, set the timer, then press \blacktriangleright to start timer countdown.
3. Add the starting ingredients.
4. Once sautéing is done, press the \triangleright button to continue to **Simmer**.
5. The Multi-Cooker will cool down to **Simmer** mode. If setting a simmer time, set the timer, then press \blacktriangleright to start timer countdown.
6. Add remaining ingredients.
7. Once simmering is complete, press the \triangleright button for **Keep Warm** mode. When in keep warm mode without setting timer, the Multi-Cooker will automatically turn off after 24 hours.

STEP-BY-STEP COOKING MODES

Pilaf

Sauté > Boil > Simmer > Keep Warm

Pilaf mode uses multiple preprogrammed steps for creating succulent pilafs without all the mess of traditional cooking methods. From initial preparation of meats and vegetables to the final baking steps, the Multi-Cooker keeps it simple.

1. Press \triangleright to scroll to **Pilaf** mode. Press \blacktriangleright to select.
2. The Multi-Cooker will preheat to **Sauté**. If setting a cooking time, set the timer, then press \blacktriangleright to start timer countdown.
3. Add the starting ingredients.
4. Once sautéing is complete, press \triangleright to continue to **Boil**.
5. The Multi-Cooker will cool down to **Boil** mode. If setting a boiling time, set the timer, then press \blacktriangleright to start timer countdown.
6. Add remaining ingredients.
7. Once boiling is complete, press \triangleright to continue to **Simmer**.
8. If setting a simmer time, set the timer, then press \blacktriangleright to start timer countdown.
9. Once simmering is complete, press \triangleright for **Keep Warm** mode. When in **Keep Warm** mode without setting timer, the Multi-Cooker will automatically turn off after 24 hours.

Porridge

Boil > Simmer > Keep Warm

Use this mode to create delicious porridges quickly and easily, any time of day.

1. Press \triangleright to scroll to **Porridge** mode. Press \blacktriangleright to select.
2. The Multi-Cooker will preheat to **Boil**. If setting a cooking time, set the timer, then press \blacktriangleright to start timer countdown.
3. Add the starting ingredients.
4. Once boiling is done, press \triangleright to continue to **Simmer**.
5. The Multi-Cooker will cool down to **Simmer** mode. If setting a simmer time, set the timer, then press \blacktriangleright to start timer countdown.
6. Add remaining ingredients.
7. Once simmering is complete, press the \triangleright button for **Keep Warm** mode. When in **keep warm** mode without setting timer, the Multi-Cooker will automatically turn off after 24 hours.

Yogurt

Simmer

>

Culture

WARNING



Food Poisoning Hazard




Do not cook any foods, other than yogurt, using the yogurt mode.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Yogurt mode works at lower temperatures than other cooking modes and is designed for making yogurt only. Do not use for cooking other food types; food poisoning or sickness can occur.

Use yogurt mode to create your own delicious yogurts at home.

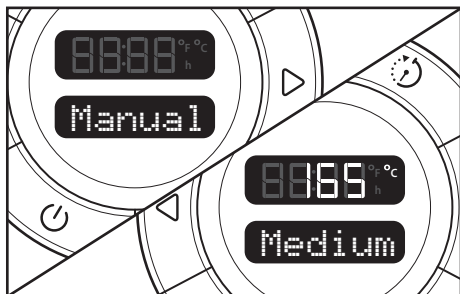
1. Add the ingredients.
2. Press  to scroll to Yogurt mode. Press  to select.

3. The Multi-Cooker will preheat to Simmer. If setting a cooking time, set the timer, then press  to start timer countdown.
4. Once simmering is complete, press  to continue to Culture.
5. The Multi-Cooker will cool down to Culture mode. If setting a culture time, set the timer, then press  to start timer countdown.

NOTE: The default simmer temperature of Yogurt mode (step 1) is designed for 0.95L of milk. Allow about 10 to 12 minutes of heating time before adding yogurt or commercial yogurt starter to make yogurt. For larger or smaller quantities, please adjust time accordingly and use a kitchen thermometer to ensure the milk reaches 85° C before moving on to culture (step 2).

MANUAL COOKING

Manual Cooking Modes



Manual cooking mode has 6 preset ranges to allow you to cook like on a regular stove top: Warm, Low, Med-Lo, Medium, Med-Hi, and High. Each range is adjustable based on the chart below.

To select and adjust a manual mode:

1. Press \triangleright to scroll to Manual mode. Press \blacktriangleright to select.
2. Medium will appear in the display, with a temperature of 165° C.
3. Tap \triangleleft or \triangleright to adjust the temperature in 5° C increments, or press and hold \triangleleft or \triangleright to jump between Manual cooking modes.

Manual Cooking Modes

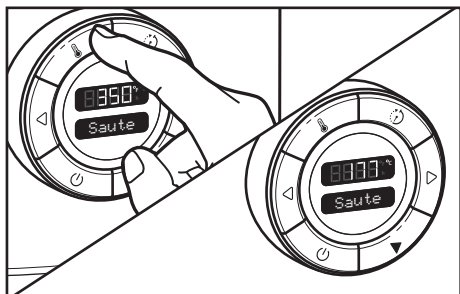



Manual Cooking Mode	Preset Temp* in ° C	Max. Temp in ° C
High	215° C	230° C
Medium High	195° C	210° C
Medium	165° C	190° C
Medium Low	125° C	160° C
Low	95° C	120° C
Warm	75° C	90° C

* Preheating will appear in the display until the selected temperature is reached.

ADDITIONAL FEATURES AND SETTINGS

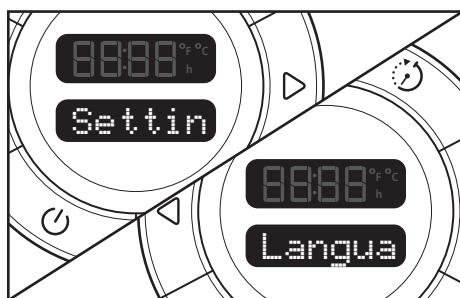
Changing between Fahrenheit and Celsius








To change between degrees Fahrenheit and degrees Celsius, press and hold the  button for 3 seconds.

English

Display Language



To adjust the displayed language:

1. Scroll to Settings, and press .
2. Display shows Language Selection. Press .
3. Press  or  to switch between:
English (default)
Russian
French
German
Italian
Dutch
4. Press  to select and save setting.



English



Russian



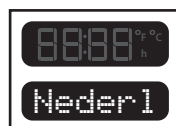
French



German



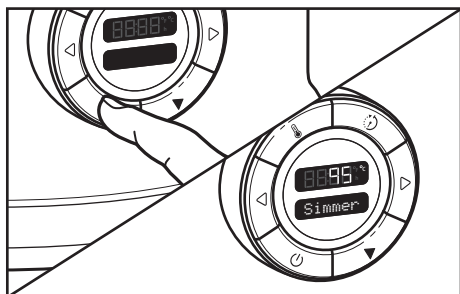
Italian



Dutch

ADDITIONAL FEATURES AND SETTINGS

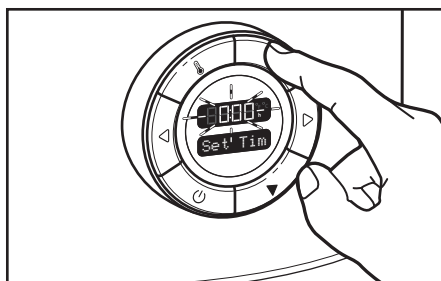
Last selections used




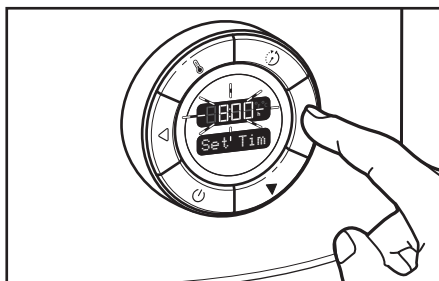
If the Multi-Cooker remains plugged in, it will remember the last cooking method or mode and temperature settings used the next time it is turned on.





Using the timer as a kitchen timer

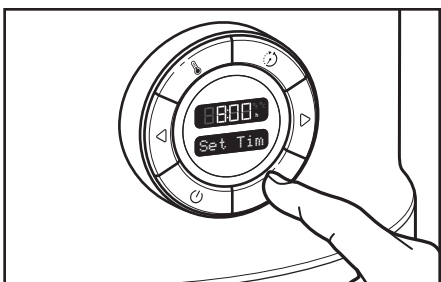
The Multi-Cooker timer can be used as a kitchen timer when not in a cooking mode.




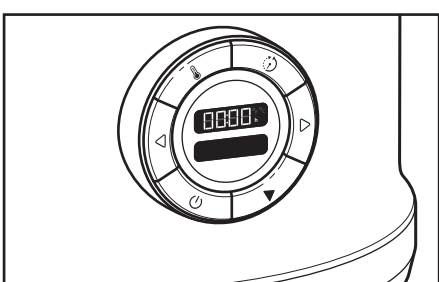
1 Press and hold .



2 Press  or  to adjust the time up or down. Pressing and holding  or  will change the time more rapidly.



3 Press  to start the timer countdown. A single tone will sound when the time reaches 1 minute, then the time will continue counting down in seconds.

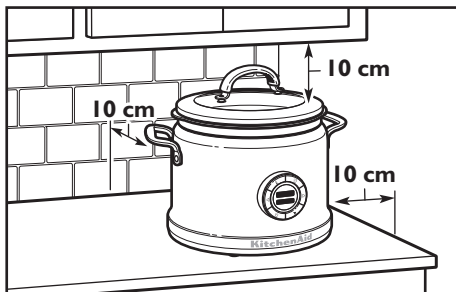


4 When the timer reaches 00:00, three tones will sound.

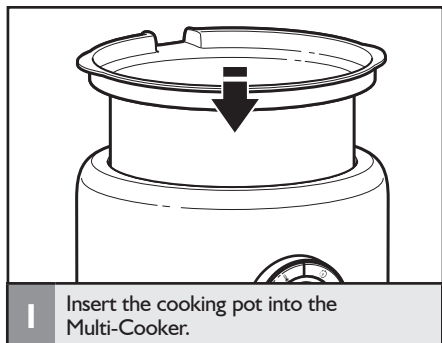
GETTING STARTED

Before first use

1. Place the Multi-Cooker on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.
2. Be sure the sides and back of the Multi-Cooker are at least 10 cm away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table. Allow room above the Multi-Cooker to remove the lid and avoid steam buildup on cabinets.
3. Remove all packaging materials, if present.
4. Wash lid and cooking pot in hot, sudsy water. Dry thoroughly.



Setting up the Multi-Cooker



⚠ WARNING



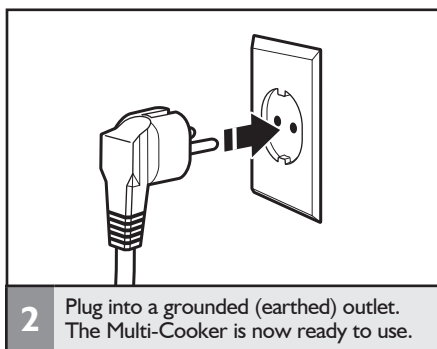
Electric Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not use with an adaptor or T.

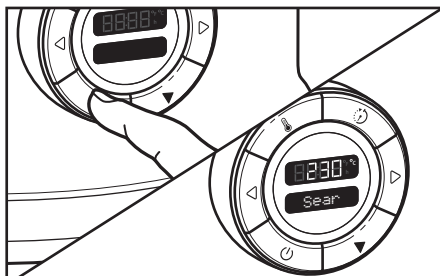
Do not use with an extension cord.

Failure to follow these instructions could result in death, fire, or electric shock.

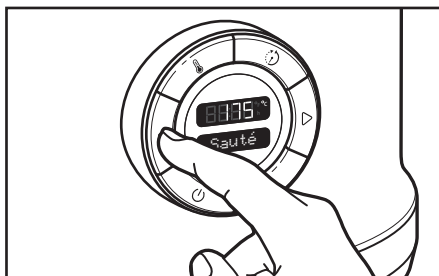




OPERATING THE MULTI-COOKER

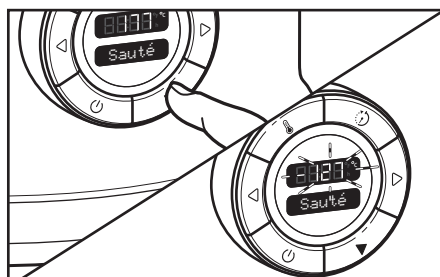
Setting a cooking mode




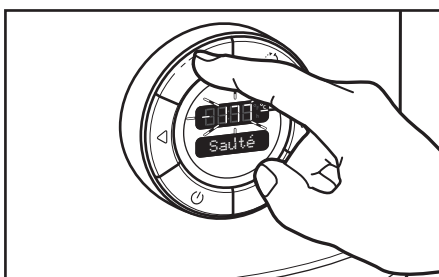
1 Press .






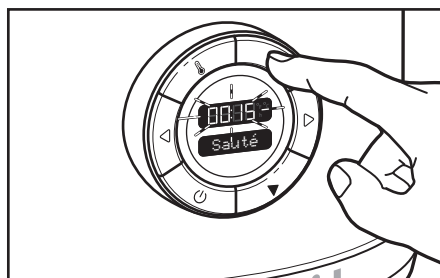
2 Use  or  to scroll to the desired cooking mode or method. The default cooking temperature will be displayed.






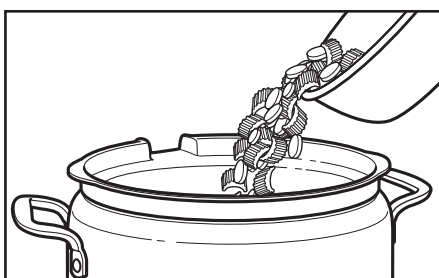
3 Press  to select the cooking method or mode. The displayed temperature will change as the Multi-Cooker preheats.



4 To adjust the temperature, if desired, press the TEMP button, then press  or  to decrease or increase the temperature. Press  to confirm. See "Cooking Modes" chart for options.

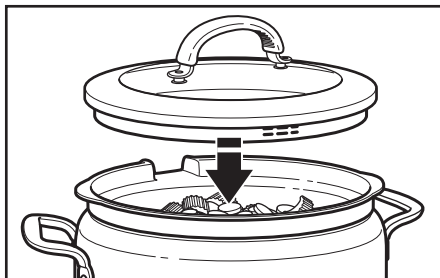


5 To set the cook timer, if desired, press TIMER, then use  or  to increase or decrease the cook time. Press  to start the timer countdown.

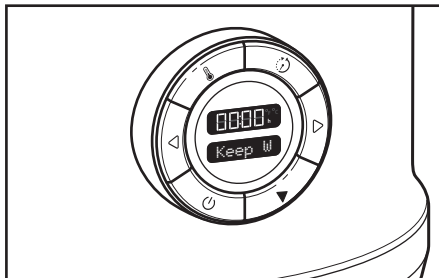


6 Place ingredients in the cooking pot.

OPERATING THE MULTI-COOKER



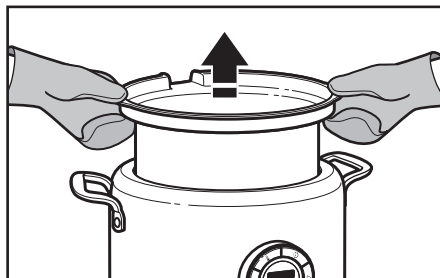
7 Cover with lid. Rotate lid so pouring opening is covered to help keep foods moist.



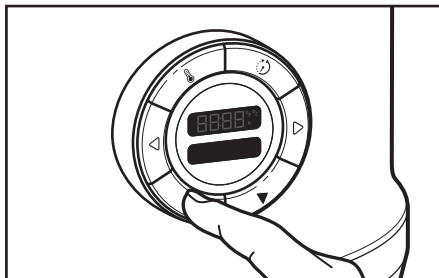
8 If using a Step Cooking mode, a tone will sound when the timer (if set) reaches 00:00. Press ► and the timer will begin counting down for the next Step.

The Multi-Cooker will shut off automatically after the set time period. For Slow Cook High, Slow Cook Low, and Rice, if Auto Keep Warm is set to ON, the Multi-Cooker will automatically change to Keep Warm mode for up to 24 hours.

When cooking is complete



1 Use pot holders or oven mitts when removing the cooking pot from the base and when pouring contents.



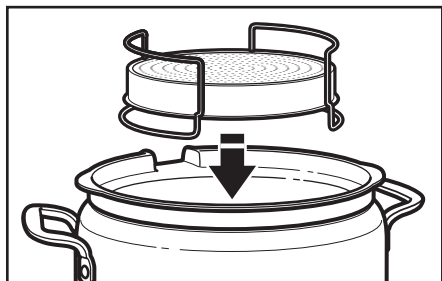
2 To turn the Multi-Cooker off, press and hold the (⏻) button for three seconds.

OPERATING THE MULTI-COOKER

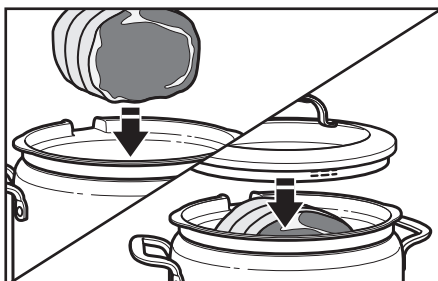
The Multi-Cooker includes a combination steam basket and roasting rack for multilevel cooking.

NOTE: Steam basket and roasting rack can not be used with the optional Stir Tower accessory.

Roasting with the roasting rack

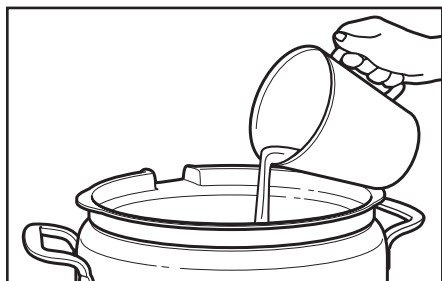


- 1 If cooking with the roasting rack, add any ingredients for regular cooking to cooking pot.

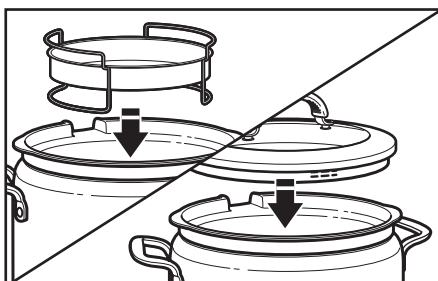


- 2 Lower roasting/steaming rack into cooking pot as shown and place ingredients to be roasted on rack. Cover with lid.

Steaming with the steam basket



- 1 Add water to the bottom of the cooking pot. For best results, do not exceed approx. 18 oz./0.5 L.



- 2 Lower roasting/steaming rack into cooking pot as shown and place ingredients to be steamed in basket. Cover with lid. When cooking has finished, remove food with a spoon or tongs.

Cooking tips

Refer to the following tips for getting the most out of the different cooking modes.

Searing and Sautéing:

- For best browning results, pat exterior surfaces of meat dry with paper towels before sautéing or searing.
- It's important not to over-crowd the cooking pot when browning meat for a recipe. Brown approx. 0.25 kg or less at a time for the best results and to avoid steaming the meat.
- If using oil or butter for sautéing, add it after the preheating the multi-cooker.
- To easily drain grease after searing or sautéing food, place the lid on the cooking pot in the drain position and hold it securely with hot pads while pouring grease into a heat safe container.
- When sautéing vegetables such as carrots, celery, onions, and garlic, add larger cut ingredients first and cook for several minutes before adding smaller cut foods such as minced garlic. This ensures all of the vegetables are evenly cooked and the garlic does not burn.

Steaming:

- It is not necessary to allow the unit to preheat when steaming foods, simply add water, place food on the steaming rack and set the multi-cooker to STEAM. At the end of the preheat time, press the START button.
- Foods will steam faster if cooked in a single layer. Larger amounts of food may need to be repositioned midway through the cooking time for even results.
- Foods that have been cut or trimmed into pieces approximately the same size will cook more evenly.
- Make sure the lid covers the cooking pot spout to trap steam for optimal cooking performance.
- Removing the lid slowly during steaming.

Rice:

- It is important to measure rice and water accurately before cooking for best results.
- Some varieties of rice are washed/rinsed prior to cooking. U.S. varieties generally are not, as they have been enriched with vitamins and minerals. Rinsing these types of rice removes the added nutrients. If washing

rice before cooking, be sure to measure it before washing, not after, and try to drain as much water away as possible before adding the amount needed for cooking.

- After adding rice and water to the multi-cooker pot, spread the rice into an even layer on the bottom for the best cooking results. Do not remove the lid during cooking.
- Most types of rice will be slightly undercooked at the end of the Rice cooking cycle. Allowing the cooked rice to rest in the cooking pot with the lid on for 5 to 10 minutes will allow the last bit of moisture to be absorbed.
- Oil, butter and salt and other seasonings can all be added if desired. Stir in prior to starting the Rice cooking cycle. Liquids other than water can also be used to add flavour. Try substituting fish, poultry, vegetable or meat stocks or broths.
- Chopped fresh herbs can be stirring into cooked rice at the end of the cooking cycle before allowing the rice to rest.
- Make sure the lid covers the cooking pot spout to trap steam for optimal rice cooking performance.

Soup:

- Follow the cooking tips for Sauté/Sear when using this part of the Soup cooking cycle.
- The bits of cooked on foods on the bottom of the cooking pot after browning contain lots of flavour. Add some of the liquid from your recipe and scrape them up with a wooden spoon to add depth and more intense flavour to your soup.
- Cutting foods into pieces approximately the same size will ensure the most even cooking results.
- It is not necessary to thaw frozen vegetables prior to adding to a soup for cooking, but the cooking time may need to be lengthened. Frozen meats should be thawed before cooking with the Soup cycle to be sure they are properly cooked through.
- It's best to add dairy ingredients such as cream, milk or cheeses near the end of cooking to prevent separation.

Risotto:

- In general, the rice for risotto should be sautéed in some type of fat prior to adding any of the liquids in the recipe. Allow the multi-cooker to preheat in the Sauté stage, and then add butter or oil as outlined in your recipe. Add the amount of rice specified in the recipe and stir it occasionally for several minutes or until the outer edges of the rice grains are semi-transparent but the interior is still white. Other ingredients that need to be sautéed such as onions, garlic or other vegetables can also be added and cooked during this step.
- If your recipe calls for wine, add it before adding the other liquids. This allows the flavour of the wine to be absorbed into the rice.
- Heat the liquids for your risotto recipe on the stove or in the microwave until very hot, generally just below the boiling point.
- Add hot liquids to the rice in one-cup (190 g) increments and stir constantly until almost all of the liquid has been absorbed before adding more.
- It is best to add cheese, herbs or other delicate ingredients during the last few minutes of cooking.
- To prevent overcooking and keep the texture of the risotto creamy, remove the cooking pot from the multi-cooker base after your recipe is finished if not serving immediately.

Slow-Cooking:

- As a general rule for using your favourite recipes in the Multi-Cooker, increase the amounts of herbs and seasonings to offset the effect of longer cooking times.
- Do not use frozen, uncooked meat in the Multi-Cooker. Always thaw meats prior to slow cooking. The size you cut food into can affect its taste and texture. To assure uniformity of cooking, cut vegetables of similar density, such as potatoes, carrots, and parsnips into similar-sized pieces. In general, dense vegetables should be slightly smaller than more tender vegetables.

- Cutting meats into large pieces allows longer cooking times and avoids overcooking.
- Some foods are not suited for extended cooking. Pasta, seafood, milk, cream or sour cream should be added 2 hours before serving.
- Add garnishes, fresh herbs, and quick-cooking vegetables toward the end of the cooking cycle. For example, you can add peas, corn and freshly sliced squash in the last 10 to 20 minutes.

Yogurt:

- Yogurt can be made from whole, reduced fat or fat free milk. Whole or 2% milk will result in yogurt with a thicker texture.
- For best result, refrigerate yogurt before straining whey through cheese cloth for a thicker texture.
- Once you start making your own yogurt, you can use some of the previous batch to make the next one. Only do this 2-3 times before starting with fresh.

Manual:

- When heating a large amount of water for cooking pasta or other foods, use MANUAL mode at the highest temperature setting 230° C (450°F). Note that the display will likely continue to scroll “preheating” even after the water has reached a full rolling boil, as the unit is sensing the water temperature.

CARE AND CLEANING

Cleaning your Multi-Cooker

Unplug your Multi-Cooker from the wall socket before cleaning.

- Allow Multi-Cooker and accessories to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. They could scratch the surface.
- Wipe the outside of the Multi-Cooker with a clean, damp cloth and dry thoroughly. A nonabrasive liquid cleaner may be used for stubborn stains.
- The ceramic nonstick coating of the Multi-Cooker pot is scratch-resistant. However, dropping or hard impacts can chip or crack the ceramic coating.

- The pot of the Multi-Cooker has a nonstick coating for easy cleaning. Repeated washing in the dishwasher can reduce the effectiveness of the nonstick coating.

NOTE: The lid and pot are dishwasher durable, but handwashing in hot, soapy water is recommended to maximize the life of the nonstick coating.

TROUBLESHOOTING

If your Multi-Cooker malfunctions or fails to operate

WARNING



Electric Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not use with an adaptor or T.

Do not use with an extension cord.

Failure to follow these instructions could result in death, fire, or electric shock.

- **Is the Multi-Cooker plugged into a grounded (earthed) outlet?**
Plug the Multi-Cooker into a grounded (earthed) outlet.
- **Is the fuse in the circuit to the Multi-Cooker in working order?**
If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Multi-Cooker, then plug it back in.
- **Multi-Cooker turned off on its own.**
The Multi-Cooker has an auto shutoff feature. Depending on the cooking method, the Multi-Cooker will automatically shut off after up to 12 hours (24 hours when in Keep Warm mode).
- **If the problem cannot be corrected:**
See the "KitchenAid Warranty and Service" sections. Do not return the Multi-Cooker to the retailer – retailers do not provide service.

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid Multi-Cooker warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa: For models 5KMC4241 and 5KMC4244: Two years full warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when Multi-Cooker is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer service

In U.K. and Ireland:

For any questions, or to find the nearest KitchenAid Authorized Service Center, please find our contact details below.

NOTE: All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center.

Contact number for U.K. and Northern Ireland:

Tollfree number 0800 988 1266 (calls from mobile phones are charged standard network rate), or 0194 260 5504

Contact number for Ireland:

Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

E-mail contact for U.K. and Ireland:

Go to www.kitchenaid.co.uk, and click on the link "Contact Us" at the bottom of the page.

Address for U.K. and Ireland:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

In other countries:

For all product related questions and after sales matters, please contact your dealer to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service/Customer Center.

For more information, visit our website at:

www.KitchenAid.co.uk

www.KitchenAid.eu

© 2015. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE ZUM MULTI-COOKER	
Wichtige Sicherheitshinweise	30
Elektrische Anforderungen.....	33
Entsorgung von Elektrogeräten.....	33
TEILE UND MERKMALE	
Teile und Zubehör	34
Bedienelemente.....	35
Erhältliches Zubehör	35
KOCHMODI	36
GARMETHODEN	37
SCHRITT-FÜR-SCHRITT-KOCHMODI	38
MANUELLES KOCHEN	42
WEITERE FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN	
Einstellen der Temperatureinheit: Fahrenheit oder Celsius	43
Anzeigesprache	43
Zuletzt verwendete Funktion.....	44
Verwenden des Timers als Kurzzeitmesser	44
GRUNDLAGEN	
Vor dem ersten Verwenden	45
Vorbereiten des Multi-Cookers.....	45
BEDIENEN DES MULTI-COOKERS	
Auswählen eines Kochmodus	46
Nach der Zubereitung.....	47
Braten mit dem Brateinsatz.....	48
Dämpfen mit dem Dampfgarkorb.....	48
TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE	
Zubereitungstipps.....	49
PFLEGE UND REINIGUNG	
Reinigen des Multi-Cookers	51
PROBLEMBEHEBUNG	51
GARANTIE UND KUNDENDIENST	52

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Benutzen elektrischer Geräte sollten Sie stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen und diese beachten, um die Gefahr eines Brandes, Stromschlags und/oder von Körperverletzungen zu verringern.

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Kochschüssel oder den Deckel anfassen.
3. Zur Vermeidung eines Stromschlags halten Sie Zuleitung, Stecker und Basis des Multi-Cookers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie irgendwelche Teile anbringen oder abnehmen.

6. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat oder anderweitig beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
7. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung zum sicheren Gebrauch des Gerätes und im Bewusstsein der damit verbundenen Gefahren verwenden.
8. Die Verwendung von nicht durch KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen oder heiße Oberflächen – dazu zählt auch die Oberseite des Multi-Cookers – berühren.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas oder Elektrokochern auf und stellen Sie es nicht in einen heißen Ofen.
12. Äußerste Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
13. Nutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
15. Schalten Sie vor dem Trennen des Geräts sämtliche Bedienelemente in die AUS-Stellung (O/OFF) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
16. Bereiten Sie Speisen nur in dem herausnehmbaren Einsatz zu.
17. Der Kochtopf darf höchstens bis zur Füllmarkierung gefüllt werden.
18. Beim Kochen mit dem Multi-Cooker dürfen höchstens 475 ml Öl verwendet werden.

19. Wenn das Bedienfeld während oder nach der Zubereitung nichts anzeigt, wurde möglicherweise die Stromversorgung des Multi-Cookers während der Zubereitung unterbrochen. Stellen Sie sicher, dass die Speisen mindestens auf 74 °C Innentemperatur erhitzt wurden.
20. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen oder sich beweglichen Teilen nähern.
21. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise: Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfen; durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben; und Pensionen.
22. Wird die Schüssel überfüllt, kann kochendes Wasser herausspritzen oder -laufen.
23. Der Topf darf nur mit der mitgelieferten Basis verwendet werden.
24. VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Topf von der Basis nehmen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Elektrische Anforderungen

Spannung: 220-240 Volt Wechselspannung

Frequenz: 50/60 Hertz

Leistung: 700 Watt


HINWEIS: Der Multi-Cooker ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, kann der Netzstecker nur in einer bestimmten Stellung eingesteckt werden. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden.

Kein Verlängerungskabel benutzen. Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem Fachmann eine zusätzliche Steckdose in der Nähe des Aufstellortes des Gerätes einbauen.

Verwenden Sie ein kurzes Netzkabel, damit Sie nicht an einem längeren Kabel hängen bleiben oder darüber fallen.

Entsorgung von Elektrogeräten


Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol  versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

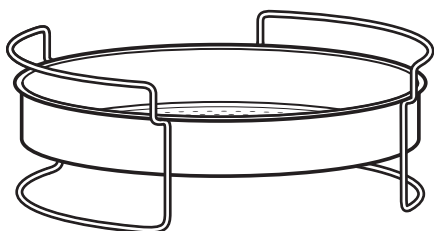
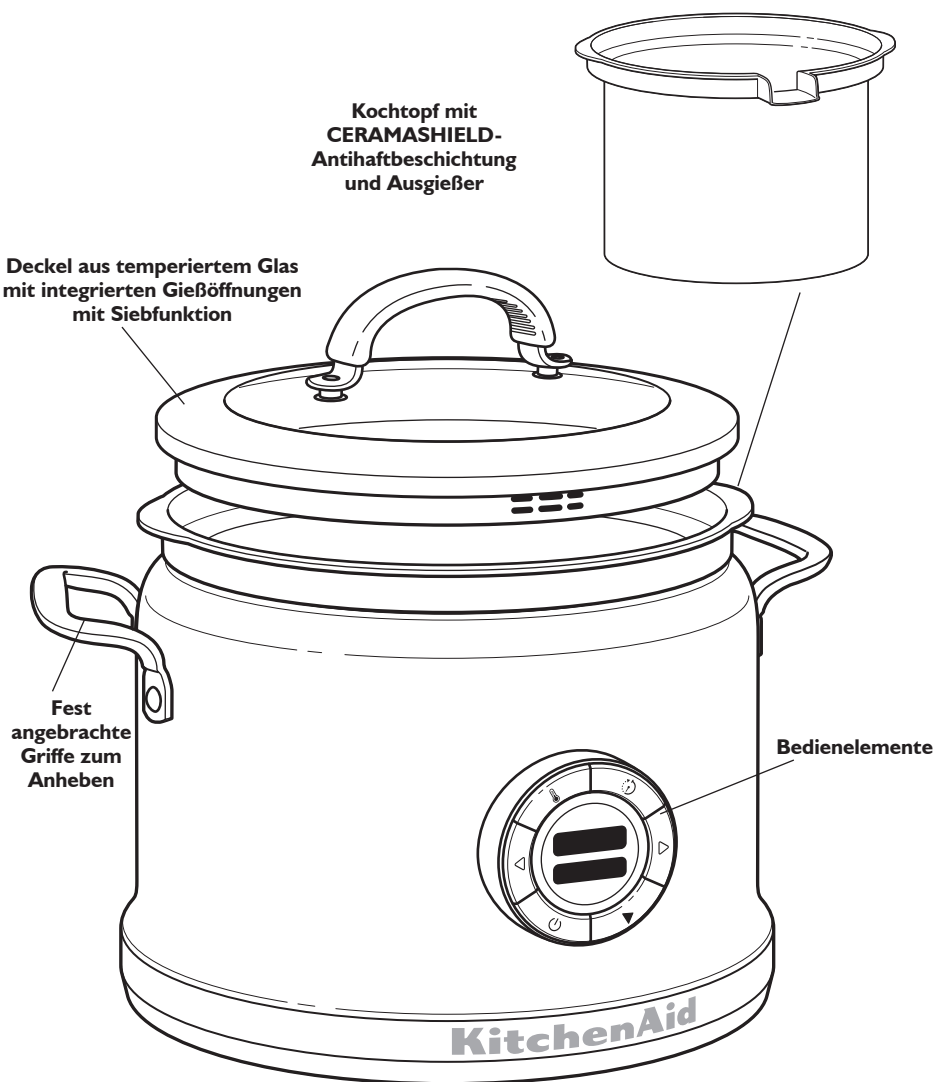
- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



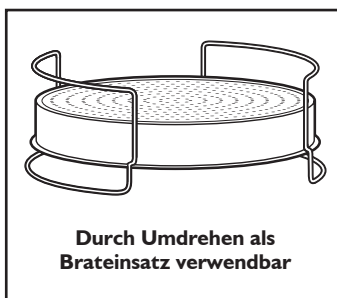
- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Teile und Zubehör



**Beidseitig verwendbarer
Dampfgarkorb/Brateinsatz**



**Durch Umdrehen als
Brateinsatz verwendbar**

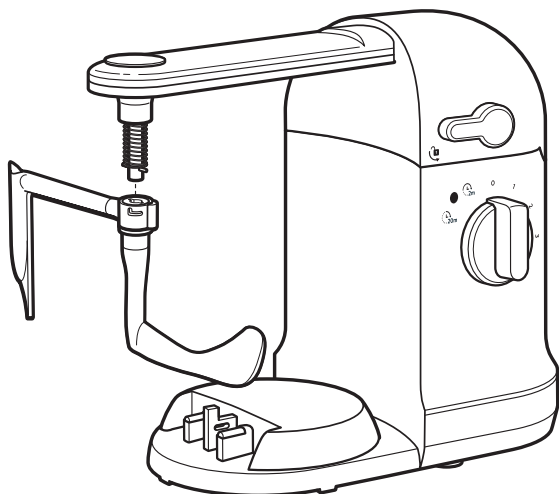
Bedienelemente



Erhältliches Zubehör

Rührurm 5KST4054 (separat erhältlich)

Der Rührurm ist Ihr persönlicher Souschef und hält die Zutaten in Bewegung – egal was Sie kochen. Der speziell geformte Rührstab und das Schabemesser sorgen auf Knopfdruck dafür, dass alle Zutaten gleichmäßig vermengt und erwärmt werden.



Ihr Multi-Cooker bietet mehr als 10 Garmethoden, darunter einen manuellen Modus und vier Schritt-für-Schritt-Kochmodi, die speziell für verschiedene Zubereitungsmethoden entwickelt wurden.

Die Kurzanleitung unten zeigt die Garmethoden und schrittweisen Kochmodi übersichtlich an. Detaillierte Erläuterungen und Tipps zu den einzelnen Modi finden Sie auf den folgenden Seiten.



Warmhalten Schongaren Köcheln Kochen/ Backen Sautieren Anbraten Manuell Suppe Risotto Pilaw Porridge Joghurt Reis
Dämpfen

GARMETHODEN

Garmethode	Vorgabetemp.* in °C	Mind.-Temp.- Einst. in °C	Höchsttemp.- Einst. in °C	Warmhalten	Max. Kochdauer (Std.)
Anbraten	230 °C	220 °C	230 °C	Manuell	2
Sautieren	175 °C	160 °C	190 °C	Manuell	2
Backen	175 °C	165 °C	190 °C	Manuell	2
Kochen/Dämpfen	100 °C	90 °C	110 °C	Manuell	5
Köcheln	95 °C	85 °C	100 °C	Manuell	5
Schongaren	90 °C	N/V	N/V	Auto	12
Warmhalten	75 °C	N/V	N/V	N/V	24

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-KOCHMODI

Kochmodus	Schritt 1 Methode	Schritt 2 Methode	Schritt 3 Methode	Warmhalten
Reis	N/V	N/V	N/V	Auto
Suppe	Sautieren	Kochen	Köcheln	Manuell
Risotto	Sautieren	Köcheln	N/V	Manuell
Pilaw	Sautieren	Kochen	Köcheln	Manuell
Porridge	Kochen	Köcheln	N/V	Manuell
Joghurt	Köcheln	Fermentieren	N/V	N/V

* Bis die gewählte Temperatur erreicht ist, wird im Display „Vorheizen“ angezeigt.

Tipps zum Kochen und zum Vorbereiten der Zutaten finden Sie unter „Tipps für tolle Ergebnisse“. Dort erfahren Sie, wie Sie jede der Garmethoden optimal nutzen.

Anbraten (220–230 °C)

Das Anbraten eignet sich, um Fleisch für Eintöpfe, Suppen und andere Gerichte vorzubereiten. Die hohen Temperaturen garen das Äußere schnell, sodass Aromen und Saft eingeschlossen werden.

Sautieren (160–190 °C)

Sautieren ist ideal, um bei Fleisch und Gemüse für frische, knackige Aromen und Konsistenz zu sorgen. Verwenden Sie das Sautieren für orientalische Gerichte, für Gebratenes oder für Frühstückszutaten wie Würstchen oder Rührei.

Backen (165–190 °C)

Backen ist für die Zubereitung von Kuchen, Aufläufen und anderen Gerichten gedacht.

Kochen/Dämpfen (90–110 °C)

Kochen/Dämpfen eignet sich für die unterschiedlichsten Zubereitungen, beispielsweise warme Cerealien oder gedämpfte Shrimps sowie zum Aufwärmen von empfindlichen Zutaten wie Fisch (mit indirekter Hitze).

Köcheln (85–100 °C)

Köcheln ist großartig für Suppen und Eintöpfe geeignet, bei denen sich durch langsames Kochen die vollmundigen und herzhaften Aromen richtig entfalten.

Schongaren (90 °C)

Beim Schongaren (auch als Niedrigtemperaturgaren bezeichnet) verhält sich der Multi-Cooker wie ein klassischer Slow Cooker. Das ist ideal für das schonende Garen von Grillgut, Chili oder Fleischklößchen.

Warmhalten (75 °C)

Im Warmhaltezyklus werden die Speisen nach der Zubereitung bis zu 24 Stunden lang auf Serviertemperatur gehalten. Einige Garmethoden und Modi schalten automatisch in den Warmhaltezyklus. Bei anderen Garmethoden und Modi können Sie das Warmhalten manuell wählen.

WICHTIG: Verwenden Sie die Warmhaltefunktion nur für vollständig gegarte Speisen. Die Funktion dient dazu, vollständig gegarte Speisen servierfertig zu halten.

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-KOCHMODI

Die Schritt-für-Schritt-Kochmodi verwenden mehrere Garmethoden, um verschiedene Speisen zuzubereiten. Mit der Taste \triangleright wechseln Sie zum nächsten Schritt. Falls Sie einen Schritt zurückgehen müssen, können Sie ganz einfach die Taste \triangleleft drücken.

Reis (weiß/braun)

Die Reiskochfunktion dient zum Kochen verschiedener Reissorten – weißer Reis, brauner Reis, Wildreis oder Sushireis. Für optimale Ergebnisse bietet der Modus Programme für weißen und für braunen Reis (vgl. Tabelle).

1. Geben Sie die entsprechende Menge Wasser und Reis in den Kochtopf.

HINWEIS: Damit das Wasser nicht überkocht, sollten Sie trockenen Reis abspülen, bevor Sie ihn in den Topf geben.

2. Markieren Sie den Reismodus durch Drücken von \triangleright . Bestätigen Sie die Auswahl mit \blacktriangleright .

3. Der Multi-Cooker zeigt folgenden Hinweis an: Für weiß: \triangleright drücken und Für braun: \triangleleft drücken. Wählen Sie mit \triangleleft und \triangleright die verwendete Reissorte; drücken Sie dann \blacktriangleright .
4. Nach der Zubereitung wird Reismodus beendet, Warmhalten angezeigt und der Multi-Cooker wechselt in den Warmhaltezyklus. Der Warmhaltezyklus wird ohne Timereinstellung nach 24 Stunden durch Abschalten des Multi-Cookers beendet.

HINWEIS: Die vorgegebene Kochdauer ist für 190 g trockenen Reis gedacht. Sie können die Dauer je nach Reismenge ändern.

Reissorte	Trockener Reis (g)	Wasser (ml)	Dauer (Min.)
Weiß (Langkorn)	190	415-475	35*
Weiß (Mittelkorn)	190	415-475	35*
Braun	190	415-475	55*
Sushi/Weiß (Rundkorn)	190	415-475	35*

* Vorgabedauer

Suppe

Sautieren > Kochen > Köcheln > Warmhalten

Der Suppenmodus verwendet mehrerer vorprogrammierte Schritte, um Suppen und Eintöpfe von Grund auf zuzubereiten.

1. Markieren Sie den Suppenmodus durch Drücken von \triangleright . Bestätigen Sie die Auswahl mit \blacktriangleright .
2. Der Multi-Cooker heizt zum Sautieren auf. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie \blacktriangleright , um den Countdown zu starten.
3. Geben Sie die ersten Zutaten in den Topf.
4. Drücken Sie nach dem Sautieren \triangleright , um mit dem Kochen fortzufahren.
5. Der Multi-Cooker kühlt zum Kochen ab. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie \blacktriangleright , um den Countdown zu starten.
6. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
7. Drücken Sie nach dem Kochen \triangleright , um mit dem Köcheln fortzufahren.
8. Legen Sie bei Bedarf die Dauer für das Köcheln fest und drücken Sie \blacktriangleright , um den Countdown zu starten.
9. Drücken Sie nach dem Köcheln \triangleright , um den Warmhaltezyklus zu starten. Der Warmhaltezyklus wird ohne Timer-einstellung nach 24 Stunden durch Abschalten des Multi-Cookers beendet.

Risotto

Sautieren > Köcheln > Warmhalten

Im Risottomodus bereiten Sie in mehreren vorprogrammierten Schritten ganz einfach Risotto zu – vom Sautieren des Fleisches oder Gemüses bis zum perfekten Reis.

1. Markieren Sie den Risottomodus durch Drücken von \triangleright . Bestätigen Sie die Auswahl mit \blacktriangleright .
2. Der Multi-Cooker heizt zum Sautieren auf. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie \blacktriangleright , um den Countdown zu starten.
3. Geben Sie die ersten Zutaten in den Topf.
4. Drücken Sie nach dem Sautieren \triangleright , um mit dem Köcheln fortzufahren.
5. Der Multi-Cooker kühlt zum Köcheln ab. Legen Sie bei Bedarf die Dauer für das Köcheln fest und drücken Sie \blacktriangleright , um den Countdown zu starten.
6. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
7. Drücken Sie nach dem Köcheln \triangleright , um den Warmhaltezyklus zu starten. Der Warmhaltezyklus wird ohne Timer-einstellung nach 24 Stunden durch Abschalten des Multi-Cookers beendet.

Pilaw

Sautieren > Kochen > Köcheln > Warmhalten

Im Pilawmodus bereiten Sie in mehreren vorprogrammierten Schritten ganz ohne Aufwand saftige Pilaws zu. Von der anfänglichen Vorbereitung des Fleisches und Gemüses bis zu den letzten Zubereitungsschritten macht der Multi-Cooker die Zubereitung zum Kinderspiel.

1. Markieren Sie den **Pilaw**modus durch Drücken von ▷. Bestätigen Sie die Auswahl mit ►.
2. Der Multi-Cooker heizt zum Sautieren auf. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie ►, um den Countdown zu starten.
3. Geben Sie die ersten Zutaten in den Topf.
4. Drücken Sie nach dem Sautieren ▷, um mit dem Kochen fortzufahren.
5. Der Multi-Cooker kühlt zum Kochen ab. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie ►, um den Countdown zu starten.
6. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
7. Drücken Sie nach dem Kochen ▷, um mit dem Köcheln fortzufahren.
8. Legen Sie bei Bedarf die Dauer für das Köcheln fest und drücken Sie ►, um den Countdown zu starten.
9. Drücken Sie nach dem Köcheln ▷, um den Warmhaltezyklus zu starten. Der Warmhaltezyklus wird ohne Timer-einstellung nach 24 Stunden durch Abschalten des Multi-Cookers beendet.

Porridge

Kochen > Köcheln > Warmhalten

Dieser Modus bereitet köstliches Porridge schnell und einfach zu – jederzeit.

1. Markieren Sie den **Porridg**emodus durch Drücken von ▷. Bestätigen Sie die Auswahl mit ►.
2. Der Multi-Cooker heizt zum Kochen auf. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie ►, um den Countdown zu starten.
3. Geben Sie die ersten Zutaten in den Topf.
4. Drücken Sie nach dem Kochen ▷, um mit dem Köcheln fortzufahren.
5. Der Multi-Cooker kühlt zum Köcheln ab. Legen Sie bei Bedarf die Dauer für das Köcheln fest und drücken Sie ►, um den Countdown zu starten.
6. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
7. Drücken Sie nach dem Köcheln ▷, um den Warmhaltezyklus zu starten. Der Warmhaltezyklus wird ohne Timer-einstellung nach 24 Stunden durch Abschalten des Multi-Cookers beendet.

Joghurt

Köcheln

>

Fermentieren

WARNUNG



Gefahr einer Lebensmittelvergiftung




Bereiten Sie ausschließlich Joghurt im Joghurtmodus zu, keinesfalls andere Speisen.

Ansonsten droht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung oder von Übelkeit.

Im Joghurtmodus ist die Temperatur niedriger als in den anderen Kochmodi; er ist ausschließlich zum Herstellen von Joghurt geeignet. Verwenden Sie ihn keinesfalls für andere Speisen – eine Lebensmittelvergiftung oder Unwohlsein könnten die Folge sein.

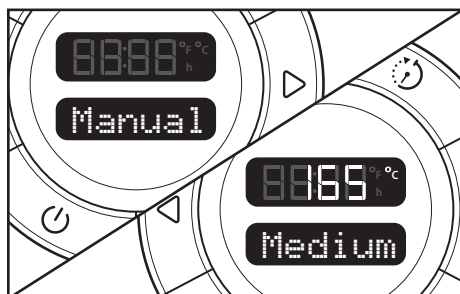
Mit dem Joghurtmodus können Sie köstlichen Joghurt in der eigenen Küche zubereiten.

1. Geben Sie die Zutaten hinein.
2. Markieren Sie den Joghurtmodus durch Drücken von . Bestätigen Sie die Auswahl mit .

3. Der Multi-Cooker heizt zum Köcheln auf. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie , um den Countdown zu starten.
4. Drücken Sie nach dem Köcheln , um mit dem Fermentieren fortzufahren.
5. Der Multi-Cooker kühlt zum Fermentieren ab. Legen Sie bei Bedarf die Dauer für das Fermentieren fest und drücken Sie , um den Countdown zu starten.

HINWEIS: Die Temperatur beim Köcheln im Joghurtmodus (Schritt 1) ist für 0,95 L Milch gedacht. Lassen Sie das Gerät 10 bis 12 Minuten aufheizen, bevor Sie Joghurt oder eine gekaufte Joghurt-Starterkultur hineingeben. Passen Sie die Dauer für größere bzw. kleinere Mengen entsprechend an. Verwenden Sie ein Speisethermometer, um sicherzustellen, dass die Milch eine Temperatur von 85 °C erreicht hat, bevor Sie mit dem Fermentieren (Schritt 2) fortfahren.

Manuelle Kochmodi



Im manuellen Kochmodus stehen sechs voreingestellte Bereiche zum Kochen wie mit einem normalen Herd zur Verfügung: Warm, Niedrig, Mittel-Niedrig, Mittel, Mittel-Hoch und Hoch. Jeder Bereich kann gemäß den Angaben der Tabelle unten eingestellt werden.

So wählen Sie einen manuellen Modus und stellen diesen ein:

1. Markieren Sie den manuellen Modus durch Drücken von \triangleright . Bestätigen Sie die Auswahl mit \blacktriangleright .
2. Im Display werden Mittel sowie eine Temperatur von 165 °C angezeigt.
3. Sie können die Temperatur durch kurzes Drücken von \triangleleft oder \triangleright in Schritten von 5 °C anpassen. Halten Sie \triangleleft oder \triangleright gedrückt, um zwischen den manuellen Kochmodi umzuschalten.

Manuelle Kochmodi

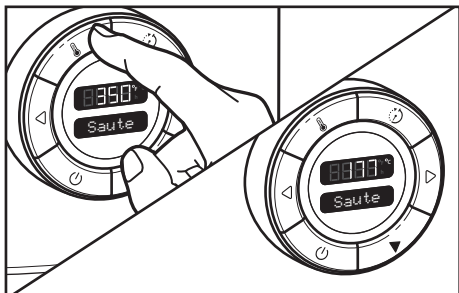



Manueller Kochmodus	Vorgabetemp.* in °C	Höchsttemp. in °C
Hoch	215 °C	230 °C
Mittel-Hoch	195 °C	210 °C
Mittel	165 °C	190 °C
Mittel-Niedrig	125 °C	160 °C
Niedrig	95 °C	120 °C
Warm	75 °C	90 °C

* Bis die gewählte Temperatur erreicht ist, wird im Display „Vorheizen“ angezeigt.

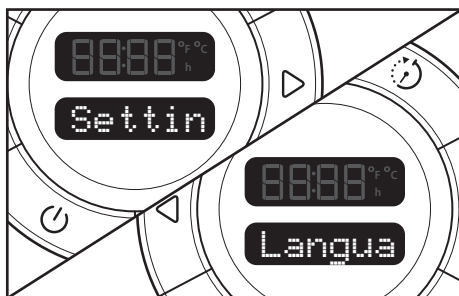
WEITERE FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN

Einstellen der Temperatureinheit: Fahrenheit oder Celsius








Um zwischen Grad Fahrenheit und Grad Celsius umzuschalten, halten Sie die Taste  drei Sekunden lang gedrückt.

Anzeigesprache



So ändern Sie die Anzeigesprache:

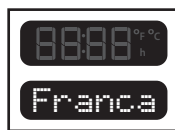
1. Wählen Sie die Einstellungen und drücken Sie .
2. Der Hinweis Language Selection (Anzeigesprache) wird angezeigt. Drücken Sie .
3. Drücken Sie  oder , um zwischen den folgenden Optionen umzuschalten:
Englisch (Vorgabe)
Russisch
Französisch
Deutsch
Italienisch
Niederländisch
4. Mit  wählen Sie eine Option aus und speichern diese.



Englisch



Russisch



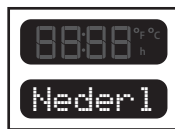
Französisch



Deutsch



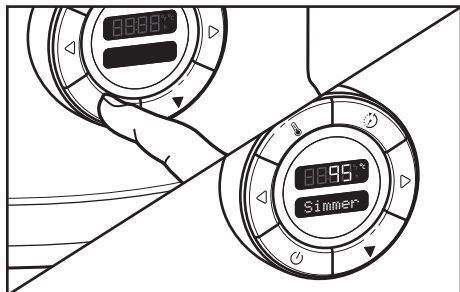
Italienisch



Niederländisch

WEITERE FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN

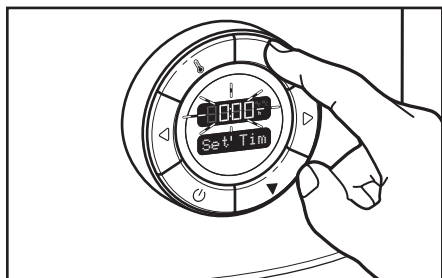
Zuletzt verwendete Funktion




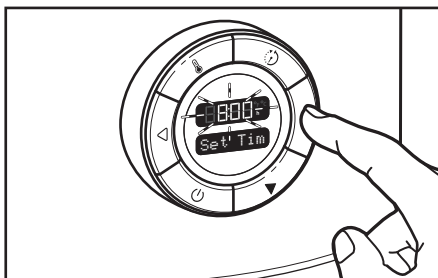
Wenn der Multi-Cooker mit dem Stromnetz verbunden bleibt, sind beim nächsten Einschalten die zuletzt verwendeten Einstellungen (Garmethode oder Modus und Temperatur) aktiv.





Verwenden des Timers als Kurzzeitmesser

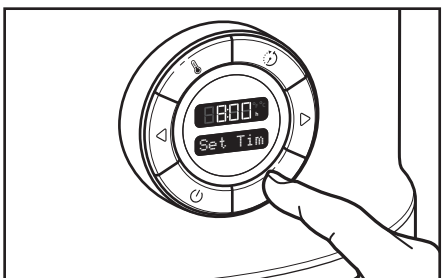
Wenn kein Kochmodus gewählt ist, kann der Timer des Multi-Cookers als Kurzzeitmesser verwendet werden.




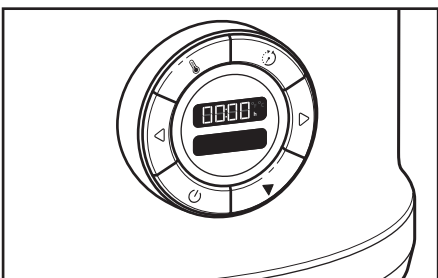
1 Halten Sie  gedrückt.



2 Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen. Wenn Sie  oder  gedrückt halten, wird die Zeit schneller geändert.



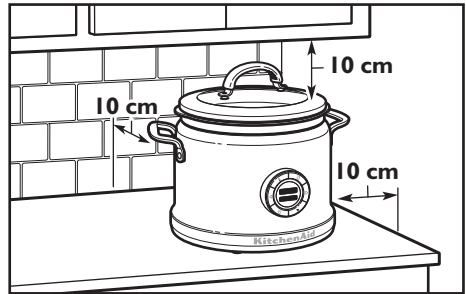
3 Drücken Sie , um den Countdown zu starten. Sobald nur noch eine Minute verbleibt, ertönt ein einzelnes Signal; der Timer zählt nun die Sekunden herunter.



4 Sobald der Timer 00:00 erreicht, ertönen drei Signale.

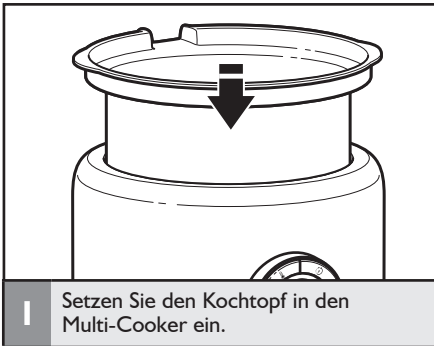
Vor dem ersten Verwenden

1. Stellen Sie den Multi-Cooker auf eine trockene, waagerechte und ebene Oberfläche, zum Beispiel eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
2. Halten Sie an den Seiten und an der Rückseite des Multi-Cookers einen Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Schränken oder Gegenständen auf der Arbeitsplatte oder dem Tisch ein. Über dem Multi-Cooker muss genügend Freiraum zum Abnehmen des Deckels verbleiben. Achten Sie außerdem darauf, dass sich kein Dampf an den Schränken niederschlagen kann.
3. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, falls vorhanden.



4. Waschen Sie Deckel und Kochtopf in heißem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

Vorbereiten des Multi-Cookers



⚠️ WARNUNG



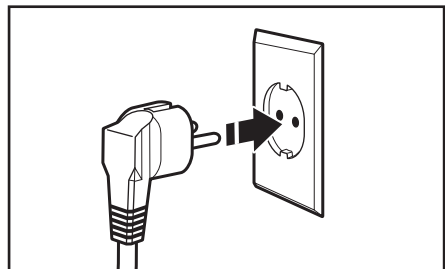
Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Zwischenstecker.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

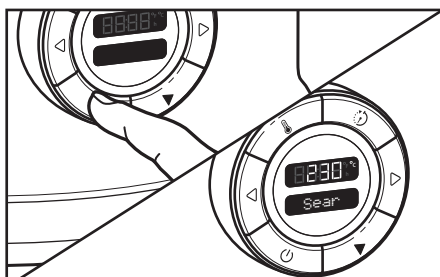
Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.



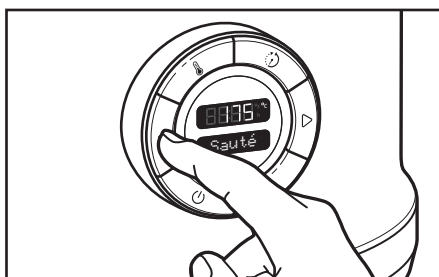
- 2 Schließen Sie die Netzleitung an eine Schuko-Steckdose an. Der Multi-Cooker ist nun einsatzbereit.



BEDIENEN DES MULTI-COOKERS

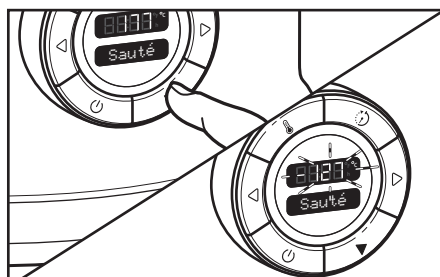
Auswählen eines Kochmodus




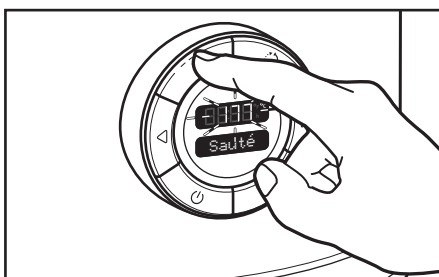
1 Drücken Sie .







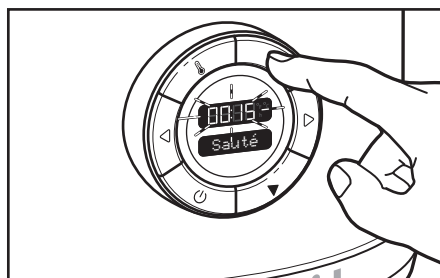
2 Wählen Sie den gewünschten Kochmodus oder die Garmethode mit  bzw.  aus. Die Vorgabetemperatur wird angezeigt.







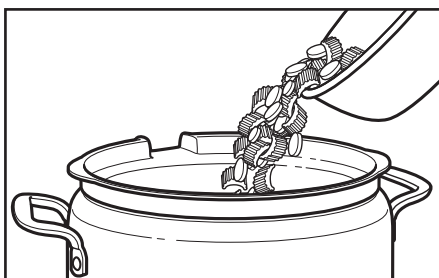
3 Aktivieren Sie die Garmethode bzw. den Modus mit . Die angezeigte Temperatur ändert sich, während der Multi-Cooker vorheizt.



4 Sie können die Temperatur anpassen. Drücken Sie dazu die Taste  und wählen Sie dann die neue Temperatur mit  bzw. . Drücken Sie zum Bestätigen . Einzelheiten finden Sie in der Übersicht „Kochmodi“.

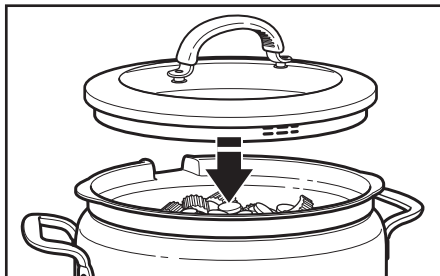


5 Stellen Sie gegebenenfalls den Zeitmesser ein. Dazu drücken Sie  und wählen dann die gewünschte Kochdauer mit  oder . Drücken Sie , um den Countdown zu starten.

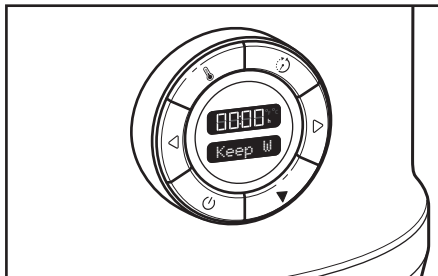


6 Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.

BEDIENEN DES MULTI-COOKERS



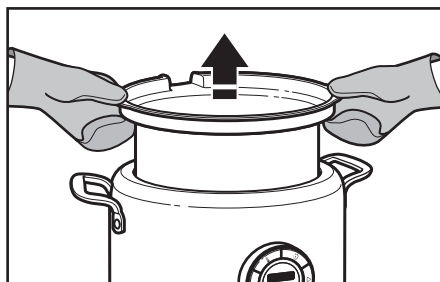
- 7** Setzen Sie den Deckel auf. Drehen Sie den Deckel so, dass die Ausgießöffnung verdeckt ist; so bleiben die Speisen saftig.



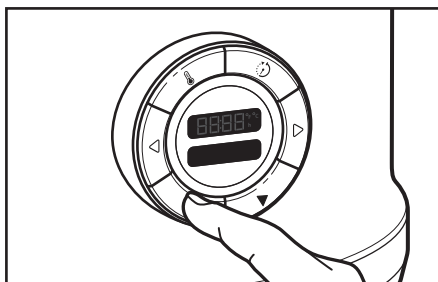
- 8** In Schritt-für-Schritt-Kochmodi ertönt ein Signal, sobald der Timer (falls gesetzt) 00:00 erreicht. Drücken Sie ►, damit die Zeit für den nächsten Schritt zu zählen beginnt.

Der Multi-Cooker schaltet am Ende der eingestellten Dauer automatisch ab. Wenn in den Modi Schongaren (hoch), Schongaren (niedrig) oder Reis der Warmhaltezyklus eingeschaltet ist, wechselt der Multi-Cooker nach der Zubereitung automatisch bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus.

Nach der Zubereitung



- 1** Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Kochtopf aus der Basis herausnehmen und Zutaten herausgießen.

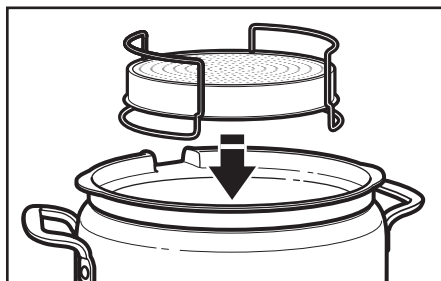


- 2** Zum Ausschalten des Multi-Cookers halten Sie die Taste (⏻) etwa drei Sekunden gedrückt.

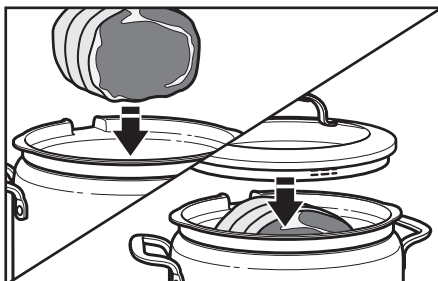
BEDIENEN DES MULTI-COOKERS

Der Multi-Cooker ist mit einem Kombieinsatz zum Dampfgaren und Braten ausgestattet, sodass Sie auf mehreren Ebenen kochen können. **HINWEIS:** Dampfgarkorb und Brateinsatz können nicht in Verbindung mit dem optional erhältlichen Rührurm verwendet werden.

Braten mit dem Brateinsatz

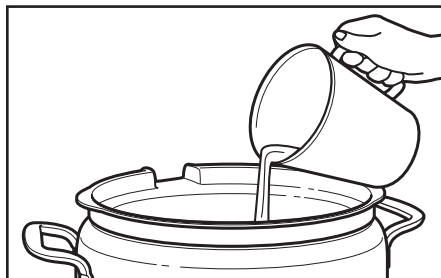


1 Wenn Sie den Brateinsatz verwenden, geben Sie die Zutaten für das gewöhnliche Kochen in den Kochtopf.

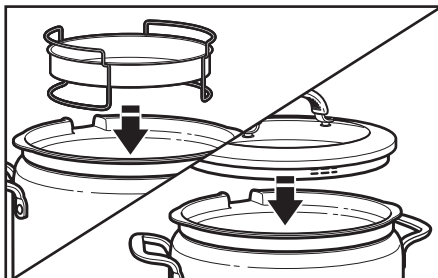


2 Setzen Sie dann den Brateinsatz/ Dampfgarkorb wie abgebildet in den Kochtopf ein und geben Sie die zu bratenden Zutaten in den Einsatz. Setzen Sie den Deckel auf.

Dämpfen mit dem Dampfgarkorb



1 Geben Sie Wasser auf den Boden des Kochtopfs. Für optimale Ergebnisse, überschreiten Sie nicht etwa 0,5 L..



2 Setzen Sie dann den Brateinsatz/ Dampfgarkorb wie abgebildet in den Kochtopf ein und geben Sie die zu dämpfenden Zutaten in den Korb. Setzen Sie den Deckel auf. Entnehmen Sie die Speisen nach dem Kochen mit einem Löffel oder einer Zange.

Zubereitungstipps

Beachten Sie die folgenden Hinweise, um die verschiedenen Kochmodi bestmöglich zu nutzen.

Anbraten und Sautieren:

- Damit das Fleisch schön braun wird, tupfen Sie die Oberfläche vor dem Sautieren oder scharfen Anbraten mit Küchenpapier trocken.
- Beim Anbräunen von Fleisch dürfen Sie keine zu große Menge in den Kochtopf geben. Bräunen Sie für optimale Ergebnisse höchstens 0,25 kg gleichzeitig an; so vermeiden Sie auch, dass das Fleisch gedünstet wird.
- Falls Sie Öl oder Butter beim Sautieren verwenden, sollte es erst nach dem Vorheizen des Multi-Cookers hinzugegeben werden.
- Um das Fett nach dem Anbraten oder Sautieren leichter abtropfen zu lassen, setzen Sie den Deckel so auf den Topf, dass die Ausgießöffnung frei ist. Halten Sie den Topf dann mit Topflappen fest, um das Fett in einen hitzebeständigen Behälter zu gießen.
- Geben Sie beim Sautieren von Gemüse wie Karotten, Sellerie, Zwiebeln oder Knoblauch zuerst die größer geschnittenen Stücke in den Topf und lassen Sie diese mehrere Minuten kochen, bevor Sie die kleineren Zutatenstücke (wie gehackten Knoblauch) hinzugeben. So wird das ganze Gemüse gleichmäßig gegart und der Knoblauch verbrennt nicht.

Dampfgaren:

- Für das Dampfgaren muss das Gerät nicht vorheizen. Geben Sie einfach das Wasser in den Topf und die Zutaten in den Garkorb. Wählen Sie dann den Modus Dämpfen am Multi-Cooker. Drücken Sie am Ende der Vorheizphase die Taste Start.
- Speisen werden schneller gegart, wenn Sie nur eine Schicht in den Korb geben. Größere Mengen müssen möglicherweise während des Kochvorgangs umgeschichtet werden, damit sie gleichmäßig gegart werden.
- In etwa gleich große Stücke geschnittene Zutaten werden gleichmäßiger gegart.
- Achten Sie darauf, dass der Ausgießer vom Deckel verschlossen wird, damit der Dampf für beste Garergebnisse eingeschlossen wird.
- Nehmen Sie den Deckel beim Dampfgaren langsam ab.

Reis:

- Messen Sie Reis und Wasser für optimale Ergebnisse vor dem Kochen exakt ab.
- Einige Reissorten werden vor dem Kochen gewaschen oder abgespült. Bei anderen Sorten ist dies nicht der Fall, da sie mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert wurden. Das Abwaschen würde diese zugesetzten Nährstoffe entfernen. Wenn Sie den Reis vor dem Kochen abspülen, müssen Sie ihn davor abmessen und möglichst viel Wasser abtropfen lassen, bevor Sie die für das Kochen benötigte Wassermenge hinzugeben.
- Streichen Sie den Reis im Topf des Multi-Cookers glatt, nachdem das Wasser hinzugefügt wurde. Eine einheitliche Schicht sorgt für optimale Ergebnisse. Nehmen Sie den Deckel während des Kochens nicht ab.
- Die meisten Reissorten sind gegen Ende des Reiszyklus noch nicht vollständig gegart. Lassen Sie den gekochten Reis bei aufgesetztem Deckel noch 5 bis 10 Minuten im Kochtopf, damit die restliche Feuchtigkeit aufgenommen werden kann.
- Öl, Butter, Salz und andere Gewürze können nach Geschmack hinzugefügt werden. Mischen Sie diese unter, bevor Sie den Reismodus aktivieren. Sie können auch andere Flüssigkeiten als Wasser verwenden, um dem Reis Aroma zu geben. Dazu eignen sich zum Beispiel verschiedene Brühen (Fisch, Geflügel, Gemüse, Fleisch).
- Frisch gehackte Kräuter rühren Sie am Ende des Garvorgangs unter den gekochten Reis, bevor Sie ihn noch einige Minuten ruhen lassen.
- Achten Sie darauf, dass der Ausgießer vom Deckel verschlossen wird, damit der Dampf für beste Garergebnisse eingeschlossen wird.

Suppe:

- Beachten Sie die Tipps zum Sautieren/Anbraten, wenn Sie diesen Teil des Suppekochens verwenden.
- Die am Boden des Kochtopfs befindlichen Zutaten enthalten nach dem Bräunen jede Menge Aromen. Geben Sie ein wenig der Flüssigkeit aus dem Rezept hinzu und verwenden Sie einen Holzlöffel, damit die Zutaten diese aufnehmen; das sorgt für einen vollmundigen und intensiven Geschmack in Ihrer Suppe.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

- Wenn Sie die Zutaten in etwa gleich große Stücke schneiden, erzielen Sie die gleichmäßigsten Garergebnisse.
- Gefrorenes Gemüse muss zum Kochen von Suppe nicht aufgetaut werden; eventuell muss die Kochdauer verlängert werden. Gefrorenes Fleisch sollten Sie vor dem Kochen im Suppmodus auftauen, damit es vollständig durchgegart wird.
- Molkereiprodukte wie Sahne, Milch oder Käse sollten erst gegen Ende der Kochdauer hinzugegeben werden, damit sie nicht separieren.

Risotto:

- Generell sollte Reis für Risotto in irgendeinem Fett sautiert werden, bevor Sie die Flüssigkeiten aus dem Rezept hinzugeben. Lassen Sie den Multi-Cooker zum Sautieren vorheizen und geben Sie dann Butter oder Öl gemäß Rezept hinzu. Geben Sie dann die Reismenge gemäß Rezept hinzu und rühren Sie gelegentlich um; dies dauert mehrere Minuten oder bis die äußeren Ränder der Reiskörner leicht glasig werden; das Innere des Korns muss noch weiß sein. Wenn weitere Zutaten sautiert werden müssen – zum Beispiel Zwiebeln, Knoblauch oder andere Gemüse –, können Sie diese ebenfalls in diesem Schritt hinzugeben.
- Wenn im Rezept Wein verlangt wird, muss dieser vor allen anderen Flüssigkeiten hinzugefügt werden. So kann das Aroma des Weins vom Reis aufgenommen werden.
- Erhitzen Sie die Flüssigkeiten für das Risottorezept auf dem Herd oder in der Mikrowelle, bis eine sehr hohe Temperatur kurz vor dem Siedepunkt erreicht ist.
- Geben Sie heiße Flüssigkeiten in Portionen á 240 ml unter ständigem Rühren zum Reis. Geben Sie die nächste Portion erst hinzu, wenn nahezu die gesamte Flüssigkeit aufgenommen wurde.
- Käse, Kräuter und andere empfindliche Zutaten sollten erst in den letzten Minuten des Kochvorgangs hinzugefügt werden.
- Um ein Überkochen zu verhindern und damit das Risotto cremig bleibt, müssen Sie den Kochtopf aus der Basis des Multi-Cookers nehmen, sobald die Kochdauer beendet ist; das gilt auch dann, wenn Sie das Risotto nicht sofort servieren.

Schongaren:

- Wenn Sie Ihre Lieblingsrezepte mit dem Multi-Cooker zubereiten, sollten Sie im Allgemeinen mehr Kräuter und Gewürze verwenden, um die längere Kochdauer auszugleichen.
- Geben Sie kein gefrorenes, ungekochtes Fleisch in den Multi-Cooker. Tauen Sie das Fleisch vor dem Schongaren stets auf. Die Größe der geschnittenen Zutaten wirkt sich auf Geschmack und Konsistenz aus. Für ein homogenes Garen sollte Gemüse ähnlicher Dichte (zum Beispiel Kartoffeln, Möhren und Pastinaken) in etwa gleich große Stücke geschnitten werden. Grundsätzlich sollte festeres Gemüse ein wenig kleiner als zarteres Gemüse geschnitten werden.
- Wenn Sie das Fleisch in größere Stücke schneiden, sind längere Garzeiten möglich und es wird ein zu langes Kochen vermieden.
- Einige Zutaten eignen sich nicht für verlängerte Garzeiten. Pasta, Fisch und Meeresfrüchte, Milch, Sahne und Sauerrahm sollten etwa zwei Stunden vor dem Servieren hinzugegeben werden.
- Geben Sie Garnitur, frische Kräuter und schnell gegarte Gemüse erst gegen Ende der Kochdauer hinzu. Sie können zum Beispiel Erbsen, Mais und frisch geschnittenen Kürbis in den letzten 10 bis 20 Minuten hinzugeben.

Joghurt:

- Joghurt kann aus Vollmilch, fettarmer oder fettfreier Milch zubereitet werden. Vollmilch oder Milch mit 2 % Fettgehalt ergibt einen dickeren Joghurt.
- Kühlen Sie den Joghurt, bevor Sie die Molke durch ein Seiltuch geben, um eine dickere Konsistenz zu erzielen.
- Wenn Sie Ihren eigenen Joghurt hergestellt haben, können Sie jeweils einen Teil davon für die nächste Zubereitung verwenden. Das sollten Sie allerdings nicht öfter als 2 bis 3 Male tun.

Manuell:

- Wenn Sie eine große Menge Wasser zum Kochen von Nudeln oder anderen Gerichten erhitzen möchten, wählen Sie den Manuellen Modus mit der höchsten Temperatureinstellung von 230 °C. Im Display wird möglicherweise noch „Vorheizen“ angezeigt, wenn das Wasser bereits sprudelnd kocht, da das Gerät die Wassertemperatur misst.

Reinigen des Multi-Cookers

Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Multi-Cooker reinigen.

- Lassen Sie den Multi-Cooker und das Zubehör vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads. Diese würden die Oberfläche zerkratzen.
- Reiben Sie die Außenseite des Multi-Cookers mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie gründlich nach. Ein nicht scheuernder Flüssigreiniger kann bei hartnäckigen Flecken eingesetzt werden.
- Die keramische Antihafbeschichtung des Multi-Cooker-Topfes ist kratzfest. Durch Stürze oder harte Stöße kann es aber zu Abplatzungen oder Rissen in der Keramikschicht kommen.

- Der Topf des Multi-Cookers ist für eine einfache Reinigung antihafbeschichtet. Wiederholtes Reinigen in der Geschirrspülmaschine kann die Wirkung der Antihafbeschichtung verringern.

HINWEIS: Deckel und Topf sind spülmaschinenfest; dennoch empfehlen wir für eine lange Lebensdauer der Antihafbeschichtung die Handwäsche in heißem Seifenwasser.

PROBLEMBEHEBUNG

Fehlfunktionen des Multi-Cookers

WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Zwischenstecker.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

- **Ist das Netzkabel des Multi-Cookers in eine Schuko-Steckdose eingesteckt?**

Stecken Sie den Netzstecker des Multi-Cookers in eine Schuko-Steckdose.

- **Funktioniert die Sicherung im Stromkreislauf zum Multi-Cooker?**

Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist. Trennen Sie den Multi-Cooker vom Stromnetz; warten Sie einen Moment und stecken Sie ihn wieder ein.

- **Der Multi-Cooker schaltet selbsttätig ab.**

Der Multi-Cooker ist mit einer Abschaltautomatik ausgestattet. Je nach Garmethode schaltet der Multi-Cooker nach maximal 12 Stunden (24 Stunden im Warmhaltezyklus) ab.

- **Wenn das Problem weiterhin besteht,** lesen Sie den Abschnitt „Garantie und Kundendienst“. Bringen Sie den Multi-Cooker nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

Garantie für den KitchenAid-Multi-Cooker

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für 5KMC4241 und 5KMC4244: Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Multi-Cooker für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung im Haushalt eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19
Postanschrift:
Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.Kitchenaid.eu

© 2015. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MULTICUISEUR	
Consignes de sécurité importantes	54
Alimentation	57
Traitement des déchets d'équipements électriques	57
PIÈCES ET FONCTIONS	
Pièces et accessoires	58
Commandes	59
Accessoires disponibles	59
GUIDE DES MODES DE CUISSON	60
MÉTHODES DE CUISSON	61
MODES DE CUISSON AVEC ÉTAPES	62
CUISSON MANUELLE	66
RÉGLAGES ET FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	
Conversion des unités de température	67
Langue d'affichage	67
Dernières sélections utilisées	68
Utilisation du minuteur seul	68
MISE EN PLACE	
Avant la première utilisation	69
Installation du multicuiseur	69
FONCTIONNEMENT DU MULTICUISEUR	
Définition d'un mode de cuisson	70
Lorsque la cuisson est terminée	71
Rôtissage avec la grille à rôtir	72
Cuisson vapeur avec le panier-vapeur	72
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	
Conseils de cuisson	73
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage du multicuiseur	75
DÉPANNAGE	75
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	76

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :
2. Lisez toutes les instructions.
3. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez la cuve de cuisson ou le couvercle.
4. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas la base, le cordon ou la prise du multicuiseur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser cet appareil sans une surveillance étroite.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des pièces.

- 7.** N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage.
- 8.** Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
- 9.** L'utilisation d'accessoires non autorisés par KitchenAid peut provoquer des blessures.
- 10.** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 11.** Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail, ni être en contact avec des surfaces chaudes, notamment la partie supérieure du multicuiseur.
- 12.** Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière au gaz ou électrique chaude ou à proximité de celle-ci, ni dans un four chauffé.
- 13.** Soyez très vigilants lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 14.** N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
- 15.** Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.
- 16.** Pour le débrancher, réglez toutes les commandes sur O (Arrêt) puis retirez la fiche électrique de la prise murale.
- 17.** Pour la cuisson, n'utilisez que la cuve amovible.
- 18.** Ne remplissez pas la cuve de cuisson au-dessus du trait maximal de remplissage.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MULTICUISEUR

19. N'utilisez pas plus de 475 ml d'huile lorsque vous cuisez avec le multicuiseur.
20. Si l'écran n'affiche rien pendant ou après un cycle de cuisson, le multicuiseur a peut-être perdu de la puissance pendant le cycle. Vérifiez que les aliments sont bien cuits, à une température interne d'au moins 74 °C.
21. Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer d'accessoire ou d'approcher les mains ou tout ustensile de pièces mobiles.
22. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé : dans les espaces cuisine réservés aux employés ; dans les cuisines de fermes ; par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel ; dans les cuisines de gîtes.
23. Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante pourrait être rejetée.
24. La cuve de cuisson ne peut être utilisée qu'avec la base fournie.
25. ATTENTION : veillez à mettre l'appareil hors tension avant de retirer la cuve de cuisson de sa base.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MULTICUISEUR

Alimentation

Tension : 220-240 Volts A.C.

Fréquence : 50/60 Hertz

Puissance : 700 Watts


REMARQUE : ce multicuiseur est muni d'une prise de terre. Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche ne peut être placée dans la prise de courant que d'une seule manière. Si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

L'utilisation d'un cordon d'alimentation court est recommandée afin d'éviter d'emmêler le cordon ou de trébucher sur un cordon trop long.


Traitement des déchets d'équipements électriques

Recyclage de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Recyclage du produit

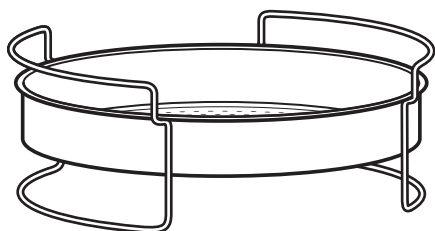
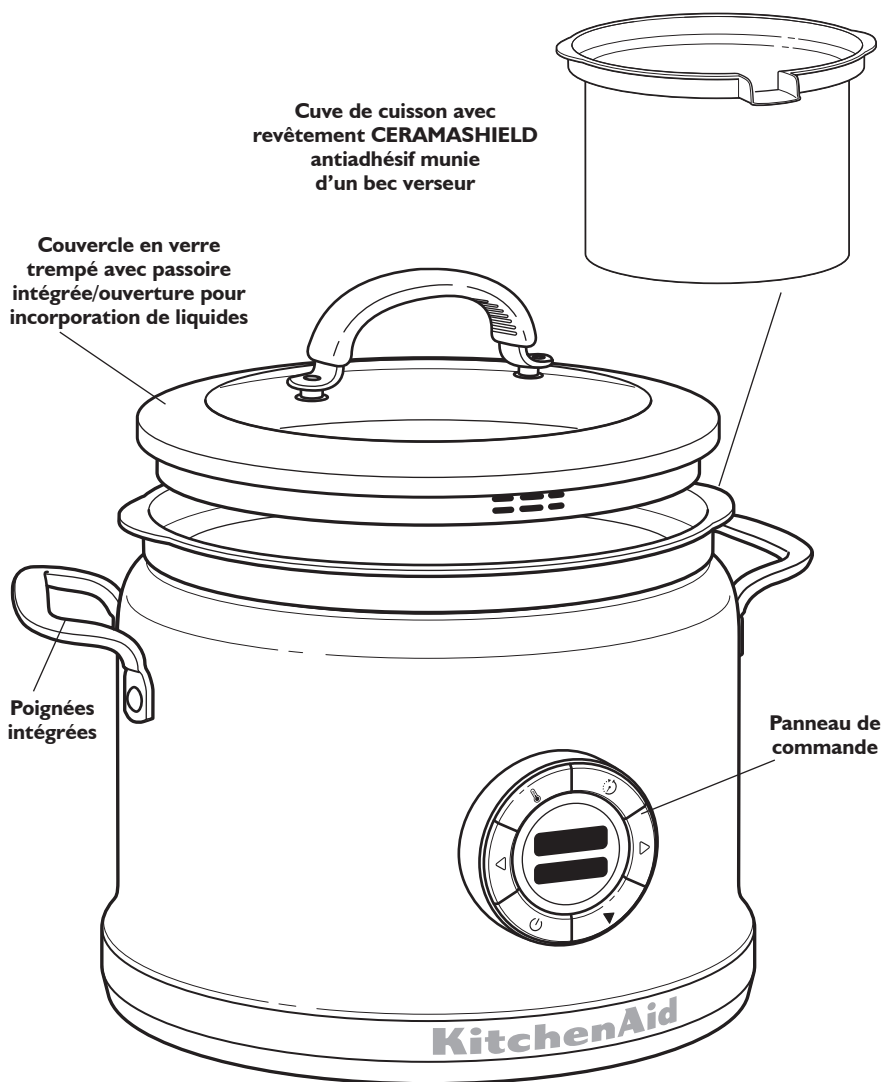
- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.

- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être déposé dans un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

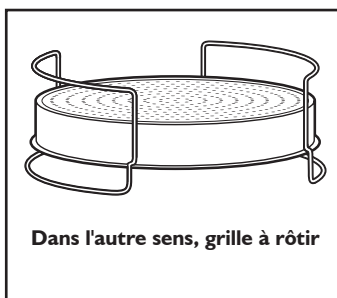
Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

PIÈCES ET FONCTIONS

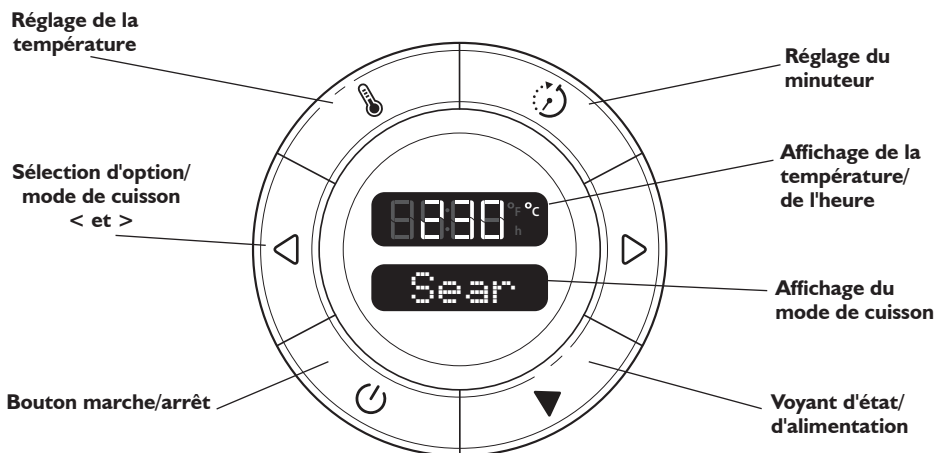
Pièces et accessoires



Panier-vapeur/grille à rôtir réversible 2-en-1



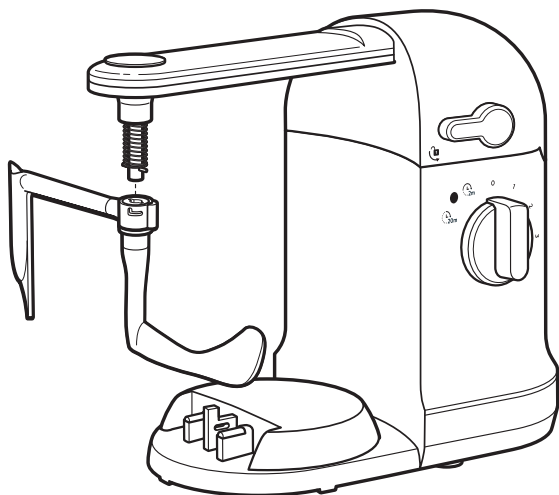
Commandes



Accessoires disponibles

Bras mélangeur 5KST4054 (vendu séparément)

Le bras mélangeur exécute le travail d'un commis personnel en vous aidant à remuer continuellement les aliments, peu importe ce que vous cuisinez. La pale pour remuer et la lame pour racler ont été spécifiquement conçues pour permettre aux aliments de bien circuler dans la cuve ; par simple pression d'un bouton, la répartition de la chaleur est ainsi uniforme et le mélange homogène.



GUIDE DES MODES DE CUISSON

Votre multicuiseur est doté de plus de 10 méthodes de cuisson, y compris un mode manuel, et de 4 modes de cuisson avec étapes, spécialement conçus pour réaliser de nombreuses tâches culinaires.

Consultez le guide ci-dessous pour connaître les méthodes de cuisson et les options de mode de cuisson par étapes ou consultez les explications détaillées et les conseils pour chaque mode de cuisson dans les pages suivantes.



Maintien au chaud Cuisson lente Mijoter Bouillir/ cuisson vapeur Mode four Faire revenir Saisir Manuel Soupe Risotto Riz pilaf Porridge Yaourt Riz

MÉTHODES DE CUISSON

Méthode de cuisson	Temp. prédéfinie* en °C	Réglage de temp. min. en °C	Réglage de temp. max. en °C	Maintien au chaud	Temps de cuisson max. (heures)
Saisir	230 °C	220 °C	230 °C	Manuel	2
Faire revenir	175 °C	160 °C	190 °C	Manuel	2
Mode four	175 °C	165 °C	190 °C	Manuel	2
Bouillir/cuisson vapeur	100 °C	90 °C	110 °C	Manuel	5
Mijoter	95 °C	85 °C	100 °C	Manuel	5
Cuisson lente	90 °C	N/A	N/A	Auto	12
Maintien au chaud	75 °C	N/A	N/A	N/A	24

Modes de cuisson avec étapes

Mode de cuisson	Méthode étape 1	Méthode étape 2	Méthode étape 3	Maintien au chaud
Riz	N/A	N/A	N/A	Auto
Soupe	Faire revenir	Bouillir	Mijoter	Manuel
Risotto	Faire revenir	Mijoter	N/A	Manuel
Riz pilaf	Faire revenir	Bouillir	Mijoter	Manuel
Porridge	Bouillir	Mijoter	N/A	Manuel
Yaourt	Mijoter	Fermentation	N/A	N/A

* « Préchauffage » apparaît à l'écran jusqu'à ce que la température soit atteinte.

MÉTHODES DE CUISSON

Pour obtenir des conseils sur la préparation et la cuisson des aliments et profiter au mieux de chaque méthode de cuisson, consultez la section « Conseils pour obtenir des résultats optimaux ».

Saisir (220-230 °C)

La fonction Saisir permet de préparer des viandes pour les ragoûts, les potages ou d'autres préparations. Cette fonction utilise des températures élevées pour cuire rapidement les surfaces extérieures, contenant la saveur et le jus à l'intérieur.

Faire revenir (160-190 °C)

Faire revenir est idéal pour donner aux viandes et aux légumes une texture et une saveur fraîches et croustillantes. Utilisez la fonction Faire revenir pour préparer des plats orientaux, des poêlées et des petits-déjeuners continentaux composés de saucisses et œufs brouillés.

Mode four (165-190 °C)

Sélectionnez Mode four pour réaliser des gâteaux ou des plats mijotés.

Bouillir/cuisson vapeur (90-100 °C)

Utilisez la fonction Bouillir/cuisson vapeur pour préparer toute une variété d'aliments comme des céréales chaudes ou des crevettes à la vapeur ou pour cuire des aliments délicats comme du poisson avec une source de chaleur indirecte.

Mijoter (85-100 °C)

La fonction Mijoter est parfaite pour les soupes et les ragoûts pour lesquels une cuisson douce permet d'obtenir des saveurs riches et généreuses.

Cuisson lente (90 °C)

La cuisson lente permet d'utiliser le multicuiseur comme une mijoteuse, ce qui le rend idéal pour un chili ou des boulettes de viande, par exemple.

Maintien au chaud (75 °C)

La fonction Maintien au chaud est conçue pour maintenir les aliments à température jusqu'à 24h après la fin de la cuisson. Certains modes et méthodes de cuisson possèdent un Maintien au chaud automatique. Pour d'autres, la fonction Maintien au chaud peut être sélectionnée manuellement.

IMPORTANT : utilisez la fonction Maintien au chaud uniquement avec des aliments totalement cuits. La fonction Maintien au chaud est destinée à maintenir les aliments totalement cuits à température.

MODES DE CUISSON AVEC ÉTAPES

Les modes de cuisson avec étapes utilisent plusieurs méthodes de cuisson pour s'adapter aux différents aliments. Utilisez la touche \triangleright pour avancer étape par étape. Si vous devez reculer d'une étape, appuyez sur la touche \triangleleft .

Riz (Blanc/Brun)

Le mode Riz vous permet de cuire différents types de riz, du riz blanc au riz brun, mais aussi du riz sauvage ou du riz à sushi. Il propose des programmes riz blanc et riz brun pour des résultats optimaux (voir le tableau ci-dessous).

1. Ajoutez les mesures de riz et d'eau dans la cuve de cuisson.

REMARQUE : pour réduire le risque de débordements, rincez le riz sec avant de l'ajouter au bol.

2. Appuyez sur \triangleright jusqu'au mode Riz. Appuyez sur \blacktriangleright pour le sélectionner.

3. Le multicuiseur affiche Pour Blanc, appuyez sur \triangleleft et Pour Brun, appuyez sur \triangleright . Utilisez \triangleleft ou \triangleright pour sélectionner le type de riz souhaité, puis appuyez sur \blacktriangleright .
4. Une fois la cuisson terminée, Mode Riz terminé, maintien au chaud s'affiche et le multicuiseur passe en mode Maintien au chaud. Lorsque le multicuiseur est en mode Maintien au chaud sans minuteur réglé, il s'éteint automatiquement après 24 heures.

REMARQUE : le temps de cuisson par défaut est réglé pour 190 g de riz sec. Vous pouvez régler le temps en fonction de la quantité de riz.

Type de riz	Riz sec (g)	Eau (ml)	Temps (min.)
Blanc (long grain)	190	415-475	35*
Blanc (grain moyen)	190	415-475	35*
Brun	190	415-475	55*
Sushi/Blanc (grain/court)	190	415-475	35*

* Temps par défaut

MODES DE CUISSON AVEC ÉTAPES

Soupe

Faire revenir > Bouillir > Mijoter > Maintien au chaud

Le mode Soupe utilise plusieurs étapes préprogrammées pour créer des potages et ragoûts de A à Z, sans improvisation.

1. Appuyez sur \triangleright jusqu'au mode Soupe. Appuyez sur \blacktriangleright pour le sélectionner.
2. Le multicuiseur préchauffe jusqu'au mode Faire revenir. Si vous définissez un temps de cuisson, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
3. Ajoutez les ingrédients de départ.
4. Une fois les ingrédients risolés, appuyez sur \triangleright pour continuer avec Bouillir.
5. Le multicuiseur refroidit jusqu'au mode Bouillir. Si vous définissez un temps d'ébullition, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
6. Ajoutez les ingrédients restants.
7. Une fois l'ébullition terminée, appuyez sur \triangleright pour continuer avec Mijoter.
8. Si vous définissez un temps de mijotage, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
9. Une fois le mijotage terminé, appuyez sur \triangleright pour entrer en mode Maintien au chaud. Lorsque le multicuiseur est en mode Maintien au chaud sans minuteur réglé, il s'éteint automatiquement après 24 heures.

Risotto

Faire revenir > Mijoter > Maintien au chaud

Le mode Risotto utilise plusieurs étapes préprogrammées pour préparer un risotto en un toute simplicité : rissoler la viande et les légumes et mijotez le riz à la perfection.

1. Appuyez sur \triangleright jusqu'au mode Risotto. Appuyez sur \blacktriangleright pour le sélectionner.
2. Le multicuiseur préchauffe jusqu'au mode Faire revenir. Si vous définissez un temps de cuisson, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
3. Ajoutez les ingrédients de départ.
4. Une fois les ingrédients risolés, appuyez sur \triangleright pour continuer avec Mijoter.
5. Le multicuiseur refroidit jusqu'au mode Mijoter. Si vous définissez un temps de mijotage, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
6. Ajoutez les ingrédients restants.
7. Une fois le mijotage terminé, appuyez sur \triangleright pour entrer en mode Maintien au chaud. Lorsque le multicuiseur est en mode Maintien au chaud sans minuteur réglé, il s'éteint automatiquement après 24 heures.

MODES DE CUISSON AVEC ÉTAPES

Riz pilaf

Faire revenir > Bouillir > Mijoter > Maintien au chaud

Le mode Riz pilaf utilise plusieurs étapes préprogrammées pour créer de succulents riz pilaf sans s'encombrer des méthodes de cuisson traditionnelles. Des étapes de préparation des viandes et des légumes aux étapes de cuisson finales, le multicuiseur simplifie tout.

1. Appuyez sur \triangleright jusqu'au mode Riz Pilaf. Appuyez sur \blacktriangleright pour le sélectionner.
2. Le multicuiseur préchauffe jusqu'au mode Faire revenir. Si vous définissez un temps de cuisson, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
3. Ajoutez les ingrédients de départ.
4. Une fois les ingrédients rissolés, appuyez sur \triangleright pour continuer avec Bouillir.
5. Le multicuiseur refroidit jusqu'au mode Bouillir. Si vous définissez un temps d'ébullition, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
6. Ajoutez les ingrédients restants.
7. Une fois l'ébullition terminée, appuyez sur \triangleright pour continuer avec Mijoter.
8. Si vous définissez un temps de mijotage, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
9. Une fois le mijotage terminé, appuyez sur \triangleright pour entrer en mode Four.
10. Si vous définissez un temps de cuisson au four, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
11. Une fois le mijotage terminé, appuyez sur \triangleright pour entrer en mode Maintien au chaud. Lorsque le multicuiseur est en mode Maintien au chaud sans minuteur réglé, il s'éteint automatiquement après 24 heures.

Porridge

Bouillir > Mijoter > Maintien au chaud

Utilisez ce mode pour concocter des délicieux porridges rapidement et facilement, à tout moment de la journée.

1. Appuyez sur \triangleright jusqu'au mode Porridge. Appuyez sur \blacktriangleright pour le sélectionner.
2. Le multicuiseur préchauffe jusqu'au mode Bouillir. Si vous définissez un temps de cuisson, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
3. Ajoutez les ingrédients de départ.
4. Une fois l'ébullition terminée, appuyez sur \triangleright pour continuer avec Mijoter.
5. Le multicuiseur refroidit jusqu'au mode Mijoter. Si vous définissez un temps de mijotage, réglez le minuteur et appuyez sur \blacktriangleright pour lancer la minuterie.
6. Ajoutez les ingrédients restants.
7. Une fois le mijotage terminé, appuyez sur \triangleright pour entrer en mode Maintien au chaud. Lorsque le multicuiseur est en mode Maintien au chaud sans minuteur réglé, il s'éteint automatiquement après 24 heures.

Yaourt

Mijoter

>

Fermentation

AVERTISSEMENT



Risque d'empoisonnement alimentaire




Ne cuisez pas d'autres aliments que du yaourt à l'aide du mode Yaourt.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des vomissements ou un empoisonnement alimentaire.

Le mode Yaourt fonctionne à des températures inférieures à celles des autres modes de cuisson ; il est prévu pour préparer des yaourts uniquement. Ne l'utilisez pas pour cuire d'autres types d'aliments ; cela pourrait provoquer un empoisonnement alimentaire ou des vomissements.

Utilisez le mode Yaourt pour fabriquer de délicieux yaourts faits maison.

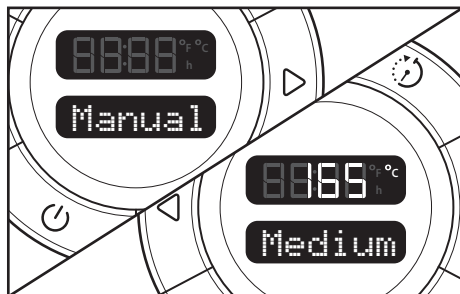
1. Ajoutez les ingrédients.
2. Appuyez sur  jusqu'au mode Yaourt. Appuyez sur  pour le sélectionner.

3. Le multicuiseur préchauffe jusqu'au mode Mijoter. Si vous définissez un temps de cuisson, réglez le minuteur et appuyez sur  pour lancer la minuterie.
4. Une fois le mijotage terminé, appuyez sur  pour continuer avec Fermentation.
5. Le multicuiseur refroidit jusqu'au mode Fermentation. Si vous définissez un temps de fermentation, réglez le minuteur et appuyez sur  pour lancer la minuterie.

REMARQUE : la température de mijotage par défaut du mode Yaourt (étape 1) est réglée pour 0,95 L de lait. Laissez chauffer 10 à 12 minutes avant d'ajouter le yaourt ou le ferment lactique du commerce pour faire vos yaourts. Réglez le temps en fonction de la quantité et utilisez un thermomètre de cuisine pour vous assurer que le lait atteint 85 °C avant de passer au mode Fermentation (étape 2).

CUISSON MANUELLE

Modes de cuisson manuelle



Le mode Cuisson manuelle possède 6 plages prédéfinies qui vous permettent de cuire comme sur une table de cuisson : Chaud, Doux, Moyen-doux, Moyen, Moyen-vif ou Vif. Chaque plage est réglable en fonction du tableau ci-dessous.

Pour sélectionner et régler un mode manuel :

1. Appuyez sur \triangleright jusqu'au mode **Manual**. Appuyez sur \blacktriangleright pour le sélectionner.
2. **Moyen** apparaît sur l'écran, avec une température de 165 °C.
3. Appuyez sur \triangleleft ou \triangleright pour régler la température par incrément de 5 °C. Maintenez enfoncé \triangleleft ou \triangleright pour basculer entre les différents modes de cuisson manuelle.

Modes de cuisson manuelle

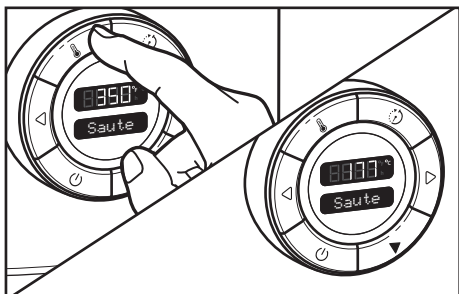



Mode de cuisson manuelle	Temp. prédéfinie* en °C	Temp. max. en °C
Vif	215 °C	230 °C
Moyen-vif	195 °C	210 °C
Moyen	165 °C	190 °C
Moyen-doux	125 °C	160 °C
Doux	95 °C	120 °C
Chaud	75 °C	90 °C

* « Préchauffage » apparaît à l'écran jusqu'à ce que la température soit atteinte.

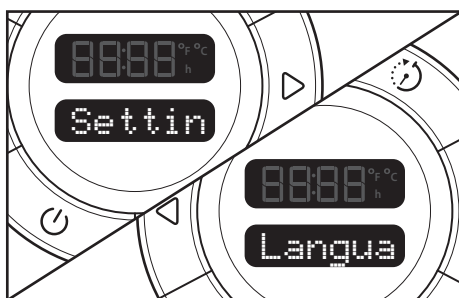
RÉGLAGES ET FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Conversion des unités de température



Pour changer entre les degrés Fahrenheit et les degrés Celsius, maintenez enfoncé le bouton  pendant 3 secondes.

Langue d'affichage



Pour régler la langue d'affichage :

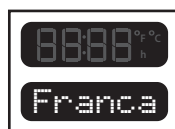
1. Faites défiler jusqu'à Réglages et appuyez sur ►.
2. L'écran affiche Language Selection (Sélection de la langue). Appuyez sur ►.
3. Appuyez sur ◀ ou ▶ pour choisir parmi :
Anglais (par défaut)
Russe
Français
Allemand
Italien
Néerlandais
4. Appuyez sur ► pour sélectionner et sauvegarder le réglage.



Anglais



Russe



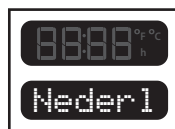
Français



Allemand



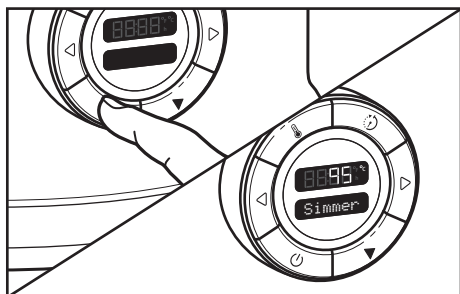
Italien



Néerlandais

RÉGLAGES ET FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

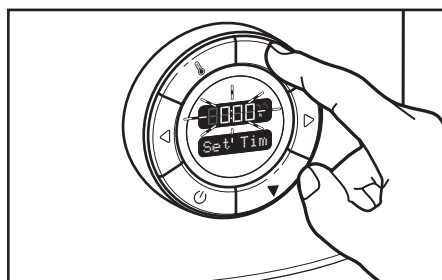
Dernières sélections utilisées




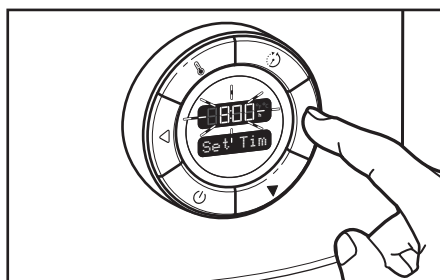
Si le multicooker reste branché, le dernier mode ou la dernière méthode de cuisson et les derniers réglages de température utilisés sont gardés en mémoire jusqu'à la prochaine mise sous tension.





Utilisation du minuteur seul

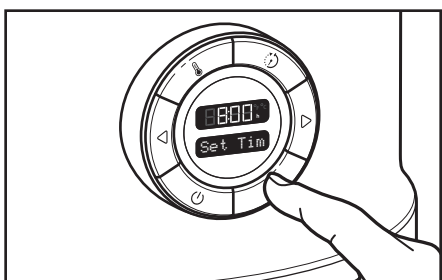
Le minuteur du multicooker peut être utilisé comme minuteur de cuisine même lorsque le multicooker n'est pas en mode de cuisson.




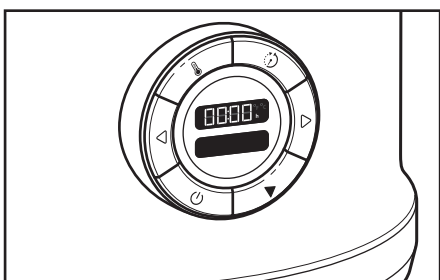
1 Maintenez enfoncé .



2 Appuyez sur  ou  pour augmenter ou diminuer le temps. Si vous maintenez  ou  enfoncé, le temps change plus rapidement.



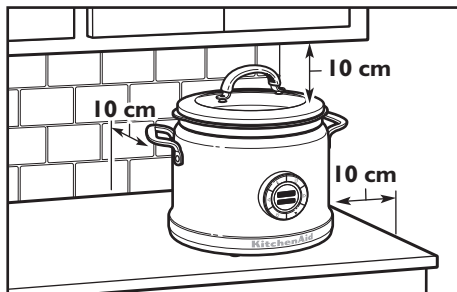
3 Appuyez sur  pour démarrer la minuterie. Un bip retentit lorsque le temps atteint une minute, puis le temps continue à défilier en secondes.



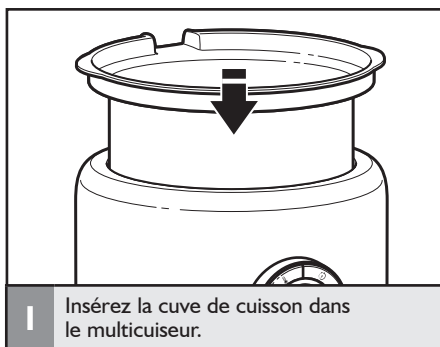
4 Lorsque le minuteur atteint 00:00, trois bips retentissent.

Avant la première utilisation

1. Placez le multicuiseur sur une surface plate et sèche comme un plan de travail ou une table.
2. Assurez-vous que les côtés et l'arrière du multicuiseur se trouvent au moins à 10 cm des murs, des meubles ou des objets situés sur le plan de travail ou la table. Laissez de l'espace au-dessus du multicuiseur pour enlever le couvercle et éviter l'apparition de vapeur sur les meubles.
3. Retirez tous les emballages.
4. Lavez le couvercle et la cuve de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez le tout soigneusement.



Installation du multicuiseur



1 Insérez la cuve de cuisson dans le multicuiseur.

⚠ AVERTISSEMENT



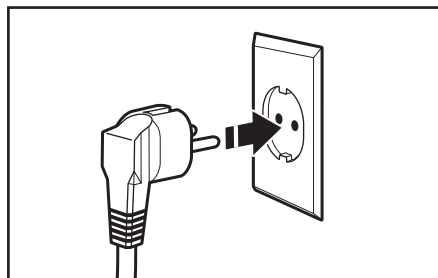
Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur ni de fiche multiprise en T.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

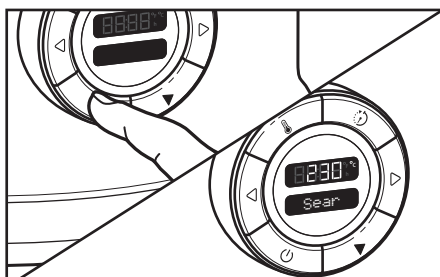
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.




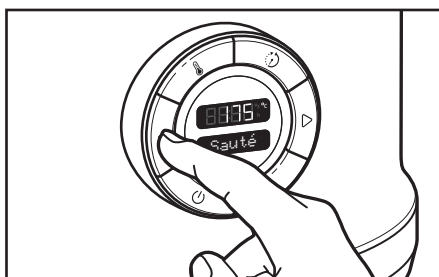
- 2 Branchez l'appareil sur une prise murale reliée à la terre. Le multicuiseur est prêt à l'emploi.



FONCTIONNEMENT DU MULTICUISEUR

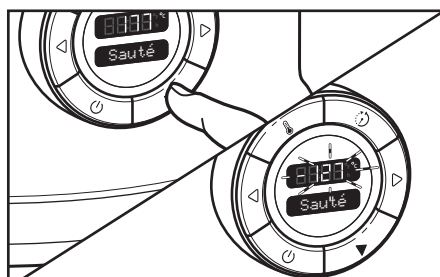
Définition d'un mode de cuisson




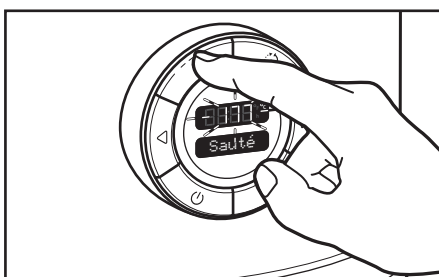
1 Appuyez sur .







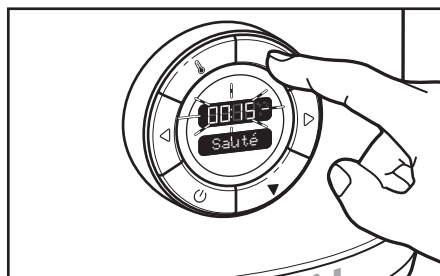
2 Utilisez  ou  jusqu'au mode ou à la méthode de cuisson souhaité(e). La température de cuisson par défaut s'affiche.







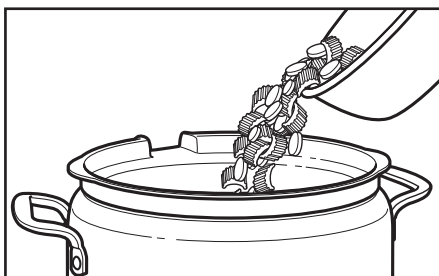
3 Appuyez sur  pour sélectionner le mode ou la méthode de cuisson. La température affichée change en même temps que le multicuiseur préchauffe.



4 Si besoin, pour régler la température, appuyez sur le bouton , puis appuyez sur  ou  pour baisser ou augmenter la température. Appuyez sur  pour confirmer. Consultez le tableau « Modes de cuisson » pour voir les diverses options.

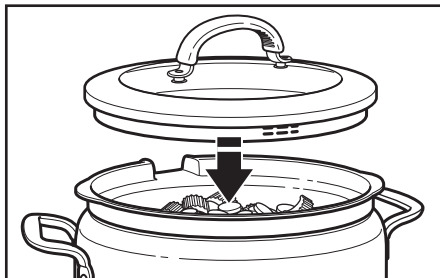


5 Si nécessaire, pour régler le minuteur, appuyez sur , puis utilisez  ou  pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Appuyez sur  pour démarrer la minuterie.

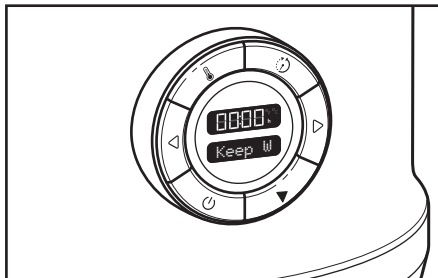


6 Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson.

FONCTIONNEMENT DU MULTICUISEUR



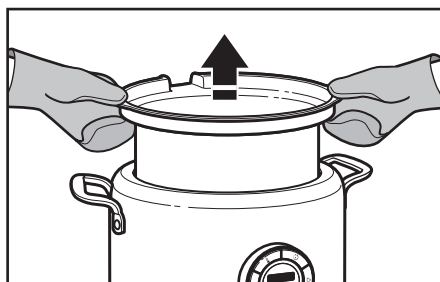
7 Couvrez avec le couvercle. Tournez le couvercle afin que l'ouverture pour incorporer les liquides soit fermée et permettre ainsi aux aliments de rester humides.



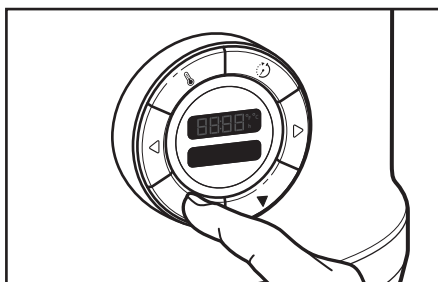
8 Si vous utilisez un mode de cuisson avec étapes, un bip retentit lorsque le minuteur (s'il est enclenché) atteint 00:00. Appuyez sur ► et le minuteur commence à décompter pour la prochaine étape.

Le multicooker s'éteint automatiquement après la durée définie. En Cuisson lente, haute température, Cuisson lente, basse température et Riz, si Maintien au chaud automatiquement est activé, le multicooker passe au mode Maintien au chaud pendant 24 heures maximum.

Lorsque la cuisson est terminée



1 Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez la cuve de cuisson de la base et lorsque vous versez le contenu.

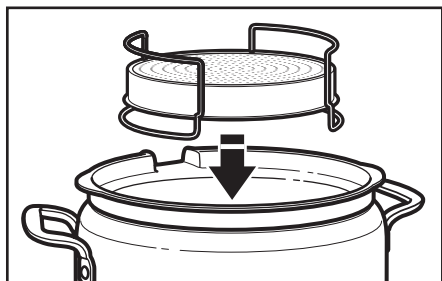


2 Pour mettre hors tension le multicooker, maintenez enfoncé le bouton (⏻) pendant trois secondes.

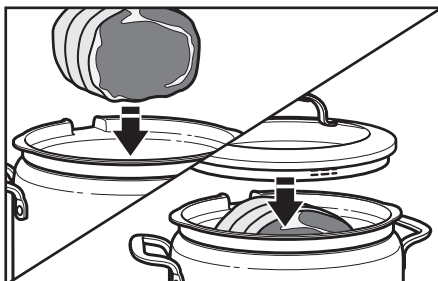
FONCTIONNEMENT DU MULTICUISEUR

Le multicuiseur est muni d'un panier-vapeur réversible en grille à rôtir permettant une cuisson sur plusieurs niveaux. **REMARQUE** : le panier-vapeur/grille à rôtir ne peut pas être utilisé avec l'accessoire Bras mélangeur en option.

Rôtissage avec la grille à rôtir

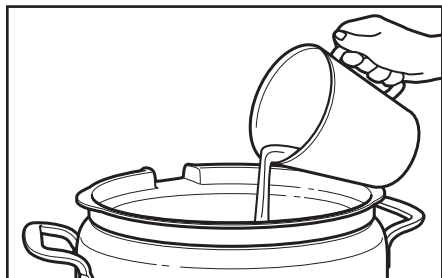


1 Si vous cuisez avec la grille à rôtir, ajoutez les ingrédients pour la cuisson classique dans la cuve de cuisson.

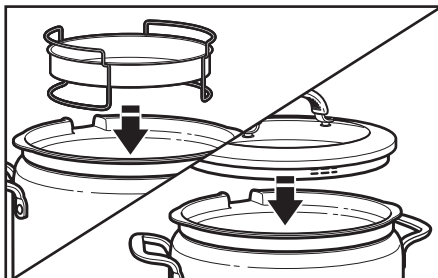


2 Abaissez la grille à rôtir dans la cuve de cuisson tel qu'illustré, puis placez les ingrédients à rôtir sur la grille. Couvrez avec le couvercle.

Cuisson vapeur avec le panier-vapeur



1 Ajoutez de l'eau au fond de la cuve. Pour des résultats optimaux, ne dépassez pas environ 0,5 L.



2 Abaissez le panier-vapeur dans la cuve de cuisson tel qu'illustré, puis placez les ingrédients à cuire à la vapeur dans le panier. Couvrez avec le couvercle. Lorsque la cuisson est terminée, enlevez les aliments avec une cuillère ou une pince.

Conseils de cuisson

Suivez les conseils suivants pour profiter au mieux des différents modes de cuisson.

Pour saisir et faire revenir :

- Pour des résultats de brunissement optimaux, tamponnez les surfaces extérieures de la viande avec du papier essuie-tout pour la sécher avant de la saisir ou de la faire revenir.
- Il est important de ne pas trop surcharger la cuve de cuisson lorsque vous faites brunir la viande pour une recette. Faites brunir 250 g de viande maximum à la fois pour de meilleurs résultats et éviter de griller la viande.
- Si vous utilisez de l'huile ou du beurre pour faire revenir, ajoutez-le après le préchauffage du multicuiseur.
- Pour égoutter facilement la graisse après avoir saisi ou fait revenir les aliments, placez le couvercle sur la cuve de cuisson en position égoutter et maintenez-le fermement avec des maniques lorsque vous versez la graisse dans un récipient résistant à la chaleur.
- Lorsque vous faites revenir des légumes tels que des carottes, du céleri, des oignons et de l'ail, ajoutez les plus grosses pièces d'abord et laissez-les cuire plusieurs minutes avant d'ajouter les plus petites comme l'ail émincé. De cette manière, tous les légumes seront cuits uniformément et l'ail ne brûlera pas.

Cuisson vapeur :

- Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil préchauffer pour cuire des aliments à la vapeur ; ajoutez simplement l'eau, placez les aliments dans le panier-vapeur et réglez le multicuiseur sur Vapeur. À la fin du temps de préchauffage, appuyez sur le bouton Start.
- Les aliments cuiront plus vite s'ils sont disposés en une seule couche. Pour obtenir des résultats uniformes avec de plus grosses quantités d'aliments, vous devrez peut-être remuer les aliments à mi-cuisson.
- Des aliments coupés ou taillés en pièces d'environ la même taille cuisent de manière plus homogène.
- Assurez-vous que le couvercle couvre bien le bec pour piéger la vapeur et obtenir une performance de cuisson optimale.
- Retirer le couvercle lentement pendant la cuisson à la vapeur.

Riz :

- Mesurez le riz et l'eau de manière précise avant la cuisson.
- Il est préférable de laver/rincer certaines variétés de riz avant la cuisson. Ce n'est pas nécessaire pour d'autres variétés enrichies en vitamines et minéraux. En rinçant ces types de riz, ils perdent tous leurs nutriments. N'oubliez pas de mesurer le riz avant de le laver. Essayez de l'égoutter autant que possible avant d'ajouter la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson.
- Après avoir ajouté le riz et l'eau dans la cuve du multicuiseur, étalez-le en une couche homogène au fond pour de meilleurs résultats de cuisson. Ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson.
- La plupart des types de riz manquera légèrement de cuisson à la fin du cycle de cuisson Riz. Laissez reposer le riz cuit dans la cuve de cuisson avec le couvercle 5 à 10 minutes pour permettre aux dernières gouttes d'humidité d'être absorbées.
- Vous pouvez ajouter de l'huile, du beurre, du sel et d'autres assaisonnements si vous le souhaitez. Incorporez-les avant de démarrer le cycle de cuisson Riz. Vous pouvez également utiliser d'autres liquides que de l'eau pour parfumer. Vous pouvez remplacer l'eau par des soupes ou des bouillons de volaille, de légumes ou de bœuf.
- Vous pouvez incorporer des herbes fraîches ciselées dans le riz cuit à la fin du cycle de cuisson avant de le laisser reposer.
- Assurez-vous que le couvercle couvre bien le bec pour piéger la vapeur et obtenir une cuisson du riz optimale.

Soupe :

- Suivez les conseils de cuisson pour Faire revenir/Saisir lorsque vous utilisez cette étape du cycle de cuisson Soupe.
- Les morceaux d'aliments cuits dans le fond de la cuve de cuisson après le brunissement sont savoureux. Ajoutez une partie du liquide de votre recette et grattez-les avec une cuillère en bois pour apporter une saveur plus intense à votre soupe.
- Couper les aliments en morceaux de même taille garantit des résultats de cuisson plus uniformes.

- Les légumes ne doivent pas être décongelés avant de les faire cuire pour une soupe. Cependant, le temps de cuisson doit être rallongé. Les viandes doivent être décongelées avant la cuisson avec le cycle Soupe afin de s'assurer qu'elles sont correctement cuites.
- Il est recommandé d'incorporer les produits laitiers comme la crème, le lait ou le fromage vers la fin de la cuisson pour obtenir une meilleure texture.
- N'utilisez pas de viande crue congelée dans le multicuiseur. Décongelez toujours les viandes avant la cuisson lente. La taille des aliments coupés peut influencer sur leur goût et leur saveur. Pour garantir l'uniformité de la cuisson, coupez les légumes de densités similaires, comme les pommes de terre, les carottes et les panais en morceaux de taille identique. Les légumes denses doivent être légèrement plus petits que les légumes plus tendres.

Risotto :

- En général, vous devez faire revenir le riz pour le risotto dans de la matière grasse avant d'ajouter les liquides de la recette. Laissez le multicuiseur préchauffer à l'étape Faire revenir, puis ajoutez le beurre ou l'huile selon la recette. Ajoutez le riz et mélangez de temps en temps pendant plusieurs minutes, jusqu'à ce que les bords extérieurs des grains de riz soient à moitié translucides mais que l'intérieur reste blanc. Les autres ingrédients à faire revenir comme les oignons, l'ail et autres légumes peuvent être incorporés et cuits à cette étape.
- Si votre recette comporte du vin, ajoutez-le avant les autres liquides. Cela permet au parfum du vin d'être absorbé par le riz.
- Faites chauffer les liquides pour votre recette de risotto sur le feu ou dans le micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient très chauds, juste avant le point d'ébullition.
- Ajoutez les liquides chauds au riz par volume de 240 ml et mélangez constamment jusqu'à ce que la quasi totalité du liquide soit absorbée avant d'en rajouter.
- Il est conseillé d'ajouter le fromage, les herbes et les autres ingrédients délicats lors des dernières minutes de cuisson.
- Pour éviter la surcuisson et conserver une texture de risotto crémeux, retirez la cuve de cuisson de la base du multicuiseur une fois que votre recette est terminée si vous ne la servez pas immédiatement.

Cuisson lente :

- En règle générale, augmentez les quantités d'herbes et d'assaisonnement pour atténuer l'effet des temps de cuisson plus longs.

- Les morceaux de viande plus gros sont mieux adaptés à des temps de cuisson plus longs et permettent d'éviter la surcuisson.
- Certains aliments ne sont pas adaptés aux temps de cuisson prolongés. Les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème aigre doivent être ajoutés 2 heures avant de servir.
- Ajoutez les garnitures, les herbes fraîches et les légumes à cuisson rapide vers la fin du cycle de cuisson. Par exemple, ajoutez des petits pois, du maïs et de la courge fraîchement coupée dans les 10 à 20 dernières minutes.

Yaourt :

- Vous pouvez faire du yaourt à partir de lait entier, demi-écrémé ou écrémé. Avec du lait entier ou demi-écrémé vous obtiendrez un yaourt plus épais.
- Pour de meilleurs résultats, réfrigérez le yaourt avant d'en égoutter le petit-lait dans une mousseline pour une texture plus épaisse.
- Une fois que vous avez commencé à réaliser votre propre yaourt, vous pouvez utiliser un yaourt de la tournée précédente pour réaliser le prochain. Ne le faites que 2 ou 3 fois puis reprenez un yaourt frais.

Manuel :

- Lorsque vous faites chauffer une grosse quantité d'eau pour cuire des pâtes ou d'autres aliments, utilisez le mode Manuel à la température la plus élevée soit 230 °C. Notez que l'écran continue à afficher « Préchauffage » même après que l'eau a atteint l'ébullition, puisque l'appareil capte la température de l'eau.

Nettoyage du multicuiseur

Débranchez votre multicuiseur de la prise murale avant de le nettoyer.

- Laissez le multicuiseur et les accessoires refroidir complètement avant le nettoyage.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer. Vous risqueriez de rayer les surfaces.
- Essayez l'extérieur du multicuiseur avec un chiffon propre et humide. Séchez soigneusement. Un produit de nettoyage liquide non abrasif peut être utilisé pour les taches tenaces.
- Le revêtement antiadhésif en céramique du bol du multicuiseur résiste aux rayures. Cependant, les chutes et les impacts violents peuvent altérer le revêtement en céramique.

- La cuve du multicuiseur possède un revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile. Le nettoyage répété dans le lave-vaisselle peut réduire l'efficacité du revêtement antiadhésif.

REMARQUE : le couvercle et le bol peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais le lavage à la main dans une eau chaude et savonneuse est recommandé pour prolonger la durée de vie du revêtement.

DÉPANNAGE

Si votre multicuiseur fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur ni de fiche multiprise en T.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

- **Le multicuiseur est-il branché sur une prise de terre ?**

Branchez le multicuiseur sur une prise de terre.

- **Le fusible du circuit électrique relié au multicuiseur fonctionne-t-il normalement ?**

Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé. Essayez de débrancher puis rebrancher le multicuiseur.

- **Le multicuiseur s'éteint tout seul.**

Le multicuiseur dispose d'une fonction de mise hors tension automatique. Selon la méthode de cuisson, le multicuiseur se met automatiquement hors tension après 12 heures (24 heures en mode Maintien au chaud).

- **Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème :**

consultez la section « Garantie et service après-vente ». Ne rapportez pas le multicuiseur à votre vendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.

Garantie du multicuiseur KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour les modèles 5KMC4241 et 5KMC4244 : Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du multicuiseur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :

www.KitchenAid.eu

© 2015. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

SOMMARIO

SICUREZZA DEL MULTI-COOKER	
Precauzioni importanti	78
Requisiti elettrici	81
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica	81
COMPONENTI E FUNZIONI	
Componenti e accessori	82
Controlli	83
Accessori disponibili	83
GUIDA ALLE MODALITÀ DI COTTURA	84
METODI DI COTTURA	85
MODALITÀ DI COTTURA FASE PER FASE	86
COTTURA MANUALE	90
CARATTERISTICHE E IMPOSTAZIONI AGGIUNTIVE	
Selezione di gradi Fahrenheit o Celsius	91
Lingua del display	91
Ultime selezioni utilizzate.....	92
Uso del timer come timer di cucina	92
PREPARAZIONE	
Preliminari al primo utilizzo.....	93
Impostazione del Multi-Cooker	93
FUNZIONAMENTO DEL MULTI-COOKER	
Impostazione di una modalità di cottura	94
Al termine della cottura.....	95
Cottura arrosto con la griglia per arrosti.....	96
Cottura a vapore con il cestello per cottura a vapore.....	96
SUGGERIMENTI UTILI	
Consigli per la cottura	97
MANUTENZIONE E PULIZIA	
Pulizia del Multi-Cooker	99
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	99
GARANZIA E ASSISTENZA	100

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

 **AVVERTENZA**

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano degli elettrodomestici, adottare sempre le misure di sicurezza di base per ridurre il rischio d'incendio, scosse elettriche e/o infortuni alle persone, incluso quanto segue:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Quando si manipolano il contenitore di cottura o il coperchio, utilizzare sempre presine o guanti da forno.
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, le prese o la base del Multi-Cooker in acqua né in altri liquidi.
4. I bambini vanno sempre supervisionati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. Scollegare la spina quando l'apparecchio non è in uso e prima di effettuare la pulizia. Far raffreddare prima di montare o smontare i componenti.

6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni.
7. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile che li informi sull'uso sicuro e sui potenziali rischi dell'apparecchio.
8. L'uso di accessori non consigliati da KitchenAid può provocare danni.
9. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
10. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro ed evitare che venga a contatto con superfici calde, compresa la parte superiore del Multi-Cooker.
11. Non posizionare nei pressi di fornelli a gas o elettrici caldi, oppure in un forno caldo.
12. Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio bollente o altro liquido caldo.
13. Non utilizzare l'apparecchio in maniera impropria.
14. Questo prodotto è destinato esclusivamente ad uso domestico.
15. Per scollegarlo, impostare tutti i controlli su O (off), quindi estrarre la spina dalla presa a muro.
16. Eseguire la cottura esclusivamente nel contenitore rimovibile.
17. Non riempire il recipiente di cottura al di sopra della riga di livello massimo.

SICUREZZA DEL MULTI-COOKER

- 18.** Non superare i 475 ml di olio quando si cucina nel Multi-Cooker.
- 19.** Se il pannello di controllo non visualizza nulla durante o al termine di un ciclo di cottura, è possibile che sia venuta a mancare corrente al Multi-Cooker durante il ciclo di cottura. Controllare gli alimenti per accertarsi che siano cotti a una temperatura interna di almeno 74 ° C.
- 20.** Prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi a parti in movimento spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
- 21.** Questo apparecchio deve essere utilizzato in un contesto domestico o per applicazioni simili, ad esempio: cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; fattorie; hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale (uso diretto da parte degli ospiti); bed and breakfast.
- 22.** Se il recipiente viene riempito oltre il livello massimo, l'acqua bollente potrebbe fuoriuscire.
- 23.** Il recipiente deve essere utilizzato solo con la base fornita in dotazione.
- 24.** ATTENZIONE: prima di rimuovere il recipiente dalla sua base, assicurarsi che l'apparecchio sia spento.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt CA

Frequenza: 50/60 Hertz

Potenza: 700 Watt

NOTA: questo Multi-Cooker è dotato di una presa di messa a terra. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina può essere inserita nella presa in un unico senso. Se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.


Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, far installare una presa vicino all'apparecchio da un elettricista o un tecnico qualificato.

Per evitare che il cavo si aggrovigli o che si possa inciampare in un cavo troppo lungo, si consiglia di utilizzare un cavo di alimentazione di lunghezza contenuta.

Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica

Smaltimento del materiale da imballo


Il materiale da imballo è contrassegnato

dal simbolo  ed è 100% riciclabile.

Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

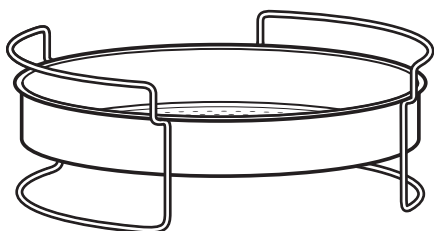
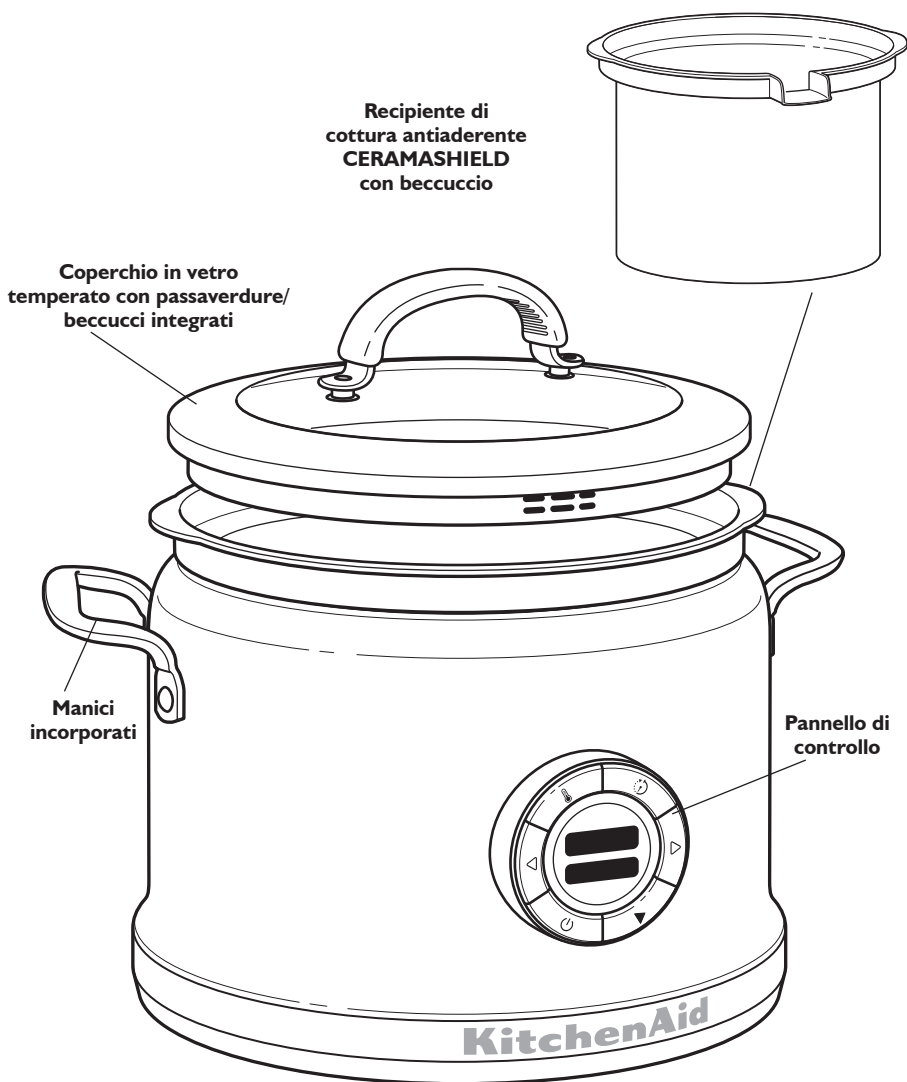
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.

- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

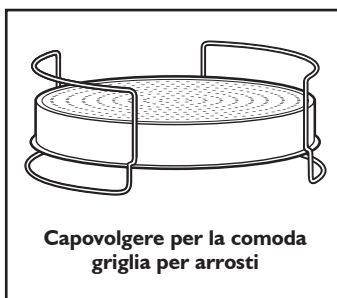
Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

COMPONENTI E FUNZIONI

Componenti e accessori



Cestello per cottura a vapore e griglia per arrostiti reversibile 2 in 1



COMPONENTI E FUNZIONI

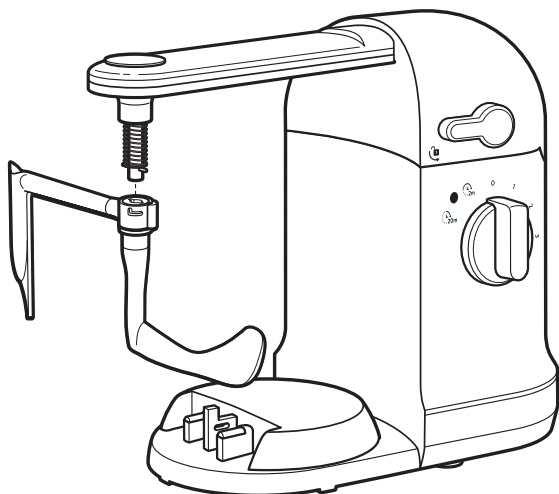
Controlli



Accessori disponibili

Mescolatore 5KST4054 (venduto separatamente)

Il mescolatore è un vero e proprio sous chef personale e vi aiuta a velocizzare il lavoro, qualunque cosa stiate cucinando. La bacchetta e la spatola girevoli sono progettate per garantire il movimento continuo degli alimenti e per favorire una diffusione del calore e un impasto omogenei, semplicemente premendo un pulsante.



GUIDA ALLE MODALITÀ DI COTTURA

Il Multi-Cooker offre più di 10 metodi di cottura, tra cui una modalità manuale e 4 modalità di cottura fase per fase, concepite appositamente per una vasta gamma di attività di cucina.

Consultare la guida rapida riportata di seguito per i metodi di cottura e le modalità di cottura fase per fase o fare riferimento alle spiegazioni dettagliate e ai consigli nelle pagine successive per ciascuna modalità di cottura.



Mantenere in caldo Cottura lenta Sobbollire Bollire/Cuocere a vapore Cuocere al forno Saltare Rosolare Manuale Zuppa Risotto Pilaf Porridge Yogurt Riso

METODI DI COTTURA

Metodo di cottura	Temp. preimpostata* in °C	Impostazione di temp. min. in °C	Impostazione di temp. max. in °C	Mantenere in caldo	Tempo di cottura max. (h)
Rosolare	230 °C	220 °C	230 °C	Manuale	2
Saltare	175 °C	160 °C	190 °C	Manuale	2
Cuocere al forno	175 °C	165 °C	190 °C	Manuale	2
Bollire/Cuocere a vapore	100 °C	90 °C	110 °C	Manuale	5
Sobbollire	95 °C	85 °C	100 °C	Manuale	5
Cottura lenta	90 °C	N/D	N/D	Auto	12
Mantenere in caldo	75 °C	N/D	N/D	N/D	24

MODALITÀ DI COTTURA FASE PER FASE

Modalità di cottura	Metodo del passaggio 1	Metodo del passaggio 2	Metodo del passaggio 3	Mantenere in caldo
Riso	N/D	N/D	N/D	Auto
Zuppa	Saltare	Bollire	Sobbollire	Manuale
Risotto	Saltare	Sobbollire	N/D	Manuale
Pilaf	Saltare	Bollire	Sobbollire	Manuale
Porridge	Bollire	Sobbollire	N/D	Manuale
Yogurt	Sobbollire	Fermentazione	N/D	N/D

* Sul display è visualizzato il preriscaldamento finché si raggiunge la temperatura selezionata.

METODI DI COTTURA

Per consigli sulla cottura e la preparazione degli alimenti, consultare la sezione “Suggerimenti utili”, per ottenere il massimo con tutti i metodi di cottura.

Rosolare (220-230 ° C)

Questo metodo di cottura a fuoco alto degli alimenti consente di preparare le carni per stufati, zuppe e altri piatti. La temperatura elevata consente di scottare rapidamente l'esterno per conservare all'interno aromi e succhi.

Saltare (160-190 ° C)

Saltare è il metodo ideale per conferire alle carni e alle verdure un sapore e una consistenza freschi e croccanti. Questo metodo è indicato per i piatti orientali, per saltare in padella e per cuocere salsicce e uova strapazzate.

Cuocere al forno (165-190 ° C)

Selezionare Cuocere al forno per realizzare torte, stufati a fuoco lento e altri piatti.

Bollire/Cuocere a vapore (90-110 ° C)

La bollitura/cottura a vapore consentono di preparare una vasta scelta di alimenti tra cui cereali caldi e gamberetti al vapore o di riscaldare alimenti delicati come il pesce con il calore indiretto.

Sobbollire (85-100 ° C)

La sobbollitura lenta è ottima per zuppe e stufati, dove la cottura dolce dà il tempo di sprigionare un sapore ricco e pieno.

Cottura lenta (90 ° C)

La cottura lenta permette di usare il Multi-Cooker come uno slow cooker e lo rende ideale per la cottura lenta di barbecue, chili e polpette, per fare solo qualche esempio.

Mantenere in caldo (75 ° C)

La modalità Mantenere in caldo serve a mantenere i cibi alla temperatura idonea a servirli, una volta terminata la cottura, fino a 24 ore. Alcuni metodi e modalità di cottura presentano una modalità Mantenere in caldo automatica. Per altri metodi e modalità di cottura, invece, è possibile selezionare Mantenere in caldo manualmente.

IMPORTANTE: utilizzare Mantenere in caldo soltanto con gli alimenti completamente cotti. Mantenere in caldo ha la funzione di mantenere gli alimenti completamente cotti alla temperatura idonea a servirli.

MODALITÀ DI COTTURA FASE PER FASE

Le modalità di cottura fase per fase impiegano metodi diversi per cucinare alimenti di tipo diverso. Utilizzare il tasto \triangleright per avanzare al passaggio successivo. Per tornare indietro di un passaggio, premere il tasto \triangleleft .

Riso (bianco/integrale)

Riso consente di cuocere una vasta scelta di tipi di riso, da quello bianco a quello integrale, dal riso selvatico al riso sushi. Le modalità Riso presentano i programmi per riso bianco e riso integrale per garantire risultati ottimali (vedere tabella).

1. Versare nel recipiente di cottura il riso e l'acqua nelle quantità pesate.

NOTA: per ridurre il rischio che il recipiente trabocchi, sciacquare il riso prima di versarlo dentro.

2. Premere \triangleright per scorrere fino alla modalità Riso. Premere \blacktriangleright per selezionare.
3. Il Multi-Cooker visualizza Per bianco, premere \triangleleft e Per integrale, premere \triangleright . Utilizzare \triangleleft o \triangleright per selezionare il tipo di riso desiderato, quindi premere \blacktriangleright .

4. Al termine della cottura, viene visualizzato il messaggio Modalità riso terminata, mantenere in caldo e il Multi-Cooker entra in modalità Mantenere in caldo. Se si attiva la modalità per Mantenere in caldo senza che sia stato impostato il timer, il Multi-Cooker si spegne automaticamente dopo 24 ore.

NOTA: il tempo di cottura predefinito è per 190 g di riso. Regolare il tempo in base alla quantità del riso.

Tipo di riso	Riso (g)	Acqua (ml)	Tempo (min.)
Riso a chicco lungo	190	415-475	35*
Riso a chicco medio	190	415-475	35*
Integrale	190	415-475	55*
Riso sushi (chicco corto)	190	415-475	35*

* Tempo predefinito

MODALITÀ DI COTTURA FASE PER FASE

Zuppa

Saltare > Bollire > Sobbollire > Mantenere in caldo

La modalità Zuppa utilizza diversi passaggi programmati per creare da zero zuppe e stufati, senza tirare a indovinare.

1. Premere ▷ per scorrere fino alla modalità Zuppa. Premere ► per selezionare.
2. Il Multi-Cooker avvia il preriscaldamento su Saltare. Se si impostano i tempi di cottura, impostare il timer, quindi premere ► per avviare il conto alla rovescia.
3. Introdurre gli ingredienti iniziali.
4. Una volta terminato di saltare, premere ▷ per passare a Bollire.
5. Il Multi-Cooker riduce la temperatura fino alla modalità Bollire. Se si impostano i tempi di bollitura, impostare il timer, quindi premere ► per avviare il conto alla rovescia.
6. Introdurre gli ingredienti restanti.
7. Una volta terminato di bollire, premere ▷ per passare a Sobbollire.
8. Se si impostano i tempi di sobbollitura, impostare il timer, quindi premere ► per avviare il conto alla rovescia.
9. Una volta terminata la sobbollitura, premere il pulsante ▷ per avviare la modalità Mantenere in caldo. Se si attiva la modalità per Mantenere in caldo senza che sia stato impostato il timer, il Multi-Cooker si spegne automaticamente dopo 24 ore.

Risotto

Saltare > Sobbollire > Mantenere in caldo

La modalità Risotto utilizza diversi passaggi programmati per rendere la preparazione di un risotto un processo semplicissimo, dal saltare carne o verdure alla lenta e perfetta cottura del riso.

1. Premere ▷ per scorrere fino alla modalità Risotto. Premere ► per selezionare.
2. Il Multi-Cooker avvia il preriscaldamento su Saltare. Se si impostano i tempi di cottura, impostare il timer, quindi premere ► per avviare il conto alla rovescia.
3. Introdurre gli ingredienti iniziali.
4. Una volta terminato di saltare, premere il pulsante ▷ per passare a Sobbollire.
5. Il Multi-Cooker riduce la temperatura fino alla modalità Sobbollire. Se si impostano i tempi di sobbollitura, impostare il timer, quindi premere ► per avviare il conto alla rovescia.
6. Introdurre gli ingredienti restanti.
7. Una volta terminata la sobbollitura, premere il pulsante ▷ per avviare la modalità Mantenere in caldo. Se si attiva la modalità per Mantenere in caldo senza che sia stato impostato il timer, il Multi-Cooker si spegne automaticamente dopo 24 ore.

MODALITÀ DI COTTURA FASE PER FASE

Pilaf

Saltare > Bollire > Sobbollire > Mantenere in caldo

La modalità Pilaf utilizza diversi passaggi programmati per creare piatti con chicchi sgranati senza il fastidio dei sistemi di cottura pilaf tradizionali. Dalla preparazione iniziale di carni e verdure ai passaggi conclusivi della cottura, il Multi-Cooker rende tutto semplice.

1. Premere \triangleright per scorrere fino alla modalità Pilaf. Premere \blacktriangleright per selezionare.
2. Il Multi-Cooker avvia il preriscaldamento su Saltare. Se si impostano i tempi di cottura, impostare il timer, quindi premere \blacktriangleright per avviare il conto alla rovescia.
3. Introdurre gli ingredienti iniziali.
4. Una volta terminato di saltare, premere \triangleright per passare a Bollire.
5. Il Multi-Cooker riduce la temperatura fino alla modalità Bollire. Se si impostano i tempi di bollitura, impostare il timer, quindi premere \blacktriangleright per avviare il conto alla rovescia.

6. Introdurre gli ingredienti restanti.
7. Una volta terminato di bollire, premere \triangleright per passare a Sobbollire.
8. Se si impostano i tempi di sobbollitura, impostare il timer, quindi premere \blacktriangleright per avviare il conto alla rovescia.
9. Una volta terminata la sobbollitura, premere il pulsante \triangleright per avviare la modalità Mantenere in caldo. Se si attiva la modalità per Mantenere in caldo senza che sia stato impostato il timer, il Multi-Cooker si spegne automaticamente dopo 24 ore.

Porridge

Bollire > Sobbollire > Mantenere in caldo

Utilizzare questa modalità per creare rapidamente e facilmente gustose pappe, a qualsiasi ora del giorno.

1. Premere \triangleright per scorrere fino alla modalità Porridge. Premere \blacktriangleright per selezionare.
2. Il Multi-Cooker avvia il preriscaldamento su Bollire. Se si impostano i tempi di cottura, impostare il timer, quindi premere \blacktriangleright per avviare il conto alla rovescia.
3. Introdurre gli ingredienti iniziali.
4. Una volta raggiunta la bollitura, premere \triangleright per passare a Sobbollire.
5. Il Multi-Cooker riduce la temperatura fino alla modalità Sobbollire. Se si impostano i tempi di sobbollitura, impostare il timer, quindi premere \blacktriangleright per avviare il conto alla rovescia.
6. Introdurre gli ingredienti restanti.
7. Una volta terminata la sobbollitura, premere il pulsante \triangleright per avviare la modalità Mantenere in caldo. Se si attiva la modalità per Mantenere in caldo senza che sia stato impostato il timer, il Multi-Cooker si spegne automaticamente dopo 24 ore.

Yogurt

Sobbollire

>

Fermentazione

AVVERTENZA



Rischio di contaminazione degli alimenti




Non cucinare nessun altro alimento all'infuori dello yogurt nella modalità Yogurt.

I cibi possono risultare contaminati o andare a male.

La modalità Yogurt agisce a temperature più basse rispetto ad altre modalità di cottura ed è stata progettata per creare esclusivamente lo yogurt. Non utilizzarla per cucinare altri tipi di alimenti; potrebbe causare contaminazione o gli alimenti potrebbero andare a male.

Utilizzate la modalità yogurt per creare il vostro yogurt preferito a casa vostra.

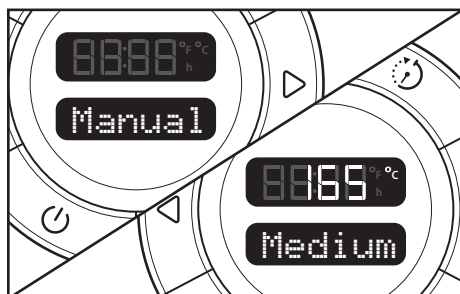
1. Introdurre gli ingredienti.
2. Premere  per scorrere fino alla modalità Yogurt. Premere  per selezionare.

3. Il Multi-Cooker avvia il preriscaldamento su Sobbollire. Se si impostano i tempi di cottura, impostare il timer, quindi premere  per avviare il conto alla rovescia.
4. Una volta terminata la sobbollitura, premere  per passare a Fermentazione.
5. Il Multi-Cooker riduce la temperatura fino alla modalità Fermentazione. Se si impostano i tempi di fermentazione, impostare il timer, quindi premere  per avviare il conto alla rovescia.

NOTA: la temperatura per la cottura a fuoco lento predefinita della modalità Yogurt (fase 1) è programmata per 0,95 L di latte. Lasciare riscaldare per circa 10-12 minuti prima di aggiungere lo yogurt o un attivatore per yogurt per fare lo yogurt. Per quantità superiori o inferiori, regolare i tempi in proporzione e utilizzare un termometro da cucina per assicurarsi che il latte raggiunga 85 ° C prima di passarlo alla fermentazione (fase 2).

COTTURA MANUALE

Modalità di cottura manuale

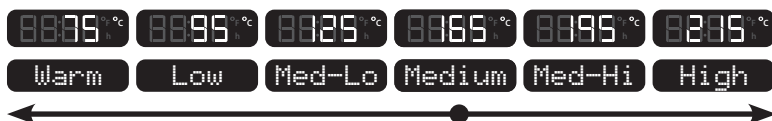


La cottura manuale presenta sei gamme di regolazione predefinite per consentirvi di cucinare come sui normali fornelli: Tiepida, Bassa, Medio-bassa, Media, Medio-alta e Alta. Ogni gamma è regolabile in base al grafico riportato di seguito.

Per selezionare e regolare una modalità manuale

1. Premere \triangleright per scorrere fino alla modalità Manuale. Premere \blacktriangleright per selezionare.
2. Nel display viene visualizzato **Media** con una temperatura di 165 °C.
3. Premere leggermente \triangleleft o \triangleright per regolare la temperatura con incrementi di 5 °C, oppure tenere premuto \triangleleft o \triangleright per passare da una modalità di cottura manuale all'altra.

Modalità di cottura manuale

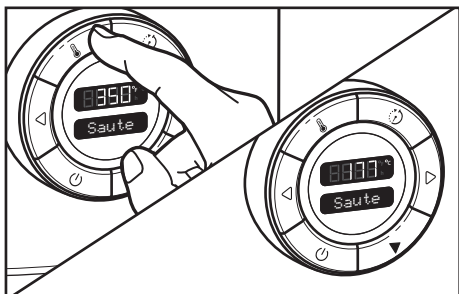


Modalità di cottura manuale	Temp. preimpostata* in° C	Temp. max. in° C
Alta	215° C	230° C
Medio-alta	195° C	210° C
Media	165° C	190° C
Medio-bassa	125° C	160° C
Bassa	95° C	120° C
Tiepida	75° C	90° C

* Sul display è visualizzato il preriscaldamento finché si raggiunge la temperatura selezionata.

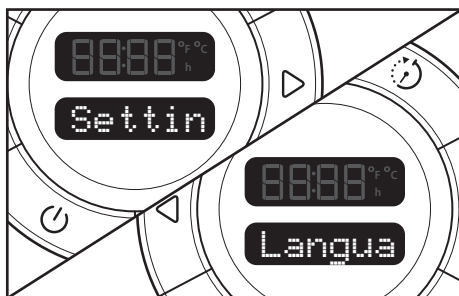
CARATTERISTICHE E IMPOSTAZIONI AGGIUNTIVE

Selezione di gradi Fahrenheit o Celsius








Per cambiare i gradi Fahrenheit in gradi Celsius, tenere premuto il pulsante  per 3 secondi.

Lingua del display



Per modificare la lingua visualizzata

1. Scorrere fino a Impostazioni e premere .
2. Sul display compare Language Selection (Selezione lingua). Premere .
3. Premere  o  per scegliere:
Inglese (impostazione predefinita)
Russo
Francese
Tedesco
Italiano
Olandese
4. Premere  per selezionare e salvare l'impostazione.



Inglese



Russo



Francese



Tedesco



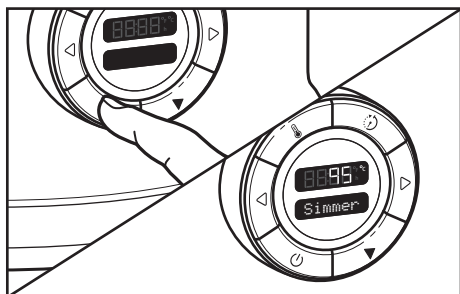
Italiano



Olandese

CARATTERISTICHE E IMPOSTAZIONI AGGIUNTIVE

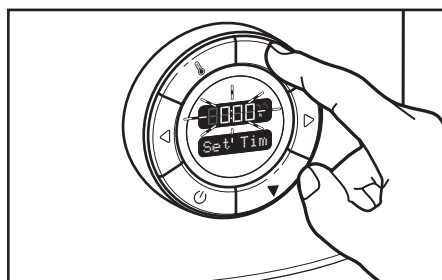
Ultime selezioni utilizzate




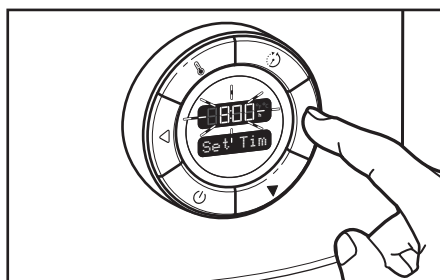
Se il Multi-Cooker rimane collegato alla presa di alimentazione, resteranno in memoria l'ultimo metodo o modalità di cottura e le impostazioni della temperatura utilizzati l'ultima volta che è stato acceso.





Uso del timer come timer di cucina

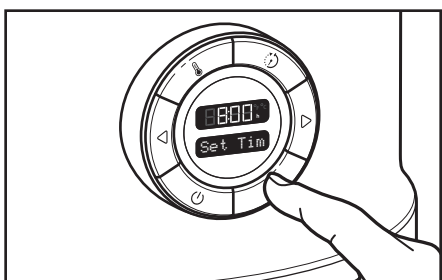
Il timer del Multi-Cooker può essere utilizzato come timer di cucina quando non è attivata la modalità di cottura.




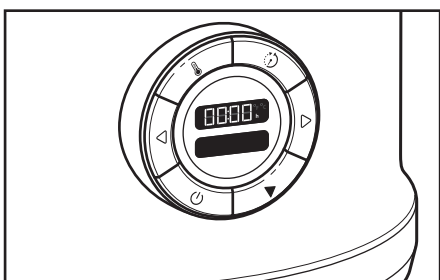
1 Tenere premuto .



2 Premere  o  per regolare il timer su o giù. Tenendo premuto  o  consente di cambiare la regolazione del timer più rapidamente.



3 Premere  per avviare il conto alla rovescia del timer. Viene emesso un singolo segnale acustico quando arriva a 1 minuto, quindi il timer continua a scendere segnando i secondi.

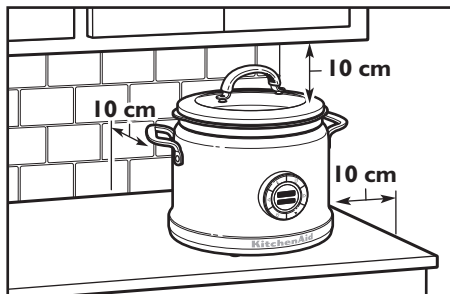


4 Quando il timer arriva a 00:00, vengono emessi tre segnali acustici.

PREPARAZIONE

Preliminari al primo utilizzo

1. Collocare il Multi-Cooker su una superficie asciutta e piana come un ripiano della cucina o un tavolo.
2. Assicurarsi che vi sia una distanza di almeno 10 cm tra i lati e la parte posteriore del Multi-Cooker ed eventuali pareti, pensili e oggetti presenti sul ripiano o sul tavolo. Assicurarsi che vi sia uno spazio sufficiente sopra al Multi-Cooker per togliere il coperchio e per evitare la formazione di vapore sui pensili.
3. Rimuovere eventuali materiali di imballaggio.
4. Lavare il coperchio e il recipiente di cottura in acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente.



Impostazione del Multi-Cooker



⚠ AVVERTENZA



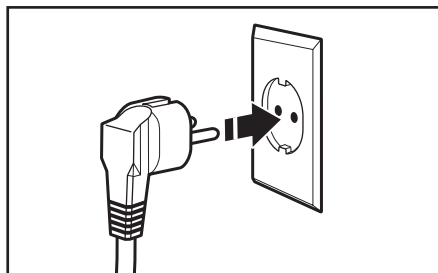
Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non collegare l'apparecchio a un adattatore o a una doppia presa.

Non utilizzare prolunghe.

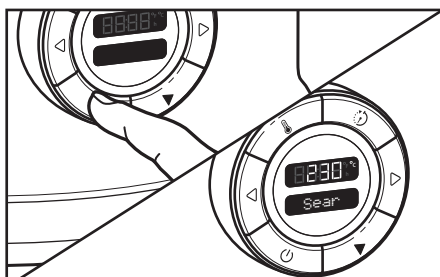
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.




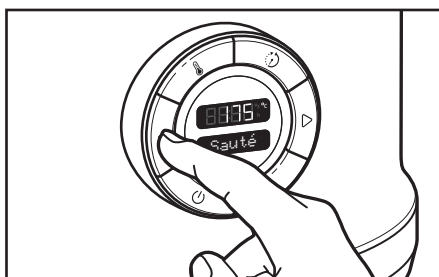
- 2 Inserire la spina dell'apparecchio in una presa (con messa a terra). A questo punto il Multi-Cooker è pronto all'uso.



FUNZIONAMENTO DEL MULTI-COOKER

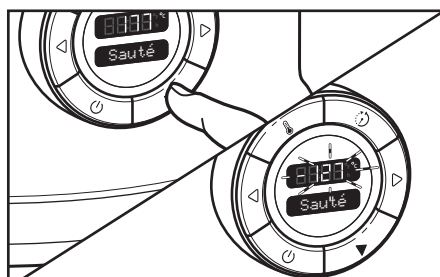
Impostazione di una modalità di cottura




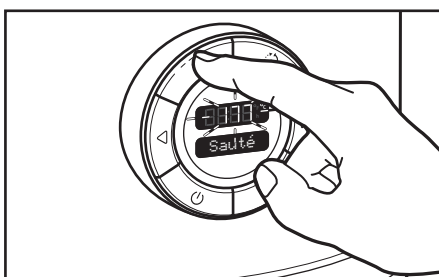
1 Premere .







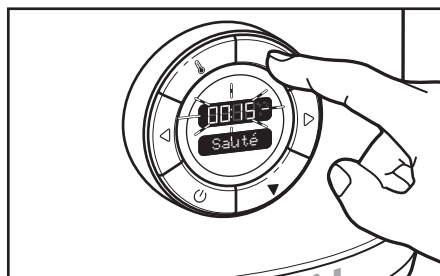
2 Utilizzare  o  per scorrere fino alla modalità o al metodo di cottura desiderati. Viene visualizzata la temperatura di cottura predefinita.







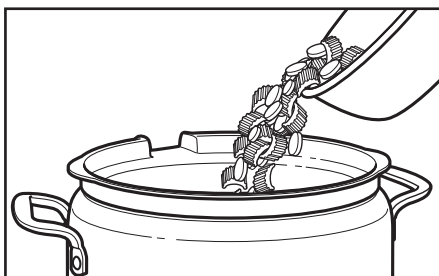
3 Premere  per selezionare il metodo o la modalità di cottura. La temperatura visualizzata cambia mentre il Multi-Cooker avvia il preriscaldamento.



4 Per regolare la temperatura, se si desidera, premere il pulsante , quindi premere  o  per ridurre o aumentare la temperatura. Premere  per confermare. Vedere la tabella delle “Modalità di cottura” per le opzioni disponibili.

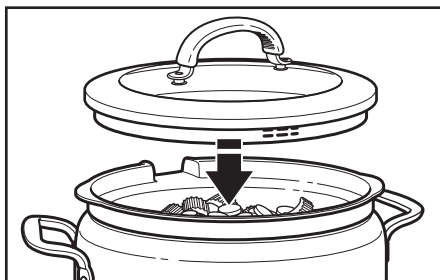


5 Per impostare eventualmente il timer di cottura, premere , quindi utilizzare  o  per aumentare o ridurre il tempo di cottura. Premere  per avviare il conto alla rovescia del timer.

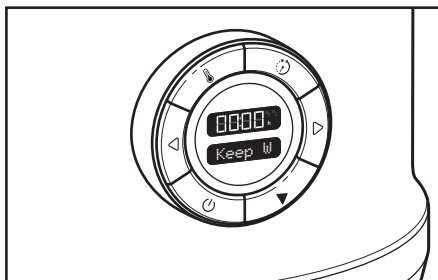


6 Collocare gli ingredienti nel recipiente di cottura.

FUNZIONAMENTO DEL MULTI-COOKER



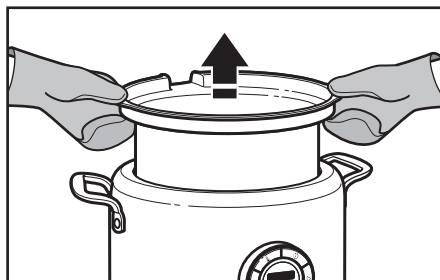
- 7** Coprire con il coperchio. Ruotare il coperchio per coprire il beccuccio e conservare l'umidità degli alimenti.



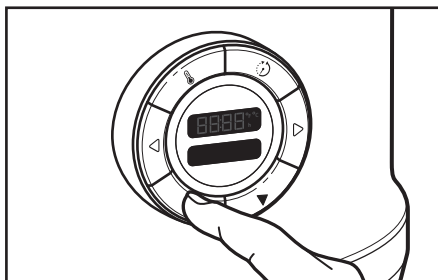
- 8** Se si utilizza un'opzione di cottura fase per fase, viene emesso un segnale acustico quando il timer arriva a 00:00 (se è stato impostato). Premere ► e il timer inizia il conto alla rovescia per il passaggio successivo.

Il Multi-Cooker si spegne automaticamente al termine del periodo di tempo impostato. Per Cottura lenta, ad alta temperatura, Cottura lenta, a bassa temperatura e Riso, se Mantenere in caldo, Auto è impostato su ON, il Multi-Cooker passa automaticamente alla modalità Mantenere in caldo per una durata massima di 24 ore.

Al termine della cottura



- 1** Utilizzare delle presine o un guanto da forno per rimuovere il recipiente di cottura dalla base e quando se ne versa il contenuto.

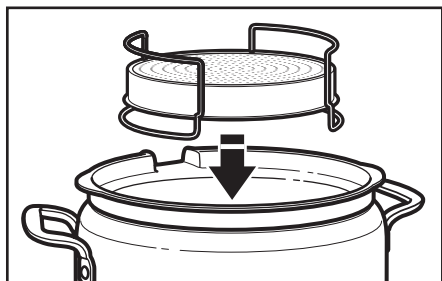


- 2** Per spegnere il Multi-Cooker, tenere premuto il pulsante  per tre secondi.

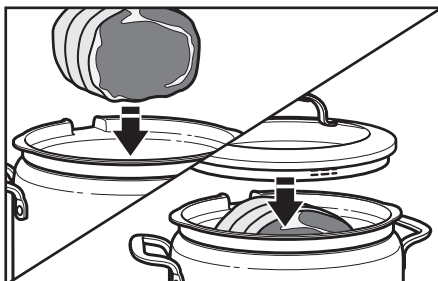
FUNZIONAMENTO DEL MULTI-COOKER

Il Multi-Cooker include un cestello per cottura a vapore e una griglia per arrostiti in combinazione per la cottura multilivello. **NOTA:** il cestello per cottura a vapore e la griglia per arrostiti non possono essere utilizzati insieme all'accessorio mescolatore opzionale.

Cottura arrosto con la griglia per arrostiti

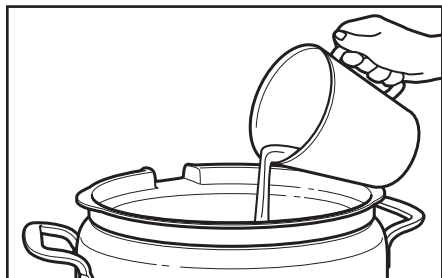


1 Se si esegue la cottura con la griglia per arrostiti, aggiungere gli eventuali ingredienti per la normale cottura nel recipiente di cottura.

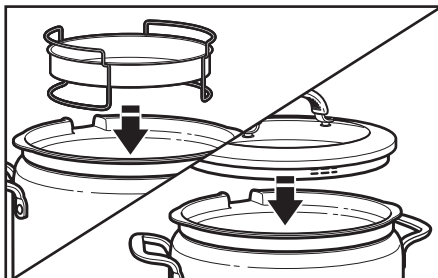


2 Collocare il cestello/griglia nel recipiente di cottura come illustrato e sistemare gli ingredienti da cucinare sulla griglia. Coprire con il coperchio.

Cottura a vapore con il cestello per cottura a vapore



1 Versare dell'acqua sul fondo del recipiente di cottura. Per garantire risultati ottimali, non superare circa 0,5 L.



2 Collocare il cestello/griglia nel recipiente di cottura come illustrato e sistemare gli ingredienti da cucinare a vapore nel cestello. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura, rimuovere gli alimenti con un cucchiaino o delle pinze.

Consigli per la cottura

Fare riferimento ai seguenti consigli per ottenere il massimo dai diversi metodi di cottura.

Rosolare e saltare

- Per una rosolatura corretta, tamponare la carne con carta da cucina prima di saltare o rosolare.
- È importante non riempire eccessivamente il recipiente di cottura quando si rosola la carne nella preparazione di una ricetta. Rosolare non più di 250 g alla volta per risultati ottimali e per evitare di ottenere una cottura al vapore della carne.
- Se si utilizza olio o burro per saltare, aggiungerlo dopo avere preriscaldato il Multi-Cooker.
- Per scolare facilmente il grasso dopo avere rosolato o saltato gli alimenti, collocare il coperchio sul recipiente di cottura nella posizione per scolare e tenerlo saldamente con delle presine mentre si versa il grasso in un contenitore adatto alla raccolta.
- Quando si saltano verdure come carote, sedano, cipolle e aglio, introdurre prima gli ingredienti tagliati in dimensioni più grandi e cuocerli per alcuni minuti prima di aggiungere alimenti di dimensioni più piccole come l'aglio. Si assicura così una cottura omogenea delle verdure e si evita di bruciare l'aglio.

Cottura a vapore

- Non è necessario lasciare preriscaldare l'apparecchio nella cottura a vapore; è sufficiente aggiungere acqua, collocare gli alimenti sull'apposito cestello e impostare il Multi-Cooker su Cuocere a vapore. Al termine del tempo di preriscaldamento, premere il pulsante Start.
- Per cuocere a vapore gli alimenti più rapidamente, disporli su un unico livello. Quantità maggiori di alimenti possono richiedere il riposizionamento a metà del tempo di cottura per garantire un risultato uniforme.
- Gli alimenti che sono stati tagliati in pezzi di dimensioni simili si cuoceranno in maniera uniforme.
- Assicurarsi che il coperchio copra il beccuccio del recipiente di cottura per intrappolare il vapore e garantire prestazioni di cottura ottimali.
- Durante la cottura a vapore, rimuovere il coperchio delicatamente.

Riso

- Per risultati ottimali, è importante misurare accuratamente le quantità di riso e di acqua prima della cottura.
- Alcune varietà di riso devono essere lavate/sciacquate prima della cottura. Altre varietà non lo richiedono, perché sono state arricchite con vitamine e minerali. Sciacquando questi tipi di riso si rimuovono i nutrienti aggiunti. Se si lava il riso prima della cottura, pesarlo accuratamente prima, e non dopo, la cottura e accertarsi di rimuovere quanta più acqua è possibile prima di aggiungere la quantità necessaria per la cottura.
- Dopo avere aggiunto riso e acqua al recipiente del Multi-Cooker, spargere il riso affinché formi uno strato uniforme sul fondo per garantire risultati ottimali. Non rimuovere il coperchio durante la cottura.
- La maggior parte dei tipi di riso non saranno completamente cotti al termine del ciclo di cottura Riso. Lasciando riposare il riso cotto nel recipiente di cottura con il coperchio per 5-10 minuti si consente l'assorbimento di tutta l'umidità residua.
- Se si desidera, è possibile aggiungere olio, burro, sale e altri condimenti. Amalgamare prima di avviare il ciclo di cottura Riso. Per aggiungere sapore è possibile aggiungere anche altri liquidi all'acqua. Provate a introdurre brodo a base di pesce, pollo, carne o vegetale.
- Al termine del ciclo di cottura, si possono amalgamare al riso delle erbe fresche sminuzzate prima di lasciare riposare il riso.
- Assicurarsi che il coperchio copra il beccuccio del recipiente di cottura per intrappolare il vapore e garantire prestazioni di cottura del riso ottimali.

Zuppa

- Seguire i consigli per la cottura su Saltare/Rosolare quando si utilizza questa parte del ciclo di cottura Zuppa.
- I pezzetti di alimenti cotti che restano sul fondo del recipiente di cottura dopo la rosolatura sono ricchi di sapore. Aggiungere del liquido di cottura e grattarli via con un cucchiaino di legno per aggiungere profondità e dare un sapore più intenso alla zuppa.
- Tagliare gli alimenti in dimensioni omogenee per garantire risultati di cottura uniformi.

SUGGERIMENTI UTILI

- Non è necessario scongelare le verdure congelate prima di introdurle in una zuppa per la cottura, ma potrebbe essere necessario allungare i tempi di cottura. Scongelare la carne surgelata prima di cuocerla con il ciclo Zuppa per essere certi che venga cotta completamente.
- Si consiglia di aggiungere ingredienti come i latticini tra cui panna, latte o formaggi verso la fine della cottura per evitare che si separino.

Risotto

- In generale, tostare il riso per il risotto in olio o burro prima di aggiungere i liquidi alla ricetta. Lasciare preriscaldare il Multi-Cooker nella fase Saltare, quindi aggiungere olio o burro a seconda della ricetta scelta. Introdurre la quantità di riso specificata nella ricetta e amalgamare occasionalmente per alcuni minuti o fino a quando i bordi esterni dei chicchi sono semitrasparenti ma l'interno è ancora bianco. Anche gli altri ingredienti da saltare, come cipolle, aglio o altre verdure possono essere aggiunti e cotti durante questo passaggio.
- Se la ricetta richiede vino, aggiungerlo prima di introdurre gli altri liquidi. In tal modo il sapore del vino viene assorbito dal riso.
- Riscaldare i liquidi per il risotto sui fornelli o nel forno a microonde fino a quando sono molto caldi, appena sotto al di sotto del punto di bollitura.
- Versare i liquidi caldi in riso 240 ml alla volta e mescolare costantemente fino a quando quasi tutto il liquido è stato assorbito prima di aggiungerne altro.
- Si consiglia di aggiungere formaggio, erbe e altri ingredienti delicati negli ultimi minuti della cottura.
- Per evitare di cuocere troppo e per conservare la consistenza cremosa del risotto, rimuovere il recipiente di cottura dalla base del Multi-Cooker al termine della ricetta se il risotto non viene servito immediatamente.

Cottura lenta

- Come regola generale per realizzare le vostre ricette preferite nel Multi-Cooker, aumentate la quantità di erbe e di condimenti per bilanciare l'effetto di tempi di cottura più lunghi.

- Non utilizzare carne cruda surgelata nel Multi-Cooker. Scongelare sempre la carne prima della cottura lenta. Le dimensioni in cui si tagliano gli alimenti può influenzarne il sapore e a consistenza. Per garantire una cottura uniforme, tagliare le verdure di densità analoga, come patate, carote e tuberi vari in pezzi di dimensioni simili. In generale, le verdure con una densità maggiore devono essere tagliate in pezzi più piccoli rispetto a quelle più tenere.
- Tagliare la carne in pezzi di grandi dimensioni assicura tempi di cottura più lunghi ed evita il rischio di una cottura eccessiva.
- Alcuni alimenti non sono adatti alla cottura lenta. Pasta, pesce e frutti di mare, latte, panna o panna acida devono essere aggiunti 2 ore prima del momento di servire.
- Aggiungere ingredienti di contorno, erbe fresche e verdure a cottura rapida verso la fine del ciclo di cottura. Ad esempio, potete aggiungere piselli, mais e zucca appena tagliata negli ultimi 10-20 minuti.

Yogurt

- Per lo yogurt è possibile usare latte intero, parzialmente scremato o scremato. Il latte intero o parzialmente scremato consentirà di ottenere uno yogurt con una consistenza più densa.
- Per risultati ottimali, refrigerate lo yogurt prima di filtrarlo con una stamigna per ottenere una consistenza più densa.
- Una volta che cominciate a preparare lo yogurt in casa, potete utilizzare una parte della quantità precedentemente ottenuta per ottenere la successiva. Sfruttate questo metodo non più di 2-3 volte prima di iniziare da zero.

Manuale

- Quando riscaldate una notevole quantità d'acqua per cuocere pasta o altri alimenti, utilizzate la modalità Manuale alla massima impostazione di temperatura di 230 ° C. Sul display continuerà probabilmente a scorrere "preriscaldamento" anche dopo che l'acqua ha raggiunto il bollore pieno, perché l'apparecchio rileva la temperatura dell'acqua.

Pulizia del Multi-Cooker

Prima di pulire il Multi-Cooker, scollegarlo dalla presa di corrente.

- Prima di pulire il Multi-Cooker e gli accessori, attendere che si siano raffreddati completamente.
- Non adoperare spugnette metalliche o detergenti abrasivi. Potrebbero graffiare la superficie.
- Pulire le parti esterne del Multi-Cooker con un panno umido pulito e asciugare accuratamente. Per le macchie ostinate, utilizzare un detergente liquido non abrasivo.
- Il rivestimento ceramico antiaderente del recipiente del Multi-Cooker è antigraffio. Tuttavia, con una caduta o un impatto con un oggetto solido, il rivestimento ceramico può scheggiarsi o creparsi.

- Il recipiente del Multi-Cooker è dotato di un rivestimento antiaderente per facilitare la pulizia. Il lavaggio ripetuto nella lavastoviglie può ridurre l'efficacia del rivestimento antiaderente.

NOTA: il coperchio e il recipiente sono idonei al lavaggio in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarli a mano con acqua calda e sapone per prolungare la vita del rivestimento antiaderente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Malfunzionamenti e guasti del Multi-Cooker

AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non collegare l'apparecchio a un adattatore o a una doppia presa.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

- **La spina del Multi-Cooker è innestata in una presa a muro (con messa a terra)?**
Inserire la spina del Multi-Cooker in una presa (con messa a terra).
- **Il fusibile del circuito a cui è collegato il Multi-Cooker funziona correttamente?**
Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso. Provare a scollegare e poi ricollegare il Multi-Cooker alla presa di corrente.
- **Il Multi-Cooker si è spento da solo.**
Il Multi-Cooker dispone di una funzione di spegnimento automatico. A seconda del metodo di cottura, il Multi-Cooker si spegne automaticamente dopo un periodo di 12 ore (o di 24 se è in modalità Mantenere in caldo).
- **Se non è possibile risolvere il problema:**
Consultare la sezione "Garanzia e assistenza". Non restituire il Multi-Cooker al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

Garanzia del Multi-Cooker KitchenAid

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa: Per i modelli 5KMC4241 e 5KMC4244: due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il Multi-Cooker viene usato per attività diverse dalla normale preparazione domestica degli alimenti. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

Contatto e-mail: accedere al sito www.Kitchenaid.it e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:
www.KitchenAid.eu

© 2015. Tutti i diritti riservati.

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

INHOUDSTAFEL

VEILIGHEID VAN DE MULTICOOKER	
Belangrijke voorzorgen	102
Elektrische vereisten	105
Afgedankte elektrische apparatuur.....	105
ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN	
Onderdelen en accessoires/toebehoren	106
Bedieningsknoppen	107
Verkrijgbare accessoires/toebehoren	107
RICHTLIJNEN KOOKMODI	108
KOOKMETHODES	109
STAP-VOOR-STAP KOOKMODI	110
MANUEEL KOKEN	114
BIJKOMENDE FUNCTIES EN INSTELLINGEN	
De temperatuureenheid wijzigen (Fahrenheit/Celsius).....	115
Taal display.....	115
Laatst gebruikte selecties	116
Gebruik van de timer	116
AAN DE SLAG	
Vóór het eerste gebruik	117
De multicooker instellen	117
DE MULTICOOKER BEDIENEN	
Een kookmodus instellen.....	118
Na het koken.....	119
Braden met het braadrooster.....	120
Stomen met het stoommandje.....	120
NUTTIGE TIPS	
Kooktips	121
ONDERHOUD EN REINIGING	
Uw multicooker schoonmaken	123
PROBLEEMOPLOSSING	123
GARANTIE EN SERVICE	124

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-
waarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen
gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden
“GEVAAR” of “WAARSCHUWING”. Deze woorden betekenen het volgende:



GEVAAR

**U kunt gedood worden of ernstig
gewond raken als u de instructies niet
onmiddellijk naleeft.**



WAARSCHUWING

**U kunt gedood worden of ernstig gewond
raken als u de instructies niet naleeft.**

Alle veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het
risico op verwondingen kunt verminderen en wat er kan gebeuren als u de instructies
niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds
basisvoorzorgen worden getroffen om het risico op
brand, elektrische schokken en/of persoonlijk letsel te
voorkomen, waaronder:**

1. Alle instructies lezen.
2. Hete oppervlakken niet aanraken. Gebruik
pannenlappen of ovenwanten bij het hanteren
van de kookpot of het deksel.
3. Voorkom elektrische schokken: dompel het snoer, de
stekkers of de basis van de multicooker niet onder in
water of andere vloeistoffen.
4. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen wanneer
het apparaat door hen of in hun buurt wordt gebruikt.
5. Trek de netstekker uit de contactdoos, wanneer het
apparaat niet wordt gebruikt en voor het reinigen.
Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen
te plaatsen of te verwijderen.

6. Gebruik nooit een elektrisch apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere manier beschadigd werd. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en afgesteld.
7. De apparaten mogen worden gebruikt door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, indien ze onder toezicht staan of instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en indien ze de risico's begrijpen.
8. Het gebruik van niet door KitchenAid aanbevolen accessoires kan tot letsel leiden.
9. Het apparaat niet buiten gebruiken.
10. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad of tegen hete oppervlakken hangen, met inbegrip van de bovenkant van de multicooker.
11. Niet op hete elektrische kookplaten of gasbranders of in een hete oven plaatsen.
12. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere zaken dan het bedoelde gebruik.
14. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
15. Schakel het apparaat uit door de knoppen op O (uit) te zetten, en de stekker uit het stopcontact te trekken.
16. Kook alleen in de verwijderbare kookpot.
17. Vul de kookpot niet boven het aangegeven maximum.

- 18.** Gebruik niet meer dan 475 ml olie bij het koken met de multicooker.
- 19.** Indien er op het bedieningspaneel niets af te lezen staat tijdens of na een kookcyclus, is de kans groot dat de multicooker tijdens de bereiding zonder stroom viel. Controleer het voedsel om zeker te zijn dat het voldoende werd bereid en de inwendige temperatuur minstens 74 °C bedraagt.
- 20.** Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires/toebehoren verwisselt en voordat u bewegende delen benadert.
- 21.** Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals: in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; op boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen; en in “bed en breakfast” gelegenheden.
- 22.** Indien de kookpot te veel wordt gevuld, kan er door het overkoken kokend water uitspuiten.
- 23.** Gebruik de kookpot alleen met de meegeleverde basis.
- 24.** OPGELET: Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de kookpot van de basis verwijdert.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Elektrische vereisten

Voedingsspanning: 220-240 volt AC
(wisselstroom)

Frequentie: 50/60 hertz

Vermogen: 700 watt

OPMERKING: Deze multicooker heeft een geaarde stekker. Om het risico op elektrische schokken te verminderen, past deze stekker slechts in één richting in de contactdoos. Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker in geen geval.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan een contactdoos in de nabijheid van het apparaat installeren door een gekwalificeerde elektricien of een monteur.

Er moet een kort netsnoer gebruikt worden om het risico om verstrikt te geraken of te struikelen over een lang netsnoer te verminderen.

Afgedankte elektrische apparatuur

Afgedankte materiaalverpakking

Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycled worden en is voorzien van het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoordelijke wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.

Dumping van het product

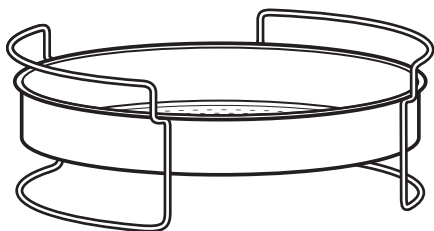
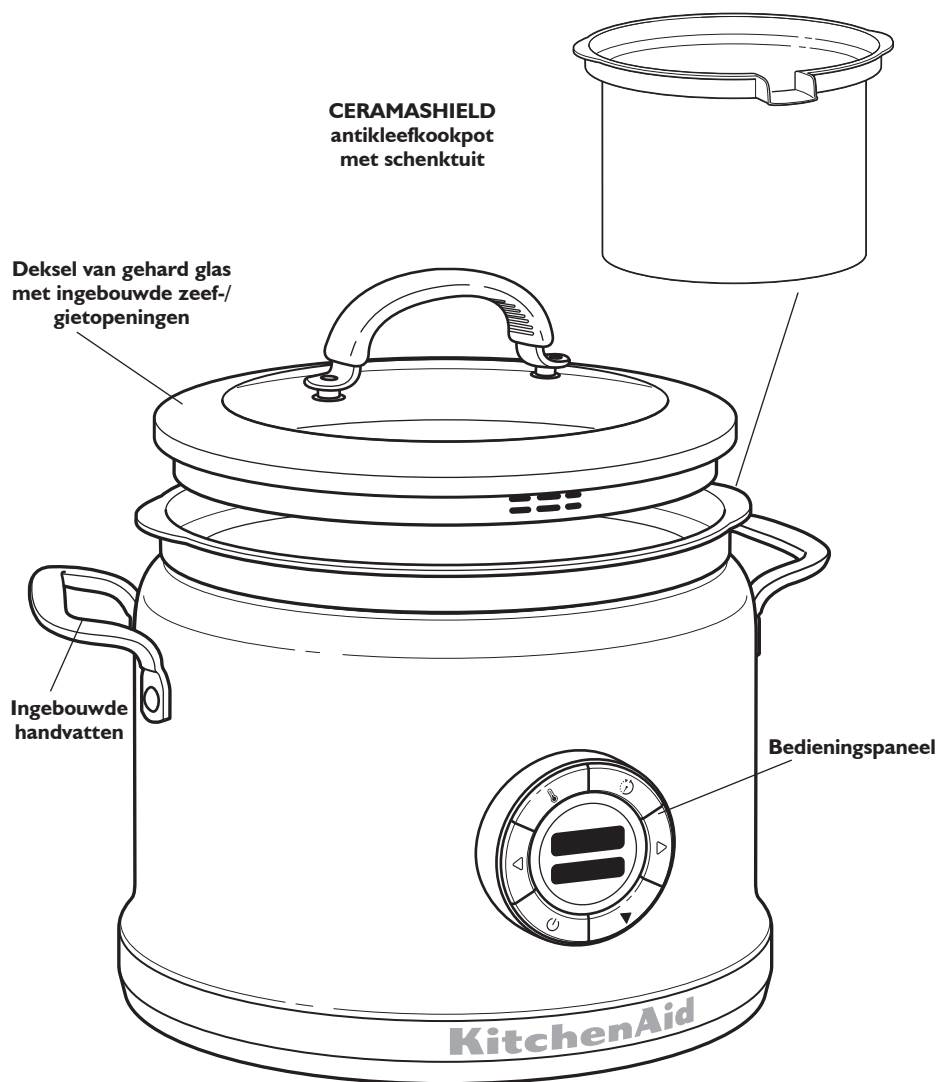
- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht om contact op te nemen met uw lokaal gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

Onderdelen en accessoires/toebehoren



2-in-1 omkeerbaar
stoommandje/braadrooster



Draai om voor een
handig braadrooster

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

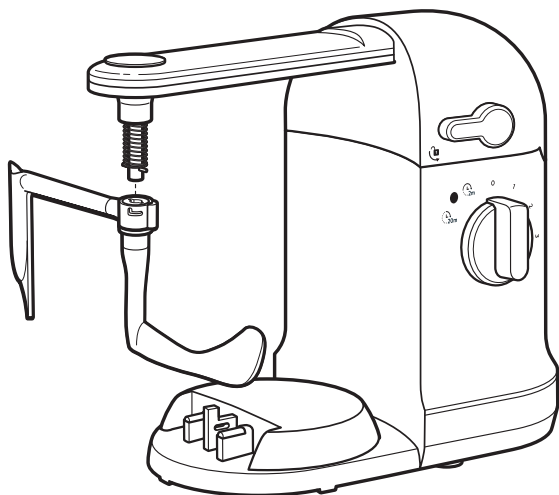
Bedieningsknoppen



Verkrijgbare accessoires/toebehoren

Roertoren 5KST4054 (afzonderlijk verkocht)

De roertoren is als uw persoonlijke keukenhulp die alles in beweging houdt, ongeacht wat u aan het koken bent. Speciaal ontwikkelde roerstaaf en schraapmes om het voedsel in beweging te houden voor een gelijkmatig opwarmen en een consistent mengen, allemaal met één druk op de knop.



RICHTLIJNEN KOOKMODI

Uw multicooker biedt meer dan 10 kookmodi, met onder meer een manuele modus en 4 stap-per-stap kookmodi, speciaal ontwikkeld voor diverse bereidingswijzen.

Zie de snelgids hieronder voor meer uitleg over de kookmethodes en de stap-voor-stapmodi of bekijk de gedetailleerde uitleg en de tips voor elke modus op de volgende bladzijden.



Warm houden Langzaam garen Sudderren Koken/Stomen Bakken Sauteren Schroeien Manueel Soep Risotto Pilaf Pap Yoghurt Rijst

KOOKMETHODES

Kookmethode	Vooraf ingestelde temp* in °C	Min. ingestelde temp in °C	Max. ingestelde temp in °C	Warm houden	Max. bereidingstijd (uur)
Schroeien	230 °C	220 °C	230 °C	Manueel	2
Sauteren	175 °C	160 °C	190 °C	Manueel	2
Bakken	175 °C	165 °C	190 °C	Manueel	2
Koken/Stomen	100 °C	90 °C	110 °C	Manueel	5
Sudderren	95 °C	85 °C	100 °C	Manueel	5
Langzaam garen	90 °C	n.v.t.	n.v.t.	Auto	12
Warm houden	75 °C	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	24

STAP-VOOR-STAP KOOKMODI

Kookmodus	Methode stap 1	Methode stap 2	Methode stap 3	Warm houden
Rijst	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	Auto
Soep	Sauteren	Koken	Sudderren	Manueel
Risotto	Sauteren	Sudderren	n.v.t.	Manueel
Pilaf	Sauteren	Koken	Sudderren	Manueel
Pap	Koken	Sudderren	n.v.t.	Manueel
Yoghurt	Sudderren	Fermenteren	n.v.t.	n.v.t.

* Het voorverwarmen verschijnt op het scherm tot de geselecteerde temperatuur bereikt is.

Raadpleeg het hoofdstuk "Nuttige tips" voor tips bij het koken en het bereiden van voedsel. Daarin wordt u verteld hoe u het meeste haalt uit elke kookmethode.

Schroeien (220–230 °C)

Met Schroeien kunt u vlees bereiden voor stoofpotjes, soepen en andere gerechten. De buitenkant van het vlees wordt daarbij op hoge temperatuur snel gegaard, waardoor alle sappen en smaak bewaard blijven.

Sauteren (160–190 °C)

Sauteren is ideaal om vlees en groenten een verse, frisse smaak en textuur te geven. Gebruik Sauteren voor oosterse gerechten, roerbakgerechten en ontbijtgerechten zoals worstjes met roerei.

Bakken (165–190 °C)

Selecteer Bakken om cakes, ovenschotels en andere gerechten te maken.

Koken/Stomen (90–110 °C)

Gebruik Koken/Stomen om diverse gerechten te bereiden, bv. warme ontbijtgranen, om garnalen te stomen of om delicate levensmiddelen zoals vis indirect te verhitten.

Suddereren (85–100 °C)

Suddereren is bijzonder geschikt voor soepen en stoofpotjes. Het garen op lage temperatuur zorgt voor rijke, volle smaken.

Langzaam garen (90 °C)

Met Langzaam garen wordt de multicooker gebruikt als een slow cooker, ideaal voor bijvoorbeeld chili en gehaktballen.

Warm houden (75 °C)

“Warm houden” is bedoeld om het voedsel na het bereiden tot 24 uur lang op serveertemperatuur te houden. Bepaalde kookmethodes en -modi hebben een automatische Warmhoudmodus. Voor andere kookmethodes en -modi kan “Warm houden” manueel geselecteerd worden.

BELANGRIJK: Gebruik “Warm houden” alleen voor volledig gegaard voedsel. De methode “Warm houden” is bedoeld om bereid voedsel op serveertemperatuur warm te houden.

STAP-VOOR-STAP KOOKMODI

De stap-voor-stap kookmodi maken gebruik van verschillende kookmethoden om verschillende soorten voedsel te bereiden. Gebruik de toets \triangleright om naar de volgende stap te gaan. Indien nodig kunt u een stap terugkeren met de toets \triangleleft .

Rijst (wit/bruin)

Met Rijst kunt u diverse soorten rijst bereiden, van witte en bruine rijst tot wilde rijst en sushirijst. Deze modus heeft een programma voor witte en voor bruine rijst om zo een optimaal resultaat te bekomen (zie tabel).

1. Voeg de afgemeten hoeveelheden rijst en water toe aan de kookpot.

OPMERKING: Om overkoken te vermijden, moet u de droge rijst spoelen voor u deze aan de kookpot toevoegt.

2. Druk op \triangleright om naar de modus Rijst te bladeren. Druk op \blacktriangleright om te selecteren.

3. De multicooker toont Voor Wit, druk \triangleleft en Voor Bruin, druk \triangleright . Gebruik \triangleleft of \triangleright om het gewenste type rijst te selecteren, druk daarna op \blacktriangleright .

4. Na het bereiden, wordt Rijstmodus klaar, warmhouden getoond, de multicooker gaat over op "warmhoudmodus". Indien er geen timer wordt ingesteld in Warmhoudmodus, zal de multicooker automatisch na 24 uur worden uitgeschakeld.

OPMERKING: De standaard bereidingsduur geldt voor 190 g droge rijst. U kunt de tijd aanpassen op basis van de hoeveelheid rijst.

Type rijst	Droge rijst (g)	Water (ml)	Tijd (min.)
Wit (lange korrel)	190	415-475	35*
Wit (middellange korrel)	190	415-475	35*
Bruin	190	415-475	55*
Sushi/Wit (kort/korrel)	190	415-475	35*

* Standaardtijd

STAP-VOOR-STAP KOOKMODI

Soep

Sauteren > Koken > Suddereren > Warm houden

De Soepmodus gebruikt verschillende vooraf geprogrammeerde stappen om soepen en stoofpotjes te bereiden, zonder nattevingerwerk.

1. Druk op \triangleright om naar de modus **Soep** te bladeren. Druk op \blacktriangleright om te selecteren.
2. De multicooker zal voorverwarmd worden om te Sauteren. Als u een bereidingsduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op \blacktriangleright om het aftellen te starten.
3. Voeg de eerste ingrediënten toe.
4. Druk na het sauteren op \triangleright om verder te gaan met Koken.
5. De multicooker zal dan afkoelen naar Kookmodus. Als u een kookduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op \blacktriangleright om het aftellen te starten.
6. Voeg de andere ingrediënten toe.
7. Druk na het koken op \triangleright om verder te gaan met Suddereren.
8. Als u een sudderduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op \blacktriangleright om het aftellen te starten.
9. Druk na het sudderen op de toets \triangleright voor de Warmhoudmodus. Indien er geen timer wordt ingesteld in Warmhoudmodus, zal de multicooker automatisch na 24 uur worden uitgeschakeld.

Risotto

Sauteren > Suddereren > Warm houden

De Risottomodus doorloopt verschillende, vooraf geprogrammeerde stappen om in een oogwenk risotto te maken, van het sauteren van vlees of groente tot het perfect sudderen van de rijst.

1. Druk op \triangleright om naar de modus **Risotto** te bladeren. Druk op \blacktriangleright om te selecteren.
2. De multicooker zal voorverwarmd worden om te Sauteren. Als u een bereidingsduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op \blacktriangleright om het aftellen te starten.
3. Voeg de eerste ingrediënten toe.
4. Druk na het sauteren op \triangleright om verder te gaan met Suddereren.
5. De multicooker zal dan afkoelen naar Suddermodus. Als u een sudderduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op \blacktriangleright om het aftellen te starten.
6. Voeg de andere ingrediënten toe.
7. Druk na het sudderen op de toets \triangleright voor de Warmhoudmodus. Indien er geen timer wordt ingesteld in Warmhoudmodus, zal de multicooker automatisch na 24 uur worden uitgeschakeld.

Pilaf

Sauteren > Koken > Suddereren > Warm houden

De Pilafmodus gebruikt verschillende, op voorhand ingestelde stappen voor het bereiden van een heerlijke pilaf zonder de omslachtige traditionele bereidingswijzen. De multicooker maakt alles eenvoudig, van de initiële bereidingen van vlees en groenten tot de laatste finale bereidingsfasen.

1. Druk op \triangleright om naar de modus **Pilaf** te bladeren. Druk op \blacktriangleright om te selecteren.
2. De multicooker zal voorverwarmd worden om te Sauteren. Als u een bereidingsduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op \blacktriangleright om het aftellen te starten.
3. Voeg de eerste ingrediënten toe.
4. Druk na het sauteren op \triangleright om verder te gaan met Koken.
5. De multicooker zal dan afkoelen naar Kookmodus. Als u een kookduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op \blacktriangleright om het aftellen te starten.
6. Voeg de andere ingrediënten toe.
7. Druk na het koken op \triangleright om verder te gaan met Suddereren.
8. Als u een sudderduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op \blacktriangleright om het aftellen te starten.
9. Druk na het sudderen op de toets \triangleright voor de Warmhoudmodus. Indien er geen timer wordt ingesteld in Warmhoudmodus, zal de multicooker automatisch na 24 uur worden uitgeschakeld.

Pap

Koken > Suddereren > Warm houden

Gebruik deze modus om op elk moment van de dag snel en vlot een heerlijke pap te bereiden.

1. Druk op \triangleright om naar de modus **Pap** te bladeren. Druk op \blacktriangleright om te selecteren.
2. De multicooker zal voorverwarmd worden om te Koken. Als u een bereidingsduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op \blacktriangleright om het aftellen te starten.
3. Voeg de eerste ingrediënten toe.
4. Druk na het koken op \triangleright om verder te gaan met Suddereren.
5. De multicooker zal dan afkoelen naar Suddermodus. Als u een sudderduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op \blacktriangleright om het aftellen te starten.
6. Voeg de andere ingrediënten toe.
7. Druk na het sudderen op de toets \triangleright voor de Warmhoudmodus. Indien er geen timer wordt ingesteld in Warmhoudmodus, zal de multicooker automatisch na 24 uur worden uitgeschakeld.

Yoghurt

Suddereren

>

Fermenteren

WAARSCHUWING



Gevaar voor voedselvergiftiging




Bereid geen andere levensmiddelen dan yoghurt met de yoghurtmodus.

Dat kan voedselvergiftiging of misselijkheid tot gevolg hebben.

De Yoghurtmodus werkt aan lagere temperaturen dan de overige modi en is enkel bestemd voor het maken van yoghurt. Gebruik deze modus niet voor het bereiden van andere types voedsel om het risico op voedselvergiftiging of ziekte te vermijden.

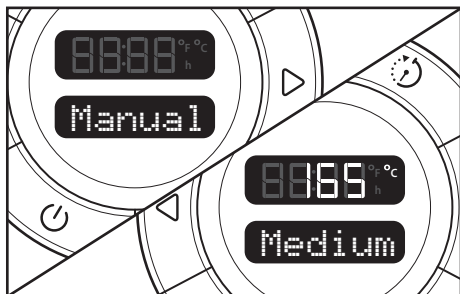
Gebruik de Yoghurtmodus om thuis heerlijke yoghurt te bereiden.

1. Voeg de ingrediënten toe.
2. Druk op  om naar de modus Yoghurt te bladeren. Druk op  om te selecteren.

3. De multicooker zal voorverwarmd worden om te Suddereren. Als u een bereidingsduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op  om het aftellen te starten.
4. Druk na het koken op  om verder te gaan met Fermenteren.
5. De multicooker zal dan afkoelen naar Fermenteren. Als u een fermentatieduur wil instellen, stel dan de timer in en druk op  om het aftellen te starten.

OPMERKING: De standaard sudder-temperatuur voor Yoghurt (stap 1) is bedoeld voor 0,95 L melk. Houd rekening met een duur van 10 tot 12 minuten alvorens u de yoghurt of in de handel verkrijgbare yoghurtstarter toevoegt om yoghurt te maken. Voor kleinere of grotere hoeveelheden moet u de tijdsduur aanpassen. Gebruik een keukenthermometer om er zeker van te zijn dat de melk een temperatuur van 85 °C heeft alvorens naar het Fermenteren (stap 2) over te gaan.

Manuele kookmodi

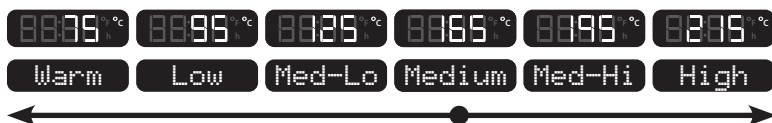


De Manuele kookmodus heeft 6 vooraf geprogrammeerde instellingen waarmee u kunt koken als op een gewoon fornuis: Warm, Laag, Med-Laat, Medium, Med-Hoog, en Hoog. Deze instellingen kunnen op basis van de onderstaande grafiek aangepast worden.

Om een manuele modus te kiezen en aan te passen:

1. Druk op \triangleright om naar de Manuele modus te bladeren. Druk op \blacktriangleright om te selecteren.
2. Medium verschijnt op het display, met een temperatuur van 165 °C.
3. Druk op \triangleleft of \triangleright om de temperatuur in stappen van 5 °C aan te passen, of houd \triangleleft of \triangleright ingedrukt om tussen de diverse manuele modi te verspringen.

Manuele kookmodi

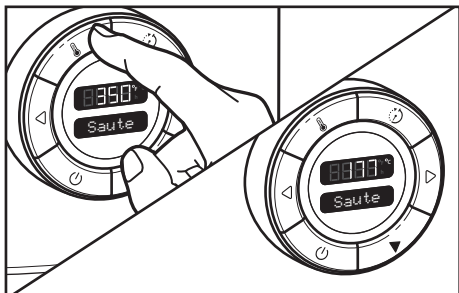



Manuele kookmodi	Vooraf ingestelde temp* in °C	Max. temp in °C
Hoog	215 °C	230 °C
Medium-hoog	195 °C	210 °C
Medium	165 °C	190 °C
Medium-laag	125 °C	160 °C
Laag	95 °C	120 °C
Warm	75 °C	90 °C

* Het voorverwarmen verschijnt op het scherm tot de geselecteerde temperatuur bereikt is.

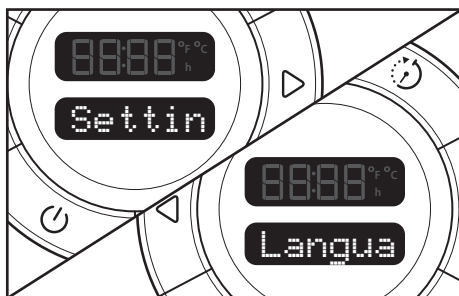
BIJKOMENDE FUNCTIES EN INSTELLINGEN

De temperatuureenheid wijzigen (Fahrenheit/Celsius)








Om te wijzigen van Fahrenheit naar Celsius en omgekeerd, houdt u de toets  gedurende 3 seconden ingedrukt.

Taal display



Om de taal van het display te wijzigen:

1. Ga naar Instellingen en druk op .
2. Het scherm toont Taalkeuze. Druk op .
3. Druk op  of  om te schakelen tussen:
Engels (standaard)
Russisch
Frans
Duits
Italiaans
Nederlands
4. Druk op  om te selecteren en de instelling te bewaren.



Engels



Russisch



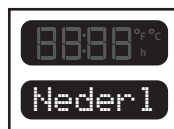
Frans



Duits



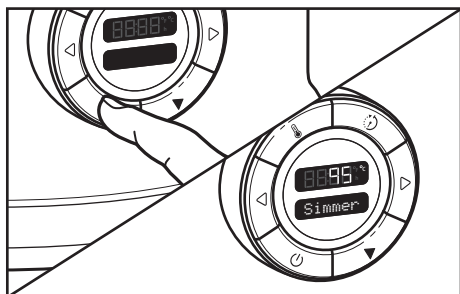
Italiaans



Nederlands

BIJKOMENDE FUNCTIES EN INSTELLINGEN

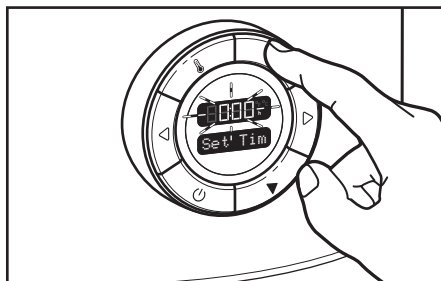
Laatst gebruikte selecties



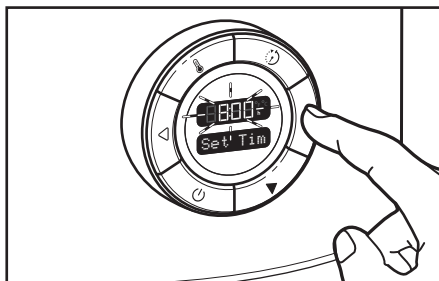
Indien de multicooker ingepluigd blijft, onthoudt deze de laatste kookmodus of bereidingswijze en de temperatuurinstellingen voor wanneer hij de volgende keer wordt ingeschakeld.





Gebruik van de timer

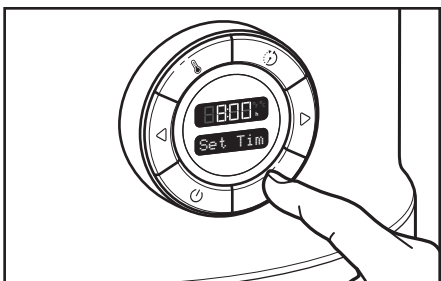
De timer van de multicooker kan gebruikt worden als keukentimer wanneer deze niet in gebruik is voor een kookmodus.




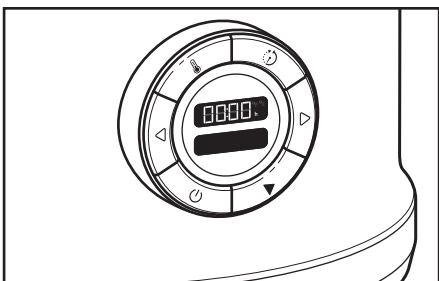
1 Houd  ingedrukt.



2 Druk op  of  om de tijd te verlengen of te verkorten. Als u  of  ingedrukt houdt, verandert de tijd sneller.



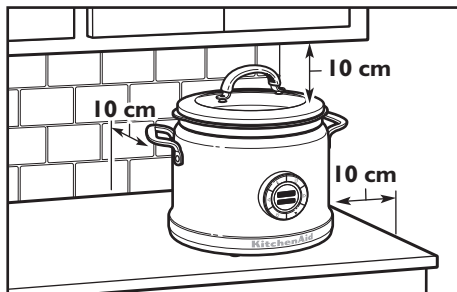
3 Druk op  om de timer te starten. Er weerklinkt een signaal wanneer de tijd 1 minuut bereikt en daarna wordt er afgeteld in seconden.



4 Wanneer de timer 00:00 bereikt, weerklinken er drie signalen.

Vóór het eerste gebruik

1. Zet de multicooker op een droog, vlak oppervlak, zoals een aanrecht of tafel.
2. Zorg ervoor dat de zijkenen en de achterzijde van de multicooker minstens 10 cm verwijderd zijn van muren, kasten of voorwerpen op het aanrecht of de tafel. Voorzie ruimte boven de multicooker om het deksel te verwijderen en om te vermijden dat er zich stoom afzet op de kastjes.
3. Verwijder het eventueel aanwezige verpakkingsmateriaal.
4. Was het deksel en de kookpot in een heet sopje. Droog goed af.



De multicooker instellen



⚠ WAARSCHUWING

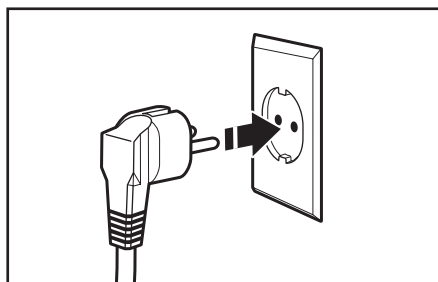


**Gevaar voor elektrische schokken
In een geaard stopcontact steken.**

**Gebruik geen adapter
of verdeelstekker.**

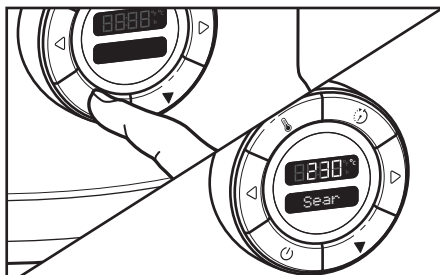
Gebruik geen verlengsnoer.


**Het niet opvolgen van deze
instructies kan de dood, brand
of elektrische schokken tot
gevolg hebben.**

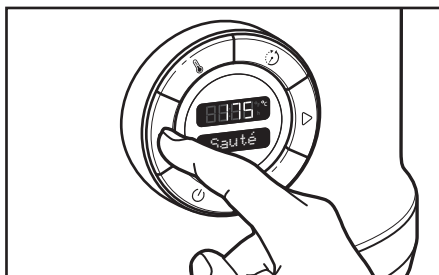




- 2 Steek de stekker in een geaard stopcontact. De multicooker is nu klaar voor gebruik.

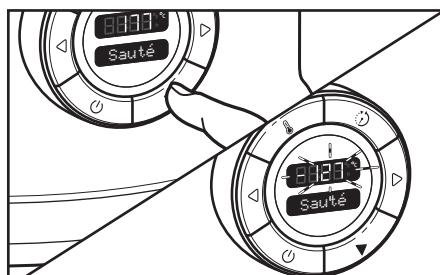
Een kookmodus instellen




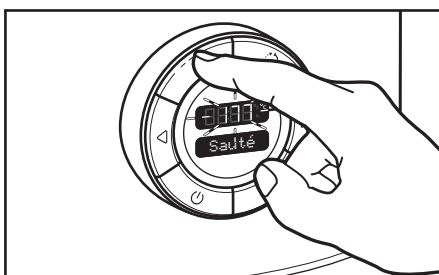
1 Druk op .







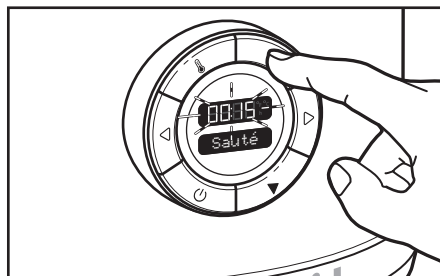
2 Gebruik  of  om naar de gewenste kookmodus of bereidingswijze te gaan. De standaard bereidingstemperatuur wordt getoond.







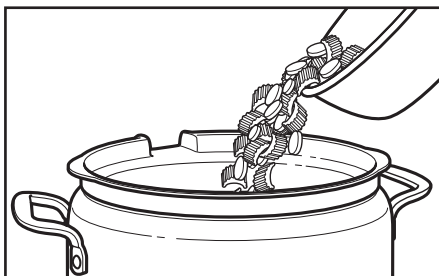
3 Druk op  om de bereidingswijze of kookmodus te selecteren. De weergegeven temperatuur zal veranderen naarmate de multi-cooker wordt voorverwarmd.



4 Om desgewenst de temperatuur aan te passen, druk op de knop  en daarna op  of  om de temperatuur te verlagen of te verhogen. Druk op  om te bevestigen. Zie de tabel "Kookmodi" voor de opties.

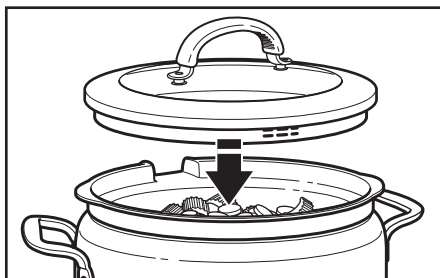


5 Om desgewenst de timer in te stellen, drukt u op  en daarna op  of  om de bereidingsduur te verlengen of te verkorten. Druk op  om de timer te starten.

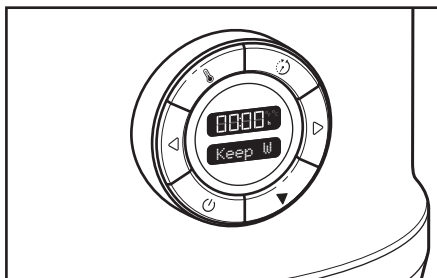


6 Doe de ingrediënten in de kookpot.

DE MULTICOOKER BEDIENEN



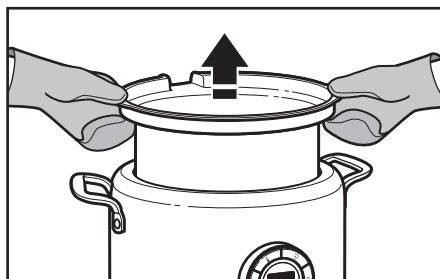
- 7** Dek af met het deksel. Draai het deksel zodat de schenkopening is afgedekt om het voedsel mals te houden.



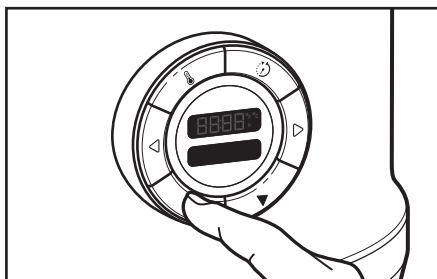
- 8** Als u een stap-voor-stapmodus gebruikt, weerklinkt er een signaal wanneer de timer (indien ingesteld) 00:00 bereikt. Druk op ► en de timer begint af te tellen naar de volgende stap.


De multicooker zal na de ingestelde periode automatisch uitgeschakeld worden. Voor Langzaam garen hoog, Langzaam garen laag en Rijst, en indien Auto Warm houden op ON staat, zal de multicooker gedurende 24 uur automatisch de Warmhoudmodus aanhouden.

Na het koken



- 1** Gebruik pannenlappen of ovenwanten wanneer u de kookpot uit de basis haalt en de inhoud uitgiet.

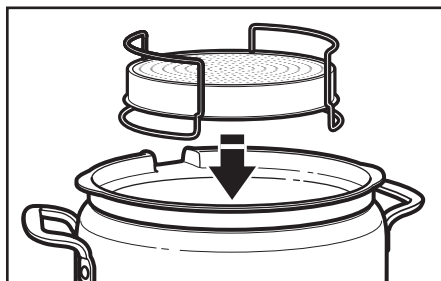


- 2** Houd de toets  gedurende drie seconden ingedrukt om de multicooker uit te schakelen.

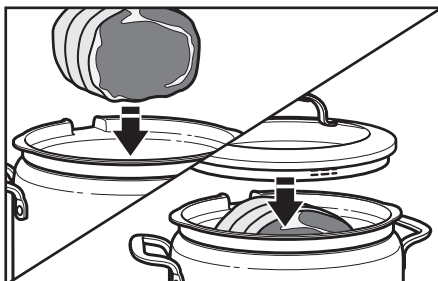
DE MULTICOOKER BEDIENEN

De multicooker wordt geleverd met een accessoire/toebehoren dat als stoommandje of braadrooster kan worden gebruikt voor koken op verschillende niveaus. **OPMERKING:** Het stoommandje en het braadrooster kunnen niet met de optionele Roertoren gecombineerd worden.

Braden met het braadrooster

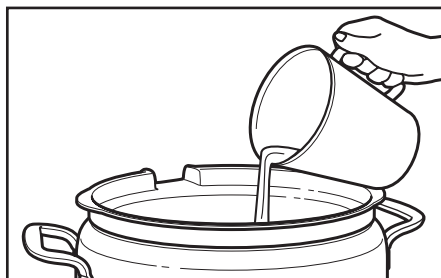


- 1 Als u met het braadrooster werkt, moet u alle ingrediënten voor de bereiding in de kookpot doen.

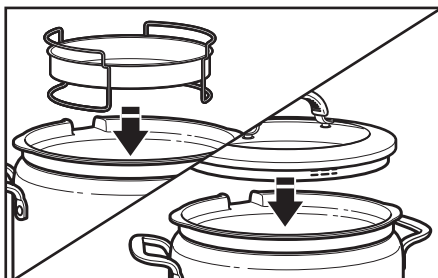


- 2 Zet het rooster-/stoomrek in de kookpot zoals getoond en plaats de ingrediënten op het rooster. Dek af met het deksel.

Stomen met het stoommandje



- 1 Doe een bodempje water in de kookpot. Vul de kookpot voor de beste resultaten niet hoger dan ong. 0,5 L.



- 2 Zet het rooster-/stoomrek in de kookpot zoals getoond en plaats de te stomen ingrediënten op het rooster. Dek af met het deksel. Verwijder na het bereiden het eten met een lepel of tang.

Kooktips

Zie de volgende tips om optimaal de kookmodi te benutten:

Schroeien en sauteren:

- Om het vlees goed te laten bruinen, dept u de buitenkant droog met keukenpapier vóór het sauteren of schroeien.
- Leg niet te veel in de kookpot wanneer u vlees wil aanbraden voor een recept. Neem 0,25 kg of minder per keer voor een optimaal resultaat en zodat het vlees niet gestoomd wordt.
- Als u olie of boter gebruikt voor het sauteren, voeg dit dan toe nadat de multicooker werd voorverwarmd.
- Om gemakkelijk het vet te verwijderen na het schroeien of sauteren, kunt u het deksel op de kookpot zetten in afgietpositie en stevig vasthouden met ovenwanten terwijl u het vet in een hittebestendige pot giet.
- Bij het sauteren van groenten zoals wortels, selderij, uien en look moet u eerst de grotere stukken toevoegen en deze gedurende enkele minuten garen alvorens kleiner gesneden voedsel zoals fijngehakte look toe te voegen. Zo worden alle groenten egaal gaar en brandt de look niet aan.

Stomen:

- Voorverwarmen is niet nodig bij het stomen van voedsel, voeg gewoon water toe, leg het voedsel op het stoomrooster en zet de multicooker op Stomen. Na het voorverwarmen drukt u dan op de toets Start.
- Voedsel zal sneller gestoomd worden als u maar één laag in de kookpot legt. Het kan gebeuren dat u grotere hoeveelheden voedsel halverwege moet verplaatsen om een gelijkmatig gaar resultaat te bekomen.
- Voedsel dat in stukken van ongeveer dezelfde grootte werd gesneden, zal gelijkmatiger gaar worden.
- Zorg ervoor dat het deksel de schenkruit van de kookpot afdekt om de stoom vast te houden voor een optimaal resultaat.
- Verwijder het deksel langzaam bij het stomen.

Rijst:

- Het is belangrijk om rijst en water accuraat af te meten voor het koken om goede resultaten te verkrijgen.
- Bepaalde soorten rijst moeten afgespoeld/gewassen worden vooraleer u ze bereidt. Andere soorten, die verrijkt werden met vitamines en mineralen, vereisen dat niet. Als u deze types rijst spoelt, verwijdert u deze toegevoegde voedingsstoffen. Als u de rijst voor het koken spoelt, moet u deze voor en niet na het spoelen afwegen. Probeer ook zoveel mogelijk water af te gieten voordat u de hoeveelheid te bereiden rijst toevoegt.
- Nadat u rijst en water in de kookpot van de multicooker hebt gedaan, moet u de rijst in een egale laag verspreiden over de bodem om een optimaal resultaat te bereiken. Verwijder het deksel niet tijdens het koken.
- De meeste types rijst zijn nog iets ongaar op het einde van de kookcyclus. Laat de rijst dan 5 tot 10 minuten rusten in de kookpot met het deksel erop, zodat het laatste restje vocht ook geabsorbeerd wordt.
- U kunt olie, boter, zout en andere smaakmakers naar wens toevoegen. Roer deze door de rijst voordat u de kookcyclus voor Rijst start. U kunt ook andere vloeistoffen dan water gebruiken om smaak toe te voegen. Probeer ook eens vis-, gevogelte-, groente- of vleesbouillon.
- Fijngehakte verse kruiden kunnen door de gekookte rijst worden geroerd op het einde van de kookcyclus vooraleer de rijst rust.
- Zorg ervoor dat het deksel de schenkruit van de kookpot afdekt om de stoom vast te houden voor een optimaal resultaat.

Soep:

- Volg de kooktips voor Sauteren/Schroeien wanneer u dit deel van de kookcyclus voor Soep gebruikt.
- De restjes aangebakken voedsel op de bodem van de kookpot na het schroeien zitten vol smaak. Voeg wat van de vloeistof voor uw recept toe en roer ze los met een houten lepel om uw soep een diepere en vollere smaak te geven.

NUTTIGE TIPS

- Als u het voedsel in stukjes van ongeveer dezelfde grootte snijdt, krijgt u een gelijkmatig bakresultaat.
- Het is niet nodig om diepgevroren groenten te ontdooien alvorens u ze aan een soep toevoegt om te koken, maar de kookduur moet mogelijk verlengd worden. Bevroren vlees moet ontdooid worden alvorens met de Soepcyclus te beginnen om ervoor te zorgen dat het gaargekookt wordt.
- Het is best om zuivel zoals room, melk of kaas op het einde van het koken toe te voegen om schiften te vermijden.

Risotto:

- De rijst voor risotto moet in een vetstof gesauteerd worden vooraleer u de vloeistoffen uit het recept toevoegt. Laat de multicooker voorverwarmen tijdens het Sauteren en voeg dan boter of olie toe zoals in het recept staat aangegeven. Voeg de hoeveelheid rijst toe zoals aangegeven in het recept en roer af en toe gedurende enkele minuten of tot de buitenste randjes van de rijstkorrels glazig worden maar de binnenkant nog steeds wit is. U kunt in deze stap ook andere ingrediënten toevoegen die gesauteerd moeten worden, zoals uien, look of andere groenten.
- Als er in uw recept wijn wordt gebruikt, voeg die dan eerst toe voor de andere vloeistoffen. Zo kan de rijst de smaak van de wijn absorberen.
- Verwarm de vloeistoffen voor uw risotto op het fornuis of in de microgolfoven tot ze erg heet zijn, meestal net onder het kookpunt.
- Voeg de hete vloeistof per 240 ml toe aan de rijst en blijf roeren tot nagenoeg alle vloeistof geabsorbeerd werd, alvorens meer vloeistof toe te voegen.
- Voeg kaas, kruiden of andere delicate ingrediënten toe tijdens de laatste minuten van het koken.
- Om overkoken te vermijden en de textuur van de risotto romig te houden, moet u de kookpot uit de basis halen nadat u uw recept hebt afgerond als u de risotto niet meteen serveert.

Langzaam garen:

- Als u uw favoriete recepten in de multicooker wil bereiden, moet u de hoeveelheden kruiden en smaakmakers vergroten ter compensatie voor de langere kooktijden.

- Gebruik geen diepgevroren, rauw vlees in de multicooker. Laat het vlees altijd ontdooien alvorens u het langzaam gaart. De grootte van de blokjes waarin u het voedsel snijdt, kan een invloed hebben op smaak en textuur. Om te zorgen voor een uniform en egaal resultaat, moet u groenten met een gelijkaardige densiteit, zoals aardappelen, wortels en rapen in even grote stukken snijden. Harde groenten moeten meestal iets kleiner gesneden worden dan eerder zachte.
- Als u het vlees in grote stukken snijdt, zijn langere kooktijden nodig en vermijdt u een overgaar gerecht.
- Bepaalde ingrediënten zijn niet geschikt voor langdurige bereidingen. Pasta, zeevruchten, melk, room of zure room moeten 2 uur voor het serveren worden toegevoegd.
- Voeg garnituur, verse kruiden en snel garende groenten toe tegen het einde van de kookcyclus. Zo kunt u erwten, maïs en vers versneden pompoen tijdens de laatste 10 tot 20 minuten toevoegen.

Yoghurt:

- Yoghurt kan gemaakt worden van volle, halfvolle of magere melk. Als u volle melk gebruikt, krijgt u een dikkere yoghurt.
- Voor een optimaal resultaat moet u de yoghurt in de koelkast zetten alvorens hem af te gieten door een kaasdoek voor een dikkere textuur.
- Eens u yoghurt gemaakt hebt, kunt u die gebruiken om nieuwe yoghurt te maken. Doe dat slechts 2-3 keer en begin dan opnieuw.

Manueel:

- Wanneer u een grote hoeveelheid water verwarmt om pasta of ander voedsel te koken, moet u de Manuele modus gebruiken op de hoogste temperatuur, nl. 230 °C. Het scherm zal waarschijnlijk "voorverwarmen" weergeven, ook nadat het water volop kookt. Het toestel meet immers de watertemperatuur.

ONDERHOUD EN REINIGING

Uw multicooker schoonmaken

Trek de stekker van de multicooker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

- Laat de multicooker en de accessoires/toebehoren afkoelen voordat u ze reinigt.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schuursponsjes. Die kunnen krassen in het oppervlak veroorzaken.
- Veeg de buitenkant van de multicooker af met een schone, vochtige doek en droog grondig af. Voor hardnekkige vlekken kunt u een niet-schurende, vloeibare detergent gebruiken.
- De keramische antikleeflaag van de kookpot van de multicooker is krasbestendig. Een val of stoot kan echter de keramische laag doen schilferen of barsten.

- De kookpot van de multicooker heeft een antikleeflaag en is dus gemakkelijk schoon te maken. Als u de kookpot herhaaldelijk in de vaatwasmachine schoonmaakt, kan dat de doeltreffendheid van de antikleeflaag verminderen.

OPMERKING: Het deksel en de kookpot zijn vaatwasbestendig maar het wordt toch aanbevolen ze in een heet sopje te wassen om de levensduur van de antikleeflaag te behouden.

PROBLEEMOPLOSSING

Als de multicooker een defect vertoont of niet werkt

WAARSCHUWING



**Gevaar voor elektrische schokken
In een geaard stopcontact steken.**

**Gebruik geen adapter
of verdeelstekker.**

Gebruik geen verlengsnoer.

**Het niet opvolgen van deze
instructies kan de dood, brand
of elektrische schokken tot
gevolg hebben.**

- **Is de multicooker aangesloten op een geaard stopcontact?**
Sluit de multicooker aan op een geaard stopcontact.
- **Is de zekering in de voeding van de multicooker in orde?**
Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is. Trek de stekker van de multicooker uit het stopcontact en steek hem er dan weer in.
- **De multicooker is vanzelf uitgeschakeld.**
De multicooker is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie. Afhankelijk van de bereidingswijze zal de multicooker automatisch worden uitgeschakeld na maximum 12 uur (24 uur in Warmhoudmodus).
- **Als het probleem niet kan worden opgelost:**
Raadpleeg het hoofdstuk "Garantie en service". Retourneer de multicooker niet naar de winkel - de verkoper biedt geen onderhoudsservice.

Garantie op de KitchenAid multicooker

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: Voor modellen 5KMC4241 en 5KMC4244: Twee jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de multicooker gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

Indien u nog vragen hebt of de dichtsbijznde KitchenAid geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service zoekt, kunt u onderstaande contactpersonen raadplegen.

OPMERKING : Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

In Nederland: Ga naar www.KitchenAid.nl, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

Bezoek onze website voor meer informatie:
www.KitchenAid.eu

© 2015. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA MULTIOLLA	
Medidas de seguridad importantes.....	126
Requisitos eléctricos.....	129
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	129
COMPONENTES Y FUNCIONES	
Componentes y accesorios.....	130
Mandos.....	131
Accesorios disponibles.....	131
GUÍA DE MODOS DE COCCIÓN	132
MÉTODOS DE COCCIÓN	133
MODOS DE COCCIÓN POR FASES	134
COCCIÓN MANUAL	138
FUNCIONES Y AJUSTES ADICIONALES	
Cambio entre Fahrenheit y Celsius.....	139
Idioma del visor.....	139
Últimas selecciones utilizadas.....	140
Uso del temporizador como temporizador de cocina.....	140
PROCEDIMIENTOS INICIALES	
Antes de utilizarla por primera vez.....	141
Montaje de la multiolla.....	141
UTILIZACIÓN DE LA MULTIOLLA	
Selección de un modo de cocción.....	142
Al finalizar la cocción.....	143
Asado con la rejilla para asar.....	144
Cocción al vapor con la cesta de cocción al vapor.....	144
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS	
Consejos de cocina.....	145
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Limpieza de la multiolla.....	147
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	147
GARANTÍA Y SERVICIO	148

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o daños personales, siempre que se utilicen electrodomésticos, deben tomarse las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice agarraderas para ollas o guantes de cocina para horno para manipular el cuerpo o la tapa de la multiolla.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base de la multiolla en agua ni en ningún otro líquido.
4. No deje que los niños utilicen el aparato sin supervisión y preste especial atención cuando estén cerca durante su utilización.
5. Desenchufe la multiolla de la toma de corriente cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe ante de poner o quitar componentes.

- 6.** No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- 7.** Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido las instrucciones adecuadas para su uso y comprendan los riesgos.
- 8.** El empleo de accesorios que no estén recomendados por KitchenAid puede provocar daños personales.
- 9.** No utilice el aparato al aire libre.
- 10.** No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes, incluida la parte superior de la multiolla.
- 11.** No coloque el aparato sobre un quemador caliente (de gas o eléctrico), ni en un horno caliente.
- 12.** Tenga mucho cuidado cuando desplace un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 13.** No utilice el aparato para un uso distinto al que está destinado.
- 14.** Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 15.** Para desconectar el aparato, coloque todos los mandos en la posición de apagado y desenchúfelo.
- 16.** Cocine solo en el recipiente extraíble.
- 17.** No llene la vasija por encima de la línea de llenado máximo.
- 18.** Cuando cocine con la multiolla, no sobrepase los 475 ml de aceite.

19. Si el panel de control se queda en blanco durante o después de un ciclo de cocción, es posible que la multiolla se haya quedado sin alimentación durante el ciclo. Compruebe si los alimentos se han cocinado con una temperatura interna mínima de 74 °C.
20. Apague el aparato y desenchúfelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el funcionamiento.
21. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales; granjas; clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de tipo "bed and breakfast".
22. Si llena el recipiente en exceso, el agua hirviendo podría salir despedida.
23. La vasija debe utilizarse únicamente con la base incluida.
24. PRECAUCIÓN: Asegúrese de desenchufar el aparato antes de extraer la vasija de la base.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Voltaje: 220-240 V C.A.

Frecuencia: 50/60 Hz

Potencia: 700 W


NOTA: Esta multiolla dispone de un enchufe con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe únicamente se conectará a la toma de corriente en una posición. Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

No utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista o a un técnico cualificado para que instale una toma de corriente cerca del aparato.

Debe utilizarse un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con él.


Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

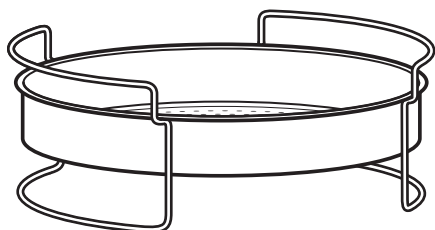
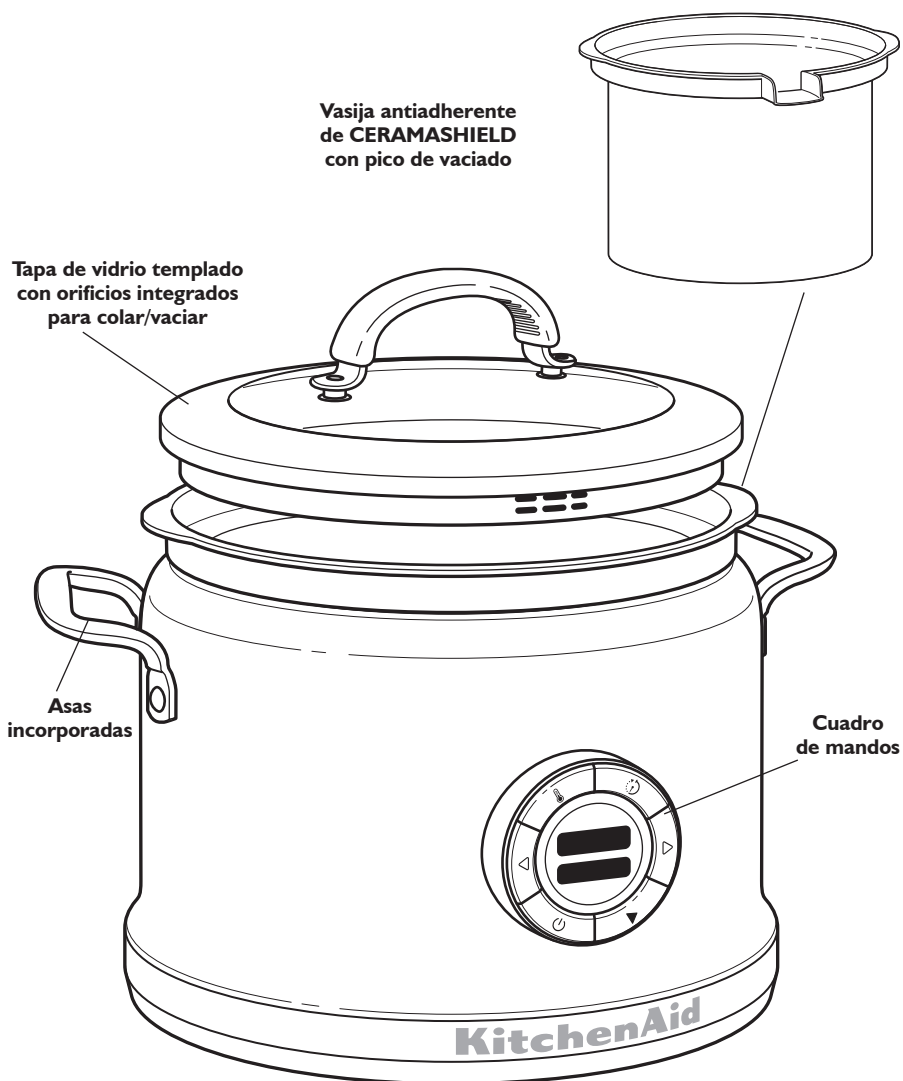
- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

COMPONENTES Y FUNCIONES

Componentes y accesorios



2 en 1 Cesta de cocción al vapor/
rejilla para asar



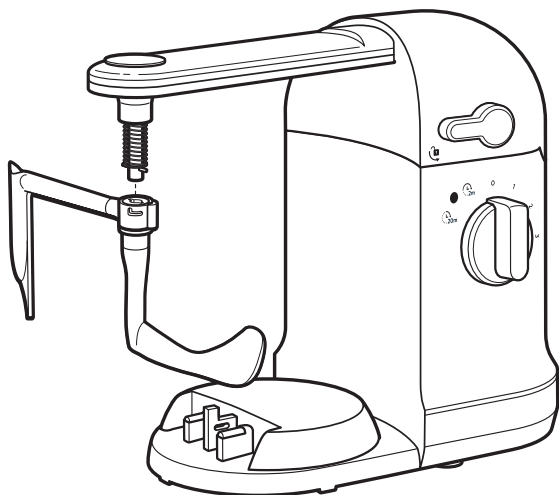
Mandos



Accesorios disponibles

Removedor 5KST4054 (se vende por separado)

El removedor funciona como un pinche personal que remueve constantemente los alimentos, sea lo que sea lo que esté cocinando. La varilla de remoción y la pala raspadora, especialmente diseñadas, mantienen los alimentos en circulación, lo que permite calentarlos y mezclarlos de manera uniforme con solo pulsar un botón.



GUÍA DE MODOS DE COCCIÓN

La multiolla posee más de 10 métodos de cocción, un modo manual y 4 modos de cocción por fases especialmente diseñados para diversas tareas culinarias.

Consulte las opciones de los métodos y modos de cocción por fases en la guía rápida que se incluye a continuación, o lea las explicaciones detalladas y los consejos para cada modo de cocción en las páginas siguientes.



Mantener caliente Cocción lenta, baja temperatura Cocción lenta, baja temperatura Cocinar a fuego lento Hervir/ Cocinar al vapor Hornear Saltear Dorar Manual Sopa Risotto Arroz pilaf Gachas de avena Yogur Arroz

MÉTODOS DE COCCIÓN

Método de cocción	Temp. predefinida* en °C	Ajuste de temp. mín. en °C	Ajuste de temp. máx. en °C	Mantener caliente	Tiempo de cocción máx. (h)
Dorar	230 °C	220 °C	230 °C	Manual	2
Saltear	175 °C	160 °C	190 °C	Manual	2
Hornear	175 °C	165 °C	190 °C	Manual	2
Hervir/Cocinar al vapor	100 °C	90 °C	110 °C	Manual	5
Cocinar a fuego lento	95 °C	85 °C	100 °C	Manual	5
Cocción lenta	90 °C	N/D	N/D	Automático	12
Mantener caliente	75 °C	N/D	N/D	N/D	24

MODOS DE COCCIÓN POR FASES

Modo de cocción	Fase 1 Método	Fase 2 Método	Fase 3 Método	Mantener caliente
Arroz	N/D	N/D	N/D	Automático
Sopa	Saltear	Hervir	Cocinar a fuego lento	Manual
Risotto	Saltear	Cocinar a fuego lento	N/D	Manual
Arroz pilaf	Saltear	Hervir	Cocinar a fuego lento	Manual
Gachas de avena	Hervir	Cocinar a fuego lento	N/D	Manual
Yogur	Cocinar a fuego lento	Fermentación	N/D	N/D

* El visor indicará "precalentando" hasta que se alcance la temperatura seleccionada.

Para ver los consejos de cocina y preparación de los alimentos y sacar el máximo provecho de cada método de cocción, consulte “Consejos para obtener excelentes resultados”.

Dorar (220–230 °C)

Dorar una carne permite prepararla para guisos, sopas y otros platos. Consiste en cocinar rápidamente la superficie exterior a temperatura elevada para retener el sabor y los jugos.

Saltear (160–190 °C)

Saltear es ideal para dar a las carnes y verduras un sabor fresco y una textura crujiente. Saltee los alimentos para cocinar platos orientales, rehogados y desayunos tipo salchichas y huevos revueltos.

Hornear (165–190 °C)

Seleccione este método para hacer bizcochos, guisos y otros platos.

Hervir/Cocinar al vapor (90–110 °C)

Utilice este método para preparar distintas comidas, como cereales calientes y gambas al vapor, o para calentar alimentos delicados, como el pescado, con calor indirecto.

Cocinar a fuego lento (85–100 °C)

Este método es el idóneo para sopas y estofados donde la cocción suave contribuye a lograr un sabor rico y sustancioso.

Cocción lenta (90 °C)

Este método permite utilizar la multiolla como una cazuela de cocción lenta, por lo que es ideal para barbacoas, chile con carne y albóndigas, por mencionar algunos platos.

Mantener caliente (75 °C)

Este método sirve para mantener los alimentos cocinados a temperatura de servir durante un máximo de 24 horas. Algunos métodos y modos de cocción incluyen automáticamente este ajuste. Con otros es posible seleccionarlo de forma manual.

IMPORTANTE: Utilice el método Mantener caliente únicamente con alimentos totalmente cocinados, ya que está pensado para mantener platos cocinados a temperatura de servir.

MODOS DE COCCIÓN POR FASES

Los modos de cocción por fases combinan varios métodos para cocinar diferentes tipos de alimentos. Utilice la tecla \triangleright para pasar de una fase a la siguiente. Si necesita retroceder a la fase anterior, pulse la tecla \triangleleft .

Arroz (blanco/integral)

El modo Arroz permite cocinar distintos tipos de arroz, ya sea blanco, integral, salvaje o sushi. Incluye programas para arroz blanco e integral que permiten obtener resultados óptimos (consulte la tabla).

1. Añada a la olla las medidas de arroz y agua.

NOTA: Para reducir la posibilidad de que el agua rebose, enjuague el arroz seco antes de añadirlo a la olla.

2. Pulse \triangleright hasta encontrar el modo Arroz. Pulse \blacktriangleright para seleccionarlo.

3. La multiolla mostrará Para blanco, pulse \triangleleft y Para integral, pulse \triangleright . Utilice \triangleleft o \triangleright para seleccionar el tipo de arroz que desee y después pulse \blacktriangleright .

4. Una vez finalizada la cocción, la multiolla mostrará Modo arroz hecho, mantener caliente y entrará en modo Mantener caliente. Cuando se activa el modo Mantener caliente sin ajustar el temporizador, la multiolla se apaga automáticamente al cabo de 24 horas.

NOTA: El tiempo de cocción predeterminado está calculado para 190 g de arroz seco. Puede ajustar el tiempo en función de la cantidad de arroz.

Tipo de arroz	Arroz seco (g)	Agua (ml)	Tiempo (min)
Blanco (grano largo)	190	415-475	35*
Blanco (grano medio)	190	415-475	35*
Integral	190	415-475	55*
Sushi/blanco (grano corto)	190	415-475	35*

* Tiempo predeterminado

Sopa

Saltear > Hervir > Cocinar a fuego lento > Mantener caliente

El modo sopa incluye varias fases programadas para cocinar sopas y estofados desde el principio sin improvisar.

1. Pulse \triangleright hasta encontrar el modo Sopa. Pulse \blacktriangleright para seleccionarlo.
2. La multiolla se calentará hasta alcanzar la temperatura de salteado. Si va a programar un tiempo de cocción, ajuste el temporizador y después pulse \blacktriangleright para iniciar la cuenta atrás.
3. Añada los ingredientes iniciales.
4. Una vez finalizada la fase de salteado, pulse \triangleright para pasar al método Hervir.
5. La multiolla se enfriará hasta alcanzar la temperatura de hervido. Si va a programar un tiempo de hervido, ajuste el temporizador y después pulse \blacktriangleright para iniciar la cuenta atrás.
6. Añada los ingredientes restantes.
7. Una vez finalizada la fase de hervido, pulse \triangleright para pasar al método Cocinar a fuego lento.
8. Si va a programar un tiempo de cocción a fuego lento, ajuste el temporizador y después pulse \blacktriangleright para iniciar la cuenta atrás.
9. Una vez finalizada la fase de cocción a fuego lento, pulse el botón \triangleright para pasar a Mantener caliente. Cuando se activa el modo Mantener caliente sin ajustar el temporizador, la multiolla se apaga automáticamente al cabo de 24 horas.

Risotto

Saltear > Cocinar a fuego lento > Mantener caliente

El modo Risotto utiliza varias fases programadas para cocinar un risotto con rapidez, como sofreír la carne o las verduras y dejar el arroz cociendo a fuego lento hasta alcanzar el punto perfecto.

1. Pulse \triangleright hasta encontrar el modo Risotto. Pulse \blacktriangleright para seleccionarlo.
2. La multiolla se calentará hasta alcanzar la temperatura de salteado. Si va a programar un tiempo de cocción, ajuste el temporizador y después pulse \blacktriangleright para iniciar la cuenta atrás.
3. Añada los ingredientes iniciales.
4. Una vez finalizada la fase de salteado, pulse el botón \triangleright para pasar al método Cocinar a fuego lento.
5. La multiolla se enfriará hasta alcanzar la temperatura de cocción a fuego lento. Si va a programar un tiempo de cocción a fuego lento, ajuste el temporizador y después pulse \blacktriangleright para iniciar la cuenta atrás.
6. Añada los ingredientes restantes.
7. Una vez finalizada la fase de cocción a fuego lento, pulse el botón \triangleright para pasar a Mantener caliente. Cuando se activa el modo Mantener caliente sin ajustar el temporizador, la multiolla se apaga automáticamente al cabo de 24 horas.

MODOS DE COCCIÓN POR FASES

Arroz pilaf

Saltear > Hervir > Cocinar a fuego lento > Hornear > Mantener caliente

El modo Arroz pilaf utiliza varias fases programadas para cocinar suculentos pilafs sin las incomodidades de los métodos tradicionales. Desde la preparación inicial de las carnes y verduras hasta las últimas fases de cocción, la multiolla elimina las complicaciones.

1. Pulse \triangleright hasta encontrar el modo *Arroz pilaf*. Pulse \blacktriangleright para seleccionarlo.
2. La multiolla se calentará hasta alcanzar la temperatura de salteado. Si va a programar un tiempo de cocción, ajuste el temporizador y después pulse \blacktriangleright para iniciar la cuenta atrás.
3. Añada los ingredientes iniciales.
4. Una vez finalizada la fase de salteado, pulse \triangleright para pasar al método Hervir.
5. La multiolla se enfriará hasta alcanzar la temperatura de hervido. Si va a programar un tiempo de hervido, ajuste el temporizador y después pulse \blacktriangleright para iniciar la cuenta atrás.

6. Añada los ingredientes restantes.
7. Una vez finalizada la fase de hervido, pulse \triangleright para pasar al método Cocinar a fuego lento.
8. Si va a programar un tiempo de cocción a fuego lento, ajuste el temporizador y después pulse \blacktriangleright para iniciar la cuenta atrás.
9. Una vez finalizada la fase de cocción a fuego lento, pulse el botón \triangleright para pasar a Mantener caliente. Cuando se activa el modo Mantener caliente sin ajustar el temporizador, la multiolla se apaga automáticamente al cabo de 24 horas.

Gachas de avena

Hervir > Cocinar a fuego lento > Mantener caliente

Utilice este modo para cocinar deliciosas gachas de forma rápida y fácil a cualquier hora del día.

1. Pulse \triangleright hasta encontrar el modo *Gachas de avena*. Pulse \blacktriangleright para seleccionarlo.
2. La multiolla se calentará hasta alcanzar la temperatura de hervido. Si va a programar un tiempo de cocción, ajuste el temporizador y después pulse \blacktriangleright para iniciar la cuenta atrás.
3. Añada los ingredientes iniciales.
4. Una vez finalizada la fase de hervido, pulse \triangleright para pasar al método Cocinar a fuego lento.

5. La multiolla se enfriará hasta alcanzar la temperatura de cocción a fuego lento. Si va a programar un tiempo de cocción a fuego lento, ajuste el temporizador y después pulse \blacktriangleright para iniciar la cuenta atrás.
6. Añada los ingredientes restantes.
7. Una vez finalizada la fase de cocción a fuego lento, pulse el botón \triangleright para pasar a Mantener caliente. Cuando se activa el modo Mantener caliente sin ajustar el temporizador, la multiolla se apaga automáticamente al cabo de 24 horas.

Yogur

Cocinar
a fuego lento

> Fermentación

ADVERTENCIA

**Peligro de envenenamiento
por alimentos**

**No utilice este modo para cocinar
ningún alimento distinto del yogur.**

**En caso contrario, existe el riesgo
de envenenamiento por alimentos
o de contraer alguna enfermedad.**

El modo Yogur funciona a temperatura más baja que los demás y está pensado exclusivamente para hacer yogur. No lo utilice para otros tipos de alimentos, ya que existe el riesgo de intoxicación alimentaria.

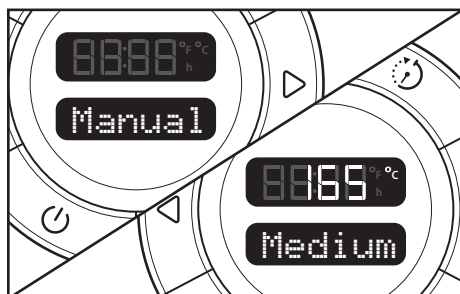
Utilice el modo Yogur para crear sus propios yogures deliciosos en casa.

1. Añada los ingredientes.
2. Pulse ▷ hasta encontrar el modo Yogur. Pulse ► para seleccionarlo.

3. La multiolla se calentará hasta alcanzar la temperatura de cocción a fuego lento. Si va a programar un tiempo de cocción, ajuste el temporizador y después pulse ► para iniciar la cuenta atrás.
4. Una vez finalizada la fase de cocción a fuego lento, pulse ▷ para pasar al método Fermentación.
5. La multiolla se enfriará hasta alcanzar la temperatura de fermentación. Si va a programar un tiempo de fermentación, ajuste el temporizador y después pulse ► para iniciar la cuenta atrás.

NOTA: La temperatura predeterminada de la fase de cocción a fuego lento del modo Yogur (fase 1) está pensada para 0,95 L de leche. Deje entre 10 y 12 minutos de tiempo de calentamiento antes de añadir yogur o fermento de yogur comercial para hacer yogur. Si va a preparar una cantidad mayor o menor de yogur, reajuste el tiempo y, con un termómetro de cocina, cerciúrese de que la leche ha alcanzado los 85 °C antes de pasar a la fase de fermentación (fase 2).

Modo de cocción manual

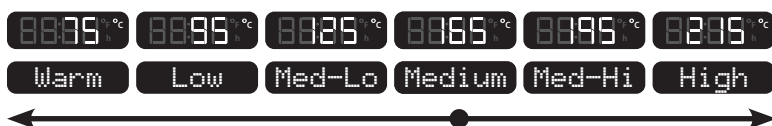


El modo de cocción manual tiene 6 opciones de temperatura predefinidas que permiten cocinar como en una cocina convencional: Calentar, Baja, Media baja, Media, Media alta y Alta. Cada opción puede ajustarse de acuerdo con la tabla siguiente.

Para seleccionar y ajustar el modo manual:

1. Pulse \triangleright hasta encontrar el modo **Manual**. Pulse \blacktriangleright para seleccionarlo.
2. El visor mostrará **Media**, cuya temperatura es de 163 °C.
3. Pulse \triangleleft o \triangleright para ajustar la temperatura en incrementos de 5 °C, o pulse y mantenga pulsado \triangleleft o \triangleright para pasar de una gama de cocción manual a otra.

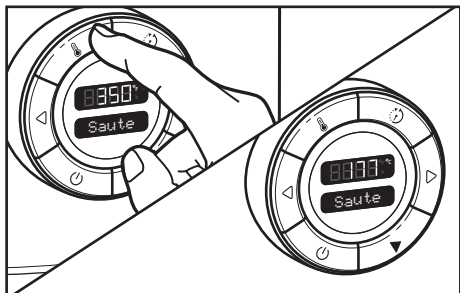
Modo de cocción manual




Modo de cocción manual	Temp. predefinida* en °C	Temp. máx. en °C
Alta	215 °C	230 °C
Media alta	195 °C	210 °C
Media	165 °C	190 °C
Media baja	125 °C	160 °C
Baja	95 °C	120 °C
Calentar	75 °C	90 °C

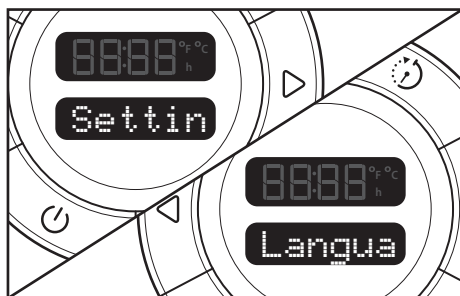
* El visor indicará "precalentando" hasta que se alcance la temperatura seleccionada.

Cambio entre Fahrenheit y Celsius








Para cambiar entre grados Fahrenheit y grados Celsius, pulse y mantenga pulsado el botón  durante 3 segundos.

Idioma del visor



Para ajustar el idioma del visor:

1. Busque Ajustes y pulse .
2. El visor mostrará Language Selection (Selección de idioma). Pulse .
3. Pulse  o  para cambiar entre:
 - Inglés (predeterminado)
 - Ruso
 - Francés
 - Alemán
 - Italiano
 - Holandés
4. Pulse  para seleccionar y guardar la configuración.



Inglés



Ruso



Francés



Alemán

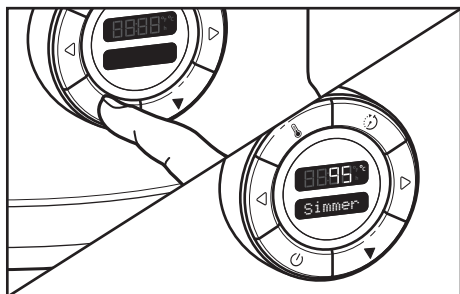


Italiano



Holandés

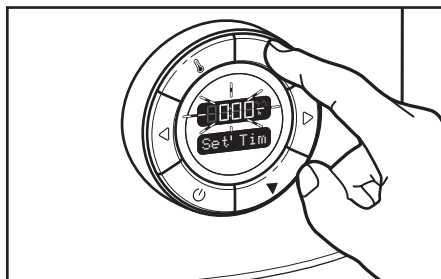
Últimas selecciones utilizadas




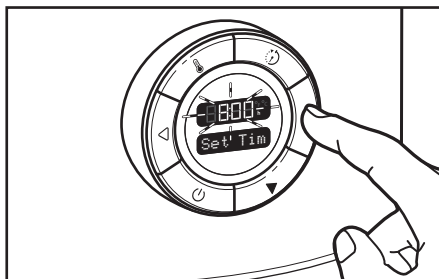
Si la multiolla permanece conectada, cuando vuelve a encenderse recuerda el método o modo de cocción y los ajustes de temperatura utilizados la última vez.





Uso del temporizador como temporizador de cocina

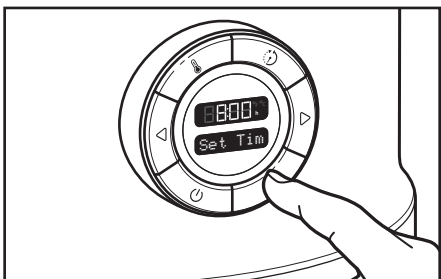
El temporizador de la multiolla puede utilizarse como temporizador de cocina cuando no se ha seleccionado ningún modo de cocción.




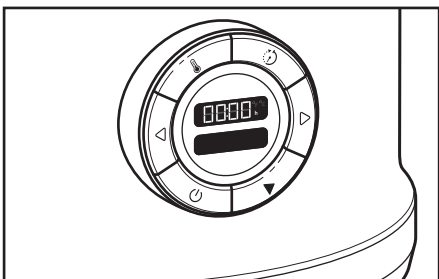
1 Pulse y mantenga pulsado .



2 Pulse  o  para aumentar o disminuir el tiempo. Si pulsa y mantiene pulsado  o  el tiempo cambiará con más rapidez.



3 Pulse  para iniciar la cuenta atrás. Cuando solo queda 1 minuto, la multiolla emite una señal sonora y la cuenta atrás continúa en segundos.

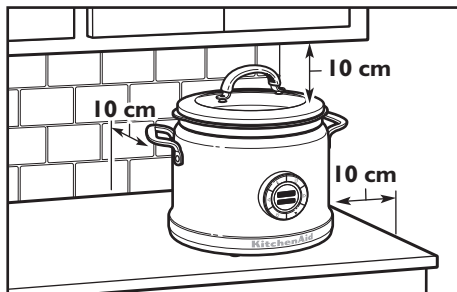


4 Cuando el temporizador llega a 00:00, emite tres señales sonoras.

PROCEDIMIENTOS INICIALES

Antes de utilizarla por primera vez

1. Coloque la multiolla sobre una superficie seca, plana y nivelada, como una encimera o una mesa.
2. Asegúrese de que los lados y la parte trasera de la multiolla quedan como mínimo a 10 cm de cualquier pared, armario u objeto que haya en la encimera o la mesa. Deje espacio por encima la multiolla para poder quitar la tapa y evitar la acumulación de vapor en los armarios.
3. Si están presentes, retire todos los materiales de embalaje.
4. Lave la tapa y la vasija con agua caliente jabonosa. Séquelos bien.



Español

Montaje de la multiolla



1 Introdúzcala en la multiolla.

⚠ ADVERTENCIA



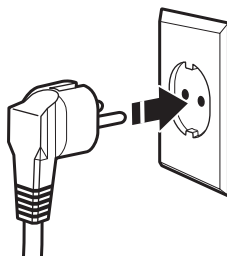
Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No la utilice con un adaptador o un ladrón.

No utilice un cable alargador.

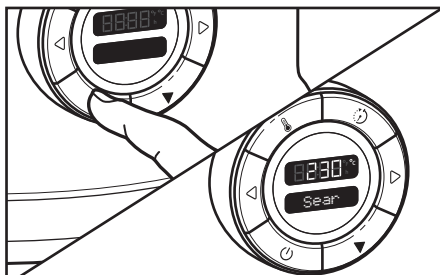
El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.



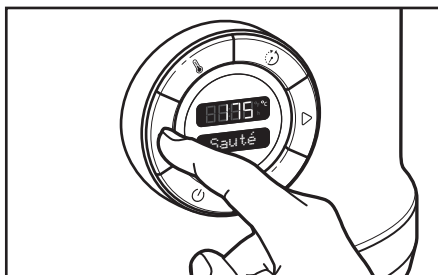
2 Enchúfela a una toma de corriente con conexión a tierra. La multiolla está lista para utilizarse.

UTILIZACIÓN DE LA MULTIOLLA

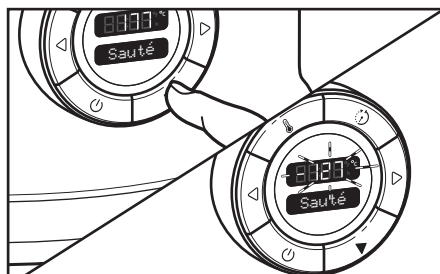
Selección de un modo de cocción



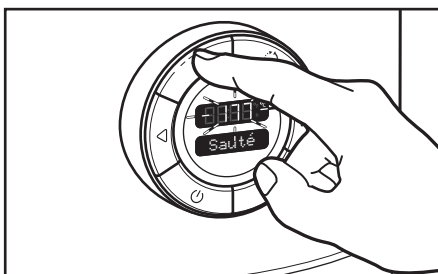
1 Pulse .



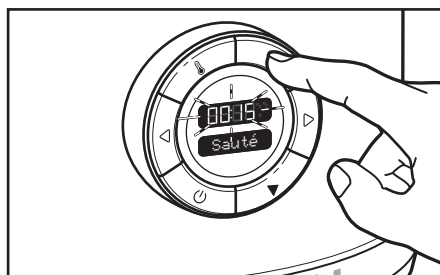
2 Utilice o para desplazarse hasta el modo o método de cocción que desee. El visor indicará la temperatura de cocción predeterminada.



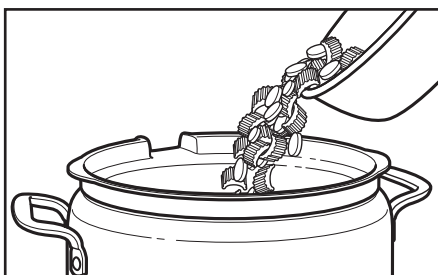
3 Pulse para seleccionar el método o modo de cocción. La temperatura indicada cambiará a medida que la multiolla se calienta.



4 Si desea ajustar la temperatura, pulse el botón y después o para reducir o aumentar el valor. Pulse para confirmarlo. Consulte las opciones en la tabla "Modos de cocción".

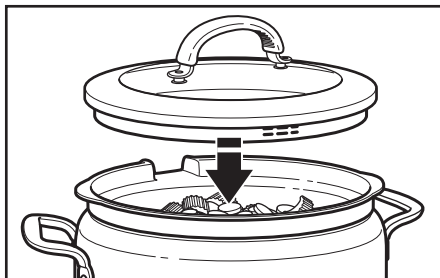


5 Si desea ajustar el temporizador, pulse y después utilice o para aumentar o reducir el tiempo de cocción. Pulse para iniciar la cuenta atrás.

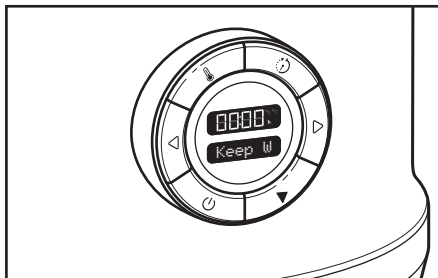


6 Coloque los ingredientes en la vasija.

UTILIZACIÓN DE LA MULTIOLLA



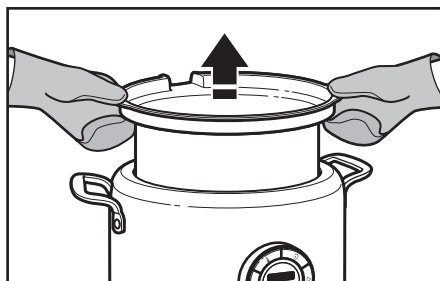
7 Coloque la tapa. Gírela para cerrar el orificio de vaciado y favorecer que los alimentos conserven la humedad.



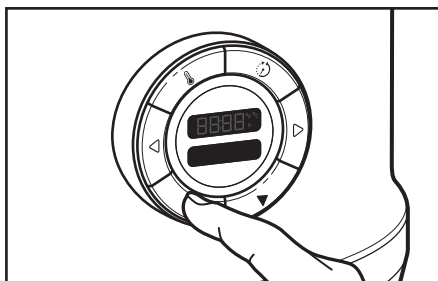
8 Si está utilizando un modo de cocción por fases, la multiolla emitirá una señal sonora cuando el temporizador llegue a 00:00 (si se ha ajustado). Pulse ► y el temporizador iniciará la cuenta atrás hasta la siguiente fase.

La multiolla se apagará automáticamente tras el periodo de tiempo definido. Con Cocción lenta, alta temperatura, Cocción lenta, baja temperatura y Arroz, si Mantener caliente automáticamente está ajustado como ON (Activado), la multiolla pasa automáticamente a Mantener caliente y permanece en este método durante un máximo de 24 horas.

Al finalizar la cocción



1 Utilice agarraderas para ollas o guantes de cocina para horno para extraer la vasija de la base y verter su contenido.

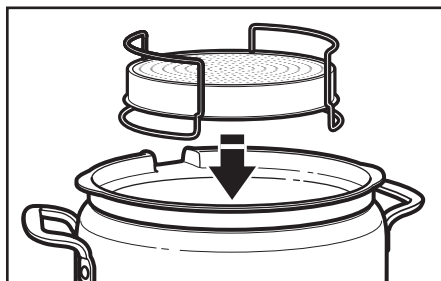


2 Para apagar la multiolla, pulse y mantenga pulsado el botón (⏻) durante 3 segundos.

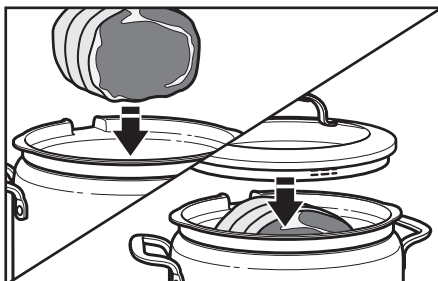
UTILIZACIÓN DE LA MULTIOLLA

La multiolla incluye una cesta de cocción al vapor que a su vez puede utilizarse como rejilla para asar y permite cocinar en varios niveles. **NOTA:** La cesta de cocción al vapor y la rejilla para asar no pueden utilizarse con el removedor opcional.

Asado con la rejilla para asar

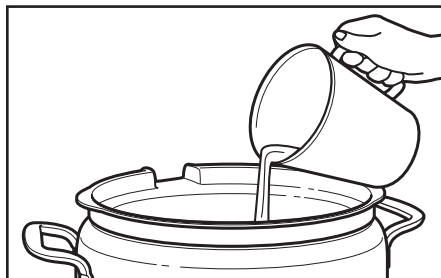


1 Si va a utilizar la rejilla para asar, primero añada a la vasija los ingredientes de cocción normal.

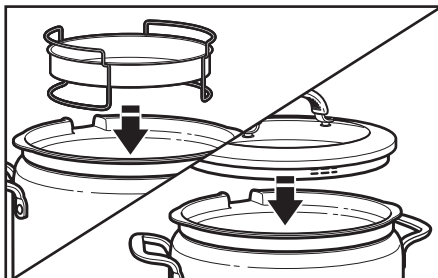


2 Introduzca la rejilla para asar/cesta de cocción al vapor en el interior de la vasija como se muestra en la ilustración y coloque los ingredientes que vaya a asar sobre ella. Coloque la tapa.

Cocción al vapor con la cesta de cocción al vapor



1 Añada agua al fondo de la vasija. Para obtener resultados óptimos, no sobrepase aprox. 0,5 L.



2 Introduzca la rejilla para asar/cesta de cocción al vapor en el interior de la vasija como se muestra en la ilustración y coloque los ingredientes que vaya a cocer en su interior. Coloque la tapa. Cuando haya finalizado la cocción, retire los alimentos con una cuchara o unas pinzas.

Consejos de cocina

Consulte estos consejos para obtener el máximo provecho de los diferentes métodos y modos de cocción.

Dorado y salteado:

- Para que la carne se dore mejor, seque la superficie con una toalla de papel antes de dorarla o saltearla.
- Para dorar la carne es importante no llenar la vasija en exceso. Para obtener los mejores resultados y evitar que la carne se cueza, dore aproximadamente 0,25 kg o menos cada vez.
- Si utiliza aceite o mantequilla para saltear, añádale después de calentar la multiolla.
- Para escurrir la grasa con facilidad después de dorar o saltear, coloque la tapa sobre la vasija en la posición de vaciado y sujétela firmemente con agarraderas para verter la grasa en un recipiente resistente al calor.
- Cuando saltee verduras como zanahoria, apio, cebolla y ajo, añada primero los ingredientes cortados en trozos grandes y cocínelos durante varios minutos antes de añadir los alimentos cortados en trozos más pequeños, como el ajo picado. De este modo, todas las verduras se cocinarán uniformemente y el ajo no se quemará.

Cocción al vapor:

- Para cocer alimentos al vapor, no es necesario precalentar la unidad; basta con añadir agua, colocar los alimentos en la cesta de cocción al vapor y ajustar la multiolla en Cocinar al vapor. Transcurrido el tiempo de calentamiento, pulse el botón Start (Inicio).
- Los alimentos se cuecen con más rapidez si se colocan en una sola capa. Si cocina una gran cantidad de alimentos, quizá necesite recolocarlos a mitad de la cocción para obtener resultados uniformes.
- Los alimentos que se han cortado o picado en trozos de aproximadamente el mismo tamaño se cocinan con más uniformidad.
- Asegúrese de que la tapa cubre el pico de vaciado de la vasija para retener el vapor y obtener un rendimiento de cocción óptimo.
- Durante la cocción al vapor, retire la tapa lentamente.

Arroz:

- Para obtener resultados óptimos, es importante medir el arroz y el agua con exactitud antes de la cocción.
- Algunas variedades de arroz se lavan/enjuagan antes de cocinarse, pero otras no, ya que están enriquecidas con vitaminas y minerales. Si se enjuagan, pierden los nutrientes añadidos. Si lava el arroz antes de cocinarlo, asegúrese de medirlo antes de lavarlo, no después, e intente colarlo lo mejor posible antes de añadir la cantidad necesaria para cocinar.
- Tras añadir el arroz y el agua a la multiolla, extienda el arroz en el fondo en una capa uniforme para obtener los mejores resultados. No quite la tapa durante la cocción.
- La mayoría de los tipos de arroz quedan ligeramente crudos al final del ciclo de cocción. Dejando que el arroz cocinado repose en la vasija de 5 a 10 minutos con la tapa puesta, se absorbe la poca humedad que queda.
- Si lo desea, puede añadir aceite, mantequilla, sal y otros condimentos. Añádalos antes de que se inicie el ciclo de cocción. Para potenciar el sabor, también es posible utilizar líquidos que no sean agua. Pruebe con caldos o consomés de pescado, pollo, verduras o carne.
- Antes de dejar el arroz en reposo al finalizar el ciclo de cocción, es posible añadir hierbas tiernas picadas.
- Asegúrese de que la tapa cubre el pico de vaciado de la vasija para retener el vapor y obtener un rendimiento de cocción óptimo con el arroz.

Sopa:

- Siga los consejos de dorado/salteado durante esta fase del ciclo de cocción para sopa.
- Los restos que quedan en el fondo de la vasija tras dorar los alimentos contienen mucho sabor. Añada parte del líquido de la receta y despéguelos con una cuchara de madera para añadir aroma e intensidad a la sopa.
- El resultado de la cocción es más uniforme si los alimentos se cortan en trozos de aproximadamente el mismo tamaño.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

- No es necesario descongelar la verdura congelada antes de añadirla a una sopa, pero quizá deba alargar el tiempo de cocción. La carne congelada debe descongelarse para asegurar que se cocina del todo.
- Es mejor añadir los ingredientes lácteos, como nata, leche y queso, al final de la cocción para evitar que se corten.

Risotto:

- En general, el arroz para risotto debe saltearse en algún tipo de grasa antes de añadir líquido. En la fase Saltear, deje que la multiolla se caliente y después añada mantequilla o aceite como indique la receta. Añada la cantidad de arroz especificada en la receta y remueva de vez en cuando durante varios minutos, o bien hasta que los bordes externos de los granos de arroz estén semitransparentes pero el interior siga blanco. En esta fase también pueden añadirse otros ingredientes que deban saltearse, como cebolla, ajo u otras verduras.
- Si la receta incluye vino, añádalo antes de agregar los demás líquidos. De este modo el arroz absorberá el sabor del vino.
- Caliente el líquido de la receta de risotto al fuego o en el microondas hasta que esté muy caliente, generalmente justo por debajo del punto de ebullición.
- Añada al arroz el líquido caliente en incrementos de 240 ml y, antes de añadir más, remuévalo constantemente hasta que casi todo el líquido se haya absorbido.
- Es mejor añadir queso, hierbas u otros ingredientes delicados durante los últimos minutos de cocción.
- Para evitar que el arroz se pase y conservar la textura cremosa del risotto, una vez cocinado extraiga la vasija de la base de la multiolla si no lo va a servir inmediatamente.

Cocción lenta:

- Como regla general, a la hora de cocinar sus recetas favoritas en la multiolla aumente la cantidad de hierbas y condimentos para compensar el efecto de los tiempos de cocción prolongados.
- No utilice carne cruda congelada en la multiolla. Descongele siempre la carne antes de una cocción lenta. El tamaño en que corte los alimentos puede afectar a su sabor y su textura. Para asegurar la uniformidad de la cocción, corte las

verduras de densidad similar, como patatas, zanahorias y nabos, en trozos de tamaño similar. En general, las verduras densas deben ser ligeramente más pequeñas que las verduras más tiernas.

- Si corta la carne en trozos grandes, podrá cocinarla durante más tiempo y evitará que se pase.
- Algunos alimentos no son aptos para cocción lenta. La pasta, el marisco, la leche, la nata o la crema agria deben añadirse 2 horas antes de servir.
- Añada las guarniciones, hierbas tiernas y verduras de cocción rápida hacia el final del ciclo de cocción. Por ejemplo, los guisantes, el maíz y la calabaza recién cortada deben añadirse durante los últimos 10 o 20 minutos.

Yogur:

- Es posible hacer yogur con leche entera, semidesnatada o desnatada. Con la leche entera o al 2 %, el yogur adquiere una textura más espesa.
- Para obtener un resultado óptimo y una textura más espesa, refrigere el yogur antes de escurrir el suero con un paño de gasa.
- Cuando empiece a hacer su propio yogur, puede utilizar parte del lote anterior para hacer el siguiente. Haga esto únicamente 2-3 veces y después vuelva a utilizar uno nuevo.

Manual:

- Cuando caliente una gran cantidad de agua para cocer pasta u otros alimentos, utilice el modo Manual a temperatura máxima (230 °C). Tenga en cuenta que probablemente el visor seguirá mostrando "precalentando" aun después de que el agua haya alcanzado la plena ebullición, ya que la unidad detecta la temperatura del agua.

Limpieza de la multiolla

Antes de limpiarla, desenchufe la multiolla de la toma de corriente.

- Deje que la multiolla y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos metálicos. Podrían arañar la superficie.
- Limpie el exterior de la multiolla con un paño limpio húmedo y séquelo a fondo. Para las manchas persistentes puede utilizarse un detergente líquido no abrasivo.
- El revestimiento cerámico antiadherente de la vasija de la multiolla es resistente a los arañazos. Sin embargo, las caídas o los golpes fuertes pueden descascarillar o agrietarlo.

- La vasija de la multiolla lleva un revestimiento antiadherente que facilita la limpieza. Si se lava repetidamente en el lavavajillas, el revestimiento puede perder eficacia.

NOTA: La tapa y la vasija son aptas para el lavavajillas, pero se recomienda lavarlas a mano en agua caliente jabonosa para prolongar al máximo la vida del revestimiento antiadherente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la multiolla funciona incorrectamente o no funciona

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica
Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No la utilice con un adaptador o un ladrón.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

- **¿Está la multiolla enchufada a una toma con conexión a tierra?**
Enchufe la multiolla a una toma con conexión a tierra.
- **¿Funciona correctamente el fusible del circuito de la multiolla?**
Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado. Desenchufe la multiolla y vuelva a enchufarla.
- **La multiolla se apaga sola.**
La multiolla tiene una función de desconexión automática. Según el método de cocción, la multiolla se apaga automáticamente al cabo de un máximo de 12 horas (24 horas en modo Mantener caliente).
- **Si el problema no puede corregirse:**
Consulte la sección "Garantía y servicio". No devuelva la multiolla al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de la multiolla KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: Para los modelos 5KMC4241 y 5KMC4244: Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando la multiolla se dedique a usos distintos de la preparación de alimentos en casa. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL , S.A.

C/ Beethoven 15
08021 Barcelona (España)
Tel. 93 201 37 77
comercialdep@riverint.com

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

PRESAT
Tel. 93 247 85 70
www.presat.net

Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.KitchenAid.eu

© 2015. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

ÍNDICE

SEGURANÇA DA PAINEL ELÉTRICA MULTIFUNÇÕES	
Instruções de segurança importantes	150
Requisitos elétricos.....	153
Eliminação de equipamentos elétricos	153
PEÇAS E CARACTERÍSTICAS	
Peças e acessórios	154
Controlos	155
Acessórios disponíveis	155
GUIA DE MODOS DE CONFEÇÃO	156
MÉTODOS DE CONFEÇÃO	157
MODOS DE CONFEÇÃO PASSO-A-PASSO	158
CONFEÇÃO MANUAL	162
CARACTERÍSTICAS E DEFINIÇÕES ADICIONAIS	
Alternar entre Fahrenheit e Celsius	163
Idioma do mostrador.....	163
Últimas seleções efetuadas.....	164
Utilizar o temporizador do aparelho como temporizador de cozinha.....	164
INTRODUÇÃO	
Antes da primeira utilização	165
Preparar a Painel Elétrica Multifunções	165
UTILIZAR A PAINEL ELÉTRICA MULTIFUNÇÕES	
Configurar o modo de confeção	166
Após a confeção	167
Utilizar o tabuleiro de assar.....	168
Utilizar o cesto de cozimento a vapor	168
SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS	
Sugestões de confeção	169
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	
Limpar a Painel Elétrica Multifunções	171
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	171
GARANTIA E ASSISTÊNCIA	172

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o eletrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras “PERIGO” OU “AVISO”. Estas palavras significam:

 **PERIGO**

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir **imediatamente** as instruções.

 **AVISO**

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Para reduzir os riscos de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos, quando utilizar aparelhos elétricos respeite sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque nas superfícies quentes. Ao manusear a tampa de confeção ou a tampa, certifique-se de que utiliza sempre pegas.
3. Para evitar choques elétricos não coloque o cabo, as fichas ou a base da Painel Elétrica Multifunções em água ou qualquer outro líquido.
4. Este aparelho não deverá ser usado por crianças sem qualquer supervisão.
5. Desligue o aparelho da tomada quando este não estiver a ser utilizado e durante as operações de limpeza. Deixe o aparelho arrefecer antes de colocar ou remover peças.

6. Não utilize qualquer aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Devolva a Painela Elétrica Multifunções a um Centro de Assistência Autorizado mais próximo, para verificação, reparação, afinação elétrica ou ajuste mecânico.
7. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
8. A utilização de acessórios não recomendados pela KitchenAid pode causar ferimentos.
9. Não utilize o aparelho ao ar livre.
10. Não deixe o cabo elétrico pendurado na beira da mesa ou da bancada, nem encostado a superfícies quentes (incluindo a parte superior da Painela Elétrica Multifunções).
11. Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão elétrico ou a gás ou de um forno ligado.
12. Quaisquer aparelhos que contenham óleo quente ou outros líquidos quentes devem ser movidos com extrema precaução.
13. Não utilize este aparelho para outra finalidade que não aquela para a qual foi concebido.
14. Este produto foi concebido apenas para uso doméstico.
15. Para desligar o aparelho, defina todos os controlos para O (off) e, em seguida, retire a ficha da tomada.
16. Cozinhe apenas no recipiente amovível.
17. Não ultrapasse a linha de capacidade máxima da painela de confeção.
18. Não cozinhe com mais de 475 ml de óleo na Painela Elétrica Multifunções.

- 19.** Se o painel de controlo não apresentar nenhuma mensagem durante ou após um ciclo de confeção, isto pode significar que a Painel Elétrica Multifunções tenha sofrido uma quebra de energia durante o ciclo de confeção. Verifique se a temperatura interna dos alimentos atingiu um mínimo de 74°C.
- 20.** Desligue o aparelho e retire o cabo de alimentação da tomada antes de mudar os acessórios ou de aproximar as mãos de peças que se movam durante a utilização.
- 21.** Este aparelho destina-se a aplicações domésticas e semelhantes, tais como: áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas; por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais equivalentes; pousadas e ambientes equivalentes.
- 22.** Se a taça estiver demasiado cheia, poderá verter água a ferver.
- 23.** A panela só deve ser utilizada com a base fornecida.
- 24. ATENÇÃO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de remover a panela da base.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Requisitos elétricos

Tensão: 220-240 Volts CA

Frequência: 50/60 Hertz

Potência: 700 Watts


NOTA: A Painela Elétrica Multifunções tem uma ficha com ligação à terra. Para reduzir o risco de choque elétrico, esta ficha só encaixa na tomada numa posição. Se a ficha não encaixar na tomada, contacte um eletricitista qualificado. Não efetue qualquer modificação à ficha.

Não utilize uma extensão. Se o cabo elétrico for demasiado curto, peça a um eletricitista qualificado ou a um técnico para instalar uma tomada perto do aparelho.

Recomenda-se a utilização de um cabo de alimentação curto, de forma a reduzir o risco de alguém ficar enrolado no cabo ou tropeçar neste.


Eliminação de equipamentos elétricos

Eliminar o material de embalagem

O material de embalagem é 100% reciclável e devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem . Consequentemente, os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

Eliminação do produto

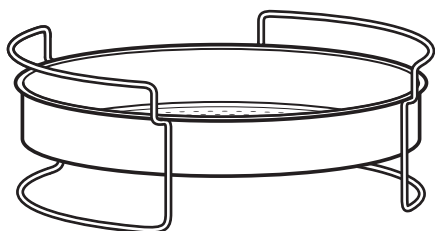
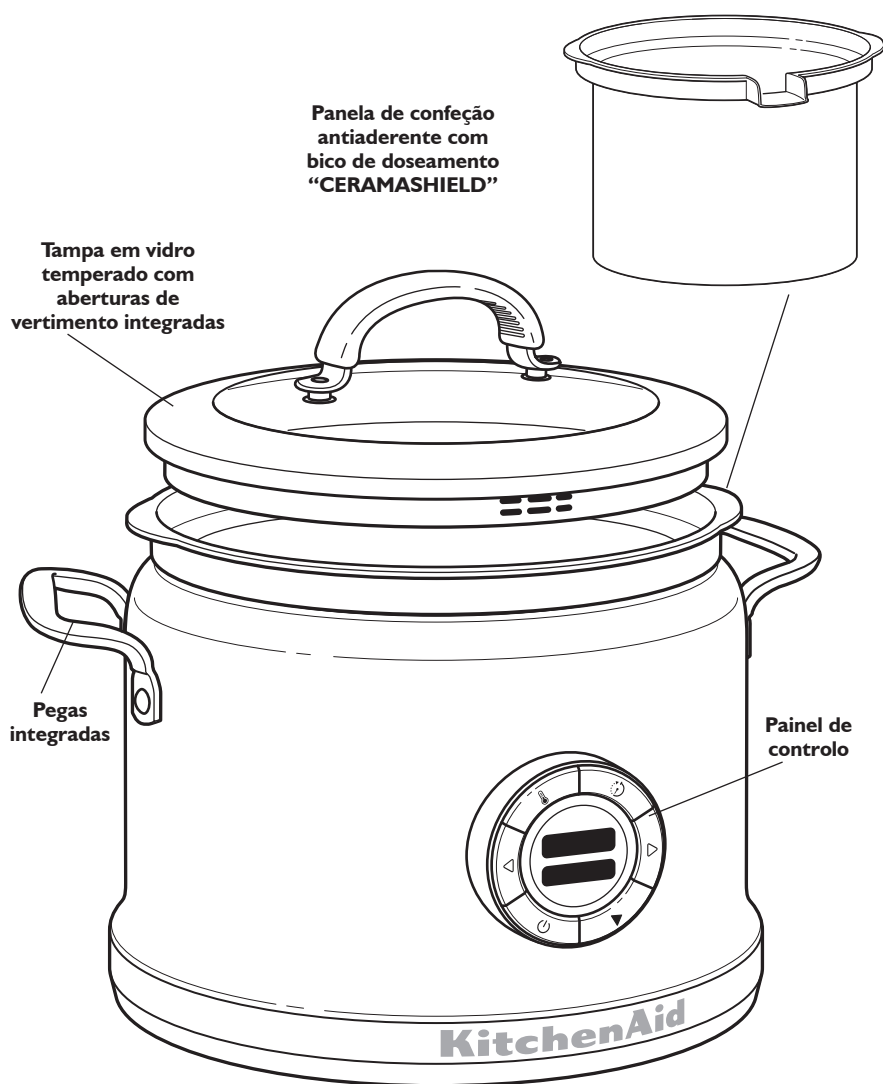
- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre destruição de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

- O símbolo  no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

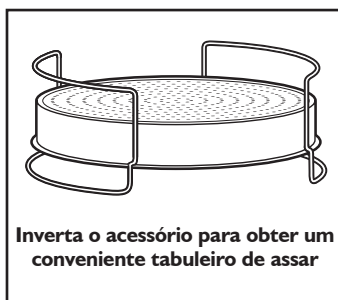
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

Peças e acessórios

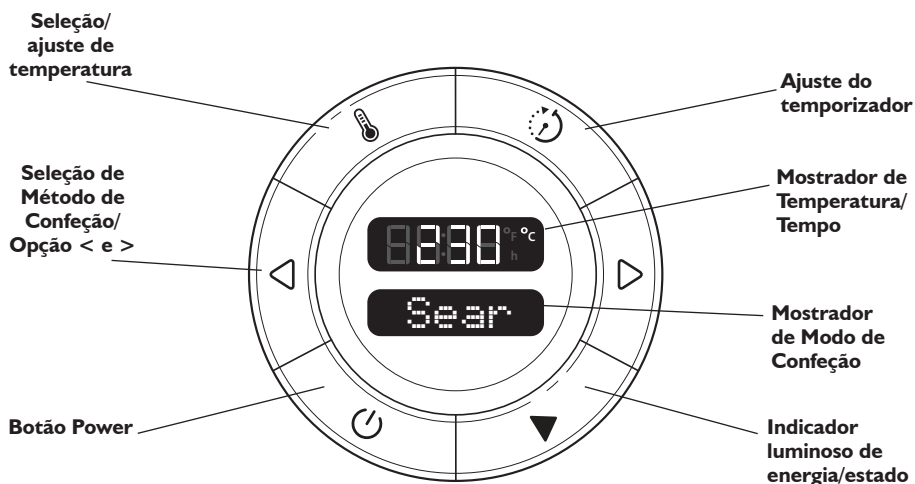


**Cesto de cozimento a vapor/
tabuleiro de assar reversível 2-em-1**



**Inverta o acessório para obter um
conveniente tabuleiro de assar**

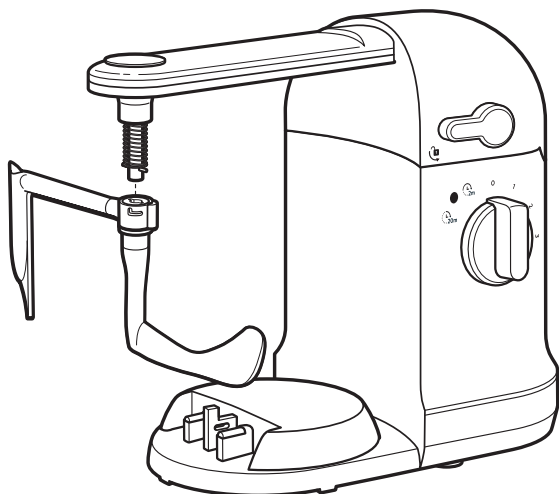
Controlos



Acessórios disponíveis

Torre de Mistura 5KST4054 (vendida separadamente)

A Torre de Mistura funciona como o seu próprio assistente de cozinha, ajudando-o a ser o mais eficiente possível quer esteja a preparar uma refeição banal ou um banquete gourmet. A varinha de mistura e a lâmina de rapagem foram concebidas especialmente para garantir a circulação constante dos alimentos, permitindo alcançar uma temperatura e mistura consistentes - ao toque de um botão.



GUIA DE MODOS DE CONFEÇÃO

A Painela Elétrica Multifunções conta com mais de 10 Métodos de Confeção, incluindo um Modo Manual e 4 Modos de Confeção Passo-a-passo, concebidos especificamente para variadas tarefas culinárias.

Consulte o guia de início rápido abaixo apresentado para ficar a conhecer os Métodos de Confeção e as opções do Modo de Confeção Passo-a-passo ou, para obter informações detalhadas e sugestões para cada método de confeção, consulte as páginas seguintes.



Keep Warm Slow Cook Low Slow Cook High Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

MÉTODOS DE CONFEÇÃO

Método de confeção	Temperatura predefinida* em °C	Definição de temperatura mínima em °C	Definição de temperatura máxima em °C	Keep Warm (Manter Quente)	Tempo máximo de cozedura (horas)
Sear (Selar)	230°C	220°C	230°C	Manual	2
Sauté (Saltear)	175°C	160°C	190°C	Manual	2
Bake (Forno)	175°C	165°C	190°C	Manual	2
Boil/Steam (Cozer/Cozinhar a Vapor)	100°C	90°C	110°C	Manual	5
Simmer (Apurar)	95°C	85°C	100°C	Manual	5
Slow Cook (Cozinhar Lentamente)	90°C	N/A	N/A	Auto	12
Keep Warm (Manter Quente)	75°C	N/A	N/A	N/A	24

MODOS DE CONFEÇÃO PASSO-A-PASSO

Modo de Confeção	Método do 1.º Passo	Método do 2.º Passo	Método do 3.º Passo	Keep Warm (Manter Quente)
Rice (Arroz)	N/A	N/A	N/A	Auto
Soup (Sopa)	Sauté (Saltear)	Boil (Cozer)	Simmer (Apurar)	Manual
Risotto	Sauté (Saltear)	Simmer (Apurar)	N/A	Manual
Pilaf	Sauté (Saltear)	Boil (Cozer)	Simmer (Apurar)	Manual
Porridge (Papas)	Boil (Cozer)	Simmer (Apurar)	N/A	Manual
Yogurt (Iogurte)	Simmer (Apurar)	Culture (Cultura)	N/A	N/A

* O mostrador irá apresentar a mensagem "Preheating" (Pré-aquecimento) até o aparelho atingir a temperatura selecionada.

MÉTODOS DE CONFEÇÃO

Para obter sugestões de confeção e preparação de alimentos e informações sobre como tirar o máximo partido de cada método de confeção, consulte a secção “Sugestões para resultados profissionais”.

Sear (Selar) (220–230°C)

O método Sear (Selar) permite-lhe preparar carnes para estufados, sopas e outros pratos. Utiliza temperaturas altas para cozinhar o exterior da carne, retendo todo o sabor e os sucos no interior.

Sauté (Saltear) (160–190°C)

O método Sauté (Saltear) é ideal para conferir a carnes e vegetais um sabor e textura fresco e vibrante. Utilize este método para criar pratos de influência oriental, como vegetais salteados e alimentos de pequeno almoço, tal como salsichas e ovos mexidos.

Bake (Forno) (165–190°C)

Selecione Bake (Forno) para confeccionar bolos, empadões e muitos outros pratos.

Boil/Steam (Cozer/Cozinhar a Vapor) (90–110°C)

Utilize este método para preparar uma variedade de alimentos como cereais quentes, cozinhar camarão a vapor ou para aquecer alimentos delicados como peixe, utilizando calor indireto.

Simmer (Apurar) (85–100°C)

O método Simmer (Apurar) é ideal para sopas e guisados que requerem um método de confeção brando, de forma a extrair sabores ricos e robustos.

Slow Cook (Cozinhar Lentamente) (90°C)

Este método de confeção permite-lhe utilizar a Panela Elétrica Multifunções para cozinhar alimentos lentamente, ideal para grelhar peças grandes de carne e preparar iguarias como feijoada ou almôndegas.

Keep Warm (Manter Quente) (75°C)

O modo Keep Warm (Manter Quente) foi concebido para manter os alimentos à temperatura ideal para serem servidos até 24 horas após a confeção do prato. Alguns métodos e modos de confeção contam com um modo Keep Warm (Manter Quente) automático. O modo Keep Warm (Manter Quente) pode ser selecionado manualmente, para os métodos e modos de confeção que não o iniciam automaticamente.

IMPORTANTE: O modo Keep Warm (Manter Quente) só deve ser utilizado com alimentos totalmente cozinhados. O modo Keep Warm (Manter Quente) tem como objetivo manter os alimentos à temperatura ideal para serem servidos.

MODOS DE CONFEÇÃO PASSO-A-PASSO

Os modos de confeção passo-a-passo utilizam vários métodos de confeção para cozinhar diferentes tipos de alimentos. Para avançar entre passos, utilize a tecla \triangleright . Se necessitar de retroceder um passo, prima a tecla \triangleleft .

Rice (Arroz - Branco/Integral)

Rice (Arroz) permite-lhe cozinhar vários tipos de arroz, como arroz branco, arroz integral, arroz selvagem e até arroz para sushi. Os modos Rice (Arroz) contam com programas para cozinhar arroz branco e arroz integral, proporcionando resultados profissionais (consulte a tabela).

1. Adicione as quantidades pré-medidas de arroz e água à panela de confeção.

NOTA: Para reduzir o risco de vertimento de água a ferver, lave o arroz antes de o adicionar à panela.

2. Prima \triangleright para percorrer até ao modo Rice (Arroz). Prima \blacktriangleright para seleccionar.

3. A Panela Eléctrica Multifunções irá apresentar as mensagens For white, press \triangleleft (Para arroz branco, prima \triangleleft) e For brown, press \triangleright (Para arroz integral, prima \triangleright). Utilize \triangleleft ou \triangleright para seleccionar o tipo de arroz desejado e, em seguida, prima \blacktriangleright .
4. Quando o arroz estiver cozinhado, ser-lhe-á apresentada a mensagem Rice mode done, keeping warm (Modo Arroz terminado, mantendo quente) e a Panela Eléctrica Multifunções irá iniciar o modo Keep Warm (Manter Quente). A Panela Eléctrica Multifunções desligar-se-á automaticamente após 24 horas se estiver no modo Keep Warm (Manter Quente) sem temporizador.

NOTA: O tempo de confeção predefinido é para 190 g de arroz seco. Poderá ajustar o tempo de confeção consoante a quantidade de arroz utilizada.

Tipo de Arroz	Arroz Seco (g)	Água (ml)	Tempo (min.)
Branco (grão longo)	190	415-475	35*
Branco (grão médio)	190	415-475	35*
Integral	190	415-475	55*
Sushi/Branco (grão curto)	190	415-475	35*

* Tempo predefinido

Soup (Sopa)

Sauté (Saltear) > Boil (Cozer) > Simmer (Apurar) > Keep Warm (Manter Quente)

O modo Soup (Sopa) utiliza vários passos pré-programados para confeccionar sopas e estufados caseiros de forma fácil e simples.

1. Prima \triangleright para percorrer até ao modo Soup (Sopa). Prima \blacktriangleright para selecionar.
2. A Panela Elétrica Multifunções irá pré-aquecer até ao modo Sauté (Saltear). Se pretender configurar um tempo de confeção, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.
3. Comece a adicionar os ingredientes.
4. Quando terminar o processo de saltear, prima \triangleright para passar para o modo Boil (Cozer).
5. A Panela Elétrica Multifunções irá arrefecer até ao modo Boil (Cozer). Se pretender configurar um tempo de cozedura, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.

6. Adicione os restantes ingredientes.
7. Quando o processo de cozedura terminar, prima \triangleright para passar para o modo Simmer (Apurar).
8. Se pretender configurar um tempo de apuramento, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.
9. Quando o processo de apuramento terminar, prima o botão \triangleright para passar para o modo Keep Warm (Manter Quente). A Panela Elétrica Multifunções desligar-se-á automaticamente após 24 horas se estiver no modo Keep Warm (Manter Quente) sem temporizador.

Risotto

Sauté (Saltear) > Simmer (Apurar) > Keep Warm (Manter Quente)

O modo Risotto utiliza vários passos pré-programados para confeccionar risotto de forma fácil e rápida, desde o processo de saltear a carne ou vegetais até ao apuramento do arroz, criando um delicioso prato gourmet.

1. Prima \triangleright para percorrer até ao modo Risotto. Prima \blacktriangleright para selecionar.
2. A Panela Elétrica Multifunções irá pré-aquecer até ao modo Sauté (Saltear). Se pretender configurar um tempo de confeção, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.
3. Comece a adicionar os ingredientes.
4. Quando o processo de saltear terminar, prima o botão \triangleright para passar para o modo Simmer (Apurar).

5. A Panela Elétrica Multifunções irá arrefecer até ao modo Simmer (Apurar). Se pretender configurar um tempo de apuramento, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.
6. Adicione os restantes ingredientes.
7. Quando o processo de apuramento terminar, prima o botão \triangleright para passar para o modo Keep Warm (Manter Quente). A Panela Elétrica Multifunções desligar-se-á automaticamente após 24 horas se estiver no modo Keep Warm (Manter Quente) sem temporizador.

MODOS DE CONFEÇÃO PASSO-A-PASSO

Pilaf

Sauté (Saltear) > Boil (Cozer) > Simmer (Apurar) > Keep Warm (Manter Quente)

O modo Pilaf utiliza vários passos pré-programados para criar suculentos pilafs sem os incômodos dos métodos de confeção tradicionais. A Panela Elétrica Multifunções simplifica a confeção deste delicioso prato, desde os passos iniciais de preparação das carnes e vegetais até à finalização.

1. Prima \triangleright para percorrer até ao modo Pilaf. Prima \blacktriangleright para selecionar.
2. A Panela Elétrica Multifunções irá pré-aquecer até ao modo Sauté (Saltear). Se pretender configurar um tempo de confeção, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.
3. Comece a adicionar os ingredientes.
4. Quando terminar o processo de saltear, prima \triangleright para passar para o modo Boil (Cozer).
5. A Panela Elétrica Multifunções irá arrefecer até ao modo Boil (Cozer). Se pretender configurar um tempo de cozedura, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.

6. Adicione os restantes ingredientes.
7. Quando o processo de cozedura terminar, prima \triangleright para passar para o modo Simmer (Apurar).
8. Se pretender configurar um tempo de apuramento, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.
9. Quando o processo de apuramento terminar, prima o botão \triangleright para passar para o modo Keep Warm (Manter Quente). A Panela Elétrica Multifunções desligar-se-á automaticamente após 24 horas se estiver no modo Keep Warm (Manter Quente) sem temporizador.

Porridge (Papas)

Boil (Cozer) > Simmer (Apurar) > Keep Warm (Manter Quente)

Utilize este modo para confecionar papas deliciosas de forma fácil e rápida, a qualquer altura do dia.

1. Prima \triangleright para percorrer até ao modo Porridge (Papas). Prima \blacktriangleright para selecionar.
2. A Panela Elétrica Multifunções irá pré-aquecer até ao modo Boil (Cozer). Se pretender configurar um tempo de confeção, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.
3. Comece a adicionar os ingredientes.
4. Quando o processo de cozedura terminar, prima \triangleright para passar para o modo Simmer (Apurar).
5. A Panela Elétrica Multifunções irá arrefecer até ao modo Simmer (Apurar). Se pretender configurar um tempo de apuramento, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.
6. Adicione os restantes ingredientes.
7. Quando o processo de apuramento terminar, prima o botão \triangleright para passar para o modo Keep Warm (Manter Quente). A Panela Elétrica Multifunções desligar-se-á automaticamente após 24 horas se estiver no modo Keep Warm (Manter Quente) sem temporizador.

Yogurt (Iogurte)

Simmer
(Apurar)

>

Culture
(Cultura)

AVISO

Perigo de Intoxicação Alimentar

Não utilize o modo Iogurte para confeccionar outro tipo de alimentos.

Se o fizer, existe o risco de intoxicação alimentar ou doença.

O modo de Yogurt (Iogurte) opera a temperaturas mais baixas que os outros modos de confeção, tendo sido concebido apenas para a confeção de iogurtes. Não utilize este modo para cozinhar outro tipo de alimentos; se o fizer, corre o risco de intoxicação alimentar ou doença.

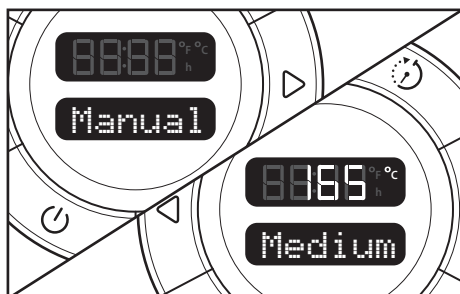
Utilize o modo Yogurt (Iogurte) para confeccionar deliciosos iogurtes caseiros.

1. Adicione os ingredientes.
2. Prima \triangleright para percorrer até ao modo Yogurt (Iogurte). Prima \blacktriangleright para seleccionar.

3. A Panela Elétrica Multifunções irá pré-aquecer até ao modo Simmer (Apurar). Se pretender configurar um tempo de confeção, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.
4. Quando o processo de apuramento terminar, prima \triangleright para passar para o modo Culture (Cultura).
5. A Panela Elétrica Multifunções irá arrefecer até ao modo Culture (Cultura). Se pretender configurar um tempo de cultura, defina o tempo desejado no temporizador e, em seguida, prima \blacktriangleright para iniciar a contagem decrescente.

NOTA: A temperatura predefinida de apuramento do modo Yogurt (Iogurte) (passo 1) foi concebida para 0,95 L de leite. Permita que o aparelho aqueça entre 10 a 12 minutos antes de adicionar iogurte ou coalho comercial para confeccionar o seu iogurte. Para confeccionar quantidades maiores ou menores de iogurte, ajuste o tempo de confeção de acordo com a quantidade de leite utilizada e utilize um termómetro culinário para se assegurar de que o leite atinge os 85° C antes de passar para o modo Culture (Cultura) (passo 2).

Modos de Confeção Manual

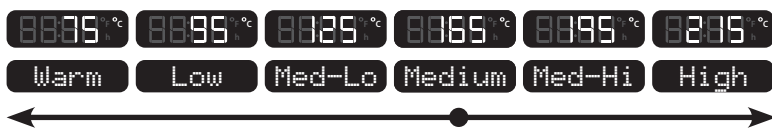


O modo de confeção manual conta com 6 alcances de temperatura predefinidos que lhe permitem cozinhar como se estivesse a utilizar um fogão: Warm (Quente), Low (Brando), Med-Lo (Médio-brando), Medium (Médio), Med-Hi (Médio-alto) e High (Alto). Cada alcance de temperatura pode ser ajustado com base na tabela abaixo apresentada.

Para selecionar e ajustar um modo manual:

1. Prima \blacktriangleleft para percorrer até ao modo Manual. Prima \blacktriangleright para selecionar.
2. O mostrador irá apresentar a mensagem Medium (Médio), com uma temperatura de 163°C.
3. Toque nas teclas \blacktriangleleft ou \blacktriangleright para ajustar a temperatura em incrementos de 5°C, ou prima sem soltar as teclas \blacktriangleleft ou \blacktriangleright para alternar entre modos de Confeção Manual.

Modos de Confeção Manual

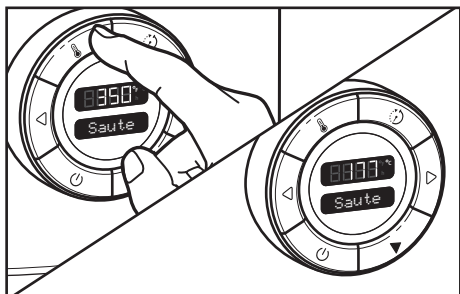



Modo de Confeção Manual	Temperatura predefinida* em °C	Temperatura máxima em °C
High (Alto)	215°C	230°C
Med-Hi (Médio-alto)	195°C	210°C
Medium (Médio)	165°C	190°C
Med-Lo (Médio-brando)	125°C	160°C
Low (Brando)	95°C	120°C
Warm (Quente)	75°C	90°C

* O mostrador irá apresentar a mensagem "Preheating" (Pré-aquecimento) até o aparelho atingir a temperatura selecionada.

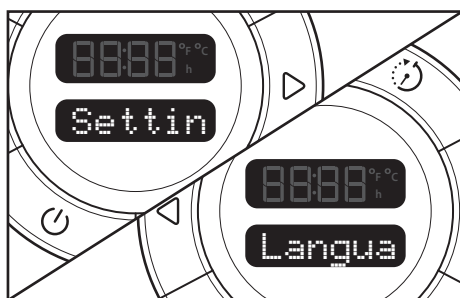
CARACTERÍSTICAS E DEFINIÇÕES ADICIONAIS

Alternar entre Fahrenheit e Celsius








Para alternar entre graus Fahrenheit e graus Celsius, prima sem soltar o botão  durante 3 segundos.

Idioma do mostrador



Para ajustar o idioma do mostrador:

1. Percorra até Definições e, em seguida, prima .
2. O mostrador irá apresentar a mensagem Language Selection (Seleção de Idioma). Prima .
3. Prima  ou  para alternar entre:
Inglês (idioma predefinido)
Russo
Francês
Alemão
Italiano
Neerlandês
4. Prima  para selecionar o idioma e guardar a definição.



Inglês



Russo



Francês



Alemão

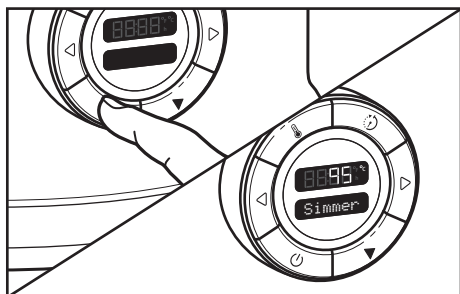


Italiano



Neerlandês

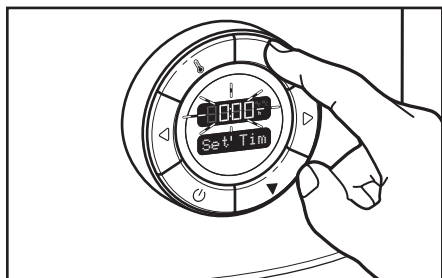
Últimas seleções efetuadas



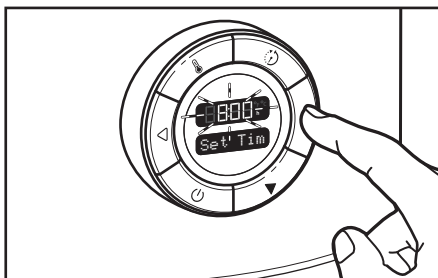
Se não desligar a Placa Elétrica Multifunções da tomada, esta irá recordar o último método ou modo de confeção e temperatura utilizados da próxima vez que for ligada.





Utilizar o temporizador do aparelho como temporizador de cozinha

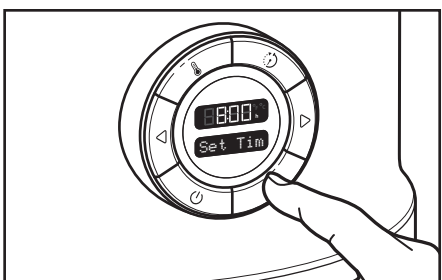
O temporizador da Placa Elétrica Multifunções pode ser utilizado como temporizador de cozinha quando não estiver a utilizar um modo de confeção.




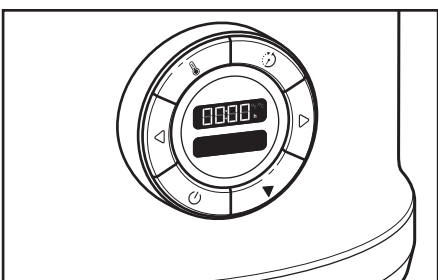
1 Prima sem soltar a tecla .



2 Prima  ou  para aumentar ou diminuir o tempo. Premir sem soltar as teclas  ou  irá alterar o tempo mais rapidamente.



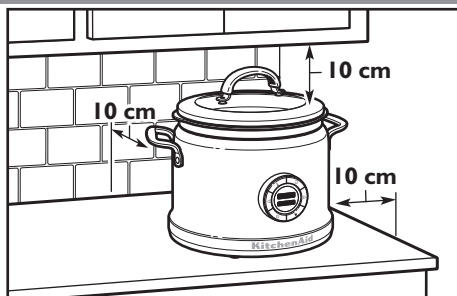
3 Prima  para iniciar a contagem decrescente do temporizador. Será emitido um sinal sonoro quando o temporizador atingir um minuto antes do final da contagem decrescente. A partir desse momento, o temporizador irá contar o tempo restante em segundos.



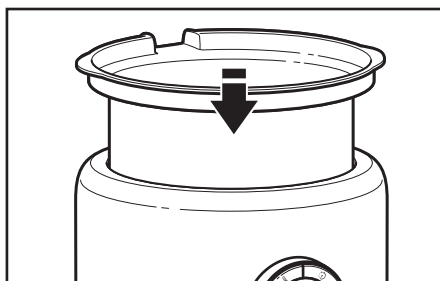
4 Quando o temporizador atingir 00:00, serão emitidos três sinais sonoros.

Antes da primeira utilização

1. Coloque a Panela Elétrica Multifunções numa superfície seca, plana e nivelada, tal como uma bancada ou mesa.
2. Certifique-se de que as partes laterais e traseira da Panela Elétrica Multifunções estão a pelo menos 10 cm de distância de quaisquer paredes, armários ou objetos colocados na bancada ou mesa. Deixe espaço acima da Panela Elétrica Multifunções de forma a permitir a remoção da tampa e evitar a acumulação de vapor nos armários.
3. Remova quaisquer materiais de embalagem.
4. Lave a tampa e a panela de confeção em água tépida com detergente líquido. Seque cuidadosamente.



Preparar a Panela Elétrica Multifunções



1 Introduza a panela de confeção na Panela Elétrica Multifunções.

⚠ AVISO



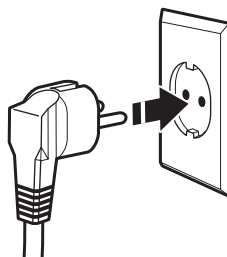
Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não utilize um adaptador ou ficha tripla.

Não utilize uma extensão.

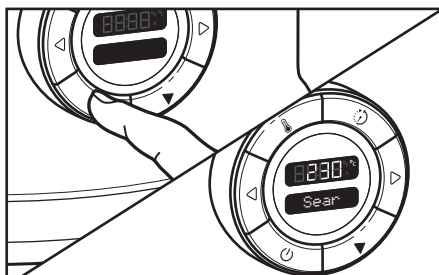
A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.



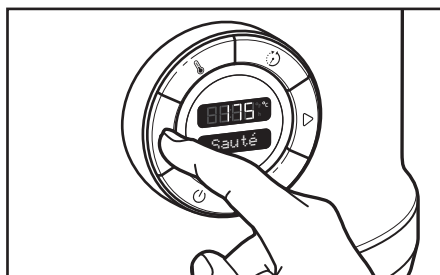
- 2 Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra. A Panela Elétrica Multifunções está agora pronta para ser utilizada.

UTILIZAR A PAINELA ELÉTRICA MULTIFUNÇÕES

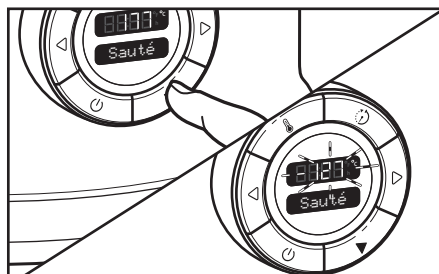
Configurar o modo de confeção



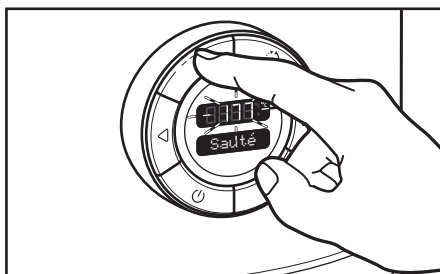
1 Prima



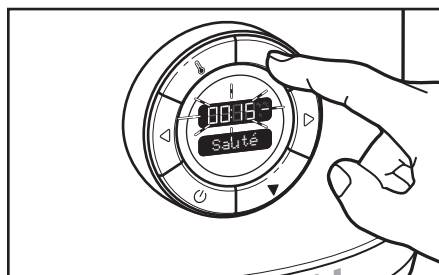
2 Utilize as teclas ou para percorrer para o modo ou método de confeção desejado. Será apresentada a temperatura de confeção predefinida.



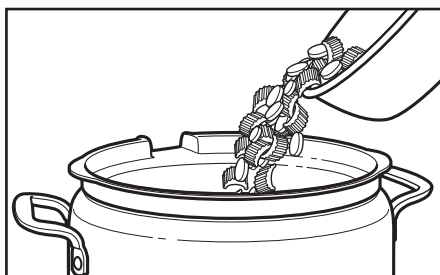
3 Prima para selecionar o método ou modo de confeção. Durante o pré-aquecimento da Painela Elétrica Multifunções, a temperatura apresentada irá alterar.



4 Se desejar ajustar a temperatura, prima o botão e, em seguida, prima ou para aumentar ou diminuir a temperatura. Prima para confirmar. Para mais opções, consulte a tabela "Modos de Confeção".

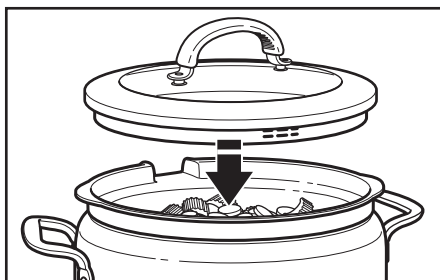


5 Se desejar definir o tempo de confeção, prima e, em seguida, utilize as teclas ou para aumentar ou diminuir o tempo de confeção. Prima para iniciar a contagem decrescente do temporizador.

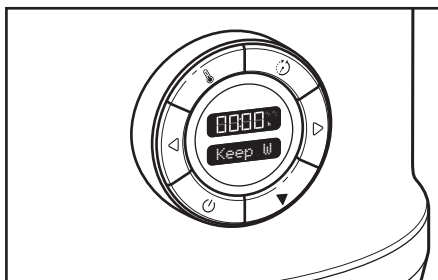


6 Coloque os ingredientes na panela de confeção.

UTILIZAR A PAINEL ELÉTRICA MULTIFUNÇÕES



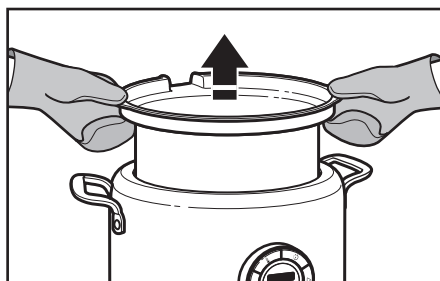
- 7** Cubra com a tampa. Rode a tampa de forma a que a abertura de vertimento fique tapada, para ajudar a manter os alimentos húmidos.



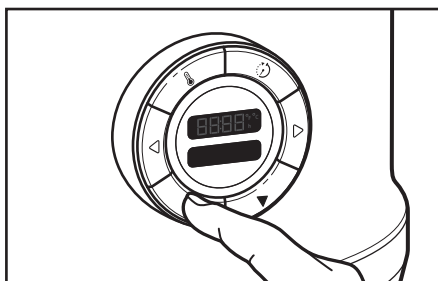
- 8** Se utilizar um Modo de Cozedura Passo-a-passo, irá ouvir um sinal sonoro quando o temporizador atingir 00:00 (se tiver definido o temporizador). Prima ► e o temporizador irá iniciar a contagem decrescente para o próximo passo.

A Painel Eléctrica Multifunções desligar-se-á automaticamente após o período de tempo definido. Se tiver o modo Keep Warm (Manter Quente) ativado nos modos de cozedura Slow Cook High (Cozinhar Lentamente - Alta Temperatura), Slow Cook Low (Cozinhar Lentamente - Alta Temperatura) e Rice (Arroz), a Painel Eléctrica Multifunções irá passar automaticamente para o modo Keep Warm (Manter Quente) até 24 horas após o fim da cozedura.

Após a cozedura



- 1** Ao remover a painela de cozedura da base e ao verter os seus conteúdos, certifique-se de que utiliza sempre pegas.

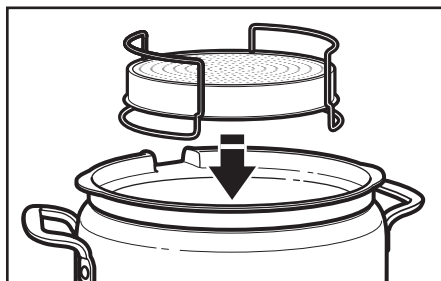


- 2** Para desligar a Painel Eléctrica Multifunções, prima sem soltar o botão ⏻ durante 3 segundos.

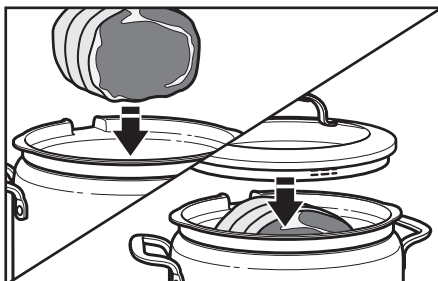
UTILIZAR A PAINELA ELÉTRICA MULTIFUNÇÕES

A Painela Elétrica Multifunções inclui um cesto de cozimento a vapor/tabuleiro de assar 2-em-1 que permite confeccionar diversos alimentos em níveis. **NOTA:** O cesto de cozimento a vapor e o tabuleiro de assar não podem ser utilizados com o acessório opcional Torre de Mistura.

Utilizar o tabuleiro de assar

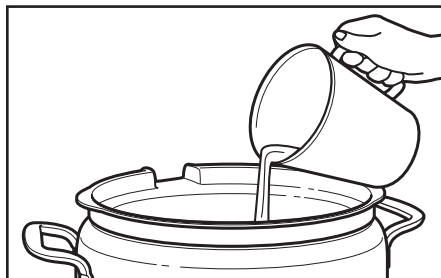


- 1 Ao cozinhar com o tabuleiro de assar, comece por adicionar quaisquer ingredientes para confeção normal à panela de confeção.

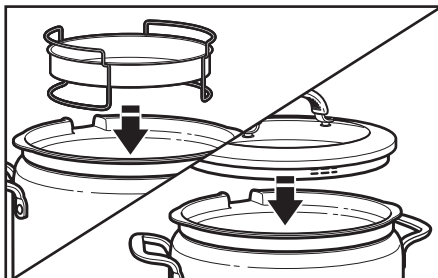


- 2 Coloque o tabuleiro de assar/cozer a vapor na panela de confeção como indicado e, em seguida, coloque os ingredientes a assar no tabuleiro. Cubra com a tampa.

Utilizar o cesto de cozimento a vapor



- 1 Adicione água ao fundo da panela de confeção. Para obter os melhores resultados, não exceda cerca de 0,5 L.



- 2 Coloque o tabuleiro de assar/cozer a vapor na panela de confeção como indicado e, em seguida, coloque os ingredientes a cozer a vapor no tabuleiro. Cubra com a tampa. Quando os alimentos estiverem cozinhados, remova-os com a ajuda de uma colher ou pinça.

Sugestões de confeção

Para obter os melhores resultados com os diferentes modos de confeção, consulte as seguintes sugestões.

Selar e Saltear:

- Para obter os melhores resultados ao dourar carne, seque suavemente a carne com toalhas de papel antes de selar ou selar.
- É importante não encher demasiado a panela de confeção ao dourar carne para uma receita. Para obter os melhores resultados ao dourar carne e de forma a evitar cozer a carne a vapor, confeccione apenas cerca de 0,25 kg ou menos de cada vez.
- Se utilizar óleo ou manteiga para saltear, adicione a gordura após o pré-aquecimento da Panela Elétrica Multifunções.
- Para escorrer a gordura de forma fácil após selar ou saltear alimentos, coloque a tampa na panela de confeção na posição de vertimento e segure-a firmemente com pegas enquanto verte a gordura para um recipiente à prova de calor.
- Ao saltear vegetais como cenouras, aipo, cebola e alho, adicione os ingredientes de corte maior primeiro e deixe-os cozinhar durante alguns minutos antes de adicionar os ingredientes de corte mais pequeno, como por exemplo, alho picado. Ao fazer isto, irá assegurar a cozedura uniforme dos vegetais e evitar que o alho queime.

Cozer a vapor:

- Para cozer alimentos a vapor não é necessário pré-aquecer o aparelho. Basta juntar água, colocar os alimentos no cesto de cozer a vapor e configurar a Panela Elétrica Multifunções para Steam (Vapor). No final do tempo de pré-aquecimento, prima o botão Start.
- Os alimentos irão cozer a vapor mais rapidamente se forem colocados numa única camada. Quantidades maiores de alimentos poderão necessitar de reposicionamento a meio do tempo de cozedura, de forma a obter um resultado homogéneo.
- Os alimentos irão cozinhar de forma mais homogénea se forem cortados em pedaços do mesmo tamanho.
- Para obter o melhor desempenho de confeção possível, certifique-se de que a tampa cobre o bico de doseamento da panela de confeção de forma a armazenar todo o vapor criado.
- Remover a tampa lentamente durante o processo de cozimento a vapor.

Arroz:

- Para obter os melhores resultados, é importante medir o arroz e a água antes de confeccionar arroz.
- Algumas variedades de arroz devem ser lavadas antes da sua confeção. Outras variedades de arroz, enriquecidas com vitaminas e minerais, não necessitam de pré-lavagem. Ao lavar estes tipos de arroz irá remover os nutrientes adicionados. Se lavar o arroz antes de o confeccionar, certifique-se de que o mede antes da lavagem. Tente também remover o máximo de água possível da lavagem antes de adicionar a água necessária à cozedura do arroz.
- Após adicionar arroz e água à panela de confeção, espalhe o arroz uniformemente no fundo da panela. Não remova a tampa durante o processo de cozedura.
- A maioria dos tipos de arroz estará um pouco menos cozido do que o desejado no fim do ciclo de confeção Rice (Arroz). Para deixar o arroz absorver a restante humidade e terminar de cozer, deixe-o repousar na panela de confeção com a tampa colocada durante 5 a 10 minutos.
- Se desejar, poderá adicionar óleo, manteiga, sal e outros condimentos ao arroz. Misture estes ingredientes ao arroz antes de iniciar o ciclo de confeção Rice (Arroz). Também poderá adicionar outros líquidos além de água, de forma a conferir mais sabor ao arroz. Experimente substituir água por caldo de peixe, aves, vegetais ou carne.
- Poderá adicionar ervas aromáticas frescas ao arroz após o ciclo de confeção, antes de deixar o arroz repousar.
- Para obter os melhores resultados ao cozinhar arroz, certifique-se de que a tampa cobre o bico de doseamento, de forma a armazenar todo o vapor criado.

Sopa:

- Durante a utilização dos métodos Sauté/Sear (Saltear/Selar) no ciclo de confeção Soup (Sopa, siga as sugestões de confeção para Sauté/Sear (Saltear/Selar).
- Os pedaços de alimentos existentes no fundo da panela de confeção após dourar alimentos contêm bastante sabor. Adicione um pouco de líquido da receita ao fundo da panela e raspe os alimentos com uma colher de pau. Isto irá adicionar riqueza e robustez à sua sopa.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

- Para garantir resultados homogêneos, corte os alimentos em pedaços do mesmo tamanho.
- Não é necessário descongelar vegetais antes de os adicionar a uma sopa. No entanto, se utilizar ingredientes congelados, poderá necessitar de aumentar o tempo de confeção da sopa. Deverá descongelar quaisquer carnes que pretenda adicionar ao ciclo Soup (Sopa), de forma a garantir que cozam totalmente.
- Para evitar a separação de líquidos, sugerimos que adicione quaisquer lacticínios (como natas, leite ou queijos) à sopa perto do fim do processo de confeção.

Risotto:

- Regra geral, ao cozinhar risotto o arroz deve ser salteado num tipo de gordura antes de adicionar quaisquer líquidos à receita. Deixe a Panela Elétrica Multifunções pré-aquecer até à fase Sauté (Saltear) e, em seguida, adicione manteiga ou óleo conforme a sua receita. Adicione a quantidade de arroz especificada na receita e mexa ocasionalmente durante alguns minutos, ou até as extremidades dos grãos de arroz começarem ficar semi-transparentes, com o interior ainda branco. É também durante este passo que deverá adicionar quaisquer outros ingredientes que necessitem de ser salteados, tal como cebola, alho ou outros vegetais.
- Se a receita que estiver a seguir levar vinho, deve adicioná-lo antes de adicionar quaisquer outros líquidos. Ao fazer isto, permitirá que o sabor do vinho seja absorvido pelo arroz.
- Aqueça os líquidos para o risotto ao lume ou no micro-ondas até estarem bastante quentes, ligeiramente abaixo do ponto de ebulição.
- Adicione os líquidos quentes ao arroz em incrementos de 240 ml e mexa constantemente até a maior parte do líquido ter sido absorvido. Somente depois deverá adicionar mais líquido.
- Recomendamos que adicione queijo, ervas aromáticas ou outros ingredientes delicados ao risotto apenas nos últimos minutos de confeção.
- Para prevenir que o arroz coza em demasia e de forma a preservar a textura cremosa do risotto, remova a panela de confeção da base da Panela Elétrica Multifunções depois de terminar a confeção do prato, se não o pretender servir de imediato.

Cozinhar Lentamente:

- Regra geral, ao cozinhar as suas receitas favoritas na Panela Elétrica Multifunções deverá aumentar a quantidade de ervas aromáticas e condimentos para compensar os efeitos de um tempo de confeção mais longo.
- Não utilize carne crua congelada na Panela Elétrica Multifunções. Descongele sempre a carne antes de iniciar uma receita de confeção lenta. O tamanho dos pedaços de alimentos poderá afetar o seu sabor e textura. Para assegurar a uniformidade da confeção, corte os vegetais de textura semelhante (como batatas, cenouras e nabos) em pedaços do mesmo tamanho. Normalmente, os vegetais densos deverão ser cortados em pedaços mais pequenos do que os vegetais de textura mais macia.
- Cortar a carne em pedaços maiores permite um tempo de confeção mais longo, evitando que cozinhe em demasia.
- Alguns alimentos não são indicados para tempos de confeção lentos. A massa, marisco, leite, natas ou natas azedadas devem ser adicionados à receita 2 horas antes do prato ser servido.
- Adicione guarnições, ervas aromáticas frescas e vegetais de cozimento rápido perto do fim do ciclo de confeção. Poderá, por exemplo, adicionar ervilhas, milho e abóbora fatiada nos últimos 10 a 20 minutos.

Iogurte:

- Pode confeccionar iogurte a partir de leite gordo, meio-gordo ou magro. Utilizar leite gordo ou meio-gordo resultará num iogurte de textura mais espessa.
- Para obter uma textura mais espessa, recomendamos que refrigere o iogurte antes de coar o soro através de um pano de queijaria.
- Assim que começar a confeccionar o seu próprio iogurte, poderá utilizar o iogurte que confeccionou da vez anterior para criar mais iogurte. Faça isto apenas 2 a 3 vezes antes de começar a utilizar iogurte fresco.

Manual:

- Ao aquecer uma grande quantidade de água para cozer massa ou outros alimentos, utilize o modo Manual na temperatura mais elevada, 230°C. É possível que o mostrador continue a apresentar a mensagem "Preheating" (Pré-aquecimento) mesmo após a água entrar em ebulição. Tal deve-se ao facto da unidade estar a avaliar a temperatura da água.

Limpar a Painel Eléctrico Multifunções

Desligue a Painel Eléctrico Multifunções da tomada antes de proceder à sua limpeza.

- Deixe a Painel Eléctrico Multifunções e respectivos acessórios arrefecerem completamente antes de proceder à sua limpeza.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões. Estes podem riscar a superfície do aparelho.
- Limpe o exterior da Painel Eléctrico Multifunções com um pano humedecido em água tédida e seque cuidadosamente. Poderá utilizar um detergente líquido não abrasivo em manchas persistentes.
- A cobertura cerâmica anti-aderente da Painel Eléctrico Multifunções é resistente a riscos. No entanto, se o aparelho cair ou embater numa superfície sólida a cobertura cerâmica poderá lascas ou estalar.

- A painel da Painel Eléctrico Multifunções tem uma cobertura anti-aderente, para facilitar a sua limpeza. A lavagem repetida da painel na máquina de lavar loiça poderá reduzir a eficácia da cobertura anti-aderente.

NOTA: A tampa e a painel do aparelho são resistentes, mas recomendamos que os lave manualmente em água tédida com detergente líquido de forma a maximizar a duração da cobertura anti-aderente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a Painel Eléctrico Multifunções não estiver em boas condições ou não funcionar

AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não utilize um adaptador ou ficha tripla.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

- **A Painel Eléctrico Multifunções está ligada a uma tomada com ligação à terra?**
Ligue a Painel Eléctrico Multifunções a uma tomada com ligação à terra.
- **O fusível do circuito eléctrico de alimentação da Painel Eléctrico Multifunções está em bom estado?**
Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado. Tente desligar a Painel Eléctrico Multifunções da tomada e voltar a ligá-la.
- **A Painel Eléctrico Multifunções desligou-se sozinha.**
A Painel Eléctrico Multifunções tem uma funcionalidade de desligação automática. Dependendo do método de confeção, a Painel Eléctrico Multifunções desligar-se-á automaticamente após 12 horas (24 horas no modo Keep Warm (Manter Quente)).
- **Se o problema não ficar resolvido:**
Consulte as secções "Garantia e assistência". Não entregue a Painel Eléctrico Multifunções ao revendedor; este não fornece assistência.

Garantia da Panela Elétrica Multifunções KitchenAid

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: Para os modelos 5KMC4241 e 55KMC4244: Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparações quando a Panela Elétrica Multifunções foi utilizada para operações além das normais na preparação de comida em casa. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento elétrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

Centros de assistência

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. Contacte o revendedor onde adquiriu o aparelho para obter o nome do Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid mais perto da sua residência.

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152
geral@lusomax.pt

Serviço de assistência

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152
geral@lusomax.pt

Para mais informações, visite o nosso Web site em:
www.KitchenAid.eu

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑ

Σημαντικά μέτρα ασφάλειας	174
Ηλεκτρικές απαιτήσεις.....	177
Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού.....	177

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέρη και εξαρτήματα	178
Πίνακας ελέγχου.....	179
Διαθέσιμα εξαρτήματα.....	179

ΟΔΗΓΟΣ ΤΡΟΠΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 180

ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ..... 181

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ 182

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 186

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Αλλαγή μεταξύ Φαρενάιτ και Κελσίου	187
Γλώσσα οθόνης.....	187
Τελευταίες επιλογές που χρησιμοποιήθηκαν	188
Χρήση του χρονομέτρου	188

ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ

Πριν Από την Πρώτη Χρήση.....	189
Ρύθμιση του Πολυμάγειρα	189

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑ

Ρύθμιση τρόπου μαγειρέματος	190
Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα	191
Ψήσιμο με τη σχάρα ψησίματος.....	192
Μαγείρεμα στον ατμό με το καλάθι ατμού	192

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Συμβουλές μαγειρικής.....	193
---------------------------	-----

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός του Πολυμάγειρα.....	195
---------------------------------	-----

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 195

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE..... 196

Τόσο η δική σας ασφάλεια όσο και των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάζετε πάντα με προσοχή και εφαρμόζετε πιστά όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο σε σας και τους γύρω σας.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» ή «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ». Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τους πιθανούς κινδύνους, το πώς μπορείτε να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού καθώς επίσης και τι ενδέχεται να συμβεί στην περίπτωση που δεν ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει να τηρείτε πάντα τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας, και/ή τραυματισμού ατόμων, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε πιάστρες για μαγειρικά σκεύη ή γάντια φούρνου όταν πιάνετε το δοχείο μαγειρέματος ή το καπάκι.
3. Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, τα φics ή τη βάση του Πολυμάγειρα σε νερό ή άλλα υγρά.
4. Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να εξασφαλίζετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
5. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα, όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε την να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματά της.

6. Μη χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φισ ή εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική και μηχανική ρύθμιση.
7. Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, με την προϋπόθεση ότι αυτά τα άτομα επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της.
8. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από την KitchenAid, μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
9. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
10. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου, ή να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες, όπως το επάνω μέρος του Πολυμάγειρα.
11. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστή εστία γκαζιού ή ηλεκτρική εστία, ή σε ζεστό φούρνο.
12. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα καυτά υγρά.
13. Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
14. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.
15. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ρεύμα, θέστε το κουμπί ελέγχου στη θέση Ο (απενεργοποίηση) κι έπειτα αποσυνδέστε το φισ του καλωδίου από την πρίζα του τοίχου.
16. Να μαγειρεύετε μόνο σε αποσπώμενο δοχείο.
17. Μη γεμίζετε το δοχείο μαγειρέματος πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης.
18. Μη βάζετε πάνω από 475 ml λάδι όταν μαγειρεύετε στον Πολυμάγειρα.

- 19.** Εάν ο πίνακας ελέγχου είναι κενός κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος ή μετά από αυτόν, ο Πολυμάγειρας μπορεί να έχει χάσει την ισχύ του κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Ελέγξτε το φαγητό για να βεβαιωθείτε ότι μαγειρεύεται σε εσωτερική θερμοκρασία τουλάχιστον 74°C.
- 20.** Να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή προσεγγίσετε τμήματα που κινούνται κατά τη χρήση.
- 21.** Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως: από το προσωπικό σε κουζίνες καταστημάτων, γραφεία και προσεγγίστε τμήματα, σε αγροτικά σπίτια, από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλου είδους καταλύματα, σε καταλύματα τύπου bed and breakfast.
- 22.** Εάν γεμίσετε υπερβολικά το σκεύος, το νερό που βράζει μπορεί να εκτιναχθεί.
- 23.** Το σκεύος πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο μαζί με την παρεχόμενη βάση.
- 24.** ΠΡΟΣΟΧΗ : Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αφαιρέσετε το σκεύος από τη βάση του.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

Τάση: 220-240 Volt A.C.
Συχνότητα: 50/60 Hertz
Ισχύς σε watt: 700 Watt


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτός ο Πολυμάγειρας διαθέτει γειωμένο φως. Προκειμένου να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, το φως θα ταιριάζει στην πρίζα με έναν μόνο τρόπο. Αν το φως δεν ταιριάζει στην πρίζα, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση του φως.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης. Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι πολύ κοντό, ζητήστε από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό να εγκαταστήσει μια πρίζα κοντά στη συσκευή.

Το καλώδιο ρεύματος που χρησιμοποιείται θα πρέπει να είναι κοντό, ώστε να μειώνεται ο κίνδυνος που μπορεί να προκληθεί από ένα μακρύτερο καλώδιο το οποίο μπορεί να μπερδευτεί ή να σκοντάψει κανείς σε αυτό.


Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού

Απόρριψη της συσκευασίας

Το υλικό της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο και φέρει το σύμβολο ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και με πλήρη συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με τη διάθεση των απορριμμάτων.

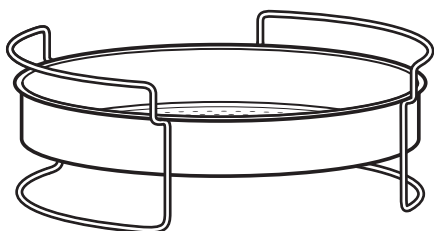
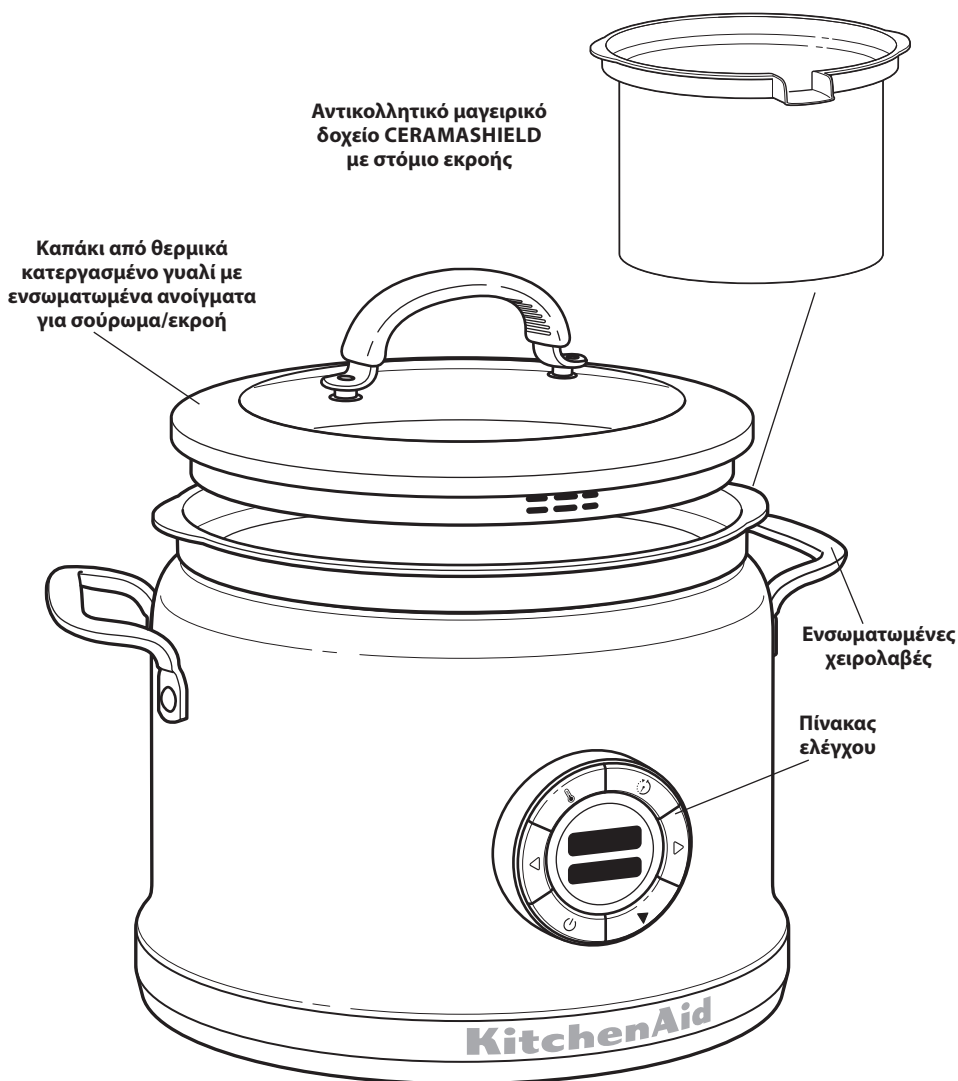
Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.

- Το σύμβολο  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την αποκομιδή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής δημοτικής αρχής, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Μέρη και εξαρτήματα



Πίνακας ελέγχου

Επιλογή ρύθμισης
θερμοκρασίας

Τρόπος/Επιλογή
μαγειρέματος
Επιλέξτε < και >

Πλήκτρο
λειτουργίας



Ρύθμιση
χρονομέτρου

Ένδειξη
Θερμοκρασίας/
Χρόνου

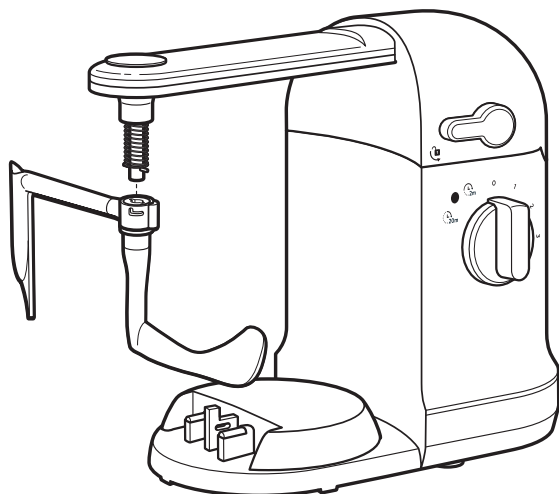
Ένδειξη τρόπου
μαγειρέματος

Ενδεικτική λυχνία
ενεργοποίησης/
κατάστασης

Διαθέσιμα εξαρτήματα

Πύργος ανάδευσης 5KST4054 (πωλείται ξεχωριστά)

Ο Πύργος Ανάδευσης λειτουργεί ως ο προσωπικός σας βοηθός σεφ για να διατηρεί τα πράγματα σε κίνηση, ανεξάρτητα από το τι μαγειρεύετε. Η ειδικά σχεδιασμένη ράβδος αμφίδρομης κίνησης και η λεπίδα απόξεσης αναδύουν διαρκώς το φαγητό για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και τέλεια ανάμιξη, όλα με το άγγιγμα ενός διακόπτη.



ΟΔΗΓΟΣ ΤΡΟΠΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο Πολυμάγειράς σας διαθέτει πάνω από 10 τρόπους μαγειρέματος, μαζί με μια χειροκίνητη λειτουργία, καθώς και 4 τρόπους μαγειρέματος βήμα προς βήμα, ειδικά σχεδιασμένες για μια ποικιλία μαγειρικών εργασιών.

Ανατρέξτε στον παρακάτω γρήγορο οδηγό για τους τρόπους μαγειρέματος και τις επιλογές μαγειρέματος βήμα προς βήμα ή δείτε τις αναλυτικές επεξηγήσεις και τις συμβουλές για κάθε τρόπο μαγειρέματος στις επόμενες σελίδες.



Keep Warm Slow Cook Low Slow Cook High Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Τρόπος μαγειρέματος	Προκαθορισμένη θερμ.* σε °C	Ρύθμιση Ελάχ. θερμ. σε °C	Ρύθμιση Μέγ. θερμ. σε °C	Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού)	Μέγ. χρόνος μαγειρέματος (ώρες)
Sear (Τσιγαρίσμα)	230°C	220°C	230°C	Manual (Χειροκίνητη)	2
Sauté (Σοτάρισμα)	175°C	160°C	190°C	Manual (Χειροκίνητη)	2
Bake (Ψήσιμο)	175°C	165°C	190°C	Manual (Χειροκίνητη)	2
Boil/Steam (Βράσιμο/Ατμός)	100°C	90°C	110°C	Manual (Χειροκίνητη)	5
Simmer (Σιγοβράσιμο)	95°C	85°C	100°C	Manual (Χειροκίνητη)	5
Slow Cook (Αργό μαγείρεμα)	90°C	Μη Διαθέσιμο	Μη Διαθέσιμο	Auto (Αυτόματη)	12
Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού)	75°C	Μη Διαθέσιμο	Μη Διαθέσιμο	Μη Διαθέσιμο	24

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Λειτουργία μαγειρέματος	Βήμα 1 Μέθοδος	Βήμα 2 Μέθοδος	Βήμα 3 Μέθοδος	Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού)
Rice (Ρύζι)	Μη Διαθέσιμο	Μη Διαθέσιμο	Μη Διαθέσιμο	Αυτόματη
Soup (Σούπα)	Sauté (Σοτάρισμα)	Boil (Βράσιμο)	Simmer (Σιγοβράσιμο)	Manual (Χειροκίνητη)
Risotto (Ριζότο)	Sauté (Σοτάρισμα)	Simmer (Σιγοβράσιμο)	Μη Διαθέσιμο	Manual (Χειροκίνητη)
Pilaf (Πιλάφι)	Sauté (Σοτάρισμα)	Boil (Βράσιμο)	Simmer (Σιγοβράσιμο)	Manual (Χειροκίνητη)
Porridge (Χυλός βρώμης)	Boil (Βράσιμο)	Simmer (Σιγοβράσιμο)	Μη Διαθέσιμο	Manual (Χειροκίνητη)
Yogurt (Γιαούρτι)	Simmer (Σιγοβράσιμο)	Culture (Ζύμωση)	Μη Διαθέσιμο	Μη Διαθέσιμο

* Η ένδειξη «Preheating» (Προθέρμανση) θα εμφανίζεται στην οθόνη μέχρι να επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Για συμβουλές μαγειρικής και παρασκευής φαγητών, δείτε τις «Συμβουλές για τέλεια αποτελέσματα», ώστε να επωφεληθείτε στο μέγιστο από κάθε τρόπο μαγειρέματος.

Sear (Τσιγάρισμα) (220–230°C)

Το τσιγάρισμα σας επιτρέπει να προετοιμάσετε κρέατα για εντράδες, σούπες και άλλα πιάτα. Χρησιμοποιεί υψηλές θερμοκρασίες για γρήγορο μαγείρεμα των εξωτερικών επιφανειών, παγιδεύοντας τα αρώματα και τους χυμούς στο εσωτερικό.

Sauté (Σοτάρισμα) (160–190°C)

Το σοτάρισμα είναι ιδανικό για να δώσετε στα κρέατα και τα λαχανικά φρεσκάδα στη γεύση και τραγανή υφή. Χρησιμοποιήστε το Sauté (Σοτάρισμα) για να δημιουργήσετε ανατολίτικα πιάτα, φαγητά σοτέ και γεύματα πρωινού, όπως λουκάνικα και αυγά στραπατσάδα.

Bake (Ψήσιμο) (165–190°C)

Επιλέξτε το Bake (Ψήσιμο) για να φτιάξετε κέικ, ψητά κατσαρόλας και άλλα πιάτα.

Boil/Steam (Βράσιμο/Ατμός) (90–110°C)

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Boil/Steam (Βράσιμο/Ατμός) για να παρασκευάσετε μια ποικιλία φαγητών, όπως ζεστά δημητριακά, αχνιστές γαρίδες, ή για να ζεστάνετε ευαίσθητα τρόφιμα, όπως ψάρια, με έμμεση θερμότητα.

Simmer (Σιγοβράσιμο) (85–100°C)

Simmer (Σιγοβράσιμο) είναι εξαιρετική για σούπες και εντράδες, όπου το ήπιο μαγείρεμα βοηθάει να αποκτήσει το φαγητό πλούσια, μεστή γεύση.

Slow Cook (Αργό μαγείρεμα) (90°C)

Το Slow Cook (Αργό Μαγείρεμα) επιτρέπει τη χρήση του Πολυμάγειρα ως γάστρα, κάνοντάς τον ιδανικό για αργό μαγείρεμα ψητών, κοκκινιστού και κεφτέδων, για να αναφέρουμε μερικά μόνο παραδείγματα.

Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού) (75°C)

Η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού) είναι σχεδιασμένη να διατηρεί τα φαγητά σε θερμοκρασία σερβιρίσματος για έως και 24 ώρες μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος. Ορισμένοι τρόποι και λειτουργίες μαγειρέματος διαθέτουν μια αυτόματη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού). Για τους άλλους τρόπους και λειτουργίες μαγειρέματος, μπορείτε να επιλέξετε χειροκίνητα τη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού)

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού) μόνο με πλήρως μαγειρεμένο φαγητό. Η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού) προορίζεται για να διατηρεί το πλήρως μαγειρεμένο φαγητό σε θερμοκρασία σερβιρίσματος.

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Οι τρόποι μαγειρέματος βήμα προς βήμα χρησιμοποιούν πολλαπλούς τρόπους μαγειρέματος για το μαγείρεμα διαφόρων ειδών φαγητών. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο ▷ για να προωθηθείτε από το ένα βήμα στο επόμενο. Εάν πρέπει να επιστρέψετε σε ένα βήμα, πιέστε το πλήκτρο ◀.

Rice (Ρύζι) (Λευκό/Καστανό)

Η λειτουργία Rice (Ρύζι) σας επιτρέπει να μαγειρεύετε μια ποικιλία τύπων ρυζιού, από λευκό ρύζι, καστανό ρύζι, άγριο ρύζι έως ρύζι για σούσι. Για βέλτιστα αποτελέσματα, οι λειτουργίες μαγειρέματος ρυζιού διαθέτουν προγράμματα για λευκό και καστανό ρύζι (δείτε τον πίνακα).

1. Προσθέστε το μετρημένο ρύζι και νερό στο δοχείο μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να ελαττώσετε την πιθανότητα να ξεχειλίσει το νερό κατά το βράσιμο, ξεπλύνετε το ρύζι πριν το προσθέσετε στο δοχείο.

2. Πιέστε το ▷ για να μεταβείτε στη λειτουργία **Rice** (Ρύζι). Πιέστε το ► για να την επιλέξετε.

3. Ο Πολυμάγειρας θα εμφανίσει το μήνυμα **For white, press <** (Για λευκό, πιέστε <) και **For brown, press >** (Για καστανό, πιέστε >). Χρησιμοποιήστε το ◀ ή το ▷ για να επιλέξετε τον επιθυμητό τύπο ρυζιού και πιέστε το ►.
4. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, θα εμφανιστεί το μήνυμα **Rice mode done, keeping warm** (Η λειτουργία ρυζιού ολοκληρώθηκε, διατήρηση ζεστού) και ο Πολυμάγειρας θα μεταβεί στη λειτουργία **Keep Warm** (Διατήρηση Ζεστού). Στη λειτουργία **Keep Warm** (Διατήρηση Ζεστού) χωρίς ρύθμιση χρονοδιακόπτη, ο Πολυμάγειρας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 24 ώρες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι για 190 g ωμού ρυζιού. Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο σύμφωνα με την ποσότητα του ρυζιού.

Τύπος ρυζιού	Ωμό ρύζι (g)	Νερό (ml)	Χρόνος (λεπτά)
Λευκό (μακρόκοκκο)	190	415–475	35*
Λευκό (μεσόκοκκο)	190	415–475	35*
Καστανό	190	415–475	55*
Σούσι/Λευκό (μικρόκοκκο)	190	415–475	35*

* Προεπιλεγμένος χρόνος

Soup (Σούπα)

Sauté (Σοτάρισμα) > Boil (Βράσιμο) > Simmer (Σιγοβράσιμο) > Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού)

Η λειτουργία Soup (Σούπα) χρησιμοποιεί πολλαπλά εκ των προτέρων προγραμματισμένα βήματα για να δημιουργήσει σούπες και εντράδες από το μηδέν, χωρίς να χρειάζεται να κάνετε εικασίες για το επόμενο βήμα.

1. Πιέστε το ▷ για να μεταβείτε στη λειτουργία **Soup** (Σούπα). Πιέστε το ► για να την επιλέξετε.
2. Ο Πολυμάγειρας θα προθερμανθεί έως το Sauté (Σοτάρισμα). Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου.
3. Προσθέστε τα αρχικά υλικά.
4. Μόλις ολοκληρωθεί το σοτάρισμα, πιέστε το ▷ για να συνεχίσετε με Boil (Βράσιμο).
5. Ο Πολυμάγειρας θα μειώσει τη θερμοκρασία έως τη λειτουργία Boil (Βράσιμο). Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε

ένα χρόνο βρασίματος, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου.

6. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
7. Μόλις ολοκληρωθεί το βράσιμο, πιέστε το ▷ για να συνεχίσετε με Simmer (Σιγοβράσιμο).
8. Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε ένα χρόνο σιγοβρασμού, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου.
9. Μόλις ολοκληρωθεί το σιγοβράσιμο, πιέστε το πλήκτρο ▷ για τη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού). Στη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού) χωρίς ρύθμιση χρονοδιακόπτη, ο Πολυμάγειρας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 24 ώρες.

Risotto (Ριζότο)

Sauté (Σοτάρισμα) > Simmer (Σιγοβράσιμο) > Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού)

Η λειτουργία Risotto (Ριζότο) χρησιμοποιεί πολλαπλά εκ των προτέρων προγραμματισμένα βήματα για να κάνει την παρασκευή ριζότου πανεύκολη και γρήγορη, από το σοτάρισμα του κρέατος ή των λαχανικών έως το σιγοβράσιμο του ρυζιού στην εντέλεια.

1. Πιέστε το ▷ για να μεταβείτε στη λειτουργία **Risotto** (Ριζότο). Πιέστε το ► για να την επιλέξετε.
2. Ο Πολυμάγειρας θα προθερμανθεί έως το Sauté (Σοτάρισμα). Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου.
3. Προσθέστε τα αρχικά υλικά.
4. Μόλις ολοκληρωθεί το σοτάρισμα, πιέστε το κουμπί ▷ για να συνεχίσετε με Simmer (Σιγοβράσιμο).

5. Ο Πολυμάγειρας θα μειώσει τη θερμοκρασία έως τη λειτουργία Simmer (Σιγοβράσιμο). Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε ένα χρόνο σιγοβρασμού, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου.
6. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
7. Μόλις ολοκληρωθεί το σιγοβράσιμο, πιέστε το πλήκτρο ▷ για τη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού). Στη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού) χωρίς ρύθμιση χρονοδιακόπτη, ο Πολυμάγειρας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 24 ώρες.

Pilaf (Πιλάφι)

Sauté (Σοτάρισμα) > Boil (Βράσιμο) > Simmer (Σιγοβράσιμο) > Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού)

Η λειτουργία Pilaf (Πιλάφι) χρησιμοποιεί πολλαπλά εκ των προτέρων προγραμματισμένα βήματα για τη δημιουργία ζουμερών πιλαφιών χωρίς τον μπελά των παραδοσιακών μαγειρικών μεθόδων. Ο Πολυμάγειρας διατηρεί τη διαδικασία απλή, από την αρχική προετοιμασία κρεάτων και λαχανικών έως τα τελευταία βήματα του μαγειρέματος.

1. Πιέστε το ▷ για να μεταβείτε στη λειτουργία **Pilaf** (Πιλάφι). Πιέστε το ► για να την επιλέξετε.
2. Ο Πολυμάγειρας θα προθερμανθεί έως το Sauté (Σοτάρισμα). Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου.
3. Προσθέστε τα αρχικά υλικά.
4. Μόλις ολοκληρωθεί το σοτάρισμα, πιέστε το ▷ για να συνεχίσετε με Boil (Βράσιμο).
5. Ο Πολυμάγειρας θα μειώσει τη θερμοκρασία έως τη λειτουργία Boil (Βράσιμο). Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε

ένα χρόνο βρασίματος, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου.

6. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
7. Μόλις ολοκληρωθεί το βράσιμο, πιέστε το ▷ για να συνεχίσετε με Simmer (Σιγοβράσιμο).
8. Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε ένα χρόνο σιγοβρασμού, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου.
9. Μόλις ολοκληρωθεί το σιγοβράσιμο, πιέστε το πλήκτρο ▷ για τη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού). Στη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού) χωρίς ρύθμιση χρονοδιακόπτη, ο Πολυμάγειρας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 24 ώρες.

Porridge (Χυλός βρώμης)

Boil (Βράσιμο) > Simmer (Σιγοβράσιμο) > Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού)

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να δημιουργήσετε νόστιμους χυλούς βρώμης γρήγορα και εύκολα, κάθε ώρα της ημέρας.

1. Πιέστε το ▷ για να μεταβείτε στη λειτουργία **Porridge** (Χυλός βρώμης). Πιέστε το ► για να την επιλέξετε.
2. Ο Πολυμάγειρας θα προθερμανθεί έως το Boil (Βράσιμο). Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου.
3. Προσθέστε τα αρχικά υλικά.
4. Μόλις ολοκληρωθεί το βράσιμο, πιέστε το ▷ για να συνεχίσετε με Σιγοβράσιμο.
5. Ο Πολυμάγειρας θα μειώσει τη θερμοκρασία έως τη λειτουργία Simmer (Σιγοβράσιμο). Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε ένα χρόνο σιγοβρασμού, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου.
6. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
7. Μόλις ολοκληρωθεί το σιγοβράσιμο, πιέστε το πλήκτρο ▷ για τη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού). Στη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού) χωρίς ρύθμιση χρονοδιακόπτη, ο Πολυμάγειρας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 24 ώρες.

Yogurt (Γιαούρτι)

Simmer
(Σιγοβράσιμο)

>

Culture
(Ζύμωση)

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γιαουρτιού, μην προσθέτετε άλλα τρόφιμα εκτός από γιαούρτι.

Αν το κάνετε μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή αδιαθεσία.

Η λειτουργία Yogurt (Γιαούρτι) λειτουργεί σε χαμηλότερες θερμοκρασίες από τους άλλους τρόπους μαγειρέματος και είναι σχεδιασμένη μόνο για την παρασκευή γιαουρτιού. Μην τη χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα άλλων τύπων τροφίμων, καθώς μπορεί να συμβεί τροφική δηλητηρίαση ή άλλη ασθένεια.

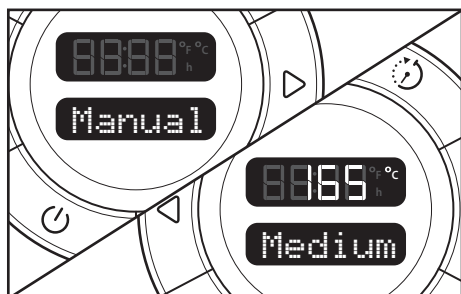
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία γιαουρτιού για να φτιάξετε τα δικά σας νόστιμα γιαούρτια στο σπίτι.

1. Προσθέστε τα υλικά.
2. Πιέστε το ▷ για να μεταβείτε στη λειτουργία **Yogurt** (Γιαούρτι). Πιέστε το ► για να την επιλέξετε.

3. Ο Πολυμάγειρας θα προθερμανθεί έως το Simmer (Σιγοβράσιμο). Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου.
4. Μόλις ολοκληρωθεί το σιγοβράσιμο, πιέστε το ▷ για να συνεχίσετε με Culture (Ζύμωση).
5. Ο Πολυμάγειρας θα μειώσει τη θερμοκρασία έως τη λειτουργία Culture (Ζύμωση). Εάν πρόκειται να ρυθμίσετε ένα χρόνο ζύμωσης, ρυθμίστε το χρονόμετρο και στη συνέχεια πιέστε το ► για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία για το σιγοβράσιμο στη λειτουργία Yogurt (Γιαούρτι) (βήμα 1) είναι σχεδιασμένη για 0,95 L γάλακτος. Αφήστε να περάσουν περίπου 10 έως 12 λεπτά χρόνου προθέρμανσης πριν προσθέσετε το γιαούρτι ή γιαούρτι του εμπορίου για να φτιάξετε το δικό σας γιαούρτι. Για μεγαλύτερες ή μικρότερες ποσότητες, παρακαλούμε προσαρμόστε το χρόνο ανάλογα και χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο κουζίνας για να διασφαλίσετε ότι το γάλα έχει φτάσει σε θερμοκρασία 85°C πριν προχωρήσετε στη ζύμωση (βήμα 2).

Λειτουργίες χειροκίνητου μαγειρέματος



Η λειτουργία χειροκίνητου μαγειρέματος διαθέτει 6 προρυθμισμένα εύρη, επιτρέποντάς σας να μαγειρεύετε όπως σε μια συνηθισμένη εστία ηλεκτρικής κουζίνας: Warm (Ζεστό), Low (Χαμηλό), Med-Lo (Μεσαίο-Χαμηλό), Medium (Μεσαίο), Med-Hi (Μεσαίο-Υψηλό), και High (Υψηλό). Κάθε εύρος μπορεί να ρυθμιστεί με βάση τον παρακάτω πίνακα.

Για να επιλέξετε και να ρυθμίσετε μια χειροκίνητη λειτουργία:

1. Πιέστε το ▷ για να μεταβείτε στη **Manual** (Χειροκίνητη) λειτουργία. Πιέστε το ► για να την επιλέξετε.
2. Η ένδειξη **Medium** (Μεσαίο) θα εμφανιστεί στην οθόνη, με θερμοκρασία 163°C.
3. Πατήστε το ◁ ή το ▷ για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε προσαυξήσεις των 5°C ή πιέστε παρατεταμένα το ◁ ή το ▷ για να μετακινηθείτε στις λειτουργίες χειροκίνητου μαγειρέματος.

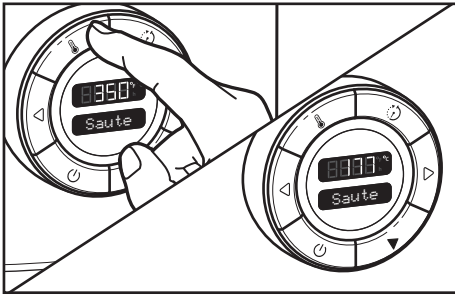
Λειτουργίες χειροκίνητου μαγειρέματος




Λειτουργία χειροκίνητου μαγειρέματος	Προκαθορισμένη θερμο.* σε °C	Μέγ. θερμο. σε °C
High (Υψηλό)	215°C	230°C
Medium High (Μεσαίο-Υψηλό)	195°C	210°C
Medium (Μεσαίο)	165°C	190°C
Medium Low (Μεσαίο-Χαμηλό)	125°C	160°C
Low (Χαμηλό)	95°C	120°C
Warm (Ζεστό)	75°C	90°C

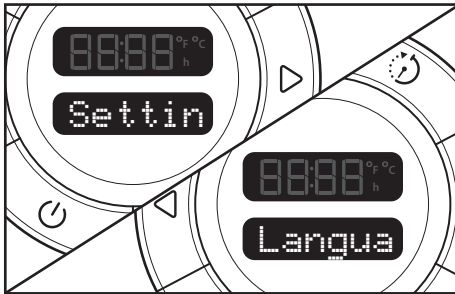
* Η ένδειξη «Preheating» (Προθέρμανση) θα εμφανίζεται στην οθόνη μέχρι να επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Αλλαγή μεταξύ Φαρενάιτ και Κελσίου



Για αλλαγή μεταξύ βαθμών Φαρενάιτ και Κελσίου, πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα.

Γλώσσα οθόνης



Για να ρυθμίσετε την εμφανιζόμενη γλώσσα:

1. Μεταβείτε στις Ρυθμίσεις και πιέστε **►**.
2. Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «Language Selection» (Επιλογή γλώσσας). Πιέστε το **►**.
3. Πιέστε το **◀** ή το **▶** για να εναλλαγή μεταξύ των γλωσσών:
Αγγλικά (προεπιλεγμένη)
Ρώσικα
Γαλλικά
Γερμανικά
Ιταλικά
Ολλανδικά
4. Πιέστε το **►** για να επιλέξετε και να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση.



Αγγλικά



Ρώσικα



Γαλλικά



Γερμανικά

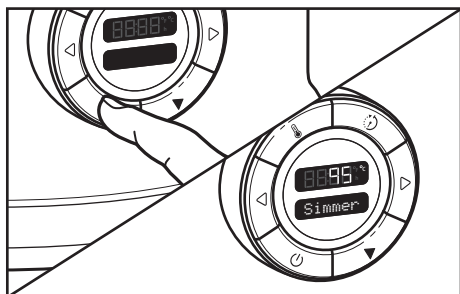


Ιταλικά



Ολλανδικά

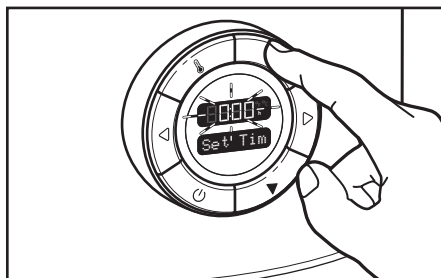
Τελευταίες επιλογές που χρησιμοποιήθηκαν




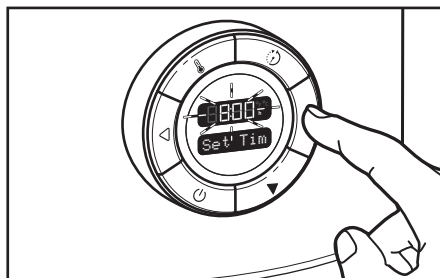
Εάν ο Πολυμάγειρας παραμείνει συνδεδεμένος στην πρίζα, την επόμενη φορά που θα τον ενεργοποιήσετε θα θυμάται τον τρόπο μαγειρέματος, τη μέθοδο μαγειρέματος και τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας που χρησιμοποιήθηκαν την τελευταία φορά.





Χρήση του χρονομέτρου

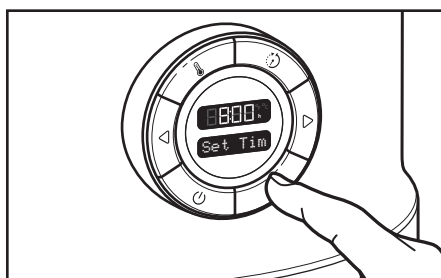
Το χρονόμετρο του Πολυμάγειρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονόμετρο κουζίνας όταν δεν χρησιμοποιείται κάποιος τρόπος μαγειρέματος μαγειρέματος.




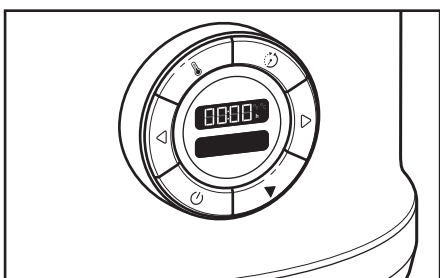
1 Πιέστε παρατεταμένα το .



2 Πιέστε το  ή το  για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο. Ο χρόνος αλλάζει πιο γρήγορα πιέζοντας παρατεταμένα το  ή το .



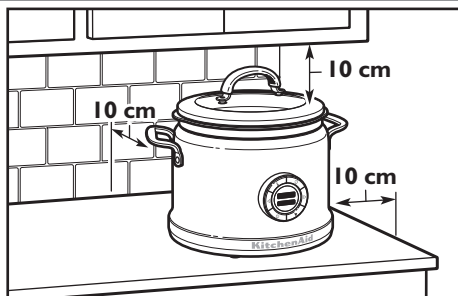
3 Πιέστε το  για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα όταν ο χρόνος φτάσει το 1 λεπτό και στη συνέχεια ο χρόνος θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα σε δευτερόλεπτα.



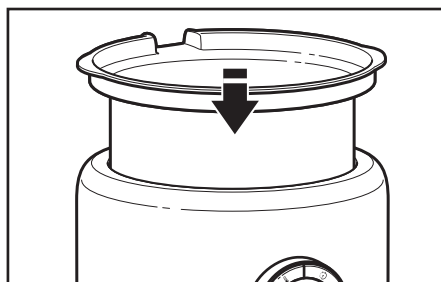
4 Όταν το χρονόμετρο φτάσει στο 00:00, θα ακουστούν τρία ηχητικά σήματα.

Πριν Από την Πρώτη Χρήση

1. Τοποθετήστε τον Πολυμάγειρα σε μια στεγνή, λεία, επίπεδη επιφάνεια, όπως έναν πάγκο κουζίνας ή ένα τραπέζι.
2. Βεβαιωθείτε ότι οι πλευρές και το πίσω μέρος του Πολυμάγειρα βρίσκονται σε απόσταση τουλάχιστον 10 cm από τοίχους, ντουλάπια ή αντικείμενα στον πάγκο ή το τραπέζι. Αφήστε χώρο πάνω από τον Πολυμάγειρα για να αφαιρέσετε το καπάκι και να αποφύγετε τη συσσώρευση ατμού σε ντουλάπια.
3. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, εάν υπάρχουν.
4. Πλύνετε το καπάκι και το δοχείο μαγειρέματος με καυτό σαπουνό νερο. Στεγνώστε τα καλά.



Ρύθμιση του Πολυμάγειρα

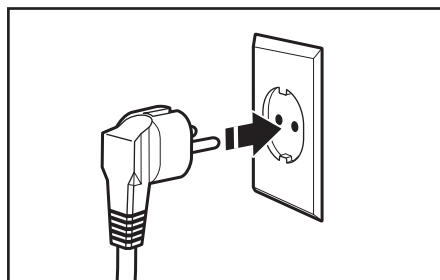


- 1 Τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος στον Πολυμάγειρα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

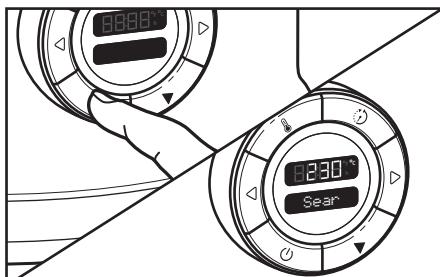


Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
Συνδέστε το φιλ σε γειωμένη πρίζα.
Μην το χρησιμοποιείτε με μετασχηματιστή ή πολύπριζο τύπου T.
Μην χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.
Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

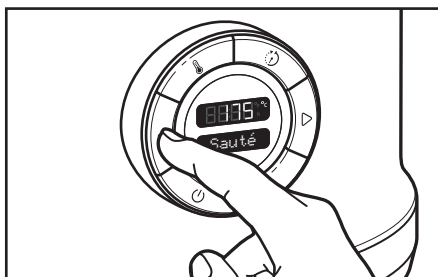


- 2 Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου. Ο Πολυμάγειρας είναι πλέον έτοιμος για χρήση.

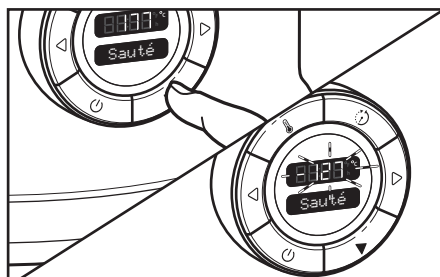
Ρύθμιση τρόπου μαγειρέματος



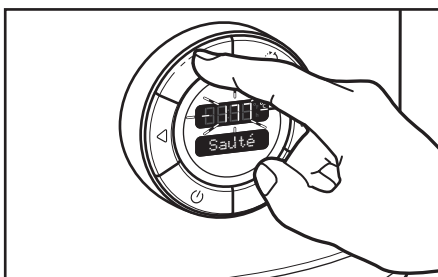
1 Πιέστε το **⏻**.



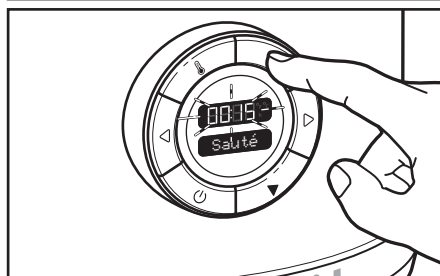
2 Χρησιμοποιήστε το **◀** ή το **▶** για να μεταβείτε στον επιθυμητό τρόπο ή μέθοδο μαγειρέματος. Θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος.



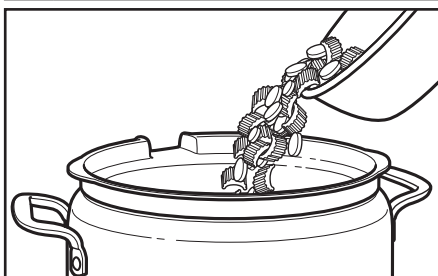
3 Πιέστε το **▶** για να επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο ή μέθοδο μαγειρέματος. Η εμφανιζόμενη θερμοκρασία αλλάζει καθώς ο Πολυμάγειρας προθερμαίνεται.



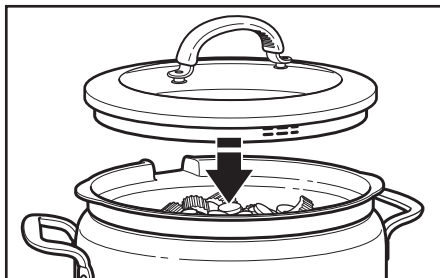
4 Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, εάν το επιθυμείτε, πιέστε το πλήκτρο θερμοκρασίας και στη συνέχεια πιέστε το **◀** ή το **▶** για να ελαττώσετε ή να αυξήσετε τη θερμοκρασία. Πιέστε το **▶** για να επιβεβαιώσετε. Δείτε τον πίνακα «Τρόποι μαγειρέματος» για τις επιλογές.



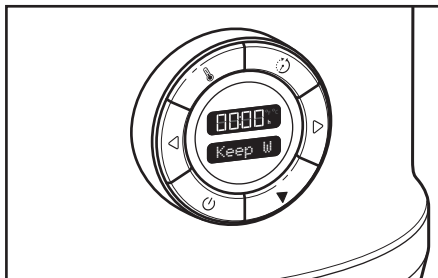
5 Για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο μαγειρέματος, εάν το επιθυμείτε, πιέστε το πλήκτρο του χρονόμετρου και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το **◀** ή το **▶** για να αυξήσετε ή να ελαττώσετε το χρόνο μαγειρέματος. Πιέστε το **▶** για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου.



6 Βάλτε τα υλικά στο δοχείο μαγειρέματος.



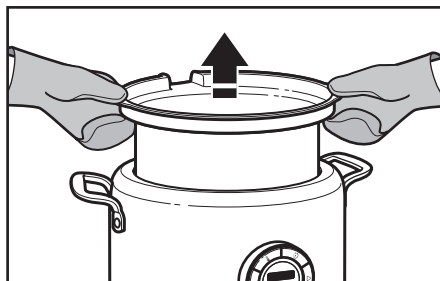
7 Σκεπάστε με το καπάκι. Περιστρέψτε το καπάκι ώστε το στόμιο εκροής να είναι καλυμμένο για να διατηρηθεί η υγρασία στο φαγητό.



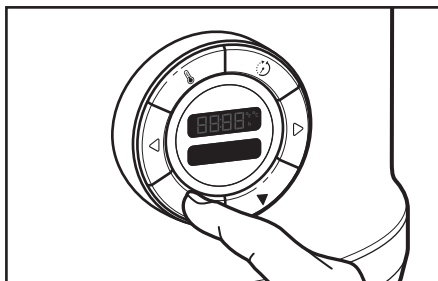
8 Εάν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος σε βήματα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα όταν το χρονόμετρο (εάν είναι ρυθμισμένο) φτάσει στο 00:00. Πιέστε το ► και το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα για το επόμενο βήμα.

Ο Πολυμάγειρας θα τεθεί αυτόματα εκτός λειτουργίας όταν παρέλθει το ρυθμισμένο χρονικό διάστημα. Για Slow Cook High (Αργό μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία), Slow Cook Low (Αργό μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία), και Rice (Ρύζι), εάν η Αυτόματη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού) είναι ενεργοποιημένη (ON), ο Πολυμάγειρας θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού) για έως 24 ώρες.

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα



1 Χρησιμοποιήστε πιάστρες για μαγειρικά σκεύη ή γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε το δοχείο μαγειρέματος από τη βάση και όταν αδειάζετε τα περιεχόμενά του.

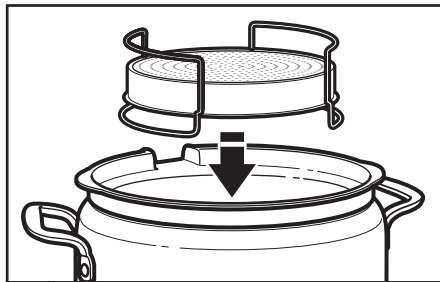


2 Για να απενεργοποιήσετε τον Πολυμάγειρα, πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο ◻ για τρία δευτερόλεπτα.

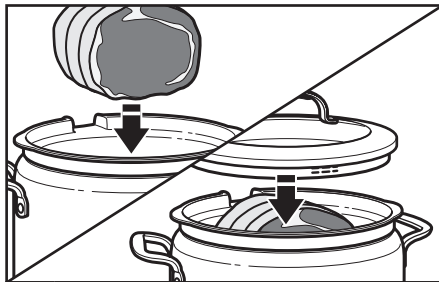
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑ

Ο Πολυμάγειρας περιλαμβάνει ένα συνδυαστικό καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό και σχάρα ψησίματος για πολυεπίπεδο μαγείρεμα. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό και η σχάρα ψησίματος δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το προαιρετικό εξάρτημα Πύργου ανάδευσης.

Ψήσιμο με τη σχάρα ψησίματος

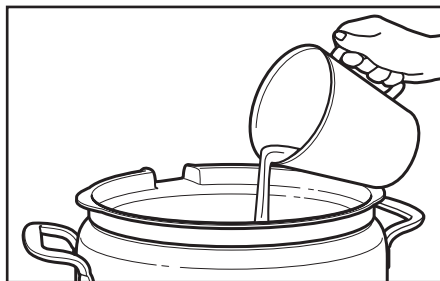


- 1 Εάν μαγειρεύετε με τη σχάρα ψησίματος, προσθέστε στο δοχείο μαγειρέματος τυχόν συστατικά για κανονικό μαγείρεμα.

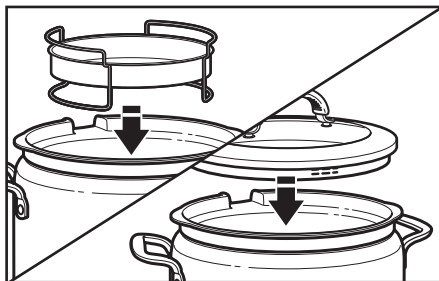


- 2 Χαμηλώστε τη σχάρα ψησίματος/ μαγειρέματος στον ατμό στο δοχείο μαγειρέματος όπως εικονίζεται και τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να ψήσετε στη σχάρα. Σκεπάστε με το καπάκι.

Μαγείρεμα στον ατμό με το καλάθι ατμού



- 1 Προσθέστε νερό στον πυθμένα του δοχείου μαγειρέματος. Για καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε περίπου μέχρι 0,5 L.



- 2 Χαμηλώστε τη σχάρα ψησίματος/ μαγειρέματος στον ατμό στο δοχείο μαγειρέματος όπως εικονίζεται και τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό, στο καλάθι ατμού. Σκεπάστε με το καπάκι. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, βγάλτε το φαγητό με κουτάλα ή λαβίδα.

Συμβουλές μαγειρικής

Ανατρέξτε στις ακόλουθες συμβουλές για να επωφεληθείτε στο μέγιστο από τους διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος.

Sear (Τσιγάρισμα) και Sauté (Σοτάρισμα):

- Για καλύτερο ρόδισμα, στεγνώστε τις εξωτερικές επιφάνειες του κρέατος σκουπίζοντάς τες με χαρτοπετσέτες πριν από το σοτάρισμα ή το τσιγάρισμα.
- Είναι σημαντικό να μη γεμίζετε υπερβολικά το δοχείο μαγειρέματος όταν ροδίζετε κρέας για μια συνταγή. Να ροδίζετε περίπου 0,25 kg ή λιγότερο τη φορά για καλύτερα αποτελέσματα και για να αποφύγετε το άχνημα του κρέατος λόγω της δημιουργίας ατμού.
- Εάν χρησιμοποιείτε λάδι ή βούτυρο για το σοτάρισμα, προσθέστε το μετά την προθέρμανση του πολυμάγειρα.
- Για να στραγγίξετε εύκολα το λίπος μετά το τσιγάρισμα ή το σοτάρισμα του φαγητού, τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο μαγειρέματος στη θέση αποστράγγισης και κρατήστε το σφιχτά στη θέση του με ειδικές πιάστρες για καυτά σκεύη ενώ αδειάζετε το λίπος σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο.
- Όταν σοτάρετε λαχανικά, όπως καρότα, σέλινο, κρεμμύδια και σκόρδο, προσθέστε πρώτα τα χονδροκομμένα υλικά και μαγειρέψτε τα για μερικά λεπτά πριν να προσθέσετε μικρότερα κομμάτια τροφών, όπως ψιλοκομμένο σκόρδο. Με αυτόν τον τρόπο όλα τα λαχανικά θα μαγειρευτούν ομοιόμορφα και το σκόρδο δεν θα καεί.

Μαγείρεμα σε ατμό:

- Δεν είναι απαραίτητο να αφήσετε τη συσκευή να προθερμανθεί όταν μαγειρεύετε σε ατμό, απλώς προσθέστε νερό, βάλτε το φαγητό στο καλάθι ατμού και ρυθμίστε τον πολυμάγειρα στη λειτουργία Steam (Ατμός). Στο τέλος του χρόνου προθέρμανσης, πιέστε το κουμπί Έναρξης.
- Τα τρόφιμα θα μαγειρευτούν γρηγορότερα στον ατμό εάν τα έχετε τοποθετήσει σε μία στρώση. Εάν η ποσότητα φαγητού είναι μεγάλη, ίσως χρειαστεί να την αναδιάζετε στο δοχείο στα μισά του χρόνου μαγειρέματος για να έχετε ομοιόμορφα αποτελέσματα.
- Τα τρόφιμα που έχουν κοπέι ή τεμαχιστεί σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους θα μαγειρευτούν πιο ομοιόμορφα.
- Για τέλειο μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι σκεπάζει το στόμιο εκροής του δοχείου μαγειρέματος παγιδεύοντας τον ατμό.
- Να ανασηκώνετε αργά το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε ατμό.

Ρύζι:

- Για καλύτερα αποτελέσματα, είναι σημαντικό να μετρήσετε το ρύζι και το νερό με ακρίβεια πριν από το μαγείρεμα.
- Ορισμένες ποικιλίες ρυζιού πρέπει να πλυθούν/ξέπλυθούν πριν από το μαγείρεμα. Άλλες ποικιλίες δεν χρειάζονται ξέπλυμα, καθώς είναι εμπλουτισμένες με βιταμίνες και μέταλλα. Το ξέπλυμα αυτών των τύπων ρυζιού απομακρύνει τις πρόσθετες θρεπτικές ουσίες. Εάν πλύνετε το ρύζι πριν από το μαγείρεμα, μετρήστε το πριν το πλύνετε, όχι μετά, και προσπαθήστε να στραγγίξετε όσο το δυνατόν περισσότερο νερό πριν προσθέσετε την ποσότητα που χρειάζεται για το μαγείρεμα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, αφού προσθέσετε ρύζι και νερό στο δοχείο του πολυμάγειρα, απλώστε το ρύζι σε μια ομοιόμορφη στρώση στον πυθμένα. Μην αφαιρέσετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Οι περισσότεροι τύποι ρυζιού θα έχουν μαγειρευτεί ελάχιστα λιγότερο από όσο πρέπει στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος ρυζιού. Αφήστε το μαγειρεμένο ρύζι να παραμείνει στο δοχείο μαγειρέματος με το καπάκι κλειστό για 5 έως 10 λεπτά, ώστε να απορροφηθεί και η παραμικρή υγρασία.
- Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε να προσθέσετε λάδι, βούτυρο, αλάτι και άλλα καρυκεύματα. Ανακατέψτε πριν ξεκινήσετε τον κύκλο μαγειρέματος Rice (Ρύζι). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και άλλα υγρά εκτός από νερό, για έξτρα γεύση. Δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το νερό με ζωμό ψαριού, πουλερικού, λαχανικών ή κρέατος.
- Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, μπορείτε να ανακατέψετε στο μαγειρεμένο ρύζι ψιλοκομμένα φρέσκα βότανα πριν αφήσετε το ρύζι να παραμείνει στο δοχείο.
- Για τέλειο μαγείρεμα του ρυζιού, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι σκεπάζει το στόμιο του δοχείου μαγειρέματος παγιδεύοντας τον ατμό.

Σούπα:

- Ακολουθήστε τις συμβουλές μαγειρικής για το Sauté/Sear (Σοτάρισμα/Τσιγάρισμα) όταν χρησιμοποιείτε αυτό το μέρος του κύκλου μαγειρέματος Soup (Σούπα).
- Τα παραμαγειρεμένα κομματάκια φαγητού στον πυθμένα του δοχείου μαγειρέματος μετά το ρόδισμα περιέχουν άφθονο άρωμα και γεύση. Προσθέστε λίγο από το υγρό της συνταγής σας και ξύστε τα με μια ξύλινη κουτάλα για να προσθέσετε μεστή και έντονη γεύση στη σούπα σας.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

- Κόβοντας τα τρόφιμα σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους εξασφαλίζετε τέλεια ομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Δεν είναι απαραίτητο να αποψύξετε τα κατεψυγμένα λαχανικά πριν τα προσθέσετε σε μια σούπα για να τα μαγειρέψετε, αλλά ίσως χρειαστεί να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος. Τα κατεψυγμένα κρέατα πρέπει να αποψυχθούν πριν από το μαγείρεμα στον κύκλο Soup (Σούπα), ώστε να μαγειρευτούν καλά.
- Είναι καλύτερα να προσθέτετε τα γαλακτοκομικά υλικά, όπως κρέμα γάλακτος, γάλα ή τυριά, λίγο πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ώστε να αποτρέψετε το διαχωρισμό των συστατικών τους.

Ριζότο:

- Γενικά, το ρύζι για ριζότο θα πρέπει να σοταριστεί με κάποιο είδος λίπους πριν προστεθούν υγρά στη συνταγή. Αφίστε τον πολυμάγειρα να προθερμανθεί στο στάδιο Σοτάρισμα και στη συνέχεια προσθέστε βούτυρο ή λάδι σύμφωνα με τη συνταγή σας. Προσθέστε την ποσότητα ρυζιού που αναφέρεται στη συνταγή και ανακατεύετε κατά διαστήματα για μερικά λεπτά ή μέχρι τα εξωτερικά άκρα των κόκκων ρυζιού να γίνουν ημιδιάφανα ενώ το εσωτερικό παραμένει λευκό. Κατά τη διάρκεια αυτού του βήματος μπορείτε επίσης να προσθέσετε και άλλα υλικά που χρειάζονται σοτάρισμα, όπως κρεμμύδι, σκόρδο ή άλλα λαχανικά.
- Εάν η συνταγή σας περιλαμβάνει κρασί, προσθέστε το πριν προσθέσετε τα άλλα υγρά. Με αυτόν τον τρόπο το ρύζι θα απορροφήσει το άρωμα του κρασιού.
- Ζεστάνετε τα υλικά για το ριζότο σας στην ηλεκτρική κουζίνα ή στο φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να γίνουν πολύ καυτά, συνήθως λίγο πιο κάτω από το σημείο βρασμού.
- Προσθέστε στο ρύζι καυτά υγρά σε δόσεις των 240 ml και ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να απορροφηθεί σχεδόν όλο το υγρό πριν προσθέσετε περισσότερο.
- Είναι καλύτερα να προσθέσετε τυρί, αρωματικά βότανα ή άλλα ευαίσθητα συστατικά λίγα λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Για να μην ψηθεί υπερβολικά το ριζότο και να παραμείνει η υφή του κρεμώδης, μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα της συνταγής σας αφαιρέστε το δοχείο μαγειρέματος από τη βάση του πολυμάγειρα εάν δεν πρόκειται να το σερβίрите αμέσως.

Αργό μαγείρεμα:

- Ένας γενικός κανόνας που μπορείτε να εφαρμόσετε όταν φτιάχνετε τις αγαπημένες σας συνταγές στον Πολυμάγειρα, είναι να αυξάνετε την ποσότητα των

αρωματικών βοτάνων και μπαχαρικών για να ισοσταθμίσετε την επίπτωση των μεγαλύτερων χρόνων μαγειρέματος.

- Μη χρησιμοποιείτε κατεψυγμένο, ωμό κρέας στον Πολυμάγειρα. Πάντα να αποψύξετε τα κρέατα πριν από το αργό μαγείρεμα. Το μέγεθος στο οποίο κόβετε τα τρόφιμα μπορεί να επηρεάσει τη γεύση και την υφή του φαγητού. Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα, να κόβετε τα λαχανικά παρόμοιας πυκνότητας, όπως πατάτες, καρότα και παντζάρια, σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους. Γενικά, τα σκληρά λαχανικά πρέπει να είναι λίγο μικρότερα από τα πιο τρυφερά λαχανικά.
- Η κοπή του κρέατος σε μεγάλα κομμάτια είναι ιδανική για μεγαλύτερους χρόνους μαγειρέματος και δεν αφήνει το κρέας να ψηθεί υπερβολικά.
- Ορισμένα τρόφιμα δεν είναι κατάλληλα για παρατεταμένο μαγείρεμα. Τα ζυμαρικά, τα θαλασσινά, το γάλα, η κρέμα γάλακτος και η ξινή κρέμα πρέπει να προστίθενται 2 ώρες πριν από το σερβίρισμα.
- Να προσθέτετε τις γαρνιτούρες, τα φρέσκα βότανα και τα λαχανικά που μαγειρεύονται γρήγορα προς το τέλος του κύκλου μαγειρέματος. Για παράδειγμα, μπορείτε να προσθέσετε αρακά, καλαμπόκι και φρεσκοκομμένο κολοκυθάκι τα τελευταία 10 με 20 λεπτά.

Γιαούρτι:

- Το γιαούρτι μπορεί να παρασκευαστεί από πλήρες γάλα ή γάλα με μειωμένα ή χωρίς καθόλου λιπαρά. Το πλήρες γάλα ή το γάλα με 2% λιπαρά δημιουργεί παχύτερης υφής γιαούρτι.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα, βάλτε το γιαούρτι στο ψυγείο πριν σουρώσετε το τυρόγαλο με ένα σουλάκι για παχύτερη υφή.
- Όταν ξεκινήσετε να φτιάχνετε το δικό σας γιαούρτι, μπορείτε να προσθέσετε λίγη από την προηγούμενη παρτίδα για να φτιάξετε την επόμενη. Αυτό μπορεί να το κάνει μόνο 2-3 φορές και στη συνέχεια θα πρέπει να ξεκινήσετε με φρέσκο.

Χειροκίνητη:

- Όταν ζεσταίνετε μεγάλη ποσότητα νερού για το μαγείρεμα ζυμαρικών ή άλλων τροφίμων, χρησιμοποιήστε τη Manual (Χειροκίνητη) λειτουργία στην υψηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας των 230°C. Έχετε υπόψη σας ότι η σθόνη θα συνεχίσει να εμφανίζει την ένδειξη «preheating» (προθέρμανση) ακόμα κι όταν το νερό φτάσει στο πλήρες σημείο βρασμού, καθώς η συσκευή ανιχνεύει τη θερμοκρασία του νερού.

Καθαρισμός του Πολυμάγειρα

Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τον Πολυμάγειρα από την πρίζα του τοίχου.

- Αφήστε τον Πολυμάγειρα και τα εξαρτήματα να κρυώσουν τελείως πριν τα καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια. Αυτά τα είδη μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια.
- Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες του Πολυμάγειρα με ένα καθαρό, υγρό πανί και στεγνώστε τις τελείως. Για επίμονους λεκέδες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μη λειαντικό υγρό καθαριστικό.
- Η κεραμική αντικολλητική επίστρωση του δοχείου του Πολυμάγειρα είναι ανθεκτική στα γδαρσίματα. Ωστόσο, εάν το δοχείο πέσει κάτω ή προσκρούσει σε σκληρό αντικείμενο, η κεραμική επίστρωση μπορεί να ξεφλουδίσει ή να ραγίσει.

- Το δοχείο του Πολυμάγειρα διαθέτει αντικολλητική επίστρωση για εύκολο καθαίρισμα. Το επανειλημμένο πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων μπορεί να μειώσει την αποτελεσματικότητα της αντικολλητικής επίστρωσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το καπάκι και το δοχείο πλένονται σε πλυντήριο πιάτων, αλλά συνιστάται να τα πλένετε στο χέρι με καυτό σαπουνόνερο για να μεγιστοποιήσετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν ο Πολυμάγειρας δεν λειτουργεί σωστά ή δεν λειτουργεί καθόλου

Ελληνικά

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φως σε γειωμένη πρίζα.

Μην το χρησιμοποιείτε με μετασχηματιστή ή πολύπριζο τύπου T.

Μην χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

- **Είναι ο Πολυμάγειρας συνδεδεμένος σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου;**
Συνδέστε τον Πολυμάγειρα σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου.
- **Λειτουργεί η ασφάλεια του κυκλώματος του Πολυμάγειρα;**
Εάν έχετε πίνακα με διακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό. Δοκιμάστε να αποσυνδέσετε το καλώδιο ρεύματος του Πολυμάγειρα από την πρίζα και στη συνέχεια να το συνδέσετε ξανά.
- **Ο Πολυμάγειρας έσβησε μόνος του.**
Ο Πολυμάγειρας διαθέτει μια λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης. Ανάλογα με τον τρόπο μαγειρέματος, ο Πολυμάγειρας θα σβήσει αυτόματα μετά από 12 ώρες (24 ώρες στη λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση Ζεστού)).
- **Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα:**
Δείτε την ενότητα «Εγγύηση και service». Μην επιστρέψετε τον Πολυμάγειρα στο κατάστημα πώλησης – τα καταστήματα λιανικής πώλησης δεν παρέχουν service.

Εγγύηση της KitchenAid για τον Πολυμάγειρα

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: Για τα μοντέλα 5KMC4241 και 5KMC4244: Δύο χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service πρέπει να παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.	Α. Επισκευές όταν ο Πολυμάγειρας έχει χρησιμοποιηθεί για εργασίες διαφορετικές από τη συνήθη οικιακή παρασκευή φαγητού. Β. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κέντρα service

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται από τα κατά τόπους εξουσιοδοτημένα κέντρα service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή προκειμένου να μάθετε το όνομα του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου service της KitchenAid.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ: +30 210 9478120

Φαξ: +30 210 9415586

Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:

Κολωνάκι, Πατρ. Ιωακείμ 33

+30 210 7237615

Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26,

+30 2310 220933,231388

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση:
www.KitchenAid.eu

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR MULTI-COOKER	
Viktiga säkerhetsföreskrifter.....	198
Krav på elektrisk utrustning.....	201
Avfallshantering av elektrisk utrustning	201
DELAR OCH FUNKTIONER	
Delar och tillbehör	202
Reglage	203
Tillgängliga tillbehör	203
GUIDE TILL TILLAGNINGSLÄGEN	204
TILLAGNINGSMETODER	205
TILLAGNINGSLÄGEN I FLERA STEG	206
MANUELL TILLAGNING	210
YTTERLIGARE FUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGAR	
Växla mellan Fahrenheit och Celsius	211
Språk på displayen	211
Senast använda val	212
Använda timern som kökstimer	212
KOMMA IGÅNG	
Före första användningen	213
Installation av Multi-Cooker	213
SÅ HÄR ANVÄNDER DU MULTI-COOKER	
Ställa in tillagningsläge	214
När tillagningen är klar	215
Grilla med grillgallret	216
Ångkokning med ångkokningskorgen	216
TIPS FÖR BRA RESULTAT	
Tillagningstips	217
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	
Rengöra Multi-Cooker	219
FELSÖKNING	219
GARANTI OCH SERVICE	220

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

 **FARA**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

 **VARNING**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av hushållsmaskiner måste grundläggande säkerhetsföreskrifter såsom de nedan alltid följas för att minska risken för brand, elektriska stötar och/eller personskador:

1. Läs alla instruktioner.
2. Vidrör inte heta ytor. Använd grytlappar eller grytvantar när du tar i grytan eller locket.
3. För att undvika risk för elektriska stötar får inte sladden, stickkontakten eller nederdelen nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
4. Kontrollera att barn inte leker med apparaten.
5. Dra ur kontakten när den inte används och före rengöring. Låt Multi-Cooker svalna innan du sätter fast eller tar bort några delar.

6. Använd inte en apparat med en skadad nätsladd eller stickkontakt, eller som det uppstått tekniskt fel på, eller efter att den har tappats på marken eller på något annat sätt skadats. Returnera Multi-Cooker till ditt närmaste auktoriserade KitchenAid-servicecenter för kontroll, reparation eller elektriska/mekaniska justeringar.
7. Denna apparat får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, och av personer som saknar erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna användningen medför.
8. Användning av tillbehör andra än de som KitchenAid har rekommenderat kan orsaka skador.
9. Använd inte apparaten utomhus.
10. Låt inte sladden hänga ut från kanten på ett bord eller köksbänk. Sladden får heller inte vidröra heta ytor, som t.ex. överdelen på apparaten.
11. Ställ inte apparaten nära en varm spis eller öppen låga. Den får heller inte placeras i en varm ugn.
12. Var mycket försiktig om du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
13. Använd inte maskinen till något annat än den är avsedd för.
14. Den här produkten är avsedd endast för hushållsbruk.
15. När du vill koppla från apparaten ställer du alla reglage på O (av) och drar sedan ut stickkontakten från vägguttaget.
16. Tillaga endast mat i den löstagbara behållaren.
17. Fyll inte på grytan över Max-linjen.
18. Häll inte i mer än 475 ml olja när du använder Multi-Cooker.

19. Om kontrollpanelen inte lyser under eller efter en tillagningscykel kan Multi-Cooker ha förlorat strömförsörjningen under tillagningen. Kontrollera att innertemperaturen på tillagad mat är minst 74 °C.
20. Stäng av apparaten och dra ut kontakten från vägguttaget innan du byter tillbehör eller närmar dig rörliga delar.
21. Apparaten är avsedd för bruk i hushåll och inom liknande användningsområden, såsom: i köksutrymmen för personal i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer; i gårdshus; av gäster på hotell, motell och i andra boendemiljöer; i miljöer av typen bed and breakfast.
22. Om det är för mycket vatten i skålen kan kokande vatten stänka ut.
23. Grytan får endast användas med den medföljande nederdelen.
24. **VARNING:** Kontrollera att apparaten är avstängd innan du lyfter av grytan från nederdelen.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Krav på elektrisk utrustning

Spänning: 220–240 Volt växelström

Frekvens: 50/60 Hertz

Motoreffekt: 700 Watt


OBS! Denna Multi-Cooker har en jordad stickkontakt. För att undvika risk för elektriska stötar passar kontakten bara in i vägguttaget på ett enda sätt. Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt.

Använd inte förlängningsladd. Om sladden är för kort ska du låta en behörig elektriker eller tekniker installera ett eluttag nära apparaten.

En kort elsladd ska användas för att minska risken att personer trasslar in sig eller snubblar över sladden.


Avfallshantering av elektrisk utrustning

Sopsortering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet består av 100 % återvinningsbart material och är märkt med återvinningssymbolen . De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

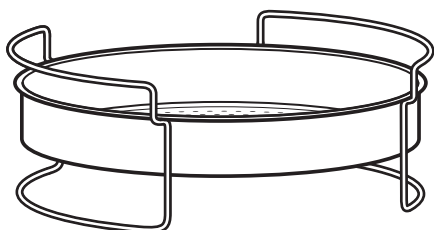
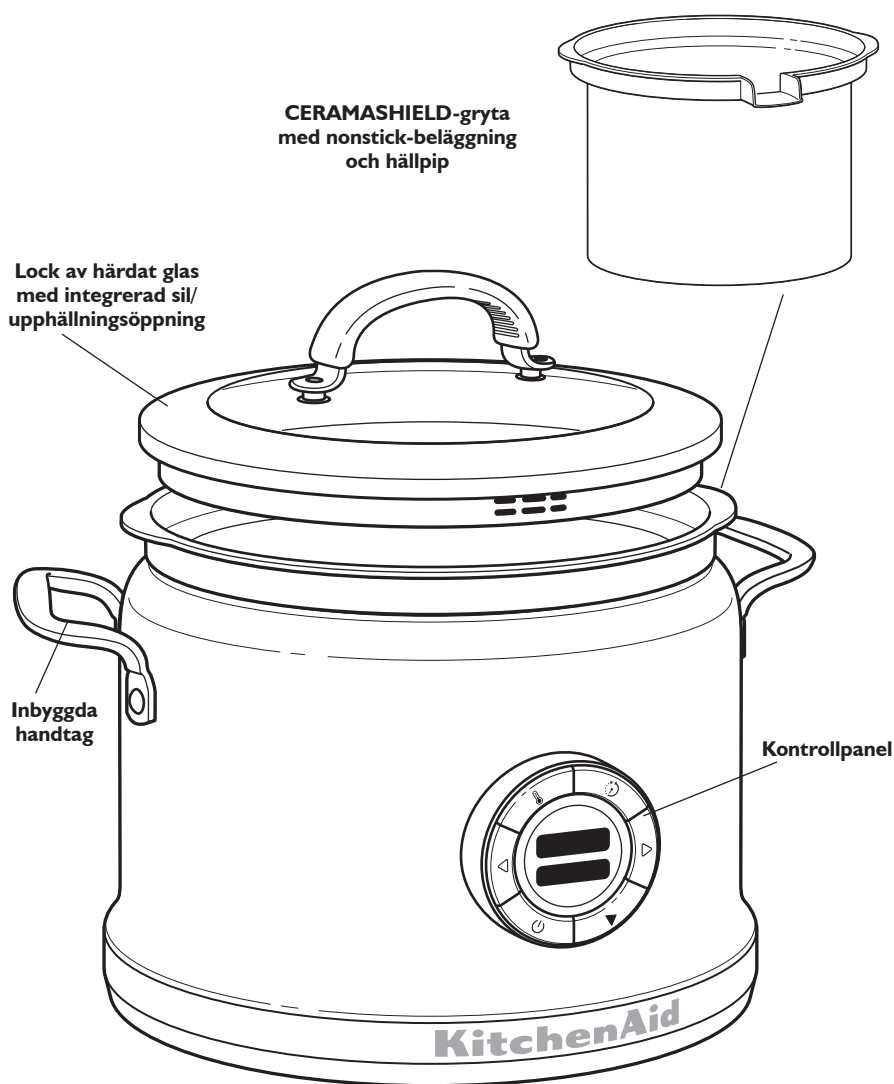
Kassering av produkten

- Den här produkten är märkt enligt EG direktivet 2012/19/EU rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att sedan slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.

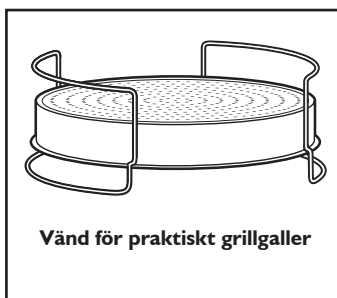
- Om symbolen  finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållssoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elskrot.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

Delar och tillbehör



Kombinerad vändbar ångkokningskorg/grillgaller



Vänd för praktiskt grillgaller

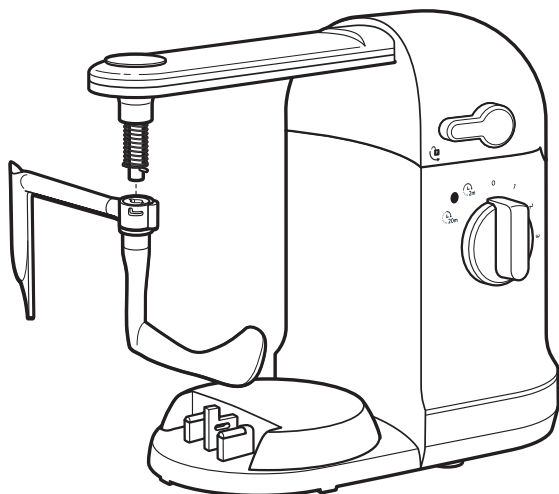
Reglage



Tillgängliga tillbehör

Omröringsställning 5KST4054 (säljs separat)

Omröringsställningen fungerar som din privata souschef och hjälper till att röra om i grytan, oavsett vad du lagar. Vändstaven och skrapbladet är specialutformade och rör om i maten så att den blandas jämnt och värmen fördelas. Allt du behöver göra är att trycka på knappen.



GUIDE TILL TILLAGNINGSLÄGEN

Din Multi-Cooker har över tio tillagningsmetoder, inklusive ett manuellt läge och fyra tillagningslägen i flera steg, speciellt utformade för en mängd olika tillagningsuppgifter.

Se snabbguiden nedan för tillagningsmetoder och alternativ för tillagningslägen i flera steg, eller se de utförliga förklaringarna och tipsen för respektive tillagningsläge på följande sidor.



Keep Warm Slow Cook Low Slow Cook High Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

TILLAGNINGSMETODER

Tillagningsmetod	Förinställd temp* i °C	Min. temperaturinställning i °C	Max. temperaturinställning i °C	Keep Warm (Varmhållning)	Max. tillagningstid (timmar)
Sear (Bryna)	230°C	220°C	230°C	Manual (Manuellt)	2
Sauté (Sautera)	175°C	160°C	190°C	Manual (Manuellt)	2
Bake (Baka)	175°C	165°C	190°C	Manual (Manuellt)	2
Boil/Steam (Koka/ånga)	100°C	90°C	110°C	Manual (Manuellt)	5
Simmer (Sjuda)	95°C	85°C	100°C	Manual (Manuellt)	5
Slow Cook (Tillaga långsamt)	90°C	Saknas	Saknas	Auto	12
Keep Warm (Varmhållning)	75°C	Saknas	Saknas	Saknas	24

TILLAGNINGSLÄGEN I FLERA STEG

Tillagningsläge	Metod i steg 1	Metod i steg 2	Metod i steg 3	Keep Warm (Varmhållning)
Rice (Ris)	Saknas	Saknas	Saknas	Auto
Soup (Soppa)	Sauté (Sautera)	Boil (Koka)	Simmer (Sjuda)	Manual (Manuellt)
Risotto	Sauté (Sautera)	Simmer (Sjuda)	Saknas	Manual (Manuellt)
Pilaf (Pilaff)	Sauté (Sautera)	Boil (Koka)	Simmer (Sjuda)	Manual (Manuellt)
Porridge (Gröt)	Boil (Koka)	Simmer (Sjuda)	Saknas	Manual (Manuellt)
Yogurt (Yoghurt)	Simmer (Sjuda)	Culture (Kultur)	Saknas	Saknas

* Preheating (Förvärmning) visas på displayen tills vald temperatur är uppnådd.

Se avsnittet "Tips för bra resultat" för tips om förberedelse och tillagning och hur du får ut det mesta av varje tillagningsmetod.

Sear (Bryna) (220–230 °C)

Bryning förbereder kött för stuvningar, soppor och andra rätter. Köttets yta steks snabbt i hög temperatur, vilket gör att smak och köttsaft stannar kvar inne i köttet.

Sauté (Sautera) (160–190 °C)

Sautering är idealiskt för att ge kött och grönsaker en fräsch, spröd smak och konsistens. Använd Sauté (Sautering) när du vill skapa orientaliska rätter, wokrätter och frukosträtter som korv och äggröra.

Bake (Baka) (165–190 °C)

Välj Bake (Baka) när du vill baka tårter eller tillaga grytor och andra rätter.

Boil/Steam (Koka/ånga) (90–110 °C)

Använd Boil/Steam (Koka/ånga) när du vill laga till en mängd olika rätter, som kokt ris och andra sädeslag, ångkokta räkor, eller för att värma upp ömtåliga matvaror som fisk med indirekt värme.

Simmer (Sjuda) (85–100 °C)

Simmer (Sjuda) passar utmärkt till soppor och stuvningar där en försiktig tillagning ger goda och mustiga smaker.

Slow Cook (Tillaga långsamt) (90 °C)

Med Slow Cook (Tillaga långsamt) kan Multi-Cooker användas som en slow cooker, vilket gör den idealisk för att tillaga bland annat grillat, chiligrötor och köttbullar.

Keep Warm (Varmhållning) (75 °C)

Keep Warm (Varmhållnings)-läget är till för att hålla tillagad mat vid serveringstemperatur i upp till 24 timmar. Vissa tillagningsmetoder och -lägen har ett automatiskt Keep Warm (Varmhållnings)-läge. För de andra metoderna och lägena kan Keep Warm (Varmhållning) väljas manuellt.

VIKTIGT: Använd Keep Warm (Varmhållning) endast till helt tillagade rätter. Keep Warm (Varmhållning) är till för att hålla helt tillagade rätter vid serveringstemperatur.

TILLAGNINGSLÄGEN I FLERA STEG

Tillagningslägena i flera steg använder sig av flera olika tillagningsmetoder för att laga till olika rätter. Använd knappen \triangleright om du vill gå vidare från ett steg till nästa. Om du behöver gå tillbaka ett steg trycker du på knappen \triangleleft .

Rice (Ris) (vitt/brunt)

I läget Rice (Ris) kan du tillaga en mängd olika rissorter, t.ex. vitt ris, brunt ris, vildris och sushiris. För att du ska få optimalt resultat har lägena för Rice (Ris) program för vitt och brunt ris (se tabellen).

1. Häll uppmätt mängd ris och vatten i grytan.

OBS! Skölj torrt ris innan det läggs i grytan för att minska risken att det kokar över.

2. Tryck på \triangleright om du vill gå till läget Rice (Ris). Tryck på \blacktriangleright om du vill välja.

3. Multi-Cooker visar For white, press \triangleleft (För vitt, tryck \triangleright) och For brown, press \triangleright (För brunt, tryck \triangleleft). Tryck \triangleleft eller \triangleright för att välja typ av ris och tryck sedan \blacktriangleright .

4. När tillagningen är klar visas Rice mode done, keeping warm (Läge ris klart, varmhåller) och Multi-Cooker ställer sig i läget Keep Warm (Varmhållning). När Multi-Cooker är i (Keep Warm) (Varmhållnings)-läge och du inte har ställt in timern stänger den automatiskt av sig efter 24 timmar.

OBS! Den förinställda tillagningstiden gäller för 190 g torrt ris. Du kan justera tiden efter mängden ris.

Typ av ris	Torrt ris (g)	Vatten (ml)	Tid (min.)
Vitt (långkornigt)	190	415–475	35*
Vitt (mellankornigt)	190	415–475	35*
Brunt	190	415–475	55*
Sushi/vitt (rundkornigt)	190	415–475	35*

* Standardtid

Soup (Soppa)

Sauté (Sautera) > Boil (Koka) > Simmer (Sjuda) > Keep Warm (Varmhållning)

Läget Soup (Soppa) använder flera förprogrammerade steg för att tillaga soppor och stuvningar från grunden, utan att du behöver gissa.

1. Tryck ▷ om du vill gå till läget Soup (Soppa). Tryck på ► om du vill välja.
2. Multi-Cooker förvärms till Sauté (Sautera). Om du vill ställa in en tillagningstid ställer du in timern och trycker sedan på ► för att starta timern.
3. Tillsätt startingredienserna.
4. När sauteringen är klar trycker du på ▷ för att gå vidare till Boil (Koka).
5. Multi-Cooker sänker temperaturen till läget Boil (Koka). Om du vill ställa in en kokningstid ställer du in timern och trycker sedan på ► för att starta timern.
6. Tillsätt återstående ingredienser.
7. När kokningen är klar trycker du på ▷ för att gå vidare till Simmer (Sjuda).
8. Om du vill ställa in en sjudningstid ställer du in timern och trycker sedan ► för att starta timern.
9. När sjudningen är klar trycker du på knappen ▷ för att gå till läget Keep Warm (Varmhållning). När Multi-Cooker är i läget Keep Warm (Varmhållning) utan timerinställning stängs den automatiskt av efter 24 timmar.

Risotto

Sauté (Sautera) > Simmer (Sjuda) > Keep Warm (Varmhållning)

Läget Risotto använder flera förprogrammerade steg vilket gör det enkelt att tillaga risotto, från sauteringen av kött eller grönsaker till den perfekta sjudningen av riset.

1. Tryck på ▷ om du vill gå till läget Risotto. Tryck på ► om du vill välja.
2. Multi-Cooker förvärms till Sauté (Sautera). Om du vill ställa in en tillagningstid ställer du in timern och trycker sedan på ► för att starta timern.
3. Tillsätt startingredienserna.
4. När sauteringen är klar trycker du på knappen ▷ för att gå vidare till Simmer (Sjuda).
5. Multi-Cooker sänker temperaturen till läget Simmer (Sjuda). Om du vill ställa in en sjudningstid ställer du in timern och trycker sedan på ► för att starta timern.
6. Tillsätt återstående ingredienser.
7. När sjudningen är klar trycker du på knappen ▷ för att gå till läget Keep Warm (Varmhållning). När Multi-Cooker är i läget Keep Warm (Varmhållning) utan timerinställning stängs den automatiskt av efter 24 timmar.

Pilaf (Pilaff)

Sauté (Sautera) > Boil (Koka) > Simmer (Sjuda) > Keep Warm (Varmhållning)

Läget Pilaf (Pilaff) använder flera förprogrammerade steg för att skapa mustiga pilaffrätter utan de besvärliga momenten i traditionella tillagningsmetoder. Multi-Cooker gör allt enkelt, från förberedelserna av kött och grönsaker till de avslutande tillagningsstegen.

1. Tryck på \triangleright om du vill gå till läget Pilaf (Pilaff). Tryck på \blacktriangleright om du vill välja.
2. Multi-Cooker förvärms till Sauté (Sautera). Om du vill ställa in en tillagningstid ställer du in timern och trycker sedan på \blacktriangleright för att starta timern.
3. Tillsätt startingredienserna.
4. När sauteringen är klar trycker du på \triangleright för att gå vidare till Boil (Koka).
5. Multi-Cooker sänker temperaturen till läget Boil (Koka). Om du vill ställa in en kokningstid ställer du in timern och trycker sedan på \blacktriangleright för att starta timern.

6. Tillsätt återstående ingredienser.
7. När kokningen är klar trycker du på \triangleright för att gå vidare till Simmer (Sjuda).
8. Om du vill ställa in en sjudningstid ställer du in timern och trycker sedan \blacktriangleright för att starta timern.
9. När sjudningen är klar trycker du \triangleright för att gå till läget Bake (Baka).
10. Om du vill ställa in en bakningstid ställer du in timern och trycker sedan på \blacktriangleright för att starta timern.
11. När sjudningen är klar trycker du på knappen \triangleright för att gå till läget Keep Warm (Varmhållning). När Multi-Cooker är i läget Keep Warm (Varmhållning) utan timerinställning stängs den automatiskt av efter 24 timmar.

Porridge (Gröt)

Boil (Koka) > Simmer (Sjuda) > Keep Warm (Varmhållning)

Använd detta läge för att snabbt och enkelt laga till utsökta gröträtter när som helst på dagen.

1. Tryck på \triangleright om du vill gå till läget Porridge (Gröt). Tryck på \blacktriangleright om du vill välja.
2. Multi-Cooker förvärms till Boil (Koka). Om du vill ställa in en tillagningstid ställer du in timern och trycker sedan på \blacktriangleright för att starta timern.
3. Tillsätt startingredienserna.
4. När kokningen är klar trycker du på \triangleright om du vill gå vidare till Simmer (Sjuda).
5. Multi-Cooker sänker temperaturen till läget Simmer (Sjuda). Om du vill ställa in en sjudningstid ställer du in timern och trycker sedan på \blacktriangleright för att starta timern.
6. Tillsätt återstående ingredienser.
7. När sjudningen är klar trycker du på knappen \triangleright för att gå till läget Keep Warm (Varmhållning). När Multi-Cooker är i läget Keep Warm (Varmhållning) utan timerinställning stängs den automatiskt av efter 24 timmar.

Yogurt (Yoghurt)

Simmer
(Sjuda)

>

Culture
(Kultur)

VARNING



Risk för matförgiftning




Tillaga inte några andra livsmedel än yoghurt i läget Yoghurt.

I annat fall kan de orsaka matförgiftning eller illamående.

Läget Yogurt (Yoghurt) använder lägre temperaturer än övriga tillagningslägen och är endast till för att göra yoghurt. Använd inte detta läge för att tillaga andra livsmedel eftersom det kan orsaka matförgiftning.

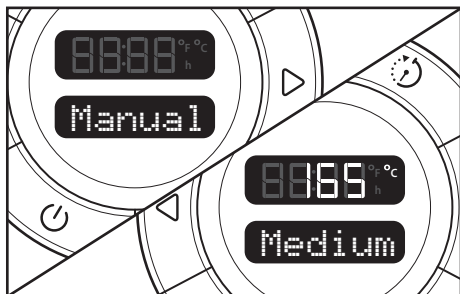
Använd läget Yogurt (Yoghurt) för att göra din egen delikata yoghurt hemma.

1. Tillsätt ingredienserna.
2. Tryck på  för att gå till läget Yogurt (Yoghurt). Tryck på  om du vill välja.

3. Multi-Cooker förvärms till Simmer (Sjuda). Om du vill ställa in en tillagningstid ställer du in timern och trycker sedan på  för att starta timern.
4. När sjudningen är klar trycker du på  för att gå vidare till Culture (Kultur).
5. Multi-Cooker sänker temperaturen till läget Culture (Kultur). Om du ska ställa in en kultiveringstid ställer du in timern och trycker sedan på  för att starta timern.

OBS! Den förinställda temperaturen för sjudning i läget Yogurt (Yoghurt) (steg 1) är avsedd för 0,95 L mjölk. Låt apparaten värmas upp i 10–12 minuter innan du tillsätter startyoghurt eller vanlig yoghurt för att sätta igång kultiveringen. Om du vill ha mindre eller större kvantiteter justerar du tiden och använder en kökstermometer för att kontrollera att mjölken når en temperatur på 85 °C innan du går vidare till kultivering (steg 2).

Manuella tillagningslägen

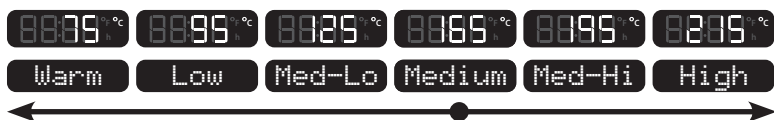


Läget manuell tillagning har sex förinställda intervall så att du kan laga mat som på en vanlig spis: Varm, Låg, Med-Lo, Medel, Med-Hi och Hög. Varje intervall är justerbart enligt tabellen nedan.

Så här väljer och justerar du ett manuellt läge:

1. Tryck på \triangleright för att gå till läget **Manual** (Manuellt). Tryck på \blacktriangleright om du vill välja.
1. **Medium** (Medel) visas i displayen, med en temperatur på 163°C.
2. Tryck på \triangleleft eller \triangleright för att justera temperaturen 5 °C i taget, eller tryck och håll nere \triangleleft eller \triangleright för att växla mellan manuella tillagningslägen.

Manuella tillagningslägen

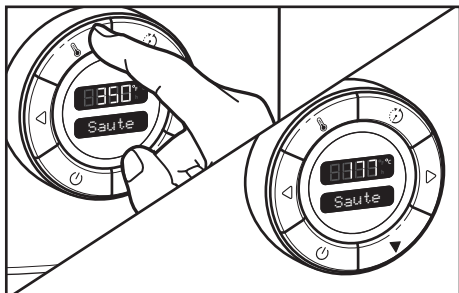



Manuellt tillagningsläge	Förinställd temp* i °C	Max. temperatur i °C
High (Hög)	215°C	230°C
Medium High (Med-Hi)	195°C	210°C
Medium (Medel)	165°C	190°C
Medium Low (Med-Lo)	125°C	160°C
Low (Låg)	95°C	120°C
Warm (Varm)	75°C	90°C

* Preheating (Förvärmning) visas på displayen tills vald temperatur är uppnådd.

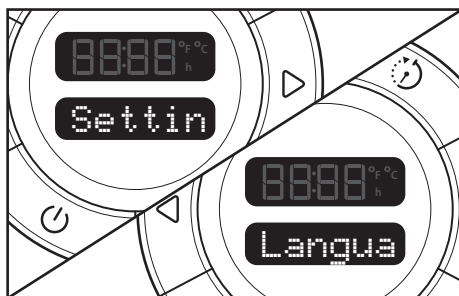
YTTERLIGARE FUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGAR

Växla mellan Fahrenheit och Celsius



Växla mellan Fahrenheit och Celsius genom att trycka på knappen  och hålla den nere i tre sekunder.

Språk på displayen



Du ändrar displayens språk genom att:

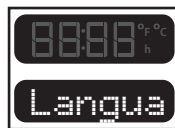
1. Gå till Inställningar och trycka på ►.
2. Displayen visar Language Selection (Språkval). Tryck på ►.
3. Tryck på ◀ eller ▶ om du vill växla mellan: engelska (förinställt)
ryska
franska
tyska
italienska
nederländska
4. Tryck på ► om du vill välja och spara inställningen.



engelska



ryska



franska



tyska



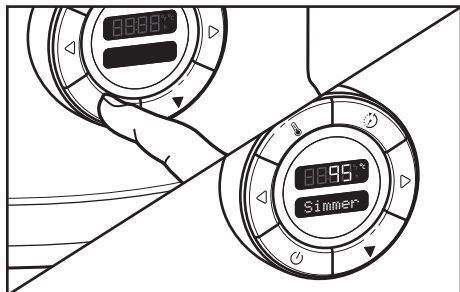
italienska



nederländska

YTTERLIGARE FUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGAR

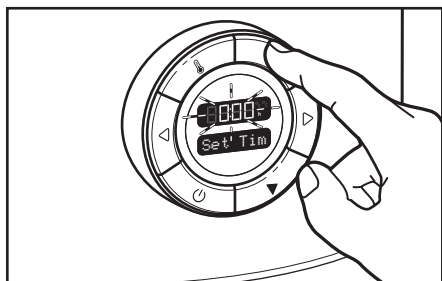
Senast använda val




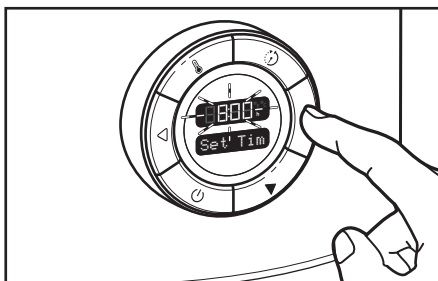
Så länge Multi-Cooker är ansluten till elnätet kommer den ihåg senast använda metod eller läge för tillagning och temperaturinställningar nästa gång den sätts på.





Använda timern som kökstimer

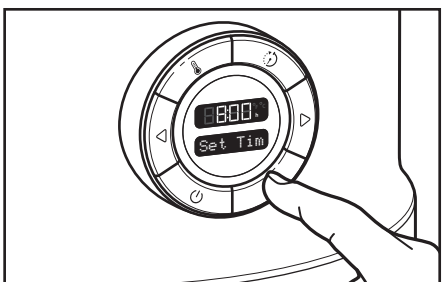
Multi-Cookers timer kan användas som kökstimer då apparaten inte står i ett tillagningsläge.




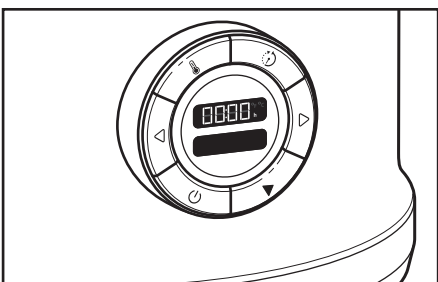
1 Tryck och håll ner .



2 Tryck på  eller  om du vill ändra tiden fram eller tillbaka. Tryck och håll ner  eller  om du vill ändra tiden snabbare.



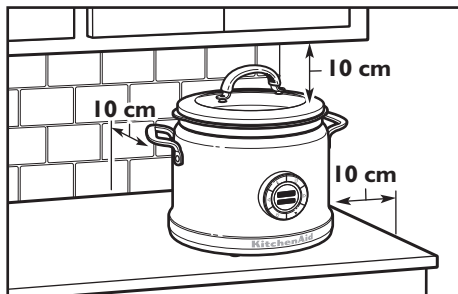
3 Tryck på  om du vill starta timern. En kort signal ljuder när en minut återstår och därefter räknas tiden ner i sekunder.



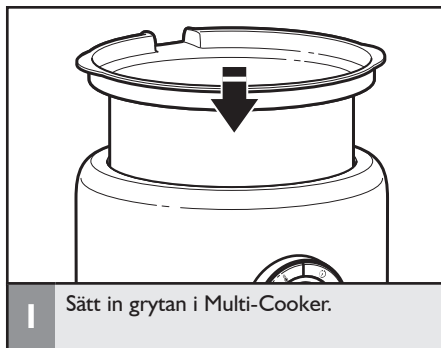
4 När timern kommer till 00:00 ljuder tre signaler.

Före första användning

1. Placera Multi-Cooker på en torr, vågrät och jämn yta såsom en köksbänk eller ett bord.
2. Se till att Multi-Cooker-enheten står minst 10 cm från väggar, skåp och föremål på köksbänken eller bordet. Se till att det finns utrymme ovanför Multi-Cooker så att det går att ta av locket och för att undvika att det bildas ånga på skåpen.
3. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
4. Diska av locket och grytan i varmt vatten med diskmedel. Låt alla delar torka grundligt.



Installation av Multi-Cooker



1 Sätt in grytan i Multi-Cooker.

⚠ VARNING



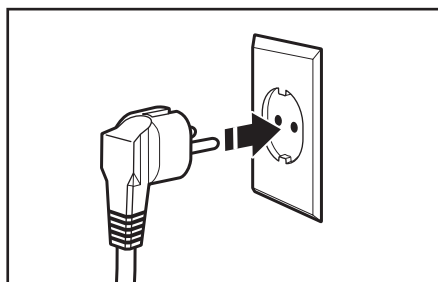
Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Använd inte enheten med adapter eller grenkontakt.

Använd inte förlängningssladd.

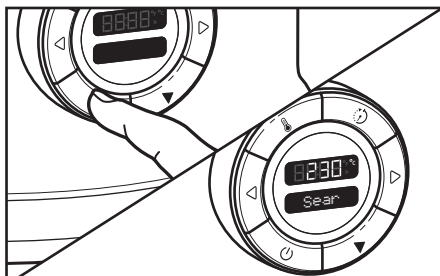
Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.



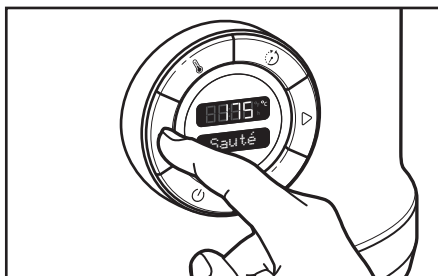
2 Anslut till ett jordat eluttag. Multi-Cooker är nu klar att användas.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU MULTI-COOKER

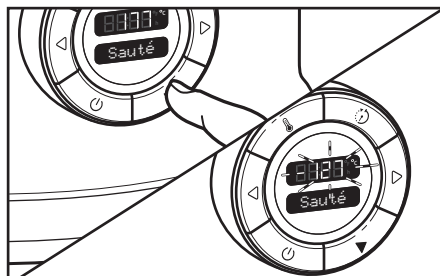
Ställa in tillagningsläge




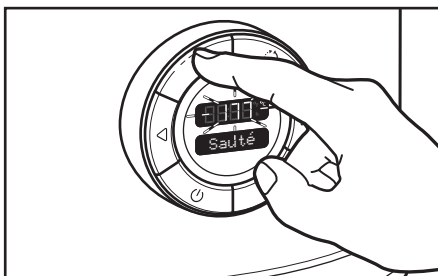
1 Tryck på .







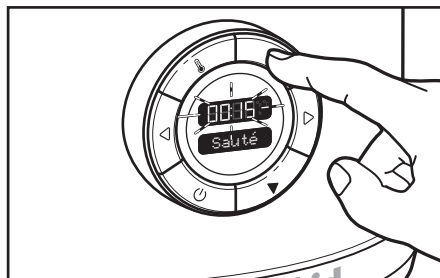
2 Tryck på  eller  om du vill bläddra till önskat tillagningsläge eller -metod. Den förinställda tillagningstemperaturen visas.







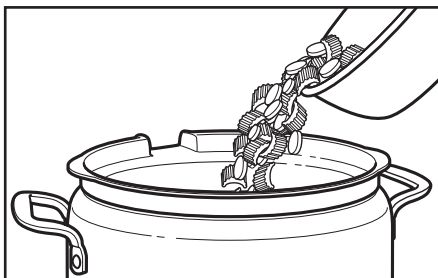
3 Tryck på  om du vill välja metod eller läge för tillagning. Temperaturen på displayen ändras i takt med att Multi-Cooker förvärms.



4 Om du vill ändra temperaturen trycker du på knappen  och sedan på  eller  för att sänka eller höja temperaturen. Tryck på  för att bekräfta. Se tabellen "Tillagningslägen" för olika alternativ.

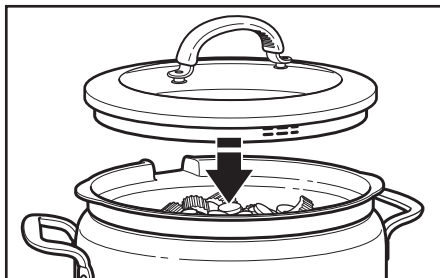


5 Om du vill ställa in tillagningstidern trycker du på  och sedan på  eller  för att öka eller minska tillagningstiden. Tryck på  om du vill starta timern.

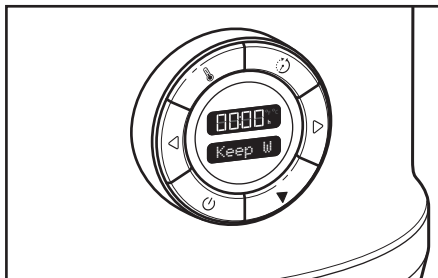


6 Lägg ingredienserna i grytan.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU MULTI-COOKER



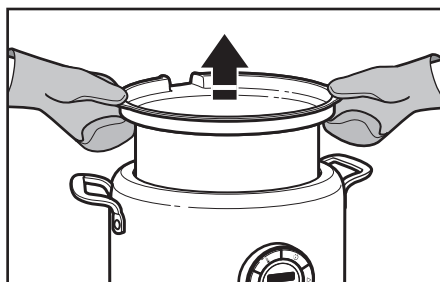
- 7** Täck över med locket. För att bevara saftigheten i ingredienserna ska du vrida på locket så att hållpipen stängs.



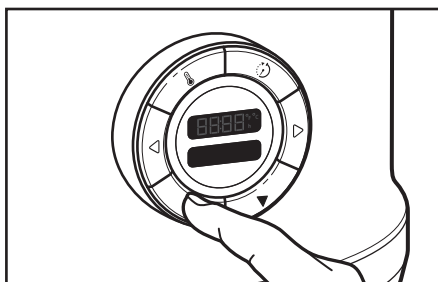
- 8** Om du använder ett tillagningsläge i flera steg ljuder en signal när timern (om den är inställd) når 00:00. När du trycker på ► börjar timern räkna ned tills den når nästa steg.

Multi-Cooker stängs automatiskt av efter den inställda tidsperioden. För Slow Cook High (Tillaga långsamt (hög temperatur)); Slow Cook Low (Tillaga långsamt (låg temperatur)) och Rice (Ris) gäller att om automatisk varmhållning är inställd på PÅ går Multi-Cooker automatiskt till Keep Warm (Varmhållnings)-läget i upp till 24 timmar.

När tillagningen är klar



- 1** Använd grytlappar eller ugnsvantar när du lyfter av grytan från nederdelen och när du håller upp innehållet.

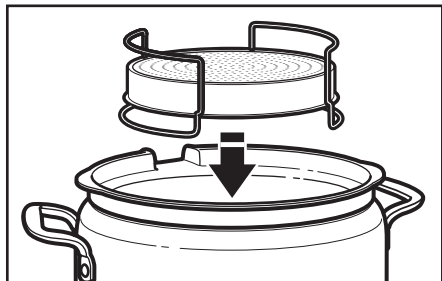


- 2** Stäng av Multi-Cooker genom att trycka och hålla nere knappen (⏻) i tre sekunder.

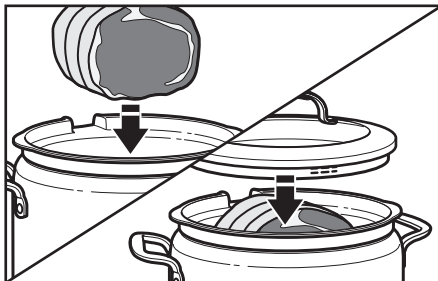
SÅ HÄR ANVÄNDER DU MULTI-COOKER

Multi-Cooker har en kombinerad ångkokningskorg och grillgaller för tillagning av flera rätter samtidigt. **OBS!** Ångkokningskorgen och grillgallret kan inte användas tillsammans med omrörningsställningen (finns som tillval).

Grilla med grillgallret

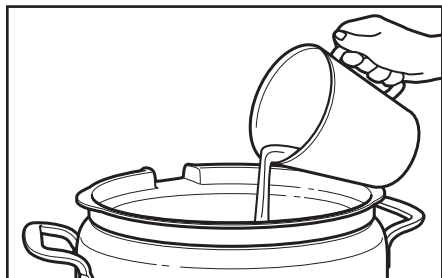


1 Om du använder grillgallret kan du tillsätta ingredienser för vanlig tillagning i grytan.

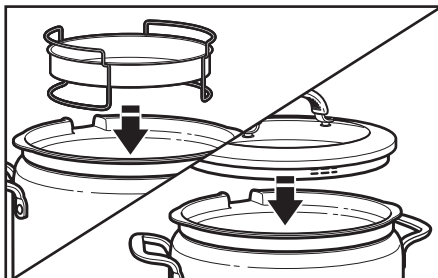


2 Sänk ned grill-/ångkokningsgallret i grytan enligt bilden och lägg ingredienserna som ska grillas på gallret. Täck över med locket.

Ångkokning med ångkokningskorgen



1 häller du vatten i botten på grytan. För att få bästa resultat bör du inte överskrida ca 0,5 L.



2 Sänk ner grill-/ångkokningsgallret i grytan enligt bilden och lägg ingredienserna som ska ångkokas i korgen. Täck över med locket. När tillagningen är klar tar du upp maten med en sked eller mattång.

Tillagningstips

Använd följande tips för att få ut det mesta av de olika tillagningsslägena.

Bryna and Sautera:

- För att få bästa resultat vid stekning bör du torka av köttet med hushållspapper innan du sauterar eller bryner det.
- Det är viktigt att inte lägga i för mycket kött i grytan när du ska bryna det. För bästa resultat och för att undvika att köttet börjar koka bör du inte bryna mer än högst 0,25 kg samtidigt.
- Om du använder olja eller smör vid sautering tillsätter du det efter att Multi-Cooker har förvärmats.
- När du har stekt eller sauterat råvaror håller du enkelt av fett genom att vrida locket på grytan till avhållningsläget och hålla grytan med ugnsvantar och hålla fettets i en värmeständig behållare.
- När du sauterar grönsaker som t.ex. morötter, selleri, lök och vitlök bör du först tillsätta större bitar och låta de tillagas i några minuter innan du tillsätter mindre bitar som t.ex. hackad vitlök. På det sättet blir alla grönsaker jämnt tillagade och vitlöken blir inte bränd.

Ånga:

- När du ska ångkoka något behöver apparaten inte förvärmas. Allt du behöver göra är att tillsätta vatten, lägga ingredienserna på ångkokningsgallret och ställa in Multi-Cooker på Ånga. När förvärmningen är klar trycker du på knappen Start.
- Det går fortare att ångkoka matvaror om de placeras i ett enda lager. Om du har större mängder råvaror kan du behöva flytta dem efter halva tillagningstiden för att få en jämn tillagning.
- Ingredienser som har skurits i ungefär lika stora bitar blir mer jämnt tillagade.
- För att få bästa resultat bör du se till att locket täcker grytans hällpip så att ångan stannar kvar i grytan.
- Lyft försiktigt av locket under ångkokningen.

Ris:

- Det är viktigt att mäta upp rätt mängd ris och vatten innan tillagning för att få bästa resultat.
- Vissa rissorter bör tvättas/sköljas innan tillagning. En del sorter ska inte sköljas eftersom de är berikade med vitaminer och mineraler. Om dessa rissorter sköljs tar det bort de tillsatta näringsämnen. Om du sköljer riset innan kokning ska du mäta upp det innan du sköljer det, inte efter, och försöka hålla av så mycket vatten som möjligt innan du tillsätter den mängd vatten som receptet anger.
- När du har hållt ris och vatten i grytan bör du jämna till riset så att det bildar ett jämnt lager på botten för att få bästa resultat. Ta inte av locket under tillagningen.
- De flesta typer av ris blir aning underkokta när tillagningscykeln Rice (Ris) är klar. Om du låter riset vila i grytan med locket på i fem till tio minuter absorberar riset den sista vätskan.
- Om du vill kan du tillsätta olja, smör och salt och andra kryddor. Rör i så fall i dessa innan du startar tillagningscykeln Rice (Ris). Om du vill smaksätta riset kan du också tillsätta andra vätskor än vatten. Prova till exempel med att tillsätta fisk-, kyckling-, grönsaks- eller köttbuljong.
- I slutet av tillagningscykeln kan du röra ner hackade färska örter i riset innan det får vila.
- För att få optimal tillagning av riset bör du se till att locket täcker grytans hällpip så att ångan stannar kvar i grytan.

Soup (Soppa):

- Följ tillagningstipsen för Sauté/Sear (Sautera/Bryna) när du använder denna del av tillagningscykeln för Soup (Soppa).
- Ingredienser som har brynts i botten på grytan innehåller massor av smakämnen. Tillsätt lite av vätskan i receptet och skrapa upp dem med en träslav för att få en mer mustig och intensiv smak på soppan.
- Att skära råvaror i ungefär samma storlek ger jämnast tillagningsresultat.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

- Frusna grönsaker behöver inte tinas innan de tillsätts i en soppa men tillagningstiden kan behöva förlängas. Fruset kött ska tinas innan det tillagas i cykeln Soppa så att det blir ordentligt genomkokt.
- Mejeriprodukter såsom grädde, mjölk och ost bör tillsättas mot slutet av tillagningen för att förhindra att det skär sig.

Risotto:

- Ris till risotto ska normalt sauteras i någon typ av mafett innan vätskan i receptet tillsätts. Låt Multi-Cooker förvärmas till steget Sauté (Sautera), och tillsätt sedan smör eller olja enligt receptet. Häll i den mängd ris som receptet anger och rör om i flera minuter eller tills den yttre delen av riskornen är halvt genomskinlig men kärnan fortfarande är vit. Under detta steg kan du också tillsätta andra ingredienser som ska sauteras, som lök, vitlök och andra grönsaker.
- Om det enligt receptet ska vara vin i risotton ska det tillsättas innan de andra vätskorna. På det sättet absorberar riset vinets smakämnen.
- Värm den buljong du enligt receptet ska ha till risotton på spisen eller i en mikrovågsugn till precis under kokpunkten.
- Häll i 240 ml åt gången av den varma buljongen och rör om hela tiden tills riset har sugit åt sig nästan allt innan dutilssätter mer buljong.
- För bästa resultat tillsätter du ost, örter eller andra omtåliga ingredienser när några minuter återstår av koktiden.
- För att förhindra att risotton blir överkokt och för att behålla den krämiga konsistensen bör du lyfta av grytan från bottenplattan när risotton är klar om du inte ska servera den omedelbart.

Tillaga långsamt:

- När du använder dina favoritrecept med Multi-Cooker bör du öka mängden örter och kryddor för att balansera den längre tillagningstiden.

- Använd inte djupfryst, rått kött i Multi-Cooker. Låt alltid kött tina innan du tillagar det långsamt. När du skär råvaror i bitar kan storleken påverka smak och konsistens. För att få en jämn tillagning bör du skära grönsaker och rotfrukter som är ungefär lika grova, som t.ex. potatis, morötter och palsternacka, i lika stora bitar. Grövre grönsaker bör i allmänhet skäras i lite mindre bitar än spädare grönsaker.
- Om du skär kött i större bitar får du längre tillagningstid vilket förhindrar att köttet blir överkokt.
- Vissa råvaror är inte lämpliga för långtidstillagning. Pasta, fisk och skaldjur, mjölk, grädde och crème fraiche ska tillsättas två timmar före servering.
- Tillsätt garnering, färska örter och snabbtillagade grönsaker mot slutet av tillagningstiden. Du kan till exempel tillsätta ärter, majs och skivad squash när 10–20 minuter återstår.

Yoghurt:

- Yoghurt kan göras av mjölk med naturlig fetthalt, reducerad fetthalt eller fettfri mjölk. Mjölk med naturlig fetthalt eller 2 % fett ger en yoghurt med tjockare konsistens.
- Om du vill ha tjockare konsistens bör du kyla yoghurten innan du silar av vassen genom en ostduk för att få bästa resultat.
- När du har börjat göra din egen yoghurt kan du använda lite av den tidigare satsen när du gör nästa sats. Du bör du dock inte göra detta mer än två eller tre gånger. Därefter bör du börja om med färsk yoghurt.

Manuellt:

- När du kokar upp en stor mängd vatten för att laga pasta eller andra rätter ska du använda läget Manual (Manuell) på den högsta temperaturen 230 °C. Observera att displayen troligen fortsätter att visa "preheating" (förvärmning) när vattnet har nått koktemperatur eftersom apparaten läser av vattentemperaturen.

Rengöra Multi-Cooker

Dra ut kontakten från vägguttaget innan du rengör Multi-Cooker.

- Låt Multi-Cooker och tillbehören svalna till rumstemperatur innan du rengör dem.
- Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller skursvampar med metall. De kan repa ytan.
- Torka av utsidan på Multi-Cooker med en ren, fuktig trasa och torka torrt nogga. Ett flytande rengöringsmedel utan slipmedel kan användas för svåra fläckar.
- Den keramiska nonstick-beläggningen på Multi-Cookers gryta är reptålig. Dock kan den keramiska beläggningen bli kantstött eller spricka om den faller i golvet eller utsätts för hårda slag.

- Multi-Cookers gryta har en nonstick-beläggning vilket gör den lätt att rengöra. Upprepad maskindiskning kan göra att nonstick-beläggningen försämras.

OBS! Grytan och locket tål maskindisk men vi rekommenderar att du diskar dem i varmt vatten med diskmedel för att förlänga nonstick-beläggningens livslängd.

FELSÖKNING

Om din Multi-Cooker får något tekniskt fel eller slutar fungera

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Använd inte enheten med adapter eller grenkontakt.

Använd inte förlängningsladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

- **Är Multi-Cooker ansluten till ett jordat eluttag?**
Anslut Multi-Cooker till ett jordat eluttag.
- **Är säkringen i kretsen till Multi-Cooker hel?**
Se till att huvudbrytaren är tillslagen, om sådan finns. Dra ur kontakten till Multi-Cooker och sätt i den igen.
- **Multi-Cooker har stängt av sig själv.**
Multi-Cooker har en automatisk avstängningsfunktion. Beroende på tillagningsmetod stängs Multi-Cooker automatiskt av efter upp till 12 timmar (24 timmar i Keep Warm (Varmhållnings)-läget).
- **Om du inte kan komma till rätta med problemet:**
Se avsnitten "Garanti och service". Lämna inte in Multi-Cooker till återförsäljaren – de tillhandahåller inte service.

KitchenAids garanti för Multi-Cooker

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För modellerna 5KMC4241 och 5KMC4244: Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om Multi-Cooker används för andra ändamål än normal matberedning i hemmet. B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

All service måste utföras lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

El & Digital

Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric

Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten

Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Centralservice i Osby AB

Tegvägen 4
283 44 OSBY
0479-13048

Kundtjänst

SEBASTIAN AB

Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

Om du vill ha mer information ska du besöka vår webbplats på:
www.KitchenAid.eu

© 2015. Alla rättigheter förbehålls.
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.

INNHALDSFORTEGNELSE

MULTI-COOKER SIKKERHET	
Viktige forholdsregler	222
Krav til strømforsyning	225
Kassering av elektrisk utstyr	225
DELER OG FUNKSJONER	
Deler og tilleggsutstyr	226
Kontroller	227
Tilgjengelig tilbehør	227
GUIDE OVER MATLAGINGSMODUSER	228
MATLAGINGSMETODER	229
MATLAGINGSMETODER TRINN FOR TRINN	230
MANUELL MATLAGING	234
YTTERLIGERE FUNKSJONER OG INNSTILLINGER	
Veksle mellom Fahrenheit og Celsius	235
Skjermsspråk	235
Sist brukte valg	236
Bruke timeren som en kjøkkentimer	236
KOMME I GANG	
Før førstegangsbruk	237
Klargjøre Multi-Cooker	237
BETJENING	
Stille inn en matlagingsmodus	238
Når matlagingen er fullført	239
Steke med stekestativet	240
Dampe med dampkurv	240
TIPS FOR GODE RESULTATER	
Matlagingsstips	241
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	
Rengjøre Multi-Cooker	243
FEILSØKING	243
GARANTI OG SERVICE	244

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetsanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.



Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

 **FARE**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke umiddelbart følger anvisningene.

 **ADVARSEL**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Når du bruker elektriske apparater, bør du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt, og/eller skade på personer inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner.
2. Ikke berør varme overflater. Bruk gryteholdere eller ovnsvotter når du håndterer kokebollen eller lokket.
3. Unngå elektrisk støt ved å unngå å senke kontakten, ledningen og Multi-Cooker i vann og annen væske.
4. Barn bør passes på for å sikre at de ikke leker med apparatet.
5. Koble fra støpselet når det ikke er i bruk og før rengjøring. La det avkjøles før du slår det på eller tar av deler.

6. Apparatet må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt eller hvis apparatet har en feil eller faller på gulvet eller skades på annen måte. Kontakt da nærmeste autoriserte servicesenter for reparasjon eller for elektrisk eller mekanisk justering.
7. Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap under tilsyn eller hvis de har fått veiledning i å bruke apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert.
8. Bruk av tilbehør som ikke anbefales av KitchenAid, kan føre til skade.
9. Må ikke brukes utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk, eller komme i kontakt med varme overflater, inkludert toppen på Multi-Cooker.
11. Ikke plasser apparatet på eller nær varm gassovn eller elektrisk komfyr, eller i en oppvarmet ovn.
12. Vær ekstremt forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
13. Bruk ikke apparatet til annet enn det er beregnet på.
14. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.
15. Du kobler fra ved å stille alle kontroller på O (av) før du trekker ledningen ut av kontakten.
16. Tilbered kun mat i den avtakbare beholderen.
17. Ikke fyll på kokebollen over "Max"-påfyllingsstreken.
18. Ikke bruk mer enn 475 ml olje når du tilbereder mat med Multi-Cooker.

- 19.** Hvis kontrollpanelet er blankt under eller etter en tilberedningssyklus, kan det hende at Multi-Cooker har mistet strømmen i løpet av tilberedningssyklusen. Kontroller at maten er tilberedt til en intern temperatur på minst 74 °C.
- 20.** Slå av apparatet og koble fra strømmen før du skifter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- 21.** Apparatet er ment for husholdningsbruk og lignende som f.eks.: bemannede kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; gårdshus; av gjester på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer; steder som tilbyr overnatting med frokost.
- 22.** Hvis bollen er overfylt, kan kokende vann skilles ut.
- 23.** Kokebollen skal kun brukes med basen som medfølger.
- 24.** FORSIKTIG: Forsikre deg om at apparatet er slått av før du fjerner kokebollen fra basen.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Krav til strømforsyning

Spenning: 220-240 volt A.C.

Frekvens: 50/60 hertz

Wattforbruk: 700 watt


MERK: Denne Multi-Cooker har jordet kontakt. For å redusere risikoen for elektrisk støt, kan støpselet bare settes inn i stikkontakten på én måte. Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres.

Ikke bruk skjøteledning. Hvis strømledningen er for kort, bør du kontakte en godkjent elektriker eller servicetekniker for å installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.

En kort strømledning bør brukes for å redusere faren for at ledningen vikles sammen eller at du snubler over en lenger ledning.


Kassering av elektrisk utstyr

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet . De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

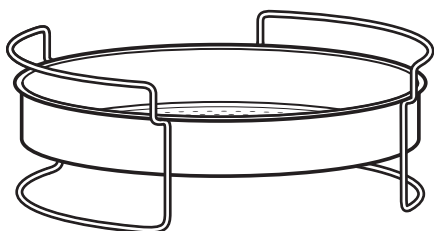
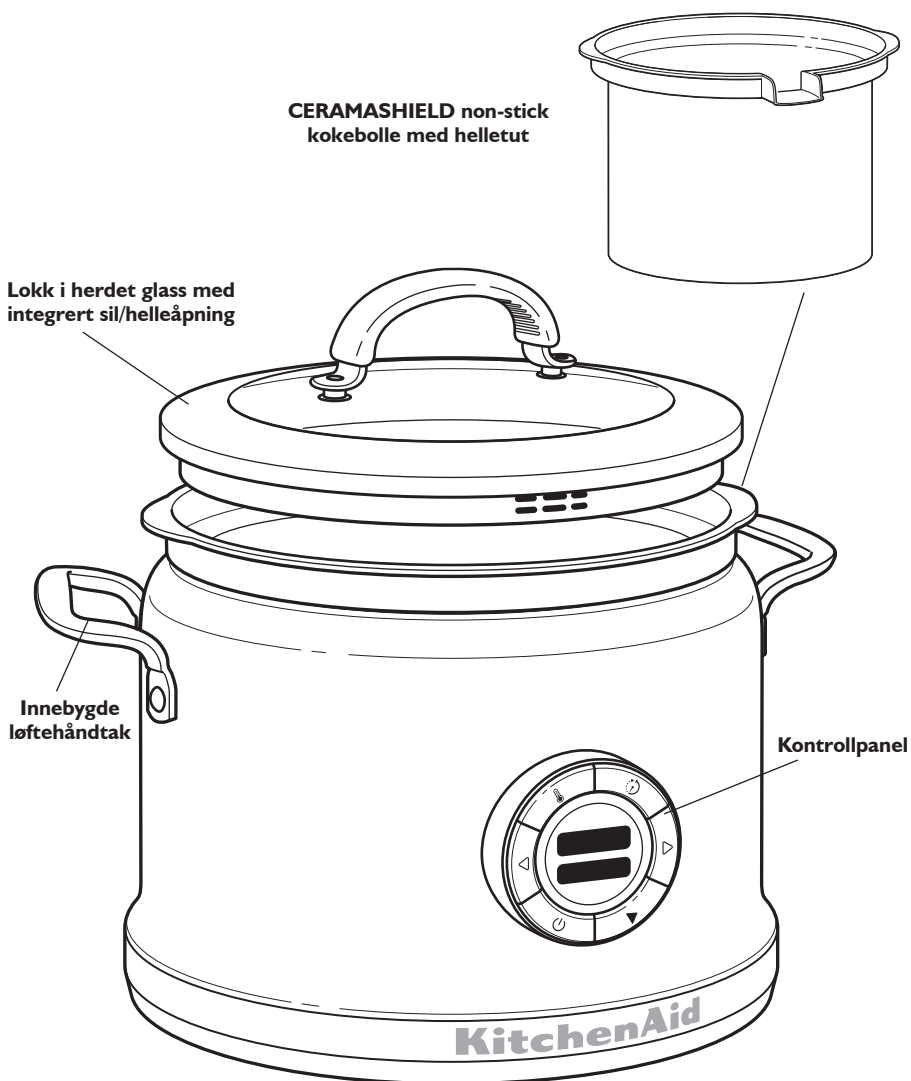
- Dette apparatet er merket i samsvar med EUDirektiv 2012/19/EU om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
- Ved å sikre at dette produktet blir avhendet på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av uhensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

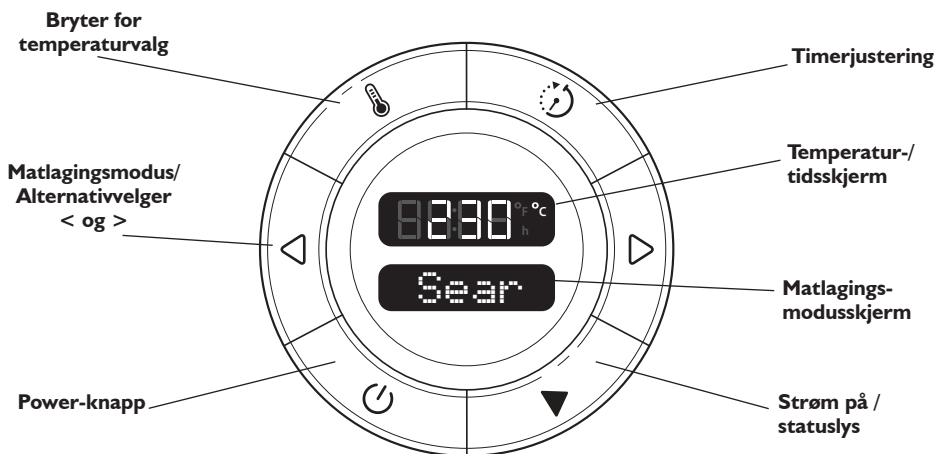
DELER OG FUNKSJONER

Deler og tilleggsutstyr



DELER OG FUNKSJONER

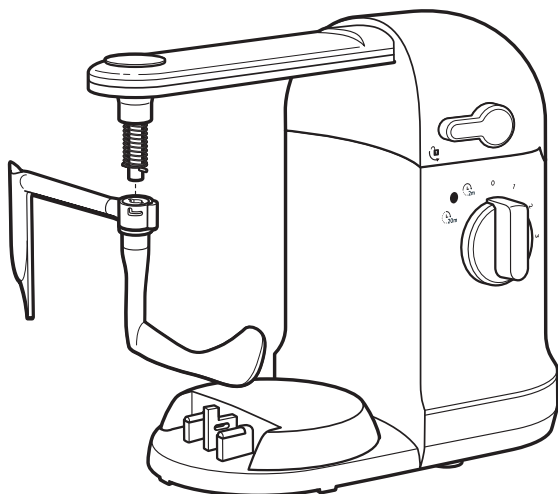
Kontroller



Tilgjengelig tilbehør

Røretårn 5KST4054 (selges separat)

Røretårnet fungerer som din private sous chef for å holde maten i bevegelse, uansett hva du lager. Spesielt designet snustav og skrapeblad sirkulerer maten, for jevn oppvarming og konsistent blanding, alt med ett knappetrykk.



GUIDE OVER MATLAGINGSMODUSER

Multi-Cooker har over 10 matlagingsmetoder, inkludert en manuell modus, 4 trinn-for-trinn matlagingsmoduser, spesielt designet for flere matlagingsoppgaver.

Se hurtigguiden under for matlagingsmetoder og trinnvise matlagingsmoduser, eller se detaljerte forklaringer og tips for hver matlagingsmodus på de følgende sidene.



Keep Warm Slow Cook Low Slow Cook High Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

MATLAGINGSMETODER

Matlagingsmetoder	Forhåndsinnstilt temp* i °C	Min. tempinnstilling i °C	Maks. tempinnstilling i °C	Keep Warm (Hold varm)	Maks. tilberednings-tid (timer)
Sear (Tørresteke)	230 °C	220 °C	230 °C	Manual (Manuell)	2
Sauté	175 °C	160 °C	190 °C	Manual (Manuell)	2
Bake	175 °C	165 °C	190 °C	Manual (Manuell)	2
Boil/Steam (Koke/dampe)	100 °C	90 °C	110 °C	Manual (Manuell)	5
Simmer (Småkoke)	95 °C	85 °C	100 °C	Manual (Manuell)	5
Slow Cook (Sakte koking)	90 °C	I/R	I/R	Auto	12
Keep Warm (Hold varm)	75 °C	I/R	I/R	I/R	24

MATLAGINGSMETODER TRINN FOR TRINN

Matlagingsmodus	Trinn 1 Metode	Trinn 2 Metode	Trinn 3 Metode	Keep Warm (Hold varm)
Rice (Ris)	I/R	I/R	I/R	Auto
Soup (Suppe)	Sauté	Boil (Koke)	Simmer (Småkoke)	Manual (Manuell)
Risotto	Sauté	Simmer (Småkoke)	I/R	Manual (Manuell)
Pilaf (Pilaff)	Sauté	Boil (Koke)	Simmer (Småkoke)	Manual (Manuell)
Porridge (Grøt)	Boil (Koke)	Simmer (Småkoke)	I/R	Manual (Manuell)
Yogurt (Yoghurt)	Simmer (Småkoke)	Culture (Kultivering)	I/R	I/R

* Preheating (Forvarming) vises på skjermen til den valgte temperaturen er nådd.

MATLAGINGSMETODER

For tips om matlaging og tilberedning av mat, se "Tips for gode resultater" om hvordan du får mest mulig ut av hver matlagingsmetode.

Sear (Tørrsteke) (220–230 °C)

Med Sear (tørrsteking) kan du tilberede kjøtt for stuinger, supper og andre retter. Den bruker høye temperaturer til å koke overflaten raskt, og fanger dermed smaken og saften inne i kjøttet.

Sauté (160–190 °C)

Sautéing er ideelt for å gi kjøtt og grønnsaker en frisk, sprø smak og konsistens. Bruk sauté når du lager orientalske retter, stir-fries og frokostmat som pølser og eggerøre.

Bake (165–190 °C)

Velg Bake for å bake kake, lage gryteretter og andre retter.

Boil/Steam (Koke/dampe) (90–110 °C)

Bruk Boil/Steam (Koke/dampe) til å tilberede mange retter som grøt, dampe reker eller for å varme opp delikat mat, som fisk, med indirekte varme.

Simmer (Småkoking) (85–100 °C)

Simmer (Småkoking) passer veldig bra for supper og stuinger hvor forsiktig koking gir rik smak.

Slow Cook (Sakte koking) (90 °C)

Med Slow Cook (Sakte koking) kan Multi-Cooker brukes som en slow cooker, og er ideell for grilling, chili og kjøttballer, for å nevne noen.

Keep Warm (Hold varm) (75 °C)

Keep Warm (Hold varm)-modus er designet for å holde mat ved serveringstemperatur etter at tilberedning er ferdig, i opptil 24 timer. Noen matlagingsmetoder og -moduser har en automatisk Keep Warm (Hold varm)-modus. For andre matlagingsmetoder og -moduser kan Keep Warm (Hold varm) velges manuelt.

VIKTIG: Bruk kun Keep Warm (Hold varm) med ferdig tilberedt mat. Keep Warm (Hold varm) er tiltenkt å holde ferdig tilberedt mat ved serveringstemperatur.

MATLAGINGSMETODER TRINN FOR TRINN

Trinn-for-trinn matlagingsmoduser bruker flere matlagingsmetoder for å tilberede forskjellige typer mat. Bruk \triangleright -tasten til å bla fra trinn til trinn. Hvis det er nødvendig å gå et trinn tilbake, trykker du på \triangleleft -tasten.

Ris (hvit/brun)

Med Rice (Ris) kan du tilberede flere forskjellige ristyper, fra hvit ris, brun ris, villris og sushiris. Rice (Ris)-modus har programmer for hvit og brun ris for optimale resultater (se tabell).

1. Ha i ris og vann i kokebollen.

MERK: Du reduserer faren for at det koker over ved å skylle risen før du har den i bollen.

2. Trykk på \triangleright for å bla til Rice (Ris)-modus. Trykk på \blacktriangleright for å velge.

3. Multi-Cooker viser For white, press \triangleleft (For hvit ris, trykk på \triangleleft) og For brown, press \triangleright (For brun ris, trykk på \triangleright). Bruk \triangleleft eller \triangleright for å velge ønsket ristype, og trykk deretter på \blacktriangleright .
4. Når matlagingen er fullført, vises Rice mode done, keeping warm (Rismodus fullført, holder varm) og Multi-Cooker går i Keep Warm (Hold varm)-modus. Når Multi-Cooker er i Keep Warm (Hold varm)-modus uten innstilling av timer, slår den seg automatisk av etter 24 timer.

MERK: Standard koketid for 190 g tørr ris. Du kan basere tiden basert på mengden ris.

Ristype	Tørr ris (g)	Vann (ml)	Tid (min.)
Hvit (langkornet)	190	415–475	35*
Hvit (mellomkornet)	190	415–475	35*
Brun	190	415–475	55*
Sushi/hvit (kortkornet)	190	415–475	35*

* Standardtid

Soup (Suppe)

Sauté > Boil (Koke) > Simmer (Småkoke) > Keep Warm (Hold varm)

Soup (Suppe)-modus bruker flere forhånds-programmerte trinn for å lage supper og stuinger fra bunnen, uten feiling og prøving.

1. Trykk på ▷ for å bla til Soup (Suppe)-modus. Trykk på ► for å velge.
2. Multi-Cooker forvarmes til Sauté. Hvis du stiller inn tilberedningstid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.
3. Ha i de første ingrediensene.
4. Når sautéingen er fullført, trykker du på ▷ for å fortsette til Boil (Koke).
5. Multi-Cooker kjøles ned til Boil (Koke)-modus. Hvis du stiller inn koketid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.

6. Ha i resten av ingrediensene.
7. Når kokingen er fullført, trykker du på ▷ for å fortsette til Simmer (Småkoke).
8. Hvis du stiller inn småkoketid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.
9. Når småkokingen er fullført, trykker du på ▷-knappen for Keep Warm (Hold varm)-modus. Når Multi-Cooker er i Keep Warm (Hold varm)-modus uten innstilling av timer, slår den seg automatisk av etter 24 timer.

Risotto

Sauté > Simmer (Småkoke) > Keep Warm (Hold varm)

Risotto-modus bruker flere forhånds-programmerte trinn for å gjøre det enkelt å tilberede risotto, fra sautéing av kjøtt eller grønnsaker til småkoking av perfekt ris.

1. Trykk på ▷ for å bla til Risotto-modus. Trykk på ► for å velge.
2. Multi-Cooker forvarmes til Sauté. Hvis du stiller inn tilberedningstid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.
3. Ha i de første ingrediensene.
4. Når sautéingen er fullført, trykker du på ▷ for å fortsette til Simmer (Småkoke).

5. Multi-Cooker kjøles ned til Simmer (Småkoke)-modus. Hvis du stiller inn småkoketid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.
6. Ha i resten av ingrediensene.
7. Når småkokingen er fullført, trykker du på ▷-knappen for Keep Warm (Hold varm)-modus. Når Multi-Cooker er i Keep Warm (Hold varm)-modus uten innstilling av timer, slår den seg automatisk av etter 24 timer.

Pilaf (Pilaff)

Sauté > Boil (Koke) > Simmer (Småkoke) > Keep Warm (Hold varm)

Pilaf (Pilaff)-modus bruker flere forhånds-programmerede trinn for å saftig pilaff uten alt styret med tradisjonelle matlagingsmetoder. Multi-Cooker gjør det enkelt, fra den første tilberedningen av kjøtt og grønnsaker til de siste baketrinnene.

1. Trykk på ▷ for å bla til Pilaf (Pilaff)-modus. Trykk på ► for å velge.
2. Multi-Cooker forvarmes til Sauté. Hvis du stiller inn tilberedningstid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.
3. Ha i de første ingrediensene.
4. Når sautéingen er fullført, trykker du på ▷ for å fortsette til Boil (Koke).
5. Multi-Cooker kjøles ned til Boil (Koke)-modus. Hvis du stiller inn koketid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.

6. Ha i resten av ingrediensene.
7. Når kokingen er fullført, trykker du på ▷ for å fortsette til Simmer (Småkoke).
8. Hvis du stiller inn småkoketid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.
9. Når småkokingen er fullført, trykker du på ▷-knappen for Keep Warm (Hold varm)-modus. Når Multi-Cooker er i Keep Warm (Hold varm)-modus uten innstilling av timer, slår den seg automatisk av etter 24 timer.

Porridge (Grøt)

Boil (Koke) > Simmer (Småkoke) > Keep Warm (Hold varm)

Bruk denne modusen for å lage deilig grøt raskt og enkelt, når som helst på dagen.

1. Trykk på ▷ for å bla til Porridge (Grøt)-modus. Trykk på ► for å velge.
2. Multi-Cooker forvarmes til Boil (Koke). Hvis du stiller inn tilberedningstid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.
3. Ha i de første ingrediensene.
4. Når kokingen er ferdig, trykker du på ▷ for å fortsette til Simmer (Småkoke).
5. Multi-Cooker kjøles ned til Simmer (Småkoke)-modus. Hvis du stiller inn småkoketid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.
6. Ha i resten av ingrediensene.
7. Når småkokingen er fullført, trykker du på ▷-knappen for Keep Warm (Hold varm)-modus. Når Multi-Cooker er i Keep Warm (Hold varm)-modus uten innstilling av timer, slår den seg automatisk av etter 24 timer.

Yogurt (Yoghurt)

Simmer
(Småkoke)

>

Culture
(Kultivering)

ADVARSEL

Fare for matforgiftning

Ikke tilbered annen mat enn yoghurt i Yogurt (Yoghurt)-modus.

Det kan føre til matforgiftning eller sykdom.

Yogurt (Yoghurt)-modus bruker lavere temperatur enn andre matlagingsmoduser og er kun designet for å lage yoghurt. Må ikke brukes til tilberedning av andre mattyper, da dette kan føre til matforgiftning eller sykdom.

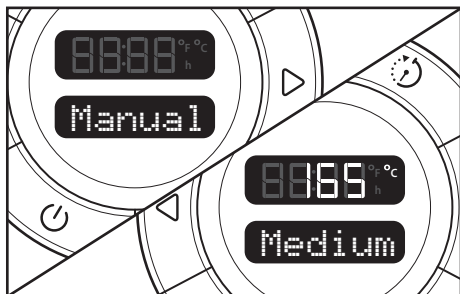
Bruk Yogurt (Yoghurt)-modus til å lage deilig yoghurt hjemme.

1. Ha i ingrediensene.
2. Trykk på ▷ for å bla til Yogurt (Yoghurt)-modus. Trykk på ► for å velge.

3. Multi-Cooker forvarmes til Simmer (Småkoke). Hvis du stiller inn tilberedningstid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.
4. Når småkokingen er fullført, trykker du på ▷ for å fortsette til Culture (Kultivering).
5. Multi-Cooker kjøles ned til Culture (Kultivering)-modus. Hvis du stiller inn kultiveringstid, stiller du inn timeren og trykker deretter på ► for å starte nedtellingen.

MERK: Standard småkoketemperaturen i Yogurt (Yoghurt)-modus (trinn 1) er beregnet på 0,95 liter melk. Vent rundt 10 til 12 minutter med oppvarmingstid før du har i yoghurt eller kommersiell yoghurtstarter for å lage yoghurt. For mindre eller større mengder, justerer du tiden tilsvarende og bruker et kjøkkentermometer for å sørge for at melken når 85 °C før du fortsetter med Culture (Kultivering) (trinn 2).

Manuelle matlagingsmoduser

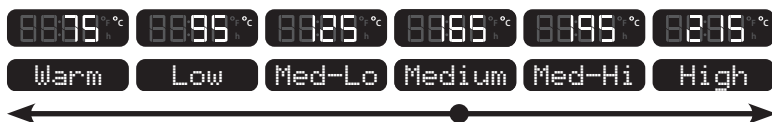


Manuelle matlagingsmoduser har 6 forhåndsinnstilte områder slik at du kan lage mat som på en vanlig komfyr: Varm, Lav, middels-lav, middels, middels-høy, høy. Hvert område blir justert basert på tabellen under.

Velg og juster en manuell modus:

1. Trykk på \triangleright for å bla til Manual (Manuell) modus. Trykk på \blacktriangleright for å velge.
2. Medium (Middels) vises på skjermen, med en temperatur på 163 °C.
3. Trykk lett på \triangleleft eller \triangleright for å justere temperaturen i 5 °C trinn, eller trykk og hold \triangleleft eller \triangleright for å veksle mellom manuelle matlagingsmoduser.

Manuelle matlagingsmoduser

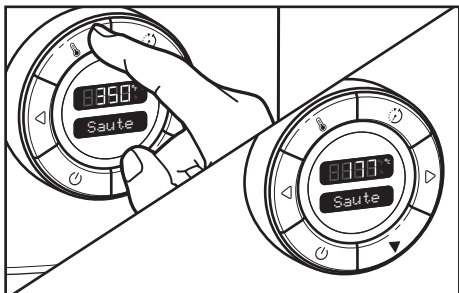


Manuell matlagingsmodus	Forhåndsinnstilt temp* i °C	Maks. temp i °C
Høy	215 °C	230 °C
Middels høy	195 °C	210 °C
Middels	165 °C	190 °C
Middels lav	125 °C	160 °C
Lav	95 °C	120 °C
Varm	75 °C	90 °C

* Preheating (Forvarming) vises på skjermen til den valgte temperaturen er nådd.

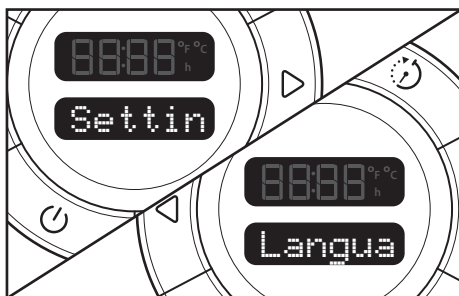
YTTERLIGERE FUNKSJONER OG INNSTILLINGER

Veksle mellom Fahrenheit og Celsius



Du veksler mellom Fahrenheit og Celsius ved å trykke på og holde -knappen i 3 sekunder.

SkjermSpråk



Slik justerer du skjermSpråk:

1. Ble til Innstillinger og trykk på ►.
2. Skjermen viser Language Selection. Trykk på ►.
3. Trykk på ◀ eller ▶ for å veksle mellom:
Engelsk (standard)
Russisk
Fransk
Tysk
Italiensk
Nederlandsk
4. Trykk ► for å velge og lagre innstilling.



Engelsk



Russisk



Fransk



Tysk

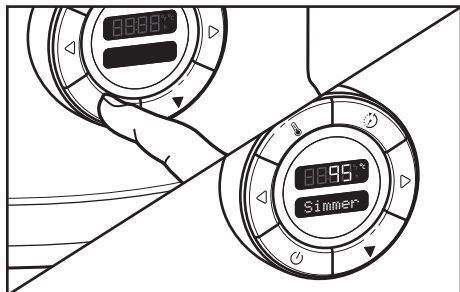


Italiensk



Nederlandsk

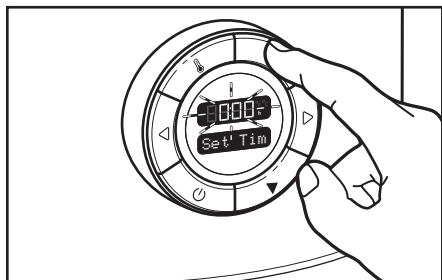
Sist brukte valg




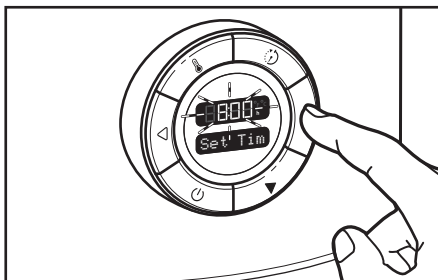
Hvis Multi-Cooker står med kontakten i, vil den huske den siste matlagingsmetoden eller -modusen og temperaturinnstillingene som ble brukt neste gang du slår den på.

Bruke timeren som en kjøkkentimer

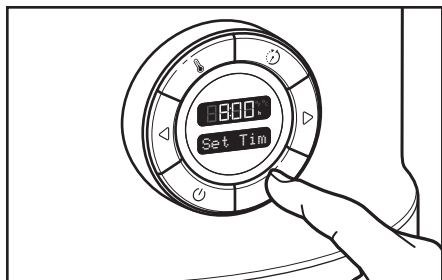
Timeren på Multi-Cooker kan brukes som kjøkkentimer når den ikke er i matlagingsmodus.



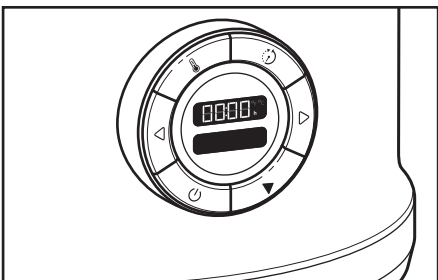
1 Trykk og hold .



2 Trykk på ◀ eller ▶ for å justere tiden opp eller ned. Ved å trykke på og holde ◀ eller ▶ endres tiden raskere.



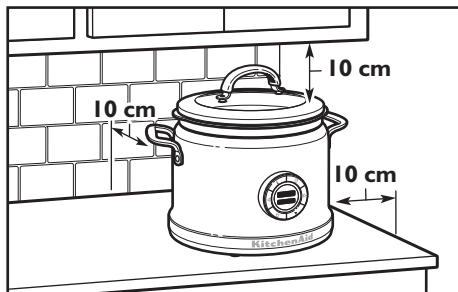
3 Trykk på ▶ for å starte nedtellingen. En enkelt tone låter når tiden når 1 minutt. Deretter fortsetter nedtellingen i sekunder.



4 Når timeren når 00:00, låter tre toner.

Før førstegangsbruk

1. Sett Multi-Cooker på en tørr, flat og jevn overflate, som en benkeplate eller et bord.
2. Forsikre deg om at sidene og baksiden av Multi-Cooker er minst 10 cm unna vegger, skap og andre gjenstander på benken eller bordet. Sørg for nok plass over Multi-Cooker slik at du kan ta av lokket og unngår damp på skapene.
3. Fjern alle emballasjematerialer.
4. Vask lokket og kokebollen i varmt såpevann. Tørk grundig.



Klargjøre Multi-Cooker



1 Sett kokebollen inn i Multi-Cooker.

⚠ ADVARSEL



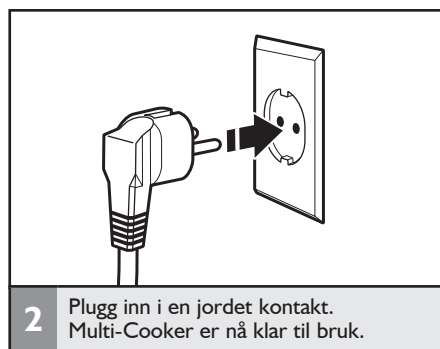
Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Ikke bruk med en adapter eller forgreiner.

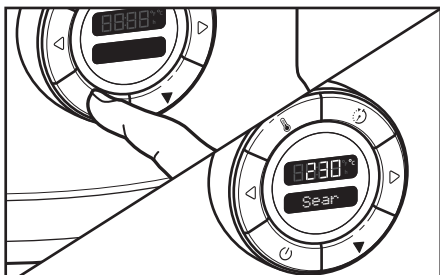
Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

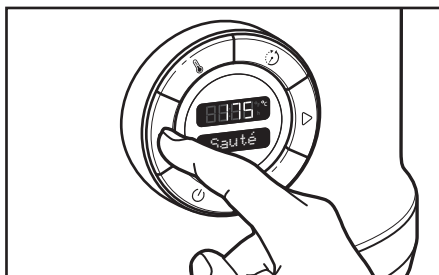




2 Plugg inn i en jordet kontakt. Multi-Cooker er nå klar til bruk.

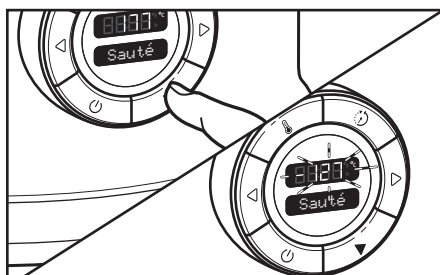
Stille inn en matlagingsmodus




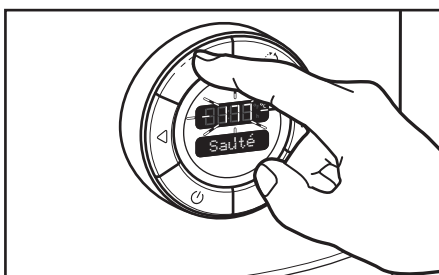
1 Trykk på .







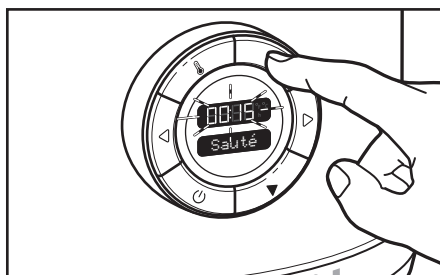
2 Bruk  eller  for å bla til ønsket matlagingsmodus eller -metode. Standard koketemperatur vises.







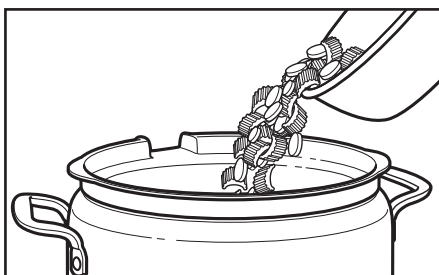
3 Trykk på  for å velge matlagingsmetode eller -modus. Den viste temperaturen endres mens Multi-Cooker forvarmes.



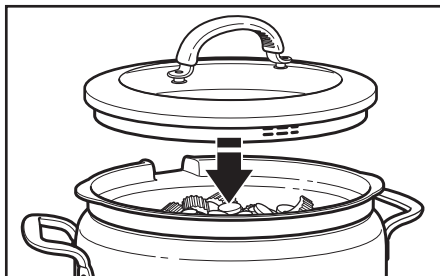
4 Du justerer temperaturen, hvis ønsket, ved å trykke på -knappen, og deretter trykke  eller  for å redusere eller øke temperaturen. Trykk på  for å bekrefte. Se tabellen "Matlagingsmoduser" for alternativer.



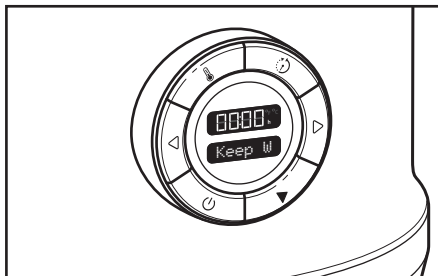
5 Du stiller inn timeren, hvis ønsket, ved å trykke på , og deretter bruke  eller  for å øke eller redusere matlagingstiden. Trykk på  for å starte nedtellingen.



6 Ha ingrediensene i kokebollen.



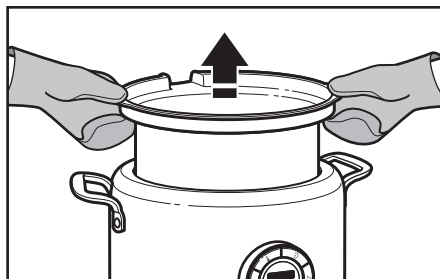
- 7** Sett på lokket. Roter lokket slik at helletuten dekkes, for å holde maten fuktig.



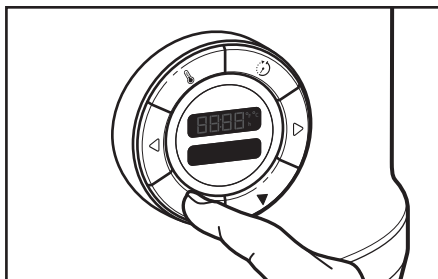
- 8** Hvis du bruker trinn-for-trinn matlagingsmodus låter en tone når timeren (hvis stilt inn) når 00:00. Trykk på ►, så starter timeren nedtellingen til neste trinn.

Multi-Cooker slår seg automatisk av etter den innstilte tidsperioden. For Slow Cook (Sakte koking) høy, Sakte koking lav og Rice (Ris), hvis Auto Holde varm er PÅ, vil Multi-Cooker automatisk gå i Keep Warm (Hold varm)-modus i opptil 24 timer.

Når matlagingen er fullført



- 1** Bruk gryteholdere eller ovnsvotter når du tar ut kokebollen fra basen og når du heller innholdet.



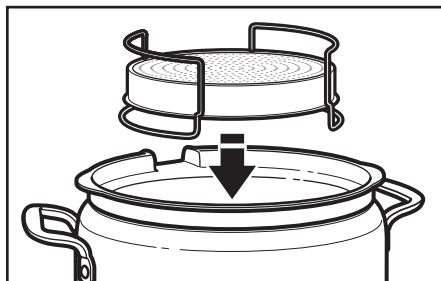
- 2** Du slår av Multi-Cooker ved å trykke på og holde (⏻)-knappen i tre sekunder.

BETJENING

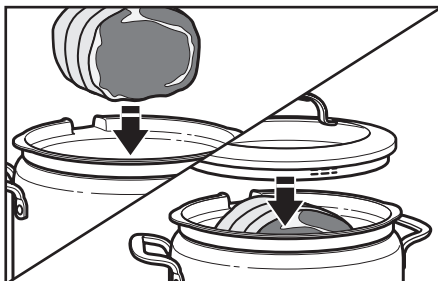
Multi-Cooker inkluderer en kombinert dampkurv og stekestativ for matlaging på flere nivåer.

MERK: Dampkurven og stekestativet kan ikke brukes sammen med røretårnet.

Steke med stekestativet

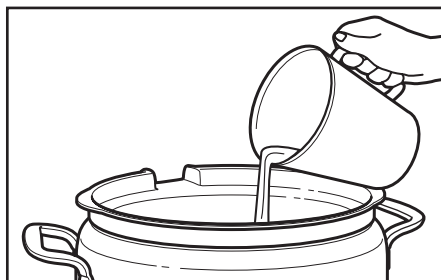


1 Hvis du lager mat med stekestativet, har du i andre ingredienser for vanlige tilberedning i kokebollen.

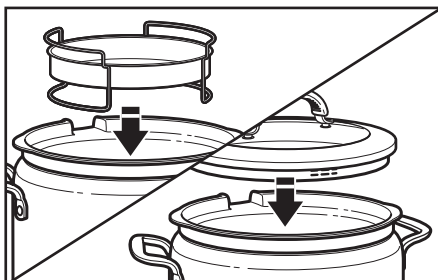


2 Senk steke-/dampestativet inn i kokebollen som vist og plasser ingrediensene som skal stekes på stativet. Sett på lokket.

Dampe med dampkurv



1 Ha i vann i bunnen av kokebollen. Ikke fyll over cirka 0,5 L for å oppnå best mulig resultater.



2 Senk steke-/dampestativet inn i kokebollen som vist og plasser ingrediensene som skal dampes i kurven. Sett på lokket. Når tilberedningen er fullført, tar du ut maten med en skje eller tang.

Matlagingstips

Les de følgende tipsene for å få mest mulig ut av de forskjellige matlagingsmodusene.

Tørrsteking og sautéing:

- Du oppnår best bruningsresultater ved å tørke overflatene på kjøttet tørt med papir før sautéing eller tørrsteking.
- Det er viktig å ikke fylle kokebollen for full ved bruning av kjøtt. Brun rundt 0,25 kg eller mindre av gangen for best resultat og for å unngå damping av kjøttet.
- Hvis du bruker olje eller smør til sautéing, må du ha det i etter forvarming av Multi-Cooker.
- Du heller enkelt av fett etter tørrsteking eller sautéing av mat ved å sette på lokket på kokebollen i helle posisjon og holde det godt på plass med grytekluter mens du heller fett i en varmesikker beholder.
- Ved sautéing av grønnsaker som gulrøtter, selleri, løk og hvitløk, har du i de største grønnsaksbitene først og tilbereder dem i flere minutter før du har i de mindre bitene som finhakket hvitløk. Dette sikrer at alle grønnsaker blir jevnt kokt og at hvitløkken ikke brennes.

Damping:

- Det er ikke nødvendig med forvarming ved damping av mat, bare ha i vann, plasser maten på stekestativet og still inn Multi-Cooker på Steam (dampe). På slutten av forvarmingstiden trykker du på Start-knappen.
- Maten dampes raskere hvis den kokes i et enkelt lag. Større mengder mat må flyttes på halvveis i koketiden for jevne resultater.
- Mat som er skåret eller kuttet i omtrent like store stykker kokes jevner.
- Sørg for at dokket dekker kokebollens helletut for å fange dampen for optimal ytelse.
- Fjern lokket sakte under damping.

Ris:

- Det er viktig å måle ris og vann nøyaktig før koking for best resultater.
- Noen varianter av ris må vaskes/skylles før koking. Andre varianter skal ikke skylles, ettersom de er beriket med vitaminer og mineraler. Skylling av disse ristypene fjerner de tilsatte næringsstoffene. Hvis du vasker risen før koking, må du huske å måle den før skylling, ikke etter. Prøv å helle av så mye av vannet som mulig før du har i riktig mengde vann for koking.

- Etter at du har hatt i ris og vann i kokebollen, sprer du risen i et jevnt lag på bunnen for best kokeresultater. Ikke fjern lokket under kokingen.
- De fleste ristyper vil være litt underkokt på slutten av Rice (Ris)-kokesyklusen. Hvis du lar risen hvile i kokebollen med lokket på i 5 til 10 minutter vil resten av fuktigheten bli absorbert.
- Du kan ha i olje, smør og smør og andre krydder etter ønske. Rør i før du starter Rice (Ris)-kokesyklusen. Andre væsker enn vann kan også brukes til å gi smak. Prøv med fiske-, kylling-, grønnsaks- eller kjøttbuljong.
- Hakkede ferske urter kan røres inn i risen mot slutten av kokesyklusen før du lar risen hvile.
- Sørg for at dokket dekker kokebollens helletut for å fange dampen for optimal riskoking.

Suppe:

- Følg koketipsene for Sauté/Sear (Sauté/Tørrsteke) når du bruker denne delen av Soup (Suppe)-kokesyklusen.
- Restene etter steking på bunnen av kokebollen etter bruning inneholder mye smak. Ha i litt væske fra oppskriften og skrap dem opp med en tresleiv for å gi dybde og mer intens smak på suppen.
- Hvis du kutter maten opp i lik størrelse vil dette sikre jevnt kokeresultater.
- Det er ikke nødvendig å tine frose grønnsaker før du har dem i suppen eller koking, men det kan hende at koketiden må forlenges. Frossent kjøtt skal tines før tilberedning med Soup (Suppe)-syklusen for å forsikre deg om at de er gjennomstekt.
- Det er best å ha i melkeholdige ingredienser, som fløte, melk eller ost, mot slutten av koketiden for å forhindre at retten skiller seg.

Risotto:

- Generelt skal risen for risotto sautéeres i en type fett før du har i væsker. Forvarming Multi-Cooker i Sauté-trinnet og ha deretter i smør eller olje som angitt i oppskriften. Ha i den spesifiserte mengden ris og rør litt i noen minutter eller til de ytre kantene på riskornene er halvveis gjennomstekt mens innsiden fortsatt er hvit. Andre ingredienser som må sautereres, som løk, hvitløk eller andre grønnsaker, kan også has i og tilberedes i dette trinnet.

- Hvis oppskriften inneholder vin, må du ha den i før du tilsetter andre væsker. Dette gjør at vinsmaken absorberes inn i risen.
- Varm opp væskene i risottooppskriften på ovn eller i mikrobølgeovn til de er veldig varme, generelt rett under kokepunktet.
- Ha i 240 ml væske av gangen i risen og rør hele tiden til nesten all væske har blitt absorbert før du tilsetter mer.
- Det er best å ha i ost, urter og andre delikate ingredienser i løpet av de siste minuttene av koketiden.
- For å forhindre overkoking og holde konsistensen på risottoen kremet, fjerner du kokebollen fra basen på Multi-Cooker etter at retten er ferdig og serverer straks.

Sakte koking:

- Som en generell regel for bruk av favorittoppskriftene i Multi-Cooker, øker du mengden urter og krydder for å oppveie for effekten av lengre koketider.
- Bruk ikke frossent, ukokt kjøtt i Multi-Cooker. Tin alltid kjøttet før sakte koking. Størrelsen du skjærer maten i kan påvirke smaken og konsistensen. For å sikre jevn tilberedning, skjærer du grønnsaker av lik tetthet, som poteter, gulrøtter og pastinakk inn i like store biter. Generelt skal tette grønnsaker være litt mindre enn mørere grønnsaker.
- Hvis du skjærer kjøttet i store stykker, gir dette lengre koketid og unngår overkoking.
- Noen typer mat er ikke egnet for lengre koking. Pasta, sjømat, melk, fløte og rømme skal has i 2 timer før servering.
- Ha i garnityr, friske urter og snarkokte grønnsaker mot slutten av kokesyklusen. For eksempel kan du ha i erter, mais og squash i skiver i løpet av de siste 10-20 minuttene.

Yoghurt:

- Du kan lage yoghurt av helmelk, lettmelk og skummet melk. Helmelk eller lettmelk vil gi yoghurt med en tykkere konsistens.
- For best resultat har du yoghurten i kjøleskapet før du siler den gjennom osteklede for en tykkere konsistens.
- Når du begynner å lage din egen yoghurt, kan du bruke litt av forrige mengde for å lage den neste. Gjør bare dette 2-3 ganger før du starter med fersk yoghurtbase.

Manuell:

- Når du varmer opp en større mengde vann for koking av pasta eller annen mat, bruker du Manual (Manuell) modus på den høyeste temperaturinnstillingen 230 °C. Vær oppmerksom på at skjermen sannsynligvis blir til "Preheating" (Forvarming) selv etter at vannet koker, ettersom enheten føler vanntemperaturen.

Rengjøre Multi-Cooker

Trekk ut Multi-Cooker fra kontakten før rengjøring.

- La Multi-Cooker og tilbehøret kjøle seg helt ned før rengjøring.
- Ikke bruk slipemidler eller skuresvamper av metall. De kan skrape opp overflaten.
- Tørk av utsiden av Multi-Cooker med en ren, fuktig klut og tørk godt. Et ikke-slipende flytende vaskemiddel kan brukes på vanskelige flekker.
- Den keramiske non-stick belegget i Multi-Cooker er ripemotstandig. Imidlertid kan det keramiske belegget skades ved fall eller harde støt.

- Bollen på Multi-Cooker har et non-stick belegg for enkel rengjøring. Gjentatt vasking i oppvaskmaskin kan redusere effektiviteten til belegget.

MERK: Lokket og bollen kan vaskes i oppvaskmaskin, men det anbefales å vaske dem i varmt såpevann for maksimere levetiden til non-stick belegget.

FEILSØKING

Hvis det oppstår feil på Multi-Cooker eller den slutter å fungere:

ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Ikke bruk med en adapter eller forgreiner.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

- **Er Multi-Cooker koblet til en jordet kontakt?**
Plugg inn Multi-Cooker i en jordet kontakt.
- **Er sikringen i strømkursen som Multi-Cooker er koblet til i orden?**
Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket. Prøv å trekke ut kontakten på Multi-Cooker, for så å sette den inn igjen.
- **Multi-Cooker slo seg av av seg selv.**
Multi-Cooker har en automatisk avslåingsfunksjon. Avhengig av matlagingsmetode, vil Multi-Cooker automatisk slå seg av etter opptil 12 timer (24 timer i Keep Warm (Hold varm)-modus).
- **Hvis problemet ikke rettes:**
Se avsnittet "Garanti og service". Send ikke Multi-Cooker tilbake til forhandleren. Forhandlere utfører ikke service.

Garanti for KitchenAid Multi-Cooker

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For modellene 5KMC4241 og 5KMC4244: To års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjons- arbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner hvis Multi-Cooker har vært brukt til andre formål enn tilberedning av vanlige matvarer. B. Skade som er resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitets- forskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

Kundeservice

Norsk Importør:

HOWARD AS:
Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:
www.KitchenAid.eu

SISÄLLYSLUETTELO

MONITOIMIKEITTIMEN TURVALLINEN KÄYTTÖ	
Tärkeät turvatoimenpiteet	246
Sähkövaatimukset	249
Sähkölaitteiden hävittäminen	249
OSAT JA OMINAISUUDET	
Osat ja lisävarusteet	250
Säätimet ja kytkimet	251
Saatavilla olevat lisävarusteet	251
KYPSENNYSTILOJEN OPAS	252
KYPSENNYSTAVAT	253
VAIHEITTAISET KYPSENNYSTILAT	254
MANUAALINEN KYPSENNYS	258
LISÄOMINAIUUDET JA -ASETUKSET	
Lämpötila-asteikon vaihtaminen (Fahrenheit ja Celsius).....	259
Näytön kieli	259
Viimeksi käytetyt valinnat	260
Keittimen käyttö ajastimena	260
KÄYTTÖÖNOTTO	
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	261
Monitoimikeittimen käyttöönotto	261
MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ	
Kypsennystilan asettaminen	262
Kun kypsennys on valmis	263
Paahtaminen paahtotasolla	264
Höyryttäminen höyrytyskorilla	264
HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ	
Vinkkejä ruoanlaittoon.....	265
HOITO JA PUHDISTUS	
Monitoimikeittimen puhdistus	267
VIANETSINTÄ	267
TAKUU JA HUOLTO	268

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:

 **VAARA**

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

 **VAROITUS**

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä täytyy aina noudattaa perusturvaohjeita. Näin voidaan välttää tulipalon, sähköiskun ja/tai henkilövahingon mahdollisuus:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä patalappuja tai uunikintaita, kun käsittelet kypsennysastiaa tai sen kantta.
3. Sähköiskun välttämiseksi älä upota johtoa, pistokkeita tai monitoimikeittimen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
5. Kytke laitteen virtajohto irti pistorasiasta ennen puhdistusta ja silloin kun laite ei ole käytössä. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin asennat siihen osia tai poistat niitä.

6. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki tai jos laite on epäkunnossa pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai toimintojen säätöä varten.
7. Henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajallinen tai joilla on rajallinen kokemus ja tiedot, voivat käyttää tätä laitetta valvotusti tai saatuaan ohjeistuksen laitteen turvallisesta käytöstä ja siihen liittyvistä vaaroista.
8. Niiden lisälaitteiden käyttö, joita KitchenAid ei suosittele, saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja.
9. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
10. Älä jätä laitteen virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan yli. Älä anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja, kuten monitoimikeittimen yläosaa.
11. Älä sijoita laitetta kuuman kaasun- tai sähkölämmittimen tai uunin läheisyyteen.
12. Laitetta siirrettäessä tulee olla äärimmäisen varovainen, jos sen sisällä on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
13. Käytä laitetta ainoastaan sen omaan käyttötarkoitukseen.
14. Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
15. Kun irrotat virtajohdon, aseta kaikki säätimet O-asentoon (Pois) ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
16. Kypsennä ruokaa vain irrotettavassa astiassa.
17. Kun täytät kypsennysastiaa, älä ylitä maksimitasoa osoittavaa linjaa.
18. Lisää keittimeen korkeintaan 475 ml öljyä.

19. Jos ohjauspaneeli on sammutettuna kypsennysjakson aikana tai sen jälkeen, monitoimikeittimen virta on saattanut katketa kypsennysjakson aikana. Tarkista, että ruoan sisälämpötila on vähintään 74 °C.
20. Katkaise laitteen virta ja irrota se pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai käsittelet liikkuvia osia.
21. Laitte on tarkoitettu käytettäväksi kodeissa ja vastaavissa käyttöympäristöissä, kuten kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä, maataloissa, asiakkaiden käyttämänä hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä sekä bed-and-breakfast-tyyppisissä ympäristöissä.
22. Jos kypsennysastiaa täytetään liikaa, keittimestä voi roiskua kiehuva vettä.
23. Astia on tarkoitettu käytettäväksi vain mukana toimitetun rungon kanssa.
24. VARO: Varmista, että laitteen virta on katkaistu ennen astian irrottamista rungosta.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Sähkövaatimukset

Jännite: 220 - 240 Voltin, vaihtovirta
Taajuus: 50/60 Hertziä
Teho: 700 Wattia


HUOM. Monitoimikeittimen pistoke on maadoitettu. Sähköiskuvaaran välttämiseksi pistoke sopii pistorasiaan vain yhdessä asennossa. Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen.

Älä käytä jatkojohtoa. Jos sähköjohto on liian lyhyt, pyydä pätevää sähköasentajaa tai teknikkoa asentamaan pistorasia laitteen lähelle.

Laitteessa tulee käyttää lyhyttä virtajohtoa sotkeutumis- tai kompastumisvaaran minimoimiseksi.


Sähkölaitteiden hävittäminen

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

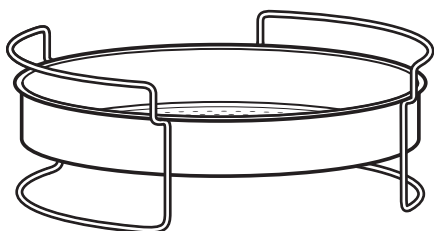
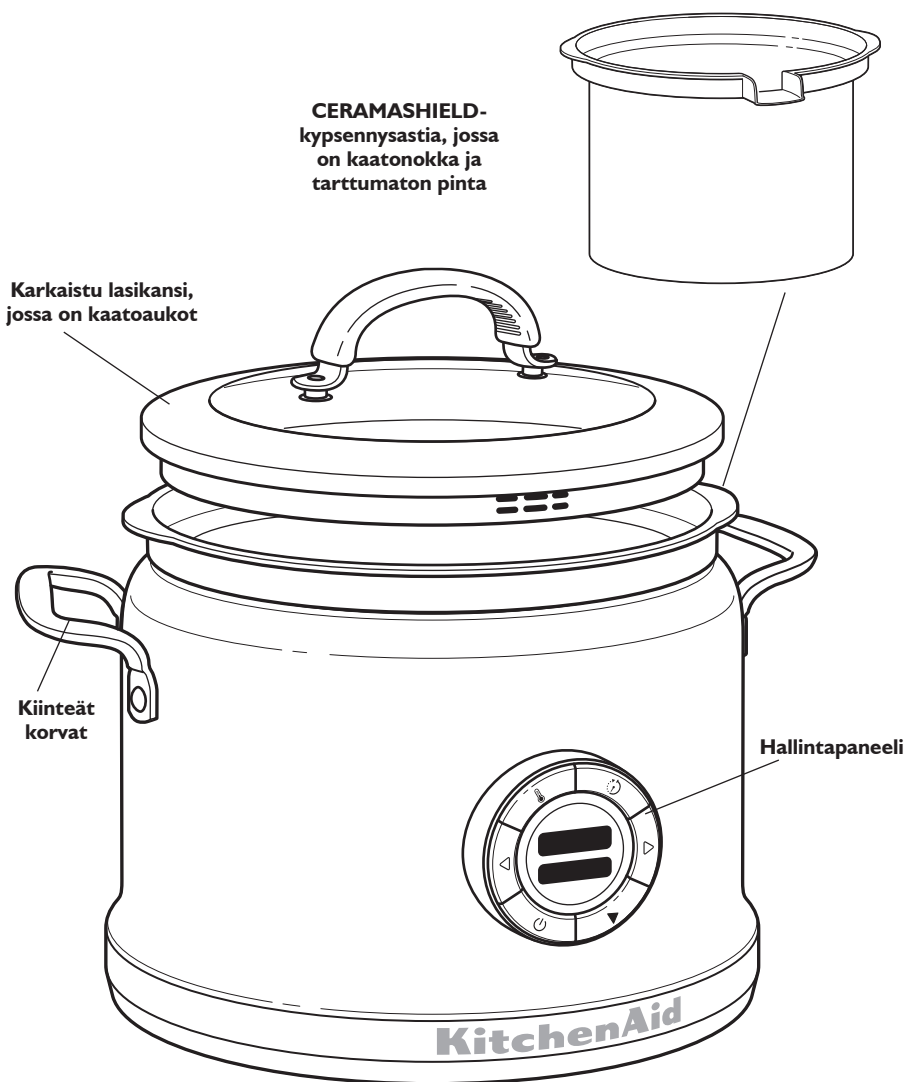
- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EU Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.
- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

OSAT JA OMINAISUUDET

Osat ja lisävarusteet



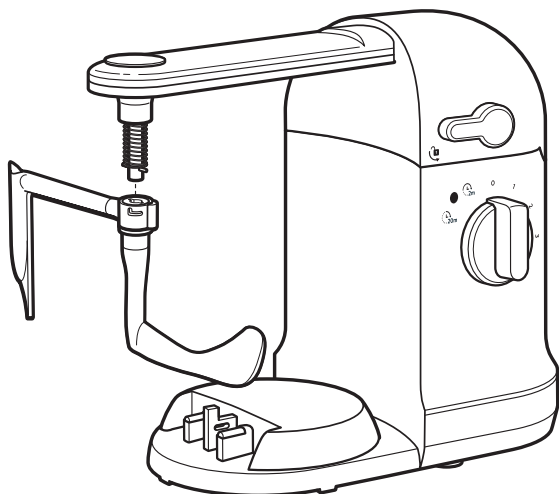
Säätimet ja kytkimet



Saatavilla olevat lisävarusteet

Sekoitin 5KST4054 (myydään erikseen)

Sekoitin toimii henkilökohtaisen apukokin tavoin, ja se pitää ruoan kuin ruoan liikkeessä kypsennyksen ajan. Yhdellä kytkimellä toimivassa sekoittimessa on erikoismuotoiltu kääntyvä sekoitusvarsi ja kaavin, jotka varmistavat ruoan tasaisen kuumennuksen ja sekoituksen.



KYPSENNYSTILOJEN OPAS

Monitoimikeittimessä on yli kymmenen kypsennystapaa, kuten manuaalinen tila ja neljä vaiheittaista tilaa, jotka on suunniteltu erilaisiin käyttötarkoituksiin.

Tutustu alla kypsennystapojen ja vaiheittaisten tilojen pikaoppaaseen tai lue kunkin kypsennystilan tarkempi kuvaus ja käyttövinkkejä seuraavilta sivuilta.



Keep Warm Slow Cook Low Slow Cook High Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

KYPSENNYSTAVAT

Kypsennystapa	Esiasetettu lämpötila*, °C	Vähimmäislämpötilan asetus, °C	Enimmäislämpötilan asetus, °C	Keep Warm (Pidä lämpimänä)	Kypsennysaika enintään (t)
Sear (Ruskistus)	230 °C	220 °C	230 °C	Manual (Manuaalinen)	2
Sauté (Kuullotus)	175 °C	160 °C	190 °C	Manual (Manuaalinen)	2
Bake (Paisto)	175 °C	165 °C	190 °C	Manual (Manuaalinen)	2
Boil/Steam (Keittäminen/höyritys)	100 °C	90 °C	110 °C	Manual (Manuaalinen)	5
Simmer (Haudutus)	95 °C	85 °C	100 °C	Manual (Manuaalinen)	5
Slow Cook (Hidas kypsennys)	90 °C	–	–	Auto	12
Keep Warm (Pidä lämpimänä)	75 °C	–	–	–	24

VAIHEITTAISET KYPSENNYSTILAT

Kypsennystila	Vaiheen 1 tapa	Vaiheen 2 tapa	Vaiheen 3 tapa	Keep Warm (Pidä lämpimänä)
Rice (Riisi)	–	–	–	Auto
Soup (Keitto)	Sauté (Kuullotus)	Boil (Keittäminen)	Simmer (Haudutus)	Manual (Manuaalinen)
Risotto	Sauté (Kuullotus)	Simmer (Haudutus)	–	Manual (Manuaalinen)
Pilaf (Pilahvi)	Sauté (Kuullotus)	Boil (Keittäminen)	Simmer (Haudutus)	Manual (Manuaalinen)
Porridge (Puuro)	Boil (Keittäminen)	Simmer (Haudutus)	–	Manual (Manuaalinen)
Yogurt (Jogurtti)	Simmer (Haudutus)	Culture (Hapatus)	–	–

* Näytöllä näkyy ilmoitus esilämmityksestä (Preheating), kunnes valittu lämpötila saavutetaan.

Voit hyödyntää kutakin kypsennystapaa tehokkaasti ruoanlaitossa tutustumalla kohtaan Hyödyllisiä vihjeitä.

Sear (Ruskistus) (220–230 °C)

Sear (Ruskistus)-toiminnolla voit valmistella lihaa pataruookia, keittoja ja muita ruokalajeja varten. Se ruskistaa ruoan pinnalta korkeassa lämpötilassa, jotta maut ja neste eivät karkaa.

Sauté (Kuullotus) (160–190 °C)

Sauté (Kuullotus) antaa lihalle ja kasviksille raikkaan ja rapean maun ja rakenteen. Voit käyttää kuullotusta itämaisissä ruokalajeissa, pikapaistamisessa ja aamupalaruoissa, kuten makkaran ja munakokkelin valmistuksessa.

Bake (Paisto) (165–190 °C)

Bake (Paisto)-toiminnolla voit esimerkiksi paistaa kakkuja ja valmistaa laatikkoruokia.

Boil/Steam (Keittäminen/höyrytys) (90–110 °C)

Boil/Steam (Keitto-/höyrytys)-toiminnolla voidaan esimerkiksi valmistaa puuroja tai höyryttää katkarapuja sekä kuumentaa epäsuoralla lämmöllä herkkiä ruokia, kuten kalaa.

Simmer (Haudutus) (85–100 °C)

Simmer (Haudutus) sopii erinomaisesti keitoille ja pataruoille, joiden valmistuksessa hellävarainen kypsennys tuo esiin runsaat ja herkulliset maut.

Slow Cook (Hidas kypsennys) (90 °C)

Slow Cook (Hidas kypsennys) monitoimi-keittimellä sopii ihanteellisesti monien ruokien, kuten grilliruokien, chili con carnen ja lihapullien, valmistukseen.

Keep Warm (Pidä lämpimänä) (75 °C)

Keep Warm (Pidä lämpimänä) -toiminto pitää ruoan tarjoilulämpöisenä jopa 24 tunnin ajan kypsennyksen jälkeen. Tietyissä kypsennystavoissa ja -tiloissa on automaattinen Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tila. Muissa kypsennystavoissa ja -tiloissa Keep Warm (Pidä lämpimänä) on valittavissa manuaalisesti.

TÄRKEÄÄ: Käytä Keep Warm (Pidä lämpimänä) -toimintoa vain täysin kypsennetyin ruoan kanssa. Se on tarkoitettu täysin kypsän ruoan pitämiseen tarjoilulämpöisenä.

VAIHEITTAISET KYPSENNYSTILAT

Vaiheittaisissa kypsennystiloissa käytetään useita eri kypsennystapoja erilaisten ruokien valmistukseen. Seuraavaan vaiheeseen siirrytään painikkeella ▷. Edelliseen vaiheeseen voidaan palata tarvittaessa painikkeella ◁.

Rice (Riisi) (valkoinen/tumma)

Rice (Riisi)-tila on tarkoitettu erityyppisten riisilajikkeiden kypsennykseen. Se sopii niin valkoiselle kuin tummallekin riisille sekä muun muassa villiriisille ja sushiriisille. Rice (Riisi)-tilassa on valkoiselle ja tummalle riisille optimoidut ohjelmat (ks. taulukko).

1. Lisää kypsennysastiaan taulukon mukaan mitattu riisi ja vesi.

HUOM. Kuivan riisin huuhtelu ennen astiaan lisäämistä vähentää ylikiehumisen mahdollisuutta.

2. Paina ▷ ja etsi Rice-tila (Riisi). Tee valinta painamalla ►.
3. Monitoimikeittimen näytössä lukee For white, press ◁ (valkoinen riisi) ja For brown, press ▷ (tumma riisi). Valitse ohjelma painamalla ◁ tai ▷ ja paina sitten ►.

4. Kypsennyksen jälkeen näytöllä lukee Rice mode done, keeping warm (Riisi-tila valmis, pidetään lämpimänä), ja monitoimikeitin siirtyy Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tilaan. Kun Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tila on käytössä ilman ajastinta, monitoimikeitin katkaisee virran automaattisesti 24 tunnin kuluttua.

HUOM. Oletuskypsennysaika on tarkoitettu 190 grammalle kuivaa riisiä. Aikaa voidaan säätää riisin määrän mukaan.

Riisin tyyppi	Kuivaa riisiä (g)	Vettä (ml)	Aika (min)
Valkoinen (pitkäjyväinen)	190	415–475	35*
Valkoinen (keskipitkäjyväinen)	190	415–475	35*
Tumma	190	415–475	55*
Sushi/valkoinen (lyhytjyväinen)	190	415–475	35*

* Oletusaika

Soup (Keitto)

Sauté (Kuullotus) > Boil (Keittäminen) > Simmer (Haudutus) > Keep Warm (Pidä lämpimänä)

Keitto-tilan valmiiksi ohjelmoiduilla vaiheilla keitot ja muhennokset valmistuvat helposti ilman arvailua.

1. Paina ▷ ja etsi Soup-tila (Keitto). Tee valinta painamalla ►.
2. Monitoimikeitin esilämpenee Sauté (Kuullotus)-lämpötilaan. Jos haluat tietyn kypsennysajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla ►.
3. Lisää ensimmäiset ainekset.
4. Kun Sauté (Kuullotus) on valmis, jatka Boil (keittämiseen) painamalla ▷.
5. Monitoimikeitin jäähtyy Boil (keittotilaan). Jos haluat tietyn keittoajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla ►.

6. Lisää loput ainekset.
7. Kun keittäminen on valmis, jatka Simmer (haudutukseen) painamalla ▷.
8. Jos haluat tietyn haudutusajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla ►.
9. Kun haudutus on valmis, jatka Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tilaan painamalla ▷. Kun Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tila on käytössä ilman ajastinta, monitoimikeitin katkaisee virran automaattisesti 24 tunnin kuluttua.

Risotto

Sauté (Kuullotus) > Simmer (Haudutus) > Keep Warm (Pidä lämpimänä)

Risotto-tilan avulla voit helposti valmistaa täydellistä risottoa. Valmiiksi ohjelmoidut vaiheet kattavat kaiken lihan tai kasvien kuullotuksesta riisiin haudutukseen.





1. Paina ▷ ja etsi Risotto-tila. Tee valinta painamalla ►.
2. Monitoimikeitin esilämpenee Sauté (Kuullotus)-lämpötilaan. Jos haluat tietyn kypsennysajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla ►.
3. Lisää ensimmäiset ainekset.
4. Kun kuullotus on valmis, jatka Simmer (haudutukseen) painamalla ▷.





5. Monitoimikeitin jäähtyy Simmer (haudutustilaan). Jos haluat tietyn haudutusajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla ►.
6. Lisää loput ainekset.
7. Kun haudutus on valmis, jatka Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tilaan painamalla ▷. Kun Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tila on käytössä ilman ajastinta, monitoimikeitin katkaisee virran automaattisesti 24 tunnin kuluttua.

Pilaf (Pilahvi)

Sauté (Kuullotus) > Boil (Keittäminen) > Simmer (Haudutus) > Keep Warm (Pidä lämpimänä)

Pilaf (Pilahvi)-tilan valmiiksi ohjelmoiduilla vaiheilla saat herkullista pilahvia aikaan helpommin kuin perinteisillä menetelmillä. Monitoimikeitin yksinkertaistaa kaikkea lihan ja kasvien valmistelusta aina loppukypsennykseen.





1. Paina  ja etsi **Pilaf**-tila (Pilahvi). Tee valinta painamalla .
2. Monitoimikeitin esilämpenee Sauté (Kuullotus)-lämpötilaan. Jos haluat tietyn kypsennysajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla .
3. Lisää ensimmäiset ainekset.
4. Kun Sauté (Kuullotus) on valmis, jatka Boil (keittämiseen) painamalla .



5. Monitoimikeitin jäähtyy Boil (keittotilaan). Jos haluat tietyn keittoajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla .
 6. Lisää loput ainekset.
 7. Kun keittäminen on valmis, jatka Simmer (haudutukseen) painamalla .
 8. Jos haluat tietyn haudutusajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla .
 9. Kun haudutus on valmis, jatka Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tilaan painamalla .
- Kun Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tila on käytössä ilman ajastinta, monitoimikeitin katkaisee virran automaattisesti 24 tunnin kuluttua.

Porridge (Puuro)

Boil (Keittäminen) > Simmer (Haudutus) > Keep Warm (Pidä lämpimänä)

Tässä tilassa saat herkullista puuroa aikaan nopeasti ja helposti mihin tahansa aikaan päivästä.

1. Paina  ja etsi **Porridge**-tila (Puuro). Tee valinta painamalla .
2. Monitoimikeitin esilämpenee keitto-lämpötilaan. Jos haluat tietyn kypsennysajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla .
3. Lisää ensimmäiset ainekset.
4. Kun keittäminen on valmis, jatka Simmer (haudutukseen) painamalla .

5. Monitoimikeitin jäähtyy Simmer (haudutustilaan). Jos haluat tietyn haudutusajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla .
 6. Lisää loput ainekset.
 7. Kun haudutus on valmis, jatka Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tilaan painamalla .
- Kun Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tila on käytössä ilman ajastinta, monitoimikeitin katkaisee virran automaattisesti 24 tunnin kuluttua.

Yogurt (Jogurtti)

Simmer
(Haudutus)

>

Culture
(Hapatus)

VAROITUS

Ruokamyrkytyksen vaara

Käytä Yogurt (Jogurtti)-tilaa vain jogurtin valmistukseen. Se ei sovellu muiden ruokien kypsentämiseen.

Muuten voi aiheutua ruokamyrkytys tai sairastuminen.

Yogurt (Jogurtti)-tila toimii muita kypsennystiloja matalammissa lämpötiloissa, ja se on tarkoitettu vain jogurtin valmistukseen. Älä käytä tätä tilaa muille ruoille ruokamyrkytys- ja pahoinvointiriskin vuoksi.

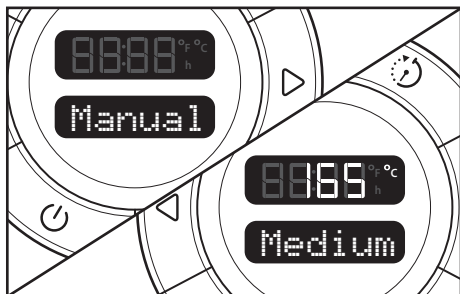
Yogurt (Jogurtti)-tilan avulla voit valmistaa herkullista jogurttia kotona.

1. Lisää ainekset.
2. Paina ▷ ja etsi Yogurt-tila (Jogurtti). Tee valinta painamalla ►.

3. Monitoimikeitin esilämpenee Simmer (haudutus)-lämpötilaan. Jos haluat tietyn kypsennysajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla ►.
4. Kun Simmer (haudutus) on valmis, jatka Culture (hapatukseen) painamalla ▷.
5. Monitoimikeitin jäähtyy Culture (hapatus)-tilaan. Jos haluat tietyn hapatusajan, aseta ajastin ja käynnistä se painamalla ►.

HUOM. Yogurt (Jogurtti)-tilan oletusarvoinen haudutuslämpötila (vaihe 1) on tarkoitettu 0,95 litralle maitoa. Anna sen kuumentua noin 10–12 minuuttia, ennen kuin lisää jogurtin tai jogurttihapatteen. Jos haluat suurentaa tai pienentää valmistusmäärää, säädä aikaa vastaavasti. Varmista keittiölämpömittarilla, että maidon lämpötila on 85 °C, ennen kuin jatkat Culture (hapatukseen) (vaihe 2).

Manuaaliset kypsennystilat



Manuaalisessa kypsennystilassa on kuusi esiasetettua lämpötila-alueita, jotka toimivat tavallisen liedin tavoin: Lämmin, matala, keski-matala, keskitaso, keski-korkea ja korkea. Jokaista aluetta voidaan säätää oikeisen taulukon mukaan.

Manuaalisen tilan valitseminen ja säätäminen:

1. Paina \blacktriangleright ja etsi Manual-tila (Manuaalinen). Tee valinta painamalla \blacktriangleright .
2. Näytölle tulee näkyviin Medium (Keskitaso) ja lämpötila 163 °C.
3. Napauttamalla \blacktriangleleft tai \blacktriangleright voit säätää lämpötilaa 5 °C:n välein. Paina pitkään \blacktriangleleft tai \blacktriangleright , jos haluat vaihdella manuaalisten kypsennystilojen välillä.

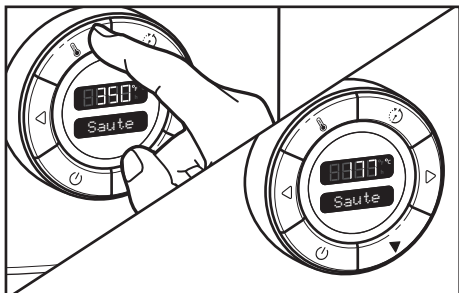
Manuaaliset kypsennystilat




Manuaalinen kypsennystila	Esiasetettu lämpötila*, °C	Enimm.lämpötila*, °C
Korkea	215 °C	230 °C
Keski-korkea	195 °C	210 °C
Keskitaso	165 °C	190 °C
Keski-matala	125 °C	160 °C
Matala	95 °C	120 °C
Lämmin	75 °C	90 °C

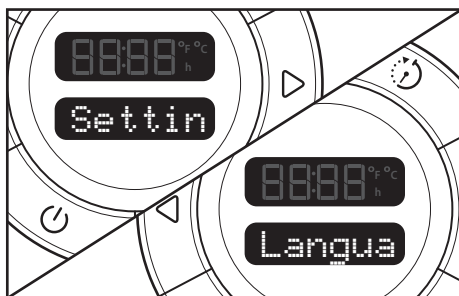
* Näytöllä näkyy ilmoitus esilämmityksestä (Preheating), kunnes valittu lämpötila saavutetaan.

Lämpötila-asteikon vaihtaminen (Fahrenheit ja Celsius)



Jos haluat vaihtaa lämpötila-asteikkoa Fahrenheit- ja Celsius-asteiden välillä, pidä painiketta  painettuna kolmen sekunnin ajan.

Näytön kieli



Näytön kielen vaihtaminen:

1. Etsi Settings (Asetukset) ja paina ►.
2. Näytöllä näkyy Language Selection (Kielen valinta). Paina ►.
3. Painamalla ◀ tai ▶ voit valita kielen seuraavista:
 englanti (oletus)
 venäjä
 ranska
 saksa
 italia
 hollanti
4. Tallenna valinta painamalla ►.



englanti



venäjä



ranska



saksa

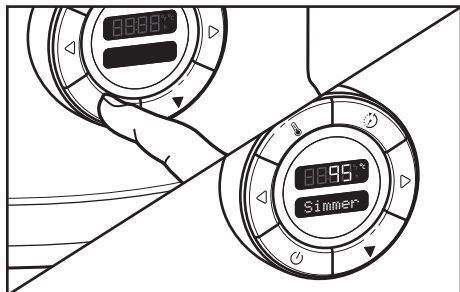


italia



hollanti

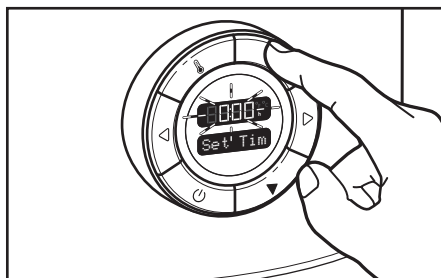
Viimeksi käytetyt valinnat




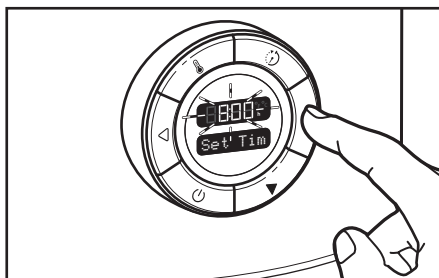
Jos monitoimikeitintä pidetään kytkettynä pistorasiaan, se muistaa viimeksi käytetyn kypsennystavan tai -tilan ja lämpötila-asetuksen myös seuraavalla käynnistyskerralla.





Keittimen käyttö ajastimena

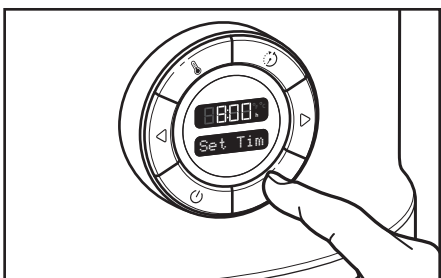
Monitoimikeitintä voidaan käyttää ajastimena, kun kypsennys ei ole käynnissä.




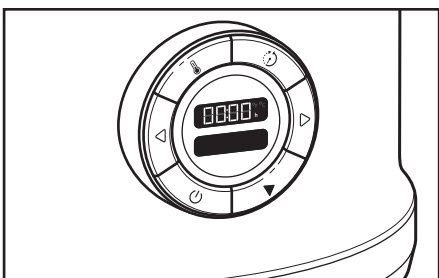
1 Paina pitkään .



2 Lisää tai vähennä aikaa painamalla  tai . Jos haluat muuttaa aikaa nopeammin, paina painikkeita  tai  pitkään.



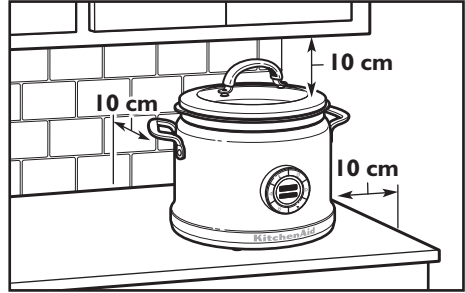
3 Käynnistä ajastin painamalla . Kun jäljellä on enää minuutti, laitteesta kuuluu yksi merkkiääni ja ajastin jatkaa laskemista sekunteina.



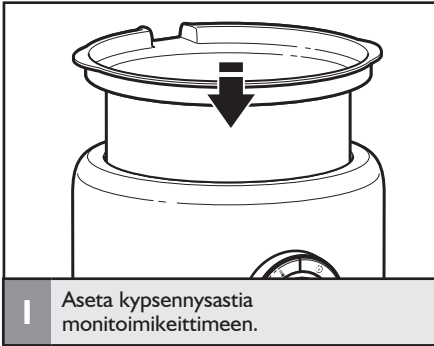
4 Kun aika loppuu, laitteesta kuuluu kolme merkkiääntä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Aseta monitoimikeitin kuivalle, litteälle pinnalle vaakatasoon esimerkiksi työtasolle tai pöydälle.
2. Sijoita monitoimikeitin vähintään 10 cm:n etäisyydelle kaikista seinistä, kaapeista tai lähellä olevista esineistä. Monitoimikeittimen yläpuolella täytyy olla riittävästi tilaa kannen avaamista ja höyryn poistumista varten (varo höyryn kertymistä yläpuolisiin kaappeihin).
3. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
4. Pese kansi ja kypsennysastia kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa huolella.



Monitoimikeittimen käyttöönotto



1 Aseta kypsennysastia monitoimikeittimeen.

! VAROITUS



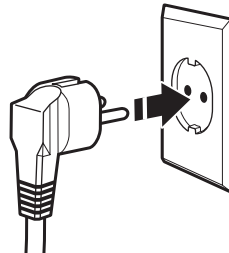
Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovittimia tai haaroittimia.

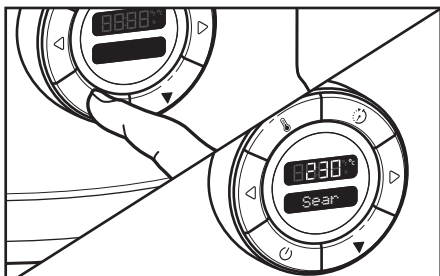
Älä käytä jatkojohtoa.


Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

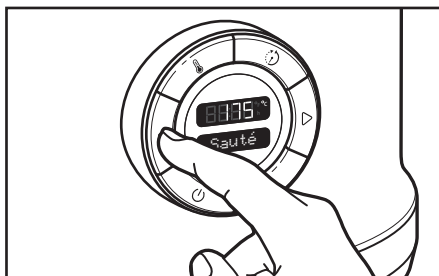




2 Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Monitoimikeitin on nyt käyttövalmis.

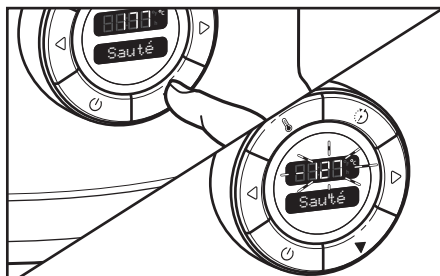
Kypsennystilan asettaminen




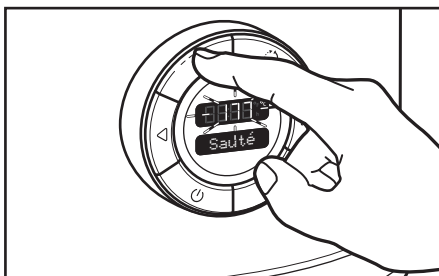
1 Paina .







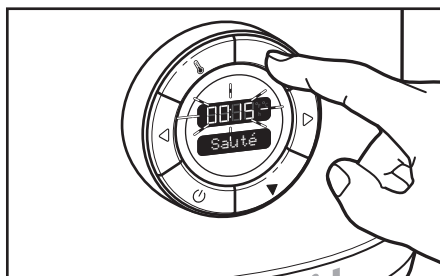
2 Etsi haluamasi kypsennystapa tai -tila painamalla  tai . Oletuslämpötila näkyy näytöllä.







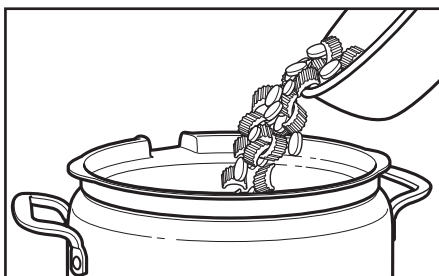
3 Valitse kypsennystapa tai -tila painamalla . Näytöllä näkyvä lämpötila muuttuu monitoimikeittimen esilämmitessä.



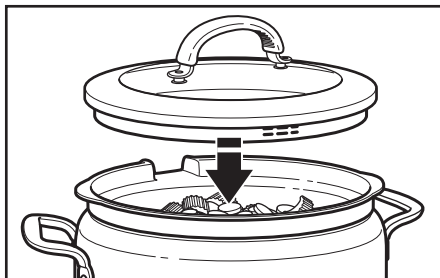
4 Voit säätää lämpötilaa tarvittaessa painamalla -painiketta ja asettamalla haluamasi lämpötilan painamalla  tai . Vahvista painamalla . Lisätietoja saat taulukosta kohdassa Kypsennystilat.



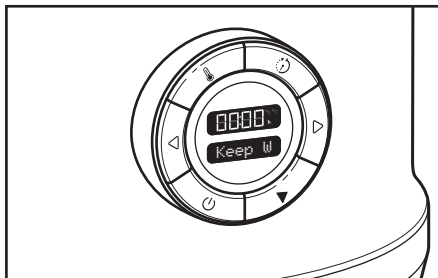
5 Jos haluat asettaa ajastimen, paina -painiketta ja aseta haluamasi kypsennysaika painamalla  tai . Käynnistä ajastin painamalla .



6 Laita ainekset kypsennysastiaan.



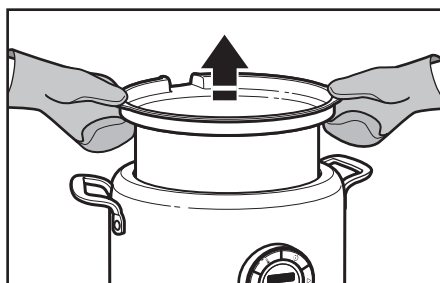
7 Peitä laite kannella. Peitä kaatoaukko kiertämällä kantta, jotta ruoka pysyy kosteana.



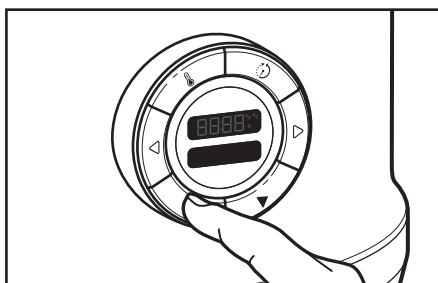
8 Jos käytössä on vaiheittainen kypsennystila, johon liittyy kypsennysaika, laitteesta kuuluu merkkiäänä kypsennysajan päättyessä. Paina ►, niin ajastin alkaa laskea seuraavan vaiheen aikaa.

Monitoimikeitin sammuu automaattisesti, kun aika loppuu. Jos automaattinen Keep Warm (Pidä lämpimänä) -toiminto on käytössä tiloissa Slow Cook High (Korkea hidas kypsennys), Slow Cook Low (Matala hidas kypsennys) ja Rice (Riisi), monitoimikeitin kytkee Keep Warm (Pidä lämpimänä) -toiminnon automaattisesti päälle korkeintaan 24 tunnin ajaksi.

Kun kypsennys on valmis



1 Käytä patalappuja tai uunikintaita, kun nostat kypsennysastian laitteen rungosta ja kun kaadat sen sisältöä.

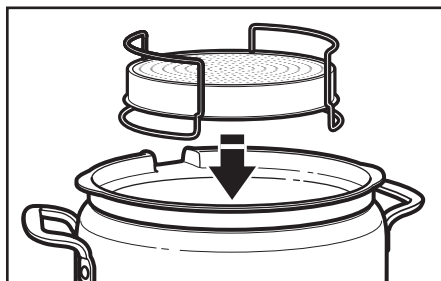


2 Voit sammuttaa monitoimikeittimen pitämällä painiketta ⏻ painettuna kolmen sekunnin ajan.

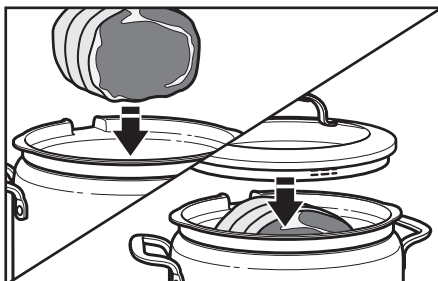
MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ

Monitoimikeittimessä on käännettävä höyrytyskori ja paahtotasoa monitasoista kypsennystä varten. **HUOM.** Höyrytyskoriä ja paahtotasoa ei voi käyttää samanaikaisesti valinnaisen sekoitinlisävarusteen kanssa.

Paahtaminen paahtotasolla

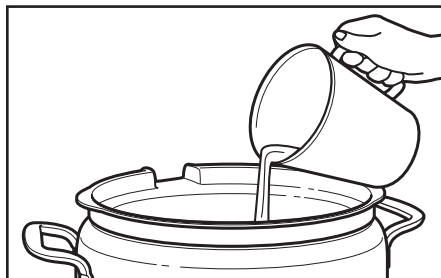


1 Jos käytät paahtotasoa, lisää ensin kypsennysastiaan ainekset, jotka haluat kypsennää tavalliseen tapaan.

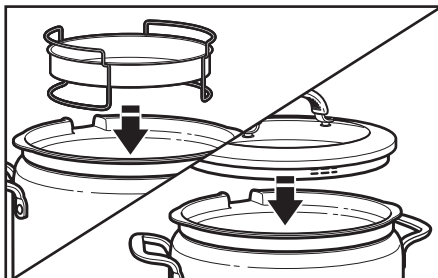


2 Laske sitten paahtotaso/höyrytyskori kypsennysastiaan kuvassa esitetyllä tavalla ja aseta paahtettavat ainekset tasolle. Peitä laite kannella.

Höyryttäminen höyrytyskorilla



1 Lisää vettä kypsennysastian pohjalle. Pääset parhaisiin tuloksiin, kun lisäät vettä korkeintaan noin 0,5 L.



2 Laske sitten paahtotaso/höyrytyskori kypsennysastiaan kuvassa esitetyllä tavalla ja aseta höyrytettävät ainekset koriin. Peitä laite kannella. Kun kypsennys on valmis, nosta ainekset pois lusikalla tai pihdeillä.

Vinkkejä ruoanlaittoon

Seuraavilla vinkeillä saat enemmän irti eri kypsennystavoista.

Ruskistus ja kuullotus:

- Parhaan ruskistustuloksen saat taputtelemalla lihan pinnan kuivaksi talouspaperilla ennen ruskistusta tai kuullotusta.
- Älä täytä kypsennysastiaa liian täyteen, kun ruskistat lihaa jotakin ruokalajia varten. Ruskista korkeintaan noin 250 g lihaa kerrallaan. Näin saat parhaan tuloksen ja vältät lihan höyryttämisen.
- Jos käytät kuullotuksessa öljyä tai voita, lisää se vasta monitoimikeittimen esilämmityksen loppuksi.
- Ruskistuksen tai kuullotuksen jälkeen aseta kypsennysastian kansi valutasentoon ja pidä sitä tukevasti paikallaan patalapuilla, niin voit kaataa rasvan helposti pois kuumuudenkestävään astiaan.
- Kun kuullotat kasviksia, kuten porkkanaa, selleriä, sipulia ja valkosipulia, kypsennä ensin suurimmiksi paloiksi leikattuja aineksia useita minutteja, ennen kuin lisää pienemmät palat, kuten hienonnetun valkosipulin. Näin kaikki kasvikset paistuvat tasaisesti eikä valkosipuli pala.

Höyrytys:

- Laitetta ei tarvitse esilämmittää höyrytystä varten. Lisää vain vesi, aseta ainekset höyrytyskoriin ja kytke monitoimikeitin höyrytykselle. Kun esilämmitys on valmis, paina käynnistyspainiketta (Start).
- Ruoka kypsyy nopeammin, kun se höyrytetään ohuempana kerroksena. Jos aineksia on paljon, voit joutua siirtämään niitä kypsennyksen puolivälissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti.
- Ainekset kypsyvät tasaisemmin, kun ne leikataan suunnilleen samankokoisiksi paloiksi.
- Varmista, että kansi peittää kypsennysastian kaatonokan, jotta höyry ei karkaa ja kypsennystulos on tasainen.
- Jos kansi täytyy nostaa pois kypsennyksen aikana, tee se hitaasti.

Riisi:

- Saat parhaan tuloksen, kun mittaat riisin ja veden tarkasti ennen kypsennystä.

- Jotkin riisilajikkeet pestään/huuhdellaan ennen kypsennystä. Toisia lajikkeita ei pestä, sillä ne sisältävät runsaasti vitamiineja ja kivennäisaineita. Tällaisen riisin huuhteleva poistaa niiden ravintoaineita. Riisi täytyy mitata kuivana, ennen huuhtelua, ja pesty riisi tulee valuttaa mahdollisimman hyvin ennen kypsennysveden lisäämistä.
- Kun riisi ja vesi on lisätty keittoastiaan, saat parhaan tuloksen levittämällä riisin tasaisesti astian pohjalle. Älä nosta kantta pois kypsennyksen aikana.
- Useimmat riisityypit ovat hivenen alikeitetyjä Rice (Riisi)-keittojakson lopussa. Anna kypsän riisin vetäytyä 5–10 minuuttia keittoastiassa kannen alla, jotta se imee itseensä astiassa olevan kosteuden.
- Voit lisätä halutessasi öljyä, voita, suolaa ja muita mausteita. Sekoita ennen Rice (Riisi)-kypsennysjakson käynnistämistä. Saat lisämakua korvaamalla veden muilla nesteillä. Kokeile esimerkiksi kala-, kasvis- tai lihalientä.
- Voit sekoittaa riisin sekaan tuoreita, hienonnettuja yrttejä kypsennysjakson loppuksi mutta ennen riisin vetäytymistä.
- Varmista, että kansi peittää kypsennysastian kaatonokan, jotta höyry ei karkaa ja kypsennystulos on tasainen.

Keitto:

- Noudata Soup (Keitto)-kypsennysjakson aluksi Sauté/Sear (ruskistus- ja kuullotus)-vinkkejä.
- Ruskistuksen jälkeen keittoastian pohjalla on pieniä paloja, joissa on paljon makua. Lisää osa reseptin nesteestä tässä vaiheessa ja sekoita puulusikalla, niin saat keittoon voimakkaampaa makua.
- Saat tasaisimman kypsennystuloksen leikkaamalla ainesosat suunnilleen samankokoisiksi.
- Pakastevihanneksia ei tarvitse sulattaa, ennen kuin ne lisätään keittoon, mutta tällöin keittoaikaa voidaan joutua pidentämään. Jäinen liha täytyy sulattaa ennen Soup (Keitto)-tilassa kypsentämistä, jotta se kypsyy kunnolla läpikotaisin.
- Maitotuotteet, kuten kerma, maito tai juusto, on paras lisätä loppuksi, jotta ne eivät erotu.

Risotto:

- Risottoriisi on yleensä hyvä kuullottaa rasvassa, ennen kuin siihen lisätään nesteitä. Esilämmitä monitoimikeitin Sauté (kuullotus)-vaiheessa ja lisää voi tai öljy reseptin mukaan. Lisää riisi reseptin mukaan ja kypsennä sitä välillä sekoittaen muutaman minuutin ajan tai kunnes riisinjyvät ovat reunoilta läpikuultavia mutta keskeltä edelleen valkoisia. Tässä vaiheessa voit lisätä ja kypsentää myös muut kuullotettavat ainekset, kuten sipulin, valkosipulin tai muut kasvikset.
- Jos reseptissä käytetään viiniä, lisää viini ennen muita nesteitä. Näin viinin maku imeytyy riisiin.
- Kuumenna risottoreseptissä käytetyt nesteet liedellä tai mikroaaltouunissa, tavallisesti lähes kiehumispisteeseen.
- Kaada kuuma neste riisiin 240 ml:n erissä koko ajan sekoittaen niin, että neste on lähes kokonaan imeytynyt, ennen kuin lisää sitä.
- Juusto, yrtit ja muut herkäät raaka-aineet on hyvä lisätä lopuksi, kun kypsennysaika on jäljellä muutama minuutti.
- Jotta kypsä risotto pysyy kermaisena eikä ylikypsy, nosta kypsennysastia pois monitoimikeittimen rungosta, jos et tarjota ruokaa heti.

Hidas kypsennys:

- Kun valmistat suosikkiruokiasi monitoimikeittimellä, yleisenä ohjeena pitkää kypsennysaika kannattaa kompensoida lisäämällä yrtejä ja mausteita.
- Älä kypsennä jäistä, raakaa lihaa monitoimikeittimellä. Sulata liha aina ennen hidasta kypsennystä. Palojen koko voi vaikuttaa ruoan makuun ja rakenteeseen. Saat yhtenäisen tuloksen, kun pilkot suunnilleen yhtä kovat vihannekset, kuten perunat, porkkanat ja palsternakat, samankokoisiksi paloiksi. Yleensä kovemmat vihannekset kannattaa pilkkoa hieman pienemmiksi kuin pehmeämmät.

- Kun liha leikataan suuriksi paloiksi, sitä voidaan kypsentää pidempään niin, ettei se kypsy yli.
- Jotkin ainekset eivät sovi pitkäkestoiseen kypsennykseen. Pasta, merenelävät, maito, kerma tai hapankerma kannattaa lisätä kaksi tuntia ennen tarjoilua.
- Koristele ruoka sekä lisää yrtit ja nopeasti kypsyvät vihannekset lähes kypsennysjakson lopussa. Voit esimerkiksi lisätä herneet, maissin ja viipaloidun kurpitsan viimeisten 10–20 minuutin aikana.

Jogurtti:

- Jogurtin valmistamiseen voidaan käyttää täysmaitoa, kevytmaitoa tai rasvatonta maitoa. Täysmaidosta tai 2 % rasvaa sisältävästä maidosta saadaan paksumpaa jogurttia.
- Saat paksumpaa jogurttia jäähdyttämällä sitä jääkaapissa ja valuttamalla heran juustokankaan läpi.
- Kun valmistat jogurttia itse, voit käyttää edellisen erän jogurttia seuraavan erän hapattamiseen. Toista tätä korkeintaan kaksi kolme kertaa ja käytä sitten taas uutta jogurttia.

Manuaalinen:

- Jos kuumennat paljon vettä esimerkiksi keittäessäsi pastaa, käytä manuaalista tilaa korkeimmalla lämpöasetuksella (230 °C). Huomaa, että näytöllä todennäköisesti lukee ”Preheating” (Esilämmitys), vaikka vesi olisikin jo täysin kiehuva, sillä laite mittaa veden lämpötilaa.

Monitoimikeittimen puhdistus

Irrota monitoimikeitin pistorasiasta ennen puhdistusta.

- Aloita puhdistus vasta, kun monitoimikeitin ja sen lisävarusteet ovat kokonaan jäähtyneet.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai metallisia puhdistusvälineitä. Ne voivat naarmuttaa pintaa.
- Pyyhi monitoimikeittimen ulkopinta puhtaalla kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti. Voit käyttää hankaamatonta nestemäistä puhdistusainetta pinttyneisiin tahroihin.
- Monitoimikeittimen keraaminen tarttumaton pinnoite torjuu naarmuja. Keraaminen pinnoite voi kuitenkin säröillä tai lohjeta pudottamisen tai kovien iskujen seurauksena.

- Monitoimikeittimen kypsennysastiassa on tarttumaton pinnoite, joka helpottaa puhdistusta. Toistuva pesu astianpesukoneessa voi heikentää tarttumattoman pinnoitteen tehoa.

HUOM. Kansi ja kypsennysastia kestävät konepesua, mutta suosittelemme käsinpesua kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tarttumattoman pinnoitteen käyttöiän parantamiseksi.

VIANETSINTÄ

Jos monitoimikeittimeen tulee vika tai se ei toimi

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovittimia tai haaroittimia.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

- **Onko monitoimikeitin kytketty maadoitettuun pistorasiaan?**
Kytke monitoimikeitin maadoitettuun pistorasiaan.
- **Onko monitoimikeittimen pistorasiaan liittyvä sulake kunnossa?**
Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu. Irrota monitoimikeitin pistorasiasta ja kytke se sitten takaisin.
- **Monitoimikeitin sammuu itseksensä.**
Monitoimikeittimessä on automaattinen virrankatkaisu. Kypsennystavasta riippuen monitoimikeitin katkaisee virran automaattisesti 12 tunnin kuluttua (24 tuntia Keep Warm (Pidä lämpimänä) -tilassa).
- **Jos ongelmaa ei saada korjattua:**
Katso luku ”Takuu ja huolto”. Älä palauta monitoimikeitintä jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjä ei tarjoa huoltopalvelua.

KitchenAid-monitoimikeittimen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malleilla 55KMC4241 ja 5KMC4244: Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vivoissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Sellaisen vian korjausta, joka on aiheutunut monitoimikeittimen käyttämisestä muuhun toimintaan kuin ruoanlaittoon normaalissa kotitalouskäytössä. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennus- säädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne
valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä.
Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte
laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun
KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Piketa Oy

PL 420 / Rautatienkatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

Asiakaspalvelu

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

INDHOLD

MULTICOOKER SIKKERHED	
Vigtige sikkerhedsanvisninger	270
Elektriske krav	273
Bortskaffelse af elektriske apparater	273
DELE OG FUNKTIONER	
Dele og tilbehør.....	274
Betjeningsenheder	275
Tilgængeligt tilbehør	275
VEJLEDNING TIL BRUGSTILSTANDE	276
MADLAVNINGSMETODER	277
BRUGSTILSTANDE TRIN-FOR-TRIN	278
MANUEL MADLAVNING	282
YDERLIGERE FUNKTIONER OG INDSTILLINGER	
Indstilling til Fahrenheit eller Celsius	283
Vis sprog	283
Forrige brugsindstillinger	284
Brug timeren som køkkentimer	284
KOM GODT I GANG	
Før første brug	285
Opsætning af Multicookeren	285
BETJENING AF MULTICOOKEREN	
Indstilling af madlavningstilstand	286
Når madlavning er fuldført	287
Stegning med bradepanderisten	288
Dampkogning med dampkurven	288
TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER	
Madlavningstips.....	289
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	
Rengøring af din Multicooker	291
FEJLFINDING	291
GARANTI OG SERVICE	292

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarselssymbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke straks følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke følger instruktionerne.

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal nedenstående sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder:

1. Læs alle instruktioner.
2. Rør ikke ved varme overflader. Brug grydelapper eller grillhandske ved håndtering af skål eller låg.
3. Undgå elektrisk stød ved ikke at nedsænke ledning, stik eller Multicooker-basen i vand eller andre væsker.
4. Hold børn under opsyn, og lad dem ikke lege med apparatet.
5. Fjern ledningen fra stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad afkøle, inden der monteres eller afmonteres dele.

6. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt, eller på nogen måde er beskadiget. Indlever apparatet hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering.
7. Apparater kan bruges af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn, og hvis de forstår evt. risiko.
8. Brugen af tilbehør, som ikke er anbefalet af KitchenAid, kan udgøre en risiko for personskade.
9. Må ikke bruges udendørs.
10. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller komme i kontakt med varme overflader eller øverste del af Multicookeren.
11. Må ikke placeres på eller i nærheden af et varmt gasblus, en varm elkogeplade, eller i en opvarmet ovn.
12. Vær yderst forsigtig ved flytning af apparatet, når det indeholder varm olie eller andre varme væsker.
13. Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
14. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.
15. Frakobling foretages ved at indstille alle betjeningsenheder til "O" (off), og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
16. Lav kun mad i den udtagelige beholder.
17. Fyld ikke gryden over maks. fyldlinjen.
18. Brug ikke mere end 475 ml. olie i Multicookeren.

19. Hvis kontrolpanelet er tomt under eller efter madlavning, kan det være fordi Multicookeren har haft strømsvigt under madlavning. Kontroller, at maden har nået en intern temperatur på mindst 74°C.
20. Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, før der skiftes tilbehør eller håndteres dele, som bevæges under brug.
21. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelse som f.eks. medarbejderkøkkenområder i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer, gårdsalg, af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningsmiljøer, overnatningsmiljøer som bed & breakfast.
22. Hvis skålen overfyldes, kan kogende vand sprøjte ud.
23. Gryden må kun bruges sammen med den medfølgende base.
24. FORSIGTIG: Sørg for, at apparatet er slukket, før gryden tages af basen.

GEM DENNE VEJLEDNING

Elektriske krav

Spænding: 220 - 240 Volt A.C.

Frekvens: 50/60 Hertz

Wattforbrug: 700 Watt


BEMÆRK: Multicookeren har et stik med jordforbindelse. For at reducere risiko for elektrisk stød kan stikket kun sluttes til en stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde

Brug ikke forlængerledning. Lad en autoriseret elektriker eller tekniker installere en stikkontakt i nærheden af apparatet, hvis ledningen er for kort.

Brug en kort strømledning for at reducere risiko for sammenfiltring eller snublen over længere ledning.


Bortskaffelse af elektriske apparater

Bortskaffelse af indpakningsmaterialer

Indpakningsmaterialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

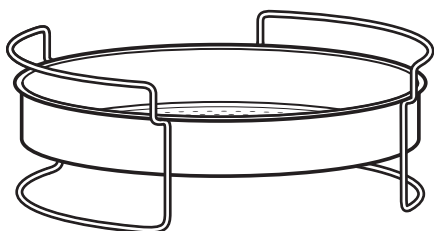
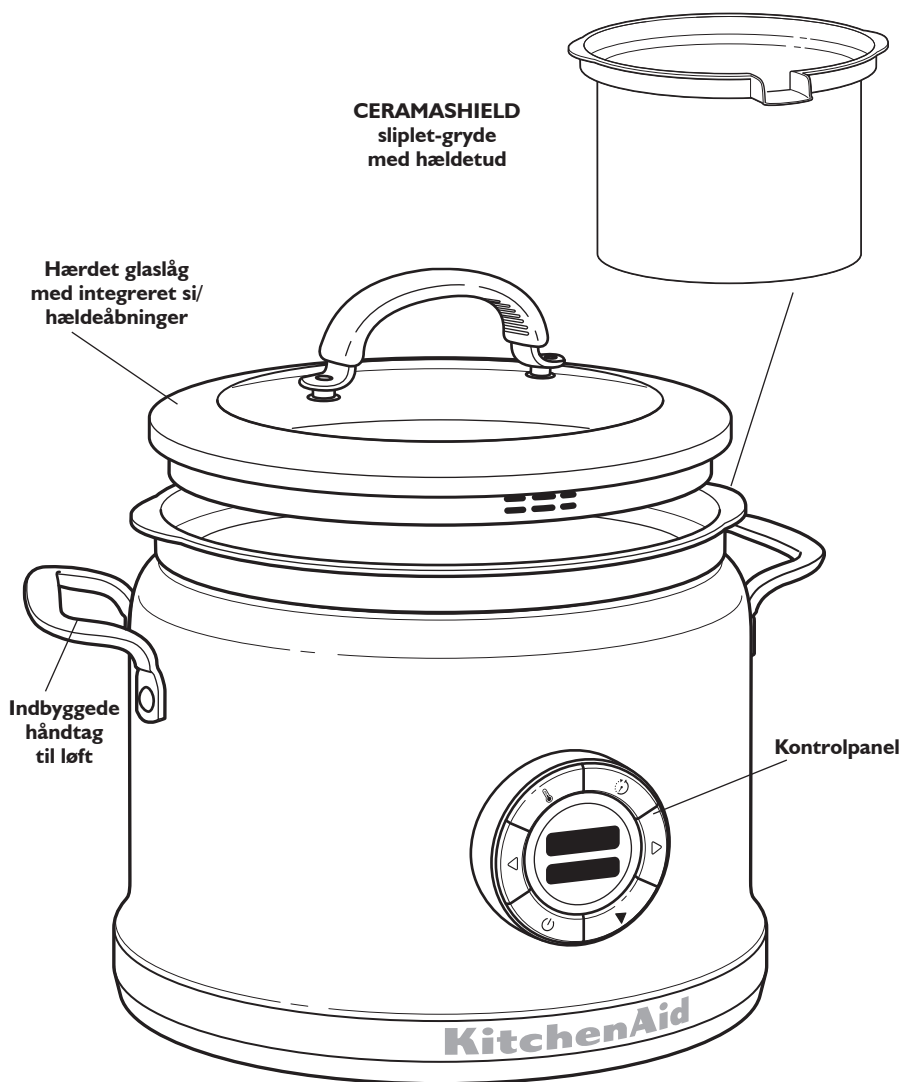
Bortskaffelse af produktet

- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2012/19/EU om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

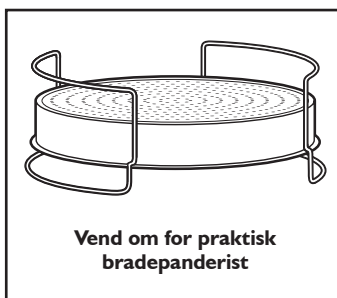
- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

Dele og tilbehør



3-i-1 vendbar dampkurv/bradepanderist



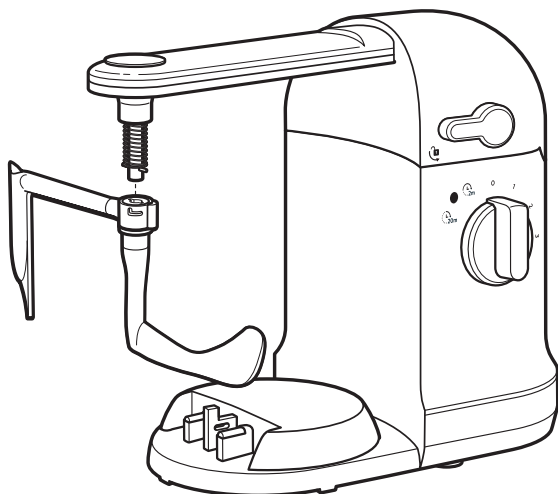
Betjeningsenheder



Tilgængeligt tilbehør

Røretårn 5KST4054 (sælges separat)

Røretårnet er din personlige køkkenassistent, som hjælper med at omrøre maden, uanset hvad du tilbereder. Særligt udformet vendestok og skrabeblad holder maden i bevægelse, så der opnås mere ensartet varme og konsistent blanding med et tryk på en knap.



VEJLEDNING TIL BRUGSTILSTANDE

Din Multicooker har mere end 10 madlavningsmetoder, bl.a. manuel tilstand og 4 trin-for-trin-tilstande, som er særligt udformede til forskellige madlavningsopgaver.

Se lynguiden nedenfor for madlavningsmetoder og trin-for-trin til madlavnings-tilstande, eller se detaljerede forklaringer og tips til hver madlavningstilstand på de følgende sider.



Keep Warm Slow Cook Low Slow Cook High Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

MADLAVNINGSMETODER

Madlavningsmetode	Forudindstillet temp.* i °C	Min. temperatur-indstilling i °C	Maks. temperatur-indstilling i °C	Keep Warm (Holde varm)	Maks. tilberednings-tid (timer)
Sear (Svitse)	230°C	220°C	230°C	Manual (Manuel)	2
Sauté (Sautere)	175°C	160°C	190°C	Manual (Manuel)	2
Bake (Bage)	175°C	165°C	190°C	Manual (Manuel)	2
Boil/Steam (Koge/dampe)	100°C	90°C	110°C	Manual (Manuel)	5
Simmer (Simre)	95°C	85°C	100°C	Manual (Manuel)	5
Slow Cook (Slow cook)	90°C	Ikke relevant	Ikke relevant	Automatisk	12
Keep Warm (Holde varm)	75°C	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	24

BRUGSTILSTANDE TRIN-FOR-TRIN

Madlavnings-tilstand	Trin 1, metode	Trin 2, metode	Trin 3, metode	Keep Warm (Holde varm)
Rice (Ris)	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Automatisk
Soup (Suppe)	Sauté (Sautere)	Boil (Koge)	Simmer (Simre)	Manual (Manuel)
Risotto	Sauté (Sautere)	Simmer (Simre)	Ikke relevant	Manual (Manuel)
Pilaf	Sauté (Sautere)	Boil (Koge)	Simmer (Simre)	Manual (Manuel)
Porridge (Grød)	Boil (Koge)	Simmer (Simre)	Ikke relevant	Manual (Manuel)
Yogurt (Yoghurt)	Simmer (Simre)	Culture (Fermentering)	Ikke relevant	Ikke relevant

* Preheating (Forvarmning) vises på skærmen, indtil den valgte temperatur er nået.

Få tips til madlavning i "Tips til fantastiske resultater", som hjælper med at få det bedste ud af hver madlavningsmetode.

Sear (Svitse) (220–230°C)

Med svitsning kan du forberede kød til gryderetter, supper og andre retter. Høj temperatur steger overfladen hurtigt, så smag og saft bevares indeni.

Sauté (Sautere) (160-190°C)

Sautering er ideelt til at give kød og grøntsager en frisk, sprød smag og konsistens. Brug Sauté (Sautering) til asiatiske retter, stir-fry og morgenmad som pølser og røræg.

Bake (Bage) (165-190°C)

Vælg Bake (Bage) til kager, gryderetter og andre retter.

Boil/Steam (Koge/dampe) (90–110°C)

Brug Boil/Steam (Koge/dampe) til at tilberede forskellige madtyper som havregrød, dampning af rejer eller opvarmning af sart mad som f.eks. fisk med indirekte varme.

Simmer (Simre) (85-100°C)

Simmer (Simre) er godt til supper og gryderetter, som skal have lav varme for at udvikle en kraftig og fyldig smag.

Slow Cook (Slow cook) (90°C)

Med Slow cook kan Multicookeren bruges til langtidsstegning, som er ideelt til bl.a. BBQ, chili og kødboller.

Keep Warm (Holde varm) (75°C)

Keep Warm (Hold varm)-tilstanden er til at holde mad varm i serveringstemperatur efter endt tilberedning i op til 24 timer. Visse madlavningsmetoder -og tilstande har en automatisk Keep Warm (Hold varm)-tilstand. Keep Warm (Hold varm) kan vælges manuelt til andre madlavningsmetoder -og tilstande.

VIGTIGT: Brug kun Keep Warm (Hold varm) med mad, som er færdigtillberedt. Keep Warm (Hold varm) er beregnet til at holde færdigtillberedt mad varmt ved serveringstemperatur.

BRUGSTILSTANDE, TRIN-FOR-TRIN

Trin-for-trin madlavningstilstande bruger flere madlavningsmetoder til forskellige madtyper. Brug \triangleright tasten til at gå fra trin til trin. Tryk på tasten \triangleleft , hvis du vil gå et trin tilbage.

Rice (Ris) (hvide/brune)

Rice (Ris) giver mulighed for kogning af mange forskellige ristyper, bl.a. hvide, brune, vilde ris og sushiris. Multicookeren har programmer til hvide og brune ris for optimale resultater (se tabel).

1. Tilsæt den afmålte ris mængde og vand til gryden.

BEMÆRK: Reducer risiko for overkogning ved at skylle de tørre ris, før de tilsættes gryden.

2. Tryk på \triangleright for at rulle til Rice (Ris) tilstand. Tryk på \blacktriangleright for at vælge.

3. Multicookeren viser For white, press \triangleleft (Tryk \triangleright for hvide), og For brown, press \triangleright (Tryk \triangleleft for brune). Brug \triangleleft eller \triangleright til at vælge den ønskede ristype, og tryk derefter på \blacktriangleright .
4. Når riskogningen er fuldført, vises meddelelsen Rice mode done, keeping warm (Ristilstand udført, holder varm), og Multicookeren går i Keep Warm (Hold varm)-tilstand. I Keep Warm (Hold varm)-tilstand uden indstilling af timer, slukker Multicookeren automatisk efter 24 timer.

BEMÆRK: Standardtid for tilberedning er for 190 g tørre ris. Tilberedningstid kan justeres efter ris mængde.

Ristype	Tørre ris (g)	Vand (ml)	Tid (min.)
Hvide (langkornede)	190	415–475	35*
Hvide (mellestørrelse)	190	415–475	35*
Brune	190	415–475	55*
Sushi/hvide (korte)	190	415–475	35*

* Standardtid

Soup (Suppe)

Sauté (Sautere) > Boil (Koge) > Simmer (Simre) > Keep Warm (Hold varm)

Soup (Suppe)-tilstand bruger flere forudprogrammerede trin til supper og gryderetter lavet fra bunden uden gætteri.

1. Tryk på ▷ for at rulle til Soup (Suppe)-tilstand. Tryk på ► for at vælge.
2. Multicookeren forvarmer til Sauté (Sautering). Hvis der vælges en tid, indstilles timeren, derefter trykkes der på ► for at starte timeren.
3. Tilsæt de første ingredienser.
4. Når sautering er færdig, trykkes der på ▷ for at fortsætte Boil (Kogning).
5. Multicookeren køler ned til Boil (Koge)-tilstand. Hvis der vælges en kogetid, indstilles timeren, derefter trykkes der på ► for at starte timeren.
6. Tilsæt de resterende ingredienser.
7. Når kogning er færdig, trykkes der på ▷ for at fortsætte Simmer (Simring).
8. Hvis der vælges en simretid, indstilles timeren, derefter trykkes der på ► for at starte timeren.
9. Når simring er færdig, trykkes der på knappen ▷ for Keep Warm (Hold varm)-tilstand. I Keep Warm (Hold varm)-tilstand uden indstilling af timer slukker Multicookeren automatisk efter 24 timer.

Risotto

Sauté (Sautere) > Simmer (Simre) > Keep Warm (Hold varm)

Risotto bruger flere forudprogrammerede trin til at gøre risotto nemt, fra sautering af kød eller grøntsager til simring af ris for et perfekt resultat.

1. Tryk på ▷ for at rulle til Risottotilstand. Tryk på ► for at vælge.
2. Multicookeren forvarmer til Sauté (Sautering). Hvis der vælges en tid, indstilles timeren, derefter trykkes der på ► for at starte timeren.
3. Tilsæt de første ingredienser.
4. Når sautering er færdig, trykkes der på ▷ for at fortsætte til Simmer (Simre).
5. Multicookeren køler ned til Simmer (Simre)-tilstand. Hvis der vælges en simretid, indstilles timeren, derefter trykkes der på ► for at starte timeren.
6. Tilsæt de resterende ingredienser.
7. Når simring er færdig, trykkes der på knappen ▷ for Keep Warm (Hold varm)-tilstand. I Keep Warm (Hold varm)-tilstand uden indstilling af timer, slukker Multicookeren automatisk efter 24 timer.

Pilaf

Sauté (Sautere) > Boil (Koge) > Simmer (Simre) > Keep Warm (Hold varm)

Pilaf bruger flere forudprogrammerede trin til en saftig pilaf uden besværet fra traditionelle tilberedningsmetoder. Multicookeren gør det enkelt, fra forberedelse af kød og grøntsager til de sidste madlavningstrin.

1. Tryk på \triangleright for at rulle til Pilaf-tilstand. Tryk på \blacktriangleright for at vælge.
2. Multicookeren forvarmer til Sauté (Sautering). Hvis der vælges en tid, indstilles timeren, derefter trykkes der på \blacktriangleright for at starte timeren.
3. Tilsæt de første ingredienser.
4. Når sautering er færdig, trykkes der på \triangleright for at fortsætte Boil (Kogning).
5. Multicookeren køler ned til Boil (Koge)-tilstand. Hvis der vælges en kogetid, indstilles timeren, derefter trykkes der på \blacktriangleright for at starte timeren.
6. Tilsæt de resterende ingredienser.
7. Når kogning er færdig, trykkes der på \triangleright for at fortsætte Simmer (Simring).
8. Hvis der vælges en simretid, indstilles timeren, derefter trykkes der på \blacktriangleright for at starte timeren.
9. Når simring er færdig, trykkes der på knappen \triangleright for Keep Warm (Hold varm)-tilstand. I Keep Warm (Hold varm)-tilstand uden indstilling af timer slukker Multicookeren automatisk efter 24 timer.

Porridge (Grød)

Boil (Koge) > Simmer (Simre) > Keep Warm (Hold varm)

Brug denne tilstand for hurtig tilberedning af lækker havregrød på ethvert tidspunkt af dagen.

1. Tryk på \triangleright for at rulle til Porridge (Grød)-tilstand. Tryk på \blacktriangleright for at vælge.
2. Multicookeren forvarmer til Boil (Kogning). Hvis der vælges en tid, indstilles timeren, derefter trykkes der på \blacktriangleright for at starte timeren.
3. Tilsæt de første ingredienser.
4. Når kogning er færdig, trykkes der på \triangleright for at fortsætte Simmer (Simring).
5. Multicookeren køler ned til Simmer (Simre)-tilstand. Hvis der vælges en simretid, indstilles timeren, derefter trykkes der på \blacktriangleright for at starte timeren.
6. Tilsæt de resterende ingredienser.
7. Når simring er færdig, trykkes der på knappen \triangleright for Keep Warm (Hold varm)-tilstand. I Keep Warm (Hold varm)-tilstand uden indstilling af timer slukker Multicookeren automatisk efter 24 timer.

Yogurt (Yoghurt)

Simmer
(Simre)

>

Culture
(Fermentering)**⚠ ADVARSEL****Risiko for madforgiftning****Tilbered ikke andre madtyper
end yoghurt i yoghurttilstanden.****Det kan medføre madforgiftning.**

Yogurt (Yoghurt)-tilstand har en lavere temperatur end andre madlavningstilstande, og er udelukkende til at lave yoghurt. Brug ikke til tilberedning af andre madtyper, da det kan forårsage madforgiftning eller sygdom.

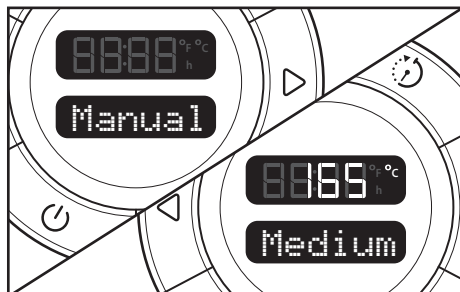
Brug Yogurt (Yoghurt)-tilstanden til at lave dine egne lækre yoghurter hjemme.

1. Tilsæt ingredienserne.
2. Tryk på ▷ for at rulle til Yogurt (Yoghurt)-tilstand. Tryk på ► for at vælge.

3. Multicookeren forvarmer til Simmer (Simre). Hvis der vælges en tid, indstilles timeren, derefter trykkes der på ► for at starte timeren.
4. Når simring er færdig, trykkes der på ▷ for at fortsætte til Culture (Fermentere).
5. Multicookeren køler ned til Culture (Fermentering)-tilstand. Hvis der vælges en fermenteringstid, indstilles timeren, derefter trykkes der på ► for at starte timeren.

BEMÆRK: Standardtemperaturen for simre i Yogurt (Yoghurt)-tilstand (trin 1) er til 0,95 L mælk. Start med 10-12 min. opvarmning, før der tilsættes yoghurt eller yoghurtkultur for at lave yoghurt. Juster tiden ved større eller mindre mængder, og brug et køkkentermometer for at sikre, at mælken når 85° C før indstilling på Culture (Fermentering) (trin 2).

Manuelle madlavningstilstande

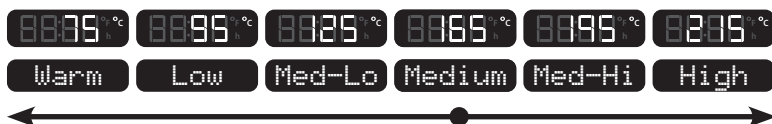


Manuel madlavningstilstand har 6 forudindstillinger, så du kan lave mad ligesom på et almindeligt komfur: Varm, lav, mellemlav, mellem, mellemhøj og høj. Hver indstilling kan justeres efter diagrammet nedenfor.

Sådan vælges og justeres en manual tilstand:

1. Tryk på \blacktriangleright for at rulle til Manual (Manual)-tilstand. Tryk på \blacktriangleright for at vælge.
2. Medium (Mellem) vises på skærmen, med en temperatur på 163°C.
3. Tryk \blacktriangleleft eller \blacktriangleright for at justere temperaturen i intervaller på 5°C, eller hold \blacktriangleleft inde, eller \blacktriangleright for at springe mellem Manual (Manuelle) madlavningstilstande.

Manuelle madlavningstilstande

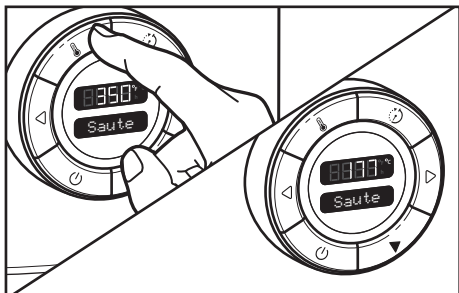


Manuel madlavningstilstand	Forudindstillet temp.* i °C	Maks. temperatur i °C
High (Høj)	215°C	230°C
Medium High (Mellem-høj)	195°C	210°C
Medium (Mellem)	165°C	190°C
Medium Low (Mellem-lav)	125°C	160°C
Low (Lav)	95°C	120°C
Warm (Varm)	75°C	90°C

* Preheating (Forvarmning) vises på skærmen, indtil den valgte temperatur er nået.

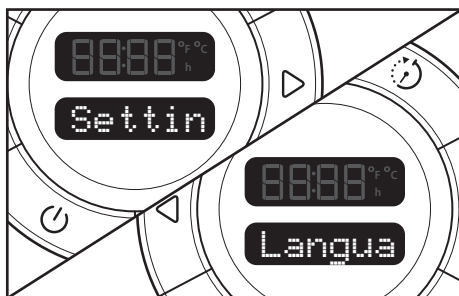
YDERLIGERE FUNKTIONER OG INDSTILLINGER

Indstilling til Fahrenheit eller Celsius



Indstil til Fahrenheit eller Celsius ved at trykke på knappen  i 3 sekunder.

Vis sprog



Sådan indstilles sprog på skærmen:

1. Rul til Indstillinger, og tryk på ►.
2. Skærmen viser Language Selection (Sprogvalg). Tryk på ►.
3. Tryk på ◀ eller ▶ for at skifte mellem:
Engelsk (standard)
Russisk
Fransk
Tysk
Italiensk
Hollandsk
4. Tryk på ► for at vælge og gemme indstillingen.



Engelsk



Russisk



Fransk



Tysk



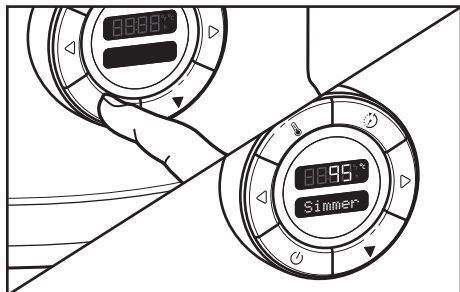
Italiensk



Hollandsk

YDERLIGERE FUNKTIONER OG INDSTILLINGER

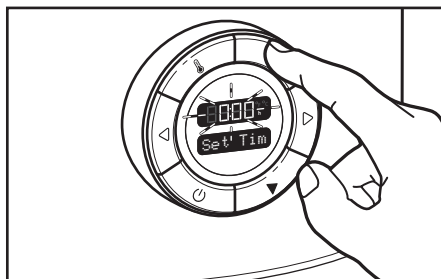
Forrige brugsindstillinger




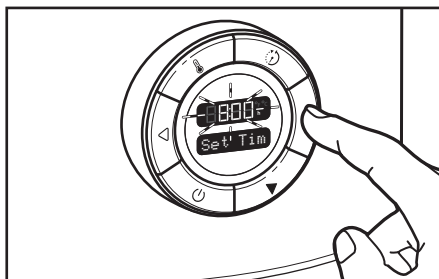
Hvis Multicookeren forbliver strømtilsluttet, huskes den sidste madlavningsmetode -eller tilstand, og temperaturindstillingerne bruges næste gang, den tændes.





Brug timeren som køkkentimer

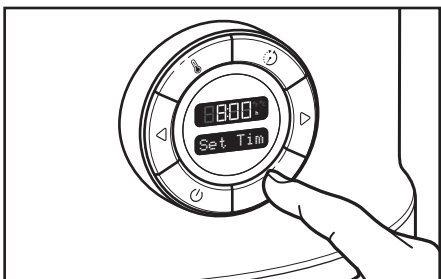
Multicookerens timer kan bruges som et køkkentimer udenfor madlavningstilstande.




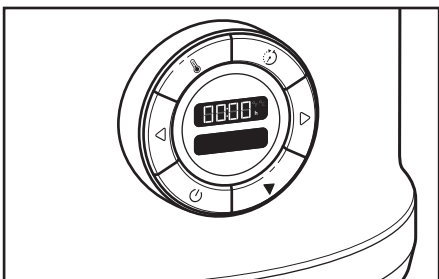
1 Tryk og hold inde på .



2 Tryk på  eller  for at justere tiden. Holdes  eller  indes, justeres tiden hurtigere.



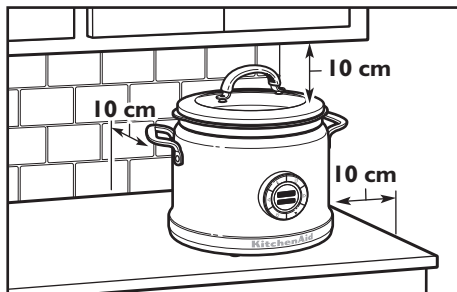
3 Tryk på  for at starte timeren. Et signal afspilles, når timeren når til 1 minut, derefter tælles ned i sekunder.



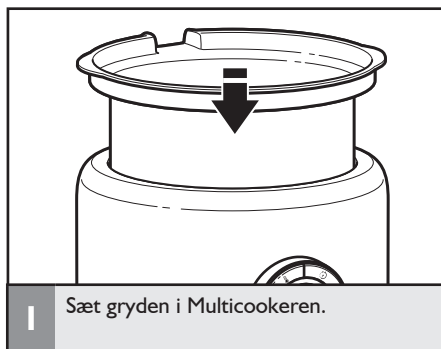
4 Når timeren når til 00:00, afspilles 3 signaler.

Før første brug

1. Placer Multicookeren på en tør, flad og plan overflade som f.eks. et køkkenbordplade eller et bord.
2. Sørg for, at Multicookerens sider og bagside er mindst 10 cm fra vægge, køkkenskabe eller objekter på køkkenbordpladen eller bordet. Sørg for plads over Multicookeren, så låget kan tages af, og køkkenskabe beskyttes mod damp.
3. Fjern evt. pakkematerialer.
4. Vask låg og gryde i varmt sæbevand. Tør omhyggeligt.



Opsætning af Multicookeren



1 Sæt gryden i Multicookeren.

⚠ ADVARSEL



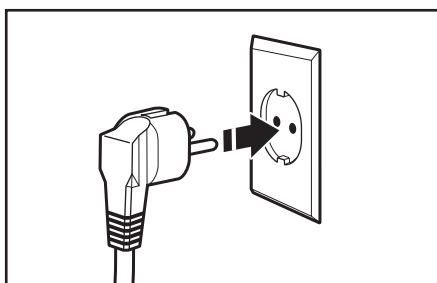
Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Brug ikke sammen med en adapter eller stikdåse med flere udtag.

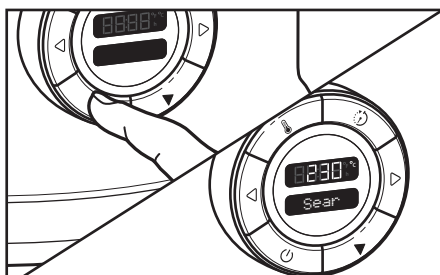
Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.

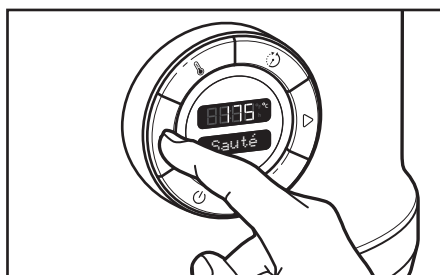




2 Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse og tænd på stikkontakten. Multicookeren er nu klar til brug.

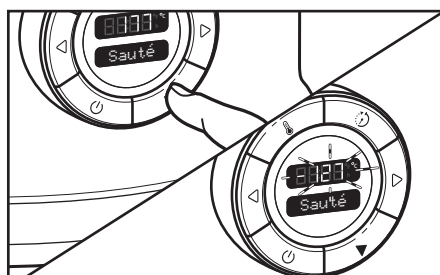
Indstilling af madlavningstilstand




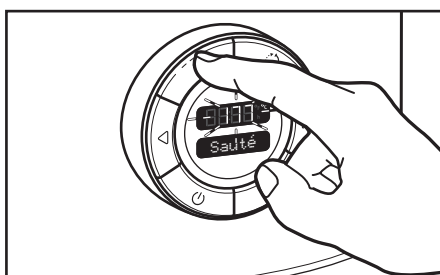
1 Tryk på .







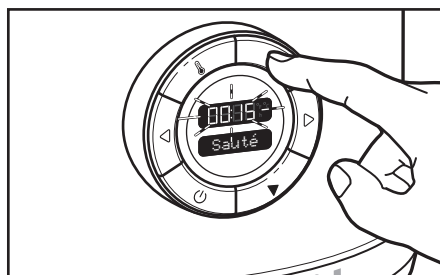
2 Brug  eller  for at rulle til den ønskede madlavningstilstand -eller metode. Standardtemperaturen for madlavning vises.







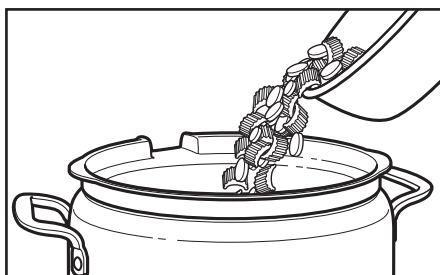
3 Tryk på  for at vælge madlavningsmetode -eller tilstand. Den viste temperatur ændres, når Multi-cookeren forvarmer.



4 Temperaturen kan, hvis det ønskes, justeres ved at trykke på knappen , og derefter trykke på  eller  for at sænke eller øge temperaturen. Tryk på  for at bekræfte. Se "Madlavnings-tilstande" for valgmuligheder.

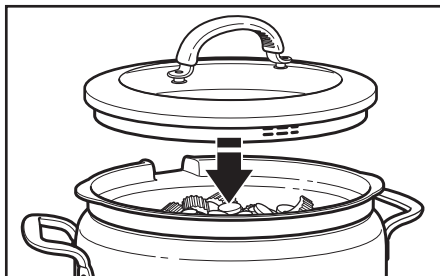


5 Indstil timeren, hvis det ønskes, ved at trykke på , og brug derefter  eller  for at øge eller sænke tiden. Tryk på  for at starte timeren.

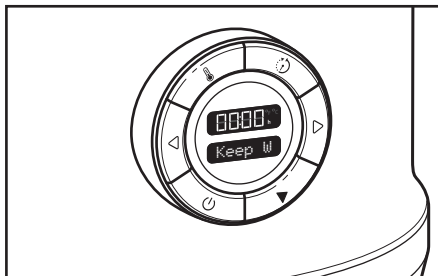


6 Placer ingredienserne i gryden.

BETJENING AF MULTICOOKEREN



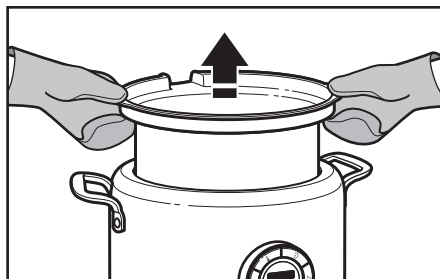
- 7** Læg låget på. Vend låget, så hældeåbningen er dækket for at holde maden fugtig.



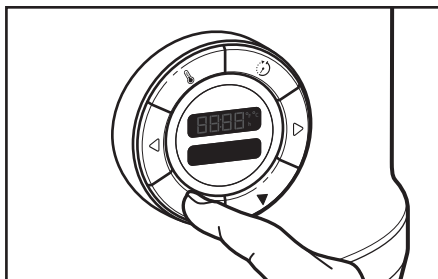
- 8** Hvis der bruges en trinvis madlavnings-tilstand, høres et signal, når timeren (hvis det er indstillet) når 00:00. Tryk på ►, så begynder timeren at tælle ned til næste trin.

Multicookeren slukker automatisk efter den indstillede tidsperiode. På indstillingerne Slow Cook High (Slow cook (høj temp)), Slow Cook High (Slow cook (lav temp)) og Rice (Ris), hvis Auto Keep Warm (Hold varm) er sat til (ON), skifter Multicookeren automatisk til Keep Warm (Hold varm)-tilstand i op til 24 timer.

Når madlavning er fuldført



- 1** Brug grydelapper eller grillhandsker, når gryden tages ud af basen og når indhold hældes ud.

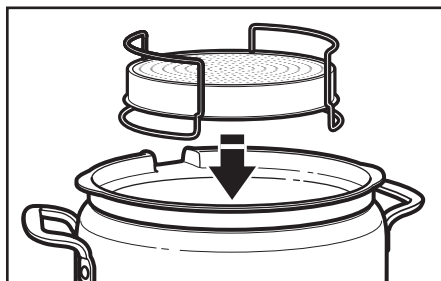


- 2** Sluk for Multicookeren ved at holde trykke på knappen (⏻) inde i 3 sekunder.

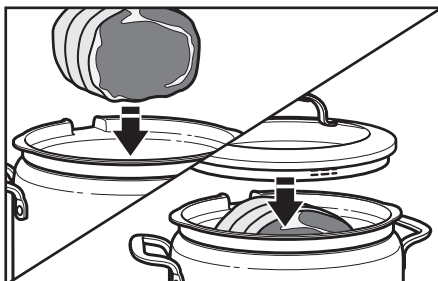
BETJENING AF MULTICOOKEREN

Multicookeren omfatter en kombinationskurv til dampning og en bradepanderist til madlavning på flere niveauer. **BEMÆRK:** Dampkurven og bradepanderisten kan ikke bruges sammen med det valgfri tilbehør Røretårn.

Stegning med bradepanderisten

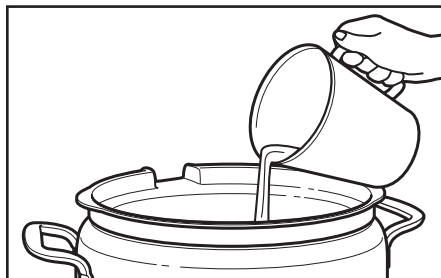


1 Ved madlavning med bradepanderisten placeres evt. ingredienser til almindelig madlavning i gryden.

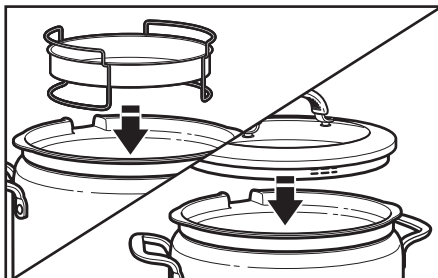


2 Sænk bradepanderisten/dampkurven i gryden som vist, og placer ingredienserne, som skal steges, på risten. Læg låget på.

Dampkogning med dampkurven



1 Tilsæt vand i bunden af gryden. De bedste resultater opnås ved ikke at på fylde mere ca. 0,5 L.



2 Sænk bradepanderisten/dampkurven i gryden som vist, og placer ingredienserne, som skal dampes, i kurven. Læg låget på. Når madlavning er gennemført, fjernes maden med en ske eller tang.

Madlavningstips

Brug de følgende madlavningstips til at få det bedste ud af de forskellige madlavningstilstande.

Svitse og sautere:

- De bedste bruningsresultater fås ved at duppe kødflader tørre med køkkenrullepapir, før de sauteres eller svitses.
- Det er vigtigt ikke at overfylde gryden, når kød brunes efter en opskrift. Brun ca. 0,25 kg eller mindre ad gangen for de bedste resultater og for at undgå at dampe kødet.
- Når der bruges olie eller smør til sautering, så tilsæt det efter forvarmning af Multicookeren.
- Hæld fedt fra efter svitsning eller sautering af mad ved at lægge låget på gryden i tømningstilstand og holde det på plads med grydelapper, mens fedtet hældes i en varmebestandig beholder.
- Ved sautering af grøntsager som f.eks. gulerødder, selleri, løg og hvidløg, tilsættes de større grøntsagsstykker først, og de mindre stykker grøntsager som f.eks. finthakket hvidløg tilsættes efter flere minutters sautering. Dette sikrer, at alle grøntsager tilberedes ensartet, og at hvidløget ikke brænder på.

Dampning:

- Det er ikke nødvendigt at forvarme Multicookeren ved damptilberedning. Tilsæt blot vand, læg maden i dampkurven, og indstil Multicookeren til STEAM (damp). Tryk på knappen START, når forvarmningen er slut.
- Dampkogning er hurtigere, hvis maden lægges i ét lag. Større mængder mad skal muligvis vendes halvvejs gennem tilberedningstiden for et ensartet resultat.
- Skær maden ud i nogenlunde lige store stykker, så bliver tilberedningen mere ensartet.
- Sørg for, at låget dækker grydetuden, så damp ikke slipper ud. Herved opnås optimal madlavningsydelse.
- Tag låget langsomt af under dampkogning.

Ris:

- Det er vigtigt at afmåle ris og vand nøjagtigt før kogning for de bedste resultater.
- Nogle ristyper skal vaskes/skylles før kogning. Andre typer skal ikke, da de er beriget med vitaminer og mineraler. Skylles disse ristyper, går de tilsatte næringsstoffer tabt. Hvis risen vaskes før kogning, skal mængden afmåles før vask, ikke efter, og så meget vand som muligt skal drænes, før vand til kogning tilsættes.
- Når ris og vand er tilsat Multicooker-gryden, fordeles risen, så den ligger i et ensartet lag på bunden for de bedste resultater. Tag ikke låget af under kogning.
- De fleste ristyper vil ikke være helt kogte, når Rice (Ris)-kogningscyklussen er slut. Lad den kogte ris hvile i gryden med låg på i 5-10 min., så den sidste fugt absorberes.
- Olie, smør, salt og andre krydderier kan tilsættes, hvis det ønskes. Rør disse i, før Rice (Ris)-kogningscyklussen startes. Andre væsker end vand kan også bruges som smagstilsætning. Prøv at bruge bouillon/afkog fra fisk, grøntsager eller kød.
- Hakkede, friske krydderurter kan røres i kogt ris, når kogecyklussen er forbi, før risen hviler.
- Sørg for, at låget dækker grydetuden, så damp ikke slipper ud. Herved opnås optimal riskogningsydelse.

Soup (Suppe):

- Følg madlavningstips for Sauté/Sear (Sautere/Svitse) til denne del af Soup (Suppe)-kogningscyklussen.
- Rester på grydebunden efter brunning indeholder meget smag. Tilsæt noget af væsken fra din opskrift, og skrab dem af med en træske for at give din suppe dybde og mere intens smag.
- Skær mad i stykker, som er omtrent lige store, så får du de mest ensartede resultater.
- Det er ikke nødvendigt at optø frosne grøntsager før de tilsættes en suppe, men kogetiden skal muligvis forlænges. Frossent kød skal optøs før brug i Soup (Suppe)-cyklussen for at sikre, at det bliver gennemstegt.
- Det er bedst at tilsætte mejeriprodukter som f.eks. fløde, mælk eller ost til sidst, så de ikke skiller.

Risotto:

- Ris til risotto skal sautes i fedtstof, før væsker fra opskriften tilsættes. Lad Multicookeren forvarme i Sauté (Sauterings)-tilstand, og tilsæt derefter smør eller olie som angivet i din opskrift. Tilsæt den angivne rismængde, og rør regelmæssigt i flere minutter, eller indtil riskornenes yderkanter er halvgennemsigtige, men kernen stadig er hvid. Andre ingredienser, som skal sautes som f.eks. løg, hvidløg og andre grøntsager, kan også tilsættes og tilberedes nu.
- Hvis opskriften indeholder vin, så tilsæt den før andre væsker. Herved absorberes vinens smag af risen.
- Varm væskerne til din risotto op i en gryde eller i mikrobølgeovnen, indtil den er lige under kogepunktet.
- Tilsæt 240 ml varme væsker til risen ad gangen, og omrør konstant, indtil næsten al væske er absorberet, før der tilsættes yderligere væske.
- Det er bedst at tilsætte ost, urter eller andre sarte ingredienser til sidst.
- Undgå, at risottoen koges for meget og bevar den cremede konsistens ved at tage gryden ud af Multicookeren, når risottoen er færdig, medmindre den skal serveres med det samme.

Simre:

- Du bør som tommelfingerregel, når du bruger dine yndlingsopskrifter i Multicookeren, øge krydderimængderne for at udligne effekten ved længere tilberedningstid.
- Brug ikke frossen kød, som ikke er tilberedt i Multicookeren. Optø altid kød før Slow cook. Madens udskæringsstørrelse påvirker smag og konsistens. Ensartet tilberedning opnås ved at skære grøntsager af lignende tæthed som f.eks. kartofler, gulerødder og pastinakker i samme størrelser. Generelt skal tætte grøntsager af samme tæthed skæres i lidt mindre stykker end mere mere delikate grøntsager.

- Skæres kød i større stykker kan tilberedningstiden forlænges uden at kødet oversteiges.
- Nogle madvarer egner sig ikke til lang tilberedningstid. Pasta, fisk/skaldyr, mælk eller syrnet fløde skal tilsættes 2 timer før servering.
- Tilsæt garnering, friske urter og grøntsager, som tilberedes hurtigt til sidst. Du kan f.eks. tilsætte ærter, majs og friskskåret courgette de sidste 10-20 min.

Yoghurt:

- Yoghurt kan fremstilles af sødmælk, letmælk eller skummetmælk. Sødmælk eller mælk med 2 % fedt resulterer i en tykkere konsistens.
- De bedste resultat fås ved at afkøle yoghurten i køleskab, før den sis gennem et klæde for en tykkere konsistens.
- Når du begynder at lave din egen yoghurt, kan du bruge lidt fra forrige portion til at starte den næste. Gør kun dette 2-3 gange, før du starter med frisk yoghurt igen.

Manuel:

- Brug tilstanden MANUAL (manuel) på den højeste temperaturindstilling på 230°C, når du opvarmer en stor vandmængde til f.eks. pastakogning. Bemærk, at skærmen sandsynligvis ruller til "forvarmning", selv når vandet koger, da enheden reagerer på vandtemperaturen

Rengøring af din Multicooker

Før rengøring skal Multicookeren kobles fra stikkontakten.

- Lad Multicookeren og tilbehør afkøle helt før rengøring.
- Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe. De kan ridse overfladen.
- Aftør ydersiden af Multicookeren med en ren og fugtig klud. Tør grundigt med en tør klud. Brug et rengøringsmiddel uden slibemiddel til at fjerne fastbrændte rester.
- Den keramiske sliplet-belægning på Multicooker-gryden er ridsebestandig. Men tab eller hårde slag kan forårsage skår eller revner i den keramiske belægning

- Gryden i Multicookeren har en sliplet-belægning for nem rengøring. Gentagen vask i opvaskemaskine kan reducere sliplet-belægningens effektivitet.

BEMÆRK: Låget og gryden kan vaskes i opvaskemaskinen, men håndopvask i varmt sæbevand anbefales for at maksimere sliplet-belægningens brugstid.

FEJLFINDING

Hvis din Multicooker har funktionsfejl eller ikke virker

ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Brug ikke sammen med en adapter eller stikdåse med flere udtag.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.

- **Er Multicookeren tilsluttet en stikkontakt med jordforbindelse?**
Slut Multicookeren til en stikkontakt med jordforbindelse.
- **Er sikringen i Multicookerens kredsløb i orden?**
Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet. Prøv at koble Multicookeren fra, og derefter koble den til igen.
- **Multicooker slukker selv.**
Multicookeren har en automatisk slukningsfunktion. Afhængigt af den valgte madlavningsmetode slukker Multicookeren automatisk efter op til 12 timer (24 timer i Keep Warm (Hold varm)-tilstand).
- **Hvis problemet ikke kan afhjælpes:**
Se "Garanti og service" for flere oplysninger. Send ikke Multicookeren retur til forhandleren. Her udføres ingen reparationer.

Garanti for KitchenAid Multicooker

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: Til modellerne 5KMC4241 og 5KMC4244: To års fuld garanti fra købsdatoen.	Reserve dele og arbejds løn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis Multicookeren anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/ betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter.

I Danmark:

C.J. HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tlf: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

Besøg vores websted for flere oplysninger:
www.KitchenAid.eu

EFNISYFIRLIT

ÖRYGGI FJÖLELDUNARTÆKIS

Mikilvæg öryggisatriði.....	294
Kröfur um rafmagn.....	297
Förgun rafbúnaðarúrgangs.....	297

HLUTAR OG EIGINLEIKAR

Hlutar og aukahlutir.....	298
Stjórnæki.....	299
Tiltækir fylgihlutir.....	299

LEIÐARVÍSIR FYRIR ELDUNARSTILLINGAR..... 300**ELDUNARAÐFERÐIR..... 301****ELDUNARSTILLINGAR SKREF-FYRIR-SKREF..... 302****HANDVIRK ELDAMENNSKA..... 306****VIÐBÓTAREIGINLEIKAR OG STILLINGAR**

Skipt á milli Fahrenheit og Celsius.....	307
Tungumál.....	307
Síðasta notaða val.....	308
Tímastillirinn notaður sem eldhússklukka.....	308

HAFIST HANDA

Fyrir fyrstu notkun.....	309
Fjöleldunartækið sett upp.....	309

FJÖLELDUNARTÆKIÐ NOTAÐ

Eldunarstilling stillt.....	310
Pegar eldamennsku er lokið.....	311
Steikt með steikingargrindinni.....	312
Gufusoðið með gufukörfunni.....	312

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

Eldunarráð.....	313
-----------------	-----

UMHIRÐA OG HREINSUN

Fjöleldunartækið hreinsað.....	315
--------------------------------	-----

BILANALET..... 315**ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA..... 316**

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Þú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

! VIÐVÖRUN

Þú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, hvernig draga á úr hættu á meiðslum og hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Þegar raftæki eru notuð skal alltaf fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum til að draga úr hættunni á eldsvoða, raflosti, og/eða meiðslum á fólki, að meðtöldu eftirfarandi:

1. Lesa allar leiðbeiningar.
2. Ekki snerta heita fleti. Notaðu pottaleppa eða ofnhanska þegar eldunarskálin eða lokið er meðhöndlað.
3. Til að forðast raflost skal ekki kaffæra snúru, klær eða undirstöðu fjöleldunartækisins í vatni eða öðrum vökva.
4. Náíð eftirlit er nauðsynlegt þegar tæki eru notuð af eða nálægt börnum.
5. Taktu úr sambandi við rafmagn þegar tækið er ekki í notkun og áður en það er hreinsað. Leyfðu henni að kólna áður en hlutar eru settir á eða teknir af.

6. Ekki nota neitt tæki með skemmdri snúru eða kló, eða eftir að það hefur bilað, dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Farðu með tækið til næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf-eða vélbúnaði.
7. Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef þeir hafa verið undir eftirliti eða fengið leiðbeiningu um örugga notkun tækisins og skilji þær hættur sem henni fylgja.
8. Notkun fylgihluta sem KitchenAid mælir ekki með getur valdið meiðslum.
9. Ekki nota utanhúss.
10. Láttu ekki snúruna hanga fram af borði eða bekk, eða snerta heita fleti, þar með talið fjöleldunartækið ofanvert.
11. Ekki staðsetja nálægt heitum gas- eða rafmagnshellum né setja í heitan ofn.
12. Gæta verður ítrustu varúðar þegar heimilistæki sem inniheldur heita olíu eða aðra heita vökva er fært.
13. Ekki nota tækið fyrir annað en tilætlaða notkun.
14. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.
15. Til að aftengja skal setja öll stjórnstæki á O (slökkt) og síðan fjarlægja klóna úr innstungunni.
16. Aðeins skal elda í lausum ílátum.
17. Ekki skal fylla eldunarpottinn upp fyrir línuna Max Fill.
18. Ekki fara umfram 475 ml af olíu þegar þú eldar með fjöleldunartækinu.

19. Ef stjórnborðið er autt meðan eða eftir eldunarhringrás kann fjöleldunartækið að hafa orðið rafmagnslaust meðan á eldunarhringrásinni stóð. Athugaðu matvælin til að vera viss um að þau séu elduð og innri hiti sé að minnsta kosti 74°C.
20. Slökktu á tækinu og aftengdu það áður en skipt er um fylgihluti eða komið nálægt hlutum sem hreyfast við notkun.
21. Þetta heimilistæki er ætlað til notkunar á heimilum og á svipuðum stöðum eins og: Starfsmannaeldhúsum í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi; á bóndabæjum; af viðskiptavinum á hótelum, mótelum og á öðrum stöðum sem bjóða upp á búsetu; og á stöðum sem bjóða upp á gistingu og morgunverð.
22. Ef skálin er yfirfyllt kann sjóðandi vatn að spýtast út.
23. Aðeins skal nota pottinn með undirstöðunni sem fylgir.
24. VARÚÐ: Tryggja skal að slökkt sé á pottinum áður en hann er tekinn af undirstöðu sinni.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Kröfur um rafmagn

Spenna: 220-240 volta riðstraumur.

Tíðni: 50/60 hertz

Rafafli: 700 vött


ATH.: Þetta fjöleldunartæki er með jarðtengda kló. Til að draga úr hættunni á raflosti passar klóin aðeins á einn veg inn í innstungu. Ef klóin passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við fullgildan rafvirkja. Ekki breyta klónni á neinn hátt.

Ekki nota framlengingarsnúru. Ef rafmagnssnúran er of stutt skaltu láta löggiltan rafvirkja eða tæknimann setja upp tengil nálægt tækinu.

Nota ætti stutta rafmagnssnúru til að draga úr hættunni sem stafar af því að flækjast í eða detta um lengri snúru.


Förgun rafbúnaðarúrgangs

Förgun umbúðaefnis

Umbúðaeefnið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu . Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.

Vörinni hent

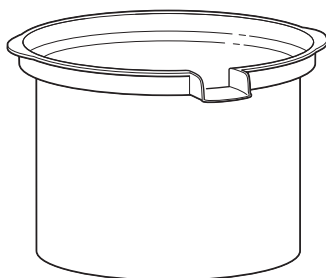
- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/19/EU um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).
- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.

- Táknid  á vörinni eða á meðfylgjandi skjólum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

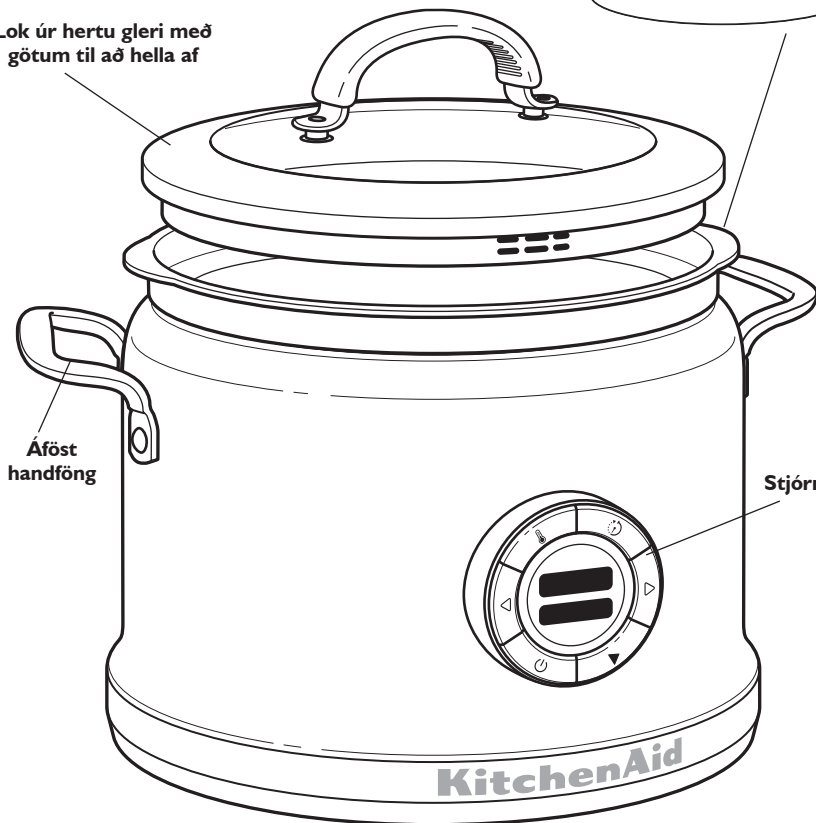
Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpförgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

Hlutar og aukahlutir

Viðloðunarfrír
matreiðslupottur
úr CERAMASHEILD
með stút

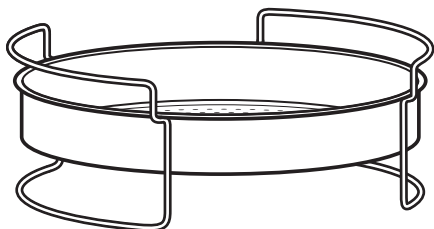


Lok úr hertu gleri með
götum til að hella af

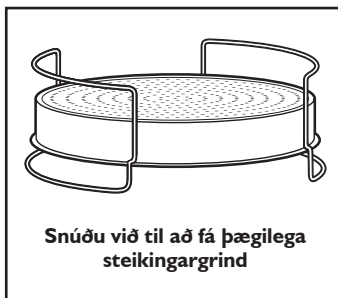


Áföst
handföng

Stjórnborð

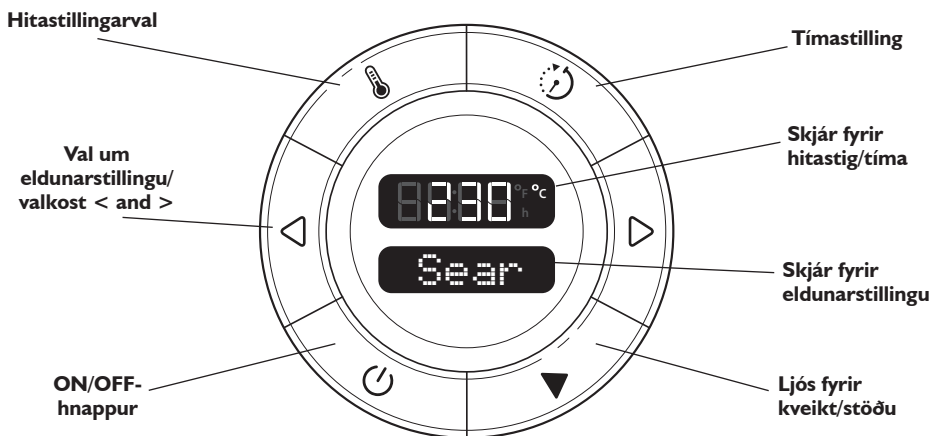


2-i-1 viðsnúanleg gufukarfa/steikingargrind



Snúðu við til að fá þægilega
steikingargrind

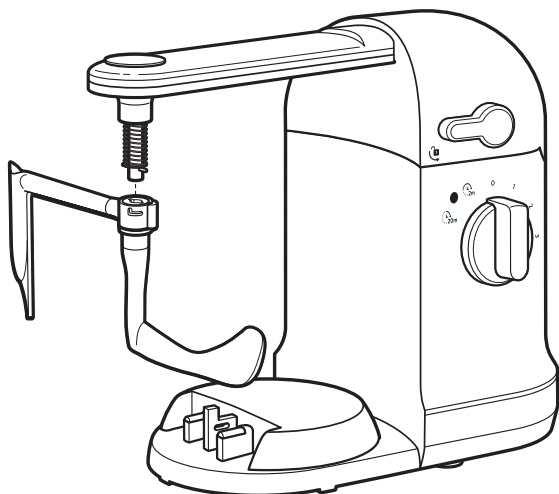
Stjórnþæki



Tiltækir fylgihlutir

Hræriturn 5KST4054 (seldur sér)

Hræriturninn virkar eins og persónulegur hjálparkokkur með því að hjálpa til við að halda hlutum á hreyfingu, hvað sem þú ert að elda. Sérstaklega hannaður veltisproti og sköfublað halda matnum í hringrás, auðveldi jafna hitun og stöðuga blöndun, allt með einni snertingu.



LEIÐARVÍSIR FYRIR ELDUNARSTILLINGAR

Fjöleldunartækið inniheldur yfir 10 eldunaraðferðir, þar með talið handvirka stillingu og 4 skref-fyrir-skref eldunarstillingar, sérstaklega hannaðar fyrir úrval eldunarverkefna.

Sjá hraðleiðarvísinn að neðan varðandi eldunaraðferðir og valkosti í skref-eldunarstillingu, eða sjá ítarlegar útskýringar og ábendingar um hverja eldunarstillingu á eftirfarandi blaðsíðum.



Keep Warm Slow Cook Low Slow Cook High Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

ELDUNARAÐFERÐIR

Eldunaraðferð	Forstilltur hiti* í °C	Lágm. hitastilling í °C	Hám. hitastilling í °C	Keep Warm (Halda volgu)	Hám. eldunartími (klst.)
Sear (Snöggbruna)	230°C	220°C	230°C	Manual (Handvirkt)	2
Sauté (Snöggssteikja)	175°C	160°C	190°C	Manual (Handvirkt)	2
Bake (Baka)	175°C	165°C	190°C	Manual (Handvirkt)	2
Boil/Steam (Sjóða/gufusjóða)	100°C	90°C	110°C	Manual (Handvirkt)	5
Simmer (Malla)	95°C	85°C	100°C	Manual (Handvirkt)	5
Slow Cook (Hægeldun)	90°C	ÁEV	ÁEV	Sjálfvirkt	12
Keep Warm (Halda volgu)	75°C	ÁEV	ÁEV	ÁEV	24

ELDUNARSTILLINGAR SKREF-FYRIR-SKREF

Eldunarstilling	Aðferð í 1. skrefi	Aðferð í 2. skrefi	Aðferð í 3. skrefi	Keep Warm (Halda volgu)
Rice (Hrísgrjón)	ÁEV	ÁEV	ÁEV	Sjálfvirkt
Soup (Súpa)	Sauté (Snöggssteikja)	Boil (Sjóða)	Simmer (Malla)	Manual (Handvirkt)
Risotto (Risottó)	Sauté (Snöggssteikja)	Simmer (Malla)	ÁEV	Manual (Handvirkt)
Pilaf	Sauté (Snöggssteikja)	Boil (Sjóða)	Simmer (Malla)	Manual (Handvirkt)
Porridge (Hafragrautur)	Boil (Sjóða)	Simmer (Malla)	ÁEV	Manual (Handvirkt)
Yogurt (Jógúrt)	Simmer (Malla)	Culture (Rækta)	ÁEV	ÁEV

* Preheating (Forhitun) birtist á skjánum þar til völdu hitastigi er náð.

Varðandi ábendingar um eldun og undirbúning matreiðslu, sjá „Ráð til að ná frábærum árangri“ um hvernig ná megi sem mestu út úr hverri eldunaraðferð.

Sear (Snöggbrúna) (220–230°C)

Snöggbrúnun gerir þér kleift að undirbúa kjöt fyrir kássur, súpur og aðra rétti. Hún notar háan hita til að elda hratt ytri fleti og fangar bragð og safa í kjötinu.

Sauté (Snöggsteikja) (160–190°C)

Snöggsteiking er tilvalin til að gefa kjöti og grænmeti ferskt, stökkt bragð og áferð. Notaðu snöggsteikingu til að búa til austræna rétti, hrærsteikur og morgunverðarmat eins og pylsur og eggjahæru.

Bake (Baka) (165–190°C)

Veldu Bake (Baka) til að búa til kökur, pottrétti og aðra rétti.

Boil/Steam (Sjóða/gufusjóða) (90–110°C)

Notaðu Boil/Steam (Sjóða/gufusjóða) til að undirbúa úrval matvæla eins og heitt kornmeti, gufusoðnar rækjur, eða til að hita viðkvæm matvæli eins og fisk með óbeinum hita.

Simmer (Malla) (85–100°C)

Mall er frábært fyrir súpur og kássur þar sem væg eldun hjálpar til við að draga fram sterkt, hressandi bragð.

Slow Cook (Hægeldun) (90°C)

Slow Cook (Hægeldun) gerir kleift að nota fjöleldunartækið eins og hægeldunartæki, sem gerir það tilvalið til að hægelda grillmat, rauðan pipar og kjötbollur, svo eitthvað sé nefnt.

Keep Warm (Halda volgu) (75°C)

Stillingin Keep Warm (Halda volgu) er ætluð til að halda mat við framreiðsluhita eftir að eldun er lokið, í allt að sólarhring. Ákveðnar eldunaraðferðir og -stillingar fela í sér sjálfvirka Keep Warm (Halda volgu)-stillingu. Fyrir aðrar eldunaraðferðir og -stillingar er hægt að velja Keep Warm (Halda volgu) handvirkt.

MIKILVÆGT: Notaðu Keep Warm (Halda volgu) aðeins fyrir fulleldaðan mat. Keep Warm (Halda volgu) er ætlað til að halda fullelduðum mat við framreiðsluhita.

ELDUNARSTILLINGAR SKREF-FYRIR-SKREF

Eldunarstillingar skref-fyrir-skref nota margar eldunaraðferðir til að elda mismunandi gerðir matar. Notaðu ▷-takkann til að fara frá einu skrefi til annars. Ef nauðsynlegt er að bakka um skref skaltu ýta á ◀-takkann.

Rice (Hrísgrjón) (hvít/brún)

Rice (Hrísgrjón) gerir þér kleift að elda úrval hrísgrjónategunda, frá hvítum hrísgrjónum, brúnum hrísgrjónum, villtum hrísgrjónum til sushi-hrísgrjóna. Hrísgrjónastillingar bjóða upp á kerfi fyrir hvít og brún hrísgrjón til að ná besta árangri (sjá töflu).

1. Bættu mældu hrísgrjónunum og vatni í eldunarpottinn.

ATH.: Til að draga úr möguleikanum á að sjóði upp úr skal skola þurr hrísgrjón áður en þeim er bætt í pottinn.

2. Ýttu á ▷ til að fletta að Rice (Hrísgrjón)-stillingunni. Ýttu á ► til að velja.

3. Fjöleldunartækið sýnir For white, press < (Fyrir hvít, ýttu á <) og For brown, press > (Fyrir brún, ýttu á >). Notaðu ◀ eða ▷ til að velja óskaða tegund hrísgrjóna, ýttu síðan á ►.
4. Þegar eldun er lokið birtist Rice mode done, keeping warm (Hrísgrjónastillingu lokið, held volgu) og fjöleldunartækið fer í stillinguna Halda volgu. Þegar fjöleldunartækið er í stillingunni Keep Warm (Halda volgu) án þess að tímastillir sé stilltur slekkur það sjálfvirkrt á sér eftir sólarhring.

ATH.: Sjálfgefinn eldunartími er fyrir 190 g af þurru hrísgrjónum. Þú getur aðlagð tímann á grundvelli hrísgrjónamagnsins.

Hrísgrjónategund	Þurr hrísgrjón (g)	Vatn (ml)	Tími (mín.)
Hvít (löng grjón)	190	415–475	35*
Hvít (meðallöng grjón)	190	415–475	35*
Brún	190	415–475	55*
Sushi/hvít (stutt/grjón)	190	415–475	35*

* Sjálfgefinn tími

Soup (Súpa)

Sauté (Snöggsteikja) > Boil (Sjóða) > Simmer (Malla) > Keep Warm (Halda volgu)

Súpustilling notar mörg fyrirfram forrituð skref til að búa til súpur og kássur frá grunni, án þess að giska.

1. Ýttu á ▷ til að fletta að Soup (Súpu)-stillingunni. Ýttu á ► til að velja.
2. Fjöleldunartækkið forhitar sig að Sauté (Snöggsteikja). Ef þú ert að stilla eldunartíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.
3. Bættu í upphafshráefnunum.
4. Þegar snöggsteikingu er lokið skaltu ýta á ▷ til að halda áfram í Boil (Sjóða).
5. Fjöleldunartækið kælir sig niður í Boil (Sjóða)-stillingu. Ef þú ert að stilla suðutíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.

6. Bættu því hráefni sem eftir er út í.
7. Þegar suðu er lokið skaltu ýta á ▷ til að halda áfram í Simmer (Malla).
8. Ef þú ert að stilla malltíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.
9. Þegar mali er lokið skaltu ýta á ▷-hnappinn til að fara í Keep Warm (Halda volgu)-stillinguna. Þegar fjöleldunartækið er í stillingunni Keep Warm (Halda volgu) án þess að tímastillir sé stilltur slekkur það sjálfvirk á sér eftir sólarhring.

Risotto (Rísottó)

Sauté (Snöggsteikja) > Simmer (Malla) > Keep Warm (Halda volgu)

Risotto (Rísottó)-stilling notar mörg fyrirfram forrituð skref til að búa til Risotto a snap, frá því að snöggsteikja kjötið eða grænmetið, til þess að láta hrísgrjónin malla til fullkomleika.

1. Ýttu á ▷ til að fletta að Risotto (Rísottó)-stillingunni. Ýttu á ► til að velja.
2. Fjöleldunartækkið forhitar sig að Sauté (Snöggsteikja). Ef þú ert að stilla eldunartíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.
3. Bættu í upphafshráefnunum.
4. Þegar búið er að snöggsteikja skaltu ýta á ▷-hnappinn til að halda áfram að Simmer (Malla).

5. Fjöleldunartækið kælir sig niður í Simmer (Malla)-stillingu. Ef þú ert að stilla malltíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.
6. Bættu því hráefni sem eftir er út í.
7. Þegar mali er lokið skaltu ýta á ▷-hnappinn til að fara í Keep Warm (Halda volgu)-stillinguna. Þegar fjöleldunartækið er í stillingunni Keep Warm (Halda volgu) án þess að tímastillir sé stilltur slekkur það sjálfvirk á sér eftir sólarhring.

Pilaf

Sauté (Snöggsteikja) > Boil (Sjóða) > Simmer (Malla) > Keep Warm (Halda volgu)

Pilaf-stilling notar mörg fyrirfram forrituð skref til að búa til ljúffengt pilaf án allrar þeirrar óreiðu sem fylgir hefðbundnum eldunaraðferðum. Fjöleldunartækið heldur hlutunum einföldum, frá upphaflegum undirbúningi kjöts og grænmetis, til síðustu skrefanna í matreiðslunni.

1. Ýttu á ▷ til að fletta að Pilaf-stillingunni. Ýttu á ► til að velja.
2. Fjöleldunartækið forhitar sig að Sauté (Snöggsteikja). Ef þú ert að stilla eldunartíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.
3. Bættu í upphafshráefnunum.
4. Þegar snöggsteikingu er lokið skaltu ýta á ▷ til að halda áfram í Boil (Sjóða).

5. Fjöleldunartækið kælir sig niður í Boil (Sjóða)-stillingu. Ef þú ert að stilla suðutíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.
6. Bættu því hráefni sem eftir er út í.
7. Þegar suðu er lokið skaltu ýta á ▷ til að halda áfram í Simmer (Malla).
8. Ef þú ert að stilla malltíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.
9. Þegar malli er lokið skaltu ýta á ▷-hnappinn til að fara í Keep Warm (Halda volgu)-stillinguna. Þegar fjöleldunartækið er í stillingunni Keep Warm (Halda volgu) án þess að tímastillir sé stiltur slekkur það sjálfvirk á sér eftir sólarhring.

Porridge (Hafragrautur)

Boil (Sjóða) > Simmer (Malla) > Keep Warm (Halda volgu)

Notaðu þessa stillingu til að búa til ljúffengan hafragraut, hratt og auðveldlega, hvenær sem er dagsins.

1. Ýttu á ▷ til að fletta að Porridge (Hafragrautur)-stillingunni. Ýttu á ► til að velja.
2. Fjöleldunartækið forhitar sig að Boil (Sjóða). Ef þú ert að stilla eldunartíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.
3. Bættu í upphafshráefnunum.
4. Þegar búið er að sjóða skaltu ýta á ▷ til að halda áfram í Simmer (Malla).

5. Fjöleldunartækið kælir sig niður í Simmer (Malla)-stillingu. Ef þú ert að stilla malltíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.
6. Bættu því hráefni sem eftir er út í.
7. Þegar malli er lokið skaltu ýta á ▷-hnappinn til að fara í Keep Warm (Halda volgu)-stillinguna. Þegar fjöleldunartækið er í stillingunni Keep Warm (Halda volgu) án þess að tímastillir sé stiltur slekkur það sjálfvirk á sér eftir sólarhring.

Yogurt (Jógúrt)

Simmer
(Malla)

>

Culture
(Rækta)

VIÐVÖRUN

Hætta á matareitrun

Eldaðu engin önnur matvæli en jógúrt í jógúrtstillingunni.

Að öðrum kosti er hættu á matareitrun eða veikindum.

Jógúrtstilling vinnur á lægra hitastigi en aðrar eldunarstillingar og er einungis hönnuð til að búa til jógúrt. Ekki skal nota hana til að elda aðrar fæðutegundir; það kann að valda matareitrun eða veikindum.

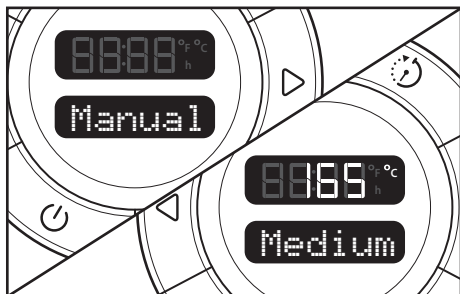
Notaðu jógúrtstillingu til að búa til þína eigin ljúffengu jógúrt heima.

1. Bættu í hræfnunum.
2. Ýttu á ▷ til að fletta að Yogurt (Jógúrt)-stillingunni. Ýttu á ► til að velja.

3. Fjöleldunartækkið forhitar sig að Simmer (Malla). Ef þú ert að stilla eldunartíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.
4. Þegar malla er lokið skaltu ýta á ▷ til að halda áfram í Culture (Rækta).
5. Fjöleldunartækkið kælir sig niður í Culture (Rækta)-stillingu. Ef þú ert að stilla ræktunartíma skaltu stilla tímastillinn, síðan ýta á ► til að byrja niðurtalningu tímastillisins.

ATH.: Sjálfgefið mallhitastig Yogurt (Jógúrt)-stillingar (1. skref) er ætlað fyrir 0,95L af mjólk. Leyfðu 10 til 12 mínútum af hitunartíma að líða áður en þú bætir jógúrt eða jógúrtgerli út í til að búa til jógúrtina. Fyrir meira eða minna magn skaltu vinsamlegast aðlaga tímann í samræmi við það og nota eldhúshitamæli til að tryggja að mjólkinn nái 85°C áður en þú heldur áfram í ræktun (2. skref).

Handvirkar eldunarstillingar

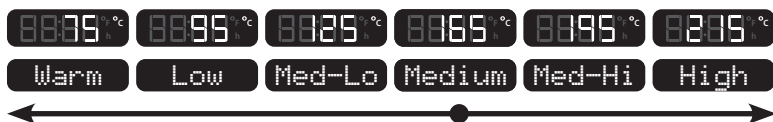


Handvirk eldunarstilling er með 6 forstillt svið til að gera þér kleift að elda eins og á venjulegri eldavél: Volgt, lágt, miðlungslágt, miðlungs, miðlungshátt og hátt. Hvert svið er stillanlegt á grundvelli grafsins að neðan.

Til að velja og aðlaga handvirka stillingu:

1. Ýttu á \triangleright til að fletta að **Manual** (Handvirku) stillingunni. Ýttu á \blacktriangleright til að velja.
2. **Medium** (Miðlungs) birtist á skjánum með hitastiginu 163°C.
3. Bankaðu á \triangleleft eða \triangleright til að aðlaga hitastigið í 5°C skrefum, eða ýttu á og haltu \triangleleft eða \triangleright til að stökkva á milli handvirkra eldunarstillinga.

Handvirkar eldunarstillingar

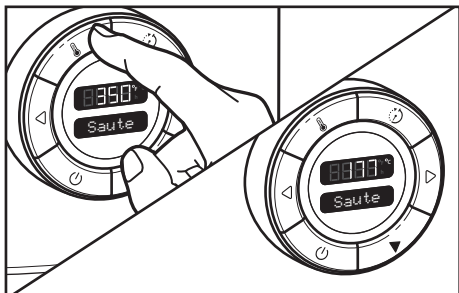



Handvirk eldunarstilling	Forstilltur hiti* í °C	Hám. hitastig í °C
Hátt	215°C	230°C
Miðlungshátt	195°C	210°C
Miðlungs	165°C	190°C
Miðlungslágt	125°C	160°C
Lágt	95°C	120°C
Volgt	75°C	90°C

* Preheating (Forhitun) birtist á skjánum þar til völdu hitastigi er náð.

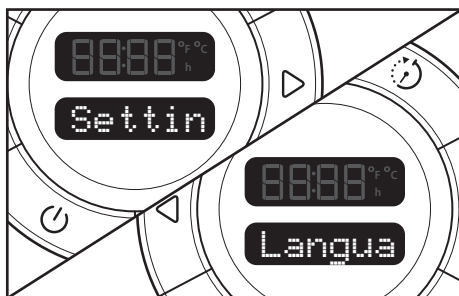
VIÐBÓTAREIGINLEIKAR OG STILLINGAR

Skipt á milli Fahrenheit og Celsius



Til að skipta á milli gráða á Fahrenheit og gráða á Celsius skaltu ýta á og halda  -hnappinum í 3 sekúndur.

Tungumál

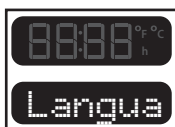


Til að aðlaga birt tungumál:

1. Flettu í Stillingar og ýttu á ►.
2. Skjár sýnir „Language Selection“. Ýttu á ►.
3. Ýttu á ◀ eða ▶ til að skipta á milli:
Enska (sjálfgefið)
Rússneska
Franska
Þýska
Ítalska
Hollenska
4. Ýttu á ► til að velja og vista stillingu.



Enska



Rússneska



Franska



Þýska

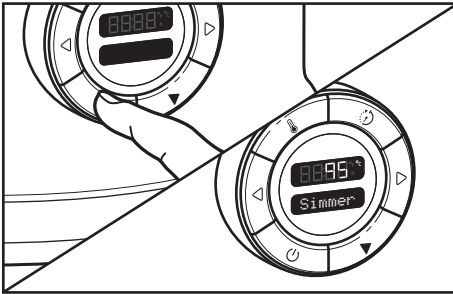


Ítalska



Hollenska

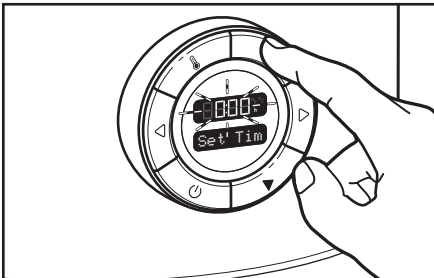
Síðasta notaða val




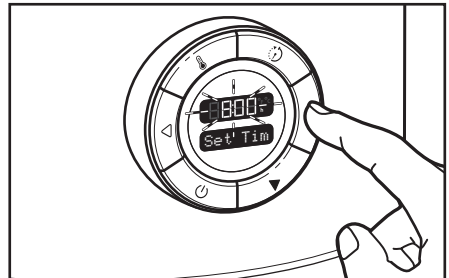
Ef fjöleldunartækið helst áfram í sambandi man það síðustu eldunaraðferð eða -stillingu og hitastillingarnar sem notaðar voru, næst þegar kveikt er á því.





Tímastillirinn notaður sem eldhússklukka

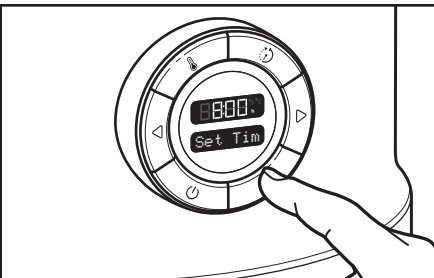
Hægt er að nota tímastilli fjöleldunartækisins sem eldhússklukku þegar það er ekki í eldunarstillingu.




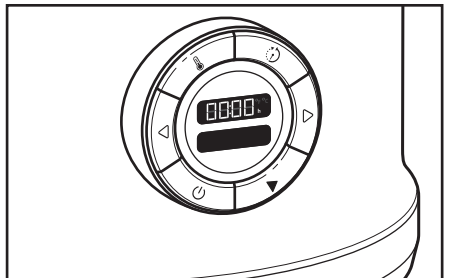
1 Ýttu á og haltu .



2 Ýttu á  eða  til að aðlaga tímann upp eða niður. Ef ýtt er á  eða  og þeim haldið breytist tíminn hraðar.



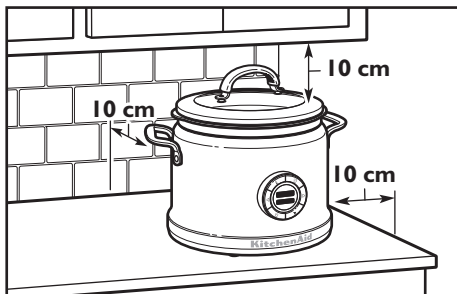
3 Ýttu á  til að hefja niðurtalningu tímastillis. Einn tónn hljómar þegar tíminn nær 1 mínútu, síðan er tíminn talinn niður í sekúndum.



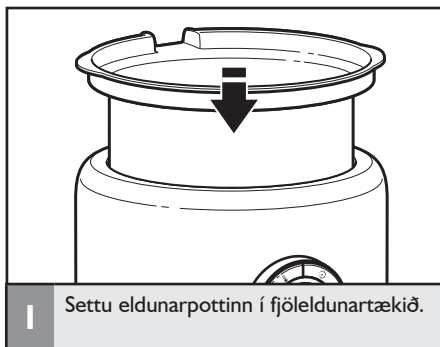
4 Þegar tímastillirinn nær 00:00 hljóma þrjú tónar.

Fyrir fyrstu notkun

1. Settu fjöleldunartækið á þurrar, sléttan flöt, eins og borð eða borðplötu.
2. Gættu þess að hliðar og bak fjöleldunartækisins séu að minnsta kosti 10 cm frá öllum veggjum, skápum eða hlutum á bekknum eða borðinu. Gerðu ráð fyrir plássi fyrir ofan fjöleldunartækið til að fjarlægja lokið og forðastu að gufa safnist upp á skápum.
3. Fjarlægðu allar umbúðir, ef til staðar.
4. Þvoðu lok og eldunarpott í heitu sápuvatni. Þurrkaðu vandlega.



Fjöleldunartækið sett upp



Settu eldunarpottinn í fjöleldunartækið.

! VIÐVÖRUN



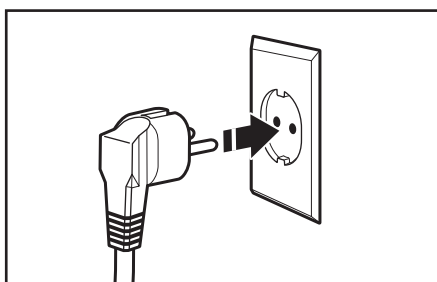
Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki nota með millistykki eða T.

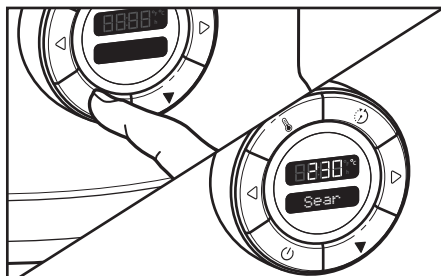
Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða rafloss.

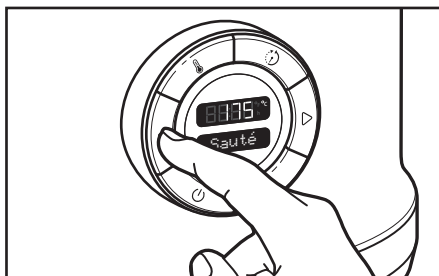




2 Settu í samband við jarðtengda innstungu. Nú er fjöleldunartækið tilbúið til notkunar.

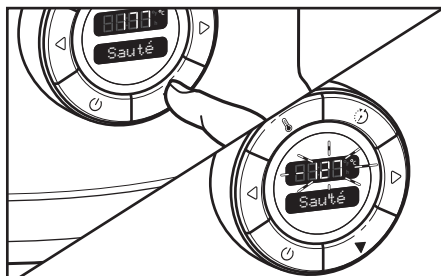
Eldunarstilling stillt




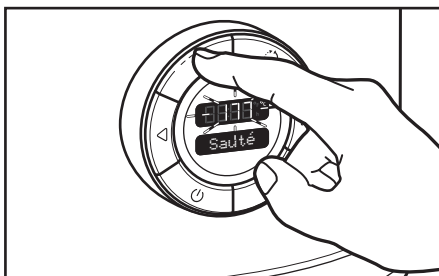
1 Ýttu á .







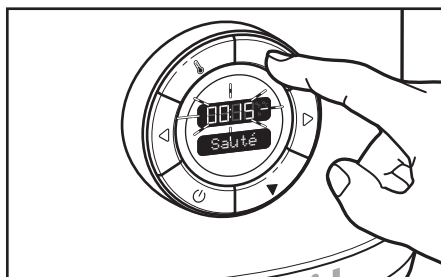
2 Notaðu  eða  til að fletta að óskaðri eldunarstillingu eða -aðferð. Sjálfgefið eldunarhitastig birtist.







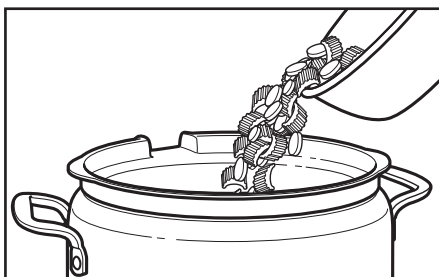
3 Ýttu á  til að velja eldunaraðferð eða -stillingu. Birt hitastig breytist þegar fjöleldunartækið er forhitað.



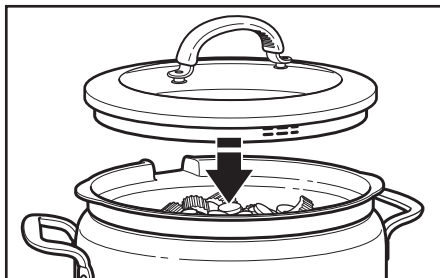
4 Til að aðlaga hitastigið, ef óskað er, skal ýta á hnappinn , síðan ýta á  eða  til að hækka eða lækka hitastigið. Ýttu á  til að staðfesta. Sjá valkosti á grafinu „Eldunarstillingar“.



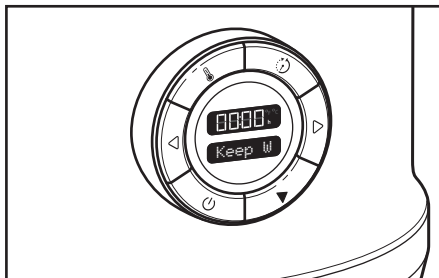
5 Til að stilla eldunartímann, ef óskað er, skal ýta á , síðan nota  eða  til að auka eða minnka eldunartímann. Ýttu á  til að hefja niðurtalningu tímastillis.



6 Settu hráefnin í eldunarpottinn.



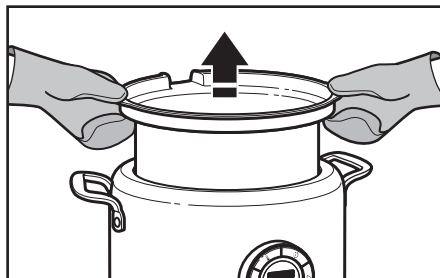
7 Settu lokið á. Snúðu lokinu þannig að op stútsins sé hulið til að hjálpa til við að halda matvælnum rökum.



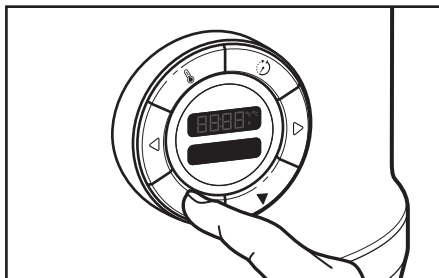
8 Ef skref-eldunarstilling er notuð hljómar tónn þegar tímastillirinn (ef stilltur) nær 00:00. Yttu á ► og tímastillirinn byrjar að telja niður fyrir næsta skref.

Fjöleldunartækið slekkur sjálfvirktt á sér eftir innstillt tímabil. Fyrir Slow Cook (Hægeldun) hátt og Slow Cook (Hægeldun) lágt og Rice (Hrísrjón): Ef Halda sjálfvirktt volgu er stillt á KVEIKT breytir fjöleldunartækið sjálfvirktt yfir í stillinguna Halda volgu í allt að sólarhring.

Þegar eldamennsku er lokið



1 Notaðu pottaleppa eða ofnhanska þegar þú fjarlægir eldunarpottinn af undirstöðunni og þegar þú ert að hella.

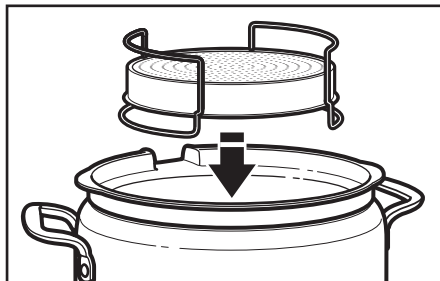


2 Til að slökkva á fjöleldunartækinu skal ýta á og halda hnappinum ⏻ í þrjár sekúndur.

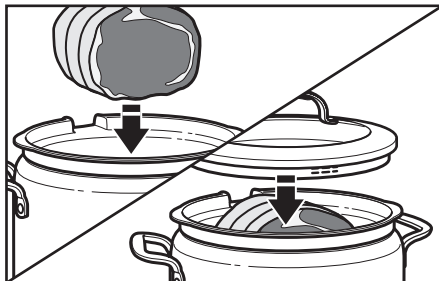
FJÖLELDUNARTÆKIÐ NOTAÐ

Fjöleldunartækið inniheldur sameinaða gufukörfu og steikingargrind fyrir eldamennsku á mörgum hæðum. **ATH.:** Ekki er hægt að nota gufukörfuna og steikingargrindina með valkvæða Hræriturn fylgihlutnum.

Steikt með steikingargrindinni

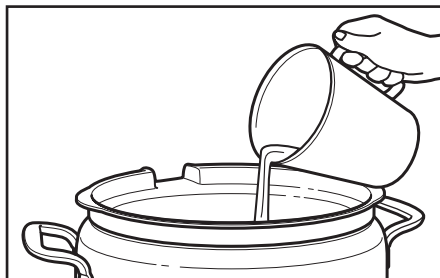


1 Ef eldað er með steikingargrindinni skal bæta öllum hráefnum fyrir venjulega matreiðslu í eldunarpottinn.

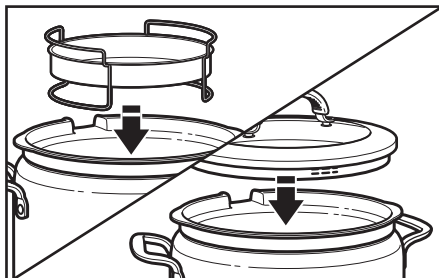


2 Láttu steikingar-/gufugrindina síga niður í eldunarpottinn eins og sýnt er og settu hráefnin sem á að steikja á grindina. Settu lokið á.

Gufusoðið með gufukörfunni



1 Bættu vatni í botninn á eldunarpottinum. Til að ná sem bestum árangri skal ekki fara umfram u.þ.b. 0,5 L.



2 Láttu steikingar-/gufugrindina síga niður í eldunarpottinn eins og sýnt er og settu hráefnin sem á að gufusjóða í körfuna. Settu lokið á. Þegar eldun er lokið skal fjarlægja matinn með skeið eða tång.

Eldunarráð

Sjá eftirfarandi ráð til að fá sem mest út úr hinum mismunandi eldunarstillingum.

Snöggbrúnum og snöggsteiking:

- Til að ná sem bestum árangri skaltu klappa ytra yfirborð kjötsins þurrkt með pappírþurrku áður en þú snöggbrúnar eða snöggsteikir.
- Mikilvægt er að yfirfylla ekki eldunarpottinn þegar kjöt er brúnað fyrir uppskrift. Brúnaðu um það bil 0,25 kg eða minna í einu til að ná sem bestum árangri og til að forðast að gufusjóða kjötið.
- Ef þú notar olíu eða smjör til að snöggsteikja, skaltu bæta því við eftir að þú hefur forhitað fjöleldunartækið.
- Til að tappa auðveldlega af fitu eftir að hafa snöggbrúnað eða snöggsteikt matvæli skaltu setja lokið á eldunarpottinum í aftöppunarstöðu og halda því örugglega með hitabófum á meðan þú hellir feitinni í hitapolið ílát.
- Þegar verið er að snöggsteikja grænmeti eins og gulrætur, sellerí, lauk og hvítlauk skal fyrst bæta í hráefninu í stóru bitunum og elda í nokkrar mínútur áður en matvælnum í minni bitunum, eins og mörðum hvítlauk, er bætt út í. Þetta tryggir að allt grænmetið er jafnt eldað og að hvítlaukurinn brenni ekki.

Soðið með gufu:

- Ekki er nauðsynlegt að láta eininguna forhitna þegar matvæli eru gufusoðin, þú einfaldlega bætir í vatni, setur matvælin á gufugrindina og stillir fjöleldunartækið á Steam (Gufusjóða). Í lok forhitunartímans ýtir þú á Start-hnappinn.
- Matvæli gufusjóða hraðar ef þau eru elduð í einu lagi. Miklu magni af matvællum gæti þurft að endurraða þegar eldunartími er hálfnaður til að ná jafnari árangri.
- Matvæli sem hafa verið skorin eða snyrt í bita af nálægt því sömu stærð eldast jafnar.
- Gakktu úr skugga um að lokið hylji stút eldunarpottsins til að fanga gufu, til að ná besta árangri við eldun.
- Fjarlægðu lokið hægt meðan á gufusúðu stendur.

Hrisgrjón:

- Mikilvægt er að mæla hrisgrjón og vatn nákvæmlega áður en þú eldar til að ná sem bestum árangri.

- Sumar tegundir hrisgrjóna eru þvegnar/skolaðar fyrir eldun. Aðrar tegundir ekki, þar sem þær hafa verið bættar með vítamínum og steinefnum. Skulun þessarra tegunda hrisgrjóna fjarlægir viðbættu næringarefnið. Ef hrisgrjón eru þvegin fyrir eldun skaltu gæta þess að mæla þau fyrir þvott, ekki eftir, og reyndu að sigta eins mikið vatn og mögulegt er úr þeim áður en þú bætir í því magni sem þarf fyrir eldamennskuna.
- Eftir að hafa bætt hrisgrjónum og vatni í pott fjöleldunartækisins skaltu dreifa hrisgrjónunum í jöfnu lagi á botninum til að fá sem bestan árangur við eldamennskuna. Ekki skal fjarlægja lokið meðan á eldun stendur.
- Flestar tegundir hrisgrjóna eru lítillega vaneldaðar við lok hrisgrjónaeldunarhrin grásarinnar. Ef elduðu hrisgrjónunum er leyft að liggja í eldunarpottinum með lokið á í 5 til 10 mínútur gerir það kleift að taka upp síðustu rakadropana.
- Hægt er að bæta í olíu, smjöri og salti, eða öðru kryddi, ef þess er óskað. Hrærðu því saman við áður en þú byrjar hrisgrjóna-eldunarhringrásina. Einnig er hægt að nota vökva aðra en vatn til að bæta við bragði. Prófaðu að nota í staðinn fiski-, kjúklinga-, grænmetis- eða kjötkraft eða seyði.
- Hægt er að hræra söxuðum, ferskum jurtum saman við soðin hrisgrjón við lok eldunarhringrásar, áður en hrisgrjónunum er leyft að jafna sig.
- Gakktu úr skugga um að lokið hylji stút eldunarpottsins til að fanga gufu, til að ná besta árangri við eldun hrisgrjóna.

Súpa:

- Fylgdu eldunarráðunum fyrir snöggbrúnum/snöggsteikingu þegar þessi hluti súpu-eldunarhringrásarinnar er notuð.
- Bitarnir af elduðum matvællum á botni eldunarpottsins eftir brúnun innihalda mikið bragð. Bættu við svolitlum vökva úr uppskriftinni og skafðu þá upp með tréslEIF til að bæta dýpt og sterkara bragði við súpunna þína.
- Ef matvæli eru skorin í bita sem eru um það bil af sömu stærð tryggir það jafnasta eldunarárangur.

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

- Ekki er nauðsynlegt að þíða frosið grænmeti áður en því er bætt út í súpu til matreiðslu, en það gæti þurft að lengja eldunartímann. Þíða ætti frosið kjöt áður en það er eldað í súpuhringrásinni, til að vera viss um að það sé almennilega eldað í gegn.
- Best er að bæta við mjólkurvörum eins og rjóma, mjólk eða ostum nálægt lokum eldunar til að koma í veg fyrir að það aðskiljist.

Rísottó:

- Almennt séð ætti að snöggsteikja hrísgrjónin fyrir rísottóið í einhvernskonar fitu áður en einhverjum af vökvunum í uppskriftinni er bætt við. Leyfðu fjöleldunartækinu að forhita á snöggsteikingarstiginu og bættu síðan smjöri eða olíu við eins og útlistað er í uppskriftinni þinni. Bættu við því magni af hrísgrjónum sem tekið er fram í uppskriftinni og hrærðu af og til í þeim í nokkrar mínútur eða þangað til ytri brúnir hrísgrjónanna eru hálfgegnisæjar en innihaldið er ennþá hvítt. Í þessu skrefi er einnig hægt að bæta við og elda önnur hráefni sem þarf að snöggsteikja eins og lauk, hvítlauk eða grænmeti.
- Ef uppskriftin kallar á vín skal bæta því við á undan öðrum vökvum. Þetta leyfir bragði vínsins að smjúga inn í hrísgrjónin.
- Hitaðu vökvana fyrir rísottó-uppskriftina á eldavelíni eða í örbylgjuofni þar til þeir eru mjög heitir, venjulega rétt undir suðumarki.
- Bættu heitum vökvum við hrísgrjónin í 240 ml skömmtum og hrærðu stöðugt þar til næstum allur vökvinn hefur verið tekinn upp áður en þú bætir meiru við.
- Best er að bæta við osti, kryddjurtum eða öðrum viðkvæmum hráefnum á síðustu mínútum eldunarinnar.
- Til að koma í veg fyrir ofeldun og til að halda áferð rísottósins rjómakennndri skal fjarlægja eldunarpottinn af undirstöðu fjöleldunartækisins eftir að uppskriftinni þinni er lokið ef ekki á að bera það fram samstundis.

Hægeldun:

- Það er almenn regla þegar þú notar uppáhalds uppskriftirnar þínar í fjöleldunartækinu að auka magn kryddjurtu og krydds til að veiga upp á móti áhrifum lengri eldunartíma.
- Notaðu ekki frosið, óeldað kjöt í fjöleldunartækinu. Alltaf skal þíða kjöt áður en það er hægeldað. Stærð bitanna sem þú skerð matvælin í kann að hafa áhrif á bragð þeirra og áferð. Til að tryggja samræmi

í eldamennsku skaltu skera grænmeti með svipaðan þéttleika, eins og kartöflur, gulrætur og nipur í bita af svipaðri stærð. Almennt séð ætti þétt grænmeti að vera aðeins smærri en mýkra grænmeti.

- Að skera kjöt í stærri bita leyfir lengri eldunartíma og kemur í veg fyrir ofeldun.
- Sum matvæli henta ekki fyrir langdregna eldun. Bæta ætti pasta, fiskmeti, mjólk, rjóma eða sýrðum rjóma við 2 klukkstundum áður en borið er fram.
- Bættu við skreytingum, ferskum kryddjurtum og hraðelduðu grænmeti nálægt lokum eldunarhringrásarinnar. Til dæmis getur þú bætt við ertum, máis og nýsneiddu graskeri á síðustu 10 til 20 mínútunum.

Jógúrt:

- Hægt er að búa til jógúrt úr nýmjólk, léttmjólk og fitulausri mjólk. Nýmjólk eða 2% mjólk skilar sér í jógúrt með þykkari áferð.
- Til að ná sem bestum árangri skal kæla jógúrt áður en mysa er sigtuð gegnum grisju til að fá þykkari áferð.
- Þegar þú byrjar að búa til þína eigin jógúrt getur þú notað hluta af síðustu lögun til að gera þá næstu. Aðeins skal gera þetta 2-3 sinnum áður en þú byrjar aftur með ferskan geril.

Handvirk:

- Þegar þú hitar mikið magn af vatni til að elda pasta eða önnur matvæli skaltu nota stillinguna Manual (Handvirku) á hæstu hitastillingu, 230°C. Athugaðu að skjárin mun líklega halda áfram að fletta „preheating“ (forhitun) jafnvel eftir að vatnið hefur náð að bullsjóða, þar sem einingin skynjar hitastig vatnsins.

Fjöleldunartækið hreinsað

Taktu fjöleldunartækið úr sambandi við vegginnstunguna fyrir hreinsun.

- Leyfðu fjöleldunartækinu og fylgihlutum þess að kólna til fulls fyrir hreinsun.
- Ekki nota hreinsiefni sem geta rispað eða stálull. Þau geta rispað yfirborðið.
- Strjúktu ytra byrði fjöleldunartækisins með hreinum, rökum klút og þurrkaðu vandlega. Nota má fljótandi hreinsiefni sem rispa ekki á erfiða bletti.
- Viðloðunarfría keramikhúðin á potti fjöleldunartækisins er rispuþolin. Hins vegar getur fall eða þungt högg flísað úr eða sprengt keramikhúðina.

- Pottur fjöleldunartækisins er með viðloðunarfría húð svo auðveldara sé að hreinsa hann. Endurtekin þvottur í uppþvottavél getur dregið úr skilvirkni húðarinnar sem ekki festist við.

ATH.: Lokið og potturinn þola uppþvottavél, en mælt er með þvotti í höndunum í heitu sápuvatni til að hámarka endingu viðloðunarfríu húðarinnar.

BILANALET

Ef fjöleldunartækið bílar eða fer ekki í gang

⚠ VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki nota með millistykki eða T.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.

- **Er fjöleldunartækið í sambandi við jarðtengda innstungu?**
Settu fjöleldunartækið í samband við jarðtengda innstungu.
- **Er öryggið í rafrásinni að fjöleldunartækinu í lagi?**
Ef þú ert með útslátarrofa skaltu ganga úr skugga um að rásin sé lokuð. Prófaðu að taka fjöleldunartækið úr sambandi og setja það síðan aftur í samband.
- **Fjöleldunartækið slökkti sjálf á sér.**
Fjöleldunartækið er með sjálfvirka lokunaraðgerð. Það fer eftir eldunaraðferð en fjöleldunartækið slekkur sjálfvirk á sér eftir allt að 12 eða 24 klukkustundir (24 klukkustundir í stillingunni Keep Warm (Halda volgu)).
- **Ef ekki er hægt að lagfæra það sem er að:**
Sjá hlutana „Ábyrgð og þjónusta“. Farðu ekki með fjöleldunartækið aftur til söluaðila – þeir veita ekki þjónustu.

Ábyrgð fyrir KitchenAid fjöleldunartæki

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: Fyrir gerð 5KMC4253: Full ábyrgð í eins árs frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila.	A. Viðgerðir þegar fjöleldunartæki er notað til annarra aðgerða en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustuaðili

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafðu samband við þann söluaðila sem tækið var keypt af til að fá nafnið á næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila.

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is

www.ef.is

Þjónusta við viðskiptavinum

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is

www.ef.is

Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:

www.KitchenAid.eu

© 2015. Öll réttindi áskilin.

Lýsingar geta breyst án fyrirvara.

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МУЛЬТИВАРКИ	
Меры предосторожности	318
Электрические требования	321
Утилизация отходов электрического оборудования.....	321
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Части и принадлежности	322
Элементы управления	323
Доступные аксессуары.....	323
СПРАВОЧНИК РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	324
СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	325
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОШАГОВЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ	326
РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	330
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ И НАСТРОЙКИ	
Переключение между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия ...	331
Язык экрана	331
Последние использованные настройки	332
Использование таймера в качестве кухонного таймера	332
НАЧАЛО РАБОТЫ	
Перед первым использованием.....	333
Настройка мультиварки	333
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ	
Выбор режима приготовления.....	334
По окончании приготовления	335
Запекание на решетке	336
Готовка в корзинке на пару.....	336
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ	
Короткие советы	337
УХОД И ЧИСТКА	
Очистка мультиварки	339
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	339
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	340



« »

« »

⚠ ОПАСНОСТЬ

⚠ ВНИМАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических бытовых приборов следует всегда соблюдать основные указания по технике безопасности, что уменьшит риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмирования людей. Данные указания включают в себя следующее:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Вынимая кастрюлю или снимая крышку, всегда используйте кухонные рукавички или прихватки.
3. Во избежание поражения электрическим током ни в коем случае не погружайте шнур, штепсель или корпус мультиварки в воду или другую жидкость.
4. Не позволяйте детям использовать миксер или играть с ним.
5. Всегда отключайте устройство от сети, если вы его не используете, или перед очисткой прибора. Перед тем как устанавливать или вынимать части из прибора, дайте ему остыть.

- 6.** Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Передайте бытовой прибор в ближайший сервисный центр на обследование, починку или регулировку.
- 7.** Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими возможностями, пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, только если они используют устройство под наблюдением, ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации и осознают потенциальные риски.
- 8.** Использование не рекомендованных KitchenAid дополнительных приспособлений может привести к травмам.
- 9.** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- 10.** Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими поверхностями, включая поверхность мультиварки.
- 11.** Не ставьте прибор вблизи газовой или электрической печи, а также в нагретую духовку.
- 12.** Особую осторожность следует соблюдать при передвигании прибора, если в нем находится горячее масло или другие горячие жидкости.
- 13.** Не используйте устройство не по назначению.
- 14.** Этот прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве.
- 15.** Для отключения прибора от сети поверните все ручки управления в положение О ("ВЫКЛ."), после чего выньте вилку из розетки.
- 16.** Готовьте только в съемной емкости.
- 17.** Не заполняйте кастрюлю выше максимальной отметки.
- 18.** Не используйте более 475 мл масла во время приготовления пищи в мультиварке.

- 19.** Если во время или по окончании приготовления на панели управления не отображаются данные, возможно, во время цикла приготовления произошло отключение электроэнергии. Проверьте продукты, чтобы убедиться, что они готовятся при температуре не менее 74° С.
- 20.** Перед сменой аксессуаров или деталей, которые двигаются во время использования, выключите прибор и отключите его от сети.
- 21.** Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях: на кухнях в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; на фермах; клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа; в домашних гостиницах, предоставляющих питание.
- 22.** Если кастрюля переполнена, из нее может выливаться кипящая вода.
- 23.** Кастрюля должна использоваться только с поставляемым в комплекте основанием.
- 24.** **ВНИМАНИЕ:** перед тем, как снять кастрюлю с основания, убедитесь, что мультиварка выключена.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Электрические требования

Напряжение: 220-240 Вольт А.С.

Частота: 50/60 Герц

Мощность: 700 Ватт


ПРИМЕЧАНИЕ: Мультиварка оснащена заземленной вилкой. Чтобы свести к минимуму возможность поражения электрическим током, штепсель можно вставлять в розетку только одной стороной. Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно.

Не используйте удлинители. Если шнур питания слишком короткий, обратитесь к квалифицированному электрику или техническому специалисту для переноса розетки.

Короткий шнур питания сводит к минимуму возможность запутаться в нем или споткнуться.


Утилизация отходов электрического оборудования

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

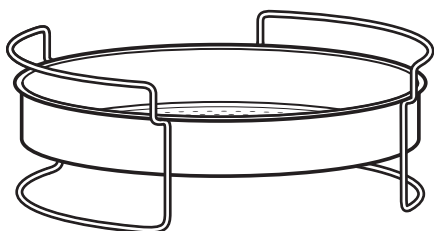
Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

Части и принадлежности



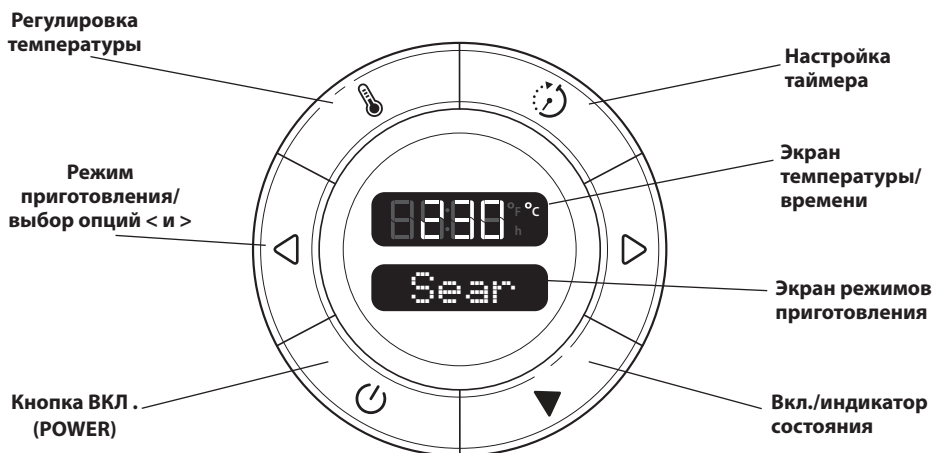
Аксессуар 2-в-1: корзинка для готовки на пару и решетка для жарки



Переверните, и вы получите удобную решетку для жарки

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

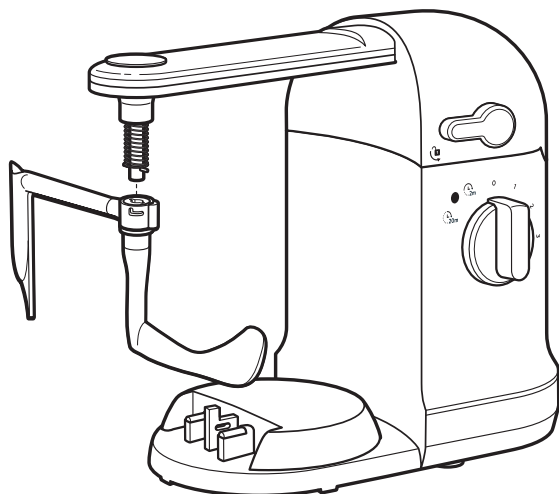
Элементы управления



Доступные аксессуары

Устройство для помешивания 5KST4054 (продается отдельно)

Устройство для помешивания станет вашим персональным помощником независимо от того, что вы готовите. Достаточно одного нажатия, и специально разработанные поворачивающееся устройство и лопатка-скребок будут непрерывно помешивать ингредиенты, обеспечивая их равномерное нагревание и соединение.



СПРАВОЧНИК РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мультиварка предусматривает более 10 способов приготовления, включая ручной режим и 4 режима с пошаговыми инструкциями, специально разработанных для приготовления разнообразных блюд.

Краткая информация приведена ниже в разделах "Способы приготовления" и "Режимы приготовления с пошаговыми инструкциями", а более подробную информацию и советы для каждого режима приготовления можно найти на следующих страницах.



Поддержание температуры Готовка на медленном огне Варка на слабом огне Варка/готовка на пару Запекание Жарка Обжарка на сильном огне Ручной Суп Рисотто Плов Каша Йогурт Рис

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Способ приготовления	Заданная температура в °C	Мин. заданная температура в °C	Макс. заданная температура в °C	Поддержание температуры	Макс. время приготовления (ч.)
Обжарка на сильном огне	230 °C	220 °C	230 °C	Ручной	2
Жарка	175 °C	160 °C	190 °C	Ручной	2
Запекание	175 °C	165 °C	190 °C	Ручной	2
Варка/готовка на пару	100 °C	90 °C	110 °C	Ручной	5
Варка на слабом огне	95 °C	85 °C	100 °C	Ручной	5
Готовка на медленном огне	90 °C	НЕТ	НЕТ	Авто	12
Поддержание температуры	75 °C	НЕТ	НЕТ	НЕТ	24

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОШАГОВЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

Режим приготовления	Шаг 1: метод	Шаг 2: метод	Шаг 3: метод	Поддержание температуры
Рис	НЕТ	НЕТ	НЕТ	Авто
Суп	Жарка	Варка	Варка на слабом огне	Ручной
Ризотто	Жарка	Варка на слабом огне	НЕТ	Ручной
Плов	Жарка	Варка	Варка на слабом огне	Ручной
Каша	Варка	Варка на слабом огне	НЕТ	Ручной
Йогурт	Варка на слабом огне	Закваска	НЕТ	НЕТ

* На экране будет отображаться "Разогрев", пока не будет достигнута выбранная температура.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для наиболее эффективного применения каждого метода приготовления смотрите "Полезные советы для достижения наилучших результатов".

Обжарка на сильном огне (220-230° C)

Обжарка на сильном огне позволяет приготовить мясо для тушения, приготовления супа и других блюд. Высокая температура обеспечивает быстрое приготовление продукта снаружи с сохранением аромата и соков внутри.

Жарка (160-190° C)

Жарка предназначена для создания хрустящей корочки на мясе и овощах. Используйте этот метод для приготовления восточных блюд, стир-фрая, а также таких блюд для завтрака, как сосиски и яичница.

Запекание (165–190° C)

Используйте этот метод для приготовления пирогов, запеканок и других блюд.

Варка/готовка на пару (90-110° C)

Варка/готовка на пару применяется для таких блюд, как каши, креветки на пару, а также для непрямого разогревания готовых продуктов с нежной текстурой, например, рыбы.

Варка на слабом огне (85–100° C)

Варка на слабом огне идеально подходит для приготовления супов и тушеных блюд, способствуя созданию богатого и насыщенного вкуса.

Готовка на медленном огне (90° C)

Этот режим позволяет использовать мультиварку как медленноварку, которая идеально приготовит барбекю, чили, митболы и многое другое.

Поддержание температуры (75° C)

Режим поддержания температуры сохраняет готовые блюда теплыми, пригодными для подачи на стол, в течение 24 часов. В некоторых режимах приготовления режим поддержания температуры запускается автоматически. В других случаях этот режим можно выбрать вручную.

ВНИМАНИЕ: Используйте функцию поддержания температуры только с полностью готовыми продуктами. Функция поддержания температуры сохраняет приготовленные блюда теплыми, пригодными для подачи на стол.

В режимах приготовления с пошаговыми инструкциями используются разные способы приготовления для разных блюд. Нажимайте кнопку \triangleright , чтобы переходить от шага к шагу. Если вам необходимо вернуться на шаг назад, нажмите кнопку \triangleleft .

Рис (белый/коричневый)

Режим "Рис" предназначен для приготовления разных видов риса: белого, коричневого, дикого, риса для суши и т.д. Данный режим предусматривает отдельные программы для приготовления белого и коричневого риса (см. таблицу).

1. Положите отмеренное количество риса в кастрюлю и добавьте воду.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во избежание переливания воды через край промойте рис и тщательно слейте всю воду.

2. Нажмите \triangleright , чтобы найти режим "Рис". Нажмите \blacktriangleright для выбора режима.
3. На экране отобразится "Для белого нажмите \triangleleft " и "Для коричневого нажмите \triangleright ". Используйте \triangleleft или \triangleright для выбора нужного вида риса, затем нажмите \blacktriangleright .
4. По окончании приготовления

на экране отобразится надпись "Режим приготовления риса окончен, идет поддержание температуры", и мультиварка переключится в режим поддержания температуры. Если не установить таймер, мультиварка будет работать в режиме поддержания температуры в течение 24 часов, после чего автоматически отключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления по умолчанию рассчитано на 190 г сухого риса. Время приготовления можно изменять в зависимости от количества риса.

Вид риса	Сухой рис (г)	Вода (мл)	Время (мин.)
Белый (длинное зерно)	190	415–475	35*
Белый (средняя длина зерна)	190	415–475	35*
Коричневый	190	415–475	55*
Суши/белый (короткое зерно)	190	415–475	35*

* Время по умолчанию

Суп

Жарка > Варка > Варка на слабом огне > Поддержание температуры

Режим "Суп" предусматривает несколько запрограммированных шагов для приготовления супов и тушеных блюд от начала и до конца.

1. Нажмите \triangleright , чтобы найти режим "Суп". Нажмите \blacktriangleright для выбора режима.
2. Мультиварка нагреется для работы в режиме "Жарка". Для задания времени приготовления установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
3. Положите начальные ингредиенты.
4. После завершения жарки нажмите \triangleright , чтобы перейти к варке
5. Температура в мультиварке понизится для работы в режиме "Варка". Для задания времени варки установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.

6. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
7. После завершения варки нажмите \triangleright , чтобы перейти в режим "Варка на слабом огне".
8. Для задания времени варки на слабом огне установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
9. После завершения варки на слабом огне нажмите кнопку \triangleright , чтобы перейти в режим поддержания температуры. Если не установить таймер, мультиварка будет работать в режиме поддержания в течение 24 часов, после чего автоматически отключится.

Ризотто

Жарка > Варка на слабом огне > Поддержание температуры

Режим "Ризотто" предусматривает несколько запрограммированных шагов для приготовления великолепного ризотто, от жарки мяса или овощей до варки риса на слабом огне.

1. Нажмите \triangleright , чтобы найти режим "Ризотто". Нажмите \blacktriangleright для выбора режима.
2. Мультиварка нагреется для работы в режиме "Жарка". Для задания времени приготовления установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
3. Положите начальные ингредиенты.
4. После завершения жарки нажмите \triangleright , чтобы перейти в режим "Варка на слабом огне".

5. Температура в мультиварке понизится для работы в режиме "Варка на слабом огне". Для задания времени варки установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
6. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
7. После завершения варки на слабом огне нажмите кнопку \triangleright , чтобы перейти в режим поддержания температуры. Если не установить таймер, мультиварка будет работать в режиме поддержания в течение 24 часов, после чего автоматически отключится.

Плов

Жарка > Варка > Варка на слабом огне > Поддержание температуры

Режим "Плов" предусматривает несколько запрограммированных шагов для приготовления сочного плова удобным и легким способом. Мультиварка выполнит все необходимые этапы от начальной подготовки мяса и овощей до финального приготовления.

1. Нажмите \triangleright , чтобы найти режим **"Плов"**. Нажмите \blacktriangleright для выбора режима.
2. Мультиварка нагреется для работы в режиме "Жарка". Для задания времени приготовления установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
3. Положите начальные ингредиенты.
4. После завершения жарки нажмите \triangleright , чтобы перейти к варке.
5. Температура в мультиварке понизится для работы в режиме "Варка". Для задания времени варки установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.

6. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
7. После завершения варки нажмите \triangleright , чтобы перейти в режим "Варка на слабом огне".
8. Для задания времени варки на слабом огне установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
9. После завершения варки на слабом огне нажмите кнопку \triangleright , чтобы перейти в режим поддержания температуры. Если не установить таймер, мультиварка будет работать в режиме поддержания в течение 24 часов, после чего автоматически отключится.

Каша

Варка > Варка на слабом огне > Поддержание температуры

Используйте этот режим для легкого и быстрого приготовления вкусных каш в любое время суток.

1. Нажмите \triangleright , чтобы найти режим **"Каша"**. Нажмите \blacktriangleright для выбора режима.
2. Мультиварка нагреется для работы в режиме "Варка". Для задания времени приготовления установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
3. Положите начальные ингредиенты.
4. После завершения варки нажмите \triangleright , чтобы перейти к варке на слабом огне.

5. Температура в мультиварке понизится для работы в режиме "Варка на слабом огне". Для задания времени варки на слабом огне установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
6. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
7. После завершения варки на слабом огне нажмите кнопку \triangleright , чтобы перейти в режим поддержания температуры. Если не установить таймер, мультиварка будет работать в режиме поддержания в течение 24 часов, после чего автоматически отключится.

Йогурт

Варка на слабом огне > Закваска

ВНИМАНИЕ**Опасность пищевого отравления****Используйте режим "Йогурт" только для приготовления йогуртов.****В противном случае может произойти пищевое отравление.**

В режиме "Йогурт" используется более низкая температура, чем в других режимах, поэтому он предназначен только для приготовления йогурта. Не используйте его для приготовления других блюд, поскольку это может привести к пищевому отравлению.

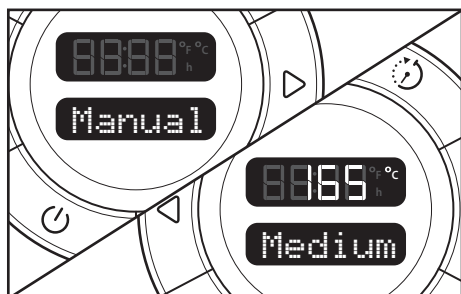
Используйте этот режим для приготовления вкусных домашних йогуртов.

1. Добавьте ингредиенты.
2. Нажмите ▷, чтобы найти режим "Йогурт". Нажмите ► для выбора режима.

3. Мультиварка нагреется для работы в режиме "Варка на слабом огне". Для задания времени приготовления установите таймер, затем нажмите ►, чтобы начать обратный отсчет.
4. После завершения варки на слабом огне нажмите ▷, чтобы перейти в режим "Закваска".
5. Температура в мультиварке понизится для работы в режиме "Закваска". Для задания времени закваски установите таймер, затем нажмите ►, чтобы начать обратный отсчет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура, установленная по умолчанию для томления в режиме "Йогурт" (шаг 1), рассчитана на 0,95 л молока. Подождите 10-12 минут, пока молоко нагреется, и только потом добавляйте йогурт или закваску для приготовления йогурта. Если вы хотите увеличить или уменьшить количество йогурта, измените время приготовления и используйте кухонный термометр, чтобы убедиться, что температура молока достигла 85° С перед началом заквашивания (шаг 2).

Режимы ручного приготовления

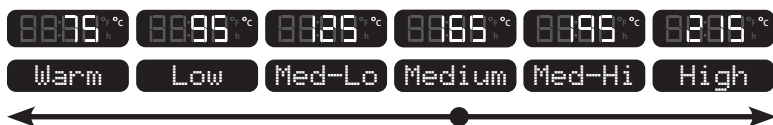


Режим ручного приготовления предусматривает 6 программ, которые позволяют вам готовить так же, как на обычной плите: Низкая 1, Низкая 2, Средне-низкая, Средняя, Средне-высокая и Высокая. Каждую программу можно регулировать, как показано в таблице ниже.

Чтобы выбрать и настроить ручной режим:

1. Нажмите \triangleright для выбора "Ручного" режима. Нажмите \blacktriangleright для выбора режима.
2. На экране появится надпись "Средняя", с температурой равной 165° C.
3. Нажимайте \triangleleft или \triangleright для установки температуры с шагом, равным 5° C, или нажмите и удерживайте \triangleleft или \triangleright для перехода от одного режима ручного приготовления к другому.

Режимы ручного приготовления

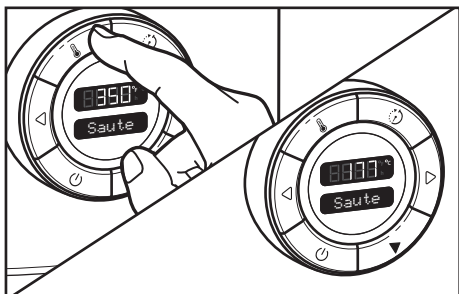



Режим ручного приготовления	Заданная температура в ° C	Макс. температура в ° C
Высокая	215° C	230° C
Средне-высокая	195° C	210° C
Средняя	165° C	190° C
Средне-низкая	125° C	160° C
Низкая 2	95° C	120° C
Низкая 1	75° C	90° C

* На экране будет отображаться «Разогрев», пока не будет достигнута выбранная температура.

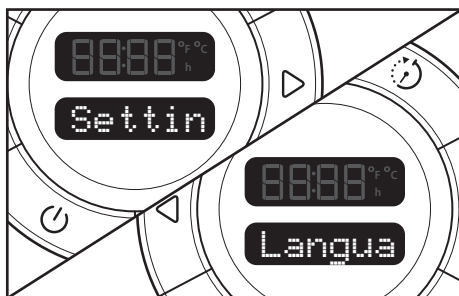
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ И НАСТРОЙКИ

Переключение между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия








Чтобы переключить градусы по Фаренгейту на градусы Цельсия, нажмите и удерживайте кнопку  3 секунды.

Язык экрана



Для изменения языка экрана:

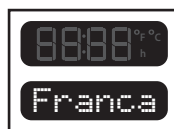
1. Перейдите в "Настройки" и нажмите .
2. На экране отобразится **Language Selection (Выбор языка)**. Нажмите .
3. Нажмите  или , чтобы перейти к одному из языков:
Английский (по умолчанию)
Русский
Французский
Немецкий
Итальянский
Нидерландский
4. Нажмите  для выбора и сохранения настроек.



Английский



Русский



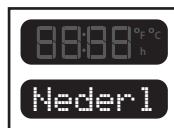
Французский



Немецкий



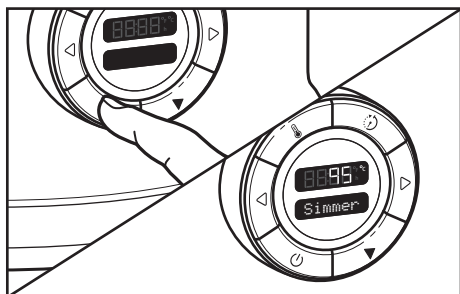
Итальянский



Нидерландский

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ И НАСТРОЙКИ

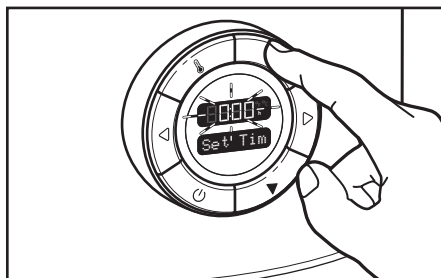
Последние использованные настройки




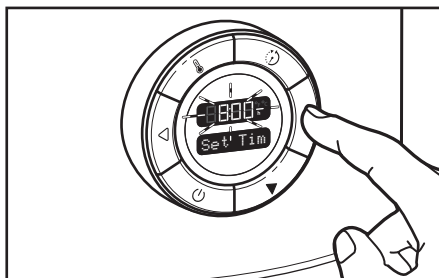
Если мультиварка остается подключенной к источнику питания, она запоминает способ или режим приготовления и температурные настройки, использованные в последний раз.





Использование таймера в качестве кухонного таймера

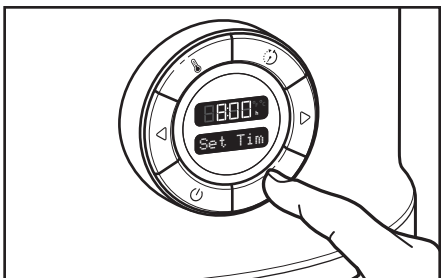
Таймер мультиварки, когда она не используется для приготовления пищи, можно использовать как кухонный таймер.




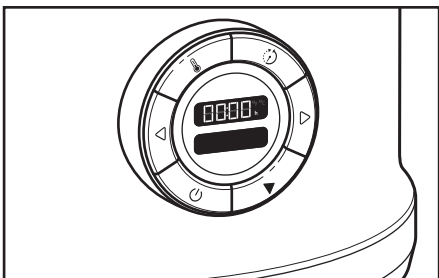
1 Нажмите и удерживайте .



2 Нажмите  или , чтобы увеличить или уменьшить время. Нажатие и удерживание кнопки  или  позволяет увеличить или уменьшить время быстрее.



3 Нажмите , чтобы начался обратный отсчет таймера. За 1 минуту до окончания прозвучит однократный звуковой сигнал, и время начнет отсчитываться в секундах.

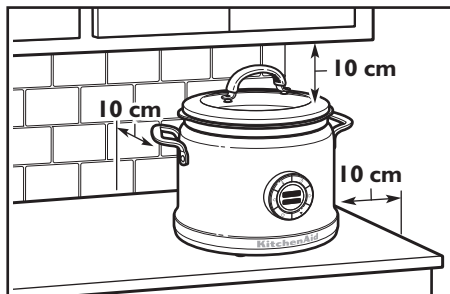


4 Когда на экране будет отображаться "00:00", прозвучат три звуковых сигнала.

НАЧАЛО РАБОТЫ

Перед первым использованием

1. Поставьте мультиварку на сухую, плоскую и ровную поверхность, такую как кухонная стойка или стол.
2. Убедитесь, что края и задняя часть мультиварки находятся на расстоянии не менее 10 см от стен, шкафчиков или каких-либо предметов на стойке или столе. Оставьте место над мультиваркой, чтобы можно было снять крышку и не допустить испарения на поверхности шкафчиков.
3. Освободите прибор от упаковочного материала.
4. Вымойте крышку и кастрюлю в горячей мыльной воде. Высушите их.



Настройка мультиварки



⚠ ВНИМАНИЕ



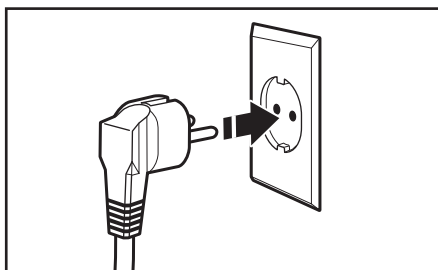
Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не используйте адаптер или тройник.

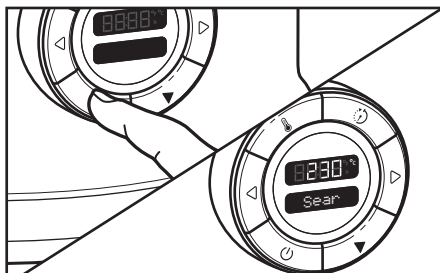
Не используйте удлинитель.


Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

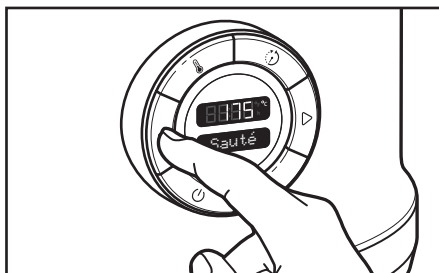




2 Подключите прибор к заземленной розетке. Теперь мультиварка готова к эксплуатации.

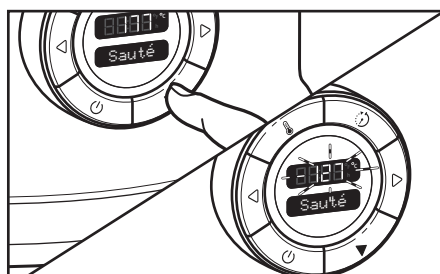
Выбор режима приготовления




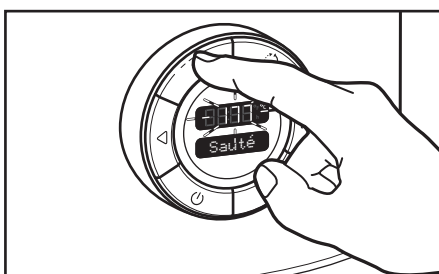
1 Нажмите .






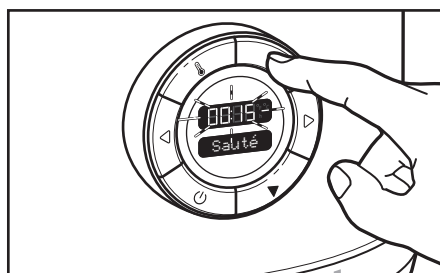
2 Нажмите кнопку  или , чтобы перейти к нужному режиму или способу приготовления. На экране отобразится температура приготовления по умолчанию.






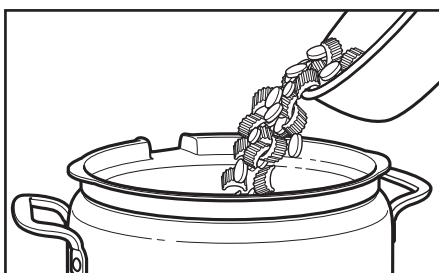
3 Нажмите , чтобы выбрать способ или режим приготовления. Отображаемая на экране температура будет меняться по мере нагревания мультиварки.



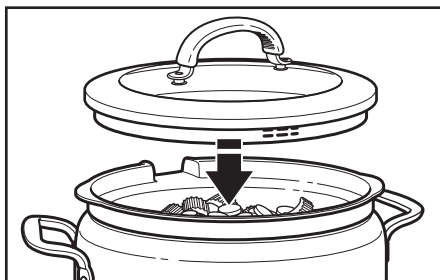
4 Для изменения температуры нажмите кнопку "ТЕМП." затем кнопку  или , чтобы уменьшить или увеличить температуру. Нажмите , чтобы подтвердить выбор. См. таблицу "Режимы приготовления".



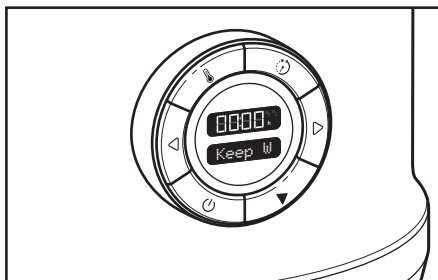
5 Чтобы задать время приготовления, нажмите "ТАЙМЕР" а затем нажмите кнопку  или  для увеличения или уменьшения времени. Нажмите , чтобы начался обратный отсчет таймера.



6 Поместите ингредиенты в кастрюлю.



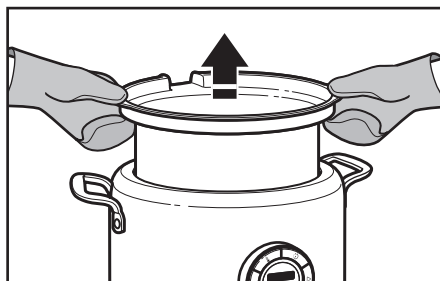
- 7** Закройте крышкой. Поверните крышку так, чтобы разливочный носик был закрыт, — это позволит сохранить пищу влажной.



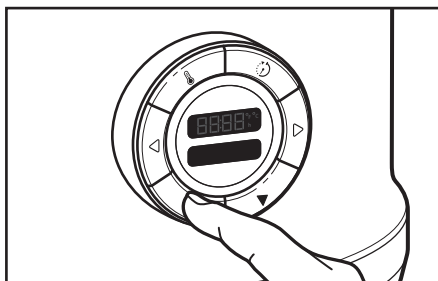
- 8** При использовании режима приготовления с пошаговыми инструкциями по завершении работы таймера (если он был настроен) прозвучит сигнал. Нажмите ►, и начнется обратный отсчет для следующего шага.


По истечении заданного времени мультиварка автоматически отключится. Если включен режим автоматического поддержания температуры, мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры на 24 часа в таких режимах, как "Готовка на медленном огне" и "Рис".

По окончании приготовления



- 1** Снимая кастрюлю с основания и наклоняя ее для переливания, используйте прихватки или кухонные рукавички.

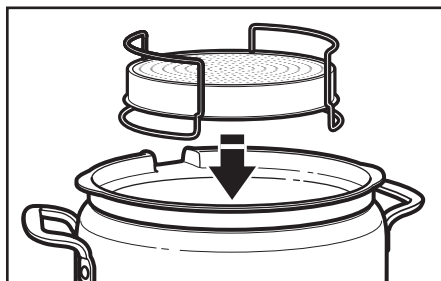


- 2** Чтобы выключить мультиварку, нажмите и удерживайте кнопку  в течение трех секунд.

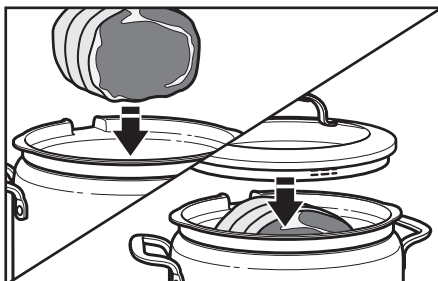
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

Мультиварка оснащена устройством, которое одновременно служит паровой корзиной и решеткой для жарки. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Паровую корзину и решетку для жарки нельзя использовать одновременно с устройством для помешивания.

Запекание на решетке

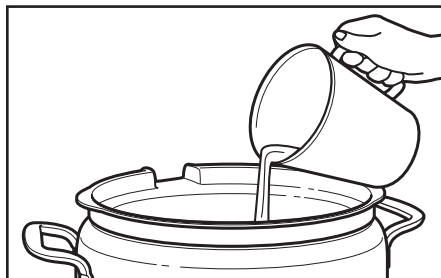


- 1 При использовании решетки для жарки положите ингредиенты для обычного приготовления в кастрюлю.

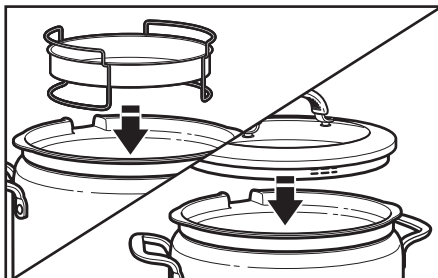


- 2 Опустите решетку для жарки / готовки на пару в кастрюлю, как показано на рисунке, и положите ингредиенты, которые необходимо пожарить, на решетку. Закройте крышкой.

Готовка в корзине на пару



- 1 Налейте на дно кастрюли воду. Для получения оптимального результата объем воды не должен превышать 0,5 л.



- 2 Опустите решетку для жарки / готовки на пару в кастрюлю, как показано на рисунке, и положите ингредиенты, которые необходимо приготовить на пару, в корзину. Закройте крышкой. По окончании приготовления достаньте продукты ложкой или кухонными щипцами.

Короткие советы

Чтобы максимально эффективно применять различные режимы приготовления, воспользуйтесь нижеприведенными советами.

Жарка и обжарка на сильном огне:

- Чтобы получить аппетитную корочку на мясе, промокните его бумажным полотенцем перед быстрым обжариванием или жаркой.
- При обжаривании мяса важно не помещать в кастрюлю слишком большое количество кусков. Обжаривайте около 0,25 кг мяса за один раз и следите за тем, чтобы мясо обжаривалось, а не тушилось в своем соку.
- При использовании растительного или сливочного масла для обжаривания добавляйте его только после предварительного нагрева мультиварки.
- Чтобы легко освободить кастрюлю от жира после жарки или обжаривания, закройте кастрюлю крышкой и поверните ее в положение слива, а затем слейте жир в жаропрочную емкость, держа кастрюлю прихватками.
- При обжаривании овощей, таких как морковь, сельдерей, лук и чеснок, сначала добавляйте ингредиенты, порезанные более крупно, и готовьте их несколько минут, а после добавляйте более мелко нарезанные ингредиенты, например, измельченный чеснок. Это обеспечит равномерное приготовление всех овощей и предотвратит подгорание чеснока.

Готовка на пару:

- Для готовки на пару не обязательно предварительно нагревать мультиварку; просто добавьте воду, поместите ингредиенты в корзинку для готовки на пару и установите режим "ГОТОВКА НА ПАРУ". По истечении времени предварительного нагрева нажмите кнопку "СТАРТ".
- Если выложить ингредиенты в один слой, они приготовятся быстрее. Если вы хотите приготовить большее количество продуктов, возможно, вам придется переключать их на середину корзинки в процессе приготовления.
- Нарезание продуктов кусочками приблизительно одинакового размера способствует более равномерному приготовлению.
- Убедитесь, что крышка закрывает разливочный носик кастрюли, — так приготовление на пару будет наиболее эффективным.

- Во время готовки на пару снимайте крышку медленно и осторожно.

Рис:

- Для достижения оптимальных результатов важно тщательно отмерять объем риса и воды.
- Некоторые виды риса перед приготовлением необходимо промыть водой. Другие виды риса не следует промывать, поскольку они обогащены витаминами и минералами. Промывание может привести к удалению добавленных питательных веществ. Если вы промываете рис перед приготовлением, отмерьте нужное количество перед промыванием и постарайтесь слить всю воду перед тем, как добавить рис в мультиварку.
- После добавления риса и воды в кастрюлю мультиварки разровняйте рис по дну для оптимального результата. Не снимайте крышку во время приготовления.
- Большинство видов риса останутся слегка недоваренными по окончании режима "Рис". Если оставить приготовленный рис в кастрюле, не снимая крышки, в течение 5-10 минут, остатки влаги впитаются, и рис достигнет полной готовности.
- По желанию можно добавить растительное или сливочное масло, соль и приправы. Перед началом режима "Рис" перемешайте содержимое кастрюли. Для придания аромата вместо воды можно использовать другие жидкости. Попробуйте заменить воду бульоном из рыбы, птицы, овощей или мяса.
- По окончании приготовления риса и перед тем, как оставить его для достижения полной готовности, можно добавить мелко нарезанные свежие травы.
- Убедитесь, что крышка закрывает разливочный носик кастрюли, — так приготовление риса будет наиболее эффективным.

Суп:

- Советы относительно этого шага в режиме "Суп" можно найти в разделе "Жарка/обжарка на сильном огне".
- После обжаривания на дне кастрюли могут остаться приставшие кусочки пищи, которые сохраняют в себе аромат. Добавьте в кастрюлю немного жидкости, используемой в рецепте, и поскребите по дну деревянной лопаткой, чтобы сделать суп более ароматным и насыщенным.
- Нарезание продуктов кусочками приблизительно одинакового размера способствует более равномерному приготовлению пищи.

- Не обязательно размораживать замороженные овощи перед добавлением в суп, однако в этом случае может потребоваться увеличение времени приготовления. Замороженное мясо необходимо размораживать перед использованием в режиме "Суп", иначе оно может приготовиться не полностью.
- Молочные продукты, такие как сливки, молоко или сыр, лучше добавлять ближе к концу приготовления, чтобы избежать расслоения.

Ризотто:

- Обычно для приготовления ризотто рис сначала обжаривается в масле, а затем уже добавляется жидкость в соответствии с рецептом. Подождите, пока мультиварка нагреется в режиме "Жарка", а затем добавьте сливочное или растительное масло в соответствии с рецептом. Добавьте указанное в рецепте количество риса и регулярно перемешивайте его в течение нескольких минут, пока края рисовых зерен не станут полупрозрачными (сердечка при этом должны остаться белой). На этом этапе также можно добавить другие ингредиенты, которые нужно обжарить, например, лук, чеснок и другие овощи.
- Если в рецепте есть вино, влейте его в кастрюлю перед добавлением других жидкостей. Это позволит рису пропитаться ароматом вина.
- Перед добавлением жидкости в ризотто подогрейте ее на плите или в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Добавляйте горячую жидкость по 240 мл и непрерывно перемешивайте содержимое кастрюли, пока почти вся жидкость не впитается.
- Добавлять сыр, травы и другие деликатные ингредиенты лучше в последние несколько минут приготовления.
- Чтобы сохранить кремовую текстуру ризотто, снимите кастрюлю с основания мультиварки по окончании приготовления, если вы не собираетесь сразу подавать блюдо на стол.

Медленное приготовление:

- Готовя по своим любимым рецептам в мультиварке, придерживайтесь общего правила: увеличивайте объем добавляемых трав и пряностей при увеличении времени приготовления.

- Не используйте в мультиварке замороженное сырое мясо. Всегда размораживайте мясо перед медленным приготовлением. Размер кусочков, которые получаются в результате нарезки продуктов, может влиять на их вкус и текстуру. Для равномерного приготовления нарежьте овощи одинаковой плотности, такие как картофель, морковь и пастернак, кусочками одинакового размера. В целом, более плотные овощи следует нарезать мельче, чем овощи с нежной текстурой.
- Нарезание мяса крупными кусками позволяет увеличить время приготовления и при этом не передержать его.
- Некоторые продукты не предназначены для длительного приготовления. Паста, морепродукты, молоко, сливки или сметану следует добавлять за 2 часа до подачи на стол.
- Добавляйте приправы, свежие травы и быстро готовящиеся овощи ближе к концу приготовления. Например, горох, кукурузу и нарезанную ломтиками тыкву можно добавить в последние 10-20 минут.

Йогурт:

- Йогурт можно делать из цельного молока, молока с пониженным содержанием жира и обезжиренного молока. Из цельного молока или молока с содержанием жира 2% получится более густой йогурт.
- Для оптимального результата перед отцеживанием сыворотки заморозьте йогурт, если хотите получить более густую текстуру.
- Когда вы начнете делать собственный йогурт, вы можете использовать его для производства следующей партии. Используйте йогурт из старой партии 2-3 раза, а затем возьмите свежий.

Ручной:

- Если вам необходимо нагреть большой объем воды для приготовления пасты или других блюд, используйте "РУЧНОЙ" режим и выберите самую высокую температуру, равную 230° С. Обратите внимание, что на экране, вероятно, будет оставаться надпись "Предварительный нагрев" даже после того, как вода закипит, поскольку прибор измеряет температуру воды

Очистка мультиварки

Перед очисткой отсоедините мультиварку от розетки.

- Перед очисткой необходимо полностью остудить мультиварку и аксессуары.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие мочалки. Они могут поцарапать поверхность. Они могут поцарапать поверхность.
- Протрите внешнюю поверхность мультиварки чистой влажной тряпочкой и тщательно высушите. Если на поверхности есть въевшиеся пятна, допускается использование неабразивной чистящей жидкости.
- Керамическое антипригарное покрытие кастрюли мультиварки устойчиво к царапинам. Однако в случае падения или сильного удара на керамическом покрытии могут появиться сколы или трещины.

- Кастрюля мультиварки имеет антипригарное покрытие для более легкой очистки. Регулярное мытье в посудомоечной машине может снизить эффективность антипригарного покрытия.

ПРИМЕЧАНИЕ: Крышку и кастрюлю можно мыть в посудомоечной машине, однако для продления срока службы антипригарного покрытия рекомендуется мыть их в горячей мыльной воде вручную.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если мультиварка повреждена или не работает

ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не используйте адаптер или тройник.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

- **Подключена ли мультиварка к заземленной розетке?**
Включите кабель питания мультиварки в заземленную розетку.
- **Не сгорел ли сетевой предохранитель?**
Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен. Попробуйте отсоединить мультиварку от сети, а затем вновь подключить ее.
- **Мультиварка отключилась автоматически.**
Мультиварка оснащена функцией автоматического отключения. В зависимости от способа приготовления мультиварка автоматически отключается через 12-24 часа (24 часа в режиме поддержания температуры).
- **Если проблема не может быть решена:**
См. раздел "Гарантия и техническое обслуживание". Не возвращайте мультиварку продавцу — он не занимается сервисным обслуживанием.

Гарантия на мультиварку KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: для моделей 5KMC4241 и 5KMC4244: полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	А. Ремонт в тех случаях, когда мультиварка используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:

www.KitchenAid.eu

© 2015. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.

SPIS TREŚCI

MULTI-COOKER — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.....	342
Wymagania elektryczne.....	345
Tylizacja odpadów sprzętu elektrycznego.....	345
CZĘŚCI I FUNKCJE	
Części i akcesoria	346
Panel sterowania.....	347
Dostępne akcesoria	347
PRZEWODNIK PO TRYBACH PRZYRZĄDZANIA	348
SPOSOBY PRZYRZĄDZANIA	349
TRYBY PRZYRZĄDZANIA KROK PO KROKU	350
PRZYRZĄDZANIE — USTAWIENIA MANUALNE	354
DODATKOWE FUNKCJE I USTAWIENIA	
Przełączanie między stopniami Fahrenheita a Celsjusza	355
Język wyświetlania.....	355
Ostatnio używane ustawienia.....	356
Używanie minutnika jako minutnika kuchennego	356
PRZYGOTOWANIE	
Przed pierwszym użyciem.....	357
Przygotowanie urządzenia Multi-Cooker do pracy.....	357
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA MULTI-COOKER	
Ustawianie trybu przyrządzenia.....	358
Po zakończeniu przyrządzenia.....	359
Pieczenie z użyciem rusztu.....	360
Gotowanie na parze z użyciem kosza	360
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW	
Wskazówki dotyczące przyrządzenia	361
MYCIE I KONSERWACJA	
Czyszczenie urządzenia Multi-Cooker	363
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	363
GWARANCJA I SERWIS	364

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i ich przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają, oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: „NIEBEZPIECZEŃSTWO” i „UWAGA”.

Te słowa oznaczają, że:



Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas pracy z urządzeniami elektrycznymi należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Pozwoli to ograniczyć ryzyko pożaru, porażenia elektrycznego i/lub kalectwa. Zawsze należy zachowywać ostrożność. Należy się stosować szczególnie do następujących zaleceń:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykać gorących powierzchni. Przy obsłudze miski lub pokrywy należy używać łapek lub rękawic kuchennych.
3. Wkładanie podstawy urządzenia Multi-Cooker, przewodu zasilającego lub wtyczki do wody i innych płynów grozi porażeniem prądem.
4. W wypadku użycia jakiegokolwiek urządzenia przez lub w pobliżu dzieci, konieczny jest baczny nadzór.
5. Należy wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, gdy ekspres nie jest używany lub gdy jest czyszczony. Przed demontażem części i przed ich czyszczeniem urządzenie należy ostudzić.

- 6.** Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym, wtyczką, urządzenia niedziałającego prawidłowo lub które upadło albo jest w jakikolwiek sposób zniszczone. W takim wypadku należy odesłać je do serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
- 7.** Osoby o obniżonej sprawności fizycznej lub umysłowej oraz pozbawione dostatecznego doświadczenia lub umiejętności mogą korzystać z urządzenia jedynie, gdy mają one świadomość zagrożenia i znajdują się pod nadzorem osób, które zadbają o jego bezpieczne użytkowanie.
- 8.** Używanie akcesoriów niezalecanych przez firmę KitchenAid może powodować obrażenia.
- 9.** Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
- 10.** Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu czy też dotykającego gorących powierzchni, w tym górnej części urządzenia Multi-Cooker.
- 11.** Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu palnika czy też nagrzanego piekarnika.
- 12.** Podczas przenoszenia urządzenia, w którym znajdują się gorący olej lub inne gorące ciecze należy zachować szczególną ostrożność.
- 13.** Nie używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- 14.** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- 15.** Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić wszelkie gałki/pokrętła w pozycji O (OFF — wyłączone), a następnie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- 16.** Potrawy można przyrządzać jedynie w wymowalnym pojemniku.
- 17.** Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia naczynia.
- 18.** Podczas przyrządzania potraw, do urządzenia Multi-Cooker nie należy wlewać więcej niż 475 ml oleju.

- 19.** Jeśli podczas cyklu przyrządzania lub po jego zakończeniu żadne informacje nie są wyświetlane na panelu sterowania, oznacza to, że urządzenie Multi-Cooker utraciło zasilanie podczas cyklu przyrządzania. Należy sprawdzić, czy produkt osiągnął temperaturę minimum 74°C.
- 20.** Przed rozpoczęciem wymiany akcesoriów lub dotykaniem ruchomych części, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci zasilającej.
- 21.** Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, np.: Kuchnie dla pracowników w sklepach, biura i inne miejsca pracy, gospodarstwa rolne, przez gości hoteli, moteli i innych budynków mieszkalnych oraz pensjonatów oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.
- 22.** Napełnienie miski powyżej dopuszczalnego poziomu grozi wylaniem się wrzącej wody.
- 23.** Korzystanie z naczynia jest dozwolone tylko przy użyciu dołączonej podstawy.
- 24.** UWAGA: przed zdjęciem naczynia z podstawy, należy upewnić się, że zostało ono odłączone.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Wymagania elektryczne

Napięcie: 230-240 V prądu przemiennego

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc: 700 W


UWAGA: Urządzenie Multi-Cooker posiada wtyczkę z uziemieniem. Wtyczkę można włożyć do gniazdka elektrycznego tylko w jeden prawidłowy sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje do Państwa kontaktu, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki.

Nie używać przedłużacza. Jeśli przewód zasilający okaże się zbyt krótki, należy zlecić instalację gniazda w pobliżu urządzenia.

Urządzenie wyposażono w krótki przewód zasilający, mając na uwadze zmniejszenie ryzyka wynikającego z możliwości splątania się kabla lub potknięcia o niego.

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego


Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w 100% nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutilizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

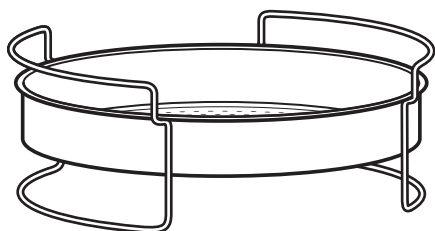
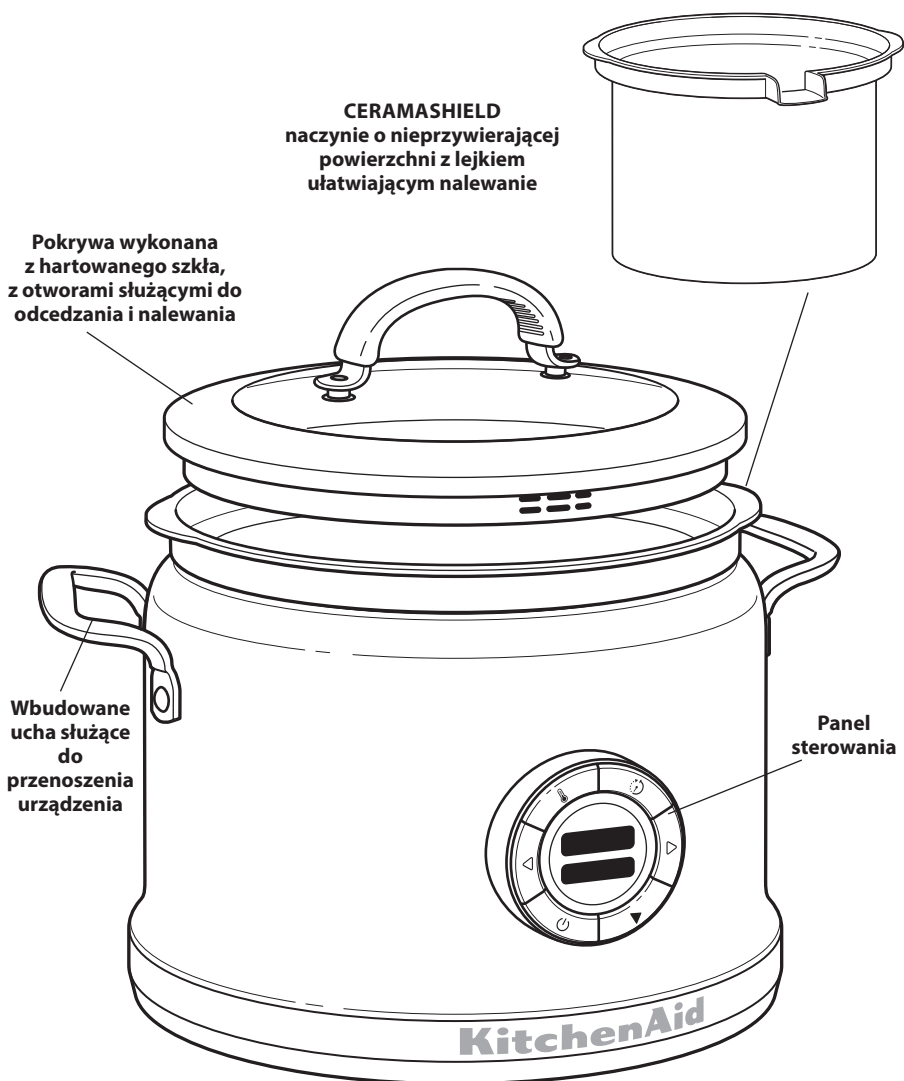
- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2012/19/EU w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WESE).

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

- Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

Części i akcesoria



Ruszt/Kosz do gotowania na parze 2 w 1



Aby skorzystać z wygodnego
rusztu, wystarczy obrócić

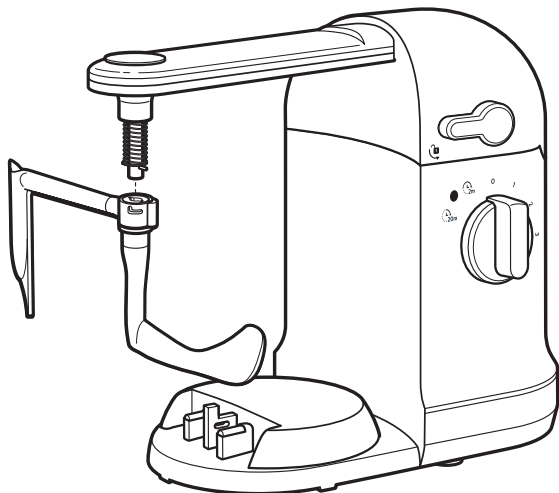
Panel sterowania



Dostępne akcesoria

Akcesoria Stir Tower 5KST4054 (sprzedawane oddzielnie)

Akcesoria Stir Tower działają niczym osobisty zastępca szefa kuchni, pomagają w pracy niezależnie od tego, jaka potrawa jest teraz przyrządzana. Specjalnie zaprojektowana łopatką i nóż zbierający sprawiają, że składniki są w ciągłym ruchu. Pozwala to na równomierne podgrzewanie i cięgłe mieszanie, a wszystko za pomocą jednego przycisku.



PRZEWODNIK PO TRYBACH PRZYZRĄDZANIA

Urządzenie Multi-Cooker oferuje 10 sposobów przyrządzenia, między innymi tryb ręczny i cztery tryby przyrządzenia krok po kroku, zaprojektowane do przyrządzenia potraw na wiele sposobów.

Należy zapoznać się z krótkim przewodnikiem po opcjach sposobów i trybów przyrządzenia krok po kroku lub ze szczegółowymi wyjaśnieniami i wskazówkami dotyczącymi każdego trybu przyrządzenia na kolejnych stronach.



Keep Warm Slow Cook Low Slow Cook High Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

SPOSOBY PRZYZRĄDZANIA

Sposób przyrządzenia	Ustawiona wstępna temp. w °C	Min. temperatura w °C	Maks. temperatura w °C	Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)	Maks. czas przyrządzenia (godz.)
Sear (Obsmażanie)	230°C	220°C	230°C	Manual (Manualne)	2
Sauté (Podsmażanie)	175°C	160°C	190°C	Manual (Manualne)	2
Bake (Pieczenie)	175°C	165°C	190°C	Manual (Manualne)	2
Boil/Steam (Gotowanie / Gotowanie na parze)	100°C	90°C	110°C	Manual (Manualne)	5
Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu)	95°C	85°C	100°C	Manual (Manualne)	5
Slow Cook (Wolne gotowanie)	90°C	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Auto	12
Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)	75°C	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	24

TRYBY PRZYZRĄDZANIA KROK PO KROKU

Tryb przyrządzenia	Krok 1 Sposób	Krok 2 Sposób	Krok 3 Sposób	Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)
Rice (Ryż)	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Auto
Soup (Zupy)	Sauté (Podsmażanie)	Boil (Gotowanie)	Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu)	Manual (Manualne)
Risotto	Sauté (Podsmażanie)	Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu)	Nie dotyczy	Manual (Manualne)
Pilaf (Pilaw)	Sauté (Podsmażanie)	Boil (Gotowanie)	Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu)	Manual (Manualne)
Porridge (Owsianka)	Boil (Gotowanie)	Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu)	Nie dotyczy	Manual (Manualne)
Yogurt (Jogurt)	Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu)	Culture	Nie dotyczy	Nie dotyczy

* Do momentu uzyskania wybranej temperatury, na wyświetlaczu będzie pojawiać się informacja Preheating (podgrzewanie wody).

SPOSOBY PRYZRĄDZANIA

Aby móc w pełni skorzystać z każdego sposobu przyrządzania, należy zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi przyrządzania i przygotowywania jedzenia w rozdziale „Wskazówki dla użytkowników”.

Sear (Obsmażanie) (220–230°C)

Tryb obsmażania pozwala na przygotowanie mięs do gulaszy, zup i innych dań. Dzięki wysokiej temperaturze pozwala szybko ugotować zewnętrzne warstwy, co umożliwia zatrzymanie smaku i soków.

Sauté (Podsmażanie) (160-190°C)

Tryb podsmażania nadaje mięsom i warzywom świeżą i chrupiącą teksturę. Pozwala na przyrządzenie orientalnych potraw, szybko podsmażanych dań oraz potraw śniadaniowych takich jak kielbaski i jajka sadzone.

Bake (Pieczenie) (165-190°C)

Tryb pieczenia pozwala na przygotowanie ciast, zapiekanek i innych potraw.

Boil/Steam (Gotowanie / Gotowanie na parze) (90–110°C)

Tryb gotowania / gotowania na parze pozwala przygotowywać potrawy takie jak płatki na ciepło i krewetki gotowane na parze, może też służyć do podgrzewania delikatnych potraw takich jak ryby poprzez użycie ciepła nieskierowanego bezpośrednio na potrawę.

Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu) (85-100°C)

Tryb gotowania na wolnym ogniu pozwala przygotować gulasze i zupy. Delikatne gotowanie pomaga wydobyć bogaty smak potraw.

Slow Cook (Wolne gotowanie) (90°C)

Tryb wolnego gotowania pozwala używać urządzenia Multi-Cooker jak wolnowaru, dzięki czemu można w nim przyrządzić dania grillowane, chili i klopsy z mięsa oraz wiele innych dań.

Keep Warm (Utrzymywanie temperatury) (75°C)

Tryb utrzymywania temperatury pozwala utrzymać dania w temperaturze gotowej do podania do 24 godzin po zakończeniu przyrządzania. Niektóre tryby i sposoby przyrządzania automatycznie uruchamiają tryb utrzymywania temperatury. W innych trybach i sposobach tryb utrzymywania temperatury można włączyć ręcznie

UWAGA: Tryb utrzymywania temperatury należy stosować jedynie w przypadku całkowicie ugotowanych potraw. Tryb utrzymywania temperatury ma za zadanie utrzymywać całkowicie ugotowane potrawy w temperaturze gotowej do podania.

TRYBY PRYZRĄDZANIA KROK PO KROKU

Tryby przyrządzenia krok po kroku wykorzystują różne sposoby przyrządzenia do stworzenia różnego rodzaju potraw. Aby przejść do kolejnego kroku, należy użyć przycisku ▷. Jeśli konieczne jest powtórzenie poprzedniego kroku, należy nacisnąć przycisk ◀.

Ryż (biały/brązowy)

Tryb Rice (Ryż) pozwala na przyrządzenie wielu rodzajów ryżu, od białego przez brązowy i dziki po ryż do sushi. Tryby Rice (Ryż) oferują programy do najlepszych rezultatów w przyrządzaniu białego i brązowego ryżu (więcej informacji w tabelce).

1. Do naczynia należy dodać odmierzoną ilość ryżu i wody.

UWAGA: Aby zmniejszyć ryzyko wykipienia, opłucz suchy ryż przed dodaniem go do naczynia.

2. Aby przejść do trybu **Rice** (Ryż), naciśnij przycisk ▷. Aby dokonać wyboru, naciśnij przycisk ►.

3. Na wyświetlaczu urządzenia Multi-Cooker pojawi się opcja **For white, press <** (biały ryż, naciśnij przycisk <) i **For brown, press >** (brązowy ryż, naciśnij przycisk >). Aby wybrać pożądany rodzaj ryżu, naciśnij przycisk ◀ lub ▷, a następnie naciśnij przycisk ►.
4. Po zakończeniu przyrządzenia, na panelu urządzenia Multi-Cooker wyświetli się informacja **Rice mode done, keeping warm** (Tryb Ryż zakończony, utrzymywanie temperatury), co oznacza, że urządzenie przeszło do trybu utrzymywania temperatury. Jeśli w trybie utrzymywania temperatury minutnik nie zostanie ustawiony, urządzenie Multi-Cooker wyłączy się samoczynnie po 24 godzinach.

UWAGA: Domyślny czas gotowania dostosowany jest do 190 g ryżu. Możliwe jest dostosowanie czasu gotowania do ilości ryżu.

Rodzaj ryżu	Suchy ryż (g)	Woda (ml)	Czas (min)
Biały (długoziański)	190	415–475	35*
Biały (średnioziarnisty)	190	415–475	35*
Brązowy	190	415–475	55*
Ryż do sushi / Biały ryż (krótkoziański)	190	415–475	35*

* Domyślny czas

Soup (Zupy)

Sauté (Podsmażanie) > Boil (Gotowanie) > Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu) > Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)

Tryb Soup (Zupy) korzysta z wielu wcześniej zaprogramowanych kroków, które pozwalają od zera łatwo przyrządzić zupy i gulasze.

1. Aby przejść do trybu **Soup** (Zupy), naciśnij przycisk ▷. Aby dokonać wyboru, naciśnij przycisk ▶.
2. Temperatura w urządzeniu Multi-Cooker zostanie podwyższona do temperatury trybu Sauté (Podsmażanie). Aby ustawić czas przyrządzania, ustaw minutnik i naciśnij przycisk ▶, aby rozpocząć odliczanie.
3. Dodaj pierwsze składniki.
4. Aby po zakończeniu przyrządzania w trybie Sauté (Podsmażanie) kontynuować przyrządzanie w trybie Boil (Gotowanie), naciśnij przycisk ▷.
5. Temperatura w urządzeniu Multi-Cooker zostanie obniżona do temperatury trybu Boil (Gotowanie). Aby ustawić czas gotowania, ustaw minutnik i naciśnij przycisk ▶, aby rozpocząć odliczanie.

6. Dodaj pozostałe składniki.
7. Aby po zakończeniu gotowania kontynuować przyrządzanie w trybie Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu), naciśnij przycisk ▷.
8. Aby ustawić czas przyrządzania w trybie Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu), ustaw minutnik i naciśnij przycisk ▶, aby rozpocząć odliczanie.
9. Aby po zakończeniu przyrządzania w trybie Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu) przejść do trybu utrzymywania temperatury, naciśnij przycisk ▷. Jeśli w trybie utrzymywania temperatury minutnik nie zostanie ustawiony, urządzenie Multi-Cooker wyłączy się samoczynnie po 24 godzinach.

Risotto

Sauté (Podsmażanie) > Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu) > Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)

W trybie Risotto wykorzystywane jest kilka wcześniej zaprogramowanych kroków, które umożliwiają proste przygotowanie risotto: od podsmażenia mięsa czy warzyw po idealne ugotowanie ryżu na wolnym ogniu.

1. Aby przejść do trybu **Risotto**, naciśnij przycisk ▷. Aby dokonać wyboru, naciśnij przycisk ▶.
2. Temperatura w urządzeniu Multi-Cooker zostanie podwyższona do temperatury trybu Sauté (Podsmażanie). Aby ustawić czas przyrządzania, ustaw minutnik i naciśnij przycisk ▶, aby rozpocząć odliczanie.
3. Dodaj pierwsze składniki.
4. Aby po zakończeniu podsmażania przejść do trybu Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu), naciśnij przycisk ▷.

5. Temperatura w urządzeniu Multi-Cooker zostanie obniżona do temperatury trybu Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu). Aby ustawić czas gotowania na wolnym ogniu, ustaw minutnik i naciśnij przycisk ▶, aby rozpocząć odliczanie.
6. Dodaj pozostałe składniki.
7. Aby po zakończeniu przyrządzania w trybie Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu) przejść do trybu utrzymywania temperatury, naciśnij przycisk ▷. Jeśli w trybie utrzymywania temperatury minutnik nie zostanie ustawiony, urządzenie Multi-Cooker wyłączy się samoczynnie po 24 godzinach.

TRYBY PRYZRĄDZANIA KROK PO KROKU

Pilaf

Sauté (Podsmażanie) > Boil (Gotowanie) > Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu) > Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)

Tryb Pilaf korzysta z wielu wcześniej zaprogramowanych kroków, które pozwalają na łatwe przyrządzenie soczystego pilawu. Z urządzeniem Multi-Cooker przyrządzanie potraw jest proste od początku do końca — od przygotowywania mięs i warzyw po gotowanie.

1. Aby przejść do trybu **Pilaf**, naciśnij przycisk ▷. Aby dokonać wyboru, naciśnij przycisk ►.
2. Temperatura w urządzeniu Multi-Cooker zostanie podwyższona do temperatury trybu Sauté (Podsmażanie). Aby ustawić czas przyrządzania, ustaw minutnik i naciśnij przycisk ►, aby rozpocząć odliczanie.
3. Dodaj pierwsze składniki.
4. Aby po zakończeniu przyrządzania w trybie Sauté (Podsmażanie) kontynuować przyrządzanie w trybie Boil (Gotowanie), naciśnij przycisk ▷.
5. Temperatura w urządzeniu Multi-Cooker zostanie obniżona do temperatury trybu Boil (Gotowanie). Aby ustawić czas gotowania, ustaw minutnik i naciśnij przycisk ►, aby rozpocząć odliczanie.

6. Dodaj pozostałe składniki.
7. Aby po zakończeniu gotowania kontynuować przyrządzanie w trybie Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu), naciśnij przycisk ▷.
8. Aby ustawić czas przyrządzania w trybie Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu), ustaw minutnik i naciśnij przycisk ►, aby rozpocząć odliczanie.
9. Aby po zakończeniu przyrządzania w trybie Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu) przejść do trybu utrzymywania temperatury, naciśnij przycisk ▷. Jeśli w trybie utrzymywania temperatury minutnik nie zostanie ustawiony, urządzenie Multi-Cooker wyłączy się samoczynnie po 24 godzinach.

Porridge

Boil (Gotowanie) > Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu) > Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)

Ten tryb umożliwia szybkie i proste przygotowanie pysznych owsianek — kiedy tylko chcesz.

1. Aby przejść do trybu **Porridge**, naciśnij przycisk ▷. Aby dokonać wyboru, naciśnij przycisk ►.
2. Temperatura w urządzeniu Multi-Cooker zostanie podwyższona do temperatury trybu Boil (Gotowanie). Aby ustawić czas przyrządzania, ustaw minutnik i naciśnij przycisk ►, aby rozpocząć odliczanie.
3. Dodaj pierwsze składniki.
4. Aby po zakończeniu gotowania przejść do trybu Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu), naciśnij przycisk ▷.
5. Temperatura w urządzeniu Multi-Cooker zostanie obniżona do temperatury trybu Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu). Aby ustawić czas gotowania na wolnym ogniu, ustaw minutnik i naciśnij przycisk ►, aby rozpocząć odliczanie.
6. Dodaj pozostałe składniki.
7. Aby po zakończeniu przyrządzania w trybie Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu) przejść do trybu utrzymywania temperatury, naciśnij przycisk ▷. Jeśli w trybie utrzymywania temperatury minutnik nie zostanie ustawiony, urządzenie Multi-Cooker wyłączy się samoczynnie po 24 godzinach.

Yogurt (Jogurt)

Simmer
(Gotowanie na
wolnym ogniu)

>

Culture

UWAGA

Niebezpieczeństwo zatrucia pokarmowego

W trybie Yogurt (Jogurt) nie wolno przyrządzać innych potraw niż jogurty.

Może to spowodować zatrucie pokarmowe lub niestrawność.

Tryb Yogurt (Jogurt) został zaprojektowany tylko do przygotowywania jogurtów w niższych temperaturach niż pozostałe tryby przyrządzenia. Nie należy go używać do przygotowywania innego rodzaju potraw — może to spowodować zatrucie pokarmowe lub niestrawność.

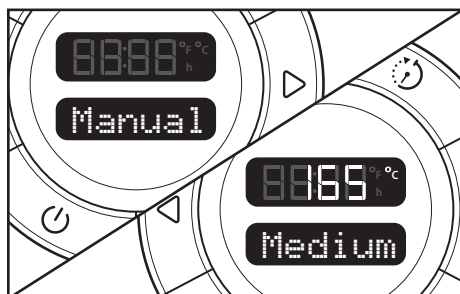
Tryb Yogurt (Jogurt) umożliwia przygotowanie pysznych domowych jogurtów.

1. Dodaj składniki.
2. Aby przejść do trybu **Yogurt** (Jogurt), naciśnij przycisk ▷. Aby dokonać wyboru, naciśnij przycisk ►.

3. Temperatura w urządzeniu Multi-Cooker zostanie podwyższona do temperatury trybu Simmer (Gotowanie na wolnym ogniu). Aby ustawić czas przyrządzenia, ustaw minutnik i naciśnij przycisk ►, aby rozpocząć odliczanie.
4. Po zakończeniu gotowania na wolnym ogniu, naciśnij przycisk ▷, aby dalej przyrządzać w trybie Culture.
5. Temperatura w urządzeniu Multi-Cooker zostanie obniżona do temperatury trybu Culture. Aby ustawić czas przyrządzenia w trybie Culture, ustaw minutnik i naciśnij przycisk ►, aby rozpocząć odliczanie.

UWAGA: Domyślna temperatura gotowania na wolnym ogniu w trybie Yogurt (Jogurt) (krok 1) odnosi się do 0,95 L mleka. Przed dodaniem jogurtu lub gotowej bazy jogurtu, należy najpierw przez 10-12 minut nagrzewać urządzenie. W przypadku większych lub mniejszych porcji należy odpowiednio dostosować czas oraz użyć termometru kuchennego, aby przed przejściem do trybu Culture (krok 2) upewnić się, że temperatura mleka wynosi 85°C.

Manualne tryby przyrządzenia



Manualne tryby przyrządzenia zawierają 6 stopni, które umożliwiają przygotowywanie potraw, tak jak na zwykłej kuchence: Warm, Low, Med-Lo, Medium, Med-Hi oraz High. Każdy parametr można dostosować zgodnie z informacjami w poniższej tabeli.

Aby wybrać i dostosować tryb manualny:

1. Aby przejść do trybu **Manual** (Manualne), naciśnij przycisk ▷. Aby dokonać wyboru, naciśnij przycisk ►.
2. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlona informacja **Medium** i temperatura 163°C.
3. Naciśnij przycisk ◁ lub ▷, aby dostosować temperaturę (przedziały co 5°C) lub naciśnij i przytrzymaj przycisk ◁ lub ▷, aby przełączać między manualnymi trybami gotowania.

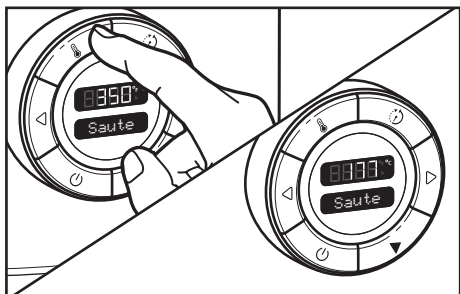
Manualne tryby przyrządzenia




Manualny tryb przyrządzenia	Ustawiona wstępna temp. w °C	Maks. temp. w °C
High	215°C	230°C
Medium High	195°C	210°C
Medium	165°C	190°C
Medium Low	125°C	160°C
Low	95°C	120°C
Warm	75°C	90°C

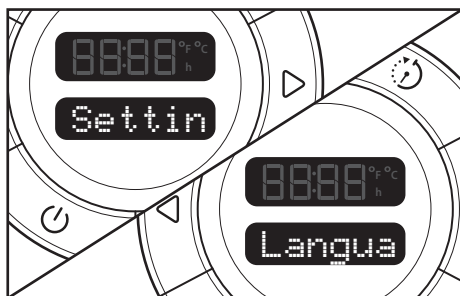
* Do momentu uzyskania wybranej temperatury, na wyświetlaczu będzie pojawiać się informacja Preheating (podgrzewanie wody).

Przełączanie między stopniami Fahrenheita a Celsjusza








Aby przełączać jednostki temperatury między stopniami Fahrenheita i Celsjusza, należy nacisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk .

Język wyświetlania



Aby wybrać język wyświetlania:

1. Przejdź do opcji **Settings** i naciśnij przycisk .
2. Zostanie wyświetlona opcja **Language Selection** (Wybór języka). Naciśnij przycisk .
3. Naciśnij przycisk  lub , aby przełączyć pomiędzy:
Angielski (domyślny)
Rosyjski
Francuski
Niemiecki
Włoski
Niderlandzki
4. Naciśnij przycisk , aby wybrać i zapisać ustawienia.



Angielski



Rosyjski



Francuski



Niemiecki

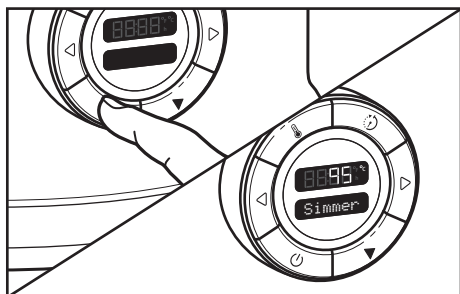


Włoski



Niderlandzki

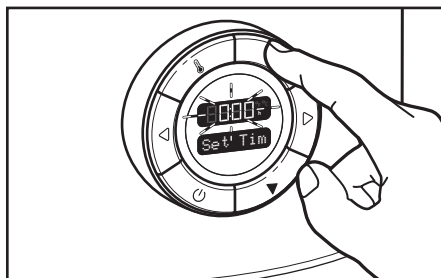
Ostatnio używane ustawienia




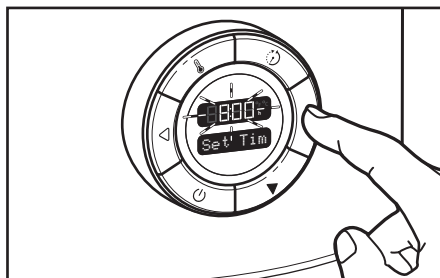
Jeżeli urządzenie Multi-Cooker nie zostanie odłączone, w jego pamięci zostanie zapisany ostatni wybrany sposób lub tryb przyrządzania, a także ustawienia temperatury, które zostaną wczytane przy następnym uruchomieniu.





Używanie minutnika jako minutnika kuchennego

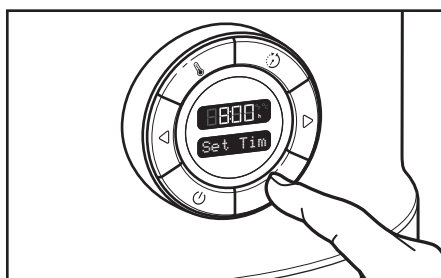
Minutnik urządzenia Multi-Cooker, gdy nie jest używany w trybie przyrządzania, może służyć jako minutnik kuchenny.




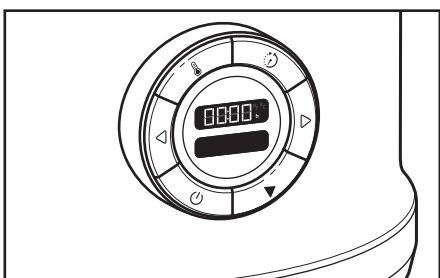
1 Naciśnij i przytrzymaj przycisk .



2 Naciśnij przycisk  lub , aby ustawić czas. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku  lub  przyspieszy zmianę wyświetlanych wartości.



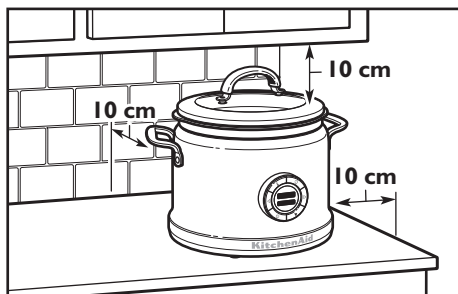
3 Naciśnij przycisk , aby włączyć minutnik. Kiedy do końca odliczania zostanie 1 minuta, zostanie to zasygnalizowane jednym sygnałem dźwiękowym. Potem odliczanie będzie kontynuowane w sekundach.



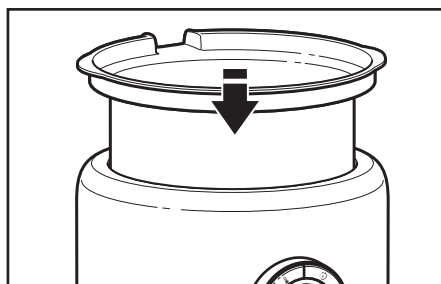
4 Zakończenie odliczania zostanie zasygnalizowane trzema sygnałami dźwiękowymi.

Przed pierwszym użyciem

1. Urządzenie Multi-Cooker należy umieścić na suchej, poziomej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym lub na stole.
2. Należy upewnić się, że urządzenie Multi-Cooker znajduje się w odległości co najmniej 10 cm od ścian, szafek czy przedmiotów na blacie lub stole. Nad urządzeniem Multi-Cooker powinno znajdować się odpowiednio dużo miejsca, aby było możliwe zdjęcie pokrywy oraz aby zapobiec osadzaniu się pary wodnej na szafkach.
3. Należy usunąć ewentualne opakowanie.
4. Pokrywę i naczynie należy czyścić gorącą wodą z mydłem. Wyrzec korpus silnika wilgotną szmatką.



Przygotowanie urządzenia Multi-Cooker do pracy

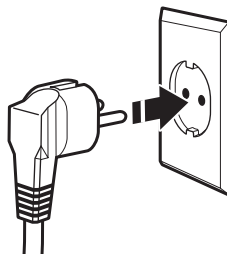


- 1 Włóż naczynie do urządzenia Multi-Cooker.

⚠ UWAGA

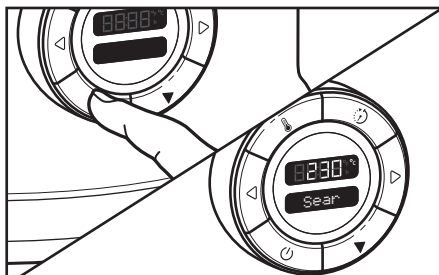


- Niebezpieczeństwo porażenia prądem**
Podłączyć do gniazda z uziemieniem.
Nie korzystać z adapterów ani rozgałęziaczy.
Nie używać przedłużacza.
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

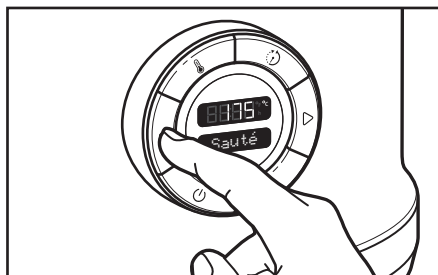


- 2 Podłącz do uziemionego gniazda. Urządzenie Multi-Cooker jest gotowe do użytku.

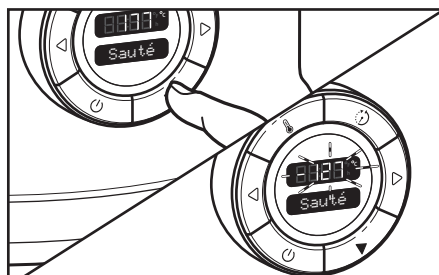
Ustawianie trybu przyrządzenia



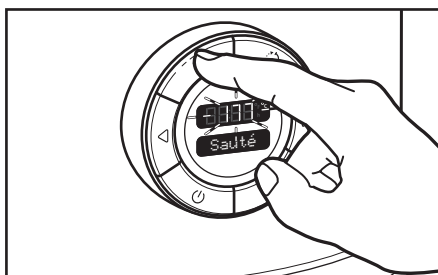
1 Naciśnij przycisk (⏻).



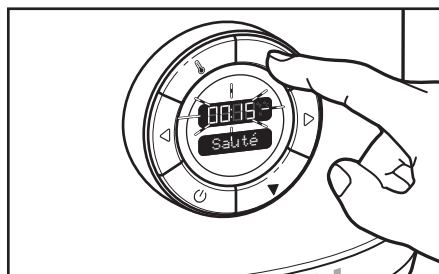
2 Używaj przycisków ◀ lub ▶ do znalezienia odpowiedniego sposobu lub trybu przyrządzenia. Zostanie wyświetlona domyślna temperatura przyrządzenia.



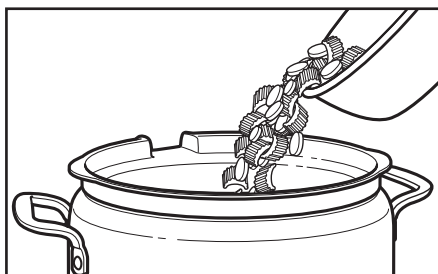
3 Aby wybrać sposób lub tryb przyrządzenia, naciśnij przycisk ▶. Podczas podgrzewania, w urządzeniu Multi-Cooker analogicznie będzie zmieniana wyświetlana temperatura.



4 Aby dostosować, zmniejszać lub zwiększać temperaturę, naciśnij przycisk ↑, po czym naciśnij przycisk ◀ lub ▶. Aby potwierdzić, naciśnij przycisk ▶. Opcje znajdziesz w tabeli „Tryby przyrządzenia”.

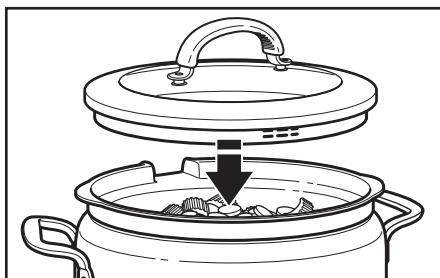


5 Aby ustawić minutnik i zwiększyć lub zmniejszyć czas przyrządzenia, naciśnij przycisk ⏻, po czym naciśnij przycisk ◀ lub ▶. Naciśnij przycisk ▶, aby włączyć minutnik.

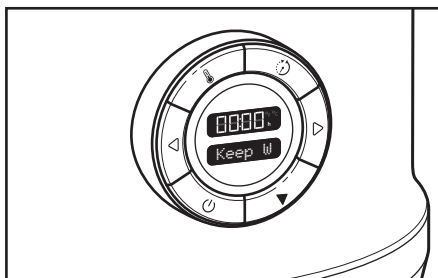


6 Dodaj składniki do naczynia.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA MULTI-COOKER



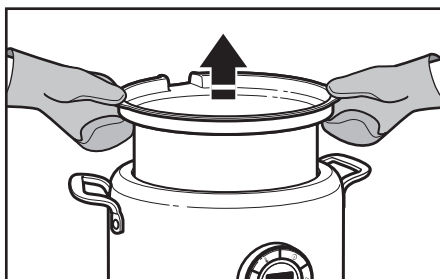
- 7** Przykryj pokrywą. Obróć pokrywę tak, aby lejek był zasłonięty. Dzięki temu potrawa pozostaną soczyste.



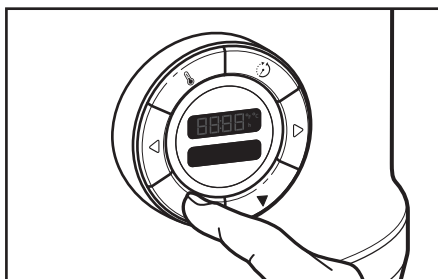
- 8** W trybie przyrządzania krok po kroku, zakończenie odliczania (o ile zostało ustawione) zostanie zasygnalizowane jednym sygnałem dźwiękowym. Aby zacząć odliczanie do kolejnego kroku, naciśnij przycisk ►.

Po określonym czasie urządzenie Multi-Cooker samoczynnie się wyłączy. Urządzenie Multi-Cooker automatycznie przejdzie do trybu utrzymywania temperatury, który może być ustawiony nawet na 24 godziny, jeśli tryb ten zostanie włączony podczas pracy urządzenia w trybach Slow Cook High, Slow Cook Low i Rice (Ryż).

Po zakończeniu przyrządzania



- 1** Podczas zdejmowania naczynia z podstawy oraz przelewania, korzystaj z łapek lub rękawic kuchennych.

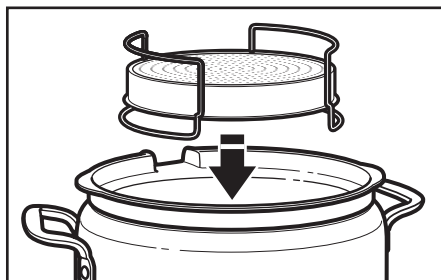


- 2** Aby wyłączyć urządzenie Multi-Cooker, naciśnij i przez trzy sekundy przytrzymaj przycisk ⏻.

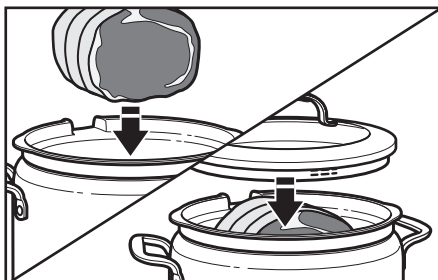
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA MULTI-COOKER

W zestawie urządzenia Multi-Cooker znajdują się kosz do gotowania na parze oraz ruszt, które umożliwiają gotowanie wielopoziomowe. **UWAGA:** Kosz do gotowania na parze i ruszt nie mogą być stosowane z opcjonalnymi akcesoriami Stir Tower.

Pieczenie z użyciem rusztu

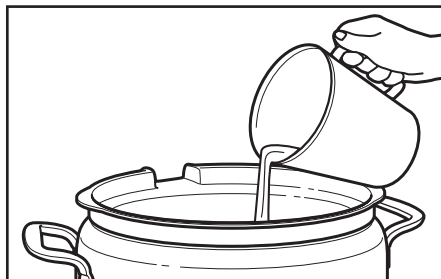


- 1 Jeśli przyrządzasz potrawę z użyciem rusztu, składniki, które będziesz gotować umieść w naczyniu.

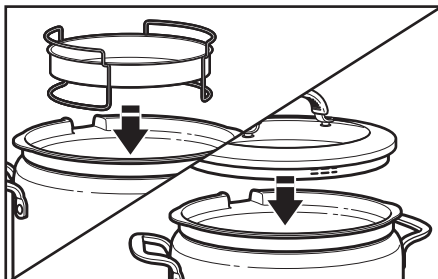


- 2 Obniż ruszt lub kosz do gotowania na parze, tak jak wskazano na rysunku. Ułóż na ruszcie składniki, które mają być w ten sposób przyrządzone. Przykryj pokrywą.

Gotowanie na parze z użyciem kosza



- 1 Dolej wodę do naczynia. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, nie należy przekraczać 0,5 L.



- 2 Obniż ruszt lub kosz do gotowania na parze, tak jak wskazano na rysunku. W koszu do gotowania na parze ułóż składniki, które mają być w ten sposób przyrządzone. Przykryj pokrywą. Po zakończeniu przyrządzania, wyjmij jedzenie łyżką lub szczypcami kuchennymi.

Wskazówki dotyczące przyrządzenia

Aby najlepiej wykorzystać różne tryby przyrządzenia, należy stosować się do poniższych wskazówek.

Obsmażanie i podsmażanie:

- Aby nadać mięsu złocisty kolor, przed obsmażaniem i podsmażaniem należy delikatnie osuszać kawałki mięsa ręcznikiem papierowym.
- Podczas smażenia na złocisty kolor, ważne jest, aby nie przepęłniać naczynia. Aby otrzymać najlepsze rezultaty, jednorazowo należy smażyć nie więcej niż ok. 0,25 kg mięsa. Zapobiegnie to rozpoczęciu gotowania się mięsa na parze.
- Jeżeli do podsmażania używane jest masło lub olej, należy dodać je po podgrzaniu urządzenia Multi-Cooker.
- Aby łatwo odsączyć tłuszcz po obsmażaniu i podsmażaniu, naczynie należy przykryć pokrywą ustawioną w pozycji odsączania. Podczas przelewania tłuszczu do żaroodpornego pojemnika, należy ostrożnie trzymać naczynie przez łapki kuchenne.
- Podczas podsmażania warzyw takich jak marchew, seler, cebula, czosnek, przed dodaniem drobnych składników takich jak zmielony czosnek, należy dodać i gotować przez kilka minut większe kawałki. Dzięki temu można mieć pewność, że wszystkie warzywa będą ugotowane w jednakowym stopniu i że czosnek nie będzie przypalony.

Gotowanie na parze:

- Tryb gotowania na parze nie wymaga wcześniejszego podgrzewania, wystarczy dolać wodę, ułożyć produkty na ruszcie do gotowania na parze i ustawić urządzenie Multi-Cooker w trybie Steam (Gotowanie na parze). Pod koniec podgrzewania należy nacisnąć przycisk Start.
- Jedzenie ugotuje się szybciej, jeśli zostanie ułożone w jednej warstwie. Większe ilości składników mogą wymagać przemieszania w trakcie gotowania, aby jedzenie było równomiernie ugotowane.
- Jedzenie pokrojone lub pocięte na zbliżonej wielkości kawałki będzie się gotowało równomiernie.
- Aby osiągnąć jak najlepszy efekt gotowania, należy upewnić się, że pokrywa zaślania lejek, tak aby para nie wydostawała się z naczynia.
- W trakcie gotowania na parze pokrywę należy zdejmować powoli.

Ryż:

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed rozpoczęciem gotowania należy dokładnie odmierzyć ilość wody oraz ryżu.
- Niektóre odmiany ryżu przed gotowaniem należy umyć/opłukać. Inne odmiany ryżu wzbogacone witaminami i minerałami tego nie wymagają. Ich opłukanie skutkuje usunięciem dodanych substancji. W wypadku mycia ryżu przed gotowaniem należy odmierzyć jego ilość przed umyciem i odsączyć możliwie największą ilość wody przed dodaniem określonej miary potrzebnej do ugotowania.
- Aby osiągnąć jak najlepszy efekt gotowania, po dodaniu ryżu i wody do naczynia urządzenia Multi-Cooker, ryż należy równomiernie rozsypać na dnie naczynia. Nie należy zdejmować pokrywy w trakcie gotowania.
- Po zakończeniu cyklu gotowania większość odmian ryżu pozostanie lekko niedogotowana. Aby ryż w pełni wchłonął wszelkie płyny, zalecane jest pozostawienie go w zamkniętym naczyniu na 5-10 minut po zakończeniu gotowania.
- Olej, masło, sól oraz inne przyprawy mogą być dodawane wedle uznania. Należy je dodać przed rozpoczęciem cyklu gotowania w trybie Rice. Dla wzbogacenia smaku można dodawać płynne dodatki inne niż woda. Zamiast niej można stosować wywary oraz rosoly zrobione na bazie ryb, drobiu, warzyw oraz mięs.
- Przed zakończeniem gotowania, do ryżu można dodać świeżo posiekane zioła.
- Aby osiągnąć jak najlepszy efekt gotowania ryżu, należy upewnić się, że pokrywa zaślania lejek, tak aby para nie wydostawała się z naczynia.

Zupy:

- Podczas przyrządzenia potraw w tym cyklu, należy stosować się do wskazówek dotyczących trybów Sauté/Sear (Podsmażanie / Obsmażanie).
- Jedzenie usmażone na złocisty kolor znajdujące się na dnie naczynia jest najbardziej intensywne w smaku. Można do niego dodać część ugotowanego wywaru, a następnie zebrać je za pomocą drewnianej łyżki i dodać do zupy, co znacznie wzbogaci jej smak.
- Pokrojenie jedzenia na zbliżonej wielkości kawałki gwarantuje równomierne ugotowanie.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

- Rozmrożenie zamrożonych warzyw przed dodaniem do zupy nie jest wymagane, może jednak skrócić czas gotowania. W trybie Soup (Zupy) zamrożone mięso należy przed gotowaniem rozmrozić, aby mieć pewność, że zostanie odpowiednio ugotowane.
- Zalecane jest, aby produkty mleczne, takie jak śmietana, mleko czy sery, dodawać pod koniec gotowania, aby uniknąć rozwarstwienia.

Risotto:

- Przed dodaniem jakichkolwiek płynnych składników znajdujących się w przepisie, ryż na risotto należy podsmażyć na dowolnym rodzaju tłuszczu. Po podgrzaniu w urządzeniu Multi-Cooker na etapie Sauté (Podsmażanie), można dodać masło i olej zgodnie ze wskazówkami zawartymi w przepisie. Następnie należy dodać określoną w przepisie ilość ryżu i mieszać go raz na jakiś czas lub do momentu, gdy krawędzie ziarenek staną się półprzezroczyste, a środek wciąż będzie biały. W tym kroku inne składniki wymagające podsmażenia, takie jak cebula, czosnek lub inne warzywa można dodać i ugotować.
 - Jeśli przepis wymaga użycia wina, należy je dodać przed waniem innych składników. Dzięki temu ryż wchłonie aromat wina.
 - Wszelkie płynne składniki należy podgrzać na kuchence lub w mikrofalówce aż staną się bardzo gorące i ich temperatura będzie nieznacznie niższa od temperatury wrzenia.
 - Gorące płynne składniki należy dolewać do ryżu w partiach po 240 ml i nieprzerwanie mieszać do momentu wchłonięcia. Kolejną miarkę dodać dopiero po całkowitym wchłonięciu.
 - Ser, zioła oraz inne delikatne składniki najlepiej dodać na kilka minut przed zakończeniem gotowania.
 - Jeśli danie nie jest podawane od razu, aby zapobiec przegotowaniu i zachować kremową konsystencję risotto, po ugotowaniu należy wyjąć naczyne z obudowy urządzenia Multi-Cooker.
- Do urządzenia Multi-Cooker nie należy wkładać zamrożonego ani surowego mięsa. Przed rozpoczęciem wolnego gotowania, mięso należy zawsze rozmrozić. Rozmiar kawałków jedzenia może mieć wpływ na ich smak i teksturę. Aby równomiernie ugotować warzywa o podobnej gęstości takie jak ziemniaki, marchew czy pasternak, należy pociąć je na zbliżone wielkością kawałki. Warzywa o dużej gęstości powinny być pokrojone drobniej niż te delikatniejsze.
 - Pocięcie mięsa na większe kawałki umożliwi dłuższy czas gotowania i nie powoduje przegotowania.
 - Niektóre produkty nie są odpowiednie do długiego gotowania. Makaron, owoce morza, mleko, kwaśna i słodka śmietana powinny być dodawane na 2 godziny przed podaniem.
 - Przybranie, świeże zioła oraz warzywa, które szybko się gotują powinny być dodawane tuż przed zakończeniem cyklu gotowania. Na przykład groszek, kukurydza i świeżo pokrojone kabaczki powinny być dodawane w ciągu ostatnich 10-20 minut.

Jogurt:

- Jogurt można przyrządzić z mleka pełnego, mleka o obniżonej zawartości tłuszczu lub beztłuszczowego. Jogurt zrobiony z mleka pełnego lub mleka o zawartości 2% tłuszczu będzie gęstszy.
- Aby uzyskać lepszy efekt i zagęścić jogurt, należy go schłodzić przed odcedzeniem serwatki przez gazę.
- Po rozpoczęciu przyrządzania własnego jogurtu można użyć części poprzedniej partii do zrobienia nowej. Można to zrobić maksymalnie 2-3 razy zanim konieczne będzie rozpoczęcie nowej partii.

Ustawienia manualne:

- W celu podgrzania dużej ilości wody potrzebnej do ugotowania makaronu lub innego rodzaju jedzenia, należy ustawić tryb Manual (Manualne) na najwyższą możliwą temperaturę, która wynosi 230°C. Wyświetlacz może wskazywać informację Preheating (podgrzewanie wody) nawet po osiągnięciu przez wodę temperatury wrzenia, ponieważ urządzenie jest na etapie określania temperatury wody.

Wolne gotowanie:

- Przygotowując ulubione potrawy w urządzeniu Multi-Cooker, aby zrównoważyć dłuższy czas gotowania, zalecane jest dodanie większej ilości ziół oraz przypraw.

Czyszczenie urządzenia Multi-Cooker

Przed czyszczeniem urządzenia Multi-Cooker należy je wyłączyć z gniazdka.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie Multi-Cooker i wszystkie jego elementy są chłodne.
- Nie należy używać detergentów zawierających środki ściernie ani ostrych gąbek. Mogą one porysować powierzchnię.
- Obudowę urządzenia Multi-Cooker należy czyścić czystą, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osuszyć. Ciężkie do usunięcia plamy można usunąć detergentem niezawierającym środków ściernych.
- Ceramiczna, nieprzywierająca powłoka naczyń Multi-Cooker jest odporna na zarysowania. Jednakże upuszczenie urządzenia lub mocne uderzenie może skutkować jej obiciem lub pęknięciem.

- Nieprzywierająca powłoka naczyń urządzenia Multi-Cooker ułatwia czyszczenie. Wielokrotne mycie w zmywarce do naczyń może zmniejszyć efektywność nieprzywierającej powłoki.

UWAGA: Zarówno pokrywa, jak i naczynie można myć w zmywarce do naczyń. Jednak w celu zwiększenia żywotności nieprzywierającej powłoki zalecane jest mycie ręczne w gorącej wodzie z mydłem.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli urządzenie Multi-Cooker działa niepoprawnie lub nie działa

UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Podłączyć do gniazdka z uziemieniem.

Nie korzystać z adapterów ani rozgałęziaczy.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeżenie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

- **Czy urządzenie Multi-Cooker jest podłączone do gniazdka z uziemieniem?**
Urządzenie Multi-Cooker należy podłączyć do gniazdka z uziemieniem.

- **Czy bezpiecznik znajdujący się w obwodzie urządzenia Multi-Cooker działa prawidłowo?**

Jeśli w Twoim domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty. Urządzenie Multi-Cooker należy odłączyć od zasilania, a następnie podłączyć je ponownie.

- **Urządzenie Multi-Cooker samoistnie się wyłączyło.**

Urządzenie Multi-Cooker posiada funkcję automatycznego wyłączania. W zależności od trybu przyrządzenia urządzenie Multi-Cooker wyłączy się samoistnie po 12 godzinach (lub po 24, jeśli działa w trybie utrzymywania temperatury).

- **Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać:**
Należy zapoznać się z rozdziałem „Gwarancja i serwis”. Urządzenia Multi-Cooker nie należy zwracać do punktu sprzedaży — sprzedawcy nie świadczą usług serwisowania.

Warunki gwarancji urządzenia KitchenAid Multi-Cooker

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: Dla modeli 5KMC4241 i 5KMC4244: dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikających z używania sprzętu Multi-Cooker niezgodnie z jego przeznaczeniem jako domowego urządzenia do przygotowywania posiłków. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

Serwis

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX

ul. Mrówcza 243

04-687 Warszawa

tel. (22) 812 56 64

fax (22) 812 90 50

serwis@vivamix.pl

Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl

© 2015. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

OBSAH

BEZPEČNOST MULTIFUNKČNÍHO HRNCE	
Důležité bezpečnostní pokyny	366
Elektrotechnické požadavky	369
Likvidace elektrického odpadu	369
POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ	
Součásti a příslušenství	370
Ovladače	371
Dostupné doplňky	371
NÁVOD K REŽIMŮM VAŘENÍ	372
METODY VAŘENÍ	373
REŽIMY VAŘENÍ KROK ZA KROKEM	374
MANUÁLNÍ VAŘENÍ	378
DOPLŇKOVÉ FUNKCE A NASTAVENÍ	
Změna mezi stupni Fahrenheita a Celsia	379
Zobrazit jazyk	379
Poslední použité volby	380
Použití časovače jako kuchyňského časovače	380
ZAČÍNÁME	
Před prvním použitím	381
Nastavení multifunkčního hrnce	381
OBSLUHA MULTIFUNKČNÍHO HRNCE	
Nastavení režimu vaření	382
Kdy je vaření dokončeno	383
Restování s restovacím roštem	384
Vaření v páře s napařovacím košíkem	384
TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY	
Tipy k vaření	385
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	
Čištění multifunkčního hrnce	387
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	387
ZÁRUKA A SERVIS	388

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova mají následující význam:

! NEBEZPEČÍ

Při nedodržení pokynů hrozí **bezprostřední** nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

! UPOZORNĚNÍ

Při nedodržení pokynů hrozí **nebezpečí** vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je v zájmu snížení rizika požáru, úrazu elektrickým proudem a poranění osob nutné dodržovat základní bezpečnostní opatření, mimo jiné tato:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s varnou nádobou nebo víkem používejte rukavice na horké nádoby nebo chňapky.
3. Nikdy neponořujte kabel, zástrčky ani základnu multifunkčního hrnce do vody ani do jiné tekutiny. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
4. Pokud používají elektrický spotřebič děti nebo se používá v jejich blízkosti, je vždy zapotřebí zajistit řádný dohled.
5. Pokud multifunkční hrnec nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před montáží nebo demontáží součástí nechejte spotřebič vychladnout.

- 6.** Spotřebič nepoužívejte, je-li poškozen kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, spadl nebo byl nějak poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, kde jej zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.
- 7.** Spotřebiče mohou používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí.
- 8.** Použití příslušenství, které není doporučeno společností KitchenAid, může způsobit zranění osob.
- 9.** Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- 10.** Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky a nedovolte, aby se dotýkal horkých povrchů, včetně horní části multifunkčního hrnce.
- 11.** Spotřebič nepokládejte na rozpálený plynový nebo elektrický sporák ani do horké trouby.
- 12.** Když přesouváte přístroj obsahující horký olej nebo jiné horké tekutiny, je třeba postupovat s maximální opatrností.
- 13.** Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než pro jaké je určen.
- 14.** Tento výrobek je určen jen k domácímu použití.
- 15.** Chcete-li spotřebič odpojit od sítě, nastavte nejdříve všechny ovladače na O (vypnuto) a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 16.** Vařte pouze ve vyjímatelné nádobě.
- 17.** Neplňte varnou nádobu nad značku Max Fill.
- 18.** Při vaření v multifunkčním hrnci nepoužívejte více než 475 ml oleje.

- 19.** Pokud během nebo po varném cyklu kontrolní panel nesvítí, došlo pravděpodobně k selhání napájení multifunkčního hrnce. Zkontrolujte potraviny a ujistěte se, že jsou uvařeny na vnitřní teplotu minimálně 74 °C.
- 20.** Před výměnou doplňků nebo když se přibližujete k částem, které se při používání pohybují, vypněte přístroj a odpojte ho od napájení.
- 21.** Přístroj je určen k použití v domácnosti nebo na podobných místech jako např. v kuchyňkách pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, v hlavních budovách na statcích, v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních (určeno k použití hosty), v ubytovacích zařízeních na jednu noc (typu „bed and breakfast“).
- 22.** Pokud je nádoba přeplněná, může z vystříknout vařící voda.
- 23.** Hrnci se používá pouze s dodanou základnou.
- 24.** POZOR : Když hrnci sundáváte ze základny, ujistěte se, že je vypnutý.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Elektrotechnické požadavky

Napětí: 220-240 V (A.C.)

Frekvence: 50/60 Hz

Příkon: 700 W


POZNÁMKA: Tento multifunkční hrnec má uzemněnou zástrčku. Aby bylo riziko úrazu elektrickým proudem co nejnižší, lze zástrčku zasunout do zásuvky jen jedním způsobem. Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku žádným způsobem neupravujte.

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud je přívodní kabel příliš krátký, nechteje si kvalifikovaným elektrikářem nebo technikem namontovat novou zásuvku v blízkosti přístroje.

Měl by se používat krátký přívodní kabel, aby se omezilo riziko, že se do něj zamotáte nebo o něj zakopnete.


Likvidace elektrického odpadu

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

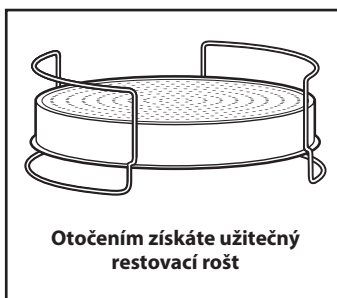
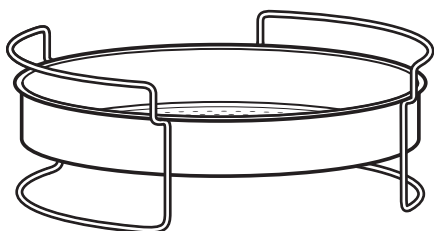
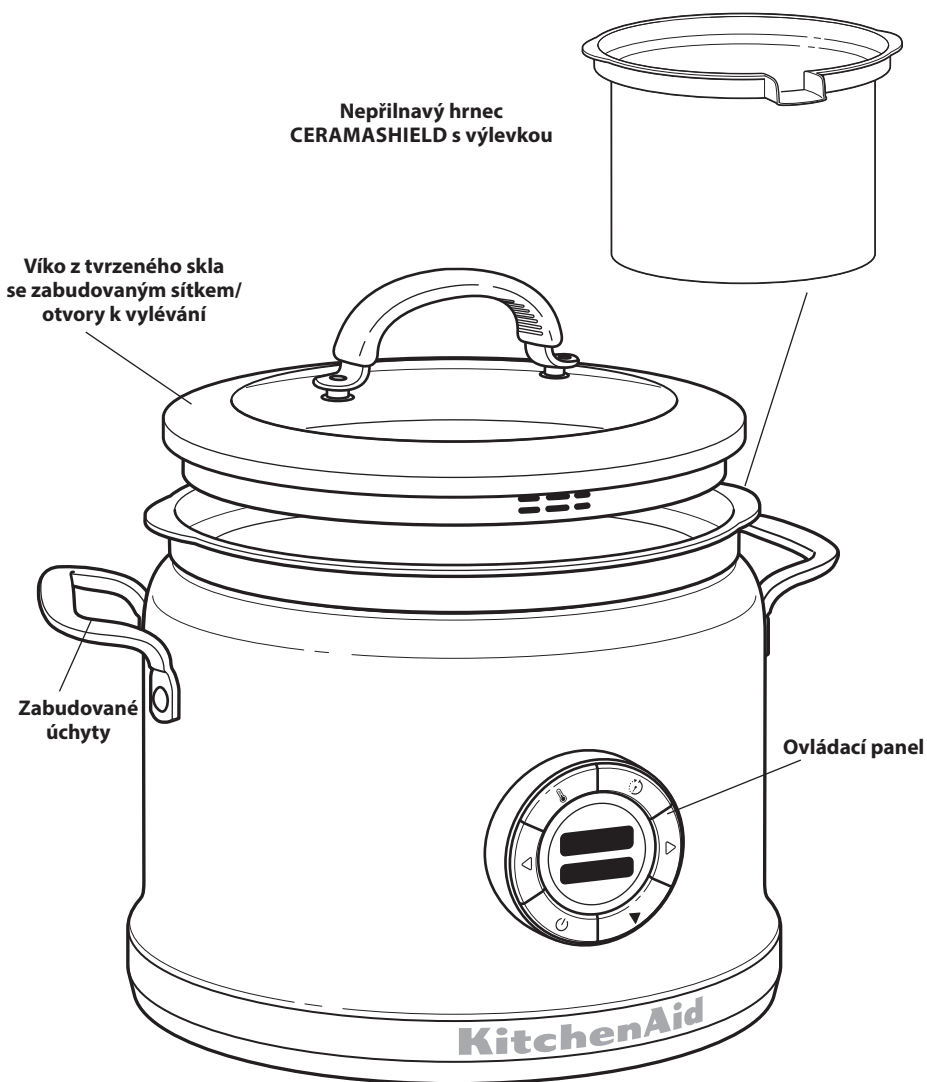
Likvidace výrobku

- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).
- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné spotřebič předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

Součásti a příslušenství



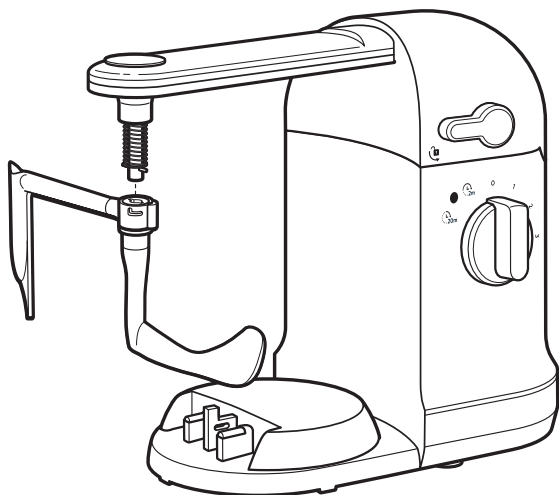
Ovladače



Dostupné doplňky

Míchací stojan 5KST4054 (prodáváno samostatně)

Míchací stojan funguje jako váš osobní kuchtík, který vám pomáhá, aby práce odsýpala bez ohledu na to, co vaříte. Speciálně navržená vyklápěcí tyč a škrabka pomáhají, aby se suroviny promíchávaly, čímž umožňují rovnoměrný ohřev a souvislé míchání, a to vše na pouhý dotek tlačítka.



NÁVOD K REŽIMŮM VAŘENÍ

Tento multifunkční hrnec poskytuje více než 10 metod vaření, včetně manuálního režimu, a 4 režimy vaření krok za krokem, které jsou určeny pro celou řadu postupů vaření.

Možnosti k metodám vaření a režimům vaření krok za krokem naleznete v rychlém průvodci níže nebo v detailních vysvětlivkách a tipech ke každému režimu vaření na následující straně.



Keep Warm Slow Cook Low Slow Cook High Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

METODY VAŘENÍ

Metoda vaření	Nastavit teplotu* ve °C	Nastavení min. teploty ve °C	Nastavení max. teploty ve °C	Keep Warm (Udržování teploty)	Max. čas vaření (hod.)
Sear (Osmahnutí)	230 °C	220 °C	230 °C	Manual (Manuální)	2
Sauté (Restování)	175 °C	160 °C	190 °C	Manual (Manuální)	2
Bake (Pečení)	175 °C	165 °C	190 °C	Manual (Manuální)	2
Boil/Steam (Var/Vaření v páře)	100 °C	90 °C	110 °C	Manual (Manuální)	5
Simmer (Dušení)	95 °C	85 °C	100 °C	Manual (Manuální)	5
Slow Cook (Pomalé vaření)	90 °C	–	–	Auto	12
Keep Warm (Udržování teploty)	75 °C	–	–	–	24

REŽIMY VAŘENÍ KROK ZA KROKEM

Režim vaření	Metoda Krok 1	Metoda Krok 2	Metoda Krok 3	Keep Warm (Udržování teploty)
Rice (Rýže)	–	–	–	Auto
Soup (Polévka)	Sauté (Restování)	Boil (Var)	Simmer (Dušení)	Manual (Manuální)
Risotto (Rizoto)	Sauté (Restování)	Simmer (Dušení)	–	Manual (Manuální)
Pilaf	Sauté (Restování)	Boil (Var)	Simmer (Dušení)	Manual (Manuální)
Porridge (Kaše)	Boil (Var)	Simmer (Dušení)	–	Manual (Manuální)
Yogurt (Jogurt)	Simmer (Dušení)	Culture (Kultivace)	–	–

* Pre-heating (Předehřívání) se zobrazí na displeji, dokud nebude dosaženo zvolené teploty.

Tipy k vaření a přípravě jídla jsou uvedeny v kapitole „Tipy pro skvělé výsledky“. Zde naleznete návod, jak maximálně každou metodu vaření využít.

Sear (Osmahnutí) (220–230 °C)

Sear (Osmahnutí) umožňuje přípravu masa pro dušené pokrmy, polévky a jiná jídla. Využívá vysoké teploty, aby se vnější povrch rychle tepelně upravil a uchovaly se tak chutě a šťávy.

Sauté (Restování) (160–190 °C)

Sauté (Restování) je ideální k tomu, aby dodalo masům a zelenině čerstvou křupavou chuť a konzistenci. Sauté (Restování) lze použít k přípravě orientálních pokrmů, restovaných směsí a snídanových pokrmů jako jsou pácky a míchaná vejíčka.

Bake (Pečení) (165–190 °C)

K pečení koláčů, nákupů a jiných pokrmů zvolte funkci Bake (Pečení).

Boil/Steam (Var/Vaření v páře) (90–110 °C)

Boil/Steam (Var/Vaření v páře) používejte k přípravě různých druhů potravin, např. horkých obilných kaší, krevet na páře, nebo k ohřátí delikátních surovin, jako jsou ryby pomocí nepřímého ohřevu.

Simmer (Dušení) (85–100 °C)

Simmer (Dušení) je skvělé na polévky a dušené pokrmy, kde dušení pomáhá rozvinutí bohatých a vydatných chutí.

Slow Cook (Pomalé vaření) (90 °C)

Slow Cook (Pomalé vaření) umožňuje využití multifunkčního hrnce jakožto přístroje na pomalé vaření, což je ideální například pro pomalé vaření marinovaného masa, chilli směsí a masových kuliček.

Keep Warm (Udržování teploty) (75 °C)

Keep Warm (Udržování teploty) je určeno k tomu, aby se pokrmy po uvaření udržovaly při servisovací teplotě, a to až po dobu 24 hodin. Určité metody a režimy vaření mají funkci automatického režimu Keep Warm (Udržování teploty). U jiných metod a režimů vaření lze Keep Warm (Udržování teploty) zvolit manuálně.

DŮLEŽITÉ: Keep Warm (Udržování teploty) používejte pouze pro zcela uvažené potraviny. Keep Warm (Udržování teploty) je určeno k udržení zcela uvažených potravin při servisovací teplotě.

REŽIMY VAŘENÍ KROK ZA KROKEM

Režimy vaření krok za krokem využívají mnoha metod vaření k úpravě různých druhů potravin. K postupování od jednoho kroku k dalšímu použijte tlačítko \triangleright . Pokud je nutné některý krok zopakovat, stiskněte tlačítko \triangleleft .

Rýže (bílá/hnědá)

Rice (Rýže) vám umožňuje vařit různé typy rýže, od bílé rýže, hnědé rýže, divoké rýže až po rýži na sushi. Režim Rice (Rýže) nabízí programy na bílou a hnědou rýži, aby bylo dosaženo optimálních výsledků (viz tabulka).

1. Do varné nádoby vložte odměřenou rýži a vodu.

POZNÁMKA: Abyste snížili riziko přetečení, suchou rýži před vložením do nádoby propláchněte.

2. Stisknutím \triangleright přejdete do režimu **Rice** (Rýže). Zvolte stisknutím \blacktriangleright .
3. Multifunkční hrnec zobrazí text **For white, press** < (Pro bílou rýži stiskněte <) a **For brown, press** > (Pro hnědou rýži stiskněte >). Požadovaný typ rýže zvolte pomocí \triangleleft nebo \triangleright , pak stiskněte \blacktriangleright .

4. Po dokončení vaření je režim **Rice mode done, keeping warm** (Rýže u konce, zobrazí se udržování teploty) a multifunkční hrnec se přepne do režimu **Keep Warm** (Udržování teploty). Při režimu **Keep Warm** (Udržování teploty) bez nastavení časovače se multifunkční hrnec automaticky vypne po 24 hodinách.

POZNÁMKA: Přednastavený čas vaření je určen pro 190 g rýže v suchém stavu. Čas můžete nastavit podle množství rýže.

Typ rýže	Rýže v suchém stavu (g)	Voda (ml)	Čas (min.)
Bílá (dlouhozrnná)	190	415–475	35*
Bílá (střednězrnná)	190	415–475	35*
Hnědá	190	415–475	55*
Sushi/Bílá (krátkozrnná)	190	415–475	35*

* Přednastavený čas

Soup (Polévka)

Sauté (Restování) > Boil (Var) > Simmer (Dušení) > Keep Warm (Udržování teploty)

Režim Soup (Polévka) používá mnoho předem naprogramovaných kroků pro přípravu polévek a dušených pokrmů od nejjednoduššího začátku až do konce a bez přemýšlení.

1. Stisknutím \triangleright přejdete do režimu **Soup (Polévka)**. Zvolte stisknutím \blacktriangleright .
2. Multifunkční hrnec se předehřeje do stavu Sauté (Restování). Pokud nastavujete čas vaření, nastavte časovač, pak stiskněte \blacktriangleright a spustí se odpočítávání časovače.
3. Přidejte úvodní ingredience.
4. Po dokončení restování stiskněte \triangleright a pokračujte na Boil (Var).
5. Multifunkční hrnec se ochladí do režimu Boil (Var). Pokud nastavujete čas varu, nastavte časovač, pak stiskněte \blacktriangleright a spustí se odpočítávání časovače.

6. Přidejte zbývající suroviny.
7. Po dokončení varu stiskněte \triangleright a pokračujte na Simmer (Dušení).
8. Pokud nastavujete čas mírného vaření, nastavte časovač, pak stiskněte \blacktriangleright a spustí se odpočítávání časovače.
9. Po dokončení dušení stiskněte tlačítko \triangleright a spustí se režim Keep Warm (Udržování teploty). Při režimu Keep Warm (Udržování teploty) bez nastavení časovače se multifunkční hrnec automaticky vypne po 24 hodinách.

Risotto (Rizoto)

Sauté (Restování) > Simmer (Dušení) > Keep Warm (Udržování teploty)

Režim Risotto (Rizoto) využívá mnoho předem naprogramovaných kroků, aby byla příprava rizota jako lusknutím prstu, od restování masa nebo zeleniny, po dokonalé dušení rýže.

1. Stisknutím \triangleright přejdete do režimu **Risotto (Rizoto)**. Zvolte stisknutím \blacktriangleright .
2. Multifunkční hrnec se předehřeje do stavu Sauté (Restování). Pokud nastavujete čas vaření, nastavte časovač, pak stiskněte \blacktriangleright a spustí se odpočítávání časovače.
3. Přidejte úvodní ingredience.
4. Po dokončení restování stiskněte \triangleright a pokračujte na Simmer (Dušení).

5. Multifunkční hrnec se ochladí do režimu Simmer (Dušení). Pokud nastavujete čas dušení, nastavte časovač, pak stiskněte \blacktriangleright a spustí se odpočítávání časovače.
6. Přidejte zbývající suroviny.
7. Po dokončení dušení stiskněte tlačítko \triangleright a spustí se režim Keep Warm (Udržování teploty). Při režimu Keep Warm (Udržování teploty) bez nastavení časovače se multifunkční hrnec automaticky vypne po 24 hodinách.

Pilaf

Sauté (Restování) > Boil (Var) > Simmer (Dušení) > Keep Warm (Udržování teploty)

Režim Pilaf používá mnoho předem naprogramovaných kroků k přípravě šťavnatých pilafů, aniž byste si udělali nepořádek jako při klasickém způsobu vaření. Od úvodní přípravy masa a zeleniny po konečné kroky vaření, s multifunkčním hrncem to jde snadno.

1. Stisknutím ▷ přejdete do režimu **Pilaf**. Zvolte stisknutím ►.
2. Multifunkční hrnec se předeřeje do stavu Sauté (Restování). Pokud nastavujete čas vaření, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
3. Přidejte úvodní ingredience.
4. Po dokončení restování stiskněte ▷ a pokračujte na Boil (Var).

5. Multifunkční hrnec se ochladí do režimu Boil (Var). Pokud nastavujete čas varu, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
6. Přidejte zbývající suroviny.
7. Po dokončení varu stiskněte ▷ a pokračujte na Simmer (Dušení).
8. Pokud nastavujete čas dušení, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
9. Po dokončení dušení stiskněte tlačítko ▷ a spustí se režim Keep Warm (Udržování teploty). Při režimu Keep Warm (Udržování teploty) bez nastavení časovače se multifunkční hrnec automaticky vypne po 24 hodinách.

Porridge (Kaše)

Boil (Var) > Simmer (Dušení) > Keep Warm (Udržování teploty)

Tento režim použijte k rychlé a snadné přípravě lahodných kaší, a to v kteroukoliv denní dobu.

1. Stisknutím ▷ přejdete do režimu **Porridge (Kaše)**. Zvolte stisknutím ►.
2. Multifunkční hrnec se předeřeje do stavu Boil (Var). Pokud nastavujete čas vaření, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
3. Přidejte úvodní ingredience.
4. Po dokončení varu stiskněte ▷ a pokračujte na Simmer (Dušení).

5. Multifunkční hrnec se ochladí do režimu Simmer (Dušení). Pokud nastavujete čas dušení, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
6. Přidejte zbývající suroviny.
7. Po dokončení dušení stiskněte tlačítko ▷ a spustí se režim Keep Warm (Udržování teploty). Při režimu Keep Warm (Udržování teploty) bez nastavení časovače se multifunkční hrnec automaticky vypne po 24 hodinách.

Yogurt (Jogurt)

Simmer
(Dušení)

>

Culture
(Kultivace)

UPOZORNĚNÍ



Riziko otravy jídlem




V režimu jogurt nepřipravujte žádné jiné potraviny než jogurt.

Může to vést k otravě jídlem nebo k nevolnosti.

Režim Yogurt (Jogurt) pracuje při nižších teplotách než jiné režimy vaření a je určen pouze pro výrobu jogurtu. Nepoužívejte pro přípravu jiných typů potravin; může dojít k otravě jídlem nebo nevolnosti.

Režim Yogurt (Jogurt) použijte k přípravě svých vlastních výtečných domácích jogurtů.

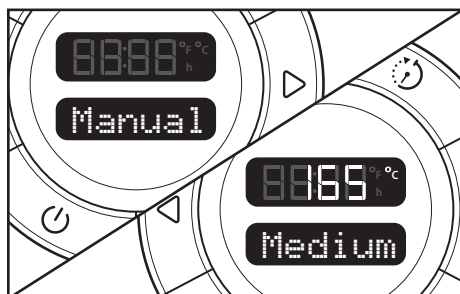
1. Přidejte ingredience.
2. Stisknutím  přejdete do režimu **Yogurt (Jogurt)**. Zvolte stisknutím .

3. Multifunkční hrnec se předeřeje do stavu Simmer (Dušení). Pokud nastavujete čas vaření, nastavte časovač, pak stiskněte  a spustí se odpočítávání časovače.
4. Po dokončení dušení stiskněte  a pokračujte na Culture (Kultivace).
5. Multifunkční hrnec se ochladí do režimu Culture (Kultivace). Pokud nastavujete čas dušení, nastavte časovač, pak stiskněte  a spustí se odpočítávání časovače.

POZNÁMKA: Přednastavená teplota kultivace v režimu Yogurt (Jogurt) (krok 1) je určena pro 960 ml mléka. Nechejte hrnec asi 10 až 12 minut ohřívat a pak pro vytvoření jogurtu přidejte jogurt nebo komerční směs na výrobu jogurtů. Při větších nebo menších množstvích nastavte odpovídající čas a použijte kuchyňský teploměr, abyste zajistili ohřev mléka na 85 °C předtím, než přejdete ke Culture (Kultivace) (krok 2).

MANUÁLNÍ VAŘENÍ

Režimy manuálního vaření

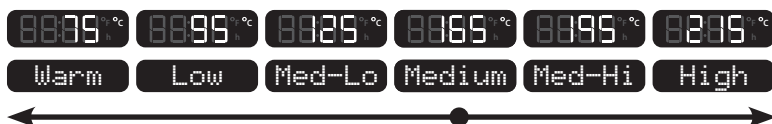


Režim Manuální vaření má 6 přednastavených rozsahů, které umožňují vaření jako na klasickém sporáku: Warm (Teplá), Low (Nízká), Med-Lo (Středně nízká), Medium (Střední), Med-Hi (Středně vysoká) a High (Vysoká). Každý rozsah je nastavitelný podle tabulky níže.

Ke zvolení a nastavení manuálního režimu:

1. Stisknutím \triangleright přejdete do režimu **Manual** (Manuální). Zvolte stisknutím \blacktriangleright .
2. **Medium** (Střední) se objeví na displeji, s teplotou 165 °C.
3. Stiskněte \triangleleft nebo \triangleright k nastavení teploty v přírůstcích po 5 °C, nebo stiskněte a podržte \triangleleft nebo \triangleright k přeskočení mezi Manuálními režimy vaření.

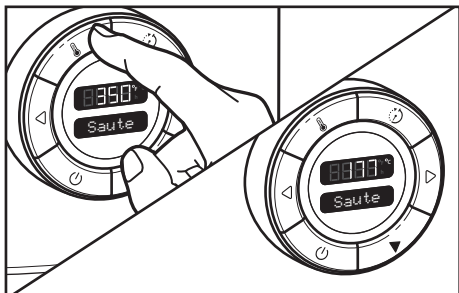
Režimy manuálního vaření




Režim Manuální vaření	Nastavit teplotu* ve °C	Max. teplota v °C
High (Vysoká)	215 °C	230 °C
Medium High (Středně vysoká)	195 °C	210 °C
Medium (Střední)	165 °C	190 °C
Medium Low (Středně nízká)	125 °C	160 °C
Low (Nízká)	95 °C	120 °C
Warm (Teplá)	75 °C	90 °C

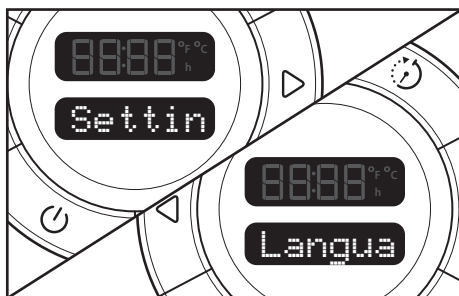
* Pre-heating (Přehřívání) se zobrazí na displeji, dokud nebude dosaženo zvolené teploty.

Změna mezi stupni Fahrenheita a Celsia



Ke změně mezi stupni Fahrenheita a stupni Celsia stiskněte a podržte na 3 sekundy tlačítko .

Zobrazit jazyk



K nastavení zobrazovaného jazyka:

1. Najedte na Nastavení a stiskněte ►.
2. Displej ukazuje **Language Selection** (Volba jazyka). Stiskněte ►.
3. Stiskněte ◀ nebo ▶ k přepnutí mezi jazyky:
Angličtina (Výchozí)
Ruština
Francouzština
Němčina
Italština
Holandština
4. Ke zvolení a uložení nastavení stiskněte ►.



Angličtina



Ruština



Francouzština



Němčina



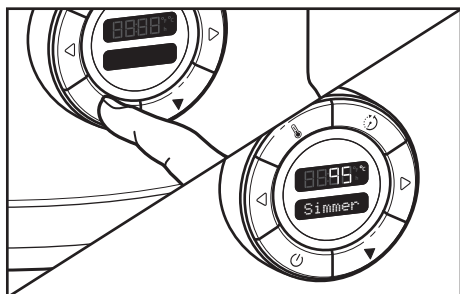
Italština



Holandština

DOPLŇKOVÉ FUNKCE A NASTAVENÍ

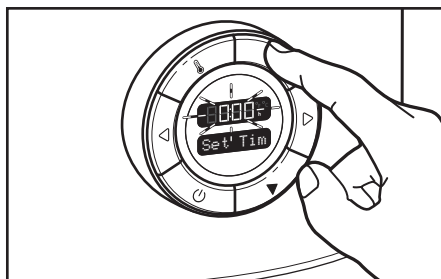
Poslední použité volby




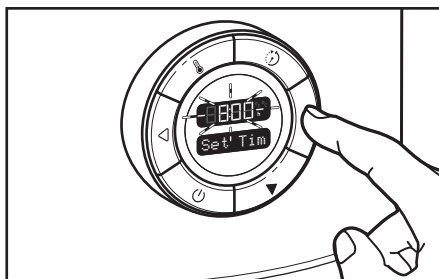
Pokud zůstane multifunkční hrnec zapojen v síti, zapamatuje si při dalším zapnutí poslední způsob nebo režim vaření a použité nastavení teploty.





Použití časovače jako kuchyňského časovače

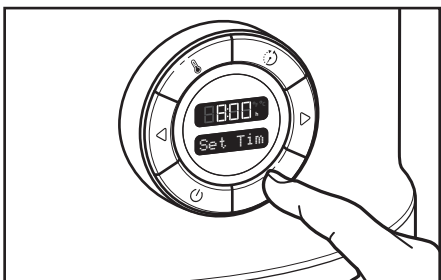
Časovač multifunkčního hrnce lze použít jako kuchyňský časovač, pokud není v režimu vaření.




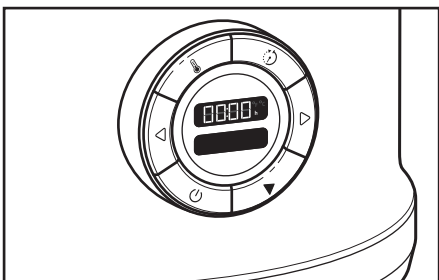
1 Stiskněte a podržte .



2 Stiskněte  nebo  k nastavení delšího nebo kratšího času. Stisknutím a podržením  nebo  se změní čas rychleji.



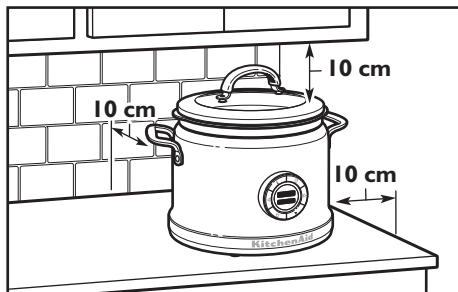
3 Ke spuštění odpočítávání časovače stiskněte . Když čas dosáhne 1 minuty, ozve se signál a poté se bude čas dále odpočítávat po sekundách.



4 Když časovač dosáhne 00:00, ozvou se tři signály.

Před prvním použitím

1. Umístěte multifunkční hrnec na suchý, rovný a vodorovný povrch, např. pracovní desku nebo stůl.
2. Ujistěte se, že boční strany a zadní část multifunkčního hrnce jsou minimálně 10 cm od jakýchkoliv zdí, skříňek nebo předmětů na pracovní desce nebo na stole. Zajistěte nad multifunkčním hrncem dost prostoru na to, abyste mohli sundat víko a zabránili hromadění kondenzované páry na skříňkách.
3. Odstraňte veškeré obalové materiály, pokud jsou přítomny.
4. Umyjte víko a varnou nádobu v horké vodě s čisticím prostředkem. Dobře osušte.



Nastavení multifunkčního hrnce



- 1 Vložte varnou nádobu do multifunkčního hrnce.

⚠ UPOZORNĚNÍ



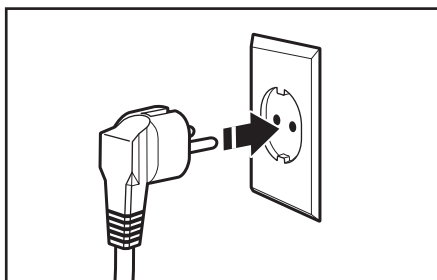
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Nepoužívejte s adaptérem ani s rozbočkou.

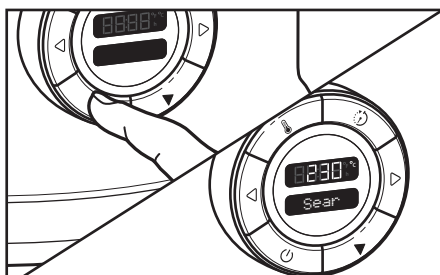
Nepoužívejte prodlužovací kabel.


Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí úmrtí, požáru nebo zasažení elektrickým proudem.

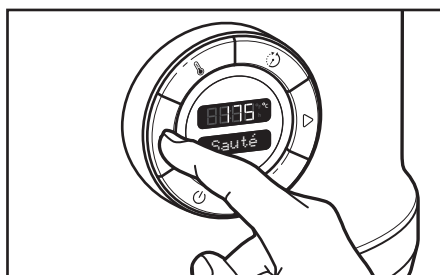




- 2 Zapojte do uzemněné zásuvky. Poté bude multifunkční hrnec připraveno k použití.

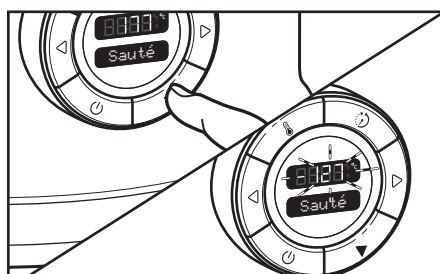
Nastavení režimu vaření




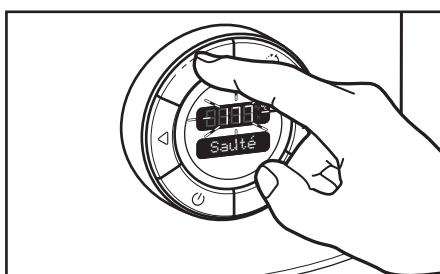
1 Stiskněte .







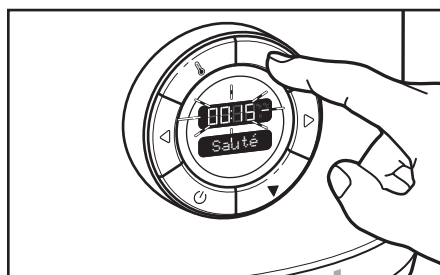
2 Pomocí  nebo  najedte na požadovaný režim nebo metodu vaření. Zobrazí se výchozí teplota vaření.







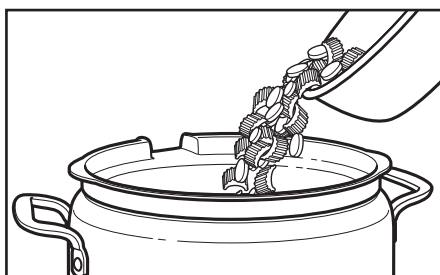
3 Stiskněte  a zvolte metodu nebo režim vaření. Zobrazená teplota se po zahřátí multifunkčního hrnce změní.



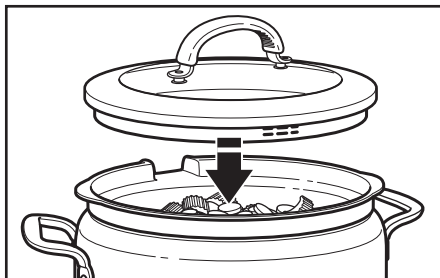
4 K případnému nastavení teploty stiskněte tlačítko , pak stiskněte  nebo  ke snížení nebo zvýšení teploty. Pro potvrzení stiskněte . Možnosti lze nalézt v tabulce „Režimy vaření“.



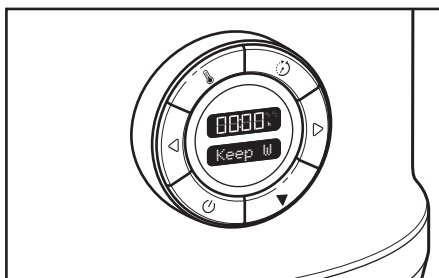
5 K případnému nastavení časovače vaření stiskněte  a pak použijte  nebo  ke zvýšení nebo snížení času vaření. Ke spuštění odpočítávání časovače stiskněte .



6 Vložte ingredience do varné nádoby.



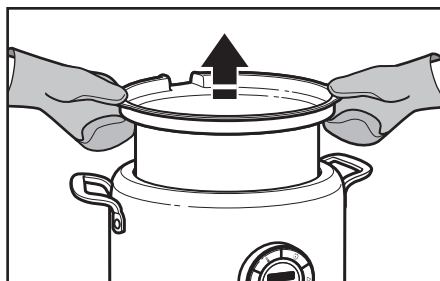
7 Zakryjte víkem. Otočte víkem tak, aby bylo vylévací sítko na víku zakryté a díky tomu se potraviny udržely vlhké.



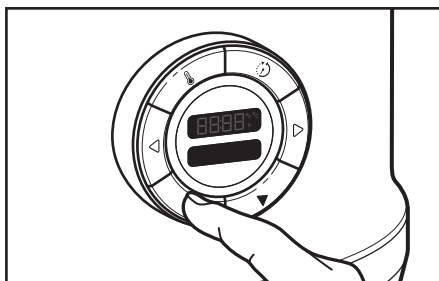
8 Pokud používáte režim Vaření v krocích, ozve se signál, jakmile časovač dosáhne hodnoty 00.00 (je-li nastaven). Stiskněte ► a časovač začne odpočítávání pro další Krok.

Multifunkční hrnec se automaticky vypne po nastaveném čase. U režimů Slow Cook High (Pomalé vaření při vysoké teplotě), Slow Cook Low (Pomalé vaření při nízké teplotě) a Rice (Rýže), pokud je Automatické udržování teploty nastaveno do pozice ZAPNUTO, se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu Keep Warm (Udržování teploty) až na dobu 24 hodin.

Kdy je vaření dokončeno



1 Při vytahování varné nádoby ze základny a při rozlévání obsahu používejte rukavice na horké nádoby nebo chňapky.



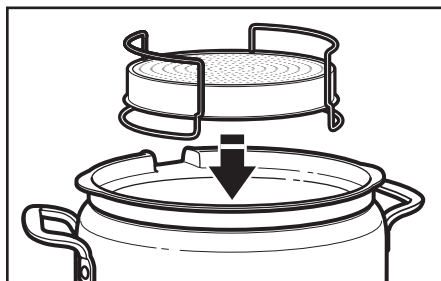
2 K vypnutí multifunkčního hrnce stiskněte a podržte tlačítko ⏻ po dobu tří sekund.

OBSLUHA MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

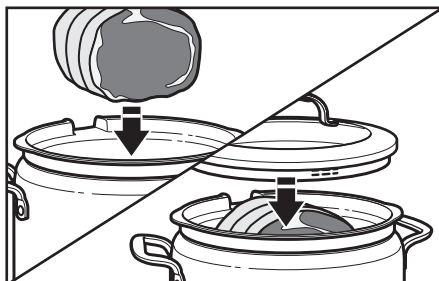
Multifunkční hrnec obsahuje napařovací košík a restovací rošť v jednom pro multifunkční vaření.

POZNÁMKA: Napařovací košík a restovací rošť nelze použít s dodatečným příslušenstvím Míchací stojan.

Restování s restovacím roštěm

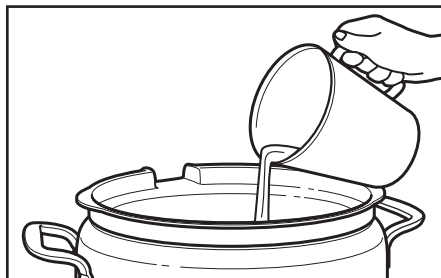


- 1 Pokud vaříte s restovacím roštěm, přidávejte všechny ingredience pro běžné vaření do varné nádoby.

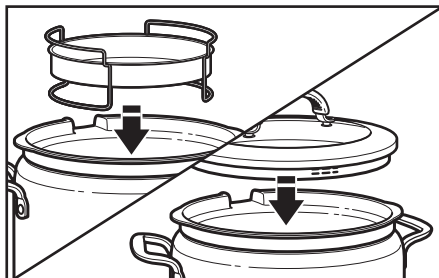


- 2 Uložte restovací rošť do varné nádoby dle obrázku a na rošť položte ingredience, které chcete restovat. Zakryjte víkem.

Vaření v páře s napařovacím košíkem



- 1 Na dno varné nádoby přidejte vodu. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud nebudete překračovat cca 0,5 L.



- 2 Uložte napařovací košík do varné nádoby dle obrázku a do košíku vložte ingredience, které chcete napařovat. Zakryjte víkem. Po ukončení vaření suroviny vyjměte lžicí nebo kleštěmi.

Tipy k vaření

K maximálnímu využití různých režimů vaření viz následující tipy.

Osmahnutí a restování:

- Dokonalého zhnědnutí dosáhnete tím, že před osmahnutím nebo restováním dosucha otřete vnější povrch masa papírovými utěrkami.
- Je důležité varnou nádobu nepřepřehřívát, pokud se má maso podle receptu osmahnout. Najednou osmahněte cca 0,25 kg nebo méně, abyste dosáhli nejlepších výsledků a vyhnuli se tomu, že se bude maso v páře dusit.
- Pokud pro restování používáte olej nebo máslo, přidejte ho až po předehřátí multifunkčního hrnce.
- Tuk snadno z varné nádoby po osmahnutí nebo restování masa odstraníte tím, že na varnou nádobu umístíte víko do pozice vylévání, držíte nádobu bezpečně pomocí úchytke na horké nádoby a tuk vylijete do žáruvzdorné nádoby.
- Když restujete zeleninu jako je mrkev, celer, cibule a česnek, vložte nejprve ingredience nakrájené na větší kousky a restujte několik minut, teprve poté přidejte potraviny nakrájené na menší kousky, např. drcený česnek. Díky tomu bude zelenina rovnoměrně uvařená a česnek se nespálí.

Vaření v páře:

- Když vaříte potraviny v páře, není důležité nechat jednotku předehřát, pouze přidejte vodu, vložte potraviny na napařovací rošt a nastavte multifunkční hrnec na režim Steam (Pára). Na konci doby předehřívání stisknete tlačítko Start.
- Potraviny se v páře rychleji uvaří, pokud se připravují pouze v jedné vrstvě. Větší množství potravin se musí uprostřed doby vaření přemístit, aby se dosáhlo rovnoměrných výsledků.
- Potraviny, které se nakrájely nebo nasekaly na kousky přibližně stejné velikosti, se uvaří rovnoměrněji.
- Ujistěte se, že víko přikrývá hrdlo varné nádoby, aby se zachytila pára a dosáhlo se optimálního vaření.
- Během vaření v páře odstraňujte víko opatrně.

Rýže:

- Pro nejlepší výsledek vaření je důležité použít přesné množství rýže a vody.
- Některé druhy rýže se před vařením promývají/proplachují. Jiné druhy naopak ne, protože byly obohaceny o vitamíny a minerály. Proplachování těchto typů rýže odstraňuje přidané živiny. Když před vařením rýži proplachujete, odvažte ji předtím, ne potom, a pokuste se vylít co nejvíce vody předtím, než přidáte množství potřebné k vaření.
- Po přidání rýže a vody do nádoby multifunkčního hrnce rozprostřete rýži do rovnoměrné vrstvy na dno, abyste dosáhli nejlepších výsledků vaření. Během vaření víko neodstraňujte.
- Většina rýže bude na konci varného cyklu Rice (Rýže) mírně nedovařená. Když necháte uvařenou rýži odstát ve varné nádobě s víkem po dobu 5 až 10 minut, umožní to absorbování zbývající vlhkosti.
- Podle potřeby lze přidat olej, máslo, sůl a jiná ochucovadla. Vmíchejte je před zahájením varného cyklu Rice (Rýže). K dodání chuti lze také použít tekutiny jiné než voda. Zkuste ji nahradit rybími, drůbežími, zeleninovými nebo masovými vývary nebo bujóny.
- Do uvařené rýže na konci varného cyklu a předtím než rýži necháte odstát, lze vmíchat posekané čerstvé bylinky.
- Ujistěte se, že víko zakrývá hrdlo varné nádoby, aby se zachytila pára a dosáhlo se optimálního vaření rýže.

Polévky:

- Postupujte podle tipů k vaření pro Sauté/Sear (Restování/Osmahnutí), když budete používat tuto část varného cyklu Soup (Polévka).
- Kousky surovin, které se přichytí na dno varné nádoby po osmahnutí, jsou velmi chutné. Přidejte trochu tekutiny ze svého receptu a seškrábejte je dřevěnou vařečkou, abyste své polévce dodali intenzivnější chuť.
- Krájení potravin na kousky přibližně stejné velikosti zajistí nejrovnoměrnější výsledky vaření.

- Není důležité rozmrazovat zmrazenou zeleninu předtím, než ji přidáte do polévky k vaření, ale bude možná nutné prodloužit čas vaření. Zmrazené maso by se mělo před cyklem Soup (Polévka) rozmrazit, abyste zajistili řádné provaření.
- Mléčné ingredience jako je smetana, mléko nebo sýry, je nejlepší přidávat na konec vaření, abyste předešli jejich srážení.

Rizoto:

- Obecně by se měla rýže na rizoto orestovat na nějakém tuku, než se přidá jakákoliv tekutina z receptu. Nechejte multifunkční hrnec přehřát do stádia Sauté (Restování) a pak přidejte máslo nebo olej, jak je popsáno v receptu. Přidejte takové množství rýže, které je uvedeno v receptu, a několik minut občas promíchejte, anebo dokud nejsou vnější strany rýžových zrn napůl průhledné, ale vnitřek je stále bílý. Jiné ingredience, které je třeba restovat, např. cibuli, česnek nebo jinou zeleninu, lze také přidat a vařit během tohoto kroku.
- Pokud váš recept obsahuje i víno, přidejte ho předtím, než přidáte ostatní tekutiny. To umožní, aby se chuť vína absorbovala do rýže.
- Ohřejte tekutiny do rizota na sporáku nebo v mikrovlnné troubě, až budou velmi horké, obecně těsně pod bod varu.
- Přidávejte horké tekutiny do rýže postupně po 240 ml a neustále míchejte, dokud se veškerá tekutina nevstřebá. Poté přidejte více.
- Sýr, bylinky nebo jiné jemné ingredience je nejlepší přidávat během posledních několika minut vaření.
- Abyste zabránili převaření a udrželi konzistenci rizota krémovou, vyjměte varnou nádobu ze základny multifunkčního hrnce ihned poté, co je váš recept hotov, pokud nebudete okamžitě servírovat.

Pomalé vaření:

- Obecným pravidlem pro použití vašich receptů v multifunkčním hrnci je, že byste měli zvýšit množství bylinek a ochucovadel, abyste vyrovnali vliv dlouhého času vaření.

- V multifunkčním hrnci nepoužívejte zmrazené, nedovařené maso. Před pomalým vařením vždy nechte maso rozmrazit. Velikost kousků surovin může ovlivnit jejich chuť a konzistenci. Abyste zajistili rovnoměrné vaření, nakrájejte zeleninu podobné tvrdosti, např. brambory, mrkev a pastinák, na malé kousky. Obecně by měly být tvrdé druhy zeleniny krásny na mírně menší kousky než měkká zelenina.
- Krájení masa na větší kousky umožňuje delší časy vaření a zabraňuje převaření.
- Některé suroviny nejsou pro delší vaření vhodné. Těstoviny, plody moře, mléko, smetana nebo zakysaná smetana by se měly přidávat 2 hodiny před servírováním.
- Přízdobu, čerstvé bylinky a zeleninu, která se rychle vaří, přidejte ke konci varného cyklu. Můžete například přidat hrášek, kukuřici a čerstvě nakrájenou dýni na posledních 10 až 20 minut.

Jogurt:

- Jogurt lze vyrábět z plnotučného, nízkotučného nebo odtučněného mléka. Z plnotučného nebo 2% mléka se vytvoří jogurt hustší konzistence.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když jogurt před cezením syrovátky přes plátno na výrobu sýra vychladíte v lednici. Dosáhnete tak hustší konzistence.
- Když začnete vyrábět svůj vlastní jogurt, můžete použít trochu jogurtu z předchozí várky k výrobě další. Toto můžete udělat 2 až 3krát, než začnete s čerstvým.

Manuální:

- Když zahříváte velké množství vody pro vaření těstovin nebo jiných potravin, používejte režim Manual (Manuální) na nejvyšší nastavitelnou teplotu 230 °C. Vezměte na vědomí, že displej bude nadále přecházet do „preheating“ (předehřívání), a to i poté, co voda dosáhla plného varu, protože jednotka měří teplotu vody.

Čištění multifunkčního hrnce

Před čištěním vypojte multifunkční hrnec ze zásuvky.

- Před čištěním nechejte multifunkční hrnec a doplňky zcela vychladnout.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové drátěnky. Mohly by poškrábat povrch.
- Otřete vnější povrch multifunkčního hrnce čistým vlhkým hadříkem a důkladně vysušte. Na odolné skvrny lze použít neabrazivní tekutý čistič.
- Keramická nepřilnavá vrstva v multifunkčním hrnci je odolná proti oděru. Nicméně v důsledku pádu nebo tvrdých nárazů může dojít k odloupenutí nebo prasknutí keramické vrstvy.

- Nádoba multifunkčního hrnce má nepřilnavou vrstvu pro snadné čištění. Opakované mytí v myčce může účinnost této nepřilnavé vrstvy snížit.

POZNÁMKA: Víko a nádoba jsou odolné na mytí v myčce, ale doporučuje se ruční mytí v horké vodě s čisticím prostředkem, aby se maximalizovala životnost nepřilnavé vrstvy.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMU

Pokud multifunkční hrnec nepracuje správně nebo nefunguje:

UPOZORNĚNÍ



**Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

Zapojte do uzemněné zásuvky.

**Nepoužívejte s adaptérem
ani s rozbočkou.**

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí úmrtí, požáru nebo
zasažení elektrickým proudem.**

- **Je multifunkční hrnec připojeno do uzemněné zásuvky?**
Připojte multifunkční hrnec do uzemněné zásuvky.
- **Je v pořádku pojistka obvodu, ke kterému je multifunkční hrnec připojen?**
Pokud máte pojistkovou skříň, ujistěte se, že je jistič zapnutý. Zkuste vypojit multifunkční hrnec z elektrické sítě a pak jej opět zapojte.
- **Multifunkční hrnec se sám vypíná.**
Multifunkční hrnec má funkci automatického vypínání. V závislosti na metodě vaření se multifunkční hrnec automaticky vypne maximálně po 12 hodinách (nebo po 24 hodinách, pokud je nastaven režim Keep Warm (Udržování teploty)).
- **Pokud problém nelze napravit,**
Viz sekce „Záruka a servis“. Nevracejte multifunkční hrnec prodejci – prodejci servis neposkytují.

Záruka na multifunkční hrnec

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: Na modely 5KMC4241 a 5KMC4244: Dva roky plná záruka od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud byl multifunkční hrnec používán k jinému účelu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

Zákaznické služby

Pokud máte nějaké otázky anebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37

682 01 Vyškov

tel.: +420 517 346 256

mob.: +420 724 767 114

www.kitchenaid.cz

Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu

© 2015. Všechna práva vyhrazena.

Specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.

جدول المحتويات

سلامة جهاز الطهي متعدد الوظائف	
391	390 إجراءات وقائية هامة.
392	393 المتطلبات الكهربائية.
392	393 التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية.
الأجزاء والميزات	
395	394 الأجزاء والملحقات.
394	395 مفاتيح التحكم.
394	395 الملحقات المتوفرة.
397	396 دليل أوضاع الطهي.
396	397 طرق الطهي.
399	398 أوضاع الطهي خطوة بخطوة.
403	402 الطهي اليدوي.
الميزات والإعدادات الإضافية	
402	403 التغيير بين درجة فهرنهايت والدرجة المئوية.
402	403 لغة الشاشة.
405	404 آخر اختيارات مستخدمة.
405	404 استخدام الموقت كموقت للمطبخ.
بدء التشغيل	
404	405 قبل الاستخدام الأول.
404	405 إعداد جهاز الطهي متعدد الوظائف.
تشغيل جهاز الطهي متعدد الوظائف	
407	406 ضبط وضع الطهي.
406	407 عند انتهاء عملية الطهي.
409	408 الشوي باستخدام رف الشوي.
409	408 الطهي البخار باستخدام سلة البخار.
نصائح للحصول على نتائج رائعة	
408	409 نصائح الطهي.
العناية والتنظيف	
410	411 تنظيف جهاز الطهي متعدد الوظائف.
410	411 استكشاف الأخطاء وإصلاحها.
412	412 الضمان والخدمة.

٦. لا تقومي بتشغيل أي جهاز يحتوي على سلك أو مقبس تالف، أو بعد تعطل الجهاز أو تلفه بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مرفق خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو التعديل.
٧. يمكن استخدام الأجهزة الكهربائية من قبل الأشخاص الذين لديهم عجز في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا كانوا تحت الإشراف أو الإرشاد فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا على وعي بالمخاطر المتعلقة بالاستخدام.
٨. قد يتسبب استخدام أجزاء الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid في حدوث إصابات.
٩. لا تستخدميه في الهواء الطلق.
١٠. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلامس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الجزء العلوي من جهاز الطهي متعدد الوظائف.
١١. لا تضعي الجهاز على الموقد الكهربائي أو موقد الغاز الساخن أو في فرن ساخن أو بالقرب من أي من ذلك.
١٢. يجب توخي الحذر بشدة عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل ساخنة أخرى.
١٣. لا تستخدمي الجهاز في أي غرض آخر بخلاف المخصص له.
١٤. هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
١٥. لفصل الجهاز عن الكهرباء، قومي بضبط جميع مفاتيح التحكم على الوضع O (إيقاف)، ثم قومي بإزالة القابس من مأخذ الكهرباء المثبت بالحائط.
١٦. قومي بالطهي في وعاء قابل للإزالة فقط.
١٧. لا تملأي إناء الطهي فوق خط Max Fill (الحد الأقصى للملء).
١٨. لا تزيد عن ٤٧٥ ملي لتر من الزيت عند الطهي بجهاز الطهي متعدد الوظائف.

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائمًا رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

بينهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضًا كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائمًا اتباع إجراءات السلامة الأساسية، لتقليل خطر حدوث حريق أو صدمة كهربائية و/أو حدوث إصابات لأشخاص، والتي تتضمن ما يلي:

1. اقرئي جميع الإرشادات.
2. لا تلمسي الأسطح الساخنة. استخدمي ماسكات الإناء أو قفازات الفرن عند التعامل مع وعاء الطهي أو الغطاء.
3. لتجنب الإصابة بصدمة كهربائية، لا تغمسي السلك أو المقابس أو قاعدة جهاز الطهي متعدد الوظائف في الماء أو السوائل الأخرى.
4. تعد المراقبة عن قرب أمرًا ضروريًا في حالة استخدام أي جهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم.
5. افصلي الجهاز عن مأخذ الكهرباء في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف. اتركها حتى تبرد قبل تركيب الأجزاء أو نزعها.

المتطلبات الكهربائية

ملاحظة: يحتوي جهاز الطهي متعدد الوظائف هذا على قابس مؤرض (أرضي). ولتقليل خطر حدوث صدمة كهربائية، سوف يكون هذا القابس ملائمًا لتوصيله بمأخذ طاقة بطريقة واحدة فقط. إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. ولا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال.


لا تستخدم سلك الامتداد. وإذا كان سلك مزود الطاقة قصيرًا للغاية، فاستدعي كهربائي مؤهل أو فني ليقوم بتركيب مأخذ الطاقة بالقرب من الجهاز.

يجب استخدام سلك قصير لمزود الطاقة لتقليل المخاطر الناتجة عن تشابك السلك الأطول أو التعثر فيه.

الجهد الكهربائي بالفولت: من ٢٢٠ إلى -٢٤٠ فولت تيار متردد التردد: ٦٠/٥٠ هرتز القوة الكهربائية بالواط: ٧٠٠ واط

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية


التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠٪ ومميزة بـرمز إعادة التدوير . وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسنولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مؤشّر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس الأوروبي 2012/19/EU بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

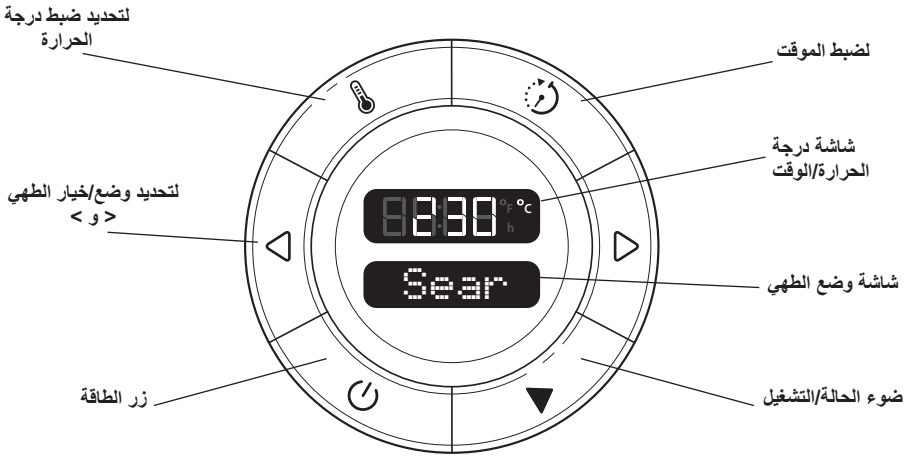
- وبالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعدن في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز التجميع المناسب الخاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعداده وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.

١٩. إذا كانت لوحة التحكم فارغة أثناء أو بعد إحدى دورات الطهي، فربما انخفضت طاقة جهاز الطهي متعدد الوظائف أثناء دورة الطهي. وافحصي الطعام للتأكد من طهيه على درجة حرارة داخلية لا تقل عن ٧٤ درجة مئوية.
٢٠. قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة وهي قيد الاستخدام.
٢١. هذا الجهاز مخصص للاستعمال في الاستخدامات المنزلية وما شابه ذلك، على سبيل المثال: الأماكن المخصصة لإعداد الطعام في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى والمنازل الريفية والاستخدام بواسطة العملاء في الفنادق الكبيرة والفنادق الصغيرة والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني والبيئات التي تقدم خدمة "المبيت والإفطار".
٢٢. إذا كان الوعاء مملوءًا بشكل مفرط، فقد يتم إخراج الماء المغلي.
٢٣. يجب استخدام إناء الطهي مع القاعدة المزودة فقط.
٢٤. تنبيه: تأكدي من إيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالة إناء الطهي من القاعدة الخاصة به.

احتفظي بهذه الإرشادات

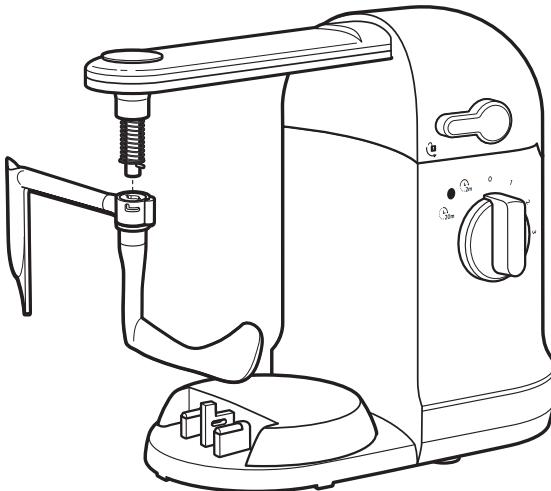
مفاتيح التحكم



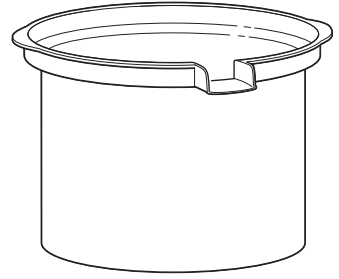
الملحقات المتوفرة

عمود التقليل 5KST4054 (يُباع بشكل منفصل)

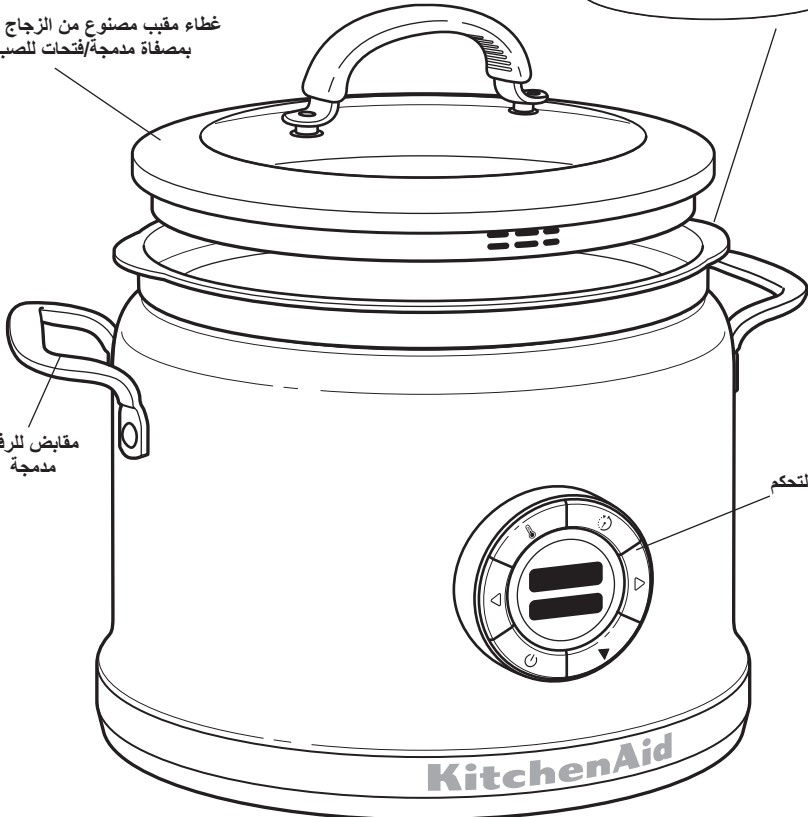
يعمل عمود التقليل كمساعد شخصي لك ليساعدك على بقاء تقليل الأشياء، بغض النظر عن ما تقومين بطهيهِ. ويحافظ عصا التقليل ونصل الكشط المصممان خصيصاً على تدوير الطعام، مما يؤدي إلى التسخين المتساوي والخلط المتجانس، كل ذلك بمجرد لمس المفتاح.



إناء الطهي CERAMASHIELD
الممانع للالتصاق والمزود باتبوب صب

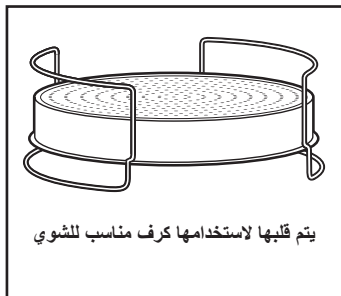


غطاء مقبب مصنوع من الزجاج مزود
بمصفاة مدمجة/فتحات للصب

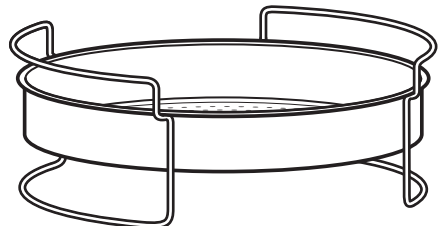


مقابض للرفع
مدمجة

لوحة التحكم



يتم قلبها لاستخدامها كرف مناسب للشوي



سلة التبخير/ارف الشوي القابل للقلب ٢ في ١

بالنسبة لنصائح الطهي وإعداد الطعام، انظري "نصائح للحصول على نتائج رائعة" حول كيفية الحصول على أقصى استفادة من كل طريقة طهي.

Slow Cook "الطهي البطيء" (٩٠ درجة مئوية)

تتيح طريقة "الطهي البطيء" باستخدام جهاز الطهي متعدد الوظائف كجهاز طهي بطيء، مما يجعله مثالي في طهي المشويات والأطعمة الحارة وكرات اللحم ببطء، على سبيل المثال وليس الحصر.

Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء" (٧٥ درجة مئوية)

تم تصميم وضع "الاحتفاظ بالدفء" للاحتفاظ بالأطعمة بدرجة حرارة التقديم بعد انتهاء عملية الطهي لمدة تصل إلى ٢٤ ساعة. وتمتاز بعض أوضاع وطرق الطهي بوضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء" التلقائي. وبالنسبة لطرق وأوضاع الطهي الأخرى، يمكن اختيار وضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء" يدويًا.

هام: استخدم وضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء" فقط مع الطعام المطهي بالكامل. حيث إن وضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء" مخصص للاحتفاظ بالطعام المطهي بالكامل بدرجة حرارة التقديم.

Sear "تشويح" (٢٢٠-٢٣٠ درجة مئوية)

تتيح لك طريقة "التشويح" إعداد اللحوم لعمل اليخني والحساء والأطباق الأخرى. وتستخدم درجات حرارة عالية لطهي الأسطح الخارجية بسرعة، والاحتفاظ بالمدافق والعصائر بالداخل.

Sauté "سوتيه" (١٦٠-١٩٠ درجة مئوية)

تعد طريقة "السوتيه" طريقة مثالية لإعطاء اللحوم والخضروات قوام ومذاق طازج ومقرمش. استخدم طريقة "السوتيه" لإعداد أطباق شرقية ومقليات سريعة وأطعمة الإفطار، مثل السوسيس والبيض المقلّي.

Bake "خبز" (١٦٥-١٩٠ درجة مئوية)

اختاري طريقة "الخبز" لعمل الكيك والأطعمة المطهية في كسرولة وأطباق أخرى.

Boil/Steam "غلي/تبخير" (٩٠-١١٠ درجة مئوية)

استخدمي طريقة Boil/Steam "غلي/تبخير" لإعداد العديد من الأطعمة، مثل الحبوب الساخنة والروبيان المطهي على البخار أو لتسخين الأطعمة اللينة، مثل السمك باستخدام سخونة غير مباشرة.

Simmer "الطهي على نار هادئة" (٨٥-١٠٠ درجة مئوية)

تعد طريقة "الطهي على نار هادئة" طريقة رائعة لإعداد الحساء واليخني حيث يساعد الطهي الهادئ في الحصول على نكهات غنية وشهية.

يمتاز جهاز الطهي متعدد الوظائف الخاص بك بأكثر من ١٠ طرق للطهي، تتضمن الوضع "اليدوي" Manual وأربعة أوضاع للطهي خطوة بخطوة، تم تصميمها خصيصًا للعديد من مهام الطهي.

ارجعي إلى الدليل السريع أدناه للحصول على خيارات "طرق الطهي" و"وضع الطهي بخطوة واحدة"، أو انظري التفسيرات والنصائح التفصيلية لكل وضع للطهي في الصفحات التالية.



Rice Yogurt Porridge Pilaf Risotto Soup Manual Sear Sauté Bake Boil/Steam Simmer Slow Cook High Slow Cook Low Keep Warm

طرق الطهي

طريقة الطهي	ضبط درجة الحرارة مسبقًا* بالدرجة المنوية	ضبط الحد الأدنى من درجة الحرارة بالدرجة المنوية	ضبط الحد الأقصى من درجة الحرارة بالدرجة المنوية	Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء"	الحد الأقصى لوقت الطهي (بالساعات)
Sear "تشويح"	°C٢٣٠	°C٢٢٠	°C٢٣٠	Manual "يدوي"	٢
Sauté "سوتيه"	°C١٧٥	°C١٦٠	°C١٩٠	Manual "يدوي"	٢
Bake "خبز"	°C١٧٥	°C١٦٥	°C١٩٠	Manual "يدوي"	٢
Boil/Steam "غلي/تنخير"	°C١٠٠	°C٩٠	°C١١٠	Manual "يدوي"	٥
Simmer "الطهي على نار هادئة"	°C٩٥	°C٨٥	°C١٠٠	Manual "يدوي"	٥
Slow Cook "الطهي البطيء"	°C٩٠	N/A (غير قابل للتطبيق)	N/A (غير قابل للتطبيق)	Auto (تلقائي)	١٢
Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء"	°C٧٥	N/A (غير قابل للتطبيق)	N/A (غير قابل للتطبيق)	N/A (غير قابل للتطبيق)	٢٤

أوضاع الطهي خطوة بخطوة

وضع الطهي	طريقة الخطوة ١	طريقة الخطوة ٢	طريقة الخطوة ٣	Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء"
Rice "أرز"	N/A (غير قابل للتطبيق)	N/A (غير قابل للتطبيق)	N/A (غير قابل للتطبيق)	Auto (تلقائي)
Soup (الشوربة)	Sauté "سوتيه"	Boil "غلي"	Simmer "الطهي على نار هادئة"	Manual "يدوي"
Risotto "ريزوتو"	Sauté "سوتيه"	Simmer "الطهي على نار هادئة"	N/A (غير قابل للتطبيق)	Manual "يدوي"
Pilaf "بيلاف"	Sauté "سوتيه"	Boil "غلي"	Simmer "الطهي على نار هادئة"	Manual "يدوي"
Porridge "عصيدة"	Boil "غلي"	Simmer "الطهي على نار هادئة"	N/A (غير قابل للتطبيق)	Manual "يدوي"
Yogurt "زبادي"	Simmer "الطهي على نار هادئة"	Culture "تخمير"	N/A (غير قابل للتطبيق)	N/A (غير قابل للتطبيق)

* يظهر Preheating "جاري التسخين المسبق" على الشاشة حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

Simmer < "الطهي على نار هادئة" < Boil < "غلي" < Sauté < "سوتيه"

- يستخدم Soup "حساء" خطوات متعددة ومبرمجة مسبقاً لإعداد الحساء واليخني من الصفر وبدون تخمين.
1. اضغطي على المفتاح > للانتقال إلى وضع Soup "حساء". ثم اضغطي على > لتحديده.
 2. سيتم تسخين جهاز الطهي متعدد الوظائف مسبقاً على الخطوة Sauté "سوتيه". في حالة ضبط وقت عملية الطهي، قومي بضبط الموقت، ثم اضغطي على > لبدء العد التنازلي للموقت.
 3. أضيفي المكونات الأولية.
 4. بمجرد الانتهاء من الخطوة Sauté "سوتيه"، اضغطي على > للاستمرار إلى خطوة Boil "غلي".
 5. يبرد جهاز الطهي متعدد الوظائف إلى الوضع Boil "غلي". في حالة ضبط وقت الغلي، قومي بضبط الموقت، ثم اضغطي على > لبدء العد التنازلي للموقت. أضيفي المكونات المتبقية.
6. بمجرد انتهاء خطوة الغلي، اضغطي على > للاستمرار إلى خطوة Simmer "الطهي على نار هادئة".
7. في حالة ضبط وقت خطوة الطهي على نار هادئة، قومي بضبط الموقت، ثم اضغطي على > لبدء العد التنازلي للموقت
8. بمجرد الانتهاء من خطوة الطهي على نار هادئة، اضغطي على الزر > لوضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء". وعند الدخول في وضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء" بدون ضبط الموقت، سيتم إيقاف تشغيل جهاز الطهي متعدد الوظائف تلقائياً بعد ٢٤ ساعة.

Simmer < "الطهي على نار هادئة" < Sauté < "سوتيه"

- يستخدم Risotto "ريزوتو" خطوات متعددة ومبرمجة مسبقاً لإعداد الريزوتو بسهولة، بداية من إعداد اللحم أو الخضروات بطريقة السوتيه إلى طهي الأرز على نار هادئة بشكل رائع.
1. اضغطي على > للانتقال إلى وضع Risotto "ريزوتو". ثم اضغطي على > لتحديده.
 2. سيتم تسخين جهاز الطهي متعدد الوظائف مسبقاً على الخطوة Sauté "سوتيه". في حالة ضبط وقت عملية الطهي، قومي بضبط الموقت، ثم اضغطي على > لبدء العد التنازلي للموقت.
 3. أضيفي المكونات الأولية.
 4. بمجرد الانتهاء من خطوة سوتيه، اضغطي على الزر > للاستمرار إلى خطوة Simmer "الطهي على نار هادئة".
5. يبرد جهاز الطهي متعدد الوظائف إلى وضع Simmer "الطهي على نار هادئة". في حالة ضبط وقت خطوة الطهي على نار هادئة، قومي بضبط الموقت، ثم اضغطي على > لبدء العد التنازلي للموقت.
6. أضيفي المكونات المتبقية.
7. بمجرد الانتهاء من خطوة الطهي على نار هادئة، اضغطي على الزر > لوضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء". وعند الدخول في وضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء" بدون ضبط الموقت، سيتم إيقاف تشغيل جهاز الطهي متعدد الوظائف تلقائياً بعد ٢٤ ساعة.

تستخدم أوضاع "الطهي خطوة بخطوة" طرق طهي متعددة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة. استخدم المفتاح ▷ للتقدم من خطوة لخطوة. وإذا كان من الضروري الرجوع خطوة، فاضغطي على المفتاح ◀.

Rice "أرز (أبيض/بني)"

٤. بمجرد انتهاء عملية الطهي، يتم عرض Rice mode done, keeping warm (انتهى وضع أرز، وجاري الاحتفاظ بالدفء)، ثم ينتقل جهاز الطهي متعدد الوظائف إلى وضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء". وعند الدخول في وضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء" بدون ضبط الوقت، سيتم إيقاف تشغيل جهاز الطهي متعدد الوظائف تلقائيًا بعد ٢٤ ساعة.

ملاحظة: يعد الوقت الافتراضي للطهي لـ ١٩٠ جرام من الأرز الجاف. ويمكنك ضبط الوقت بناءً على كمية الأرز.

يتيح لك وضع Rice "أرز" بطهي العديد من أنواع الأرز، بداية من الأرز الأبيض والأرز البني والأرز البري إلى أرز السوشي. وتقدم أوضاع Rice "أرز" برامج الأرز الأبيض والبني للحصول على أفضل النتائج (انظري الجدول).

١. أضيفي معيار من الأرز والماء في إناء الطهي.
- ملاحظة:** لتقليل احتمالية حدوث الغلي المفرط، أشطفي الأرز الجاف قبل إضافته إلى الإناء.
٢. اضغطي على المفتاح ▷ للانتقال إلى وضع Rice "أرز". ثم اضغطي على ▶ لتحديده.
٣. سيقوم جهاز الطهي متعدد الوظائف بعرض For white, press < (بالنسبة للأبيض، اضغطي على <) و > For brown, press > (بالنسبة للبني، اضغطي على >) أو استخدمي ◀ أو ▶ لتحديد نوع الأرز المطلوب، ثم اضغطي على ▶.

نوع الأرز	الأرز الجاف (بالجرام)	الماء (بالملي لتر)	الوقت (بالدقائق)
الأبيض (حبة طويلة)	١٩٠	٤١٥-٤٧٥	*٣٥
الأبيض (حبة متوسطة)	١٩٠	٤١٥-٤٧٥	*٣٥
البني	١٩٠	٤١٥-٤٧٥	*٥٥
سوشي/أبيض (قصير/حبة)	١٩٠	٤١٥-٤٧٥	*٣٥

* الوقت الافتراضي

Culture < Simmer
"تخمير" < "الطهي على نار هادئة"

⚠ تحذير

مخاطر تسمم الطعام

لا تقومي بطهي أية أطعمة، بخلاف الزبادي، باستخدام وضع "زبادي".

فقد يؤدي ذلك إلى تسمم الطعام أو الإصابة بالأمراض.

٣. سيتم تسخين جهاز الطهي متعدد الوظائف مسبقاً على Simmer "الطهي على نار هادئة". في حالة ضبط وقت عملية الطهي، قومي ب ضبط الموقت، ثم اضغطي على ▶ لبدء العد التنازلي للموقت.
 ٤. بمجرد الانتهاء من خطوة "الطهي على نار هادئة"، اضغطي على ▷ للاستمرار إلى خطوة Culture "تخمير".
 ٥. يبرد جهاز الطهي متعدد الوظائف إلى وضع Culture "تخمير". في حالة ضبط وقت التخمير، قومي ب ضبط الموقت، ثم اضغطي على ▶ لبدء العد التنازلي للموقت.
- ملاحظة:** تم تصميم درجة حرارة الطهي الهادئة الافتراضية الخاصة بوضع Yogurt "زبادي" (خطوة ١) لـ ٠,٩٥ لتر من اللبن. وتركيبه لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة من وقت التسخين قبل إضافة الزبادي أو الزبادي البادئ لعمل الزبادي. بالنسبة للكميات الأكبر أو الأصغر، برجاء ضبط الوقت وفقاً لذلك واستخدام مقياس المطبخ الحراري للتأكد من وصول درجة حرارة اللبن إلى ٨٥ درجة مئوية قبل الانتقال إلى "تخمير" (خطوة ٢).

- يعمل وضع Yogurt "زبادي" على درجات حرارة أقل من أوضاع الطهي الأخرى وقد تم تصميمه لعمل الزبادي فقط. ولا تقومي باستخدامه لطهي أنواع الطعام الأخرى، حيث قد يؤدي ذلك إلى تسمم الطعام أو الإصابة بالأمراض.
- استخدمي وضع "زبادي" لإعداد الزبادي الشهى في المنزل.
١. أضيفي المكونات.
 ٢. اضغطي على ▷ للانتقال إلى وضع Yogurt "زبادي". ثم اضغطي على ▶ لتحديده.

Pilaf "بيلاف"

Keep Warm < "الاحتفاظ بالدفء"
Simmer < "الطهي على نار هادئة"
Boil < "غلي"
Sauté < "سوتيه"

٦. أضيفي المكونات المتبقية.
٧. بمجرد انتهاء خطوة الغلي، اضغطي على > للاستمرار إلى خطوة Simmer "الطهي على نار هادئة".
٨. في حالة ضبط وقت خطوة الطهي على نار هادئة، قومي بضبط الموقت، ثم اضغطي على > لبدء العد التنازلي للموقت.
٩. بمجرد الانتهاء من خطوة الطهي على نار هادئة، اضغطي على الزر > لوضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء". وعند الدخول في وضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء" بدون ضبط الموقت، سيتم إيقاف تشغيل جهاز الطهي متعدد الوظائف تلقائياً بعد ٢٤ ساعة.
١. استخدم وضع Pilaf "بيلاف" خطوات متعددة ومبرمجة مسبقاً لإعداد أرز بيلاف الشهي بدون حدوث الفوضى الناتجة عن طرق الطهي التقليدية. بداية من الإعدادات الأولية للحوم والخضروات إلى خطوات الطهي الأخيرة، كل ذلك يقوم به جهاز الطهي متعدد الوظائف بسهولة.
١. اضغطي على > للانتقال إلى وضع Pilaf "بيلاف". ثم اضغطي على > لتحديده.
٢. سيتم تسخين جهاز الطهي متعدد الوظائف مسبقاً على الخطوة Sauté "سوتيه". في حالة ضبط وقت عملية الطهي، قومي بضبط الموقت، ثم اضغطي على > لبدء العد التنازلي للموقت.
٣. أضيفي المكونات الأولية.
٤. بمجرد الانتهاء من الخطوة Sauté "سوتيه"، اضغطي على > للاستمرار إلى خطوة Boil "غلي".
٥. يبرد جهاز الطهي متعدد الوظائف إلى الوضع Boil "غلي". في حالة ضبط وقت الغلي، قومي بضبط الموقت، ثم اضغطي على > لبدء العد التنازلي للموقت.

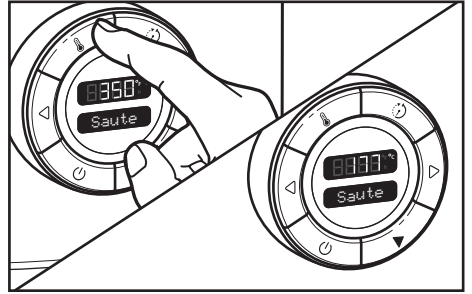
Porridge "عصيدة"

Keep Warm < "الاحتفاظ بالدفء"
Simmer < "الطهي على نار هادئة"
Boil < "غلي"

٥. استخدم هذا الوضع لإعداد العصيدة الشبيهة بسرعة وبسهولة في أي وقت من اليوم.
١. اضغطي على > للانتقال إلى وضع Porridge "عصيدة". ثم اضغطي على > لتحديده.
٢. سيتم تسخين جهاز الطهي متعدد الوظائف مسبقاً على Boil "غلي". في حالة ضبط وقت عملية الطهي، قومي بضبط الموقت، ثم اضغطي على > لبدء العد التنازلي للموقت.
٣. أضيفي المكونات الأولية.
٤. بمجرد الانتهاء من خطوة الغلي، اضغطي على > للاستمرار إلى خطوة Simmer "الطهي على نار هادئة".
٥. يبرد جهاز الطهي متعدد الوظائف إلى وضع Simmer "الطهي على نار هادئة". في حالة ضبط وقت خطوة الطهي على نار هادئة، قومي بضبط الموقت، ثم اضغطي على > لبدء العد التنازلي للموقت.
٦. أضيفي المكونات المتبقية.
٧. بمجرد الانتهاء من خطوة الطهي على نار هادئة، اضغطي على الزر > لوضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء". وعند الدخول في وضع Keep Warm "الاحتفاظ بالدفء" بدون ضبط الموقت، سيتم إيقاف تشغيل جهاز الطهي متعدد الوظائف تلقائياً بعد ٢٤ ساعة.

التغيير بين درجة فهرنهايت والدرجة المنوية

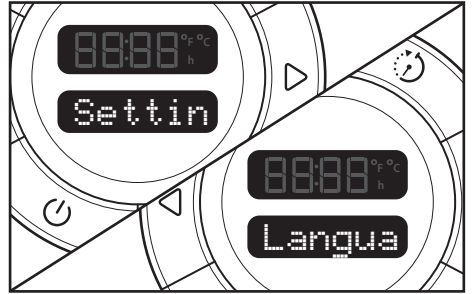
للتغيير بين درجات فهرنهايت والدرجات المنوية، اضغطي مع الاستمرار على الزر  لمدة ٣ ثواني.



لغة الشاشة

لضبط اللغة المعروضة:

١. انتقلي إلى الإعدادات واضغطي على ►.
٢. تقوم الشاشة بعرض Language Selection "تحديد اللغة". اضغطي على ►.
٣. اضغطي على ◀ أو ▶ للتبديل بين:
الإنجليزية (افتراضي)
الروسية
الفرنسية
الألمانية
الإيطالية
الهولندية
٤. اضغطي على ► لتحديد الضبط وحفظه.



الألمانية



الفرنسية



الروسية



الإنجليزية



الهولندية



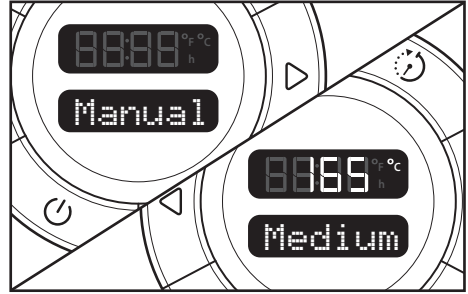
الإيطالية

أوضاع الطهي اليدوي

يحتوي وضع الطهي Manual "يدوي" على ٦ نطاقات مضبوطة مسبقاً ليُسمح لك بالطهي كالتالي على سطح موقد علوي عادي: دافئ ومنخفض ومتوسط-منخفض ومتوسط ومتوسط-مرتفع ومرتفع. وكل نطاق قابل للضبط بناءً على المخطط الوارد أدناه.

لتحديد إحدى الأوضاع اليدوية وضبطه:

١. اضغط على المفتاح ▷ للانتقال إلى الوضع Manual "يدوي". ثم اضغط على ▶ لتحديده.
٢. سيظهر Medium "متوسط" على الشاشة بدرجة حرارة ١٦٣ درجة مئوية.
٣. انقر فوق ◀ أو ▷ لضبط درجة الحرارة بزيادة ٥ درجات مئوية أو اضغط مع الاستمرار على ◀ أو ▷ للانتقال بين أوضاع الطهي Manual "يدوي".



العربية

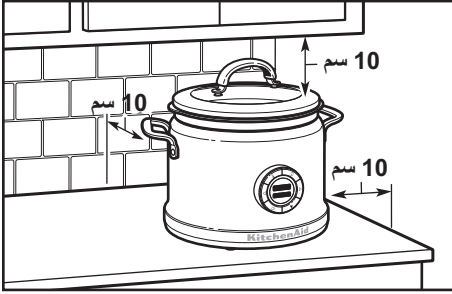
أوضاع الطهي اليدوي



الحد الأقصى من درجة الحرارة بالدرجة المئوية	ضبط درجة الحرارة مسبقاً* بالدرجة المئوية	وضع الطهي Manual "يدوي"
°C٢٣٠	°C٢١٥	مرتفع
°C٢١٠	°C١٩٥	مرتفع متوسط
°C١٩٠	°C١٦٥	متوسط
°C١٦٠	°C١٢٥	منخفض متوسط
°C١٢٠	°C٩٥	منخفض
°C٩٠	°C٧٥	دافئ

* يظهر Preheating "جاري التسخين المسبق" على الشاشة حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

قبل الاستخدام الأول



١. ضعي جهاز الطهي متعدد الوظائف على سطح جاف ومستو ومسطح، على سبيل المثال، سطح طاولة أو منضدة.
٢. تأكدي من أن جوانب جهاز الطهي متعدد الوظائف وجزئه الخلفي بعيداً على الأقل ١٠ سم عن أية جدران أو خزانات أو أشياء موجودة على الطاولة أو المنضدة. اتركي مساحة أعلى جهاز الطهي متعدد الوظائف لإزالة الغطاء ولتجنب تراكم البخار على الخزانات.
٣. أزيلِي كل مواد التغليف، إذا كانت موجودة.
٤. اغسلي الغطاء وإناء الطهي بماء ساخن وصابون. قومي بالتجفيف بشكل تام.

إعداد جهاز الطهي متعدد الوظائف

تحذير!

خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بتوصيل الجهاز بأخذ كهرباء مؤرض.

لا تستخدميه مع أحد المحولات أو المهابيات الثلاثية على شكل حرف T.

لا تستخدمِي سلك الامتداد.

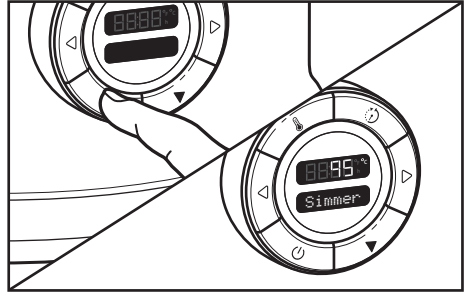
قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.



٢ قومي بتوصيله بأخذ كهرباء مؤرض (أرضي). ويكون جهاز الطهي متعدد الوظائف جاهزاً الآن للاستخدام.

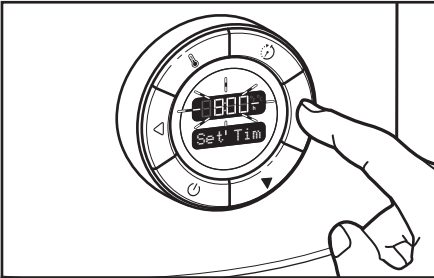
آخر اختيارات مستخدمة

في حالة بقاء جهاز الطهي متعدد الوظائف متصل بالكهرباء، فسيتم تذكر الجهاز آخر طريقة طهي أو وضع وإعدادات درجة الحرارة المستخدمة في المرة القادمة عند تشغيله.

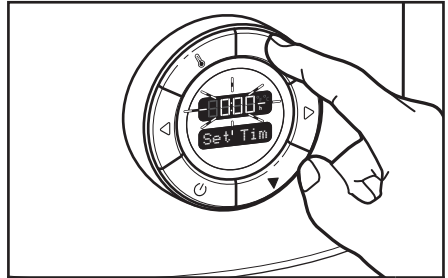


استخدام الموقت كموقت للمطبخ

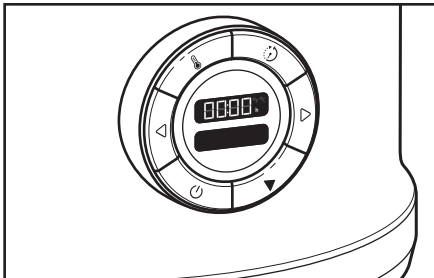
يمكن استخدام موقت جهاز الطهي متعدد الوظائف كموقت للمطبخ عندما لا يكون في إحدى أوضاع الطهي.



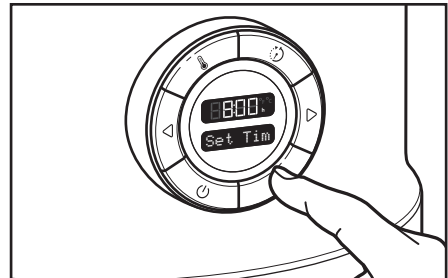
٢ اضغط على ◀ أو ▶ لضبط الوقت لأعلى أو لأسفل. ويقوم الضغط مع الاستمرار على ◀ أو ▶ بتغيير الوقت بسرعة أكبر.



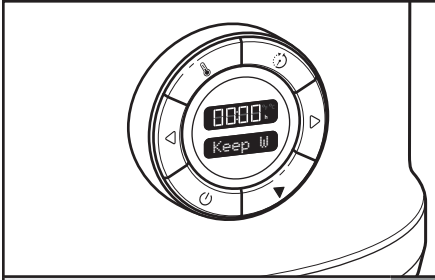
١ اضغط مع الاستمرار على (Start).



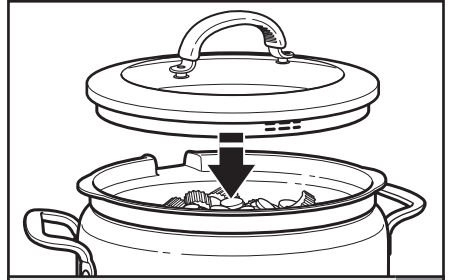
٤ عندما يصل الموقت لـ ٠٠:٠٠، ستسمع ثلاث نغمات.



٣ اضغط على ▶ لبدء العد التنازلي للموقت. وستسمع نغمة واحدة بعد مرور دقيقة واحدة، ثم يستمر الوقت في العد التنازلي بالتوازي.



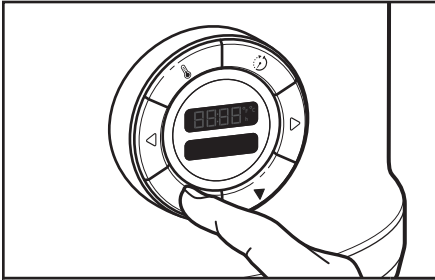
إذا كنت تستخدمين وضع "الطهي بخطوة واحدة"، فستسمعين نغمة عند وصول الموقت لـ 00:00 (إذا كان مضبوطاً). واضغطي على ► وسيبدأ الموقت في العد التنازلي في الخطوة التالية.



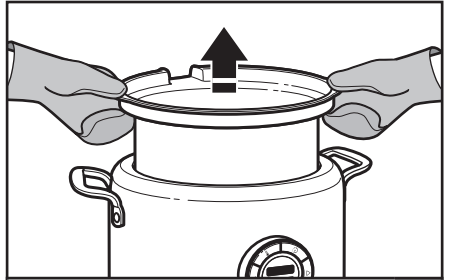
ضعي الغطاء. وقومي بتدوير الغطاء حيث يتم تغطية فتحات الصب مما يساعد على إبقاء الأطعمة رطبة.

سيتم إيقاف تشغيل جهاز الطهي متعدد الوظائف تلقائياً بعد مدة الوقت المحددة. بالنسبة للوضع Slow Cook High "الطهي البطيء المرتفع" و Slow Cook Low "الطهي البطيء المنخفض" و Rice "أرز"، إذا تم تعيين الوضع Auto Keep Warm "الحفاظ التلقائي على الدفء" على وضع ON "التشغيل"، فسيتم تغيير جهاز الطهي متعدد الوظائف تلقائياً إلى الوضع Keep Warm "الحفاظ على الدفء" لمدة تصل إلى ٢٤ ساعة.

عند انتهاء عملية الطهي



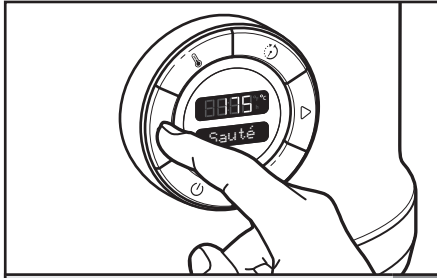
ولإيقاف تشغيل جهاز الطهي متعدد الوظائف، اضغطي مع الاستمرار على الزر (⏻) لمدة ٣ ثواني.



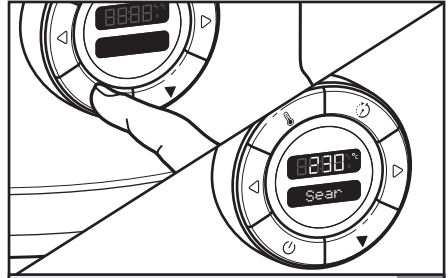
استخدمي ماسكات الإناء أو قفازات الفرن عند إزالة إناء الطهي من القاعدة أو عند صب المحتويات.

ضبط وضع الطهي

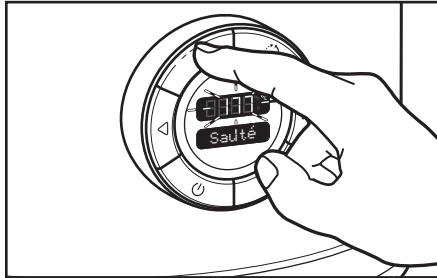
العربية



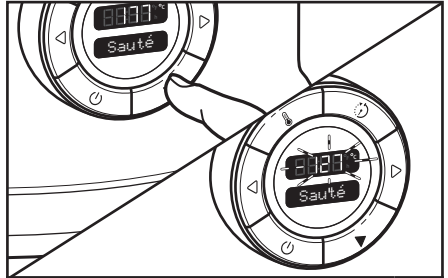
٢ استخدمي ◀ أو ▶ للانتقال إلى وضع أو طريقة الطهي المطلوبة. وستظهر درجة حرارة الطهي الافتراضية.



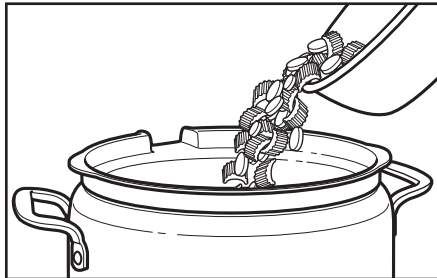
١ اضغطي على ⏻.



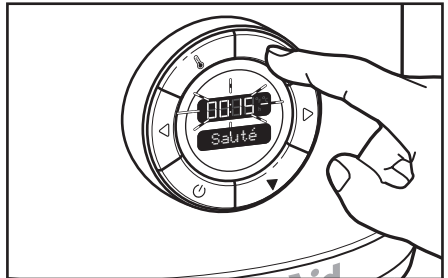
٤ لضبط درجة الحرارة، إذا كنت ترغبين في ذلك، اضغطي على الزر ⏸ "درجة الحرارة"، ثم اضغطي على ◀ أو ▶ لخفض درجة الحرارة أو زيادتها. ثم اضغطي على ▶ للتأكيد. انظري مخطط "أوضاع الطهي" للحصول على خيارات.



٣ اضغطي على ▶ لتحديد طريقة أو وضع الطهي. وستتغير درجة الحرارة المعروضة بحيث يبدأ التسخين المسبق لجهاز الطهي متعدد الوظائف.



٦ ضعي المكونات في إناء الطهي.



٥ لضبط مؤقت الطهي، إذا كنت ترغبين في ذلك، اضغطي على ⏸ "الموقت"، ثم استخدمي ◀ أو ▶ لزيادة وقت الطهي أو خفضه. اضغطي على ▶ لبدء العد التنازلي للموقت.

راجعى النصائح التالية للحصول على أقصى استفادة من أوضاع الطهي المختلفة.

التشويح والسوتيه:

- للحصول على أفضل نتائج تغميق اللون، قومي بتجفيف أسطح اللحم الخارجية باستخدام مناشف ورقية قبل إعدادها بطريقة السوتيه أو التشويح.
- من الضروري ألا تقومي بالإفراط في ملء إناء الطهي عند تغميق لون اللحم من أجل الوصفة. قومي بتغميق لون كمية من اللحم بوزن ٠,٢٥ كيلو جرام تقريباً أو أقل في المرة للحصول على نتائج أفضل ولتجنب تبخير سوائل اللحم.

• في حالة استخدام الزيت أو الزبدة لطريقة السوتيه، قومي بإضافتهما بعد تسخين جهاز الطهي متعدد الوظائف مسبقاً.

- لسكب الدهون بسهولة بعد إعداد الطعام بطريقة السوتيه أو التشويح، ضعي الغطاء على إناء الطهي في وضع السكب، ثم أمسكيه بإحكام باستخدام قطعة قماش ساخنة أثناء صب الدهون في وعاء أمن الحرارة.

- عند إعداد الخضروات بطريقة السوتيه، مثل الجزر والكرفس والبصل والثوم، اضيفي المكونات المقطعة بشكل أكبر أولاً وقومي بطهيها عدة دقائق قبل إضافة الأطعمة المقطعة بشكل أصغر، مثل الثوم المفروم، حيث يضمن لكي ذلك طهي جميع الخضروات بشكل متساوٍ وعدم حرق الثوم.

الطهي بالبخار:

- من الضروري ألا تقومي بتسخين الوحدة مسبقاً عند طهي الطعام بالبخار، فما عليك سوى إضافة الماء، ووضع الطعام على رف البخار، ثم ضبط جهاز الطهي متعدد الوظائف على "Steam" "تبخير". في نهاية وقت التسخين المسبق، اضغطي على زر "Start" "البدء".

- سيتم طهي الأطعمة بالبخار بشكل أسرع، إذا تم طهيها في طبقة واحدة. وقد تحتاج الكميات الأكبر من الطعام إلى إعادة وضعها في الوسط خلال وقت الطهي للحصول على نتائج متساوية.

- الأطعمة التي تم تقطيعها إلى قطع تقريباً بحجم واحد سيتم طهيها بشكل متساوٍ أكثر.

- تأكدي من أن الغطاء يغطي أنبوب إناء الطهي لحجز البخار للحصول على أداء أفضل للطهي.

- قومي بإزالة الغطاء ببطء أثناء الطهي بالبخار.

الأرز:

- من الضروري معايرة الأرز والماء بدقة قبل الطهي للحصول على نتائج أفضل.

- يتم غسل/شطف بعض أنواع الأرز قبل الطهي. لا يتم غسل/شطف الأنواع الأخرى حيث أنها غنية بالفيتامينات والمعادن. حيث يزيل شطف هذه الأنواع من الأرز العناصر الغذائية المضافة. وفي حالة غسل الأرز قبل طهيها، تأكدي من معايرته قبل الغسل، وليس بعد، وحاولي تصفية أكبر كمية ممكنة من الماء قبل إضافة الكمية المطلوب طهيها.

- بعد إضافة الأرز والماء إلى إناء جهاز الطهي متعدد الوظائف، وزعي الأرز في طبقة متساوية في القاع للحصول على نتائج أفضل للطهي. ولا تقومي بإزالة الغطاء أثناء الطهي.

- معظم أنواع الأرز تكون غير مكتملة الطهي قليلاً في نهاية دورة الطهي "Rice" "أرز". وينتج ترك الأرز المطهي في إناء الطهي مع وضع الغطاء لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق امتصاص أحر كمية من الرطوبة.

- يمكن إضافة الزيت والزبدة والملح والتوابل الأخرى إذا كنت تترغبين في ذلك، وقومي بالتقليب قبل بدء دورة الطهي "Rice" "الأرز". كما يمكن استخدام سوائل بخلاف الماء لإضافة نكهة. وحاولي تبديل السمك أو الدجاج أو الخضروات أو مرق أو حساء اللحم.

- يمكن تقليب الأعشاب الطازجة المفرومة في الأرز المطهي في نهاية دورة الطهي قبل ترك الأرز.

- تأكدي من أن الغطاء يغطي أنبوب إناء الطهي لحجز البخار للحصول على أداء أفضل للطهي.

الشورية:

- اتبعي نصائح الطهي الخاصة Sauté/Sear سوتيه/تشويح عند استخدام هذا الجزء من دورة الطهي "Soup" "الحساء".

- تحتوي قنات الأطعمة المطهية الموجودة في قاع إناء الطهي بعد تغميق لونها على الكثير من النكهات. اضيفي بعض السائل من الوصفة، وقومي بكشطها بملعقة خشبية لإضافة مذاق قوي ومركز بشكل أكبر للحساء.

- تقطيع الأطعمة إلى قطع بحجم واحد تقريباً يضمن نتائج طهي متساوية بشكل أكبر.

- ليس من الضروري إذابة الخضروات المجمدة قبل إضافتها إلى الحساء لطهيها، ولكن قد تحتاجي إلى تطويل مدة الطهي. ويجب إذابة اللحم المجمدة قبل طهيها بدورة "Soup" "الحساء" للتأكد من طهيها بشكل صحيح خلالها.

- من الأفضل إضافة مكونات الألبان، مثل الكريمة أو اللبن أو الجبن عند قرب انتهاء عملية الطهي لمنع الفصل.

تشغيل جهاز الطهي متعدد الوظائف

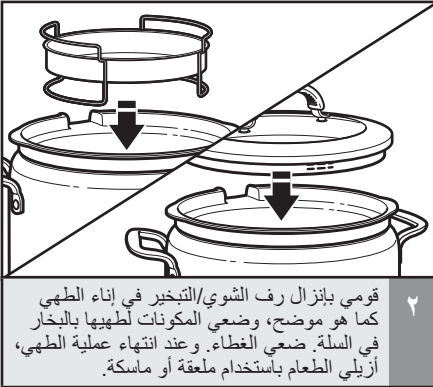
يتضمن جهاز الطهي متعدد الوظائف مجموعة من سلة التبخير ورف الشوي المخصصة للطهي بمستويات متعددة. ملاحظة: لا يمكن استخدام سلة التبخير ورف الشوي مع الملحق "عمود التقليل" الاختياري.

الشوي باستخدام رف الشوي



العربية

الطهي بالبخار باستخدام سلة التبخير



تنظيف جهاز الطهي متعدد الوظائف

- يحتوي إناء جهاز الطهي متعدد الوظائف على طبقة مانعة للالتصاق بغرض التنظيف السهل. وقد يقلل الغسل المتكرر في غسالة الأواني تأثير الطبقة المانعة للالتصاق.
- **ملاحظة:** يتحمل الغطاء والإناء التنظيف في غسالة الأواني، ولكن يوصى بغسلهما يدويًا في ماء ساخن وصابون لزيادة عمر الطبقة المانعة للالتصاق.
- قومي بفصل جهاز الطهي متعدد الوظائف عن المأخذ المثبت في الحائط قبل التنظيف.
- اتركي جهاز الطهي متعدد الوظائف والملحقات تبرد تمامًا قبل عملية التنظيف.
- لا تستخدمي المنظفات الكاشطة أو ليفة التنظيف المعدنية. حيث قد يقوموا بخدش السطح.
- امسحي الجزء الخارجي من جهاز الطهي متعدد الوظائف باستخدام قطعة قماش رطبة نظيفة، ثم قومي بتجفيفه جيدًا. ويمكن استخدام منظف سائل غير كاشط لليقع المتصلبة.
- إن الطبقة المانعة للالتصاق المصنوعة من السيراميك الخاصة بجهاز الطهي متعدد الوظائف مقاومة للخدش. ولكن يمكن أن يؤدي السقوط أو الاصطدامات الشديدة إلى تقشر الطبقة السيراميكية أو تشققها.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

في حالة تعطل جهاز الطهي متعدد الوظائف أو تعذر تشغيله

- هل يتم توصيل جهاز الطهي متعدد الوظائف بأخذ كهرباء مؤرض (أرضي)؟
- قومي بتوصيل جهاز الطهي متعدد الوظائف بأخذ كهرباء مؤرض (أرضي).
- هل الصمام الكهربائي (الفيوز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة لجهاز الطهي متعدد الوظائف صالح للاستخدام؟
- إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكد من أن الدائرة مغلقة. جربي أن تقومي بفصل جهاز الطهي متعدد الوظائف عن الكهرباء، ثم قومي بإعادة توصيله.
- يتم إيقاف تشغيل جهاز الطهي متعدد الوظائف بذاته. يحتوي جهاز الطهي متعدد الوظائف على ميزة الإيقاف التلقائي. وبناءً على طريقة الطهي، يتم إيقاف جهاز الطهي متعدد الوظائف تلقائيًا بعد مدة تصل إلى ١٢ ساعة (٢٤ ساعة إذا كان في الوضع "الاحتفاظ بالدفء").
- إذا لم يتم حل المشكلة:
- راجعي أقسام "الضمان والخدمة". ولا تقومي بإعادة جهاز الطهي متعدد الوظائف إلى بائع التجزئة، حيث إنهم لا يوفر خدمة الصيانة.

تحذير



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بتوصيل الجهاز بأخذ كهرباء مؤرض.

لا تستخدميه مع أحد المحولات أو المهابنات الثلاثية على شكل حرف T.

لا تستخدمى سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

الريزوتو:

- بشكل عام، يجب تشويح أرز وجبة الريزوتو في أي نوع من الدهون قبل إضافة أية سوائل في الوصفة. قومي بتسخين جهاز الطهي متعدد الوظائف مسبقاً في الخطوة "Sauté" "سوتيه"، ثم أضيفي الزبدة أو الزيت كما هو موضح في الوصفة. وأضيفي كمية الأرز المحددة في الوصفة وقومي بتقليبها من وقت لآخر لعدة دقائق أو حتى تصبح الحواف الخارجية لحبوب الأرز نصف شفافة ولكن من الداخل لا تزال أبيضاء. ويمكن أيضاً إضافة المكونات الأخرى التي بحاجة إلى التشويح، مثل البصل أو الثوم أو الخضروات الأخرى وطهيها أثناء هذه الخطوة.
- إذا كانت الوصفة تستدعي إضافة نبيذ، فقمي بإضافته قبل إضافة السوائل الأخرى. حيث يسمح ذلك بامتصاص مذاق النبيذ في الأرز.
- قومي بتسخين السوائل الخاصة بوصفة الريزوتو على الموقد أو في الميكرويف حتى تصبح ساخنة جداً، بشكل عام أقل من درجة الغليان تماماً.
- أضيفي السوائل الساخنة إلى الأرز بزيادة ٢٤٠ مللي لتر وقومي بتقليبها بشكل مستمر حتى يتم امتصاص معظم السوائل قبل إضافة المزيد.
- من الأفضل إضافة الجبن أو الأعشاب أو المكونات اللينة الأخرى أثناء الدقائق القليلة الأخيرة من عملية الطهي.
- لمنع الطهي المفرط والحفاظ على قوام الريزوتو كريمي، قومي بإزالة إنباء الطهي من قاعدة جهاز الطهي متعدد الوظائف بعد انتهاء الوصفة إذا لم يتم تقديمها على الفور.

الطهي البطيء:

- كقاعدة عامة لاستخدام الوصفات المفضلة في جهاز الطهي متعدد الوظائف، قومي بزيادة كميات الأعشاب والتوابل لتعويض تأثير الفترات الزمنية المحددة للطهي الأطول.
- لا تقومي باستخدام اللحم المجمد غير المطهي في جهاز الطهي متعدد الوظائف. دائماً قومي بإذابة اللحوم قبل طهيها ببطء. وقد يؤثر حجم الطعام الذي قمتي بتقطيعه على مذاقه وقوامه. لضمان إتمام عملية الطهي بشكل متجانس، قومي بتقطيع الخضروات ذات سمك مماثل، مثل حبات البطاطس والجزر والجزر الأبيض إلى قطع مماثلة الحجم. وبشكل عام، يجب أن تكون الخضروات السمكية أصغر قليلاً من الخضروات الأكثر ليونة.
- تقطيع اللحوم إلى قطع أكبر يسمح بفترات زمنية للطهي أطول ويتجنب طهيها بإفراط.
- بعض الأطعمة ليست مناسبة لطهيها لمدة طويلة. ويجب إضافة المعكرونة أو المأكولات البحرية أو القشدة الرائبة ساعتين قبل التقديم.
- أضيفي مكونات التزيين والأعشاب الطازجة والخضروات سريعة الطهي قرب نهاية دورة الطهي. على سبيل المثال، يمكنك إضافة البازلاء والذرة وشرائح البقطين الطازجة في آخر ١٠ إلى ٢٠ دقيقة.

زبادي:

- يمكن عمل الزبادي من لبن كامل الدسم أو قليل الدسم أو خالي من الدسم. وينتج عن اللبن كامل الدسم أو اللبن ذي نسبة دسم ٢٪ زبادي ذو قوام أكثر سمكاً.
- للحصول على نتيجة أفضل، قومي بوضع الزبادي في الثلاجة قبل تصفية شرش اللبن من خلال استخدام قطعة قماش قطنية للحصول على قوام أكثر سمكاً.
- بمجرد أن تبدأ في عمل الزبادي الخاص بك، يمكنك استخدام بعض من الكمية السابقة لعمل الكمية التالية. قومي بذلك فقط ٣-٢ مرات قبل البدء بالكمية الطازجة.
- **يبدوي:**
- عند تسخين كمية كبيرة من الماء لطهي المعكرونة أو الأطعمة الأخرى، استخدمي الوضع "Manual" "يبدوي" على أعلى درجة حرارة مضبوطة على ٢٣٠ درجة مئوية. ولاحظي أن الشاشة ستستمر في تمرير "Preheating" "جاري التسخين المسبق" حتى بعد وصول الماء إلى درجة الغليان الكامل، حيث تستشعر الوحدة درجة حرارة الماء.

الضمان الخاص بجهاز الطهي متعدد الوظائف من KitchenAid

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: لطراز 5KMC4241 و 5KMC4244 ضمان كامل لمدة عامين من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.	A. عمليات التصليح عند استخدام جهاز الطهي متعدد الوظائف لعمليات أخرى بخلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. B. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/ تشغيل لا يتوافق مع القواعد الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

بالنسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء KitchenAid المعتمد.
ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محلياً من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:

www.KitchenAid.eu

KitchenAid

© 2015. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.