

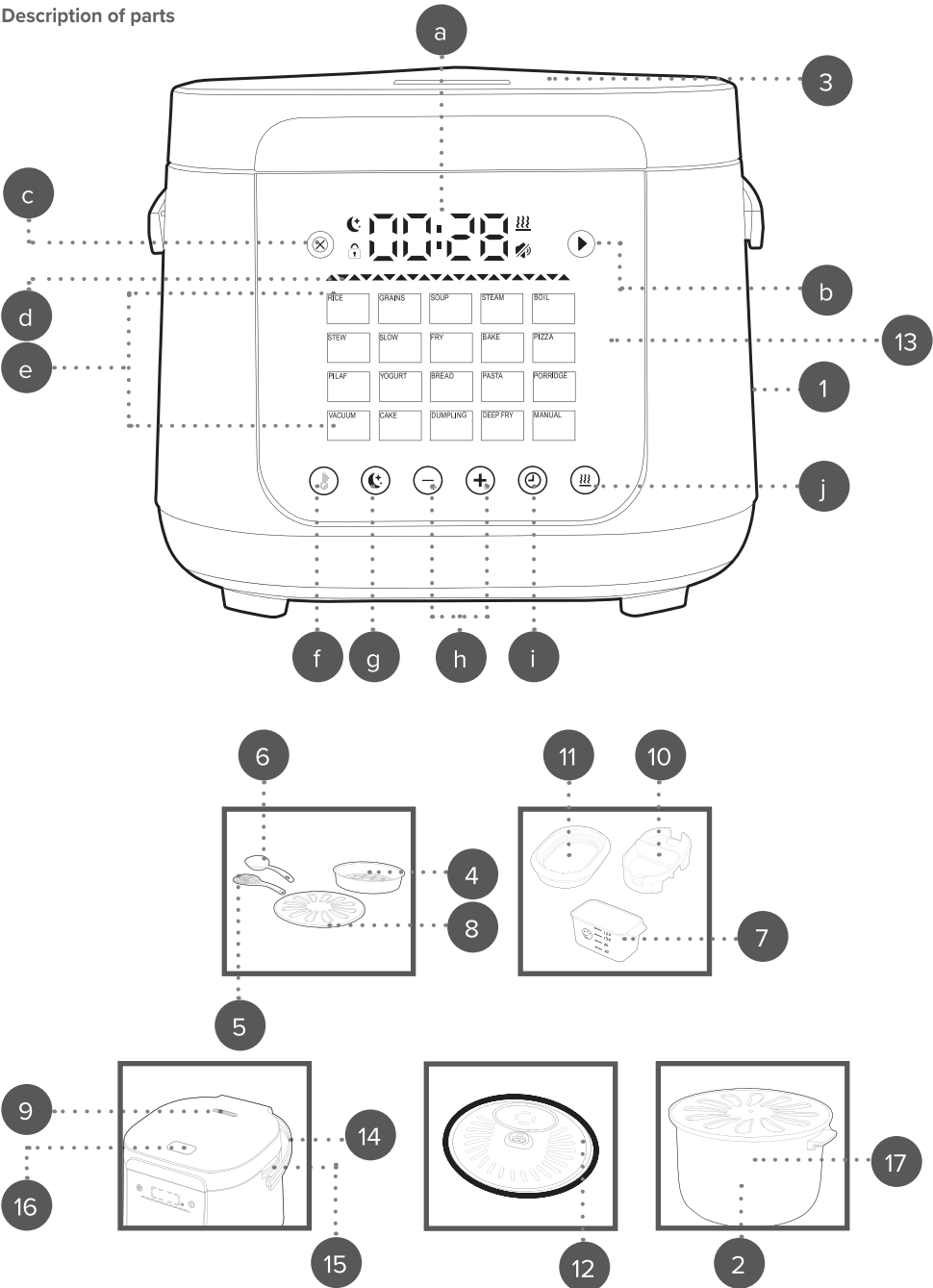
User manual

Multicooker



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.uppic.com/salter and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.salter.com.

Description of parts



EN I	Description of parts	f. Kooktemperatuurknop	9. Válvula de saída de vapor
1.	Multicooker main unit	g. Uitstelloets	10. Tampa da válvula de saída de vapor
2.	Cooking pot	h. Instelknoppen	11. Anel de vedação da válvula de saída de vapor
3.	Lid	i. Kooktijdknop	12. Tampa interior
4.	Steaming basket	j. Warmhoudknop	13. Painele de controle digital
5.	Rice paddle	14. Draaggreep	a. Ecrã LED
6.	Ladle	15. Koelblijvende handgrepen	b. Botão de ligar/desligar
7.	Measuring cup	16. Dekselontgrendelknop	c. Botão de cancelamento
8.	Storage lid	17. Maximale vulmarkering (4 L)	d. Luz indicadora da fase de cozedura
9.	Steam vent	DE I Beschreibung der Teile	e. Botões de programas pré-definidos
10.	Steam vent cap	1. Haupteinheit des Multikochers	f. Botão de temperatura de cozedura
11.	Steam vent sealing ring	2. Kochtopf	g. Botão de início diferido
12.	Inner lid	3. Deckel	h. Botões de ajuste
13.	Digital control panel	4. Dampfgareinsatz	i. Botão de tempo de cozedura
a.	LED display	5. Reisiöföfel	j. Botão de manter quente
b.	Power button	6. Suppenkelle	14. Pega de transporte
c.	Cancel button	7. Messbecher	15. Pegas de toque frio
d.	Cooking stage indicator light	8. Aufbewahrungssdeckel	16. Botão de libertação da tampa
e.	Cooking preset buttons	9. Dampfausslass	17. Marca de enchimento máximo (4 L)
f.	Cooking temperature button	10. Dampfausslasskappe	IT I Descrizione delle parti
g.	Delay button	11. Dampfausslass-Dichtungsring	1. Unità principale del multicooker
h.	Adjustment buttons	12. Innendeckel	2. Pentola di cottura
i.	Cooking time button	13. Digitales Bedienfeld	3. Coperchio
j.	Keep warm button	a. LED-Anzeige	4. Cestello per la cottura a vapore
14.	Carry handle	b. Ein-/Ausschalter	5. Paletta per riso
15.	Cool-touch handles	c. Abbruchtaste	6. Mestolo
16.	Lid release button	d. Kontrollleuchte für Kochphasen	7. Bicchieri dosatore
17.	Max. fill mark (4 L)	e. Tasten für Kochprogramme	8. Coperchio per la conservazione
FR I	Description des pièces	f. Temperaturwahl taste	9. Valvola del vapore
1.	Unité principale du multicuiseur	g. Zeitschalttaste	10. Cappuccio della valvola del vapore
2.	Cuve de cuisson	h. Einstellungstasten	11. Guarnizione di tenuta della valvola del vapore
3.	Couvercle	i. Kochzeit taste	12. Coperchio interno
4.	Panier vapeur	j. Warmhalt taste	13. Pannello di controllo digitale
5.	Spatule à riz	14. Tragegriff	a. Display LED
6.	Louche	15. Kühlbleibende Griffe	b. Pulsante di accensione
7.	Gobelet doseur	16. Deckelentriegelungstaste	c. Pulsante annulla
8.	Couvercle de conservation	17. Maximal-Füllstand (4 l)	d. Spia indicatrice della fase di cottura
9.	Orifice vapeur	ES I Descripción de las partes	e. Pulsanti di preselezione della cottura
10.	Bouchon d'orifice vapeur	1. Unidad principal de la olla multifunción	f. Pulsante per la temperatura di cottura
11.	Joint d'étanchéité de l'orifice vapeur	2. Olla de cocción	g. Pulsante ritardo
12.	Couvercle intérieur	3. Tapa	h. Pulsanti di regolazione
13.	Panneau de commande numérique	4. Cesta de vapor	i. Pulsante per il tempo di cottura
a.	Affichage à DEL	5. Paleta para arroz	j. Pulsante per il mantenimento in caldo
b.	Bouton d'alimentation	6. Cucharón	14. Maniglia per il trasporto
c.	Bouton d'annulation	7. Vaso medidor	15. Manici termoisolanti
d.	Témoins lumineux d'étape de cuisson	8. Tapa de almacenamiento	16. Pulsante di apertura del coperchio
e.	Boutons de programmes de cuisson	9. Salida de vapor	17. Livello massimo di riempimento (4 L)
f.	Bouton de réglage de la température de cuisson	10. Tapón de salida de vapor	PL I Opis części
g.	Bouton de temporisation	11. Anillo de sellado de la salida de vapor	1. Główna jednostka multicookera
h.	Boutons de réglage	12. Tapa interna	2. Garnek do gotowania
i.	Bouton de réglage du temps de cuisson	13. Panel de control digital	3. Pokrywa
j.	Bouton maintien au chaud	a. Pantalla LED	4. Koszyk do gotowania na parze
14.	Poignée de transport	b. Botón de encendido	5. Łopatką do ryżu
15.	Poignées isolantes	c. Botón de cancelar	6. Chochla
16.	Bouton de déverrouillage du couvercle	d. Luz indicadora de etapa de cocción	7. Miarka
17.	Repère de remplissage maximal (4 L)	e. Botones de programas preestablecidos	8. Pokrywka do przechowywania
NL I	Beschrijving van onderdelen	f. Botón de temperatura de cocción	9. Otwór wylotu pary
1.	Multicooker-hoofdeenheid	g. Botón de inicio programado	10. Korek otworu wylotu pary
2.	Kookpan	h. Botones de ajuste	11. Uszczelka otworu wylotu pary
3.	Deksel	i. Botón de tiempo de cocción	12. Wewnętrzna pokrywa
4.	Stoommandje	j. Botón de mantenimiento en caliente	13. Cyfrowy panel sterowania
5.	Rijstlepel	14. Asa de transporte	a. Wyświetlacz LED
6.	Opscheplepel	15. Asas de tacto frío	b. Przycisk zasilania
7.	Maatbeker	16. Botón de liberación de la tapa	c. Przycisk anulowania
8.	Bewaardeksel	17. Marca de llenado máximo (4 L)	d. Lampka sygnalizująca etap gotowania
9.	Stoomuitlaat	PT I Descrição das peças	e. Przyciski programów gotowania
10.	Stoomventieldop	1. Unidade principal do Multicooker	f. Przycisk temperatury gotowania
11.	Afdichtingsring van het stoomventiel	2. Panela de cozedura	g. Przycisk opóźnienia
12.	Binnendeksel	3. Tampa	h. Przyciski regulacji
13.	Digitaal bedieningspaneel	4. Cesto para cozer a vapor	i. Przycisk czasu gotowania
a.	LED-display	5. Colher para arroz	j. Przycisk podtrzymywania ciepła
b.	Aan/uit-knop	6. Concha	14. Uchwyt do przenoszenia
c.	Annuleerknop	7. Copo medidor	15. Uchwyt z izolacją cieplną
d.	Kookfase-indicatielampje	8. Tampa de armazenamento	16. Przycisk zwalniający pokrywę
e.	Kookprogramma-knoppen		17. Maksymalny poziom napełnienia (4 l)

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts



Ensure the cooking pot is securely fitted before use.
Only hold the cooking pot by the cool-touch handles.
Take care when opening the lid, as steam may be emitted.



Do not place anything on top of the multicooker.
Do not cover or restrict the airflow from the steam vent during use.
Do not use metal utensils, as this may damage the non-stick coating.
Never operate the multicooker without the cooking pot in place.
Never exceed the max. fill mark.

Care and maintenance

Switch off and unplug the multicooker from the mains power supply and allow it to fully cool before attempting any cleaning or user maintenance.

STEP 1: Wipe the multicooker main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Clean the cooking pot and all other removable components in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.



NOTE: Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the multicooker, as this could cause damage. The multicooker should be cleaned thoroughly after each use.

Instructions for use

Assembling the multicooker lid

STEP 1: Open the multicooker lid by pressing the lid release button.

STEP 2: On the underside of the lid, secure the steam vent sealing ring around the steam vent.

STEP 3: Place the steam vent cap inside the steam vent sealing ring so that it is securely seated.

STEP 4: Attach the inner lid by pushing it into the slot on the multicooker lid and secure in place.

Before first use

STEP 1: Before connecting the multicooker to the mains power supply, clean it following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.

STEP 2: Place the multicooker onto a stable, flat surface, at a height that is comfortable for the user.



NOTE: When using the multicooker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the multicooker during use.

Using the control panel

When the multicooker is plugged in and switched on at the mains power supply, the multicooker main unit will beep multiple times and the power button will illuminate to indicate that it is plugged into power. Press the power button to switch on the multicooker.

Cooking presets

STEP 1: Press the desired cooking preset button. Some preset functions can be manually adjusted using the cooking time button along with the adjustment buttons. See 'Cooking preset table' for more information.

STEP 2: Press the power button to begin cooking.

Once the preset time has elapsed, the multicooker will sound and the indicator light will change colour depending on the selected preset.

During cooking, the cooking time can be adjusted by pressing the cooking time button along with the adjustment buttons.



NOTE: When using the rice cooking preset, the time cannot be manually adjusted. The multicooker will automatically switch off when all the water has been absorbed by the rice. When using the pasta cooking preset, the multicooker main unit will sound and the LED display will flash after the multicooker has preheated. This is a prompt to add the uncooked pasta to the cooking pot. Press the power button after the pasta has been added to continue to the cooking stage.

Cooking preset table

Cooking preset	Preset time	Adjustable time range	Preheat required?	Keep warm available?	Delay available?
Rice (RICE)	Automatic	Automatic	No	No	No
Grains (GRAINS)	00:25	00:05–04:00	No	Yes – 12 hours	Yes
Soup (SOUP)	01:00	00:05–08:00	No	Yes – 12 hours	Yes
Steam (STEAM)	00:20	00:05–02:00	Yes	Yes – 12 hours	Yes
Boil (BOIL)	01:00	00:05–06:00	No	Yes – 12 hours	Yes
Stew (STEW)	01:00	00:05–12:00	No	Yes – 12 hours	Yes
Slow cook (SLOW COOK)	03:00	00:05–12:00	No	Yes – 12 hours	Yes
Fry (FRY)	00:18	00:01–02:00	Yes	Yes – 12 hours	No
Bake (BAKE)	01:00	00:05–04:00	No	Yes – 3 hours	Yes
Pizza (PIZZA)	00:30	00:05–02:00	No	Yes – 3 hours	Yes

Cooking preset	Preset time	Adjustable time range	Preheat required?	Keep warm available?	Delay available?
Pilaf (PILAF)	01:00	00:05–02:00	No	Yes – 12 hours	Yes
Yoghurt (YOGHURT)	08:00	00:05–12:00	No	No	Yes
Bread (BREAD)	03:00	00:05–06:00	No	Yes – 3 hours	Yes
Pasta (PASTA)	00:08	00:01–01:00	Yes	No	No
Porridge (PORRIDGE)	00:25	00:05–04:00	No	Yes – 12 hours	Yes
Vacuum (VACUUM)	03:00	00:05–12:00	No	No	Yes
Cake (CAKE)	01:00	00:05–06:00	No	Yes – 12 hours	Yes
Dumpling (DUMPLING)	00:05	00:02–00:15	Yes	No	No
Deep fry (DEEP FRY)	00:15	00:01–01:00	Yes	No	No
Manual (MANUAL)	00:30	Temperature dependent	No	Temperature dependent	Yes

Manual preset

When using the manual preset, both the cooking time and temperature can be changed depending on the food being cooked.

STEP 1: Press the manual preset button.

STEP 2: Press the temperature button. The LED display will begin to flash. Using the adjustment buttons, set the cooking temperature between 35–160 °C.



NOTE: If the set cooking temperature is below 130 °C, the cooking time can be set between 1 minute and 12 hours. If the cooking temperature is above 130 °C, the cooking time can be set between 1 minute and 2 hours. The keep warm function is only available if the cooking temperature is greater than 80 °C.

Cooking stage indicator light

During the cooking process, the cooking stage indicator light will illuminate different colours to indicate the current cooking stage.

Red light – The multicooker is preheating. The light will remain red until the required temperature has been reached.

Orange light – The required temperature has been reached and the multicooker is now in the cooking stage.

Green light – Cooking has finished and the keep warm function is not selected. The indicator light will remain green for 60 minutes whilst the multicooker cools down. The multicooker will then return to standby mode.

Blue light – Cooking has finished and the multicooker has automatically switched to the keep warm function. The LED display will begin to count up to show how long the keep warm function has been running. The indicator light will also illuminate blue if reheat mode is selected.

Purple light – The delay function is in use.

Keep warm function

The keep warm function can be used to keep the cooked food at an optimal temperature of 65–70 °C. This function only applies to cooking presets that function at a temperature higher than 80 °C. See 'Cooking preset table' for more information.

STEP 1: Press the desired cooking preset button.

STEP 2: Press **⏸**. The multicooker will beep and the keep warm icon will appear on the LED display.

STEP 3: Press the power button to begin cooking. After the cooking time has elapsed, the keep warm function will automatically activate and the cooking stage indicator light will illuminate blue.

Reheat function

The reheat function can be used to reheat cooked food.

STEP 1: Ensure no preset cooking mode is selected, then press and hold ***X** for approx. 2 seconds. The cooking stage indicator light will illuminate red to indicate that the multicooker is heating up.

STEP 2: When the desired reheating temperature has been reached, the multicooker will beep twice and the indicator light will illuminate blue to show that the temperature is being maintained.

STEP 3: To stop reheating, press ***X**.



NOTE: The reheat function should never be used to cook food.

Child-lock function

STEP 1: Ensure there is no preset cooking mode selected, then press and hold the adjustment button **(+)** for approx. 4 seconds to activate the child lock. When this is activated, the LED display will show a locking symbol, the multicooker will beep and the child-lock icon will appear on the LED display. No other buttons can be pressed whilst child lock is activated.

STEP 2: To deactivate the child-lock, press and hold the adjustment button **(+)** for approx. 4 seconds. The LED display will show an unlocking symbol, the multicooker will beep and the child-lock icon will disappear. The multicooker can now be used as normal.

Silent mode function

STEP 1: Ensure no preset cooking mode is selected, then press and hold the adjustment button **(-)** for approx. 4 seconds to activate silent mode. When this is activated, the LED display will show **'SoFF'** and the silent mode icon will appear on the LED display. When silent mode is active, no noise will be made when any of the buttons on the control panel are pressed or when cooking is complete.

STEP 2: To deactivate silent mode, press and hold the adjustment button **(-)** for approx. 4 seconds. The LED display will show **'S_On'** and the silent mode icon will disappear.

Delay function

The delay function can be used to delay the cooking start time of some cooking presets. See 'Cooking preset table' for more information.

STEP 1: Press the desired cooking preset button.

STEP 2: If the delay function is available for the chosen preset mode, the delay button will illuminate. Press **⌚**. The LED display will flash.

STEP 3: Use the adjustment buttons to select the desired number of hours to pass before the food is cooked.

STEP 4: Press **⌚** again and use the adjustment buttons to select the desired number of minutes to pass before the food is cooked.

STEP 5: Press the power button to start the delay.



NOTE: The time displayed includes the cooking time. For example, if the delay is set to 4 hours for a 3-hour cooking preset, the cooking will begin 1 hour after the power button is pressed, so that the food is cooked and ready to serve in 4 hours. The power button will remain illuminated whilst the multicooker main unit is plugged in.

Using the multicooker

STEP 1: Place the ingredients to be cooked into the cooking pot, taking care not to exceed the max. fill mark.

STEP 2: Push the lid release button to open the lid.

STEP 3: Place the cooking pot into the multicooker and ensure that it is secured in place and the cool-touch handles are aligned with the tabs on the multicooker main unit. Close the lid if required.

STEP 4: Plug in and switch on the multicooker at the mains power supply. The multicooker will beep and the power button will illuminate to indicate that it is powered and ready to be programmed.

STEP 5: Following the instructions in the section entitled 'Using the control panel', use the digital control panel to choose the relevant cooking preset and adjust the cooking time if required.

STEP 6: Press the power button to begin cooking. The cooking stage indicator lights will illuminate orange or red, depending on the selected cooking preset.

STEP 7: Once the cooking time has elapsed, the cooking stage indicator light will automatically illuminate blue or green, depending on whether the keep warm function was selected.

STEP 8: Carefully remove the cooking pot by holding the cool-touch handles only and transfer the cooked food to a suitable plate or container.

STEP 9: Switch off and unplug the multicooker from the mains power supply.



WARNING: Nominal voltage is still present even when the multicooker is switched off. To permanently switch off the multicooker, switch off and unplug from the mains power supply.

Storage

Check that the multicooker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the multicooker; wrap it loosely to avoid causing damage.

The storage lid can be placed on top of the cooking pot for refrigeration or other storage purposes.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The multicooker will not power on.	The multicooker is not connected to the mains power supply.	Plug in and switch on the multicooker at the mains power supply.
	The fuse has blown.	Replace the fuse with one of the same rating.
'E3' is shown on the LED display.	The internal temperature has exceeded 210 °C and the overheat protection has activated.	Switch off and unplug the multicooker and allow it to cool for one hour before using it again.
	The multicooker has been used with little to no ingredients and the boil-dry protection has activated.	Ensure there are enough ingredients in the cooking pot before using it again.
'E1', 'E2', 'E4', 'E5', 'E6', 'E7', 'E8', 'E9' or 'EA' is shown on the LED display.	There is a fault with an internal component.	Cease using the product immediately and contact customer services for support.
Water is spilling out of the multicooker during cooking.	Too much water has been added to the cooking pot.	Ensure the ingredients do not exceed the max. fill mark. Check the online instruction manual more information regarding the amount of water required.

Specifications

Product code: EK6758

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Power: 860 W

Power consumption (standby mode): 0.42 W

RECIPES

Cooking rice

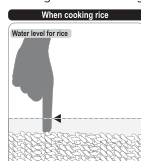
When using the rice function, it is important to use the correct ratio of rice to water. The table below shows the ratio to follow for the perfect rice.

Type	Quantity/weight	Rice to water ratio
White rice	1 measuring cup (160 g)	1:1½
Jasmine rice		
Basmati rice		
Sticky rice		

Method

Using the measuring cup included, fill it to the top with rice ensuring it is level. This measures approx. 160 g of rice. For best results, wash the rice in a container using fresh cold water, pouring away the water and rewashing until the water remains clear. Drain and pour the washed rice into the cooking pot. Add 1½ measuring cup of water to the cooking pot for every measuring cup of rice added. Check that the water level is correct by using measuring with an index finger. To do this, place a finger onto the top of the rice. The water should reach the first knuckle of an index finger. Add or remove water accordingly to reach this level.

Select '**RISE**' on the multicooker and press '**START**'. The multicooker will adjust the cooking time depending on the amount of rice and water automatically. Once the cooking indicator turns green, the rice is ready to be served.



Tips for cooking rice

1. Washing the rice before cooking produces the fluffiest results – this removes starch from the rice and prevents it from becoming clumpy and gummy.
2. Use the keep warm function if not eating immediately – this keeps the rice fresh and stops it from becoming sticky.
3. For cooking sticky rice, keep the multicooker lid closed and leave the rice to steam for 10–20 minutes.

Steamed teriyaki salmon and new potatoes

Preparation time: 10 minutes, plus marinating time

Cooking time: 25 minutes

Cooking preset: **STEAM**

Makes 2 servings

Ingredients

2 salmon fillets (approx. 160 g each)	1 tbsp butter
2 spring onions, diced	Fresh parsley, chopped
2 bell peppers, sliced	Salt and pepper, to taste
500 g new potatoes, chopped evenly	

For the marinade:

2 spring onions, diced	20 ml white wine vinegar
100 ml light soy sauce	20 ml sesame oil
40 ml water	180 g brown sugar

Method

To make the marinade, whisk together the marinade ingredients until all the sugar has completely dissolved. Marinate the salmon in the teriyaki marinade in the refrigerator for up to 24 hours before cooking. Place the potatoes into a cooking pot with enough water to cover them then season with salt. Place the steam tray onto the cooking pot and add the salmon fillets along with the peppers. Close the lid and set the function to '**STEAM**'. Change the time to 25 minutes and press '**START**'. Once the time has elapsed and the cooking indicator has turned green, carefully remove the steamer tray and drain the potatoes. Coat the potatoes through the butter and chopped parsley. Serve the salmon with the potatoes and peppers. Garnish with the spring onions and season with salt and pepper, to taste.

One-pot slow cooked chicken curry

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 20 minutes to fry, 4 hours slow cook

Cooking preset: **FRY** and **SLOW COOK**

Makes 4 servings

Ingredients

800 g chopped tomatoes, tinned	2 tbsp tomato paste
500 g chicken breast or boneless thighs, diced	Fresh green chilli, diced (optional)
5 garlic cloves, chopped	Fresh coriander, roughly chopped
2 onions, thinly sliced	Mango chutney, to serve
15 g fresh ginger, chopped	

For the spice mix:

2 tbsp medium curry powder	½ tsp turmeric
1 tsp ground coriander	½ tsp garam masala
1 tsp ground cumin	

Method

Once the ingredients are prepped, select '**FRY**' and change the time to 20 mins. Add the chicken and cook for approx. 7 mins, stirring the chicken regularly to ensure even cooking. Add the spices along with the onions and chilli. Cook for approx. 7 mins until the onions have softened and the spices are fragrant. Add the garlic, ginger and tomato paste and cook for the remainder of the time. The tomato paste should have started to caramelise and darken. Add the chopped tomatoes and give everything a good mix. Fill the empty tomato tin up with water and add to the pot. Season with salt and pepper. Select '**SLOW COOK**' and change the time to 4 hours. For a deeper richer curry, cook for a further 2 hours. Before serving, stir the coriander through the curry. Serve with rice and with mango chutney, as desired.

Oat porridge with homemade yoghurt

Preparation time: 10 mins

Cooking time: 12 hours for yoghurt, 30 mins for porridge

Cooking preset: **YOGHURT** and **PORRIDGE**

Makes 2 servings of porridge and 8 portions of yoghurt

Ingredients

For the porridge:

100 g oats	Sugar, to taste
20 g butter	Choice of toppings, as desired
600 ml semi skimmed milk	

For the yoghurt:

350 ml semi skimmed milk	300 ml plain yoghurt
350 ml single cream	

Method

To make the yoghurt, mix the milk, cream and yoghurt at room temperature in the cooking pot. Close the lid and select '**[YOGHURT]**', setting the time to 12 hours and then press '**START**'. It is ideal to do this overnight, ready for breakfast. After the program ends, add the yoghurt to a large sealable container and place in the fridge for approx. 3 hours. Wash and dry the cooking pot and place back into the multicooker. Add all the porridge ingredients and mix until combined. Set the preset to '**PORRIDGE**' and the cooking time to 30 minutes and press '**START**' to begin. Once cooking is finished and the cooking indicator turns to green, serve the porridge with the homemade yoghurt and with the desired choice of toppings.

Courgette and cauliflower pilaf

Preparation time: 10 mins

Cooking time: 55 mins

Cooking preset: **FRY** and **PILAF**

Makes 4 servings

Ingredients

1 aubergine, chopped (approx. 2 cm chunks)	1 tsp ground cumin
1 courgette, chopped (approx. 2 cm chunks)	1 tsp ground coriander
250 g basmati rice	1 tsp dried mint
1 large red onion, sliced	½ tsp fennel seeds, crushed (optional)
3 cloves garlic, diced	Fresh coriander, to garnish
20 g butter	Yoghurt, to garnish
500 ml vegetable stock	Salt and pepper
1 tbsp olive oil	

Method

Wash the rice until the water runs clear then leave to soak. Set the multicooker preset to '**[FRY]**' and change the time to 23 minutes. Add a drizzle of olive oil to the cooking pot, then add the courgette and aubergine and cook for approx. 10 minutes or until golden. Add the red onion and cook for a further 7 minutes until softening. Add the garlic, butter and spices, stir and cook until 3 minutes remain. Drain and add the rice to the pot for the final 3 minutes. Coat the rice well in the spices and butter. Add the vegetable stock and stir the mixture well. Set the multicooker preset to '**[PILAF]**' and change the time to 30 minutes. Once the cooking indicator turns green, carefully open the lid. Check if the rice is fully cooked and fluffy. Serve in bowls with fresh coriander and a dollop of yoghurt to garnish.

Speedy sausage and chipotle rigatoni

Preparation time: 10 mins

Cooking time: 25 mins

Cooking preset: **PASTA** and **FRY**

Makes 4 servings

Ingredients

4 pork sausages, skins removed
1 red onion, diced
3 garlic cloves, diced
500 g rigatoni
150 g frozen peas
2 tbsp tomato paste
1 tbsp smoked paprika
150 ml single cream
Basil leaves
Lemon juice
Parmesan, to serve

Method

In the cooking pot, add enough water to cover the pasta (up to the 3 L fill mark) and salt generously. Set the multicooker preset to '**PASTA**' and set the time to 12 minutes. Bring the water to boil and the multicooker will sound to indicate it is ready. Add the pasta and cook until the time has elapsed. If the pasta feels slightly al dente, it will continue to cook in the sauce. Drain the pasta and leave to the side. While the pasta is cooking, prepare the other ingredients. After removing the sausage skins, keep the sausage meat to one side. Switch the multicooker preset to '**FRY**' and change the time to 10 minutes. Add the oil and the sausage meat. Break the sausage meat up with a wooden spoon and fry until crispy and golden. Add the onion, garlic, tomato paste and peas. Cook for a further 5 mins or until the onion has softened and the tomato paste has darkened. Stir through the smoked paprika and chipotle paste and add the single cream until fully mixed in. Season with salt and pepper. Add the pasta and stir into the sauce until the pasta is covered. Let the pasta cook in the sauce for the remaining time. Before serving, finish with a squeeze of lemon juice. Garnish with fresh basil leaves and grate parmesan over the top.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

À faire et à ne pas faire



Assurez-vous que la cuve de cuisson est correctement installée avant utilisation.
Ne saisissez la cuve de cuisson que par les poignées isolantes.
Prenez garde lors de l'ouverture du couvercle, car de la vapeur peut s'échapper.



Ne posez aucun objet sur le multicuiseur.
Ne couvrez pas et ne gênez pas la circulation de l'air au niveau de l'orifice vapeur pendant l'utilisation.
N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
N'utilisez jamais le multicuiseur sans que la cuve de cuisson soit correctement installée.
Ne dépassez jamais le repère de remplissage maximal.

Entretien et maintenance

Éteignez le multicuiseur, débranchez-le de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement avant de procéder à tout nettoyage ou entretien par l'utilisateur.

ÉTAPE 1 : Nettoyez l'unité principale du multicuiseur avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.

ÉTAPE 2 : Nettoyez la cuve de cuisson et tous les autres éléments amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.



REMARQUE : N'utilisez jamais de détergents agressifs ou de tampons abrasifs pour nettoyer le multicuiseur, car cela pourrait l'endommager. Le multicuiseur doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation

Assemblage du couvercle du multicuiseur

ÉTAPE 1 : Ouvrez le couvercle du multicuiseur en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle.

ÉTAPE 2 : Fixez le joint d'étanchéité de l'orifice vapeur autour de l'orifice vapeur sur la face inférieure du couvercle.

ÉTAPE 3 : Placez le bouchon d'orifice vapeur à l'intérieur du joint d'étanchéité de l'orifice vapeur afin qu'il soit bien en place.

ÉTAPE 4 : Installez le couvercle intérieur en l'enfonçant dans l'emplacement prévu sur le couvercle du multicuiseur et assurez-vous qu'il est bien fixé.

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : Avant de brancher le multicuiseur à la prise secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « Entretien et maintenance ».

ÉTAPE 2 : Placez le multicuiseur sur une surface stable et plane, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.



REMARQUE : Lors de la première utilisation du multicuiseur, il se peut qu'une légère fumée ou une odeur soit dégagée. Cela est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à bien ventiler la zone autour du multicuiseur pendant l'utilisation.

Utilisation du panneau de commande

Lorsque le multicuiseur est branché et que l'alimentation secteur est activée, l'unité principale émet plusieurs bips et le bouton d'alimentation s'allume pour signaler qu'il est connecté à la prise de courant. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre le multicuiseur en marche.

Programmes de cuisson

ÉTAPE 1 : Appuyez sur le bouton du programme de cuisson souhaité. Certains programmes de cuisson peuvent être réglés manuellement en utilisant le bouton de réglage du temps de cuisson et les boutons de réglage. Reportez-vous au tableau « Programmes de cuisson » pour plus d'informations.

ÉTAPE 2 : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer la cuisson.

Une fois le temps programmé écoulé, le multicuiseur émettra un signal sonore et le témoin lumineux changera de couleur selon le programme sélectionné.

Pendant la cuisson, la durée de cuisson peut être modifiée en appuyant sur le bouton de réglage du temps de cuisson ainsi que sur les boutons de réglage.



REMARQUE : Lorsque le programme de cuisson du riz est sélectionné, la durée ne peut pas être réglée manuellement. Le multicuiseur s'arrête automatiquement lorsque toute l'eau a été absorbée par le riz. Lorsque le programme de cuisson des pâtes est sélectionné, l'unité principale du multicuiseur émet un signal sonore et l'affichage à DEL clignote une fois le préchauffage terminé. Cela indique qu'il faut ajouter les pâtes non cuites dans la cuve de cuisson. Appuyez sur le bouton d'alimentation après avoir ajouté les pâtes pour passer à l'étape de cuisson.

Tableau des programmes de cuisson

Programme de cuisson	Durée prééglée	Plage de temps réglable	Préchauffage nécessaire ?	Fonction maintien au chaud ?	Fonction de temporisation disponible ?
Riz (RICE)	Automatique	Automatique	Non	Non	Non
Céréales (GRAINS)	00 :25	00:05–04:00	Non	Oui – 12 heures	Oui
Soupe (SOUP)	01:00	00:05–08:00	Non	Oui – 12 heures	Oui
Vapeur (STEAM)	00:20	00:05–02:00	Oui	Oui – 12 heures	Oui
Ébullition (BOIL)	01:00	00:05–06:00	Non	Oui – 12 heures	Oui
Ragoût (STEW)	01:00	00:05–12:00	Non	Oui – 12 heures	Oui
Cuisson lente (SLOW COOK)	03:00	00:05–12:00	Non	Oui – 12 heures	Oui
Frir (FRY)	00:18	00:01–02:00	Oui	Oui – 12 heures	Non
Cuisson au four (BAKE)	01:00	00:05–04:00	Non	Oui – 3 heures	Oui

Programme de cuisson	Durée prééglée	Plage de temps réglable	Préchauffage nécessaire ?	Fonction maintien au chaud ?	Fonction de temporisation disponible ?
Pizza (PIZZA)	00:30	00:05–02:00	Non	Oui – 3 heures	Oui
Pilaf (PILAF)	01:00	00:05–02:00	Non	Oui – 12 heures	Oui
Yaourt (YOGHURT)	08:00	00:05–12:00	Non	Non	Oui
Pain (BREAD)	03:00	00:05–06:00	Non	Oui – 3 heures	Oui
Pâtes (PASTA)	00:08	00:01–01:00	Oui	Non	Non
Bouillie (PORRIDGE)	00 :25	00:05–04:00	Non	Oui – 12 heures	Oui
Aspiration (VACUUM)	03:00	00:05–12:00	Non	Non	Oui
Gâteau (CAKE)	01:00	00:05–06:00	Non	Oui – 12 heures	Oui
Boulettes (DUMPLING)	00:05	00:02–00:15	Oui	Non	Non
Friture (DEEP FRY)	00:15	00:01–01:00	Oui	Non	Non
Manuel (MANUAL)	00:30	Dépend de la température	Non	Dépend de la température	Oui

Programme manuel

Lorsque le programme manuel est utilisé, la durée et la température de cuisson peuvent être ajustées en fonction de l'aliment préparé.

ÉTAPE 1 : Appuyez sur le bouton du programme manuel.

ÉTAPE 2 : Appuyez sur le bouton de réglage de la température de cuisson. L'affichage à DEL commencera à clignoter. À l'aide des boutons de réglage, réglez la température de cuisson entre 35 et 160 °C.



REMARQUE : Si la température de cuisson sélectionnée est inférieure à 130 °C, le temps de cuisson peut être réglé entre 1 minute et 12 heures. Si la température de cuisson est supérieure à 130 °C, le temps de cuisson peut être réglé entre 1 minute et 2 heures. La fonction maintien au chaud n'est disponible que si la température de cuisson est supérieure à 80 °C.

Témoin lumineux d'étape de cuisson

Pendant la cuisson, le témoin lumineux d'étape de cuisson s'allume en différentes couleurs pour indiquer le stade actuel de cuisson.

Voyant rouge – Le multicuiseur est en phase de préchauffage. Le voyant reste rouge jusqu'à ce que la température requise soit atteinte.

Voyant orange – La température requise a été atteinte et le multicuiseur est désormais en phase de cuisson.

Voyant vert – La cuisson est terminée et la fonction maintien au chaud n'est pas activée. Le témoin lumineux reste vert pendant 60 minutes, le temps que le multicuiseur refroidisse. Le multicuiseur repassera ensuite en mode veille.

Voyant bleu – La cuisson est terminée et le multicuiseur est automatiquement passé en fonction maintien au chaud. L'affichage à DEL commencera à compter le temps écoulé en maintien au chaud. Le témoin lumineux s'allumera également en bleu si le mode réchauffage est sélectionné.

Voyant violet – La fonction de temporisation est activée.

Fonction maintien au chaud

La fonction maintien au chaud permet de conserver les aliments cuits à une température optimale de 65 à 70 °C. Cette fonction s'applique uniquement aux programmes de cuisson dont la température de fonctionnement est supérieure à 80 °C. Reportez-vous au tableau « Programmes de cuisson » pour plus d'informations.

ÉTAPE 1 : Appuyez sur le bouton du programme de cuisson souhaité.

ÉTAPE 2 : Appuyez sur **del**. Le multicuiseur émet un bip et l'icône maintien au chaud s'affiche sur l'affichage à DEL.

ÉTAPE 3 : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, la fonction maintien au chaud s'activera automatiquement et le témoin lumineux d'étape de cuisson s'allumera en bleu.

Fonction réchauffage

La fonction réchauffage permet de réchauffer des aliments déjà cuits.

ÉTAPE 1 : Vérifiez qu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, puis maintenez « X » enfoncé pendant environ 2 secondes. Le témoin lumineux d'étape de cuisson s'allumera en rouge pour indiquer que le multicuiseur est en phase de préchauffage.

ÉTAPE 2 : Lorsque la température de réchauffage souhaitée est atteinte, le multicuiseur émettra deux bips et le témoin lumineux s'allumera en bleu pour indiquer que la température est maintenue.

ÉTAPE 3 : Pour arrêter le réchauffage, appuyez sur « X ».



REMARQUE : La fonction réchauffage ne doit jamais être utilisée pour la cuisson des aliments.

Fonction verrouillage enfant

ÉTAPE 1 : Vérifiez qu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, puis maintenez le bouton de réglage (+) enfoncé pendant environ 4 secondes pour activer le verrouillage enfant. Une fois cette fonction activée, l'affichage à DEL indiquera un symbole de verrouillage, le multicuiseur émettra un bip et l'icône du verrouillage enfant s'affichera sur l'affichage à DEL. Aucun autre bouton ne peut être actionné tant que le verrouillage enfant est activé.

ÉTAPE 2 : Pour désactiver le verrouillage enfant, maintenez le bouton de réglage (+) enfoncé pendant environ 4 secondes. L'affichage à DEL indiquera un symbole de déverrouillage, le multicuiseur émettra un bip et l'icône du verrouillage enfant disparaîtra. Le multicuiseur peut à présent être utilisé normalement.

Fonction mode silencieux

ÉTAPE 1 : Vérifiez qu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, puis maintenez le bouton de réglage (–) enfoncé pendant environ 4 secondes pour activer le mode silencieux. Une fois cette fonction activée, l'affichage à DEL indiquera « **Soft** » et l'icône du mode silencieux s'affichera à l'écran. Lorsque le mode silencieux est actif, aucun son ne sera émis lors de l'appui sur une touche du panneau de commande ou à la fin de la cuisson.

ÉTAPE 2 : Pour désactiver le mode silencieux, maintenez le bouton de réglage (–) enfoncé pendant environ 4 secondes. L'affichage à DEL indiquera « **S_On** » et l'icône du mode silencieux disparaîtra.

Fonction de temporisation

La fonction de temporisation permet de différer l'heure de démarrage de la cuisson pour certains programmes de cuisson. Reportez-vous au tableau « Programmes de cuisson » pour plus d'informations.

ÉTAPE 1 : Appuyez sur le bouton du programme de cuisson souhaité.

ÉTAPE 2 : Si la fonction de temporisation est disponible pour le programme sélectionné, le bouton de temporisation s'allumera. Appuyez sur «  ». L'affichage à DEL clignotera.

ÉTAPE 3 : Utilisez les boutons de réglage pour sélectionner le nombre d'heures souhaité avant que les aliments soient cuits.

ÉTAPE 4 : Appuyez de nouveau sur «  » et utilisez les boutons de réglage pour sélectionner le nombre de minutes souhaité avant que les aliments soient cuits.

ÉTAPE 5 : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer la temporisation.



REMARQUE : Le temps affiché comprend le temps de cuisson. Par exemple, si la temporisation est réglée sur 4 heures pour un programme de cuisson de 3 heures, la cuisson commencera 1 heure après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, de sorte que les aliments soient cuits et prêts à servir au bout de 4 heures. Le bouton d'alimentation reste allumé tant que l'unité principale du multicuiseur est branchée.

Utilisation du multicuiseur

ÉTAPE 1 : Placez les ingrédients à cuire dans la cuve de cuisson, en veillant à ne pas dépasser le repère de remplissage maximal.

ÉTAPE 2 : Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle.

ÉTAPE 3 : Placez la cuve de cuisson dans le multicuiseur en vérifiant qu'elle est correctement installée et que les poignées isolantes sont alignées avec les encoches de l'unité principale du multicuiseur. Refermez le couvercle si nécessaire.

ÉTAPE 4 : Branchez le multicuiseur à la prise secteur et mettez-le sous tension. Le multicuiseur émet un bip et le bouton d'alimentation s'allume pour signaler qu'il est alimenté et prêt à être programmé.

ÉTAPE 5 : Suivez les instructions de la section intitulée « Utilisation du panneau de commande » et utilisez le panneau de commande numérique pour sélectionner le programme de cuisson approprié et ajuster la durée de cuisson si nécessaire.

ÉTAPE 6 : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer la cuisson. Les témoins lumineux d'étape de cuisson s'allument en orange ou en rouge selon le programme de cuisson sélectionné.

ÉTAPE 7 : Une fois le temps de cuisson écoulé, le témoin lumineux d'étape de cuisson s'allumera automatiquement en bleu ou en vert, selon que la fonction maintien au chaud a été sélectionnée ou non.

ÉTAPE 8 : Retirez délicatement la cuve de cuisson en la saisissant uniquement par les poignées isolantes, puis transférez les aliments cuits dans une assiette ou un récipient approprié.

ÉTAPE 9 : Éteignez le multicuiseur et débranchez-le de la prise secteur.



AVERTISSEMENT : La tension nominale demeure présente même lorsque le multicuiseur est éteint. Pour mettre le multicuiseur hors tension de manière permanente, éteignez-le puis débranchez-le de la prise secteur.

Stockage

Vérifiez que le multicuiseur est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation de façon serrée autour du multicuiseur ; enroulez-le librement afin d'éviter d'endommager l'appareil.

Le couvercle de conservation peut être posé sur la cuve de cuisson pour la réfrigération ou tout autre besoin de stockage.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le multicuiseur ne s'allume pas.	Le multicuiseur n'est pas branché à la prise secteur.	Branchez le multicuiseur à la prise secteur et mettez-le sous tension.
	Le fusible a sauté.	Remplacez le fusible par un fusible de même calibre.
« E3 » s'affiche sur l'écran à DEL.	La température interne a dépassé 210 °C et la protection contre la surchauffe s'est activée.	Éteignez le multicuiseur, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant une heure avant de le réutiliser.
	Le multicuiseur a été utilisé avec peu ou pas d'ingrédients et la protection contre l'ébullition à sec s'est activée.	Assurez-vous que la cuve de cuisson contient suffisamment d'ingrédients avant de la réutiliser.
« E1 », « E2 », « E4 », « E5 », « E6 », « E7 », « E8 », « E9 » ou « EA » s'affiche sur l'écran à DEL.	Un défaut a été détecté sur un composant interne.	Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service clientèle pour obtenir de l'assistance.
De l'eau déborde du multicuiseur pendant la cuisson.	Un excès d'eau a été ajouté dans la cuve de cuisson.	Assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas le repère de remplissage maximal. Consultez le manuel d'utilisation en ligne pour obtenir plus d'informations sur la quantité d'eau à utiliser.

Caractéristiques

Code produit : EK6758

Alimentation : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 860 W

Consommation électrique (mode veille) : 0,42 W

RECETTES



Cuisson du riz

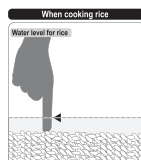
Lorsque vous utilisez la fonction riz, il est important de respecter le bon ratio riz/eau. Le tableau ci-dessous indique le rapport à suivre pour obtenir un riz parfait.

Type	Quantité/poids	Rapport riz/eau
Riz blanc	1 gobelet doseur (160 g)	1:1¼
Riz jasmin		
Riz basmati		
Riz gluant		

Préparation

À l'aide du gobelet doseur fourni, remplissez-le de riz jusqu'au bord en égalisant la surface. Cela correspond à environ 160 g de riz. Pour un résultat optimal, lavez le riz dans un récipient avec de l'eau froide propre, puis égouttez-le. Répétez l'opération jusqu'à ce que l'eau reste claire. Égouttez bien le riz puis versez-le dans la cuve de cuisson. Ajoutez 1 ¼ gobelet doseur d'eau pour chaque gobelet doseur de riz placé dans la cuve. Pour vérifier le niveau d'eau, posez votre index à plat sur le riz : l'eau doit arriver jusqu'à la première phalange (pli) de l'index. Ajoutez ou retirez de l'eau si nécessaire pour obtenir ce niveau.

Sélectionnez « RICE » sur le multicuiseur puis appuyez sur « START ». Le multicuiseur ajustera automatiquement le temps de cuisson en fonction de la quantité de riz et d'eau. Lorsque le témoin de cuisson passe au vert, le riz est prêt à être servi.



Astuces pour la cuisson du riz

1. Rincer le riz avant cuisson permet d'obtenir une texture plus aérée – cela élimine l'amidon et évite que le riz ne devienne collant ou aggloméré.
2. Utilisez la fonction maintien au chaud si vous ne dégustez pas le riz immédiatement : cela permet de le conserver frais et d'éviter qu'il ne devienne collant.
3. Pour la cuisson du riz gluant, gardez le couvercle du multicuiseur fermé et laissez le riz reposer à la vapeur pendant 10 à 20 minutes.

Saumon teriyaki vapeur et pommes de terre nouvelles

Temps de préparation : 10 minutes, plus temps de marinade

Temps de cuisson : 25 minutes

Programme de cuisson : **STEAM**

Pour 2 portions

Ingédients

2 filets de saumon (environ 160 g chacun)	1 càs de beurre
2 oignons nouveaux, coupés en dés	Persil frais, haché
2 poivrons, coupés en lamelles	Sel et poivre, selon le goût
500 g de pommes de terre nouvelles, coupées en morceaux réguliers	

Pour la marinade :

2 oignons nouveaux, coupés en dés	20 ml de vinaigre de vin blanc
100 ml de sauce soja légère	20 ml d'huile de sésame
40 ml d'eau	180 g de sucre roux

Préparation

Pour préparer la marinade, fouettez tous les ingrédients jusqu'à dissolution complète du sucre. Faites mariner les filets de saumon dans la marinade teriyaki au réfrigérateur pendant un maximum de 24 heures avant cuisson. Placez les pommes de terre dans la cuve de cuisson, ajoutez de l'eau pour bien les couvrir, puis salez. Disposez le panier vapeur sur la cuve et déposez-y les filets de saumon et les poivrons. Fermez le couvercle et sélectionnez la fonction « STEAM ». Réglez la durée sur 25 minutes puis appuyez sur « START ». À la fin du temps indiqué, lorsque le témoin de cuisson vire au vert, retirez délicatement le panier vapeur et égouttez les pommes de terre. Enrobez les pommes de terre de beurre et de persil haché. Servez le saumon accompagné des pommes de terre et des poivrons. Parsemez d'oignons nouveaux et assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.

Curry de poulet mijoté tout-en-un

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes pour frire, 4 heures en cuisson lente

Programme de cuisson : **FRY** et **SLOW COOK**

Pour 4 portions

Ingédients

800 g de tomates concassées en conserve	15 g de gingembre frais, haché
500 g de blanc de poulet ou de cuisses désossées, coupées en dés	2 càs de concentré de tomate
5 gousses d'ail, hachées	Piment vert frais, coupé en dés (optionnel)
2 oignons, émincés finement	Coriandre fraîche, grossièrement hachée
	Chutney de mangue, pour accompagner

Pour le mélange d'épices :

2 càs de poudre de curry moyen	½ càc de curcuma
1 càc de coriandre moulue	½ càc de garam masal
1 càc de cumin moulu	

Préparation

Une fois les ingrédients préparés, sélectionnez « **FRY** » et réglez le temps de cuisson sur 20 minutes. Ajoutez le poulet et faites-le revenir environ 7 minutes en remuant régulièrement pour assurer une cuisson homogène. Ajoutez les épices, les oignons et le piment, puis laissez cuire environ 7 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient fondants et que les épices développent tous leurs arômes. Incorporez l'ail, le gingembre et le concentré de tomate, puis laissez cuire jusqu'à la fin du temps imparti. Le concentré de tomate doit commencer à caraméliser et à fonder. Ajoutez les tomates concassées et mélangez soigneusement. Remplissez la boîte vide de tomates d'eau, puis ajoutez cette eau à la cuve. Salez et poivrez. Sélectionnez « **SLOW COOK** » et réglez le temps de cuisson sur 4 heures. Pour un curry plus onctueux et savoureux, prolongez la cuisson de 2 heures supplémentaires. Avant de servir, incorporez la coriandre dans le curry. Servez accompagné de riz et, selon vos envies, de chutney de mangue.

Bouillie d'avoine au yaourt fait maison

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 12 heures pour le yaourt, 30 minutes pour la bouillie

Programme de cuisson : **YOGHURT** et **PORRIDGE**

Pour 2 portions de bouillie et 8 portions de yaourt

Ingrédients

Pour la bouillie :

100 g de flocons d'avoine	Sucre, selon le goût
20 g de beurre	Garnitures au choix, selon vos envies
600 ml de lait demi-écrémé	

Pour le yaourt :

350 ml de lait demi-écrémé	300 ml de yaourt nature
350 ml de crème liquide	

Préparation

Pour préparer le yaourt, mélangez le lait, la crème et le yaourt à température ambiante dans la cuve de cuisson. Refermez le couvercle et sélectionnez « **YOGHURT** », réglez la durée sur 12 heures puis appuyez sur « **START** ». Il est idéal de lancer cette préparation le soir pour un yaourt frais au petit-déjeuner. À la fin du programme, versez le yaourt dans un grand récipient hermétique et placez-le au réfrigérateur pendant environ 3 heures. Lavez et séchez la cuve de cuisson, puis remettez-la dans le multicuiseur. Ajoutez tous les ingrédients de la bouillie et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Sélectionnez le programme « **PORRIDGE** » et réglez le temps de cuisson sur 30 minutes, puis appuyez sur « **START** » pour commencer. Une fois la cuisson terminée et lorsque le témoin de cuisson passe au vert, servez la bouillie accompagnée de yaourt fait maison et des garnitures de votre choix.

Pilaf de courgette et chou-fleur

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Programme de cuisson : **FRY** et **PILAF**

Pour 4 portions

Ingrédients

1 aubergine, coupée en morceaux d'environ 2 cm	1 càs d'huile d'olive
1 courgette, coupée en morceaux d'environ 2 cm	1 càc de cumin moulu
250 g de riz basmati	1 càc de coriandre moulue
1 gros oignon rouge, émincé	1 càc de menthe séchée
3 gousses d'ail, coupées en dés	½ càc de graines de fenouil, écrasées (optionnel)
20 g de beurre	Coriandre fraîche, pour décorer
500 ml de bouillon de légumes	Yaourt, pour décorer
	Sel et poivre

Préparation

Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire, puis laissez-le tremper. Sélectionnez le programme « **FRY** » sur le multicuiseur et réglez la durée sur 23 minutes. Versez un filet d'huile d'olive dans la cuve de cuisson, ajoutez la courgette et l'aubergine, puis faites cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajoutez l'oignon rouge et poursuivez la cuisson 7 minutes de plus, jusqu'à ce qu'il commence à s'attendrir. Ajoutez l'ail, le beurre et les épices, mélangez et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il reste 3 minutes. Egouttez le riz et ajoutez-le dans la cuve pour les 3 dernières minutes. Mélangez bien pour enrober le riz des épices et du beurre. Ajoutez le bouillon de légumes et remuez soigneusement l'ensemble. Sélectionnez le programme « **PILAF** » et réglez à 30 minutes. Lorsque le témoin de cuisson passe au vert, ouvrez délicatement le couvercle. Vérifiez que le riz est parfaitement cuit et aérien. Servez dans des bols et garnissez de coriandre fraîche et d'une cuillerée de yaourt.

Rigatonis express à la saucisse et chipotle

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Programme de cuisson : **PASTA** et **FRY**

Pour 4 portions

Ingrédients

4 saucisses de porc, sans la peau	1 càs de paprika fumé
1 oignon rouge, coupé en dés	150 ml de crème liquide
3 gousses d'ail, coupées en dés	Feuilles de basilic
500 g de rigatonis	Jus de citron
150 g de petits pois surgelés	Parmesan, pour accompagner
2 càs de concentré de tomate	

Préparation

Versez suffisamment d'eau dans la cuve de cuisson pour recouvrir les pâtes (jusqu'au repère de 3 L), puis salez généreusement. Sélectionnez le programme « **PASTA** » et réglez le temps sur 12 minutes. Portez l'eau à ébullition : le multicuiseur émettra un signal sonore lorsque l'eau sera prête. Ajoutez les pâtes et faites-les cuire jusqu'à la fin du temps programmé. Si elles sont encore un peu fermes (al dente), elles finiront de cuire dans la sauce. Egouttez les pâtes et réservez-les. Pendant la cuisson des pâtes, préparez les autres ingrédients : retirez la peau des saucisses, puis mettez la chair de côté. Passez ensuite le multicuiseur en mode « **FRY** » et réglez le temps sur 10 minutes. Ajoutez l'huile et la chair à saucisse. Émiettez la chair avec une cuillère en bois et faites revenir jusqu'à obtenir une texture dorée et croustillante. Ajoutez l'oignon, l'ail, le concentré de tomate et les petits pois. Poursuivez la cuisson 5 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et que le concentré de tomate ait foncé. Incorporez le paprika fumé et la pâte de chipotle, puis ajoutez la crème liquide, en mélangeant soigneusement jusqu'à ce que la sauce soit homogène. Salez et poivrez selon votre goût. Ajoutez les pâtes et mélangez bien pour les enrober de sauce. Laissez-les terminer leur cuisson dans la sauce jusqu'à la fin du temps imparti. Avant de servir, ajoutez un filet de jus de citron. Décorez avec des feuilles de basilic frais et râpez du parmesan sur le dessus.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat wel en niet te doen



Zorg ervoor dat de kookpan stevig is geplaatst voordat u het apparaat gebruikt.
Houd de kookpan uitsluitend vast aan de koelblijvende handgrepen.
Let goed op bij het openen van het deksel: er kan stoom vrijkomen.



Plaats geen voorwerpen op de multicooker.
Bedeck of belemmer de luchtstroom uit de stoomuitlaat niet tijdens gebruik.
Gebruik geen metalen keukengerei; dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
Gebruik de multicooker nooit zonder dat de kookpan correct is geplaatst.
Overschrijd de maximale vulmarkering nooit.

Onderhoud en verzorging

Schakel de multicooker uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken of gebruikersonderhoud.

STAP 1: Neem de multicooker-hoofdeenheid af met een zachte, vochtige doek en droog deze zorgvuldig af.

STAP 2: Reinig de kookpan en alle andere uitneembare onderdelen in warm water met afwasmiddel, spoel ze daarna af en droog ze goed.



LET OP: Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes voor het reinigen van de multicooker; dit kan schade veroorzaken. De multicooker dient na elk gebruik grondig te worden gereinigd.

Instructies voor gebruik

Het deksel van de multicooker monteren

STAP 1: Open het deksel van de multicooker door op de dekselontgrendelknop te drukken.

STAP 4: Bevestig het binnendeksel door het in de uitsparing van het multicookerdeksel te drukken en zet het vast.

Voor eerste gebruik

STAP 1: Reinig de multicooker volgens de instructies in de sectie „Onderhoud en verzorging” voordat u deze op het lichtnet aansluit.

STAP 2: Plaats de multicooker op een stabiele, vlakke ondergrond, op een hoogte die prettig is voor de gebruiker.



LET OP: Bij het eerste gebruik van de multicooker kan er lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel. Zorg tijdens gebruik voor voldoende ventilatie rondom de multicooker.

Het bedieningspaneel gebruiken

Wanneer de multicooker is aangesloten en de stroom is ingeschakeld, geeft de multicooker -hoofdeenheid meerdere pieptonen en licht de aan/uit-knop op om aan te geven dat het apparaat onder stroom staat. Druk op de aan/uit-knop om de multicooker in te schakelen.

Kookprogramma's

STAP 1: Druk op de gewenste kookprogramma-knop. Sommige kookprogramma's kunnen handmatig worden aangepast met de kooktijdknop in combinatie met de instelknoppen. Raadpleeg de tabel „Kookprogramma's” voor meer informatie.

STAP 2: Druk op de aan/uit-knop om te beginnen met koken.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, geeft de multicooker een geluidssignaal en verandert het indicatielampje van kleur afhankelijk van het gekozen kookprogramma. Tijdens het koken kan de kooktijd worden aangepast door op de kooktijdknop en de instelknoppen te drukken.



LET OP: Bij gebruik van het rijstkookprogramma kan de tijd niet handmatig worden aangepast. De multicooker schakelt automatisch uit zodra al het water door de rijst is opgenomen. Bij gebruik van het pasta-kookprogramma zal de multicooker-hoofdeenheid een geluidssignaal geven en zal het LED-display knipperen zodra de multicooker is voorverwarmd. Dit is het signaal om de ongekookte pasta in de kookpan te doen. Druk op de aan/uit-knop nadat de pasta is toegevoegd om door te gaan naar de kookfase.

Tabel met kookprogramma's

Kookprogramma	Vooraf ingestelde tijd	Instelbaar tijdsbereik	Voorverwarmen nodig?	Warmhoudfunctie beschikbaar?	Uitstelfunctie beschikbaar?
Rijst (RICE)	Automatisch	Automatisch	Nee	Nee	Nee
Granen (GRAINS)	00:25	00:05–04:00	Nee	Ja – 12 uur	Ja
Soep (SOUP)	01:00	00:05–08:00	Nee	Ja – 12 uur	Ja
Stomen (STEAM)	00:20	00:05–02:00	Ja	Ja – 12 uur	Ja
Koken (BOIL)	01:00	00:05–06:00	Nee	Ja – 12 uur	Ja
Stoven (STEW)	01:00	00:05–12:00	Nee	Ja – 12 uur	Ja
Slowkoken (SLOW COOK)	03:00	00:05–12:00	Nee	Ja – 12 uur	Ja
Frituren (FRY)	00:18	00:01–02:00	Ja	Ja – 12 uur	Nee
Bakken (BAKE)	01:00	00:05–04:00	Nee	Ja – 3 uur	Ja
Pizza (PIZZA)	00:30	00:05–02:00	Nee	Ja – 3 uur	Ja

Kookprogramma	Vooraf ingestelde tijd	Instelbaar tijdsbereik	Voorverwarmen nodig?	Warmhoudfunctie beschikbaar?	Uitstelfunctie beschikbaar?
Pilaf (PILAF)	01:00	00:05–02:00	Nee	Ja – 12 uur	Ja
Yoghurt (YOGHURT)	08:00	00:05–12:00	Nee	Nee	Ja
Brood (BREAD)	03:00	00:05–06:00	Nee	Ja – 3 uur	Ja
Pasta (PASTA)	00:08	00:01–01:00	Ja	Nee	Nee
Pap (PORRIDGE)	00:25	00:05–04:00	Nee	Ja – 12 uur	Ja
Vacuüm (VACUUM)	03:00	00:05–12:00	Nee	Nee	Ja
Cake (CAKE)	01:00	00:05–06:00	Nee	Ja – 12 uur	Ja
Dumpling (DUMPLING)	00:05	00:02–00:15	Ja	Nee	Nee
Frituren (DEEP FRY)	00:15	00:01–01:00	Ja	Nee	Nee
Handmatig (MANUAL)	00:30	Temperatuurafhankelijk	Nee	Temperatuurafhankelijk	Ja

Handmatig programma

Bij gebruik van het handmatige programma kunnen zowel de kooktijd als de temperatuur worden aangepast, afhankelijk van het gerecht dat u bereidt.

STAP 1: Druk op de knop voor het handmatige programma.

STAP 2: Druk op de kooktemperatuurknop. Het LED-display begint te knipperen. Stel met de instelknoppen de kooktemperatuur in tussen 35–160 °C.



LET OP: Als de ingestelde kooktemperatuur lager is dan 130 °C, kan de kooktijd worden ingesteld tussen 1 minuut en 12 uur. Als de kooktemperatuur hoger is dan 130 °C, kan de kooktijd worden ingesteld tussen 1 minuut en 2 uur. De warmhoudfunctie is alleen beschikbaar wanneer de kooktemperatuur hoger is dan 80 °C.

Kookfase-indicatielampje

Tijdens het kookproces licht het kookfase-indicatielampje in verschillende kleuren op om de huidige kookfase aan te geven.

Rood lampje – De multicooker is aan het voorverwarmen. Het lampje blijft rood branden totdat de vereiste temperatuur is bereikt.

Oranje lampje – De gewenste temperatuur is bereikt en de multicooker bevindt zich nu in de kookfase.

Groen lampje – Het koken is voltooid en de warmhoudfunctie is niet geselecteerd. Het indicatielampje blijft 60 minuten groen branden terwijl de multicooker afkoelt. Daarna schakelt de multicooker terug naar de stand-bymodus.

Blauw lampje – Het koken is voltooid en de multicooker is automatisch overgeschakeld naar de warmhoudfunctie. Het LED-display telt vanaf dat moment op, zodat u kunt zien hoe lang de warmhoudfunctie actief is. Het indicatielampje brandt ook blauw wanneer de opwarmstand is geselecteerd.

Paars lampje – De uitstelfunctie is actief.

Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u bereide gerechten op een optimale temperatuur van 65–70 °C houden. Deze functie is uitsluitend van toepassing op kookprogramma's die werken bij een temperatuur boven de 80 °C. Raadpleeg de tabel „Kookprogramma's” voor meer informatie.

STAP 1: Druk op de gewenste kookprogramma-knop.

STAP 2: Druk op „H”. De multicooker geeft een pieptoon en het warmhoudpictogram verschijnt op het LED-display.

STAP 3: Druk op de aan/uit-knop om te beginnen met koken. Zodra de kooktijd is verstreken, wordt de warmhoudfunctie automatisch geactiveerd en licht het kookfase-indicatielampje blauw op.

Opwarmfunctie

Met de opwarmfunctie kunt u bereide gerechten opnieuw verwarmen.

STAP 1: Zorg ervoor dat er geen kookprogramma is geselecteerd. Houd vervolgens „X” ongeveer 2 seconden ingedrukt. Het kookfase-indicatielampje licht rood op om aan te geven dat de multicooker aan het opwarmen is.

STAP 2: Zodra de gewenste opwarmtemperatuur is bereikt, geeft de multicooker tweemaal een pieptoon en licht het indicatielampje blauw op om aan te geven dat de temperatuur behouden wordt.

STAP 3: Druk op „X” om het opwarmen te stoppen.



LET OP: De opwarmfunctie mag nooit worden gebruikt om voedsel te bereiden.

Kinderslotfunctie

STAP 1: Zorg ervoor dat er geen kookprogramma is geselecteerd. Houd vervolgens de instelknop (+) ongeveer 4 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren. Wanneer het kinderslot is ingeschakeld, verschijnt „[SoFF]” op het LED-display en geeft de multicooker een pieptoon en wordt het kinderslotpictogram zichtbaar op het LED-display. Zolang het kinderslot geactiveerd is, kunnen geen andere knoppen worden bediend.

STAP 2: Om het kinderslot te deactiveren, houdt u de instelknop (+) ongeveer 4 seconden ingedrukt. Op het LED-display verschijnt een ontgrendelingsymbool, de multicooker geeft een pieptoon en het kinderslotpictogram verdwijnt. De multicooker kan nu weer normaal worden gebruikt.

Stille modusfunctie

STAP 1: Zorg ervoor dat er geen kookprogramma is geselecteerd. Houd vervolgens de instelknop (+) ongeveer 4 seconden ingedrukt om de stille modus te activeren. Zodra deze functie is ingeschakeld, verschijnt „[SoFF]” op het LED-display en wordt het pictogram voor de stille modus getoond op het LED-display. Wanneer de stille modus actief is, klinkt er geen geluid bij het indrukken van knoppen op het bedieningspaneel of wanneer het koken is voltooid.

STAP 2: Om de stille modus uit te schakelen, houdt u de instelknop (+) ongeveer 4 seconden ingedrukt. Op het LED-display verschijnt „S_On” en het pictogram voor de stille modus verdwijnt.

Uitstelfunctie

De uitstelfunctie kan worden gebruikt om de starttijd van bepaalde kookprogramma's uit te stellen. Raadpleeg de tabel „Kookprogramma's” voor meer informatie.

STAP 1: Druk op de gewenste kookprogramma-knop.

STAP 2: Als de uitstelfunctie beschikbaar is voor het gekozen kookprogramma, licht de uitsteltoets op. Druk op „C”. Het LED-display begint te knipperen.

STAP 3: Gebruik de instelknoppen om het gewenste aantal uren te kiezen dat moet verstrijken voordat het gerecht wordt bereid.

STAP 4: Druk nogmaals op „C” en gebruik de instelknoppen om het gewenste aantal minuten te selecteren dat moet verstrijken voordat het gerecht wordt bereid.

STAP 5: Druk op de aan/uit-knop om het uitstel te starten.



LET OP: De weergegeven tijd is inclusief de kooktijd. Stel bijvoorbeeld dat u de uitstelfunctie instelt op 4 uur bij een kookprogramma van 3 uur; dan start het koken 1 uur na het indrukken van de aan/uit-knop, zodat het gerecht na 4 uur klaar is om te serveren. De aan/uit-knop blijft verlicht zolang de multicooker-hoofdeenheid is aangesloten op het stopcontact.

De multicooker gebruiken

STAP 1: Doe de te bereiden ingrediënten in de kookpan. Let erop dat u de maximale vulmarkering niet overschrijdt.

STAP 2: Druk op de dekselontgrendelknop om het deksel te openen.

STAP 3: Plaats de kookpan in de multicooker en controleer of deze goed vastzit en de koelblijvende handgrepen zijn uitgelijnd met de lipjes op de multicooker-hoofdeenheid. Sluit het deksel indien nodig.

STAP 4: Sluit de multicooker aan op het stopcontact en schakel het apparaat in. De multicooker geeft een pieptoon en de aan/uit-knop licht op, zodat u ziet dat het apparaat is ingeschakeld en klaar is om te worden geprogrammeerd.

STAP 5: Volg de instructies in de sectie „Het bedieningspaneel gebruiken“ en selecteer met het digitale bedieningspaneel het gewenste kookprogramma. Pas indien nodig de kooktijd aan.

STAP 6: Druk op de aan/uit-knop om te beginnen met koken. De kookfase-indicatielampjes lichten oranje of rood op, afhankelijk van het gekozen kookprogramma.

STAP 7: Zodra de kooktijd is verstreken, licht het kookfase-indicatielampje automatisch blauw of groen op, afhankelijk van of de warmhoudfunctie is geselecteerd.

STAP 8: Haal de kookpan voorzichtig uit het apparaat door uitsluitend de koelblijvende handgrepen vast te pakken en breng het bereide gerecht over op een geschikt bord of in een passende bewaardoos.

STAP 9: Schakel de multicooker uit en trek de stekker uit het stopcontact.



WAARSCHUWING: De netspanning blijft aanwezig, zelfs wanneer de multicooker is uitgeschakeld. Om de multicooker volledig spanningsvrij te maken, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

Opslag

Controleer of de multicooker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de multicooker; wikkel het snoer losjes om beschadiging te voorkomen.

De bewaardeksel kan op de kookpan worden geplaatst voor het bewaren in de koelkast of voor andere bewaardoelinden.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De multicooker wil niet inschakelen.	De multicooker is niet aangesloten op het lichtnet.	Sluit de multicooker aan op het stopcontact en schakel het apparaat in.
	De zekering is doorgebrand.	Vervang de zekering door een zekering met dezelfde capaciteit.
„E3“ wordt weergegeven op het LED-display.	De interne temperatuur is hoger dan 210 °C en de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Schakel de multicooker uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat één uur afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
	De multicooker is gebruikt met (vrijwel) geen ingrediënten, waardoor de droogkookbeveiliging is geactiveerd.	Controleer of er voldoende ingrediënten in de kookpan aanwezig zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
„E1“, „E2“, „E4“, „E5“, „E6“, „E7“, „E8“, „E9“ of „EA“ wordt weergegeven op het LED-display.	Er is een storing in een intern onderdeel.	Stop het gebruik van het product onmiddellijk en neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.
Er stroomt water over uit de multicooker tijdens het koken.	Er is te veel water in de kookpan gedaan.	Zorg ervoor dat de ingrediënten maximale vulmarkering niet overschrijden. Raadpleeg de online handleiding voor meer informatie over de benodigde hoeveelheid water.

Specificaties

Productcode: EK6758

Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Vermogen: 860 W

Stroomverbruik (stand-bymodus): 0,42 W

RECEPTEN

Rijst koken

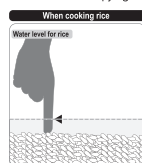
Bij gebruik van de rijstfunctie is het belangrijk de juiste verhouding tussen rijst en water aan te houden. In de onderstaande tabel vindt u de verhouding die u moet volgen voor de perfecte rijst.

Type	Hoeveelheid/gewicht	Rijst-waterverhouding
Witte rijst	1 maatbeker (160 g)	1:1¼
Jasmijnrijst		
Basmati-rijst		
Kleverige rijst		

Bereidingswijze

Gebruik de bijgeleverde maatbeker en vul deze tot de rand met rijst; strijk de bovenkant glad zodat de rijst gelijk verdeeld is. Dit komt overeen met ongeveer 160 g rijst. Voor het beste resultaat spoelt u de rijst in een kom met koud, vers water. Giet het water af en herhaal dit spoelen totdat het water helder blijft. Laat de rijst uitlekken en doe de gewassen rijst in de kookpan. Voeg per maatbeker rijst 1¼ maatbeker water toe aan de kookpan. Controleer of het waterniveau correct is met behulp van uw wijsvinger: plaats het topje van de wijsvinger op de bovenkant van de rijst; het water hoort tot aan het eerste vingerkootje te komen. Voeg zo nodig water toe of giet overtollig water af om dit niveau te bereiken.

Selecteer **„RICE”** op de multicooker en druk op **„START”**. De multicooker past de kooktijd automatisch aan, afhankelijk van de hoeveelheid rijst en water. Zodra het kookindicatielampje groen wordt, is de rijst klaar om te worden geserveerd.



Tips voor het koken van rijst

1. Als u de rijst vóór het koken wast, krijgt u het luchtigste resultaat – hierdoor wordt zetmeel verwijderd en voorkomt u dat de rijst plakkerig of klontkerig wordt.
2. Gebruik de warmhoudfunctie als u niet direct eet – zo blijft de rijst vers en voorkomt u dat deze plakkerig wordt.
3. Houd het deksel van de multicooker gesloten en laat de rijst 10–20 minuten stomen.

Gestoomde zalm met teriyakisaus en krielaardappelen

Bereidingstijd: 10 minuten, plus marineertijd

Kooktijd: 25 minuten

Kookprogramma: **STEAM**

Voor **2 porties**

Ingrediënten

2 zalmfilets (ca. 160 g per stuk) 1 eetlepel boter
2 bosuïen, fijngehakt Verse peterselie, fijngehakt
2 paprika's, in reepjes gesneden Zout en peper, naar smaak
500 g krielaardappelen, gelijkmatig in stukken gesneden

Voor de marinade:

2 bosuïen, fijngehakt 20 ml wittewijnazijn
100 ml lichte sojasaus 20 ml sesamololie
40 ml water 180 g bruine suiker

Bereidingswijze

Klop voor de marinade alle ingrediënten goed door elkaar totdat de suiker volledig is opgelost. Leg de zalm in de teriyakisaus en laat deze tot 24 uur afgedekt marineren in de koelkast. Doe de krielaardappelen in de kookpan en voeg voldoende water toe zodat ze volledig onder staan. Breng op smaak met zout. Plaats het stoommandje op de kookpan en leg de zalmfilets samen met de paprikareepjes erin. Sluit het deksel en stel de functie in op **„STEAM”**. Pas de tijd aan naar 25 minuten en druk op **„START”**. Wanneer de tijd verstreken is en het kookindicatielampje groen brandt, verwijder u voorzichtig het stoommandje en giet u de aardappelen af. Schep de aardappelen om met de boter en fijngehakte peterselie. Serveer de zalm samen met de aardappelen en de paprika. Garneer met bosuï en breng op smaak met zout en peper naar wens.

Eenpans langzaam gegaarde kipcurry

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 20 minuten bakken, 4 uur slowkoken

Kookprogramma: **FRY** en **SLOW COOK**

Voor 4 porties

Ingrediënten

800 g tomatenblokjes, uit blik	15 g verse gember, fijngehakt
500 g kipfilet of kipendij zonder bot, in blokjes gesneden	2 eetlepels tomatenpuree
5 teentjes knoflook, fijngehakt	Verse groene chilipeper, fijngehakt (optioneel)
2 uien, dun gesneden	Verse koriander, grof gehakt
	Mangoschutney, om erbij te serveren

Voor het specerijmengsel:

2 eetlepels middelsterk kerriepoeder	½ theelepel kurkuma
1 theelepel gemalen koriander	½ theelepel garam masala
1 theelepel gemalen komijn	

Bereidingswijze

Zodra de ingrediënten zijn voorbereid, selecteert u „**FRY**” en stelt u de tijd in op 20 minuten. Voeg de kip toe en bak deze ca. 7 minuten; roer de kip regelmatig zodat deze gelijkmatig gaart. Voeg de specerijen, de uien en de chili toe. Bak het geheel ca. 7 minuten, totdat de uien zacht zijn en de specerijen hun aroma afgeven. Voeg de knoflook, gember en tomatenpuree toe en bak tot het einde van de ingestelde tijd. De tomatenpuree moet beginnen te karamelliseren en donkerder te kleuren. Voeg de tomatenblokjes toe en meng alles goed door elkaar. Vul het lege blik van de tomaten met water en voeg dit toe aan de pan. Breng op smaak met zout en peper. Selecteer vervolgens „**SLOW COOK**” en stel de tijd in op 4 uur. Voor een diepere en rijkere curry, kook nog eens 2 uur extra door. Roer vlak voor het serveren de koriander door de curry. Serveer met rijst en met mangoschutney, naar wens.

Havermoutpap met zelfgemaakte yoghurt

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 12 uur voor yoghurt, 30 min voor pap

Kookprogramma: **YOGHURT** en **PORRIDGE**

Voor 2 porties pap en 8 porties yoghurt

Ingrediënten

Voor de pap:

100 g havermout	Suiker, naar smaak
20 g boter	Toppings naar keuze
600 ml halfvolle melk	

Voor de yoghurt:

350 ml halfvolle melk	300 ml naturel yoghurt
350 ml lichte room	

Bereidingswijze

Voor het maken van de yoghurt mengt u de melk, room en yoghurt – allemaal op kamertemperatuur – in de kookpan. Sluit het deksel, selecteer „**YOGHURT**”, stel de tijd in op 12 uur en druk op „**START**”. Dit doet u bij voorkeur 's nachts, zodat de yoghurt bij het ontbijt gereed is. Na afloop van het programma schept u de yoghurt over in een grote afsluitbare bak en zet deze circa 3 uur in de koelkast. Was en droog de kookpan en plaats deze daarna terug in de multicooker. Voeg alle ingrediënten voor de pap toe aan de pan en roer zorgvuldig door tot alles volledig gemengd is. Stel het programma in op „**PORRIDGE**”, stel de kooktijd in op 30 minuten en druk op „**START**” om te beginnen. Zodra het koken is voltooid en het kookindicatielampje groen brandt, serveert u de pap met de zelfgemaakte yoghurt en met de gewenste toppings naar keuze.

Pilaf met courgette en bloemkool

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 55 minuten

Kookprogramma: **FRY** en **PILAF**

Voor 4 porties

Ingrediënten

1 aubergine, in stukken van ca. 2 cm gesneden	1 theelepel gemalen komijn
1 courgette, in stukken van ca. 2 cm gesneden	1 theelepel gemalen koriander
250 g basmatirijst	1 theelepel gedroogde munt
1 grote rode ui, in ringen gesneden	½ theelepel venkelzaad, gekneusd (optioneel)
3 teentjes knoflook, fijngehakt	Verse koriander, ter garnering
20 g boter	Yoghurt, ter garnering
500 ml groentebouillon	Zout en peper
1 eetlepel olijfolie	

Bereidingswijze

Spoel de rijst totdat het water helder is en laat vervolgens weken. Stel het programma van de multicooker in op „**FRY**” en pas de tijd aan naar 23 minuten. Voeg een scheutje olijfolie toe aan de kookpan en doe de courgette en aubergine erbij. Bak circa 10 minuten, of tot ze goudbruin zijn. Voeg de rode ui toe en bak nog 7 minuten tot deze zacht begint te worden. Voeg de knoflook, boter en specerijen toe, roer door en bak tot er nog 3 minuten over zijn. Giet de rijst af en doe deze bij de overige ingrediënten in de pan voor de laatste 3 minuten. Schep de rijst goed om zodat deze goed bedekt is met de specerijen en boter. Voeg de groentebouillon toe en roer alles goed door. Stel het programma van de multicooker in op „**PILAF**” en stel de tijd in op 30 minuten. Zodra het kookindicatielampje groen brandt, open het deksel voorzichtig. Controleer of de rijst volledig gaar en luchtig is. Serveer in kommen met verse koriander en een lepel yoghurt als garnering.

Snelle rigatoni met worst en chipotle

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 25 minuten

Kookprogramma: **PASTA** en **FRY**

Voor 4 porties

Ingrediënten

4 varkensworsten, zonder vel	1 eetlepel gerookte paprikapoeder
1 rode ui, fijngehakt	150 ml lichte room
3 teentjes knoflook, fijngehakt	Basilicumblaadjes
500 g rigatoni	Citroensap
150 g diepvrieservten	Parmezaanse kaas, om erbij te serveren
2 eetlepels tomatenpuree	

Bereidingswijze

Doe in de kookpan voldoende water zodat de pasta ruim onder staat (tot aan de 3 L-vulmarkering) en voeg royaal zout toe. Stel het programma van de multicooker in op „**PASTA**” en zet de tijd op 12 minuten. Breng het water aan de kook; de multicooker geeft een signaal wanneer het klaar is. Voeg de pasta toe en kook tot de tijd verstreken is. Als de pasta nog een beetje al dente is, gaart deze verder in de saus. Giet de pasta af en zet apart. Bereid ondertussen de overige ingrediënten. Verwijder het vel van de worst en houd het worstvlees apart. Zet het programma van de multicooker op „**FRY**” en stel de tijd in op 10 minuten. Voeg de olie en het worstvlees toe. Verbrokkel het worstvlees met een houten lepel en bak tot het krokant en goudbruin is. Voeg de ui, knoflook, tomatenpuree en erwten toe. Bak nog 5 minuten verder, of tot de ui zacht is en de tomatenpuree donkerder van kleur is geworden. Roer de gerookte paprikapoeder en chipotlepasta erdoor en voeg de lichte room toe tot alles volledig is gemengd. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de pasta toe en schep goed door de saus zodat alle pasta bedekt is. Laat de pasta tijdens de resterende tijd verder garen in de saus. Maak voor het serveren af met een kneepje citroensap. Garneer met verse basilicumblaadjes en rasp er Parmezaanse kaas over.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Was man tun und lassen sollte



Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf vor der Inbetriebnahme fest eingesetzt ist.
Fassen Sie den Kochtopf ausschließlich an den kühlbleibenden Griffen an.
Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels, da dabei Dampf austreten kann.



Stellen Sie keine Gegenstände auf den Multikocher.
Decken Sie während der Benutzung den Dampfauslass nicht ab und behindern Sie dessen Luftstrom nicht.
Verwenden Sie keine Metallutensilien, da diese die Anthaftbeschichtung beschädigen können.
Betreiben Sie den Multikocher niemals ohne eingesetzten Kochtopf.
Überschreiten Sie niemals den maximalen Füllstand.

Pflege und Wartung

Schalten Sie den Multikocher aus, trennen Sie ihn vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen.

SCHRITT 1: Wischen Sie die Haupteinheit des Multikochers mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie den Kochtopf und alle weiteren abnehmbaren Teile in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.



HINWEIS: Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung des Multikochers, da dies zu Beschädigungen führen kann. Der Multikocher sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Zusammenbau des Multikocherdeckels

SCHRITT 1: Öffnen Sie den Deckel des Multikochers, indem Sie die Deckelentriegelungstaste drücken.

SCHRITT 2: Befestigen Sie auf der Unterseite des Deckels den Dampfauslass-Dichtungsring um den Dampfauslass.

SCHRITT 3: Setzen Sie die Dampfauslasskappe in den Dampfauslass-Dichtungsring ein, sodass sie fest sitzt.

SCHRITT 4: Bringen Sie den Innendeckel an, indem Sie ihn in die vorgesehene Aufnahme am Deckel des Multikochers einsetzen und sicher befestigen.

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Reinigen Sie den Multikocher, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen, gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.

SCHRITT 2: Stellen Sie den Multikocher auf eine stabile, ebene Fläche in einer für den Benutzer angenehmen Höhe.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch des Multikochers kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und klingt in der Regel schnell ab. Sorgen Sie während des Betriebs für ausreichende Belüftung rund um den Multikocher.

Verwendung des Bedienfelds

Sobald der Multikocher an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist, ertönt mehrmals ein Signalton aus der Haupteinheit und die Ein-/Ausschalter-Leuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät mit Strom versorgt wird. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um den Multikocher einzuschalten.

Kochprogramme

SCHRITT 1: Drücken Sie die gewünschte Taste für das Kochprogramm. Einige Kochprogramme können mit der Kochzeitaste und den Einstellungstasten manuell angepasst werden. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle „Kochprogramme“.

SCHRITT 2: Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um mit dem Kochen zu beginnen.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte wechselt je nach gewähltem Kochprogramm die Farbe.

Während des Kochvorgangs kann die Kochzeit durch Drücken der Kochzeitaste in Kombination mit den Einstellungstasten angepasst werden.



HINWEIS: Beim Kochprogramm für Reis kann die Zeit nicht manuell angepasst werden. Der Multikocher schaltet sich automatisch ab, sobald das gesamte Wasser vom Reis aufgenommen wurde. Wird das Kochprogramm für Pasta verwendet, ertönt nach dem Vorheizen ein Signalton aus der Haupteinheit des Multikochers und die LED-Anzeige blinkt. Dies ist die Aufforderung, die ungekochte Pasta in den Kochtopf zu geben. Drücken Sie nach dem Hinzufügen der Pasta den Ein-/Ausschalter, um mit dem Kochvorgang fortzufahren.

Kochprogrammtabelle

Kochprogramm	Voreingestellte Zeit	Einstellbarer Zeitbereich	Vorheizen erforderlich?	Warmhaltefunktion verfügbar?	Zeitschaltfunktion verfügbar?
Reis (RICE)	Automatisch	Automatisch	Nein	Nein	Nein
Getreide (GRAINS)	00:25	00:05–04:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja
Suppe (SOUP)	01:00	00:05–08:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja
Dampf (STEAM)	00:20	00:05–02:00	Ja	Ja – 12 Stunden	Ja
Kochen (BOIL)	01:00	00:05–06:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja
Schmorgericht (STEWI)	01:00	00:05–12:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja
Schongarprogramm (SLOW COOK)	03:00	00:05–12:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja
Braten (FRY)	00:18	00:01–02:00	Ja	Ja – 12 Stunden	Nein
Backen (BAKE)	01:00	00:05–04:00	Nein	Ja – 3 Stunden	Ja

Kochprogramm	Voreingestellte Zeit	Einstellbarer Zeitbereich	Vorheizen erforderlich?	Warmhaltefunktion verfügbar?	Zeitschaltfunktion verfügbar?
Pizza (PIZZA)	00:30	00:05–02:00	Nein	Ja – 3 Stunden	Ja
Pilaw (PILAF)	01:00	00:05–02:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja
Joghurt (YOGHURT)	08:00	00:05–12:00	Nein	Nein	Ja
Brot (BREAD)	03:00	00:05–06:00	Nein	Ja – 3 Stunden	Ja
Pasta (PASTA)	00:08	00:01–01:00	Ja	Nein	Nein
Haferbrei (PORRIDGE)	00:25	00:05–04:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja
Vakuum (VACUUM)	03:00	00:05–12:00	Nein	Nein	Ja
Kuchen (CAKE)	01:00	00:05–06:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja
Knödel (DUMPLING)	00:05	00:02–00:15	Ja	Nein	Nein
Frittieren (DEEP FRY)	00:15	00:01–01:00	Ja	Nein	Nein
Manuell (MANUAL)	00:30	Temperaturabhängig	Nein	Temperaturabhängig	Ja

Manuelles Programm

Bei Verwendung des manuellen Programms können sowohl die Kochzeit als auch die Temperatur entsprechend der jeweiligen Speise angepasst werden.

SCHRITT 1: Drücken Sie die Taste für das manuelle Programm.

SCHRITT 2: Drücken Sie die Temperaturwahl taste. Die LED-Anzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie mit den Einstellungstasten die Kochtemperatur im Bereich von 35–160 °C ein.



HINWEIS: Liegt die eingestellte Kochtemperatur unter 130 °C, kann die Kochzeit zwischen 1 Minute und 12 Stunden gewählt werden. Bei einer Kochtemperatur über 130 °C lässt sich die Kochzeit zwischen 1 Minute und 2 Stunden einstellen. Die Warmhaltefunktion steht nur zur Verfügung, wenn die Kochtemperatur über 80 °C liegt.

Kontrollleuchte für Kochphasen

Während des Kochvorgangs leuchtet die Kontrollleuchte für Kochphasen in unterschiedlichen Farben, um die jeweils aktuelle Kochphase anzuzeigen.

Rotes Licht – Der Multikocher wird vorgeheizt. Die Anzeige bleibt rot, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.

Oranges Licht – Die gewünschte Temperatur ist erreicht und der Multikocher befindet sich nun im Kochvorgang.

Grünes Licht – Der Kochvorgang ist beendet und die Warmhaltefunktion ist nicht aktiviert. Die Kontrollleuchte bleibt 60 Minuten lang grün, während der Multikocher abkühlt.

Anschließend wechselt der Multikocher in den Standby-Modus.

Blaues Licht – Der Kochvorgang ist beendet und der Multikocher hat automatisch auf die Warmhaltefunktion umgeschaltet. Die LED-Anzeige beginnt, aufwärts zu zählen und zeigt so die Dauer der laufenden Warmhaltefunktion an. Die Kontrollleuchte leuchtet ebenfalls blau, wenn der Aufwärmmodus ausgewählt wurde.

Lila Licht – Die Zeitschaltfunktion ist in Betrieb.

Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion lässt sich die zubereitete Speise bei einer optimalen Temperatur von 65–70 °C warmhalten. Diese Funktion steht nur bei Kochprogrammen zur Verfügung, die mit einer Temperatur über 80 °C arbeiten. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle „**Kochprogramme**“.

SCHRITT 1: Drücken Sie die gewünschte Taste für das Kochprogramm.

SCHRITT 2: Drücken Sie **⏸**. Der Multikocher gibt einen Signalton ab und das Warmhalte-Symbol erscheint auf der LED-Anzeige.

SCHRITT 3: Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um mit dem Kochen zu beginnen. Nach Ablauf der Kochzeit wird die Warmhaltefunktion automatisch aktiviert und die Kontrollleuchte für Kochphasen leuchtet blau.

Aufwärmfunktion

Mit der Aufwärmfunktion können bereits zubereitete Speisen erneut erhitzt werden.

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass kein voreingestelltes Kochprogramm ausgewählt ist, und halten Sie anschließend „X“ etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Die Kontrollleuchte für Kochphasen leuchtet rot auf, um anzuzeigen, dass der Multikocher aufheizt.

SCHRITT 2: Sobald die gewünschte Aufwärmtemperatur erreicht ist, ertönt zweimal ein Signalton und die Kontrollleuchte leuchtet blau, um anzuzeigen, dass die Temperatur gehalten wird.

SCHRITT 3: Um den Aufwärmvorgang zu beenden, drücken Sie „X“.



HINWEIS: Die Aufwärmfunktion darf niemals zum Kochen von Speisen verwendet werden.

Kindersicherungsfunktion

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass kein Kochprogramm ausgewählt ist, und halten Sie dann die Einstellungstaste (+) für ca. 4 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Nach der Aktivierung erscheint ein Verriegelungssymbol auf der LED-Anzeige, der Multikocher gibt einen Signalton ab und das Kindersicherungs-Symbol wird auf der LED-Anzeige eingeblendet. Solange die Kindersicherung aktiv ist, können keine anderen Tasten betätigt werden.

SCHRITT 2: Ist die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Einstellungstaste (+) etwa 4 Sekunden lang gedrückt. Auf der LED-Anzeige erscheint ein Entsperresymbol, der Multikocher gibt einen Signalton ab und das Kindersicherungs-Symbol verschwindet. Der Multikocher kann nun wie gewohnt verwendet werden.

Lautlos-Funktion

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass kein voreingestellter Kochmodus ausgewählt ist, und halten Sie dann die Einstellungstaste (–) etwa 4 Sekunden lang gedrückt, um den Lautlos-Modus zu aktivieren. Nach der Aktivierung zeigt die LED-Anzeige „**SoFF**“ an und das Symbol für den Lautlos-Modus erscheint auf der Anzeige. Ist der Lautlos-Modus aktiv, ertönen weder bei Tastendruck auf dem Bedienfeld noch bei Abschluss eines Kochvorgangs Signaltöne.

SCHRITT 2: Um den Lautlos-Modus zu deaktivieren, halten Sie die Einstellungstaste (–) etwa 4 Sekunden lang gedrückt. Die LED-Anzeige zeigt „**S_On**“ an und das Symbol für den Lautlos-Modus verschwindet.

Zeitschaltfunktion

Mit der Zeitschaltfunktion kann der Kochbeginn bei einigen Kochprogrammen verzögert werden. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle „**Kochprogramme**“.

SCHRITT 1: Drücken Sie die gewünschte Taste für das Kochprogramm.

SCHRITT 2: Ist die Zeitschaltfunktion für das gewählte Kochprogramm verfügbar, leuchtet die Zeitschalttaste auf. Drücken Sie **⌚**. Die LED-Anzeige beginnt zu blinken.

SCHRITT 3: Wählen Sie mit den Einstellungstasten die gewünschte Anzahl an Stunden aus, die bis zur Fertigstellung des Gerichts vergehen sollen.

SCHRITT 4: Drücken Sie * erneut und wählen Sie anschließend mit den Einstellungstasten die gewünschte Anzahl an Minuten aus, die bis zur Fertigstellung des Gerichts vergehen sollen.

SCHRITT 5: Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Zeitschaltfunktion zu starten.



HINWEIS: Die angezeigte Zeit umfasst die Kochzeit. Wird beispielsweise bei einem auf 3 Stunden eingestellten Kochprogramm eine Verzögerung von 4 Stunden gewählt, startet das Kochen 1 Stunde nach Betätigen des Ein-/Ausschalters, sodass das Gericht nach 4 Stunden fertig ist und serviert werden kann. Die Ein-/Ausschalter-Leuchte bleibt eingeschaltet, solange die Haupteinheit des Multikochers mit dem Stromnetz verbunden ist.

Verwendung des Multikochers

SCHRITT 1: Geben Sie die zu kochenden Zutaten in den Kochtopf und achten Sie darauf, den maximalen Füllstand nicht zu überschreiten.

SCHRITT 2: Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen.

SCHRITT 3: Setzen Sie den Kochtopf in den Multikocher ein und achten Sie darauf, dass er korrekt eingesetzt ist und die kühlbleibenden Griffe mit den Führungen an der Haupteinheit des Multikochers ausgerichtet sind. Schließen Sie den Deckel bei Bedarf.

SCHRITT 4: Stecken Sie den Multikocher in die Steckdose und schalten Sie ihn am Netzstrom ein. Der Multikocher gibt einen Signalton ab und die Ein-/Ausschalter-Leuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät mit Strom versorgt ist und programmiert werden kann.

SCHRITT 5: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Verwendung des Bedienfelds**“ und wählen Sie am digitalen Bedienfeld das passende Kochprogramm aus. Passen Sie bei Bedarf die Kochzeit an.

SCHRITT 6: Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Kontrollleuchte für Kochphasen leuchtet – je nach ausgewähltem Kochprogramm – orange oder rot auf.

SCHRITT 7: Nach Ablauf der Kochzeit leuchtet die Kontrollleuchte für Kochphasen automatisch blau, wenn die Warmhaltefunktion aktiviert wurde, oder grün, wenn sie nicht ausgewählt wurde.

SCHRITT 8: Entnehmen Sie den Kochtopf vorsichtig, indem Sie ausschließlich die kühlbleibenden Griffe anfassen, und geben Sie die zubereitete Speise auf einen geeigneten Teller oder in ein entsprechendes Gefäß.

SCHRITT 9: Schalten Sie den Multikocher aus und ziehen Sie den Netzstecker.



WARNUNG: Die Nennspannung liegt auch dann noch an, wenn der Multikocher ausgeschaltet ist. Um den Multikocher dauerhaft auszuschalten, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus dem Stromnetz.

Aufbewahrung

Stellen Sie sicher, dass der Multikocher abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Netzkabel niemals straff um den Multikocher, sondern immer locker, um Beschädigungen zu vermeiden.

Der Aufbewahrungsdeckel kann zur Kühlung oder zu anderen Aufbewahrungszwecken auf den Kochtopf aufgesetzt werden.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Multikocher lässt sich nicht einschalten.	Der Multikocher ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Multikocher am Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Sicherung durch eine mit der gleichen Nennleistung.
„E3“ wird auf der LED-Anzeige angezeigt.	Die Innentemperatur hat 210 °C überschritten und der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Schalten Sie den Multikocher aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät eine Stunde abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
	Der Multikocher wurde mit wenig oder gar keinen Zutaten betrieben und der Trockenkochschutz wurde aktiviert.	Stellen Sie sicher, dass sich ausreichend Zutaten im Kochtopf befinden, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
„E1“, „E2“, „E4“, „E5“, „E6“, „E7“, „E8“, „E9“ oder „EA“ wird auf der LED-Anzeige angezeigt.	Ein internes Bauteil ist defekt.	Stellen Sie die Verwendung des Produkts sofort ein und wenden Sie sich für Unterstützung an den Kundendienst.
Während des Kochvorgangs läuft Wasser aus dem Multikocher aus.	Es wurde zu viel Wasser in den Kochtopf gegeben.	Stellen Sie sicher, dass die Zutaten den maximalen Füllstand nicht überschreiten. Weitere Informationen zur erforderlichen Wassermenge finden Sie in der Online-Bedienungsanleitung.

Technische Daten

Produktcode: EK6758

Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Leistung: 860 W

Leistungsaufnahme (Standby-Modus): 0,42 W

REZEPTE

Reis kochen

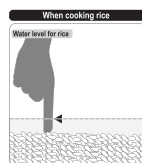
Bei Nutzung der Reiskfunktion ist es wichtig, das korrekte Reis-Wasser-Verhältnis anzuwenden. In der untenstehenden Tabelle finden Sie das optimale Verhältnis für perfekt gelungenen Reis.

Typ	Menge/Gewicht	Reis-Wasser-Verhältnis
Weißer Reis	1 Messbecher (160 g)	1:1¼
Jasminreis		
Basmatireis		
Klebreis		

Zubereitung

Füllen Sie mithilfe des beiliegenden Messbechers diesen randvoll mit Reis und streichen Sie ihn glatt – das entspricht ca. 160 g Reis. Für ein optimales Ergebnis spülen Sie den Reis in einem separaten Behälter mehrmals mit frischem, kaltem Wasser, bis das Wasser klar bleibt. Gießen Sie das Spülwasser jeweils ab und wiederholen Sie den Vorgang. Lassen Sie den Reis gut abtropfen und geben Sie ihn anschließend in den Kochtopf. Für jeden Messbecher Reis fügen Sie 1¼ Messbecher Wasser in den Kochtopf hinzu. Überprüfen Sie den Wasserstand, indem Sie einen Finger auf den gewaschenen Reis legen: Das Wasser sollte bis zum ersten Fingergelenk Ihres Zeigefingers reichen. Fügen Sie bei Bedarf Wasser hinzu oder entfernen Sie überschüssiges Wasser, damit der Wasserstand diesem Maß entspricht.

Wählen Sie „**RISE**“ am Multikocher aus und drücken Sie „**START**“. Die Kochzeit wird vom Multikocher automatisch an die Menge von Reis und Wasser angepasst. Sobald die Kochanzeige grün leuchtet, ist der Reis servierfertig.



Tipps zum Kochen von Reis

1. Das Waschen des Reises vor dem Kochen sorgt für besonders lockeres Ergebnis, da überschüssige Stärke entfernt wird und der Reis nicht verklumpt oder klumpig wird.
2. Verwenden Sie die Warmhaltefunktion, wenn der Reis nicht sofort verzehrt wird – so bleibt der Reis frisch und wird nicht klebrig.
3. Zum Garen von Klebreis den Deckel des Multikochers geschlossen halten und den Reis 10–20 Minuten darin dämpfen lassen.

Gedämpfter Teriyaki-Lachs mit jungen Kartoffeln

Zubereitungszeit: 10 Minuten, zuzüglich Marinierzeit

Kochzeit: 25 Minuten

Kochprogramm: **STEAM**

Ergibt 2 Portionen

Zutaten

2 Lachsfilets (je ca. 160 g)	1 EL Butter
2 Frühlingszwiebeln, gewürfelt	Frische Petersilie, gehackt
2 Paprikaschoten, in Streifen geschnitten	Salz und Pfeffer nach Geschmack
500 g junge Kartoffeln, in gleich große Stücke geschnitten	

Für die Marinade:

2 Frühlingszwiebeln, gewürfelt	20 ml Weißweinessig
100 ml helle Sojasauce	20 ml Sesamöl
40 ml Wasser	180 g brauner Zucker

Zubereitung

Für die Marinade die Zutaten mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis der gesamte Zucker vollständig aufgelöst ist. Den Lachs in der Teriyaki-Marinade abgedeckt im Kühlschrank bis zu 24 Stunden marinieren. Die Kartoffeln in den Kochtopf geben, mit ausreichend Wasser bedecken und mit Salz würzen. Den Dampfgareinsatz auf den Kochtopf setzen und die Lachsfilets zusammen mit den Paprikastreifen darauflegen. Den Deckel schließen und das Programm „**STEAM**“ auswählen. Die Zeit auf 25 Minuten einstellen und „**START**“ drücken. Nach Ablauf der Zeit und sobald die Kochanzeige grün leuchtet, den Dampfgareinsatz vorsichtig herausnehmen und die Kartoffeln abgießen. Die Kartoffeln mit Butter und gehackter Petersilie vermengen. Den Lachs zusammen mit den Kartoffeln und Paprika servieren. Mit Frühlingszwiebeln bestreuen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Schongarer-Hähnchencurry aus einem Topf

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten braten, 4 Stunden schongaren

Kochprogramm: **FRY** und **SLOW COOK**

Ergibt 4 Portionen

Zutaten

800 g gehackte Tomaten (aus der Dose)	15 g frischer Ingwer, gehackt
500 g Hähnchenbrust oder entbeint	2 EL Tomatenmark
Hähnchenschenkel, gewürfelt	Frische grüne Chili, gewürfelt (optional)
5 Knoblauchzehen, gehackt	Frischer Koriander, grob gehackt
2 Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten	Mango-Chutney, zum Servieren

Für die Gewürzmischung:

2 EL mittelscharfes Currypulver	½ TL Kurkuma
1 TL gemahlener Koriander	½ TL Garam Masala
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	

Zubereitung

Sobald alle Zutaten vorbereitet sind, wählen Sie „**FRY**“ und stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein. Geben Sie das Hähnchenfleisch in den Topf und braten Sie es etwa 7 Minuten unter regelmäßigem Umrühren, damit das Fleisch gleichmäßig gart. Fügen Sie dann die Gewürze zusammen mit den Zwiebeln und der Chili hinzu. Lassen Sie alles für ca. 7 Minuten weiterbraten, bis die Zwiebeln weich und die Gewürze aromatisch sind. Geben Sie anschließend den Knoblauch, Ingwer und das Tomatenmark dazu und lassen Sie alles für die restliche Zeit braten. Das Tomatenmark sollte dabei leicht karamellisieren und dunkler werden. Fügen Sie dann die gehackten Tomaten hinzu und vermengen Sie alle Zutaten sorgfältig. Füllen Sie die leere Tomatendose mit Wasser, geben Sie dieses ebenfalls in den Topf und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer. Wählen Sie nun „**SLOW COOK**“ und stellen Sie die Zeit auf 4 Stunden ein. Für ein noch intensiveres Curry können Sie das Gericht zusätzlich 2 Stunden länger garen lassen. Kurz vor dem Servieren rühren Sie den Koriander unter das Curry. Servieren Sie das Curry nach Belieben mit Reis und Mango-Chutney.

Haferbrei mit hausgemachtem Joghurt

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 12 Stunden für Joghurt, 30 Minuten für Haferbrei

Kochprogramm: **YOGHURT** und **PORRIDGE**

Ergibt 2 Portionen Haferbrei und 8 Portionen Joghurt

Zutaten

Für den Haferbrei:

100 g Haferflocken	Zucker nach Geschmack
20 g Butter	Auswahl an Toppings nach Wunsch
600 ml teilentrahmte Milch	

Für den Joghurt:

350 ml teilentrahmte Milch	300 ml Naturjoghurt
350 ml Kochsahne (ca. 18 % Fett)	

Zubereitung

Für den Joghurt die Milch, Sahne und den Joghurt bei Zimmertemperatur im Kochtopf mischen. Deckel schließen und das Programm „**YOGHURT**“ wählen, die Zeit auf 12 Stunden einstellen und „**START**“ drücken. Idealerweise bereiten Sie den Joghurt über Nacht zu, sodass er morgens zum Frühstück bereit ist. Nach Programmende den Joghurt in einen großen, verschließbaren Behälter umfüllen und für etwa 3 Stunden im Kühlschrank kühlen. Den Kochtopf anschließend gründlich reinigen, trocknen und wieder in den Multikocher einsetzen. Alle Zutaten für den Haferbrei hinzufügen und gut vermengen. Das Programm „**PORRIDGE**“ auswählen, die Kochzeit auf 30 Minuten einstellen und mit „**START**“ den Vorgang starten. Nach Beendigung des Kochvorgangs und wenn die Kochanzeige grün leuchtet, den Haferbrei zusammen mit dem hausgemachten Joghurt und gewünschten Toppings servieren.

Pilaw mit Zucchini und Blumenkohl

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 55 Minuten

Kochprogramm: **FRY** und **PILAF**

Ergibt 4 Portionen

Zutaten

1 Aubergine, in Stücke geschnitten (ca. 2 cm groß)	1 EL Olivenöl
1 Zucchini, in Stücke geschnitten (ca. 2 cm groß)	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
250 g Basmatireis	1 TL gemahlener Koriander
1 große rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten	1 TL getrocknete Minze
3 Knoblauchzehen, gewürfelt	½ TL Fenchelsamen, zerstoßen (optional)
20 g Butter	Frischer Koriander, zum Garnieren
500 ml Gemüsebrühe	Joghurt, zum Garnieren
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Waschen Sie den Reis so lange, bis das Wasser klar bleibt, und lassen Sie ihn anschließend einweichen. Wählen Sie das Kochprogramm „**FRY**“ am Multikocher und stellen Sie die Zeit auf 23 Minuten ein. Geben Sie einen Schuss Olivenöl in den Kochtopf, fügen Sie dann die Zucchini und die Aubergine hinzu und garen Sie sie etwa 10 Minuten lang, bis sie goldbraun sind. Geben Sie die rote Zwiebel dazu und lassen Sie das Gemüse weitere 7 Minuten weich werden. Anschließend den Knoblauch, die Butter und die Gewürze hinzufügen, umrühren und weitergaren, bis noch 3 Minuten Restzeit verbleiben. Den Reis abgießen und für die letzten 3 Minuten mit in den Topf geben. Den Reis gut mit den Gewürzen und der Butter vermengen. Dann die Gemüsebrühe hinzufügen und alles sorgfältig umrühren. Stellen Sie das Kochprogramm auf „**PILAF**“ und ändern Sie die Zeit auf 30 Minuten. Sobald die Kochanzeige grün leuchtet, den Deckel vorsichtig öffnen. Prüfen Sie, ob der Reis gar und locker ist. In Schalen anrichten und mit frischem Koriander sowie einem Klecks Joghurt garnieren.

Schnelle Rigatoni mit Wurst und Chipotle

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

Kochprogramm: **PASTA** und **FRY**

Ergibt 4 Portionen

Zutaten

4 Schweinswürste, Haut entfernt	1 EL geräuchertes Paprikapulver
1 rote Zwiebel, gewürfelt	150 ml Kochsahne (ca. 18 % Fett)
3 Knoblauchzehen, gewürfelt	Basilikumblätter
500 g Rigatoni	Zitronensaft
150 g tiefgekühlte Erbsen	Parmesan, zum Servieren
2 EL Tomatenmark	

Zubereitung

Geben Sie in den Kochtopf so viel Wasser, dass die Pasta vollständig bedeckt ist (bis zur 3-L-Markierung), und salzen Sie das Wasser großzügig. Wählen Sie am Multikocher das Programm „**PASTA**“ und stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein. Bringen Sie das Wasser zum Kochen; sobald es kocht, ertönt ein Signalton und zeigt die Bereitschaft an. Geben Sie die Pasta hinzu und kochen Sie sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die Pasta sollte noch leicht al dente sein, da sie in der Sauce noch nachgart. Gießen Sie die Pasta ab und stellen Sie sie beiseite. Während die Pasta kocht, bereiten Sie die weiteren Zutaten vor. Ziehen Sie die Würsthälften ab und legen Sie das Brät beiseite. Wechseln Sie am Multikocher auf das Programm „**FRY**“ und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein. Geben Sie das Öl und das Würstbrät in den Topf. Zerteilen Sie das Brät mit einem Holzlöffel und braten Sie es, bis es goldbraun und knusprig ist. Fügen Sie die Zwiebeln, den Knoblauch, das Tomatenmark und die Erbsen hinzu. Braten Sie alles weitere 5 Minuten lang oder bis die Zwiebel weich ist und das Tomatenmark eine dunklere Farbe angenommen hat. Rühren Sie das geräucherte Paprikapulver und die Chipotle-Paste ein und geben Sie die Kochsahne dazu, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geben Sie die Pasta zurück in den Topf und rühren Sie alles gut um, bis die Pasta vollständig mit Sauce überzogen ist. Lassen Sie die Pasta für die restliche Zeit in der Sauce garen. Vor dem Servieren mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und Parmesan darüberbelen.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Recomendaciones y advertencias



Asegúrese de que la olla de cocción esté correctamente colocada antes de utilizar el aparato.
Sujete la olla de cocción únicamente por las asas de tacto frío.
Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que puede salir vapor.



No coloque ningún objeto sobre la olla multifunción.
No cubra ni obstruya el flujo de aire de la salida de vapor durante el uso.
No utilice utensilios de metal, ya que pueden dañar el recubrimiento antiadherente.
Nunca utilice la olla multifunción sin la olla de cocción en su lugar.
Nunca sobrepase la marca de llenado máximo.

Cuidado y mantenimiento

Apague y desconecte la olla multifunción de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la olla multifunción con un paño suave y húmedo, y séquela completamente.

PASO 2: Lave la olla de cocción y todos los demás componentes desmontables con agua tibia y jabón. Aclare y seque completamente.



NOTA: No utilice detergentes agresivos ni estropajos abrasivos para limpiar la olla multifunción, ya que podrían dañarla. La olla multifunción debe limpiarse a fondo después de cada uso.

Instrucciones de uso

Montaje de la tapa de la olla multifunción

PASO 1: Abra la tapa de la olla multifunción presionando el botón de liberación de la tapa.

PASO 2: En la parte inferior de la tapa, fije el anillo de sellado de la salida de vapor alrededor de la salida de vapor.

PASO 3: Coloque el tapón de salida de vapor dentro del anillo de sellado de la salida de vapor, asegurándose de que quede bien encajado.

PASO 4: Coloque la tapa interna insertándola en la ranura de la tapa de la olla multifunción y asegúrela en su sitio.

Antes del primer uso

PASO 1: Antes de conectar la olla multifunción a la toma de corriente, límpiela siguiendo las instrucciones de la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».

PASO 2: Coloque la olla multifunción sobre una superficie plana y estable, a una altura cómoda para el usuario.



NOTA: Al utilizar la olla multifunción por primera vez, puede desprenderse un leve humo u olor. Esto es normal y desaparecerá en poco tiempo. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la olla multifunción durante su uso.

Uso del panel de control

Cuando la olla multifunción esté enchufada a la toma de corriente y encendida, la unidad principal de la olla multifunción emitirá varios pitidos y el botón de encendido se iluminará para indicar que está conectada a la corriente. Pulse el botón de encendido para encender la olla multifunción.

Programas de cocción

PASO 1: Pulse el botón del programa de cocción deseado. Algunas funciones preestablecidas pueden ajustarse manualmente utilizando el botón de tiempo de cocción junto con los botones de ajuste. Consulte la «**tabla de programas de cocción**» para más información.

PASO 2: Pulse el botón de encendido para iniciar la cocción.

Una vez transcurrido el tiempo preestablecido, la olla multifunción emitirá una señal acústica y la luz indicadora cambiará de color según el programa seleccionado. Durante la cocción, el tiempo de cocción se puede ajustar pulsando el botón de tiempo de cocción junto con los botones de ajuste.



NOTA: Al utilizar el programa de cocción para arroz, el tiempo no se puede ajustar manualmente. La olla multifunción se apagará automáticamente cuando el arroz haya absorbido toda el agua. Al utilizar el programa de cocción para pasta, la unidad principal de la olla multifunción emitirá una señal acústica y la pantalla LED parpadeará después del precalentamiento. Esto le indicará que debe añadir la pasta cruda a la olla de cocción. Pulse el botón de encendido después de añadir la pasta para continuar con la fase de cocción.

Tabla de programas de cocción

Programa de cocción	Tiempo preestablecido	Rango de tiempo ajustable	¿Requiere precalentamiento?	¿Función de mantener caliente disponible?	¿Función de inicio programado disponible?
Arroz (RICE)	Automático	Automático	No	No	No
Cereales (GRAINS)	00:25	00:05–04:00	No	Sí – 12 horas	Sí
Sopa (SOUP)	01:00	00:05–08:00	No	Sí – 12 horas	Sí
Vapor (STEAM)	00:20	00:05–02:00	Sí	Sí – 12 horas	Sí
Hervir (BOIL)	01:00	00:05–06:00	No	Sí – 12 horas	Sí
Guiso (STEW)	01:00	00:05–12:00	No	Sí – 12 horas	Sí
Cocción lenta (SLOW COOK)	03:00	00:05–12:00	No	Sí – 12 horas	Sí
Freír (FRY)	00:18	00:01–02:00	Sí	Sí – 12 horas	No
Hornear (BAKE)	01:00	00:05–04:00	No	Sí – 3 horas	Sí

Programa de cocción	Tiempo preestablecido	Rango de tiempo ajustable	¿Requiere precalentamiento?	¿Función de mantener caliente disponible?	¿Función de inicio programado disponible?
Pizza (PIZZA)	00:30	00:05–02:00	No	Sí – 3 horas	Sí
Pilaf (PILAF)	01:00	00:05–02:00	No	Sí – 12 horas	Sí
Yogur (YOGHURT)	08:00	00:05–12:00	No	No	Sí
Pan (BREAD)	03:00	00:05–06:00	No	Sí – 3 horas	Sí
Pasta (PASTA)	00:08	00:01–01:00	Sí	No	No
Gachas (PORRIDGE)	00:25	00:05–04:00	No	Sí – 12 horas	Sí
Vacío (VACUUM)	03:00	00:05–12:00	No	No	Sí
Bizcocho (CAKE)	01:00	00:05–06:00	No	Sí – 12 horas	Sí
Bolas de masa (DUMPLING)	00:05	00:02–00:15	Sí	No	No
Freír en abundante aceite (DEEP FRY)	00:15	00:01–01:00	Sí	No	No
Manual (MANUAL)	00:30	Variable según la temperatura	No	Variable según la temperatura	Sí

Programa manual

Al utilizar el programa manual, tanto el tiempo de cocción como la temperatura pueden ajustarse según el alimento que se esté preparando.

PASO 1: Pulse el botón del programa manual.

PASO 2: Pulse el botón de temperatura. La pantalla LED empezará a parpadear. Utilice los botones de ajuste para seleccionar la temperatura de cocción entre 35 y 160 °C.



NOTA: Si la temperatura de cocción seleccionada es inferior a 130 °C, el tiempo de cocción puede ajustarse entre 1 minuto y 12 horas. Si la temperatura de cocción es superior a 130 °C, el tiempo de cocción puede ajustarse entre 1 minuto y 2 horas. La función de mantener caliente está disponible únicamente si la temperatura de cocción es superior a 80 °C.

Luz indicadora de etapa de cocción

Durante el proceso de cocción, la luz indicadora de etapa de cocción se iluminará en diferentes colores para señalar la etapa de cocción actual.

Luz roja: la olla multifunción se está precalentando. La luz permanecerá roja hasta que se alcance la temperatura requerida.

Luz naranja: se ha alcanzado la temperatura requerida y la olla multifunción está en la etapa de cocción.

Luz verde: la cocción ha finalizado y la función de mantener caliente no está seleccionada. La luz indicadora permanecerá verde durante 60 minutos mientras la olla multifunción se enfría. A continuación, la olla multifunción volverá al modo de espera.

Luz azul: la cocción ha finalizado y la olla multifunción ha activado automáticamente la función de mantener caliente. La pantalla LED comenzará a contar hacia arriba para mostrar el tiempo que lleva activada la función de mantener caliente. La luz indicadora también se iluminará en azul si se selecciona el modo de recalentamiento.

Luz morada: la función de inicio programado está en uso.

Función de mantener caliente

La función de mantener caliente permite conservar los alimentos cocinados a una temperatura óptima de 65–70 °C. Esta función solo está disponible para los programas de cocción que operan a una temperatura superior a 80 °C. Consulte la «Tabla de programas de cocción» para más información.

PASO 1: Pulse el botón del programa de cocción deseado.

PASO 2: Pulse «**Hold**». La olla multifunción emitirá un pitido y el icono de mantener caliente aparecerá en la pantalla LED.

PASO 3: Pulse el botón de encendido para iniciar la cocción. Una vez finalizado el tiempo de cocción, la función de mantener caliente se activará automáticamente y la luz indicadora de etapa de cocción se iluminará en azul.

Función de recalentamiento

La función de recalentamiento puede utilizarse para recalentar alimentos cocinados.

PASO 1: Asegúrese de que no haya ningún programa de cocción seleccionado y, a continuación, mantenga pulsado «**X**» durante aproximadamente 2 segundos. La luz indicadora de etapa de cocción se iluminará en rojo para indicar que la olla multifunción se está calentando.

PASO 2: Cuando se alcance la temperatura de recalentamiento deseada, la olla multifunción emitirá dos pitidos y la luz indicadora se iluminará en azul para indicar que la temperatura se está manteniendo.

PASO 3: Para detener el recalentamiento, pulse «**X**».



NOTA: La función de recalentamiento nunca debe utilizarse para cocinar alimentos.

Función de bloqueo para niños

PASO 1: Asegúrese de que no haya ningún programa de cocción seleccionado y, a continuación, mantenga pulsado el botón de ajuste (+) durante aproximadamente 4 segundos para activar el bloqueo para niños. Cuando se active, la pantalla LED mostrará un símbolo de candado, la olla multifunción emitirá un pitido y el icono de bloqueo para niños aparecerá en la pantalla LED. Mientras el bloqueo para niños esté activado, no se podrá pulsar ningún otro botón.

PASO 2: Para desactivar el bloqueo para niños, mantenga pulsado el botón de ajuste (+) durante aproximadamente 4 segundos. La pantalla LED mostrará un símbolo de desbloqueo, la olla multifunción emitirá un pitido y el icono de bloqueo para niños desaparecerá. Ahora se puede utilizar la olla multifunción con normalidad.

Función de modo silencioso

PASO 1: Asegúrese de que no haya ningún programa de cocción seleccionado y, a continuación, mantenga pulsado el botón de ajuste (–) durante aproximadamente 4 segundos para activar el modo silencioso. Cuando se active, la pantalla LED mostrará «**SoFF**» y el icono de modo silencioso aparecerá en la pantalla LED. Mientras el modo silencioso esté activo, no se emitirá ningún sonido al pulsar cualquier botón del panel de control ni al finalizar la cocción.

PASO 2: Para desactivar el modo silencioso, mantenga pulsado el botón de ajuste (–) durante aproximadamente 4 segundos. La pantalla LED mostrará «**S_On**» y el icono de modo silencioso desaparecerá.

Función de inicio programado

La función de inicio programado permite retrasar la hora de inicio de la cocción en algunos programas de cocción. Consulte la «Tabla de programas de cocción» para más información.

PASO 1: Pulse el botón del programa de cocción deseado.

PASO 2: Si la función de inicio programado está disponible para el programa seleccionado, el botón de inicio programado se iluminará. Pulse «C». La pantalla LED parpadeará.
PASO 3: Utilice los botones de ajuste para seleccionar el número de horas que desea que transcurran antes de que se cocinen los alimentos.
PASO 4: Vuelva a pulsar «C» y utilice los botones de ajuste para seleccionar el número de minutos que desea que transcurran antes de que se cocinen los alimentos.
PASO 5: Pulse el botón de encendido para activar el inicio programado.



NOTA: El tiempo mostrado incluye el tiempo de cocción. Por ejemplo, si se programa una espera de 4 horas en un programa de cocción de 3 horas, la cocción comenzará 1 hora después de pulsar el botón de encendido, de modo que los alimentos estén cocinados y listos para servir en 4 horas. El botón de encendido permanecerá iluminado mientras la unidad principal de la olla multifunción esté conectada a la corriente.

Uso de la olla multifunción

PASO 1: Coloque los ingredientes que va a cocinar en la olla de cocción, procurando no superar la marca de llenado máximo.
PASO 2: Pulse el botón de liberación de la tapa para abrirla.
PASO 3: Introduzca la olla de cocción en la olla multifunción y asegúrese de que quede bien encajada y que las asas de tacto frío estén alineadas con las pestañas de la unidad principal. Cierre la tapa si es necesario.
PASO 4: Conecte la olla multifunción a la toma de corriente y enciéndala. La olla multifunción emitirá un pitido y el botón de encendido se iluminará para indicar que está conectada a la corriente y lista para programarse.
PASO 5: Siguiendo las instrucciones de la sección titulada «Uso del panel de control», utilice el panel de control digital para seleccionar el programa de cocción correspondiente y ajuste el tiempo de cocción si es necesario.
PASO 6: Pulse el botón de encendido para iniciar la cocción. Las luces indicadoras de etapa de cocción se iluminarán en naranja o rojo, según el programa de cocción seleccionado.
PASO 7: Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la luz indicadora de etapa de cocción se iluminará automáticamente en azul o verde, según si se ha seleccionado o no la función de mantener caliente.
PASO 8: Retire cuidadosamente la olla de cocción sujetándola únicamente por las asas de tacto frío y traslade los alimentos cocinados a un plato o recipiente adecuado.
PASO 9: Apague y desconecte la olla multifunción de la toma de corriente.



ADVERTENCIA: La tensión nominal permanece presente aunque la olla multifunción esté apagada. Para apagar por completo la olla multifunción, apáguela y desconéctela de la toma de corriente.

Almacenamiento

Compruebe que la olla multifunción esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.
Nunca enrolle el cable firmemente alrededor de la olla multifunción; enróllelo de forma holgada para evitar dañarla.
La tapa de almacenamiento puede colocarse sobre la olla de cocción para refrigerar o para otros fines de conservación.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La olla multifunción no enciende.	La olla multifunción no está conectada a la toma de corriente.	Conecte la olla multifunción a la toma de corriente y enciéndala.
	El fusible se ha fundido.	Reemplace el fusible por uno del mismo amperaje.
Se muestra «E3» en la pantalla LED.	La temperatura interna ha superado los 210 °C y se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Apague y desconecte la olla multifunción y déjela enfriar durante una hora antes de volver a utilizarla.
	La olla multifunción se ha utilizado con pocos o ningún ingrediente y se ha activado la protección contra funcionamiento en seco.	Asegúrese de que haya suficientes ingredientes en la olla de cocción antes de volver a utilizarla.
Se muestra «E1», «E2», «E4», «E5», «E6», «E7», «E8», «E9» o «EA» en la pantalla LED.	Existe un fallo en un componente interno.	Deje de utilizar el producto de inmediato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para recibir asistencia.
El agua se desborda de la olla multifunción durante la cocción.	Se ha añadido demasiada agua a la olla de cocción.	Asegúrese de que los ingredientes no sobrepasen la marca de llenado máximo. Consulte el manual de instrucciones en línea para obtener más información sobre la cantidad de agua necesaria.

Especificaciones

Código de producto: EK6758
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potencia: 860 W
Consumo de energía (modo de espera): 0,42 W

RECETAS

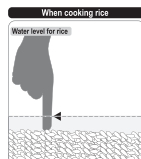
Cocción de arroz

Al utilizar la función para arroz, es fundamental utilizar la proporción adecuada de arroz y agua. La siguiente tabla indica la proporción que debe seguirse para obtener un arroz perfecto.

Tipo	Cantidad/peso	Proporción arroz:agua
Arroz blanco	1 vaso medidor (160 g)	1:1¼
Arroz jazmín		
Arroz basmati		
Arroz glutinoso		

Preparación

Utilizando el vaso medidor incluido, llénelo hasta el tope con arroz y nivele la superficie. Esta cantidad equivale aproximadamente a 160 g de arroz. Para obtener mejores resultados, lave el arroz en un recipiente con agua fría, renovando el agua y enjuagando varias veces hasta que salga transparente. Escurra bien y vierta el arroz lavado en la olla de cocción. Añada 1¼ vaso medidor de agua por cada vaso medidor de arroz que haya agregado. Compruebe el nivel de agua utilizando el método del dedo índice: coloque la yema del dedo sobre la superficie del arroz; el agua debe llegar hasta la primera falange del dedo. Añada o retire agua según sea necesario hasta alcanzar este nivel. Seleccione **•RICE•** en la olla multifunción y pulse **•START•**. El aparato ajustará automáticamente el tiempo de cocción en función de la cantidad de arroz y agua. Cuando la luz indicadora de cocción se torne verde, el arroz estará listo para servir.



Consejos para cocinar arroz

1. Lavar el arroz antes de cocinarlo da como resultado granos más sueltos y esponjosos, ya que elimina el almidón y evita que el arroz quede pegajoso o apelmazado.
2. Utilice la función de mantener caliente si no va a consumir el arroz de inmediato; así se mantiene fresco y se evita que se vuelva pegajoso.
3. Para cocinar arroz glutinoso, mantenga la tapa de la olla multifunción cerrada y deje que el arroz repose al vapor durante 10–20 minutos.

Salmón teriyaki al vapor con patatas nuevas

Tiempo de preparación: 10 minutos, más el tiempo de marinado

Tiempo de cocción: 25 minutos

Programa de cocción: **STEAM**

Rinde 2 porciones

Ingredientes

- | | |
|---|----------------------------|
| 2 filetes de salmón (aprox. 160 g cada uno) | 1 cucharada de mantequilla |
| 2 cebollas tiernas, picadas | Perejil fresco, picado |
| 2 pimientos, en rodajas | Sal y pimienta al gusto |
| 500 g de patatas nuevas, cortadas en trozos uniformes | |

Para el marinado:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 2 cebollas tiernas, picadas | 20 ml de vinagre de vino blanco |
| 100 ml de salsa de soja ligera | 20 ml de aceite de sésamo |
| 40 ml de agua | 180 g de azúcar moreno |

Preparación

Para preparar el marinado, bata todos los ingredientes hasta que el azúcar se disuelva por completo. Marine el salmón en la mezcla de teriyaki en el frigorífico hasta 24 horas antes de cocinarlo. Coloque las patatas en la olla de cocción y añada suficiente agua hasta cubrirlos; sazón con sal. Coloque la cesta de vapor sobre la olla e incorpore los filetes de salmón junto con los pimientos. Cierre la tapa y seleccione la función **•STEAM•**. Ajuste el tiempo a 25 minutos y pulse **•START•**. Cuando finalice el tiempo y la luz indicadora de cocción se torne verde, retire con cuidado la cesta de vapor y escurra las patatas. Reboce las patatas en la mantequilla y el perejil picado. Sirva el salmón acompañado de las patatas y los pimientos. Decore con las cebollas tiernas y sazón con sal y pimienta al gusto.

Curry de pollo a fuego lento en una sola olla

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos para freír, 4 horas en cocción lenta

Programa de cocción: **FRY** y **SLOW COOK**

Rinde 4 porciones

Ingredientes

- | | |
|---|---|
| 800 g de tomates troceados en conserva | 15 g de jengibre fresco, picado |
| 500 g de pechuga de pollo o muslos deshuesados, cortados en cubos | 2 cucharadas de concentrado de tomate |
| 5 dientes de ajo, picados | Guindilla verde fresca, picada (opcional) |
| 2 cebollas, cortadas en rodajas finas | Cilantro fresco, picado en trozos grandes |
| | Chutney de mango, para acompañar |

Para la mezcla de especias:

2 cucharadas de curry en polvo medio	½ cucharadita de cúrcuma
1 cucharadita de cilantro molido	½ cucharadita de garam masala
1 cucharadita de comino molido	

Preparación

Cuando tenga todos los ingredientes preparados, seleccione **«FRY»** y ajuste el tiempo a 20 minutos. Añada el pollo y cocínelo durante aproximadamente 7 minutos, removiendo con frecuencia para asegurar una cocción uniforme. Incorpore las especias junto con la cebolla y la guindilla. Cocine durante unos 7 minutos más, hasta que la cebolla esté tierna y las especias desprendan aroma. Agregue el ajo, el jengibre y el concentrado de tomate, y continúe cocinando durante el tiempo restante. El concentrado de tomate debe comenzar a caramelizarse y oscurecerse. Incorpore los tomates troceados y mezcle bien todos los ingredientes. Llene la lata vacía de tomates con agua y añádala a la olla. Sazone con sal y pimienta al gusto. Seleccione **«SLOW COOK»** y ajuste el tiempo a 4 horas. Si desea un curry con un sabor más intenso y profundo, déjelo cocinar 2 horas adicionales. Antes de servir, mezcle el cilantro con el curry. Sirva acompañado de arroz y chutney de mango, según prefiera.

Gachas de avena con yogur casero

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 12 horas para el yogur, 30 minutos para las gachas

Programa de cocción: **YOGHURT** y **PORRIDGE**

Rinde 2 porciones de gachas y 8 raciones de yogur

Ingredientes

Para las gachas:

100 g de copos de avena	Azúcar al gusto
20 g de mantequilla	Coberturas al gusto
600 ml de leche semidesnatada	

Para el yogur:

350 ml de leche semidesnatada	300 ml de yogur natural
350 ml de nata líquida	

Preparación

Para preparar el yogur, mezcle la leche, la nata y el yogur a temperatura ambiente en la olla de cocción. Cierre la tapa y seleccione **«YOGHURT»**, ajuste el tiempo a 12 horas y pulse **«START»**. Lo ideal es realizar este proceso durante la noche, para tener el yogur listo en el desayuno. Al finalizar el programa, vierta el yogur en un recipiente grande con tapa hermética y guárdelo en el frigorífico durante aproximadamente 3 horas. Lave y seque la olla de cocción y vuelva a colocarla en la olla multifunción. Añada todos los ingredientes de las gachas y mezcle bien hasta integrarlas. Seleccione el programa **«PORRIDGE»**, ajuste el tiempo de cocción a 30 minutos y pulse **«START»** para comenzar. Cuando termine la cocción y la luz indicadora se torne verde, sirva las gachas junto con el yogur casero y las coberturas al gusto.

Pilaf de calabacín y coliflor

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Programa de cocción: **FRY** y **PILAF**

Rinde 4 porciones

Ingredientes

1 berenjena, cortada en trozos de aprox. 2 cm	1 cucharadita de comino molido
1 calabacín, cortado en trozos de aprox. 2 cm	1 cucharadita de cilantro molido
250 g de arroz basmati	1 cucharadita de menta seca
1 cebolla roja grande, cortada en rodajas	½ cucharadita de semillas de hinojo,
3 dientes de ajo, picados	trituradas (opcional)
20 g de mantequilla	Cilantro fresco, para decorar
500 ml de caldo de verduras	Yogur, para decorar
1 cucharada de aceite de oliva	Sal y pimienta

Preparación

Lave el arroz hasta que el agua salga clara y déjelo en remojo. Seleccione el programa **«FRY»** en la olla multifunción y ajuste el tiempo a 23 minutos. Añada un chorrito de aceite de oliva a la olla de cocción, incorpore el calabacín y la berenjena, y cocine durante unos 10 minutos o hasta que estén dorados. Agregue la cebolla roja y cocine durante 7 minutos más, hasta que comience a ablandarse. Añada el ajo, la mantequilla y las especias, mezcle y cocine hasta que falten 3 minutos. Escurre y agregue el arroz en los últimos 3 minutos de cocción. Remueva bien para que el arroz quede impregnado con las especias y la mantequilla. Incorpore el caldo de verduras y mezcle bien. Seleccione el programa **«PILAF»** y ajuste el tiempo a 30 minutos. Cuando la luz indicadora de cocción se ponga verde, abra la tapa con cuidado. Compruebe que el arroz esté bien cocido y suelto. Sirva en boles decorando con cilantro fresco y una cucharada de yogur para adornar.

Rigatoni rápidos con salchicha y chipotle

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Programa de cocción: **PASTA** y **FRY**

Rinde 4 porciones

Ingredientes

4 salchichas de cerdo, sin piel	1 cucharada de pimentón ahumado
1 cebolla roja, picada	150 ml de nata líquida
3 dientes de ajo, picados	Hojas de albahaca
500 g de rigatoni	Zumo de limón
150 g de guisantes congelados	Queso parmesano, para servir
2 cucharadas de concentrado de tomate	

Preparación

En la olla de cocción, añada suficiente agua para cubrir la pasta (sin superar la marca de llenado de 3 L) y agregue sal de forma generosa. Seleccione el programa de cocción **«[PASTA]»** en la olla multifunción y ajuste el tiempo a 12 minutos. Lleve el agua a ebullición; la olla le avisará con una señal acústica cuando esté lista. Incorpore la pasta y cocine hasta que finalice el tiempo programado. Si nota que la pasta está ligeramente al dente, terminará de hacerse más tarde en la salsa. Escurre la pasta y resérvela. Mientras se cuece la pasta, prepare el resto de los ingredientes. Tras retirar la piel de las salchichas, reserve la carne aparte. Cambie el programa de la olla multifunción a **«[FRY]»** y ajuste el tiempo a 10 minutos. Añada el aceite y la carne de salchicha a la olla. Desmenuce la carne con una cuchara de madera y fríala hasta que esté dorada y crujiente. Incorpore la cebolla, el ajo, el concentrado de tomate y los guisantes. Cocine durante 5 minutos más o hasta que la cebolla esté tierna y el tomate haya oscurecido. Remueva el pimentón ahumado y la pasta de chipotle, agregue la nata líquida y mezcle bien hasta integrar todos los ingredientes. Sazone con sal y pimienta al gusto. Añada la pasta y mezcle todo en la salsa hasta que la pasta quede bien impregnada. Deje que la pasta termine de cocinarse en la salsa durante el tiempo restante. Antes de servir, añada un chorrito de zumo de limón. Decore con hojas frescas de albahaca y termine con queso parmesano rallado por encima.

PT | Por favor, conserve estas instruções para futura referência.

O que fazer e o que não fazer



Certifique-se de que a panela de cozedura está corretamente encaixada antes de utilizar o aparelho.
Segure a panela de cozedura apenas pelas pegas de toque frio.
Tenha cuidado ao abrir a tampa, pois pode sair vapor.



Não coloque qualquer objeto sobre o Multicooker.
Não cubra nem restrinja a circulação de ar da válvula de saída de vapor durante a utilização.
Não utilize utensílios metálicos, pois podem danificar o revestimento antiaderente.
Nunca utilize o Multicooker sem a panela de cozedura corretamente colocada.
Nunca ultrapasse a marca de enchimento máximo.

Cuidados e manutenção

Desligue o Multicooker e retire-o da tomada. Aguarde que o aparelho arrefeça completamente antes de proceder a qualquer limpeza ou manutenção pelo utilizador.

PASSO 1: Limpe a unidade principal do Multicooker com um pano macio e húmido e seque completamente.

PASSO 2: Lave a panela de cozedura e todos os outros componentes amovíveis com água morna e detergente. Em seguida, enxague e seque minuciosamente.



NOTA: Nunca utilize detergentes agressivos ou abrasivos, nem esfregões para limpar o Multicooker, pois podem provocar danos. O Multicooker deve ser limpo cuidadosamente após cada utilização.

Instruções de utilização

Montagem da tampa do Multicooker

PASSO 1: Abra a tampa do Multicooker pressionando o botão de libertação da tampa.

PASSO 2: No lado inferior da tampa, prenda o anel de vedação da válvula de saída de vapor à volta da válvula de saída de vapor.

PASSO 3: Coloque a tampa da válvula de saída de vapor no interior do anel de vedação da válvula de saída de vapor, de modo a que fique bem ajustada.

PASSO 4: Encaixe a tampa interior, pressionando-a no respetivo encaixe na tampa do Multicooker, e fixe-a no lugar.

Antes da primeira utilização

PASSO 1: Antes de ligar o Multicooker à corrente elétrica, limpe-o seguindo as instruções da secção intitulada «Cuidados e manutenção».

PASSO 2: Coloque o Multicooker numa superfície estável e plana, a uma altura confortável para o utilizador.



NOTA: Ao utilizar o Multicooker pela primeira vez, pode libertar-se um ligeiro fumo ou odor. Esta situação é normal e desaparece rapidamente. Assegure uma ventilação adequada em redor do Multicooker durante a utilização.

Utilização do painel de controlo

Quando o Multicooker estiver ligado à corrente elétrica e a tomada ligada, a unidade principal do Multicooker emitirá vários sinais sonoros e o botão de ligar/desligar acender-se-á, indicando que o aparelho está ligado à eletricidade. Prima o botão de ligar/desligar para ligar o Multicooker.

Programas predefinidos de cozedura

PASSO 1: Prima o botão do programa pré-definido de cozedura pretendido. Para alguns programas pré-definidos, pode ajustar manualmente o tempo de cozedura utilizando o botão de tempo de cozedura em conjunto com os botões de ajuste. Consulte a «Tabela de programas pré-definidos de cozedura» para mais informações.

PASSO 2: Prima o botão de ligar/desligar para iniciar a cozedura.

Quando o tempo pré-definido terminar, o Multicooker emitirá um sinal sonoro e a luz indicadora mudará de cor consoante o programa pré-definido selecionado.

Durante a cozedura, o tempo de cozedura pode ser ajustado premindo o botão de tempo de cozedura em conjunto com os botões de ajuste.



NOTA: Ao utilizar o programa de cozedura de arroz, o tempo não pode ser ajustado manualmente. O Multicooker desliga-se automaticamente quando toda a água for absorvida pelo arroz. Ao utilizar o programa pré-definido de cozedura de massa, a unidade principal do Multicooker emitirá um sinal sonoro e o ecrã LED piscará após o pré-aquecimento. Esta indicação serve para adicionar a massa crua à panela de cozedura. Prima o botão de ligar/desligar depois de adicionar a massa para avançar para a fase de cozedura.

Tabela de programas pré-definidos de cozedura

Programa pré-definido de cozedura	Tempo predefinido	Intervalo de tempo ajustável	Pré-aquecimento necessário?	Função manter quente disponível?	Função de início diferido disponível?
Arroz (RICE)	Automático	Automático	Não	Não	Não
Cereais (GRAINS)	00:25	00:05–04:00	Não	Sim - 12 horas	Sim
Sopa (SOUP)	01:00	00:05–08:00	Não	Sim - 12 horas	Sim
Cozedura a vapor (STEAM)	00:20	00:05–02:00	Sim	Sim - 12 horas	Sim
Ferver (BOIL)	01:00	00:05–06:00	Não	Sim - 12 horas	Sim
Guisado (STEW)	01:00	00:05–12:00	Não	Sim - 12 horas	Sim
Cozedura lenta (SLOW COOK)	03:00	00:05–12:00	Não	Sim - 12 horas	Sim
Fritar (FRY)	00:18	00:01–02:00	Sim	Sim - 12 horas	Não
Assar (BAKE)	01:00	00:05–04:00	Não	Sim - 3 horas	Sim

Programa pré-definido de cozedura	Tempo predefinido	Intervalo de tempo ajustável	Pré-aquecimento necessário?	Função manter quente disponível?	Função de início diferido disponível?
Pizza (PIZZA)	00:30	00:05–02:00	Não	Sim – 3 horas	Sim
Pilaf (PILAF)	01:00	00:05–02:00	Não	Sim – 12 horas	Sim
Iogurte (YOGHURT)	08:00	00:05–12:00	Não	Não	Sim
Pão (BREAD)	03:00	00:05–06:00	Não	Sim – 3 horas	Sim
Massa (PASTA)	00:08	00:01–01:00	Sim	Não	Não
Papa (PORRIDGE)	00:25	00:05–04:00	Não	Sim – 12 horas	Sim
Vácuo (VACUUM)	03:00	00:05–12:00	Não	Não	Sim
Bolo (CAKE)	01:00	00:05–06:00	Não	Sim – 12 horas	Sim
Bolinho (DUMPLING)	00:05	00:02–00:15	Sim	Não	Não
Fritura em imersão (DEEP FRY)	00:15	00:01–01:00	Sim	Não	Não
Manual (MANUAL)	00:30	Dependente da temperatura	Não	Dependente da temperatura	Sim

Programa manual

Ao utilizar o programa manual, tanto o tempo como a temperatura de cozedura podem ser ajustados consoante o alimento a confeccionar.

PASSO 1: Prima o botão do programa manual.

PASSO 2: Prima o botão de temperatura. O ecrã LED começará a piscar. Utilize os botões de ajuste para definir a temperatura de cozedura entre 35–160 °C.



NOTA: Se a temperatura de cozedura programada for inferior a 130 °C, o tempo de cozedura pode ser definido entre 1 minuto e 12 horas. Se a temperatura de cozedura programada for superior a 130 °C, o tempo de cozedura pode ser definido entre 1 minuto e 2 horas. A função manter quente só está disponível se a temperatura de cozedura for maior do que 80 °C.

Luz indicadora da fase de cozedura

Durante o processo de cozedura, a luz indicadora da fase de cozedura acende-se em diferentes cores para indicar a fase de cozedura atual.

Luz vermelha – O Multicooker está em pré-aquecimento. A luz permanecerá vermelha até que seja atingida a temperatura desejada.

Luz laranja – A temperatura programada foi alcançada e o Multicooker encontra-se agora na fase de cozedura.

Luz verde – A cozedura terminou e a função manter quente não está selecionada. A luz indicadora permanecerá verde durante 60 minutos enquanto o Multicooker arrefece. Em seguida, o Multicooker voltará ao modo de espera.

Luz azul – A cozedura terminou e o Multicooker mudou automaticamente para a função manter quente. O ecrã LED começará a contar o tempo para indicar há quanto tempo a função manter quente está ativa. A luz indicadora também ficará azul caso seja selecionado o modo de reaquecimento.

Luz roxa – A função de início diferido está em utilização.

Função manter quente

A função manter quente pode ser utilizada para conservar os alimentos confeccionados a uma temperatura ideal de 65–70 °C. Esta função só está disponível para os programas pré-definidos de cozedura que funcionam a temperaturas superiores a 80 °C. Consulte a «Tabela de programas pré-definidos de cozedura» para mais informações.

PASSO 1: Prima o botão do programa pré-definido de cozedura pretendido.

PASSO 2: Prima «». O Multicooker emitirá um sinal sonoro e o ícone de manter quente aparecerá no ecrã LED.

PASSO 3: Prima o botão de ligar/desligar para iniciar a cozedura. Após o tempo de cozedura programado, a função manter quente será ativada automaticamente e a luz indicadora da fase de cozedura acender-se-á a azul.

Função de reaquecimento

A função de reaquecimento pode ser utilizada para reaquecer alimentos já confeccionados.

PASSO 1: Certifique-se de que não está selecionado nenhum programa pré-definido de cozedura e, em seguida, mantenha premido «X» durante cerca de 2 segundos. A luz indicadora da fase de cozedura acender-se-á vermelha para indicar que o Multicooker está a aquecer.

PASSO 2: Quando a temperatura de reaquecimento pretendida for atingida, o Multicooker emitirá dois sinais sonoros e a luz indicadora acender-se-á a azul para indicar que a temperatura está a ser mantida.

PASSO 3: Para parar o reaquecimento, prima «X».



NOTA: A função de reaquecimento nunca deve ser utilizada para cozinhar alimentos.

Função de bloqueio para crianças

PASSO 1: Certifique-se de que não está selecionado nenhum programa pré-definido de cozedura e, em seguida, mantenha premido o botão de ajuste (+) durante cerca de 4 segundos para ativar o bloqueio para crianças. Quando esta função estiver ativa, o ecrã LED apresentará um símbolo de bloqueio, o Multicooker emitirá um sinal sonoro e o ícone de bloqueio para crianças será apresentado no ecrã LED. Nenhum outro botão poderá ser utilizado enquanto o bloqueio para crianças estiver ativado.

PASSO 2: Para desativar o bloqueio para crianças, mantenha premido o botão de ajuste (+) durante cerca de 4 segundos. O ecrã LED apresentará um símbolo de desbloqueio, o Multicooker emitirá um sinal sonoro e o ícone de bloqueio para crianças desaparecerá. O Multicooker pode agora ser utilizado normalmente.

Função de modo silencioso

PASSO 1: Certifique-se de que não está selecionado nenhum programa pré-definido de cozedura e, em seguida, mantenha premido o botão de ajuste (–) durante cerca de 4 segundos para ativar o modo silencioso. Quando esta função estiver ativa, o ecrã LED apresentará «SoFF» e o ícone de modo silencioso será exibido no ecrã LED. Enquanto o modo silencioso estiver ativo, não será emitido qualquer som ao premir os botões do painel de controlo nem quando a cozedura terminar.

PASSO 2: Para desativar o modo silencioso, mantenha premido o botão de ajuste (–) durante cerca de 4 segundos. O ecrã LED apresentará «S_On» e o ícone de modo silencioso desaparecerá.

Função de início diferido

A função de início diferido pode ser utilizada para adiar a hora de início da cozedura em alguns programas pré-definidos de cozedura. Consulte «Tabela de programas pré-definidos de cozedura» para mais informações.

PASSO 1: Prima o botão do programa pré-definido de cozedura pretendido.

PASSO 2: Se a função de início diferido estiver disponível para o programa pré-definido selecionado, o botão de início diferido acender-se-á. Prima «C». O ecrã LED irá piscar.

PASSO 3: Utilize os botões de ajuste para selecionar o número de horas que pretende que decorra até os alimentos estarem cozinhados.

PASSO 4: Prima novamente «C» e utilize os botões de ajuste para selecionar o número de minutos que pretende que decorra até os alimentos estarem cozinhados.

PASSO 5: Prima o botão de ligar/desligar para iniciar o diferimento.



NOTA: O tempo apresentado inclui o tempo de cozedura. Por exemplo, se o início diferido for programado para 4 horas num programa pré-definido de cozedura de 3 horas, a cozedura terá início 1 hora após premir o botão de ligar/desligar, de modo a que os alimentos estejam cozinhados e prontos a servir ao fim de 4 horas. O botão de ligar/desligar permanecerá iluminado enquanto a unidade principal do Multicooker estiver ligada à corrente.

Utilização do Multicooker

PASSO 1: Coloque os ingredientes a confeccionar na panela de cozedura, tendo o cuidado de não ultrapassar a marca de enchimento máximo.

PASSO 2: Prima o botão de libertação da tampa para abrir a tampa.

PASSO 3: Coloque a panela de cozedura no Multicooker e certifique-se de que está devidamente encaixada e as pegas de toque frio alinhadas com as patilhas da unidade principal do Multicooker. Feche a tampa, se necessário.

PASSO 4: Ligue o Multicooker à tomada e ative o interruptor de alimentação. O Multicooker emitirá um sinal sonoro e o botão de ligar/desligar acender-se-á, indicando que o aparelho está ligado e pronto a ser programado.

PASSO 5: Siga as instruções da secção intitulada «Utilização do painel de controlo» e utilize o painel de controlo digital para selecionar o programa pré-definido de cozedura pretendido e, se necessário, ajustar o tempo de cozedura.

PASSO 6: Prima o botão de ligar/desligar para iniciar a cozedura. As luzes indicadoras da fase de cozedura acendem-se a laranja ou vermelho, consoante o programa pré-definido de cozedura selecionado.

PASSO 7: Após o tempo de cozedura terminar, a luz indicadora da fase de cozedura acender-se-á automaticamente a azul ou verde, dependendo se a função manter quente foi selecionada.

PASSO 8: Retire cuidadosamente a panela de cozedura, segurando apenas pelas pegas de toque frio, e transfira os alimentos confeccionados para um prato ou recipiente apropriado.

PASSO 9: Desligue o Multicooker e retire-o da tomada.



AVISO: A tensão nominal permanece presente mesmo com o Multicooker desligado. Para desligar definitivamente o Multicooker, desligue-o e retire a ficha da tomada de corrente.

Armazenamento

Certifique-se de que o Multicooker está frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo de forma apertada à volta do Multicooker; enrole-o de forma folgada para evitar danos.

A tampa de armazenamento pode ser colocada sobre a panela de cozedura para guardar no frigorífico ou para outras formas de armazenamento.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
O Multicooker não liga.	O Multicooker não está ligado à corrente elétrica.	Ligue o Multicooker à corrente elétrica e ligue-o.
	O fusível queimou.	Substitua o fusível por um de mesma amperagem.
«E3» aparece no ecrã LED.	A temperatura interna excedeu os 210 °C e a proteção contra sobreaquecimento foi ativada.	Desligue o Multicooker e retire-o da tomada, deixando-o arrefecer durante uma hora antes de o voltar a utilizar.
	O Multicooker foi utilizado com poucos ou nenhuns ingredientes e a proteção contra funcionamento a seco foi ativada.	Certifique-se de que existem ingredientes suficientes na panela de cozedura antes de voltar a utilizar o aparelho.
«E1», «E2», «E4», «E5», «E6», «E7», «E8», «E9» ou «EA» aparece no ecrã LED.	Existe uma avaria num componente interno.	Deixe de utilizar o produto de imediato e contacte o serviço de apoio ao cliente para assistência.
A água está a transbordar do Multicooker durante a cozedura.	Foi adicionada demasiada água à panela de cozedura.	Certifique-se de que os ingredientes não ultrapassam a marca de enchimento máximo. Consulte o manual de instruções online para obter mais informações sobre a quantidade de água necessária.

Especificações

Referência do produto: EK6758

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 860 W

Consumo de energia (modo de espera): 0,42 W

RECEITAS

Cozedura de arroz

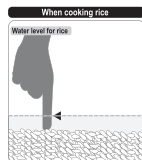
Ao utilizar a função de cozedura de arroz, é fundamental respeitar a proporção correta de arroz para água. A tabela abaixo indica a proporção recomendada para obter um arroz perfeito.

Tipo	Quantidade/peso	Proporção de arroz para água
Arroz branco	1 copo medidor (160 g)	1:1¼
Arroz jasmim		
Arroz basmati		
Arroz glutinoso		

Preparação

Utilizando o copo medidor incluído, encha-o até ao topo com arroz, certificando-se de que a superfície fica nivelada. Esta quantidade corresponde a cerca de 160 g de arroz. Para melhores resultados, lave o arroz num recipiente com água fria corrente, descartando a água e repetindo a operação até que a água fique transparente. Escorra bem e deite o arroz lavado na panela de cozedura. Adicione 1¼ copo medidor de água por cada copo medidor de arroz utilizado. Verifique se o nível de água está correto, utilizando o método do dedo indicador: coloque o dedo sobre o arroz e a água deve chegar à primeira falange do dedo. Ajuste a quantidade de água, acrescentando ou retirando, até atingir este nível.

Selecione **«RICE»** no Multicooker e prima **«START»**. O Multicooker ajustará automaticamente o tempo de cozedura consoante a quantidade de arroz e de água. Quando a luz indicadora da cozedura ficar verde, o arroz está pronto a servir.



Dicas para cozer arroz

1. Lavar o arroz antes de cozinhar permite obter um resultado mais solto e leve — este procedimento elimina o amido do arroz e evita que fique empapado ou com grumos.
2. Utilize a função manter quente se não for consumir de imediato — esta função mantém o arroz fresco e evita que fique pegajoso.
3. Para cozer arroz glutinoso, mantenha a tampa do Multicooker fechada e deixe o arroz repousar ao vapor durante 10 a 20 minutos.

Salmão teriyaki a vapor com batatinhas novas

Tempo de preparação: 10 minutos, mais tempo de marinada

Tempo de cozedura: 25 minutos

Cozedura a vapor: **STEAM**

Rende 2 doses

Ingredientes

- 2 filletes de salmão (cerca de 160 g cada)
- 2 cebolinhas, picadas
- 2 pimentos, fatiados
- 500 g de batatinhas novas, cortadas de forma uniforme
- 1 colher de sopa de manteiga
- Salsa fresca, picada
- Sal e pimenta, a gosto

Para a marinada:

- 2 cebolinhas, picadas
- 100 ml de molho de soja claro
- 40 ml de água
- 20 ml de vinagre de vinho branco
- 20 ml de óleo de sésamo
- 180 g de açúcar mascavado

Preparação

Para preparar a marinada, misture bem todos os ingredientes até o açúcar ficar totalmente dissolvido. Deixe o salmão marinar no molho teriyaki no frigorífico durante até 24 horas, antes de cozinhar. Coloque as batatinhas na panela de cozedura, com água suficiente para as cobrir, e tempere com sal. Coloque o cesto de cozedura a vapor sobre a panela e adicione os filletes de salmão juntamente com os pimentos.

Fechada a tampa e selecionada a função **«STEAM»**, defina o tempo para 25 minutos e prima **«START»**. Quando o tempo terminar e a luz indicadora da cozedura ficar verde, retire com cuidado o cesto de cozedura a vapor e escorra as batatas. Envolve as batatinhas na manteiga e na salsa picada. Sirva o salmão acompanhado pelas batatas e pimentos. Termine com as cebolinhas e tempere com sal e pimenta a gosto.

Caril de frango de cozedura lenta numa só panela

Tempo de preparação: 10 minutos

Tempo de cozedura: 20 minutos para fritar, 4 horas em cozedura lenta

Programa pré-definido de cozedura: **FRY** e **SLOW COOK**

Rende 4 doses

Ingredientes

- 800 g de tomate em pedaços, de conserva
- 500 g de peito de frango ou coxas sem osso, cortados em cubos
- 5 dentes de alho, picados
- 2 cebolas, cortadas em rodelas finas
- 15 g de gengibre fresco, picado
- 2 colheres de sopa de polpa de tomate
- Malagueta verde fresca, picada (opcional)
- Coentros frescos, grosseiramente picados
- Chutney de manga, para servir

Para a mistura de especiarias:

2 colheres de sopa de caril médio em pó ½ colher de chá de açafrão-da-índia
1 colher de chá de coentros moídos ½ colher de chá de garam masala
1 colher de chá de cominhos moídos

Preparação

Depois de preparar os ingredientes, selecione «**FRY**» e defina o tempo para 20 minutos. Adicione o frango e cozinhe durante cerca de 7 minutos, mexendo regularmente para garantir uma cozedura uniforme. Junte as especiarias, as cebolas e a malagueta. Deixe cozinhar cerca de 7 minutos, até a cebola amolecer e as especiarias libertarem aroma. Acrescente o alho, o gengibre e a polpa de tomate, deixando cozinhar durante o tempo restante. A polpa de tomate deverá começar a caramelizar e a escurecer. Adicione o tomate em pedaços e envolva bem todos os ingredientes. Encha a lata vazia do tomate com água e deite na panela. Tempere com sal e pimenta. Selecione «**SLOW COOK**» e ajuste o tempo para 4 horas. Para um caril com sabor mais intenso, deixe cozinhar por mais 2 horas. Antes de servir, misture os coentros ao caril. Sirva com arroz e chutney de manga, conforme preferir.

Papa de aveia com iogurte caseiro

Tempo de preparação: 10 minutos

Tempo de cozedura: 12 horas para iogurte, 30 minutos para papa

Programa pré-definido de cozedura: **YOGHURT** e **PORRIDGE**

Rende 2 doses de papa e 8 porções de iogurte

Ingredientes

Para a papa:

100 g de flocos de aveia
20 g de manteiga
600 ml de leite meio-gordo

Açúcar, a gosto
Coberturas a gosto, conforme preferir

Para o iogurte:

350 ml de leite meio-gordo
350 ml de natas ligeiras

300 ml de iogurte natural

Preparação

Para preparar o iogurte, misture o leite, as natas e o iogurte (todos à temperatura ambiente) na panela de cozedura. Feche a tampa e selecione «**YOGHURT**», programando o tempo para 12 horas; depois prima «**START**». O ideal é preparar durante a noite, para ter pronto ao pequeno-almoço. No final do programa, transfira o iogurte para um recipiente grande com fecho hermético e leve ao frigorífico durante cerca de 3 horas. Lave e seque a panela de cozedura e volte a colocá-la no Multicooker. Adicione todos os ingredientes da papa e misture até obter uma preparação homogênea. Selecione o programa «**PORRIDGE**» e ajuste o tempo de cozedura para 30 minutos; prima «**START**» para iniciar. Quando a cozedura terminar e a luz indicadora ficar verde, sirva a papa com o iogurte caseiro e as coberturas a gosto.

Pilaf de curgete e couve-flor

Tempo de preparação: 10 minutos

Tempo de cozedura: 55 minutos

Programa pré-definido de cozedura: **FRY** e **PILAF**

Rende 4 doses

Ingredientes

1 beringela, cortada em pedaços de cerca de 2 cm 1 colher de sopa de azeite
1 curgete, cortada em pedaços de cerca de 2 cm 1 colher de chá de cominhos moídos
250 g de arroz basmati 1 colher de chá de coentros moídos
1 cebola roxa grande, fatiada 1 colher de chá de hortelã seca
3 dentes de alho, picados ½ colher de chá de sementes de funcho, esmagadas (opcional)
20 g de manteiga Coentros frescos, para decorar
500 ml de caldo de legumes Iogurte, para decorar
Sal e pimenta

Preparação

Lave o arroz em água corrente até que a água fique transparente e deixe de molho. Selecione o programa «**FRY**» no Multicooker e ajuste o tempo para 23 minutos. Deite um fio de azeite na panela de cozedura, adicione a curgete e a beringela e deixe cozinhar cerca de 10 minutos, até ficarem douradas. Junte a cebola roxa e cozinhe mais 7 minutos, até começar a amolecer. Acrescente o alho, a manteiga e as especiarias, envolva bem e deixe cozinhar até faltarem apenas 3 minutos para o fim do programa. Escorra o arroz e adicione-o à panela para os 3 minutos finais. Envolva o arroz cuidadosamente nos temperos e na manteiga. Adicione o caldo de legumes e mexa bem. Programe agora o Multicooker na função «**PILAF**» e ajuste o tempo para 30 minutos. Quando a luz indicadora da cozedura passar a verde, abra a tampa com cuidado. Verifique se o arroz está totalmente cozido e solto. Sirva em taças, decorando com coentros frescos e uma colher de iogurte.

Rigatoni rápido de salsicha e chipotle

Tempo de preparação: 10 minutos

Tempo de cozedura: 25 minutos

Programa pré-definido de cozedura: **PASTA** e **FRY**

Rende 4 doses

Ingredientes

4 salsichas de porco, sem pele 1 colher de sopa de pimentão fumado
1 cebola roxa, picada 150 ml de natas ligeiras
3 dentes de alho, picados Folhas de manjerição
500 g de rigatoni Sumo de limão
150 g de ervilhas congeladas Queijo parmesão, para servir
2 colheres de sopa de polpa de tomate

Preparação

Na panela de cozedura, adicione água suficiente para cobrir a massa (até à marca dos 3 L) e tempere generosamente com sal. Programe o Multicooker na função «**PASTA**» e defina o tempo para 12 minutos. Deixe a água ferver; o Multicooker emitirá um sinal sonoro a indicar que está pronto para adicionar a massa. Junte a massa e cozinhe até terminar o tempo estipulado. Se a massa estiver ligeiramente al dente, continuará a cozinhar no molho. Escorra a massa e reserve. Enquanto a massa cozinha, prepare os restantes ingredientes. Retire a pele às salsichas e reserve a carne, mantendo-a de parte. Alterne o programa do Multicooker para «**FRY**» e defina o tempo para 10 minutos. Adicione o óleo e a carne das salsichas. Utilize uma colher de pau para desfazer a carne e frite até que fique dourada e crocante. Junte a cebola, o alho, a polpa de tomate e as ervilhas. Cozinhe mais 5 minutos, ou até a cebola amolecer e a polpa de tomate escurecer. Acrescente o pimentão fumado e a pasta de chipotle, misturando bem, e deite as natas, mexendo até obter um molho homogêneo. Tempere com sal e pimenta a gosto. Adicione a massa à panela e envolva bem no molho, garantindo que toda a massa fica coberta. Deixe cozinhar no molho durante o tempo restante. Antes de servir, finalize com um pouco de sumo de limão. Decore com folhas de manjerição fresco e polvilhe com queijo parmesão ralado.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare



Assicurarsi che la pentola di cottura sia installata correttamente prima dell'uso.
Afferrare la pentola di cottura solo dai manici termoisolanti.
Fare attenzione durante l'apertura del coperchio, poiché potrebbe fuoriuscire del vapore.



Non appoggiare oggetti sopra il multicooker.
Non coprire né ostruire il flusso d'aria della valvola del vapore durante l'uso.
Non utilizzare utensili in metallo, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
Non utilizzare mai il multicooker senza che la pentola di cottura sia inserita correttamente.
Non superare mai il livello massimo di riempimento.

Cura e manutenzione

Spegner e scollegare il multicooker dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare completamente prima di procedere con la pulizia o la manutenzione da parte dell'utente.

PASSO 1: Pulire l'unità principale del multicooker con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente.

PASSO 2: Lavare la pentola di cottura e tutti gli altri componenti rimovibili in acqua tiepida e saponata, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.



NOTA: Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi né spugne abrasive per la pulizia del multicooker, poiché ciò potrebbe danneggiarlo. Il multicooker deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Assemblaggio del coperchio del multicooker

PASSO 1: Aprire il coperchio del multicooker premendo il pulsante di apertura del coperchio.

PASSO 2: Sul lato inferiore del coperchio, fissare la guarnizione di tenuta della valvola del vapore attorno alla valvola del vapore.

PASSO 3: Inserire il cappuccio della valvola del vapore all'interno della guarnizione di tenuta della valvola del vapore, assicurandosi che sia ben posizionato.

PASSO 4: Fissare il coperchio interno inserendolo nell'apposita sede sul coperchio del multicooker e assicurarlo in posizione.

Prima del primo utilizzo

PASSO 1: Prima di collegare il multicooker alla rete elettrica, pulirlo seguendo le istruzioni riportate nella sezione «Cura e manutenzione».

PASSO 2: Posizionare il multicooker su una superficie stabile e piana, ad un'altezza comoda per l'utente.



NOTA: Al primo utilizzo del multicooker, potrebbe fuoriuscire un leggero fumo o odore. Questo è normale e si dissiperà rapidamente. Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata attorno al multicooker durante l'uso.

Utilizzo del pannello di controllo

Quando il multicooker è collegato e acceso dalla presa di corrente, l'unità principale emette più segnali acustici e il pulsante di accensione si illumina a indicare che l'apparecchio è alimentato. Premere il pulsante di accensione per accendere il multicooker.

Programmi di cottura preimpostati

PASSO 1: Premere il pulsante del programma di cottura preimpostato desiderato. Alcuni programmi di cottura preimpostati possono essere regolati manualmente utilizzando il pulsante per il tempo di cottura insieme ai pulsanti di regolazione. Consultare la «Tabella dei programmi di cottura preimpostati» per ulteriori informazioni.

PASSO 2: Premere il pulsante di accensione per avviare la cottura.

Al termine del tempo preimpostato, il multicooker emette un segnale acustico e la spia cambierà colore in base al programma selezionato.

Durante la cottura, il tempo di cottura può essere regolato premendo il pulsante per il tempo di cottura insieme ai pulsanti di regolazione.



NOTA: Quando si utilizza il programma di cottura per il riso, il tempo non può essere regolato manualmente. Il multicooker si spegnerà automaticamente quando tutta l'acqua sarà stata assorbita dal riso. Quando si utilizza il programma di cottura per la pasta, l'unità principale del multicooker dopo il preriscaldamento emetterà un segnale acustico e il display LED lampeggerà. Questo indica che è il momento di aggiungere la pasta cruda nella pentola di cottura. Dopo aver aggiunto la pasta, premere il pulsante di accensione per proseguire con la fase di cottura.

Tabella dei programmi di cottura preimpostati

Programma di cottura preimpostato	Tempo preimpostato	Intervallo di tempo regolabile	È necessario il preriscaldamento?	Funzione mantenimento in caldo disponibile?	Funzione ritardo disponibile?
Riso (RICE)	Automatico	Automatico	No	No	No
Cereali (GRAINS)	00:25	00:05–04:00	No	Sì – 12 ore	Sì
Zuppa (SOUP)	01:00	00:05–08:00	No	Sì – 12 ore	Sì
Vapore (STEAM)	00:20	00:05–02:00	Sì	Sì – 12 ore	Sì
Bollitura (BOIL)	01:00	00:05–06:00	No	Sì – 12 ore	Sì
Stufato (STEW)	01:00	00:05–12:00	No	Sì – 12 ore	Sì
Cottura lenta (SLOW COOK)	03:00	00:05–12:00	No	Sì – 12 ore	Sì
Frittura (FRY)	00:18	00:01–02:00	Sì	Sì – 12 ore	No
Cottura al forno (BAKE)	01:00	00:05–04:00	No	Sì – 3 ore	Sì

Programma di cottura preimpostato	Tempo preimpostato	Intervallo di tempo regolabile	È necessario il preriscaldamento?	Funzione mantenimento in caldo disponibile?	Funzione ritardo disponibile?
Pizza (PIZZA)	00:30	00:05–02:00	No	Sì – 3 ore	Sì
Pilaf (PILAF)	01:00	00:05–02:00	No	Sì – 12 ore	Sì
Yogurt (YOGHURT)	08:00	00:05–12:00	No	No	Sì
Pane (BREAD)	03:00	00:05–06:00	No	Sì – 3 ore	Sì
Pasta (PASTA)	00:08	00:01–01:00	Sì	No	No
Porridge (PORRIDGE)	00:25	00:05–04:00	No	Sì – 12 ore	Sì
Vuoto (VACUUM)	03:00	00:05–12:00	No	No	Sì
Torta (CAKE)	01:00	00:05–06:00	No	Sì – 12 ore	Sì
Ravioli (DUMPLING)	00:05	00:02–00:15	Sì	No	No
Frittura profonda (DEEP FRY)	00:15	00:01–01:00	Sì	No	No
Manuale (MANUAL)	00:30	Dipendente dalla temperatura	No	Dipendente dalla temperatura	Sì

Programma manuale

Quando si utilizza il programma manuale, è possibile modificare sia il tempo di cottura sia la temperatura in base agli alimenti da cucinare.

PASSO 1: Premere il pulsante del programma manuale.

PASSO 2: Premere il pulsante per la temperatura di cottura. Il display LED inizierà a lampeggiare. Utilizzando i pulsanti di regolazione, impostare la temperatura di cottura tra 35 e 160 °C.



NOTA: Se la temperatura di cottura impostata è inferiore a 130 °C, il tempo di cottura può essere regolato da 1 minuto a 12 ore. Se la temperatura di cottura è superiore a 130 °C, il tempo di cottura può essere regolato da 1 minuto a 2 ore. La funzione mantenimento in caldo è disponibile solo se la temperatura di cottura è superiore a 80 °C.

Spia indicatrice della fase di cottura

Durante il processo di cottura, la spia indicatrice della fase di cottura si illuminerà di colori diversi per segnalare la fase attuale della cottura.

Luce rossa - Il multicooker è in fase di preriscaldamento. La spia rimarrà rossa fino al raggiungimento della temperatura richiesta.

Luce arancione - La temperatura richiesta è stata raggiunta e il multicooker è ora nella fase di cottura.

Luce verde - La cottura è terminata e la funzione mantenimento in caldo non è stata selezionata. La spia rimarrà verde per 60 minuti mentre il multicooker si raffredda. Successivamente, il multicooker passerà alla modalità standby.

Luce blu - La cottura è terminata e il multicooker è passato automaticamente alla funzione mantenimento in caldo. Il display LED inizierà il conteggio progressivo per indicare da quanto tempo la funzione mantenimento in caldo è attiva. La spia si illuminerà inoltre di blu se viene selezionata la modalità riscaldamento.

Luce viola - La funzione ritardo è attiva.

Funzione mantenimento in caldo

La funzione mantenimento in caldo può essere utilizzata per mantenere gli alimenti cotti a una temperatura ottimale di 65–70 °C. Questa funzione è disponibile solo per i programmi di cottura che operano a una temperatura superiore a 80 °C. Per ulteriori informazioni, consultare la «Tabella dei programmi di cottura preimpostati».

PASSO 1: Premere il pulsante del programma di cottura preimpostato desiderato.

PASSO 2: Premere «**⏸**». Il multicooker emetterà un segnale acustico e l'icona del mantenimento in caldo apparirà sul display LED.

PASSO 3: Premere il pulsante di accensione per avviare la cottura. Al termine del tempo di cottura, la funzione mantenimento in caldo si attiverà automaticamente e la spia indicatrice della fase di cottura si illuminerà di blu.

Funzione riscaldamento

La funzione riscaldamento può essere utilizzata per riscaldare alimenti già cotti.

PASSO 1: Assicurarsi che non sia selezionato alcun programma di cottura preimpostato, quindi tenere premuto «**X**» per circa 2 secondi. La spia indicatrice della fase di cottura si illuminerà di rosso per indicare che il multicooker si sta riscaldando.

PASSO 2: Quando la temperatura di riscaldamento desiderata sarà raggiunta, il multicooker emetterà due segnali acustici e la spia indicatrice si illuminerà di blu per indicare che la temperatura viene mantenuta.

PASSO 3: Per interrompere il riscaldamento, premere «**X**».



NOTA: La funzione riscaldamento non deve mai essere utilizzata per cuocere gli alimenti.

Funzione blocco bambini

PASSO 1: Assicurarsi che non sia selezionato alcun programma di cottura preimpostato, quindi tenere premuto il pulsante di regolazione (+) per circa 4 secondi per attivare il blocco bambini. Quando la funzione è attiva, il display LED mostrerà un simbolo di blocco, il multicooker emetterà un segnale acustico e l'icona del blocco bambini apparirà sul display LED. Nessun altro pulsante può essere premuto mentre il blocco bambini è attivato.

PASSO 2: Per disattivare il blocco bambini, tenere premuto il pulsante di regolazione (+) per circa 4 secondi. Il display LED mostrerà un simbolo di sblocco, il multicooker emetterà un segnale acustico e l'icona del blocco bambini scomparirà. Il multicooker potrà nuovamente essere utilizzato normalmente.

Funzione modalità silenziosa

PASSO 1: Assicurarsi che non sia selezionato alcun programma di cottura preimpostato, quindi tenere premuto il pulsante di regolazione (–) per circa 4 secondi per attivare la modalità silenziosa. Quando la funzione è attiva, il display LED mostrerà «**SoFF**» e l'icona della modalità silenziosa apparirà sul display LED. Quando la modalità silenziosa è attiva, non verrà emesso alcun suono né alla pressione dei pulsanti del pannello di controllo né al termine della cottura.

PASSO 2: Per disattivare la modalità silenziosa, tenere premuto il pulsante di regolazione (–) per circa 4 secondi. Il display LED mostrerà «**S_On**» e l'icona della modalità silenziosa scomparirà.

Funzione ritardo

La funzione ritardo consente di posticipare l'avvio della cottura per alcuni programmi di cottura preimpostati. Per ulteriori informazioni, consultare la «**Tabella dei programmi di cottura preimpostati**».

PASSO 1: Premere il pulsante del programma di cottura preimpostato desiderato.

PASSO 2: Se la funzione ritardo è disponibile per il programma selezionato, il pulsante ritardo si illuminerà. Premere «**C**». Il display LED lampeggerà.

PASSO 3: Utilizzare i pulsanti di regolazione per selezionare il numero di ore da far trascorrere prima che il cibo venga cotto.

PASSO 4: Premere nuovamente «**C**» e utilizzare i pulsanti di regolazione per selezionare il numero di minuti da far trascorrere prima che il cibo venga cotto.

PASSO 5: Premere il pulsante di accensione per avviare il ritardo.



NOTA: Il tempo visualizzato comprende anche il tempo di cottura. Ad esempio, se il ritardo viene impostato su 4 ore e il programma di cottura dura 3 ore, la cottura inizierà 1 ora dopo la pressione del pulsante di accensione, così che il cibo sia cotto e pronto da servire esattamente dopo 4 ore. Il pulsante di accensione rimarrà illuminato finché l'unità principale del multicooker è collegata alla rete elettrica.

Utilizzo del multicooker

PASSO 1: Inserire gli ingredienti da cuocere nella pentola di cottura, avendo cura di non superare il livello massimo di riempimento.

PASSO 2: Premere il pulsante di apertura del coperchio per aprire il coperchio.

PASSO 3: Inserire la pentola di cottura nel multicooker, assicurandosi che sia ben fissata e che i manici termoisolanti siano allineati con le linguette dell'unità principale del multicooker. Chiudere il coperchio se necessario.

PASSO 4: Collegare il multicooker alla presa di corrente e accenderlo. Il multicooker emetterà un segnale acustico e il pulsante di accensione si illuminerà per indicare che l'apparecchio è alimentato ed è pronto per essere programmato.

PASSO 5: Seguendo le istruzioni riportate nella sezione «**Utilizzo del pannello di controllo**», utilizzare il pannello di controllo digitale per selezionare il programma di cottura appropriato e, se necessario, regolare il tempo di cottura.

PASSO 6: Premere il pulsante di accensione per avviare la cottura. Le spie indicatrici della fase di cottura si illumineranno di arancione o rosso, a seconda del programma di cottura selezionato.

PASSO 7: Al termine del tempo di cottura, la spia indicatrice della fase di cottura si illuminerà automaticamente di blu o verde, a seconda che la funzione mantenimento in caldo sia stata selezionata o meno.

PASSO 8: Rimuovere con cautela la pentola di cottura afferrandola esclusivamente dai manici termoisolanti e trasferire il cibo cotto su un piatto o in un contenitore idoneo.

PASSO 9: Spegner e scollegare il multicooker dalla rete elettrica.



ATTENZIONE: La tensione nominale rimane presente anche quando il multicooker è spento. Per spegnere completamente il multicooker, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

Conservazione

Verificare che il multicooker sia freddo, pulito e asciutto prima di riportarlo in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo troppo stretto attorno al multicooker. Avvolgilo senza stringere per evitare danni.

Il coperchio per la conservazione può essere posizionato sopra la pentola di cottura per la refrigerazione o per altre esigenze di conservazione.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il multicooker non si accende.	Il multicooker non è collegato alla rete elettrica.	Collegare il multicooker alla rete elettrica e accenderlo.
	Il fusibile è saltato.	Sostituire il fusibile con uno dello stesso valore nominale.
Sul display LED compare «E3».	La temperatura interna ha superato i 210 °C e la protezione contro il surriscaldamento si è attivata.	Spegner e scollegare il multicooker dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare per un'ora prima di riutilizzarlo.
	Il multicooker è stato utilizzato con pochi o nessun ingrediente e la protezione contro la cottura a secco si è attivata.	Accertarsi che nella pentola di cottura siano presenti ingredienti a sufficienza prima di riutilizzare il multicooker.
Sul display LED compare «E1», «E2», «E4», «E5», «E6», «E7», «E8», «E9» o «EA».	Si è verificato un guasto a un componente interno.	Smettere immediatamente di utilizzare il prodotto e contattare l'assistenza clienti per supporto.
L'acqua fuoriesce dal multicooker durante la cottura.	È stata aggiunta troppa acqua nella pentola di cottura.	Assicurarsi che gli ingredienti non superino il livello massimo di riempimento. Consultare il manuale di istruzioni online per ulteriori informazioni sulla quantità d'acqua necessaria.

Specifiche

Codice prodotto: EK6758

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza: 860 W

Consumo energetico (modalità standby): 0,42 W

RICETTE

Cottura del riso

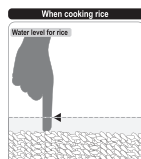
Quando si utilizza la funzione per il riso, è fondamentale rispettare il giusto rapporto tra riso e acqua. La tabella seguente indica il rapporto da seguire per ottenere un riso perfetto.

Tipo	Quantità/peso	Rapporto riso/acqua
Riso bianco	1 bicchiere dosatore (160 g)	1:1¼
Riso Jasmine		
Riso Basmati		
Riso glutinoso		

Procedimento

Utilizzando il bicchiere dosatore in dotazione, riempirlo completamente di riso, livellando la superficie. Una dose corrisponde a circa 160 g di riso. Per ottenere risultati ottimali, sciogliere il riso in un recipiente con acqua fredda corrente, eliminando l'acqua e ripetendo il risciacquo fino a quando l'acqua risulta limpida. Scolare bene il riso lavato e versarlo nella pentola di cottura. Aggiungere 1¼ bicchiere dosatore di acqua nella pentola di cottura per ogni bicchiere dosatore di riso utilizzato. Per verificare che il livello dell'acqua sia corretto, utilizzare il metodo del dito. Appoggiare l'indice sopra il riso: l'acqua deve arrivare fino alla prima falange (articolazione) dell'indice. Aggiungere o rimuovere acqua se necessario affinché il livello raggiunga tale punto.

Selezionare «**RICE**» sul multicooker e premere «**START**». Il multicooker regolerà automaticamente il tempo di cottura in base alla quantità di riso e acqua inserita. Quando la spia di cottura diventa verde, il riso è pronto per essere servito.



Consigli per la cottura del riso

1. Lavare il riso prima della cottura rende il riso più sgranato e soffice; in questo modo si elimina l'amido in eccesso e si evita che il riso risulti appiccicoso o gommoso.
2. Utilizzare la funzione mantenimento in caldo se non si consuma il riso immediatamente: in questo modo il riso rimane fresco e non diventa appiccicoso.
3. Per cuocere il riso glutinoso, mantenere il coperchio del multicooker chiuso e lasciare riposare il riso a vapore per 10–20 minuti.

Salmone teriyaki al vapore con patate novelle

Tempo di preparazione: 10 minuti, oltre al tempo di marinatura

Tempo di cottura: 25 minuti

Programma di cottura preimpostato: **STEAM**

Dosi: 2 porzioni

Ingredienti

2 filetti di salmone (circa 160 g ciascuno)	1 cucchiaino di burro
2 cipollotti, tagliati a dadini	Prezzemolo fresco, tritato
2 peperoni, tagliati a fette	Sale e pepe, secondo il gusto
500 g di patate novelle, tagliate a pezzi uniformi	

Per la marinatura:

2 cipollotti, tagliati a dadini	20 ml di aceto di vino bianco
100 ml di salsa di soia chiara	20 ml di olio di sesamo
40 ml di acqua	180 g di zucchero di canna

Procedimento

Per preparare la marinatura, mescolare accuratamente tutti gli ingredienti della marinatura fino a completo scioglimento dello zucchero. Marinare i filetti di salmone nella marinatura teriyaki in frigorifero per un massimo di 24 ore prima della cottura. Disporre le patate nella pentola di cottura e coprirle con acqua sufficiente, quindi salare a piacere. Posizionare il cestello per la cottura a vapore sopra la pentola e adagiarvi i filetti di salmone insieme ai peperoni. Chiudere il coperchio e impostare la funzione su «**STEAM**». Regolare il tempo su 25 minuti e premere «**START**». Al termine della cottura, quando la spia indicatrice diventa verde, rimuovere con cautela il cestello vapore e scolare le patate. Passare le patate nel burro e nel prezzemolo tritato. Servire il salmone con le patate e i peperoni. Completare con i cipollotti e condire con sale e pepe a piacere.

Curry di pollo a cottura lenta in un'unica pentola

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti per friggere, 4 ore per la cottura lenta

Programma di cottura preimpostato: **FRY** e **SLOW COOK**

Dosi: 4 porzioni

Ingredienti

800 g di pomodori a pezzi in scatola	2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
500 g di petto di pollo o cosce disossate, tagliate a dadini	Peperoncino verde fresco, tagliato a dadini (facoltativo)
5 spicchi d'aglio, tritati	Coriandolo fresco, tritato grossolanamente
2 cipolle, affettate sottilmente	Chutney di mango, da servire
15 g di zenzero fresco, tritato	

Per la miscela di spezie:

2 cucchiaini di curry in polvere medio ½ cucchiaino di curcuma
1 cucchiaino di coriandolo in polvere ½ cucchiaino di garam masala
1 cucchiaino di cumino in polvere

Procedimento

Quando tutti gli ingredienti sono pronti, selezionare **«FRY»** e impostare il tempo su 20 minuti. Aggiungere il pollo e cuocere per circa 7 minuti, mescolando spesso per garantire una cottura uniforme. Unire le spezie, le cipolle e il peperoncino e continuare la cottura per circa 7 minuti, fino a quando le cipolle saranno diventate tenere e le spezie sprigioneranno tutto il loro aroma. Aggiungere l'aglio, lo zenzero e il concentrato di pomodoro, quindi proseguire la cottura per il tempo rimanente; il concentrato di pomodoro dovrebbe iniziare a caramellare e scurirsi leggermente. Versare i pomodori a pezzi e mescolare bene il tutto. Riempire la lattina vuota dei pomodori con acqua e aggiungere nella pentola. Regolare di sale e pepe. Selezionare **«SLOW COOK»** e impostare il tempo su 4 ore. Per un curry dal sapore più intenso e ricco, prolungare la cottura di altre 2 ore. Prima di servire, aggiungere il coriandolo fresco tritato e mescolare. Servire il curry accompagnato da riso e chutney di mango, secondo il gusto.

Porridge di avena con yogurt fatto in casa

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 12 ore per lo yogurt, 30 minuti per il porridge

Programma di cottura preimpostato: **YOGHURT** e **PORRIDGE**

Dosi: 2 porzioni di porridge e 8 porzioni di yogurt

Ingredienti

Per il porridge:

100 g di fiocchi d'avena Zucchero, q.b.
20 g di burro Guarnizioni a scelta, secondo il gusto
600 ml di latte parzialmente scremato

Per lo yogurt:

350 ml di latte parzialmente scremato 300 ml di yogurt naturale
350 ml di panna leggera

Procedimento

Per preparare lo yogurt, mescolare il latte, la panna e lo yogurt a temperatura ambiente nella pentola di cottura. Chiudere il coperchio, selezionare **«YOGHURT»**, impostare il tempo su 12 ore e premere **«START»**. È consigliabile effettuare questa operazione durante la notte, così da avere lo yogurt pronto per la colazione. Al termine del programma, trasferire lo yogurt in un contenitore capiente e richiudibile, quindi riporlo in frigorifero per circa 3 ore. Lavare e asciugare la pentola di cottura e reinserirla nel multicooker. Aggiungere tutti gli ingredienti del porridge e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Impostare il programma su **«PORRIDGE»**, la durata su 30 minuti e premere **«START»** per avviare la cottura. Al termine della cottura, quando la spia diventa verde, servire il porridge con lo yogurt fatto in casa e le guarnizioni desiderate.

Pilaf con zucchine e cavolfiore

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 55 minuti

Programma di cottura preimpostato: **FRY** e **PILAF**

Dosi: 4 porzioni

Ingredienti

1 melanzana, tagliata a cubetti di circa 2 cm 1 cucchiaino di cumino in polvere
1 zuccina, tagliata a cubetti di circa 2 cm 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
250 g di riso basmati 1 cucchiaino di menta secca
1 cipolla rossa grande, affettata ½ cucchiaino di semi di finocchio,
3 spicchi d'aglio, tritati schiacciati (facoltativo)
20 g di burro Coriandolo fresco, per guarnire
500 ml di brodo vegetale Yogurt, per guarnire
1 cucchiaino di olio d'oliva Sale e pepe

Procedimento

Lavare il riso sotto acqua fredda corrente fino a quando l'acqua risulta limpida, quindi lasciarlo in ammollo. Impostare il programma del multicooker su **«FRY»** e modificare il tempo su 23 minuti. Versare un filo d'olio d'oliva nella pentola di cottura, aggiungere la zuccina e la melanzana e cuocere per circa 10 minuti o fino a doratura. Unire la cipolla rossa e cuocere per altri 7 minuti, finché non inizia ad ammorbidirsi. Aggiungere l'aglio, il burro e le spezie; mescolare e continuare la cottura fino a quando mancano 3 minuti alla fine del programma. Scolare il riso e aggiungerlo nella pentola per gli ultimi 3 minuti. Mescolare affinché il riso sia ben avvolto da burro e spezie. Versare il brodo vegetale e amalgamare bene il tutto. Impostare il programma del multicooker su **«PILAF»** e regolare il tempo su 30 minuti. Quando la spia di cottura diventa verde, aprire il coperchio con cautela. Verificare che il riso sia ben cotto e sgranato. Servire in ciotole con coriandolo fresco e una cucchiata di yogurt per guarnire.

Rigatoni veloci con salsiccia e chipotle

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti

Programma di cottura preimpostato: **PASTA** e **FRY**

Dosi: 4 porzioni

Ingredienti

4 salsicce di maiale, private del budello 1 cucchiaino di paprika affumicata
1 cipolla rossa, tagliata a dadini 150 ml di panna leggera
3 spicchi d'aglio, tritati Foglie di basilico
500 g di rigatoni Succo di limone
150 g di piselli surgelati Parmigiano, da servire
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

Procedimento

Nella pentola di cottura, aggiungere acqua sufficiente a coprire la pasta (fino al livello di riempimento di 3 L) e salare generosamente.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Zalecenia i ostrzeżenia



Przed użyciem upewnij się, że garnek do gotowania jest prawidłowo i stabilnie zamocowany.
Garńka do gotowania należy chwycić wyłącznie za uchwyty z izolacją cieplną.
Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy, ponieważ może wydobywać się para.



Nie stawiaj żadnych przedmiotów na górze multicookera.
Nie należy zakrywać ani ograniczać przepływu powietrza przez otwór wylotu pary podczas użytkowania.
Nie używaj metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
Nigdy nie używaj multicookera bez prawidłowo umieszczonego garńka do gotowania.
Nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia.

Konserwacja i utrzymanie

Wyłącz multicooker i odłącz go od zasilania sieciowego, a następnie pozostaw do całkowitego ostygnięcia przed rozpoczęciem jakiegokolwiek czyszczenia lub czynności konserwacyjnych.

KROK 1: Przetrzyj główną jednostkę multicookera miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz.

KROK 2: Umyj garnek do gotowania oraz wszystkie pozostałe wyjmowane elementy w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, następnie dokładnie opłucz i osusz.



UWAGA: Nigdy nie używaj silnych ani ściernych detergentów ani szorujących gąbek do czyszczenia multicookera, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie. Multicooker należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcje użytkownika

Montaż pokrywy multicookera

KROK 1: Otwórz pokrywę multicookera, naciskając przycisk zwalnający pokrywę.

KROK 2: Od spodu pokrywy zamocuj uszczelkę otworu wylotu pary wokół otworu wylotu pary.

KROK 3: Umieść korek otworu wylotu pary wewnątrz uszczelki otworu wylotu pary, tak aby był stabilnie osadzony.

KROK 4: Zamocuj wewnętrzną pokrywę, wsuwając ją w gniazdo w pokrywie multicookera i unieruchom ją na miejscu.

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: Przed podłączeniem multicookera do zasilania sieciowego, wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Konserwacja i utrzymanie”.

KROK 2: Ustaw multicooker na stabilnej, płaskiej powierzchni, na wysokości wygodnej dla użytkownika.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia multicookera może wydobywać się niewielka ilość dymu lub zapachu. Jest to zjawisko normalne, które szybko ustępuje. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół multicookera podczas użytkowania.

Korzystanie z panelu sterowania

Po podłączeniu multicookera do zasilania sieciowego i włączeniu zasilania, główna jednostka multicookera wyda kilka sygnałów dźwiękowych, a przycisk zasilania zapali się, wskazując, że urządzenie jest podłączone do prądu. Aby włączyć multicooker, naciśnij przycisk zasilania.

Programy gotowania

KROK 1: Naciśnij przycisk wybranego programu gotowania. Niektóre programy można dostosować ręcznie, korzystając z przycisku czasu gotowania oraz przycisków regulacji. Więcej informacji znajduje się w tabeli „Programy gotowania”.

KROK 2: Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie.

Po upływie ustawionego czasu multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a lampka wskaźnika zmieni kolor w zależności od wybranego programu.

Podczas gotowania czas gotowania można regulować, naciskając przycisk czasu gotowania wraz z przyciskami regulacji.



UWAGA: Podczas korzystania z programu do gotowania ryżu nie ma możliwości ręcznej regulacji czasu. Multicooker wyłączy się automatycznie, gdy cała woda zostanie wchłonięta przez ryż. Podczas korzystania z programu do gotowania makaronu, główna jednostka multicookera wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz LED zacznie migać. To sygnał, aby dodać suchy makaron do garńka do gotowania. Po wysypaniu makaronu naciśnij przycisk zasilania, aby przejść do etapu gotowania.

Tabela programów gotowania

Program gotowania	Czas programu	Zakres regulacji czasu	Czy wymagane jest wstępne nagrzewanie?	Czy dostępna jest funkcja podtrzymywania ciepła?	Czy dostępna jest funkcja opóźnienia?
Ryż (RICE)	Automatyczny	Automatyczny	Nie	Nie	Nie
Zboża (GRAINS)	00:25	00:05–04:00	Nie	Tak – 12 godzin	Tak
Zupa (SOUP)	01:00	00:05–08:00	Nie	Tak – 12 godzin	Tak
Para (STEAM)	00:20	00:05–02:00	Tak	Tak – 12 godzin	Tak
Gotowanie (BOIL)	01:00	00:05–06:00	Nie	Tak – 12 godzin	Tak
Gulasz (STEW)	01:00	00:05–12:00	Nie	Tak – 12 godzin	Tak
Wolne gotowanie (SLOW COOK)	03:00	00:05–12:00	Nie	Tak – 12 godzin	Tak
Smażenie (FRY)	00:18	00:01–02:00	Tak	Tak – 12 godzin	Nie
Pieczenie (BAKE)	01:00	00:05–04:00	Nie	Tak – 3 godziny	Tak

Program gotowania	Czas programu	Zakres regulacji czasu	Czy wymagane jest wstępne nagrzewanie?	Czy dostępna jest funkcja podtrzymywania ciepła?	Czy dostępna jest funkcja opóźnienia?
Pizza (PIZZA)	00:30	00:05–02:00	Nie	Tak – 3 godziny	Tak
Pilaw (PILAF)	01:00	00:05–02:00	Nie	Tak – 12 godzin	Tak
Jogurt (YOGHURT)	08:00	00:05–12:00	Nie	Nie	Tak
Chleb (BREAD)	03:00	00:05–06:00	Nie	Tak – 3 godziny	Tak
Makaron (PASTA)	00:08	00:01–01:00	Tak	Nie	Nie
Owsianka (PORRIDGE)	00:25	00:05–04:00	Nie	Tak – 12 godzin	Tak
Próżniowanie (VACUUM)	03:00	00:05–12:00	Nie	Nie	Tak
Ciasto (CAKE)	01:00	00:05–06:00	Nie	Tak – 12 godzin	Tak
Pierogi (DUMPLING)	00:05	00:02–00:15	Tak	Nie	Nie
Głębokie smażenie (DEEP FRY)	00:15	00:01–01:00	Tak	Nie	Nie
Ręczny (MANUAL)	00:30	Zależne od temperatury	Nie	Zależne od temperatury	Tak

Program ręczny

Korzystając z programu ręcznego, można dostosować zarówno czas gotowania, jak i temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy.

KROK 1: Naciśnij przycisk programu ręcznego.

KROK 2: Naciśnij przycisk temperatury. Wyświetlacz LED zacznie migać. Za pomocą przycisków regulacji ustaw temperaturę gotowania w zakresie od 35 do 160 °C.



UWAGA: Jeśli ustawiona temperatura gotowania jest niższa niż 130 °C, czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 minuty do 12 godzin. Jeśli temperatura gotowania jest wyższa niż 130 °C, czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 minuty do 2 godzin. Funkcja podtrzymywania ciepła jest dostępna wyłącznie, jeśli temperatura gotowania jest większa niż 80 °C.

Lampka sygnalizująca etap gotowania

Podczas gotowania lampka sygnalizująca etap gotowania będzie świecić różnymi kolorami, wskazując aktualny etap gotowania.

Czerwone światło – Multicooker nagrzewa się. Lampka będzie świecić na czerwono do momentu osiągnięcia wymaganej temperatury.

Pomarańczowe światło – Osiągnięto wymaganą temperaturę i multicooker przeszedł do etapu gotowania.

Zielone światło – Proces gotowania został zakończony i nie została wybrana funkcja podtrzymywania ciepła. Lampka wskaźnika będzie świecić na zielono przez 60 minut podczas stygnięcia multicookera. Następnie multicooker przejdzie w tryb czuwania.

Niebieskie światło – Gotowanie zostało zakończone i multicooker automatycznie przeszedł w tryb podtrzymywania ciepła. Wyświetlacz LED rozpocznie odliczanie w górę, wskazując czas działania funkcji podtrzymywania ciepła. Lampka wskaźnika zaświeci się również na niebiesko, gdy zostanie wybrany tryb podgrzewania.

Fioletowe światło – Aktywowana jest funkcja opóźnienia.

Funkcja podtrzymywania ciepła

Funkcja podtrzymywania ciepła pozwala utrzymać ugotowaną potrawę w optymalnej temperaturze 65–70 °C. Funkcja ta jest dostępna wyłącznie dla programów gotowania, które pracują w temperaturze powyżej 80 °C. Więcej informacji znajduje się w tabeli „Programy gotowania”.

KROK 1: Naciśnij przycisk wybranego programu gotowania.

KROK 2: Naciśnij **BLT**. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LED pojawi się ikona podtrzymywania ciepła.

KROK 3: Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie. Po upływie ustawionego czasu gotowania funkcja podtrzymywania ciepła włączy się automatycznie, a lampka sygnalizująca etap gotowania zaświeci się na niebiesko.

Funkcja podgrzewania

Funkcja podgrzewania służy do podgrzewania gotowych potraw.

KROK 1: Upewnij się, że nie jest wybrany żaden program gotowania, a następnie przytrzymaj przycisk „X” przez około 2 sekundy. Lampka sygnalizująca etap gotowania zaświeci się na czerwono, co oznacza, że multicooker rozpoczyna nagrzewanie.

KROK 2: Gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura podgrzewania, multicooker dwukrotnie wyda sygnał dźwiękowy, a lampka wskaźnika zaświeci się na niebiesko, sygnalizując utrzymanie temperatury.

KROK 3: Aby zakończyć podgrzewanie, naciśnij „X”.



UWAGA: Funkcja podgrzewania nie należy używać do gotowania potraw.

Funkcja blokady przed dziećmi

KROK 1: Upewnij się, że nie jest wybrany żaden tryb gotowania, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk regulacji (+) przez około 4 sekundy, aby włączyć blokadę przed dziećmi. Po aktywacji blokady na wyświetlaczu LED pojawi się symbol blokady i ikona blokady przed dziećmi, a multicooker wyda sygnał dźwiękowy. Podczas włączonej blokady przed dziećmi naciśnięcie innych przycisków jest niemożliwe.

KROK 2: Aby wyłączyć blokadę przed dziećmi, naciśnij i przytrzymaj przycisk regulacji (+) przez około 4 sekundy. Na wyświetlaczu LED pojawi się symbol odblokowania, multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a ikona blokady zniknie. Multicooker można teraz używać jak zwykle.

Funkcja trybu cichego

KROK 1: Upewnij się, że nie jest wybrany żaden program gotowania, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk regulacji (–) przez około 4 sekundy, aby włączyć tryb cichy. Po aktywacji trybu cichego na wyświetlaczu LED pojawi się „[SOFF]” oraz ikona trybu cichego. Gdy tryb cichy jest aktywny, multicooker nie wydaje żadnych dźwięków po naciśnięciu przycisków na panelu sterowania ani po zakończeniu gotowania.

KROK 2: Aby wyłączyć tryb cichy, naciśnij i przytrzymaj przycisk regulacji (–) przez około 4 sekundy. Na wyświetlaczu LED pojawi się „[S-On]”, a ikona trybu cichego zniknie.

Funkcja opóźnienia

Funkcja opóźnienia pozwala przesunąć czas rozpoczęcia gotowania dla wybranych programów. Więcej informacji znajduje się w tabeli „Programy gotowania”.

KROK 1: Naciśnij przycisk wybranego programu gotowania.

KROK 2: Jeśli dla wybranego programu dostępna jest funkcja opóźnienia, przycisk opóźnienia zostanie podświetlony. Naciśnij „C”. Wyświetlacz LED zacznie migać.

KROK 3: Za pomocą przycisków regulacji wybierz liczbę godzin, która ma upłynąć do momentu, gdy potrawa będzie gotowa.

KROK 4: Ponownie naciśnij „C” i za pomocą przycisków regulacji wybierz liczbę minut, która ma upłynąć do momentu, gdy potrawa będzie gotowa.

KROK 5: Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić opóźnienie.



UWAGA: Wyświetlany czas obejmuje czas gotowania. Przykładowo: jeśli ustawisz opóźnienie na 4 godziny dla programu, którego czas gotowania wynosi 3 godziny, gotowanie rozpocznie się po upływie 1 godziny od naciśnięcia przycisku zasilania, aby potrawa była ugotowana i gotowa do podania dokładnie po 4 godzinach. Przycisk zasilania będzie podświetlony, dopóki główna jednostka multicookera pozostaje podłączona do zasilania.

Korzystanie z multicookera

KROK 1: Umieść składniki przeznaczone do gotowania w garnku do gotowania, zwracając uwagę, aby nie przekroczyć maksymalnego poziomu napętnienia.

KROK 2: Naciśnij przycisk zwalniający pokrywę, aby otworzyć pokrywę.

KROK 3: Umieść garnek do gotowania w multicookerze, upewniając się, że jest prawidłowo zamocowany, a uchwyty z izolacją cieplną są ustawione zgodnie z wypustkami na głównej jednostce multicookera. W razie potrzeby zamknij pokrywę.

KROK 4: Podłącz multicooker do zasilania sieciowego i włącz urządzenie. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a przycisk zasilania zaświeci się, sygnalizując gotowość do programowania.

KROK 5: Postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Korzystanie z panelu sterowania”, wybierz odpowiedni program gotowania za pomocą cyfrowego panelu sterowania i w razie potrzeby dostosuj czas gotowania.

KROK 6: Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie. Lampki sygnalizujące etap gotowania zaświecą się na pomarańczowo lub czerwono, w zależności od wybranego programu gotowania.

KROK 7: Po upływie ustawionego czasu gotowania lampka sygnalizująca etap gotowania automatycznie zaświeci się na niebiesko lub zielono, w zależności od tego, czy została wybrana funkcja podtrzymywania ciepła.

KROK 8: Ostrożnie wyjmij garnek do gotowania, chwytając wyłącznie za uchwyty z izolacją cieplną, a następnie przełóż ugotowaną potrawę na odpowiedni talerz lub do pojemnika.

KROK 9: Wyłącz multicooker i odłącz go od zasilania sieciowego.



OSTRZEŻENIE: Napięcie sieciowe pozostaje obecne nawet po wyłączeniu multicookera. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania sieciowego.

Przechowywanie

Przed schowaniem multicookera upewnij się, że urządzenie jest chłodne, czyste i suche. Przechowuj w chłodnym i suchym miejscu.

Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół multicookera; owijaj go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Pokrywka do przechowywania może być umieszczona na garnku do gotowania w celu przechowywania w lodówce lub do innych zastosowań związanych z przechowywaniem.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Multicooker nie włącza się.	Multicooker nie jest podłączony do zasilania sieciowego.	Podłącz multicooker do zasilania sieciowego i włącz urządzenie.
	Bezpiecznik się przepalił.	Wymień bezpiecznik na taki o tym samym amperażu.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E3”.	Temperatura wewnętrzna przekroczyła 210 °C i została uruchomiona ochrona przed przegrzaniem.	Wyłącz multicooker, odłącz go od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przez jedną godzinę przed ponownym użyciem.
	Multicooker został użyty przy bardzo małej ilości lub braku składników i została uruchomiona ochrona przed gotowaniem na sucho.	Przed ponownym użyciem upewnij się, że w garnku do gotowania znajduje się odpowiednia ilość składników.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E1”, „E2”, „E4”, „E5”, „E6”, „E7”, „E8”, „E9” lub „EA”.	Wystąpiła usterka wewnętrznego podzespołu.	Natychmiast zaprzestań używania produktu i skontaktuj się z działem obsługi klienta w celu uzyskania wsparcia.
Podczas gotowania z multicookera wydostaje się woda.	Do garnka do gotowania dodano zbyt dużo wody.	Upewnij się, że składniki nie przekraczają maksymalnego poziomu napętnienia. Sprawdź internetową instrukcję obsługi, aby uzyskać więcej informacji na temat wymaganej ilości wody.

Specyfikacja

Kod produktu: EK6758

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc: 860 W

Pobór mocy (tryb czuwania): 0,42 W

PRZEPISY

Gotowanie ryżu

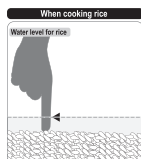
Korzystając z funkcji gotowania ryżu, należy zachować odpowiednie proporcje ryżu do wody. W poniższej tabeli przedstawiono proporcje właściwe dla idealnego ryżu.

Typ	Ilość/waga	Proporcja ryżu do wody
Ryż biały	1 miarka (160 g)	1:1¼
Ryż jaśminowy		
Ryż basmati		
Ryż kleisty		

Sposób przygotowania

Za pomocą dołączonej miarki wsyp ryż aż po sam brzeg, wyrównując powierzchnię. Taka ilość odpowiada około 160 g ryżu. Dla uzyskania najlepszych rezultatów przepłucz ryż w naczyniu, używając świeżej, zimnej wody – wodę należy zlewać i nalewać ponownie aż do momentu, gdy będzie ona całkowicie przejrzysta. Następnie odśącz ryż i przełóż do garnka do gotowania. Na każdą miarkę ryżu odmierz 1¼ miarki wody i wlej do garnka. Sprawdź poziom wody za pomocą wskazującego palca: połóż palec na powierzchni ryżu, a poziom wody powinien sięgać pierwszego zgięcia (kostki) palca. W razie potrzeby dolej lub odlej wody, aby uzyskać właściwy poziom.

Wybierz „**RICE**” na multicookerze i naciśnij „**START**”. Multicooker automatycznie dostosuje czas gotowania do ilości ryżu i wody. Gdy wskaźnik gotowania zaświeci się na zielono, ryż jest gotowy do podania.



Porady dotyczące gotowania ryżu

1. Przepłukanie ryżu przed gotowaniem sprawia, że ryż jest puszysty – usuwa z niego skrobię i zapobiega jego zbrylaniu oraz sklejanu się.
2. Włącz funkcję podtrzymywania ciepła, jeśli ryż nie będzie spożywany od razu – dzięki temu pozostanie świeży i nie stanie się kleisty.
3. Podczas gotowania ryżu kleistego pozostaw pokrywę multicookera zamkniętą i pozwól, aby ryż parował przez 10–20 minut.

Łosoś teriyaki gotowany na parze z młodymi ziemniakami

Czas przygotowania: 10 minut, plus czas marynowania

Czas gotowania: 25 minut

Program gotowania: **STEAM**

Porcja dla 2 osób

Składniki

2 filety z łososia (około 160 g każdy)	1 łyżka masła
2 dymki, pokrojone w kostkę	Świeża natka pietruszki, posiekana
2 papryki, pokrojone w paski	Sól i pieprz do smaku
500 g młodych ziemniaków, pokrojonych na równe kawałki	

Do marynaty:

2 dymki, pokrojone w kostkę	20 ml octu z białego wina
100 ml jasnego sosu sojowego	20 ml oleju sezamowego
40 ml wody	180 g brązowego cukru

Sposób przygotowania

Aby przygotować marynatę, dokładnie połącz wszystkie składniki marynaty, używając trzepaczki, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zamarynuj łososia w marynacie teriyaki i wstaw do lodówki na maksymalnie 24 godziny przed gotowaniem. Ziemniaki przełóż do garnka do gotowania i zalej wodą tak, aby je całkowicie przykryła, następnie popraw solą. Umieść tacę do gotowania na parze na garnku, a na niej połóż filety z łososia razem z paskami papryki. Zamknij pokrywę i ustaw program „**STEAM**”. Ustaw czas na 25 minut i naciśnij „**START**”. Po upływie wyznaczonego czasu i zmianie koloru wskaźnika gotowania na zielony, ostrożnie wyjmij tacę do gotowania na parze i odcedź ziemniaki. Wtóż ziemniaki z powrotem do garnka i dokładnie wymieszaj je z masłem oraz posiekaną natką pietruszki. Podawaj łososia wraz z ziemniakami i papryką. Całość udekoruj dymką i dopraw solą oraz pieprzem wedle uznania.

Curry z kurczaka wolno gotowane w jednym naczyniu

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 20 minut smażenia, 4 godziny wolnego gotowania

Program gotowania: **FRY** oraz **SLOW COOK**

Porcja dla 4 osób

Składniki

800 g pomidorów krojonych, z puszek	2 łyżki koncentratu pomidorowego
500 g piersi z kurczaka lub udek bez kości, pokrojonych w kostkę	Świeża zielona papryczka chili, pokrojona w kostkę (opcjonalnie)
5 ząbków czosnku, posiekanych	Świeża kolendra, grubo posiekana
2 cebule, pokrojone w cienkie plasterki	Chutney z mango do podania
15 g świeżego imbiru, posiekanego	

Do mieszanek przypraw:

2 łyżki średnio ostrej przyprawy curry	½ łyżeczki kurkumy
1 łyżeczka mielonej kolendry	½ łyżeczki garam masali
1 łyżeczka mielonego kuminu	

Sposób przygotowania

Po przygotowaniu składników wybierz program „**FRY**” i ustaw czas na 20 minut. Dodaj kurczaka i smaż przez około 7 minut, często mieszając, aby równomiernie się podsmażył. Następnie dodaj przyprawę wraz z cebulą i papryczką chili. Smaż przez kolejne około 7 minut, aż cebula zmięknie, a przyprawy zaczną intensywnie pachnieć. Dodaj czosnek, imbir oraz koncentrat pomidorowy i smaż do końca wyznaczonego czasu. Koncentrat powinien zacząć się karmelizować i ciemnieć. Dodaj pomidory z puszek i całość dokładnie wymieszaj. Do pustej puszki po pomidorach nalej wodę i wlej ją do garnka. Dopraw solą i pieprzem. Wybierz program „**SLOW COOK**” i ustaw czas na 4 godziny. Jeśli chcesz uzyskać jeszcze bardziej intensywny smak curry, gotuj przez dodatkowe 2 godziny. Przed podaniem wymieszaj do curry kolendrę. Podawaj z ryżem i – według uznania – z chutney z mango.

Owsianka z domowym jogurtem

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 12 godzin dla jogurtu, 30 minut dla owsianki

Program gotowania: **YOGHURT** oraz **PORRIDGE**

Z tej ilości powstaną 2 porcje owsianki i 8 porcji jogurtu

Składniki

Do owsianki:

100 g płatków owsianych	Cukier do smaku
20 g masła	Dodatki według uznania
600 ml mleka półtłustego	

Do jogurtu:

350 ml mleka półtłustego	300 ml jogurtu naturalnego
350 ml śmietanki słodkiej	

Sposób przygotowania

Aby przygotować jogurt, wlej mleko, śmietankę i jogurt (w temperaturze pokojowej) do garnka do gotowania i dokładnie wymieszaj. Zamknij pokrywę, wybierz program „**YOGHURT**”, ustaw czas na 12 godzin, a następnie naciśnij „**START**”. Najlepiej zrobić to na noc, by jogurt był gotowy na śniadanie. Po zakończeniu programu przełóż jogurt do dużego szczelnego pojemnika i schowaj do lodówki na około 3 godziny. Umyj i osusz garnek do gotowania, a następnie umieść go ponownie w multicookerze. Dodaj wszystkie składniki owsianki i wymieszaj do połączenia. Wybierz program „**PORRIDGE**”, ustaw czas gotowania na 30 minut i naciśnij „**START**”, aby rozpocząć. Po zakończeniu gotowania i zaświeceniu się zielonego wskaźnika podawaj owsiankę z domowym jogurtem oraz dowolnie wybranymi dodatkami.

Pilaw z kukinii i kalafiora

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 55 minut

Program gotowania: **FRY** oraz **PILAF**

Porcja dla 4 osób

Składniki

1 bakłażan, pokrojony w kawałki o wielkości około 2 cm	1 łyżka oliwy z oliwek
1 kukinia, pokrojona w kawałki o wielkości około 2 cm	1 łyżeczka mielonego kuminu
250 g ryżu basmati	1 łyżeczka mielonej kolendry
1 duża czerwona cebula, pokrojona w plastery	1 łyżeczka suszonej mięty
3 ząbki czosnku, pokrojone w kostkę	½ łyżeczki nasion kopru włoskiego, rozgniecionych (opcjonalnie)
20 g masła	Świeża kolendra do dekoracji
500 ml bulionu warzywnego	Jogurt do dekoracji
	Sól i pieprz

Sposób przygotowania

Przeplucz ryż, aż woda będzie całkowicie przejrzysta, następnie odstaw go do namoczenia. Ustaw program multicookera na „**FRY**” i zmierz czas na 23 minuty. Wlej do garnka do gotowania odrobinę oliwy z oliwek, dodaj kukinię i bakłażana i smaż przez około 10 minut, aż warzywa się zarumienią. Dodaj czerwoną cebulę i smaż jeszcze przez 7 minut, aż zmięknie. Dodaj czosnek, masło oraz przyprawy, wymieszaj i smaż do momentu, gdy do końca programu pozostaną 3 minuty. Odcedź ryż i dodaj go do garnka na ostatnie 3 minuty smażenia. Dokładnie obtocz ryż w przyprawach i masle. Wlej bulion warzywny i całość dokładnie wymieszaj. Ustaw program multicookera na „**PILAF**” i ustaw czas na 30 minut. Po zapaleniu się zielonego wskaźnika gotowania ostrożnie otwórz pokrywę. Sprawdź, czy ryż jest odpowiednio ugotowany i puszysty. Podawaj w miseczkach z dodatkiem świeżej kolendry i porcją jogurtu do dekoracji.

Szybkie rigatoni z kielbasą i chipotle

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 25 minut

Program gotowania: **PASTA** oraz **FRY**

Porcja dla 4 osób

Składniki

4 kielbasy wieprzowe, bez ości	1 łyżka wędzonej papryki
1 czerwona cebula, pokrojona w kostkę	150 ml śmietanki słodkiej
3 ząbki czosnku, pokrojone w kostkę	Liście bazylii
500 g makaronu rigatoni	Sok z cytryny
150 g mrożonego groszku	Parmezan do podania
2 łyżki koncentratu pomidorowego	

Sposób przygotowania

Do garnka do gotowania wlej tyle wody, aby makaron był całkowicie przykryty (nie przekraczając oznaczenia 3 l), następnie solidnie posól. Ustaw program multicookera na „**PASTA**” i czas gotowania na 12 minut. Doprowadź wodę do wrzenia — multicooker wyda sygnał dźwiękowy, gdy będzie gotowy. Wsyp makaron i gotuj do końca ustawionego czasu. Jeśli makaron jest lekko al dente, zmieknij jeszcze podczas podgrzewania w sosie. Odcedź makaron i odłóż na bok do późniejszego użycia. W czasie gotowania makaronu przygotuj pozostałe składniki. Usuń osłonki z kielbasek, a mięso odłóż osobno. Przełącz program multicookera na „**FRY**” i ustaw czas na 10 minut. Wlej do garnka olej i dodaj mięso z kielbasek. Rozdrobnił mięso drewnianą łyżką i smaż, aż stanie się chrupiące i złociste. Dodaj cebulę, czosnek, koncentrat pomidorowy oraz groszek. Smaż jeszcze przez 5 minut lub do momentu, gdy cebula zmieknie, a koncentrat pomidorowy się przyciemni. Dodaj wędzoną paprykę i pastę chipotle, a następnie wlej śmietankę, mieszając do całkowitego połączenia składników. Doprav całość solą i pieprzem. Przełóż makaron do garnka i dokładnie wymieszaj z sosem, tak aby cały makaron był nim pokryty. Pozostaw makaron w sosie do końca programu, by dokończył się gotować. Przed podaniem skrop danie sokiem z cytryny. Udekoruj świeżymi liśćmi bazylii i posyp startym parmezanem.

Salter Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.salter.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.salter.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customerservices@salterhomewares.com. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur guarantee.upplc.com/salter et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customerservices@salterhomewares.com. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar guarantee.upplc.com/salter en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customerservices@salterhomewares.com. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu guarantee.upplc.com/salter und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customerservices@salterhomewares.com. Para acceder a la garantía ampliada, vaya a guarantee.upplc.com/salter y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail customerservices@salterhomewares.com. Para ser elegível para a garantia prolongada, aceda a guarantee.upplc.com/salter e registre o seu produto até 30 dias após a compra.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customerservices@salterhomewares.com. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/salter e registrare il prodotto entro 30 giorno dalla data di acquisto.

PL | W przypadku pojawienia się wad roboczych lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customerservices@salterhomewares.com. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę guarantee.upplc.com/salter i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

©Salter trademark. All rights reserved.

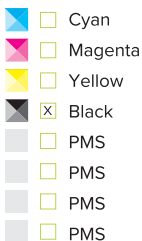
CD031125/MD000000/V1



**ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS**

Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upplc.com

Artworker:	Aminah Janjua
Date:	14/11/2025
Project Name:	ULT2501891 ULT EK6758 UM
Type of Artwork:	User Manual
Size:	A5 Booklet 44PP
Software Used:	Indesign CC
Typefaces:	Proxima Nova



Artwork Version 1

Artwork Scale 1:1

©2025 Ultimate Products UK Ltd. All designs, images and artwork are the copyright of Ultimate Products UK Ltd. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of Ultimate Products UK Ltd. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY