

Moulinex®

multicook pro

FR

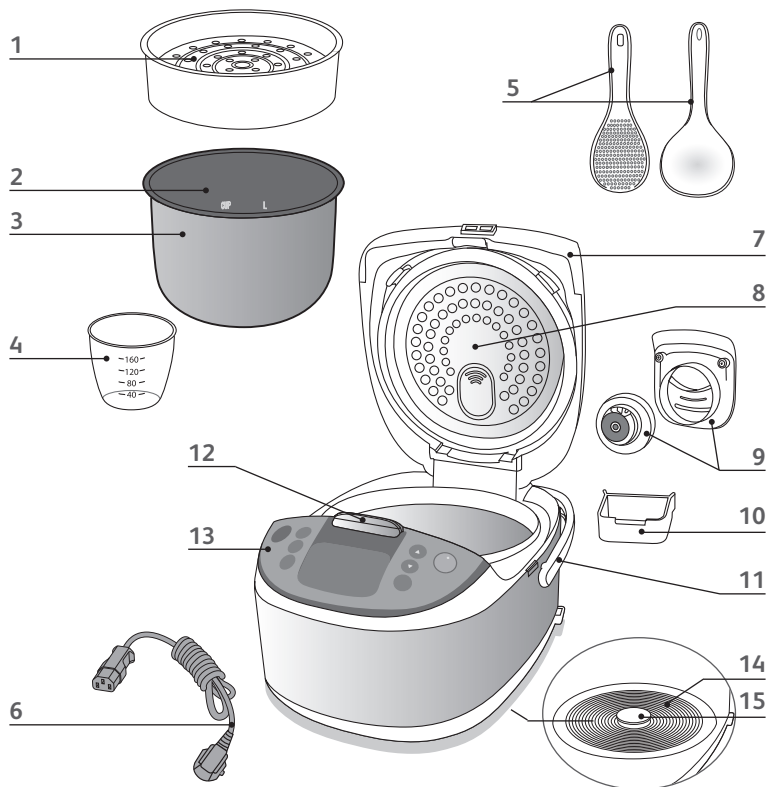
NL

DE



www.moulinex.fr

R
L
E



Boîtier de commande - Bedieningspaneel - Bedienfeld

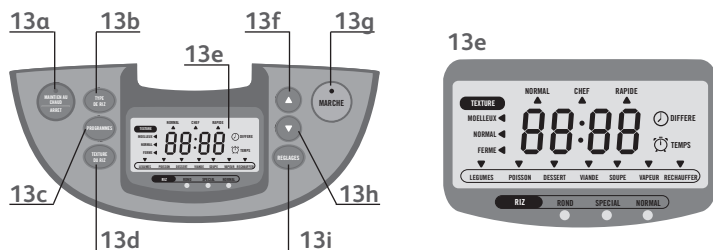




Fig.1



Fig.2



Fig.3a



Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12

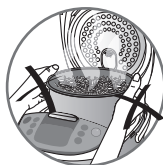


Fig.13

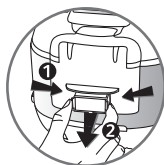


Fig.14



Fig.15



Fig.16

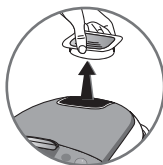


Fig.17

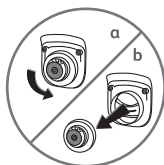


Fig.18



Fig.19

Recommandations importantes

Consignes de sécurité

- **Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.
Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.

Branchement

- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile pour éviter un danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation,
 - pour le déplacer,
 - avant chaque entretien ou nettoyage,
 - s'il présente des anomalies de fonctionnement.

Fonctionnement

- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées

d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

FR

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- Ne jamais tenter de faire fonctionner le produit avec la cuve vide, ou sans cuve.
- La commande de position cuisson doit rester libre de fonctionnement. Ne pas la forcer, ni la bloquer par quelque objet extérieur.
- Ne jamais retirer la cuve lorsque le produit est en fonctionnement.
- Ne jamais poser la cuve directement sur la flamme, ou une autre source de chaleur.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. L'utilisation d'une cuve endommagée, ainsi que tout objet ou aliment intercalé entre ces deux éléments risquerait de provoquer une panne.
- Ne mettre ni liquide, ni aliments dans le produit lorsque la cuve n'est pas mise en place.
- Respecter les niveaux conseillés par les recettes.
- Au cours de la cuisson, le produit émet de la chaleur et de la vapeur. Ne pas approcher votre main ou votre tête. Ne pas placer de torchon humide sur le couvercle extérieur.
- Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre service agréé avec des pièces détachées d'origine.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : www.groupe-seb.com.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe** : si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle).
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Description

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Panier de cuisson à la vapeur | 13. Boîtier de commande |
| 2. Mesure de l'eau et du riz | a. Bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » |
| 3. Récipient en céramique amovible | b. Bouton « TYPE DE RIZ » |
| 4. Tasse de mesure | c. Bouton « PROGRAMMES » |
| 5. Cuillères | d. Bouton « TEXTURE DU RIZ » |
| 6. Câble d'alimentation | e. Écran |
| 7. Couvercle | f. Bouton « ▲ » |
| 8. Protection intérieure contre la vapeur amovible | g. Bouton « DÉMARRER » |
| 9. Soupape à micropression | h. Bouton « ▼ » |
| 10. Collecteur de condensation | i. Bouton « RÉGLAGES » |
| 11. Anse | 14. Plaque chauffante |
| 12. Bouton d'ouverture du couvercle | 15. Capteur |

Description des différentes fonctions

• Bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT »

Appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » pour annuler la configuration et revenir en mode veille. L'écran LCD affiche l'heure réelle.

• Boutons « TYPE DE RIZ » et « TEXTURE DU RIZ »

Les fonctions « NORMAL », « CHEF » et « RAPIDE » permettent de sélectionner le type de riz et la texture de riz souhaitée. Appuyer sur le bouton « TYPE DE RIZ » puis sélectionner « ROND → SPÉCIAL → NORMAL », les voyants lumineux correspondants. La fonction prédéfinie est « NORMAL ». Appuyer sur le bouton « TEXTURE DU RIZ » puis sélectionner « MCELLEUX → NORMAL → DUR », les voyants lumineux correspondants. La fonction prédéfinie est « NORMAL ».

• Bouton « PROGRAMMES »

Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » en mode veille. La liste des programmes s'affiche. Appuyer ensuite sur « ▲ » et « ▼ » pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.

Le bouton « PROGRAMMES » est annulé en mode de fonctionnement.

• Bouton « RÉGLAGES »

Sélectionner le programme souhaité puis appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » pour activer la fonction « MODE DIFFÉRÉ » et définir l'heure de cuisson.

Appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » en mode de fonctionnement pour vérifier l'heure.

Fonction « MODE DIFFÉRÉ »

Sélectionner le programme de cuisson souhaité puis appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » pour modifier le réglage de l'heure programmée. L'heure qui s'affiche sur l'écran LCD se met à clignoter. Les utilisateurs peuvent appuyer sur le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour régler le « MODE DIFFÉRÉ ». Il est possible de programmer l'heure de cuisson dans une plage horaire de 24 heures maximum et la cuisson se terminera à l'heure définie. L'heure programmée doit être basée sur l'heure réelle. Si l'intervalle de temps programmé est inférieur au temps de cuisson prédéfini de la fonction, le système reportera l'heure programmée au jour suivant par défaut.

Fonction « MINUTERIE »

(Les programmes « NORMAL », « CHEF » et « RAPIDE » ne peuvent pas être utilisés pour programmer la minuterie.) Sélectionner le programme de cuisson puis appuyer sur le

bouton « RÉGLAGES » pour modifier le mode de réglage de la minuterie. L'horloge qui s'affiche sur l'écran numérique clignotera. Appuyer sur « ▲ » et « ▼ » pour définir le temps de cuisson.

FR

Le temps de cuisson des différentes fonctions est le suivant :

Minuterie du programme	Légumes	Poissons	Desserts	Viandes	Soupes	Vapeur	Réchauffer
Cuisson	01:30	01:00	00:45	01:30	01:15	00:40	00:10
Plage réglable de la minuterie	01:10	01:00	00:30	01:10	00:40	00:30	00:08
	~ 02:00	~ 01:40	~ 01:00	~ 20:00	~ 04:00	~ 02:00	~ 00:20

• Bouton « ▼ » et « ▲ »

Appuyer sur les boutons pour modifier les programmes en mode de sélection des programmes. Appuyer sur les boutons pour régler la durée en mode de réglage de la durée.

Nombre de combinaisons	Sélections possibles après appui sur la touche programme	Texture	Type
1	Légumes		
2	Poissons		
3	Desserts		
4	Viandes		
5	Soupes		
6	Vapeur		
7	Réchauffer		
8	Maintien au chaud		
9	Riz rond	moelleux	normal
10			chef
11			rapide
12		normal	normal
13			chef
14			rapide
15		dur	normal
16			chef
17			rapide
18	Riz spécial	moelleux	normal
19			chef
20			rapide
21		normal	normal
22			chef
23			rapide
24		dur	normal
25			chef
26			rapide
27	Riz normal	moelleux	normal
28			chef
29			rapide
30		normal	normal
31			chef
32			rapide
33		dur	normal
34			chef
35			rapide

Avant la première utilisation

Déballage de l'article

- Sortir l'article de l'emballage et débarrasser tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur l'appareil – Fig.1.

Lire les consignes et respecter le mode de fonctionnement.

Nettoyage de l'appareil

- Sortir le récipient en céramique – Fig.2, la soupape à micropression et la protection contre la vapeur – Fig.3a et 3b.
- Nettoyer le récipient, la soupape et la protection en utilisant une éponge et un détergent liquide.
- Essuyer la partie extérieure de l'appareil et les pièces métalliques du couvercle à l'aide d'un chiffon humide.
- Sécher soigneusement.
- Replacer tous les éléments dans leur position initiale. Installer le câble amovible.

L'appareil

- Le Multicook Pro est doté de 12 programmes : Riz, Rapide, Soupes, Cuisson à la vapeur, Viandes, Légumes, Poissons, Desserts, Réchauffer, Maintien au chaud, Minuterie et Préconfiguration.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil passera automatiquement en mode « Maintien au chaud » qui peut durer jusqu'à 24 heures.

Réglage de l'heure

- Le Multicook Pro affiche l'heure au format 24 heures. Par exemple : si le robot affiche 8:30 alors qu'il est en réalité 12:30, suivre les étapes suivantes : brancher l'appareil et appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » pendant quelques secondes. L'heure qui s'affiche sur l'écran se met à clignoter. Appuyer ensuite sur « ▲ » et « ▼ » pour régler l'heure. À chaque pression sur le bouton, l'heure augmentera ou diminuera par unité de rotation.
00→01→02→...→23→0 pour la rotation des heures.
00→01→02→...→23→0 pour la rotation des minutes.
Maintenir le bouton appuyé pour augmenter/diminuer rapidement l'heure/les minutes. Après avoir configuré l'heure, appuyer sur le bouton « DÉMARRER » pour la confirmer. Sinon, le Multicook Pro restera en mode de configuration de l'heure réelle.

Préparation avant la cuisson

Cuisson du riz

FR

Ne jamais ajouter d'ingrédients ou de l'eau au-dessus du niveau maximum.

- Les mesures à l'intérieur du récipient sont exprimées en litres et tasses. Celles-ci sont exclusivement réservées à la mesure de la quantité d'eau pour la cuisson du riz.
- La tasse de mesure en plastique qui est fournie avec l'appareil sert à mesurer le riz, l'huile, les sauces, le lait, etc. 1 niveau de la tasse de mesure du riz correspond à 150 g environ.
- Remplir la tasse d'eau jusqu'à la marque TASSE indiquée sur le récipient qui correspond au nombre de tasses de mesure versées dans le récipient. La mesure de l'eau sur la face interne du pot intérieur correspond à des niveaux d'eau qui servent de référence pour la cuisson du riz.
- Avant la cuisson, mesurer le riz à l'aide de la tasse de mesure, l'éclaircir et ajouter de l'eau en fonction de la proportion riz/eau nécessaire. La proportion riz/eau est 1 : 1,0-1,2 pour la cuisson du riz.
- Les utilisateurs peuvent réduire ou augmenter le niveau d'eau en fonction du type de riz et de la texture souhaitée.
- La tension variant selon les zones, il est normal que le riz et l'eau coulent légèrement.

Cuisson à la vapeur

- La quantité d'eau doit être appropriée afin d'éviter que l'eau déborde du panier de cuisson à la vapeur.
- Placer le panier de cuisson à la vapeur dans le récipient – Fig.4.
- Ajouter les ingrédients.

Pour tous les programmes

- Les mesures à l'intérieur du récipient sont exprimées en litres et tasses. Celles-ci sont exclusivement réservées à la mesure de la quantité d'eau pour la cuisson du riz. Pour d'autres types de préparations, il ne doit pas être tenu compte de cette mesure.
- Essuyer soigneusement la partie extérieure du récipient à l'aide d'un chiffon humide (en particulier le fond). S'assurer de l'absence de résidus étrangers ou liquides sous le récipient ainsi que dans l'élément chauffant – Fig.5.
- Mettre le récipient dans l'appareil et veiller à ce qu'il soit correctement positionné – Fig.6. S'assurer de la mobilité du capteur une fois le récipient à l'intérieur de l'appareil.
- S'assurer que la protection contre la vapeur est correctement positionnée.
- Fermer le couvercle jusqu'à entendre un clic.

Ne jamais poser la main sur la soupape de vapeur pendant la cuisson pour éviter tout risque de brûlure.

Pour modifier un programme de cuisson sélectionné par erreur, appuyer sur le bouton « ANNULER » et choisir le programme souhaité.

- Raccorder une extrémité du câble à la base et l'autre extrémité à la prise de courant murale. Mettre en marche le Multicook Pro. Vous entendrez la sonnerie d'accueil, l'écran LCD affichera l'heure réelle (12:00 par exemple) et le bouton « Démarrer » se mettra à clignoter puis restera fixe. Le Multicook Pro est en mode veille et une fonction peut alors être sélectionnée.
- Ne pas mettre l'appareil en marche avant que les étapes antérieures ne soient pas terminées.
- Ne pas toucher l'élément chauffant lorsque l'appareil est en marche.

Utiliser exclusivement le pot intérieur fourni avec l'appareil.

Ne pas verser d'eau ni ajouter d'ingrédients dans l'appareil en l'absence du récipient.

Cuisson

- Le tableau suivant est un guide de cuisson des différents types de riz.
 - Pour la cuisson d'une tasse de riz blanc (correspondant à 2 petites portions ou 1 grande portion), utiliser 1 tasse de mesure de riz blanc puis ajouter 1/2 tasse de mesure d'eau.
 - La quantité maximum d'eau et de riz ne doit pas dépasser la marque 8 à l'intérieur du récipient – **Fig.8**. En fonction du type de riz, il peut être nécessaire d'ajuster la quantité d'eau. Se reporter au tableau suivant.
- Éclaircir le riz avant la cuisson.

GUIDE DE CUISSON DU RIZ BLANC				
Tasses de mesure de riz blanc	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans le récipient (+ le riz)	Nombre de personnes	Temps de cuisson approximatif *
2	300 g	Marque de 2 tasses	3per.-4per.	49 min
4	600 g	Marque de 4 tasses	5per.-6per.	50 min
6	900 g	Marque de 6 tasses	8per.-10per.	52 min
8	1200 g	Marque de 8 tasses	13per.-14per.	54 min

- Éclaircir le riz avant la cuisson, à l'exception du riz pour risotto

GUIDE DE CUISSON D'AUTRES TYPES DE RIZ					
Type de riz	Tasses de mesure de riz	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans le récipient (+ le riz)	Nombre de personnes	Temps de cuisson approximatif *
Riz blanc à grains ronds (riz italien, généralement un riz plus collant)	4	600 g	Marque de 4 tasses	5per.-6per.	41 min
Riz pour risotto (type arborio)	4	600 g	Marque de 4 tasses	4per.-5per.	47 min
Riz collant	4	620 g	Marque de 4 tasses	5per.-6per.	47 min
Riz complet	4	570 g	Marque de 4 tasses	5per.-6per.	59 min

* Le Multicook Pro déterminera automatiquement le temps de cuisson exact en fonction de la quantité d'eau et de riz versée dans le récipient.

Remarque : les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité et du type de riz.

Fonction « Normal, Chef, Rapide »

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont approximatifs et servent de guide.

- Installer l'appareil sur une surface de travail plane, stable, résistante à la chaleur et à l'abri des éclaboussures et d'autres sources de chaleur.
- Verser la quantité de riz requise dans le récipient à l'aide de la tasse de mesure fournie – Fig.8. Remplir d'eau froide jusqu'à la marque correspondante « TASSE » indiquée sur le récipient (consulter le guide de cuisson ci-dessus) – Fig.9.
- Fermer le couvercle.

Remarque : toujours ajouter le riz en premier pour éviter qu'il ne contienne trop d'eau.

- Appuyer sur le bouton « Programmes » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Normal », « Chef » ou « Rapide », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée.
- Appuyer ensuite sur le bouton « Type de riz » pour sélectionner le type de riz à cuisiner, par exemple « Rond ».
- Appuyer sur le bouton « Texture du riz » pour sélectionner la texture souhaitée, par exemple « Moelleux ».
- Si aucune programmation temporelle n'est souhaitée, appuyer sur le bouton « DÉMARRER » pour lancer le mode de cuisson du programme sélectionné. La sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira. Le bouton restera allumé et l'écran LCD affichera un chenillard.
- Lorsque l'eau du pot s'évapore, la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le robot Multicook Pro commencera à mijoter la préparation à feu doux et l'écran affichera le compte à rebours des temps de cuisson correspondant à la fonction sélectionnée.

Le Multicook Pro détermine les temps de cuisson exact en fonction de la quantité d'eau et des ingrédients versés dans le récipient (se reporter au tableau ci-dessus pour référence).

Le programme rapide n'est pas exclusivement réservé à la cuisson du riz. Il peut également être utilisé avec d'autres recettes comme les fèves au lard. Consulter d'autres idées de recettes sur notre site Internet www.moulinex.fr.

Quelques recommandations pour une cuisson optimale du riz

- Mesurer le riz et l'éclaircir sous le robinet à l'aide d'une passoire le temps nécessaire (à l'exception du riz pour risotto qui ne doit pas être éclairci). Verser ensuite le riz dans le récipient avec la quantité d'eau correspondante.
- S'assurer que le riz est bien réparti sur toute la surface du récipient afin de garantir une cuisson uniforme.
- Ajouter du sel si nécessaire en fonction des goûts.
- L'eau peut être remplacée par du bouillon. Dans ce cas, le riz risque de dorer au fond.
- Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson car de la vapeur peut s'échapper et cela pourrait avoir une incidence sur le temps de cuisson et la texture.
- Une fois la cuisson terminée, lorsque la fonction « MAINTIEN

AU CHAUD » est allumée, remuer le riz et le laisser dans le Multicook Pro quelques minutes de plus pour obtenir un riz parfait avec les grains séparés.

Autres programmes de cuisson

- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner le programme « Légumes », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Légumes »).
- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Légumes », « 01:30 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur « RÉGLAGES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « DÉMARRER » pour lancer le programme « Légumes », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « DÉMARRER » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » dont le voyant sera allumé et l'écran affichera le temps d'attente.

Programme « Poissons »

- Appuyer sur le bouton « RÉGLAGES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner le programme « Poissons », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Poissons »).
- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Poissons », « 01:00 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « DÉMARRER » pour lancer le programme « Poissons », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « DÉMARRER » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » dont le voyant sera allumé et l'écran affichera le temps d'attente.

Fonction « Desserts »

- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Desserts », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Desserts »).

- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Desserts », « 00:45 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « DÉMARRER » pour lancer le programme « Desserts », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « DÉMARRER » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » dont le voyant sera allumé et l'écran affichera le temps d'attente.

Fonction « Viande »

- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Viande », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Viande »).
- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Viande », « 01:30 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « DÉMARRER » pour lancer le programme « Viande », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « DÉMARRER » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » qui sera allumé et l'écran affichera le temps d'attente.

Programme « Soupes »

- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Soupes », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Soupes »).
- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Soupes », « 01:15 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « DÉMARRER » pour lancer le programme « Soupes », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « DÉMARRER » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode

« MAINTIEN AU CHAUD » dont le voyant sera allumé et l'écran affichera le temps d'attente.

Programme « Vapeur » (pour les légumes, le poisson, etc.)

Mesure des ingrédients

- La quantité maximum d'eau dans le récipient ne doit jamais dépasser la marque correspondant au nombre de « TASSES » maximum du récipient – Fig.9. En cas de dépassement de ce niveau, le liquide risque de déborder au cours de l'utilisation de l'appareil.
- Le niveau d'eau doit être inférieur au bouton du panier pour la cuisson à la vapeur.

Préparation

- Verser l'eau dans le récipient. Ne pas dépasser la marque correspondant au nombre de TASSES maximum.
- Placer le panier de cuisson à la vapeur dans le récipient – Fig.10.
- Ajouter les ingrédients dans le panier de cuisson à la vapeur.

Cuisson à la vapeur

- Faire cuire à la vapeur.
- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Vapeur », la marque de sélection de la fonction « ▲ » indiquera la fonction sélectionnée (« Vapeur »).
- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Vapeur », « 00:40 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « DÉMARRER » pour lancer le programme « Vapeur », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « DÉMARRER » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » dont le voyant sera allumé et l'écran affichera le temps d'attente.

Programme « Réchauffer »

- Ne pas utiliser la fonction de réchauffage un jour après la finalisation de la fonction « Maintien au chaud ».
- Appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » en mode veille et sélectionner la fonction « Réchauffer », la marque de sélection de la fonction « ▲ »

indiquera la fonction sélectionnée (« Réchauffer »).

- Le temps de cuisson prédéfini pour le programme « Réchauffer », « 00:10 », s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton « PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE » et le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour activer la minuterie et programmer la durée.
- S'il n'est pas nécessaire d'activer la minuterie, appuyer sur le bouton « DÉMARRER » pour lancer le programme « Réchauffer », la sonnerie indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé retentira et le bouton « DÉMARRER » restera allumé.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie indiquant que la préparation est prête retentira et l'appareil passera en mode « MAINTIEN AU CHAUD » qui sera allumé et l'écran affichera le temps d'attente.

Programme « Maintien au chaud/arrêt »

- Appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » en mode veille, l'appareil passera automatiquement en mode « maintien au chaud ».
- La fonction « Maintien au chaud » peut être utilisée pendant 24 heures maximum et le micro-ordinateur annulera automatiquement cette fonction une fois la limite de 24 heures écoulée.
- Les autres boutons doivent rester désactivés lorsque la fonction « Maintien au chaud » ou le mode fonctionnel du Multicook Pro est activé(e) (à l'exception du bouton « Programmation/minuterie » permettant de consulter l'heure réelle). Pour effectuer une autre opération, les utilisateurs doivent appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » pour annuler l'activation initiale et revenir en mode veille.
- Si le maintien au chaud de la préparation après la cuisson n'est pas nécessaire, appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » pour désactiver le mode « Maintien au chaud », débrancher le câble de la prise de courant puis celui de la base de la cocotte. Sortir la préparation de la cocotte intérieure.

Ne pas utiliser la fonction « Maintien au chaud » avec des aliments froids.

Programme « Programmation/Minuterie »

- Pendant le processus de configuration, appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » pour annuler la configuration et revenir en mode veille.
- À chaque pression sur les boutons « ▲ » et « ▼ », la durée augmentera ou diminuera d'une minute. Maintenir les

boutons enfoncés pour augmenter ou diminuer la durée de 10 minutes.

- La durée programmée correspond au temps de cuisson. Si la durée programmée est inférieure au temps de cuisson défini pour la fonction, le Multicook Pro commencera à chauffer immédiatement et le temps de cuisson correspondra à celui que le système a défini par défaut ou à celui que l'utilisateur a programmé.
- Si l'heure programmée est antérieure à l'heure réelle, le système reportera l'heure programmée au jour suivant par défaut.
- Par exemple, si l'utilisateur souhaite préparer de la soupe avant 8h00, souhaite qu'elle soit prête à 12h00 et si la durée de cuisson programmée est de 2 heures, les étapes à suivre sont les suivantes : appuyer sur le bouton « PROGRAMMES » puis sur le bouton « Programmation/Minuterie » et le bouton « ▲ » pour augmenter la durée à 2 heures. Appuyer de nouveau sur le bouton « PROGRAMMATION/MINUTERIE » puis sur le bouton « ▲ » pour programmer la fin de cuisson à 12h00. Appuyer ensuite sur le bouton « DÉMARRER ». L'appareil commencera la cuisson de la soupe à 10h00 et la terminera à 12h00.

À la fin de la cuisson

- Ouvrir le couvercle – Fig.11.
- Ne jamais poser la main sur la soupape de vapeur pendant la cuisson pour éviter tout risque de brûlure – Fig.12.
- Il est important d'utiliser un gant pour manipuler le récipient de cuisson et le plateau vapeur – Fig.13.
- Servir la préparation à l'aide de la cuillère en plastique fournie avec l'appareil et refermer le couvercle.
- La préparation à l'intérieur sera maintenue au chaud et pourra être resservie pendant les 24 heures qui suivent.
- Appuyer sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT ».
- Débrancher l'appareil.

La vapeur qui s'échappe est très chaude.

Informations diverses

- Le Multicook Pro est doté d'une fonction de mémoire. En cas de panne de courant, l'appareil mémorise l'état de la cuisson juste avant la panne. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes qui suivent, la cuisson reprendra là où elle s'était arrêtée. Si la panne de courant dure plus de 10 minutes, le Multicook Pro annulera le processus de cuisson antérieur et repassera en mode veille.
- La durée de vie utile de la pile varie en fonction de l'environnement. Si l'appareil n'est pas alimenté électriquement, la vibration ou le fait que l'écran LCD n'affiche rien indique que la pile est déchargée. Si une fonction programmée est requise, mettre en marche l'appareil, le régler à l'heure réelle puis

programmer la durée souhaitée. Nous recommandons de faire changer les piles usagées dans un centre de service agréé afin de garantir le fonctionnement normal de l'appareil.

FR

- Afin de garantir l'efficacité du Multicook Pro, ne pas ouvrir le couvercle pendant le processus de cuisson.
- Si, en cours de fonctionnement, il n'est pas possible de sélectionner la fonction de configuration, appuyer sur le bouton « DÉMARRER » pour confirmer la configuration. Sinon, l'appareil restera dans l'état configuré.

Nettoyage et entretien

- Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, s'assurer que celui-ci n'est pas branché sur l'alimentation électrique et que le module est complètement froid.

Attention : l'appareil est doté d'une pile qui permet de visualiser l'heure et dont l'autonomie correspond à la durée de vie de l'appareil de cuisson du riz. Elle ne doit pas être changée. Toutefois, en cas de problèmes, il est demandé de s'adresser au centre agréé le plus proche.

Collecteur de condensation

- Le collecteur de condensation doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation.
- Afin d'extraire le collecteur, appuyer des deux côtés du couvercle en plastique puis le retirer – Fig.14.

Récipient, panier de cuisson à la vapeur, collecteur de condensation, plateau de cuisson à la vapeur et protection contre la vapeur (Fig.15)

Les marques marron et les rayures qui sont susceptibles d'apparaître au bout d'un certain nombre d'heures d'utilisation ne sont pas problématiques.

- Utiliser de l'eau chaude, un détergent liquide et une éponge pour nettoyer le récipient, le collecteur de condensation, le panier de cuisson à la vapeur et la protection contre la vapeur. L'utilisation de poudres abrasives ou d'éponges métalliques n'est pas recommandée.
- Si la préparation a accroché au fond de l'appareil, faire tremper l'appareil un moment avant de le laver.
- Essuyer soigneusement le récipient.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni verser de l'eau à l'intérieur. Le récipient, le plateau de cuisson à la vapeur et la protection contre la vapeur passent au lave-vaisselle dans le compartiment inférieur.

Entretien du récipient

Pour le récipient, suivre rigoureusement les consignes suivantes :

- Au moment de le placer dans la machine, faire attention à ne pas endommager la partie intérieure des compartiments du lave-vaisselle.

- Afin de préserver la qualité de la céramique le plus longtemps possible, il est recommandé de ne couper aucun aliment à l'intérieur.
- S'assurer que le récipient a bien été replacé dans le Multicook Pro.
- Utiliser la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois mais en aucun cas une cuillère en métal afin de ne pas endommager la surface du récipient – **Fig.16**.
- Afin de prévenir les risques de corrosion, ne pas verser de vinaigre dans le récipient.
- La couleur de la surface du récipient peut changer après la première utilisation ou avec le temps. Ce changement de couleur s'explique par l'action de la vapeur et de l'eau mais n'a aucun effet sur l'utilisation du Multicook Pro ni n'est dangereux pour la santé des utilisateurs. Il peut être utilisé en toute sécurité.

Nettoyage de la soupape à micropression

- Afin de nettoyer la soupape à micropression, extraire celle-ci du couvercle – **Fig.17** et l'ouvrir en la tournant dans le sens d'ouverture – **Fig.18a**. Une fois nettoyée, la sécher et réunir les deux triangles des deux parties – **Fig.18b**, puis la tourner dans le sens de fermeture jusqu'à entendre un clic. Replacer ensuite le couvercle du Multicook Pro.

Nettoyage et entretien des autres éléments de l'appareil

- Débrancher l'appareil avant de le laver.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil, l'intérieur du couvercle – **Fig.19** ainsi que le câble à l'aide d'un chiffon humide puis les essuyer. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Ne pas nettoyer l'intérieur du corps de l'appareil à l'eau pour ne pas endommager le détecteur de chaleur.

Guide technique pour la résolution de problèmes

FR

Description de la panne	Causes	Solution
Un voyant lumineux est éteint et l'appareil ne chauffe pas.	Le Multicook Pro n'est pas branché.	Vérifier si le câble d'alimentation principal est bien connecté à l'appareil.
Un voyant lumineux est éteint et l'appareil ne chauffe pas.	Problème de connexion du voyant lumineux ou celui-ci est endommagé.	L'envoyer au centre de service agréé afin de le réparer.
Le voyant lumineux du mode « cuisson » est éteint, le voyant lumineux du mode « maintien au chaud » est allumé.	Le bouton de cuisson n'est pas dans la position « cuisson ».	Mettre le bouton « cuisson » en position basse (cuisson).
Fuite de vapeur en cours d'utilisation.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrir le couvercle et le refermer.
	La soupape à micropression n'est pas positionnée correctement ou n'est pas complète.	Arrêter la cuisson (débrancher l'appareil) et vérifier si la soupape est complète (les deux parties réunies) et positionnée correctement.
	Le couvercle ou le joint de la soupape à micropression est endommagé.	L'envoyer au centre de service agréé afin de le réparer.
Le riz est à moitié cuit ou trop cuit.	Trop d'eau ou pas assez d'eau par rapport à la quantité de riz.	Se reporter au tableau pour vérifier la quantité d'eau.
Le riz est à moitié cuit ou trop cuit.	La préparation n'a pas assez mijoté.	Faire mijoter la préparation comme indiqué dans le tableau du paragraphe sur la cuisson.
La fonction automatique « maintien au chaud » ne fonctionne pas (la préparation continue de cuire ou ne chauffe pas).		L'envoyer au centre de service agréé afin de le réparer.
Fuite d'eau sur le plan de travail.	Il manque le collecteur de condensation ou le collecteur déborde.	Vider le collecteur de condensation après chaque utilisation. Vérifier si le collecteur de condensation est correctement positionné.
E0	Open or short circuit of bottom sensor.	Send to the authorized service center for repair.
E1	Open or short circuit of top sensor.	Send to the authorized service center for repair.
E2	Empty bowl.	Un plug and re-plug the machine, fill the bowl and restart the program. If E1 still display then send to the authorized service center for repair.
E3	The heating plate is not working.	Send to the authorized service center for repair.

Remarque : en cas de déformation du récipient intérieur, cesser de l'utiliser et demander une pièce de rechange au centre de service agréé afin de procéder à sa réparation.

Veiligheidsadviezen

Veiligheidsrichtlijnen

- **Lees deze instructies aandachtig en houd ze zorgvuldig bij.**

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een externe timer of afstandsbediening.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en reglementen (laagspanningsrichtlijnen, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met de voedingsmiddelen, omgeving, ...).

- Controleer of de spanning van het net overeenstemt met deze aangegeven op het apparaat (wisselstroom).
- Rekening houdend met de diversiteit van de geldende normen moet het apparaat indien het gebruikt wordt in een ander land dan dat van aankoop nagekeken worden door een erkend servicestation.
- Plaats het apparaat niet vlakbij een warmtebron of in een warme oven, het kan daardoor ernstig beschadigd raken.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.

Aansluiting

- Ontkoppel het apparaat nooit door aan het snoer te trekken.

Gebruik het apparaat niet indien:

- het apparaat zelf of het snoer defect is,
- het apparaat gevallen is en zichtbare schade of storingen in de werking vertoont.

In dit geval dient het apparaat naar het dichtbijzijnde erkende servicecentrum gestuurd te worden om elk gevaar uit te sluiten. Demonteer het apparaat nooit zelf.

- Nooit het snoer laten hangen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als men er de verantwoordelijkheid voor neemt, mag men enkel een verlengsnoer in goede staat gebruiken die geaard is en aangepast aan het vermogen van het apparaat.
- Ontkoppel het apparaat steeds:
 - meteen na gebruik,
 - om het te verplaatsen,
 - voor elk onderhoud of elke schoonmaakbeurt,
 - als het niet meer correct functioneert.

Werking

- Gebruik een stabiel, vlak werkoppervlak, beschermd tegen waterspatten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt werken. Niet binnen het bereik van kinderen houden.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder

veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Tijdens het gebruik van een verwarmend elektrisch apparaat kunnen de hoge temperaturen tot brandwonden leiden. Raak de zichtbare metalen delen niet aan.
- Probeer het apparaat nooit te laten werken met een leeg bakje of zonder bakje.
- De kookstand moet altijd bereikbaar zijn voor gebruik. Forceer deze niet en blokkeer hem niet door een willekeurig voorwerp van buiten.
- Nooit de binnenpan verwijderen wanneer het apparaat werkt.
- Nooit de binnenpan rechtstreeks op open vuur of een andere hittebron zetten.
- De binnenpan en de verwarmingsplaat moeten direct met elkaar in contact komen. Het gebruik van een beschadigde binnenpan of van een voorwerp of voedsel tussen deze twee elementen zou tot schade kunnen leiden.
- Doe geen vloeistof of etenswaren in het apparaat wanneer de binnenpan niet op zijn plaats zit.
- Neem de in de recepten aangegeven niveaus in acht.
- Tijdens het koken geeft het apparaat warmte en stoom af. Houd uw handen en hoofd uit de buurt. Plaats geen vochtige doek op het buitendeksel.
- Dompel het apparaat niet onder in water en giet er geen water in.
- Probeer bij brand de vlammen nooit te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Met problemen kunt u contact opnemen met de klantenservice of via het internetadres: www.groupeseb.com.
- **Indien uw apparaat voorzien is van een verwijderbaar snoer:** Indien het netsnoer beschadigd is, moet deze vervangen worden door een kabel of een speciale set die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de afdeling onderdelen.
- **Indien uw apparaat voorzien is van een vast snoer:** Indien het snoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn technische dienst of een persoon met gelijkwaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.

Milieubescherming

- Uw apparaat is ontworpen om jarenlang van te genieten. Indien u echter zou overwegen om uw apparaat te vervangen, denk dan zeker aan de bijdrage die u kunt leveren aan de bescherming van ons milieu.
- Voordat u uw apparaat weggooit, moet de batterij van de timer worden verwijderd en afgeleverd in een gespecialiseerd inzamelcentrum of een erkend servicecentrum (naargelang het model).
- De erkende Servicecentra nemen uw gebruikte apparaatlen terug en zullen ze op een milieuvriendelijke manier vernietigen.



■ Laten we meewerken aan de bescherming van het milieu!

- ① Uw apparaat bevat talrijke waardevolle of recycleerbare materialen.
- Breng ze naar een inzamelpunt voor verwerking.

Beschrijving

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Stoommandje | 13. Bedieningspaneel |
| 2. Maatbeker voor water en rijst | a. Knop « WARM HOUDEN/STOP » |
| 3. Uitneembare keramische pot | b. Knop « TYPE RIJST » |
| 4. Maatschep | c. Knop « PROGRAMMA »S » |
| 5. Lepels | d. Knop « TEXTUUR RIJST » |
| 6. Voedingskabel | e. Scherm |
| 7. Deksel | f. Knop « ▲ » |
| 8. Afneembare stoombescherming aan de binnenkant | g. Knop « START » |
| 9. Microdrukventiel | h. Knop « ▼ » |
| 10. Lekkak | i. Knop « INSTELLINGEN » |
| 11. Handvat | 14. Kookplaat |
| 12. Openingsknop deksel | 15. Sensor |

Beschrijving van de verschillende functies

• Knop « WARM HOUDEN/STOP »

Druk op de knop « WARM HOUDEN/STOP » om het toestel te stoppen en naar de stand-bypositie terug te keren. Het lcd-scherm geeft de reële tijd weer.

• Knoppen « TYPE RIJST » en « TEXTUUR RIJST »

Met de functies « NORMAAL », « CHEF » en « SNEL » kunnen het rijsttype en de textuur van de rijst worden gekozen. Druk op de knop « TYPE RIJST » en kies daarna « ROND → SPECIAAL → NORMAAL » bij de overeenstemmende controlelampjes. De standaardfunctie is « NORMAAL ». Druk op de knop « TEXTUUR RIJST » en kies daarna « ZACHT → NORMAAL → HARD » bij de overeenstemmende controlelampjes. De standaardfunctie is « NORMAAL ».

• Knop « PROGRAMMA »S »

Druk op de knop « PROGRAMMA »S » in stand-bypositie. De programmalijst verschijnt. Druk daarna op « ▲ » en « ▼ » om het gewenste kookprogramma te kiezen. De knop « PROGRAMMA »S » kan niet worden gebruikt wanneer het toestel in werking is.

• Knop « INSTELLINGEN »

Kies het gewenste programma, druk daarna op de knop « INSTELLINGEN » om de functie « STARTUITSTEL » te activeren en het startuur te bepalen.

Druk op de knop « INSTELLINGEN » om het uur te controleren terwijl het toestel in werking is.

Functie « STARTUITSTEL »

Kies het gewenste kookprogramma, druk daarna op de knop « INSTELLINGEN » om het geprogrammeerde uur opnieuw in te stellen. Het uur op het lcd-scherm begint te knipperen. Druk op de knop « ▲ » of « ▼ » om het « STARTUITSTEL » in te stellen. Het is mogelijk om het kookuur binnen een tijdsperiode van 24 uur te programmeren. Het koken zal op het ingestelde uur afgelopen zijn. Het ingestelde uur moet afgestemd zijn op het reële uur. Als het tijdsinterval lager is dan de standaard kooktijd van de functie, neemt het systeem automatisch het ingestelde uur van de volgende dag.

Functie « TIMER »

(De programma »S « NORMAAL », « CHEF » en « SNEL » kunnen niet worden gebruikt om de timer in te stellen.) Kies het kookprogramma en druk dan op de knop « INSTELLINGEN » om de timer in te stellen. De digitale klok op het scherm knippert. Druk op de knop « ▲ » of « ▼ » om de kooktijd in te stellen.

De verschillende functies hebben de volgende kooktijden:

Timer programma	Groenten	Vis	Desserts	Vlees	Soep	Stoom	Opwarmen
Koken	01:30	01:00	00:45	01:30	01:15	00:40	00:10
Regelbare tijdsparre timer	01:10	01:00	00:30	01:10	00:40	00:30	00:08
	02:00	01:40	01:00	20:00	04:00	02:00	00:20

NL

• Knop « ▼ » en « ▲ »

Druk op de knoppen om in de programmaselectiemodus de programma's te wijzigen.
Druk op de knoppen om in de tijdsmodus de tijd te wijzigen.

Aantal combinaties	Mogelijke keuzes nadat u op de programmatoets hebt gedrukt	Textuur	Type
1	Groenten		
2	Vis		
3	Desserts		
4	Vlees		
5	Soep		
6	Stoom		
7	Opwarmen		
8	Warm houden		
9	Rondkorrelige rijst	zacht	normaal
10			chef
11			snel
12		normaal	normaal
13			chef
14			snel
15		hard	normaal
16			chef
17			snel
18	Speciale rijst	zacht	normaal
19			chef
20			snel
21		normaal	normaal
22			chef
23			snel
24		hard	normaal
25			chef
26			snel
27	Normaal rijst	zacht	normaal
28			chef
29			snel
30		normaal	normaal
31			chef
32			snel
33		hard	normaal
34			chef
35			snel

Voor u het toestel voor de eerste keer gebruikt

Het toestel uitpakken

- Haal het toestel, alle accessoires en documenten uit de verpakking.
- Open het deksel door op de dekselknop op het toestel te drukken – Fig.1.

Lees de instructies en gebruik het toestel waarvoor het bedoeld is.

Het toestel schoonmaken

- Neem de keramische pot uit het toestel – Fig.2, verwijder het microdrukventiel en de stoombescherming – Fig.3a en 3b.
- Maak de pot, het ventiel en de bescherming met een spons en vloeibaar afwasmiddel schoon.
- Maak de buitenkant van het toestel en de metalen onderdelen van het deksel met een vochtige doek schoon.
- Droog goed af.
- Zet alle onderdelen weer op hun plaats. Sluit de afneembare kabel aan.

Het toestel

- De Multicook Pro heeft 12 programma »s: Rijst, Snel, Soep, Stoomkoken, Vlees, Groenten, Vis, Desserts, Opwarmen, Warm houden, Timer en Preset.
- Wanneer de kooktijd om is, gaat het toestel automatisch over op « Warm houden », wat tot 24 uur kan duren.

Tijd instellen

- De Multicook Pro geeft de tijd in 24-uursindeling weer. Een voorbeeld: als het toestel aangeeft dat het 8.30 uur is, terwijl het in werkelijkheid 12.30 uur is, volg dan deze stappen: zet het toestel aan en druk enkele seconden op de knop « INSTELLINGEN ». De tijd op het scherm begint te knipperen. Druk nu op « ▲ » en « ▼ » om de tijd in te stellen. Telkens wanneer u op de knop drukt, zal de tijd met één eenheid voor- of achteruit gaan.
00→01→02→...→23→0 voor de uren.
00→01→02→...→23→0 voor de minuten.
Houd de knop ingedrukt om de uren/minuten snel aan te passen. Druk nadat u de tijd hebt ingesteld op de knop « START » om te bevestigen. Anders blijft het uur op de Multicook Pro in de modus « Tijd instellen » staan.

Vorbereidingen voor het koken

Rijst koken

De hoeveelheid ingrediënten of water mag nooit het maximumniveau overschrijden.

- De hoeveelheden in de pot zijn uitgedrukt in liter en scheppen. Ze zijn uitsluitend bestemd voor het meten van de hoeveelheid water voor het koken van rijst.
- De plastic maatschep die bij het toestel wordt geleverd dient om hoeveelheden rijst, olie, sauzen, melk enzovoort te meten. Eén niveau voor rijst op de maatbeker weegt ongeveer 150 gram.
- De beker voor water vullen tot aan de markering SCHEP, die overeenkomt met de hoeveelheid in de pot. De maataanduiding voor water in de pot geeft de referentieniveaus aan voor het koken van rijst.
- Meet voor het koken de rijst af met behulp van de maatschep, spoel hem, doe hem in het toestel en voeg water toe naargelang van de hoeveelheid rijst. De verhouding rijst/water is 1: 1,0~1,2 voor het koken van rijst.
- U kunt meer of minder water toevoegen naargelang van het type rijst en de gewenste textuur.
- Aangezien de druk niet overal even hoog is, is het normaal dat de rijst en het water licht vloeien.

Stoomkoken

- Pas de hoeveelheid water aan om te voorkomen dat het over het stoommandje loopt.
- Plaats het stoommandje in de pot – Fig.4.
- Doe er de ingrediënten in.

Voor alle programma's

- De hoeveelheden in de pot zijn uitgedrukt in liter en scheppen. Ze zijn uitsluitend bestemd voor het meten van de hoeveelheid water voor het koken van rijst. Voor andere bereidingen moet er geen rekening mee worden gehouden.
- Maak de buitenkant van de pot (in het bijzonder de onderkant) zorgvuldig schoon met een vochtige doek. Controleer of er geen resten of vloeistoffen onder de pot of in het verwarmingselement zitten – Fig.5.
- Plaats de pot in het toestel en zorg ervoor dat hij goed zit – Fig.6. Controleer of de opvangbak kan bewegen wanneer de pot in het toestel zit.
- Controleer of de stoombescherming correct is aangebracht.
- Sluit het deksel. Het is dicht wanneer u een klik hoort.

Houd nooit een hand voor het stoomventiel wanneer het toestel in werking is, dat kan brandwonden veroorzaken.

Druk om een fout gekozen kookprogramma te wijzigen op de knop « ANNULEREN » en kies het gewenste programma.

- Sluit de kabel op het toestel aan en stop de stekker in het stopcontact. Zet de Multicook Pro aan. U hoort het startsignaal, het lcd-scherm geeft het reële uur weer (12.00 bijvoorbeeld) en de knop « START » knippert. Dat laatste stopt na een tijdje. De Multicook Pro is nu stand-by en u kunt een functie kiezen.
- Zet het toestel niet aan voor u de voorgaande stappen hebt afgerond.
- Raak het verwarmingselement niet aan wanneer het toestel in werking is.

Gebruik uitsluitend de pot die bij het toestel werd geleverd.

Doe nooit water of ingrediënten in het toestel wanneer de pot er niet in zit.

Koken

- In de onderstaande tabel vindt u richtlijnen voor het koken van verschillende types rijst.
- Om een kop witte rijst te koken (twee kleine porties of één grote portie) gebruikt u één maat witte rijst en een halve maat water.
- De maximale hoeveelheid water en rijst mag niet boven de markering 8 aan de binnenkant van de pot komen – Fig.8. Afhankelijk van het type rijst moet de hoeveelheid water mogelijk worden aangepast. Raadpleeg de onderstaande tabel.
- Spoel de rijst voor u hem kookt.

RICHTLIJNEN VOOR HET KOKEN VAN WITTE RIJST				
Aantal scheppen witte rijst	Gewicht witte rijst	Waterniveau in de pot (+ rijst)	Aantal personen	Kooktijd (bij benadering)*
2	300 g	Markering 2 scheppen	3per.-4per.	49 min
4	600 g	Markering 4 scheppen	5per.-6per.	50 min
6	900 g	Markering 6 scheppen	8per.-10per.	52 min
8	1200 g	Markering 8 scheppen	13per.-14per.	54 min

- Alle rijst spoelen voor het koken, met uitzondering van risottorijst.

RICHTLIJNEN VOOR HET KOKEN VAN ANDERE TYPES RIJST					
Type rijst	Aantal scheppen rijst	Gewicht witte rijst	Waterniveau in de pot (+ rijst)	Aantal personen	Kooktijd (bij benadering)*
Witte ronde rijst (Italiaanse rijst, kleeft meestal wat meer)	4	600 g	Markering 4 scheppen	5per.-6per.	41 min
Risottorijst (type arborio)	4	600 g	Markering 4 scheppen	4per.-5per.	47 min
Kleefrijst	4	620 g	Markering 4 scheppen	5per.-6per.	47 min
Volle rijst	4	570 g	Markering 4 scheppen	5per.-6per.	59 min

* De Multicook Pro bepaalt automatisch de exacte kooktijd op basis van de hoeveelheid water en rijst in de pot.

Opmerking: de kooktijden kunnen verschillen naargelang van de hoeveelheid en het type rijst.

Functie « Normaal, Chef, Snel »

De kooktijden in de tabellen zijn benaderend en dienen als richtlijn.

- Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en warmtebestendige ondergrond en uit de buurt van spatten en andere warmtebronnen.
- Doe de gewenste hoeveelheid rijst in de pot met behulp van de bijgeleverde maatschep – Fig.8. Vul met water tot aan de overeenstemmende « SCHEP »-markering in de pot (zie de kookinstructies hierboven) – Fig.9.
- Sluit het deksel.

Opmerking: doe altijd eerst de rijst in het toestel om te vermijden dat er te veel water in zit.

- Druk op de knop « Programma » en de knop « ▲ » of « ▼ » in stand-by en kies de functie « Normaal », « Chef » of « Snel », de keuze-indicator van de functie « ▲ » geeft de gekozen functie weer.
- Druk op de knop « Type rijst » om het te koken type rijst te kiezen, bijvoorbeeld « Rond ».
- Druk op de knop « Textuur rijst » om de gewenste textuur te kiezen, bijvoorbeeld « Zacht ».
- Wilt u geen tijd instellen, druk dan op de knop « START » om het gekozen programma te starten. U hoort het signaal dat aangeeft dat het toestel klaar is voor gebruik. De knop licht op en op het lcd-scherm verschijnt een rupsband.
- Wanneer het water in de pot begint te verdampen, geeft het signaal aan dat het toestel klaar is voor gebruik en start de Multicook Pro met het stoven van de bereiding. Op het scherm kunt u zien hoelang het gekozen programma nog duurt.

De Multicook Pro bepaalt de exacte kooktijd op basis van de hoeveelheid water en ingrediënten in de pot (raadpleeg de bovenstaande tabel ter referentie).

NL

Het snelle programma is niet uitsluitend voor het koken van rijst. Het kan ook worden gebruikt voor andere gerechten, zoals tuinbonen met spek. Andere receptideeën vindt u op onze website.

Enkele aanbevelingen voor een optimaal resultaat bij het koken van rijst

- Doe de gewenste hoeveelheid rijst in een zeef en spoel zolang als nodig onder stromend water (niet nodig voor risottorijst). Doe de rijst in de pot en voeg er de juiste hoeveelheid water aan toe.
- Controleer of de rijst goed over de volledige oppervlakte van de pot is verspreid. Zo wordt de rijst overal even zacht gekookt.
- Voeg zout naar smaak toe.
- Het water kan worden vervangen door een bouillon. In dat geval kan de rijst onderaan bruin verkleuren.
- Open het deksel niet tijdens het koken. Doet u dat toch, dan kan er stoom ontsnappen, wat de kooktijd en de textuur kan beïnvloeden.

- Wanneer het koken is afgerond en de functie « WARM HOUDEN » is ingeschakeld, moet u de rijst omroeren en daarna nog enkele minuten in de Multicook Pro laten. Zo krijgt u een perfecte, loskorrelige rijst.

Ander kookprogramma »s

- Druk op de knop « Programma »s en de knop «▲» of «▼» in stand-by en selecteer het programma « Groenten ». Het keuzelampje van de functie «▲» geeft de gekozen functie weer (»Groenten »).
- De standaard kooktijd voor het programma « Groenten », « 01:30 » verschijnt op het scherm. Druk op « INSTELLINGEN » en de knop «▲» of «▼» om de kooktijd te programmeren.
- Is dat niet nodig, druk dan op de knop « START » om het programma « Groenten » te starten. U hoort het signaal dat aangeeft dat het toestel klaar is voor gebruik en de knop « START » licht blijvend op.
- Wanneer het koken afgelopen is, wordt dat aangegeven met een signaal en schakelt het toestel over op « WARM HOUDEN ». Het controlelampje van deze modus licht op en op het scherm kunt u de wachttijd aflezen.

Programma « vis »

- Druk op de knop « INSTELLINGEN » en op de knop «▲» of «▼» in stand-by en kies het programma « Vis ». Het keuzelampje van de functie «▲» geeft de gekozen functie weer (»Vis »).
- De standaard kooktijd voor het programma « Vis », « 01:00 » verschijnt op het scherm. Druk op de knop « TIMER INSTELLEN » en de knop «▲» of «▼» om de kooktijd te programmeren.
- Is dat niet nodig, druk dan op de knop « START » om het programma « Vis » te starten. U hoort het signaal dat aangeeft dat het toestel klaar is voor gebruik en de knop « START » licht blijvend op.
- Wanneer het koken afgelopen is, wordt dat aangegeven met een signaal en schakelt het toestel over op « WARM HOUDEN ». Het controlelampje van deze modus licht op en op het scherm kunt u de wachttijd aflezen.

Programma « Desserts »

- Druk op de knop « PROGRAMMA »S en op de knop «▲» of «▼» in stand-by en kies het programma « Desserts ». Het keuzelampje van de functie «▲» geeft de gekozen functie weer (»Desserts »).

- De standaard kooktijd voor het programma « Desserts », « 00:45 » verschijnt op het scherm. Druk op de knop « TIMER INSTELLEN » en de knop «▲» of «▼» om de kooktijd te programmeren.
- Is dat niet nodig, druk dan op de knop « START » om het programma « Desserts » te starten. U hoort het signaal dat aangeeft dat het toestel klaar is voor gebruik en de knop « START » licht blijvend op.
- Wanneer het koken afgelopen is, wordt dat aangegeven met een signaal en schakelt het toestel over op « WARM HOUDEN ». Het controlelampje van deze modus licht op en op het scherm kunt u de wachttijd aflezen.

NL

Programma « Vlees »

- Druk op de knop « PROGRAMMA »S » en op de knop «▲» of «▼» in stand-by en kies het programma « Vlees ». Het keuzelampje van de functie «▲» geeft de gekozen functie weer (»Vlees »).
- De standaard kooktijd voor het programma « Vlees », « 01:30 » verschijnt op het scherm. Druk op de knop « TIMER INSTELLEN » en de knop «▲» of «▼» om de kooktijd te programmeren.
- Is dat niet nodig, druk dan op de knop « START » om het programma « Vlees » te starten. U hoort het signaal dat aangeeft dat het toestel klaar is voor gebruik en de knop « START » licht blijvend op.
- Wanneer het koken afgelopen is, wordt dat aangegeven met een signaal en schakelt het toestel over op « WARM HOUDEN ». Het controlelampje van deze modus licht op en op het scherm kunt u de wachttijd aflezen.

Programma « Soep »

- Druk op de knop « PROGRAMMA »S » en op de knop «▲» of «▼» in stand-by en kies het programma « Soep ». Het keuzelampje van de functie «▲» geeft de gekozen functie weer (»Soep »).
- De standaard kooktijd voor het programma « Soep », « 01:15 » verschijnt op het scherm. Druk op de knop « TIMER INSTELLEN » en de knop «▲» of «▼» om de kooktijd te programmeren.
- Is dat niet nodig, druk dan op de knop « START » om het programma « Soep » te starten. U hoort het signaal dat aangeeft dat het toestel klaar is voor gebruik en de knop « START » licht blijvend op.
- Wanneer het koken afgelopen is, wordt dat aangegeven met een signaal en schakelt het toestel over op « WARM

HOUDEN ». Het controlelampje van deze modus licht op en op het scherm kunt u de wachttijd aflezen.

Programma « Stomen » (voor groenten, vis enzovoort)

Hoeveelheid ingrediënten

- De maximale hoeveelheid water in de pot mag nooit boven de markering voor het maximale aantal « SCHEPPEN » van de pot uitkomen – Fig.9. Gebeurt dat toch, dan bestaat de kans dat de vloeistof overkookt wanneer het toestel in werking is.
- Het waterniveau moet onder de knop van het stoommandje blijven.

Voorbereiding

- Doe water in de pot. Zorg ervoor dat het niet boven het maximale aantal « SCHEPPEN » uitkomt.
- Plaats het stoommandje in de pot – Fig.10.
- Leg de ingrediënten in het stoommandje..

Stoomkoken

- Laten koken met stoom.
- Druk op de knop « Programma »s » en de knop «▲» of «▼» in stand-by en kies het programma « Stomen ». Het keuzelampje van het programma «▲» geeft het gekozen programma weer (»Stomen »).
- De standaard kooktijd voor het programma « Stomen », « 00:40 » verschijnt op het scherm. Druk op de knop « TIMER INSTELLEN » en de knop «▲» of «▼» om de kooktijd te programmeren.
- Is dat niet nodig, druk dan op de knop « START » om het programma « Stomen » te starten. U hoort het signaal dat aangeeft dat het toestel klaar is voor gebruik en de knop « START » licht blijvend op.
- Wanneer het koken afgelopen is, wordt dat aangegeven met een signaal en schakelt het toestel over op « WARM HOUDEN ». Het controlelampje van deze modus licht op en op het scherm kunt u de wachttijd aflezen.

Programma « Opwarmen »

- Het programma « Opwarmen » niet meer gebruiken als het programma « Warm houden » langer dan een dag gestopt is.
- Druk op de knop « PROGRAMMA »S » en de knop «▲» of «▼» in stand-by en kies het programma « Opwarmen ». Het

keuzelampje van het programma «▲» geeft het gekozen programma weer (»Opwarmen«).

- De standaard kooktijd voor het programma « Opwarmen », « 00:10 » verschijnt op het scherm. Druk op de knop « TIMER INSTELLEN » en de knop «▲» of «▼» om de kooktijd te programmeren.
- Is dat niet nodig, druk dan op de knop « START » om het programma « Opwarmen » te starten. U hoort het signaal dat aangeeft dat het toestel klaar is voor gebruik en de knop « START » licht blijvend op.
- Wanneer het koken afgelopen is, wordt dat aangegeven met een signaal en schakelt het toestel over op « WARM HOUDEN ». Het controlelampje van deze modus licht op en op het scherm kunt u de wachttijd aflezen.

NL

Programma « Warm houden/stop »

- Druk op de knop « WARM HOUDEN/STOP » in stand-by. Het toestel schakelt automatisch over naar de warmhoudstand.
- Het programma « Warm houden » mag maximaal 24 uren worden gebruikt en de microcomputer sluit dit programma automatisch af zodra er 24 uren verstreken zijn.
- De andere knoppen moeten op non-actief blijven wanneer het programma « Warm houden » loopt of het toestel in werking is (met uitzondering van de knop « TIMER INSTELLEN », waarmee het reële uur kan worden bekeken). Om een andere handeling te verrichten moeten de gebruikers drukken op de knop « WARM HOUDEN/STOP ». Zo kunnen ze het toestel stoppen en terugkeren naar stand-by.
- Als het niet nodig is om het gerecht na het klaarmaken warm te houden, druk dan op de knop « WARM HOUDEN/STOP » om het programma « Warm houden » te stoppen. Trek de stekker uit het stopcontact en haal de kabel uit het toestel. Haal het gerecht uit de pot.

Het programma « Warm houden » niet gebruiken voor koude levensmiddelen.

Programma « Instellen/Timer »

- Druk tijdens de configuratie op de knop « WARM HOUDEN/STOP » om de configuratie te stoppen en naar stand-by terug te keren.
- Met elke druk op de knoppen «▲» en «▼» wordt de tijd één minuut langer of korter. Houd de knoppen ingedrukt om de tijd tien minuten langer of korter te maken.
- De geprogrammeerde tijd komt overeen met de kooktijd. Als de geprogrammeerde tijd korter is dan de standaard kooktijd voor het programma, zal de Multicook Pro meteen beginnen op te warmen en zal de kooktijd even lang zijn als de standaardtijd in het systeem of als de tijd die de gebruiker

geprogrammeerd heeft.

- Als het geprogrammeerde uur vroeger is dan het reële uur, beschouwt het systeem dit standaard als hetzelfde uur de volgende dag.
- Als de gebruiker bijvoorbeeld voor 8 uur soep wil klaarmaken en ze om 12 uur klaar wil hebben en de geprogrammeerde kooktijd bedraagt twee uur, dan moeten de volgende stappen worden gevolgd: druk op de knop « PROGRAMMA »S», daarna op de knop « TIMER INSTELLEN » en de knop «▲» om de tijd met twee uur te verhogen. Druk opnieuw op de knop « TIMER INSTELLEN » en daarna op de knop «▲» om het einde van de kooktijd op 12 uur te programmeren. Druk dan op de knop « START ». Het toestel begint om 10 uur met het klaarmaken van de soep en zal om 12 uur stoppen.

Wanneer het koken afgelopen is

- Open het deksel – Fig.11.
- Houd tijdens het koken nooit een hand voor het stoomventiel om brandwonden te voorkomen – Fig.12.
- Gebruik een handschoen om de pot en de stoomschotel vast te nemen – Fig.13.
- Schep het gerecht op met de plastic lepel die bij het toestel geleverd wordt en sluit het deksel.
- Het eten in het toestel blijft warm en kan de volgende 24 uur nog worden opgediend.
- Druk op de knop « WARM HOUDEN/STOP ».
- Schakel het toestel uit.

De ontsnappende stoom is heet.

Overige informatie

- De Multicook Pro heeft een geheugenfunctie. Bij een stroomonderbreking onthoudt het toestel in welke fase het kookproces net voor de panne zat. Als er binnen de tien minuten weer stroom is, gaat het kookproces gewoon door. Als de stroomonderbreking langer dan tien minuten duurt, annuleert de Multicook Pro het lopende kookproces en schakelt hij over naar stand-by.
- De levensduur van de batterij is afhankelijk van de omgeving. Als het toestel geen elektrische voeding heeft, wijzen trillingen of het feit dat het lcd-scherm niets weergeeft erop dat de batterij leeg is. Als een geprogrammeerde functie nodig is, zet het toestel dan aan, stel het in op het reële uur en programmeer vervolgens de gewenste duur. Het is aanbevolen de gebruikte batterijen in een servicecenter te laten vervangen om een normale werking van het toestel te garanderen.
- Open nooit het deksel van de Multicook Pro tijdens het koken om de efficiëntie van het toestel te garanderen.

- Als het tijdens de werking van het toestel niet mogelijk is de functie configureren te kiezen, druk dan op de knop « START » om de configuratie te bevestigen. Anders blijft het toestel in de geconfigureerde toestand.

NL

Reiniging en onderhoud

- Controleer voor u het toestel schoonmaakt of het niet op het elektriciteitsnet is aangesloten en of de module volledig afgekoeld is.

Opgelet: het toestel heeft een batterij waarmee het het uur kan weergeven. De levensduur van de batterij is dezelfde als die van de rijstkoker. Ze moet niet worden vervangen. Bij problemen is het aangeraden het dichtstbijzijnde servicecenter te raadplegen.

Lekbak

- De lekbak moet na elk gebruik geleegd en schoongemaakt worden.
- Druk op beide zijden van het plastic deksel en trek om de lekbak uit te nemen – Fig.14.

Pot, stoommandje, lekbak, stoomschotel en stoombescherming (Fig.15)

De bruine vlekken en de strepen die kunnen verschijnen na een aantal uren gebruik, vormen geen probleem.

- Maak de pot, de lekbak, het stoommandje en de stoombescherming schoon met warm water, vloeibaar afwasmiddel en een spons. Het gebruik van schuurmiddelen en schuursponjes wordt afgeraden.
- Kleeft het gerecht aan de bodem, laat de pot dan even weken voor u hem afwast.
- Maak de pot zorgvuldig schoon.
- Het toestel zelf niet onderdompelen in water en er ook geen water in gieten. De pot, de stoomschotel en de stoombescherming kunnen in het onderste deel van de vaatwasser.

Onderhoud van de pot

Volg voor de pot nauwgezet de volgende richtlijnen.

- Let er goed op dat u wanneer u de pot in de machine plaatst, hem vanbinnen niet beschadigt aan de onderdelen van de vaatwasser.
- Om de kwaliteit van de keramische pot zo lang mogelijk te behouden, wordt aanbevolen er geen voedingsmiddelen in te snijden.
- Controleer of de pot goed in de Multicook Pro zit.
- Gebruik de plastic lepel die bij het toestel werd geleverd of een houten lepel. Gebruik geen metalen lepel, daarmee kunt

u de wand van de pot beschadigen – **Fig.16.**

- Gebruik nooit azijn in de pot om roest te voorkomen.
- De oppervlaktekleur van de pot kan na het eerste gebruik of met het verstrijken van de tijd veranderen. Dat komt door de werking van de stoom en het water. Het heeft geen enkele invloed op het gebruik van de Multicook Pro en houdt geen gevaar in voor de gezondheid van de gebruikers. De pot kan in alle veiligheid worden gebruikt.

Reiniging van het microdrukventiel

- Haal het microdrukventiel uit het deksel om het te reinigen – **Fig.17** en open het door in de openingsrichting te draaien – **Fig.18a**. Droog het na het reinigen en breng de twee driehoeken van beide delen weer samen – **Fig.18b**, Draai het daarna dicht tot u een klik hoort. Zet het deksel opnieuw op de Multicook Pro.

Reinigen en onderhoud van de andere delen van het toestel

- Zet het toestel uit voor u het schoonmaakt.
- Maak de buitenkant van het toestel en het deksel schoon – **Fig.19** net als de kabel. Gebruik hiervoor een vochtige doek. Droog af. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Maak het binnenste van het toestel niet met water schoon, anders kunt u de warmtesensor beschadigen.

Technische gids voor het oplossen van problemen

NL

Beschrijving van het probleem	Oorzaken	Oplossing
Een lampje brandt niet meer en het toestel warmt niet op.	De Multicook Pro krijgt geen stroom.	Controleer of de voedingskabel goed is aangesloten.
Een lampje brandt niet meer en het toestel warmt niet op.	Contactprobleem of beschadiging van het lampje.	Breng het toestel naar een erkend servicecenter om het te laten repareren.
Het lampje « koken » brandt niet, het lampje « warm houden » brandt.	De knop « koken » staat niet in de positie « koken ».	Draai de knop « koken » naar beneden (koken).
Er ontsnapt stoom wanneer het toestel in werking is.	Het deksel is niet goed gesloten.	Open het deksel en sluit het weer.
	Het microdrukventiel staat niet goed of is niet volledig.	Stop het koken (trek de stekker uit het stopcontact) en controleer of het ventiel volledig is (beide delen samen) en juist staat.
	Het deksel of de afdichting van het microdrukventiel is beschadigd.	Breng het toestel naar een erkend servicecenter om het te laten repareren.
De rijst is maar halfgaar of veel te gaar.	Te veel of te weinig water in verhouding tot de hoeveelheid rijst.	Raadpleeg de tabel voor de juiste hoeveelheid water.
De rijst is maar halfgaar of veel te gaar.	Het gerecht kon niet lang genoeg stoven.	Laat het gerecht stoven zoals aangegeven in de tabel bij de alinea over de kooktijd.
De automatische functie « warm houden » werkt niet (het gerecht wordt verder gekookt of warmt niet op).		Breng het toestel naar een erkend servicecenter om het te laten repareren.
Er lekt water op het werkblad.	De lekbak ontbreekt of loopt over.	Maak de lekbak na elk gebruik leeg. Controleer of de lekbak correct is aangebracht.
E0	Onderbroken stroomkring of kortsluiting van de sensor onderaan.	Breng het toestel naar een erkend servicecenter om het te laten repareren.
E1	Onderbroken stroomkring of kortsluiting van de sensor bovenaan.	Breng het toestel naar een erkend servicecenter om het te laten repareren.
E2	De kom is leeg.	Schakel het apparaat uit en sluit het weer aan, vul de kom en herstart het programma. Als het display nog steeds « E1 » aangeeft, zend het apparaat dan voor reparatie naar het erkend servicecentrum.
E3	De verwarmingsplaat werkt niet.	Breng het toestel naar een erkend servicecenter om het te laten repareren.

Opmerking: de pot niet meer gebruiken als hij vervormd is. Vraag een wisselstuk bij een erkend servicecenter ter vervanging.

Wichtige Sicherheitshinweise

• Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen zu werden. Unser Unternehmen, behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften (Richtlinie zur Niederspannung, elektromagnetischen Verträglichkeit, Lebensmittelechtheit von Materialien, Umweltverträglichkeit,...).
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht (Wechselspannung).
- Entnehmen Sie alle Verpackungen innerhalb und außerhalb des Gerätes und entfernen Sie alle Aufkleber.
- Da es zahlreiche verschiedene Normen gibt, muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Kaufland betrieben werden soll, von einem autorisierten Kundendienst überprüft werden.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Originalzubehör und -ersatzteile, passend zu Ihrem Gerät.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
 - in Küchenecken für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,
 - landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Gästen von Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,
 - in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.

Anschluss

- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden:
 - wenn es selbst oder das Stromkabel beschädigt ist,
 - wenn das Gerät zu Boden gefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder wenn Betriebsstörungen auftreten.
 In diesen Fällen, muss das Gerät zu einer, vom Hersteller autorisierten Servicestelle, gesendet werden, um Gefahren zu vermeiden. Sie dürfen das Gerät niemals selbst auseinander nehmen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Lassen Sie das Kabel nie in die Nähe oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes oder einer Wärmequelle kommen.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie unter eigener Verantwortung ein Verlängerungskabel benutzen, muss sich dieses in gutem Zustand befinden, geerdet sein und der Leistung des Geräts entsprechen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Geräts,
 - wenn Sie mit der Verwendung fertig sind, - um es zu transportieren,
 - vor jeder Reinigung oder Instandhaltung,
 - wenn es Betriebsstörungen aufweist.

Betrieb

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und vor Wasserspritzern geschützte Fläche.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb und achten Sie immer auf die min. und max. Füllmenge. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, es sei denn, diese Personen stehen unter der Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person oder sie haben zuvor Anweisungen für die Verwendung des Geräts erhalten.
- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Beim Betrieb eines sich erwärmenden Elektrogeräts treten hohe Temperaturen auf, die zu Verbrennungen führen können. Berühren Sie nicht die offen liegenden Flächen aus Metall.
- Nehmen Sie das Gerät nie mit leerem Behälter oder ohne Behälter in Betrieb. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Der Schalter zum Einstellen des Garmodus muss funktionstüchtig bleiben. Er darf nicht mit Gewalt bewegt oder durch ein äußeres Objekt blockiert werden. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- Nehmen Sie den Behälter nicht heraus, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie den Behälter nie direkt auf eine Flamme oder sonstige Wärmequellen.
- Der Behälter muss sich in direktem Kontakt mit der Heizfläche befinden. Die Benutzung eines beschädigten Behälters sowie der Fall, dass Objekte oder Lebensmittel zwischen diese beiden Elemente geraten, kann zu Pannen führen.
- Geben Sie keine Flüssigkeiten und Lebensmittel in das Gerät solange der Behälter nicht eingesetzt ist.
- Halten Sie sich an die in den Rezepten angegebenen Mengen. Das Gerät niemals mit heißen Flüssigkeiten oder heißen Speisen transportieren
- Beim Garvorgang gibt das Gerät Hitze und Dampf ab. Bringen Sie Ihre Hände und Ihren Kopf nicht in seine Nähe. Legen Sie kein feuchtes Tuch über den äußeren Deckel.
- Tauchen Sie das Gehäuse, die Zuleitung oder den Stecker des Geräts nicht ins Wasser und geben Sie auch kein Wasser hinein.
- Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
- Sollten Teile des Geräts Feuer fangen, so dürfen diese nicht mit Wasser gelöscht werden. Ziehen Sie den Stecker und Erstickten Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Eingriffe aller Art dürfen nur durch autorisierte Kundendienstzentren ausgeführt werden und es müssen dazu Original-Ersatzteile verwendet werden. Das Gerät nicht in die Nähe einer Wand oder eines Hängeschranks abstellen, der austretende Dampf könnte Beschädigungen verursachen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Sollten Sie Probleme haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
- **Wenn Ihr Gerät ein abnehmbares Netzkabel besitzt:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles, beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliches Kabel ausgewechselt werden.
- **Wenn Ihr Gerät mit einem festen Netzkabel versehen ist:** Wenn dieses Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.

Umweltschutz

- Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es viele Jahre lang funktioniert. An dem Tag, an dem Sie Ihr Gerät jedoch ersetzen möchten, denken Sie bitte an den Beitrag, den Sie zum Umweltschutz leisten können.
- Vor der Entsorgung Ihres Gerätes muss die Batterie des Timers herausgenommen und in einer speziellen Sammelstelle entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Beschreibung

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1. Dampfgarkorb | 13. Bedienfeld |
| 2. Messmarkierung für Wasser und Reis | a. Taste WARMHALTEN/STOPP |
| 3. Entnehmbarer Behälter aus Keramik | b. Taste REISSORTE |
| 4. Messbehälter | c. Taste PROGRAMME |
| 5. Löffel | d. Taste REISKONSISTENZ |
| 6. Netzkabel | e. Display |
| 7. Deckel | f. Taste ▲ |
| 8. Entnehmbarer Dampfschutz | g. Taste START |
| 9. Mikroventil | h. Taste ▼ |
| 10. Kondenswasserauffang | i. Taste EINSTELLUNGEN |
| 11. Henkel | 14. Heizplatte |
| 12. Knopf zum Öffnen des Deckels | 15. Sensor |

Beschreibung der verschiedenen Funktionen

• Taste WARMHALTEN/STOPP

Taste WARMHALTEN/STOPP drücken, um die Konfiguration rückgängig zu machen und zum Standby zurückzukehren. Am LCD-Display wird die Uhrzeit angezeigt.

• Tasten REISSORTE und REISKONSISTENZ

Die Funktionen NORMAL, CHEF und SCHNELL ermöglichen eine Auswahl der Reissorte und der gewünschten Reiskonsistenz. Taste REISSORTE drücken und anschließend RUND → SPEZIAL → NORMAL wählen. Die entsprechenden Anzeigen leuchten auf. Die vordefinierte Funktion ist NORMAL. Taste REISKONSISTENZ drücken und anschließend WEICH → NORMAL → FEST wählen. Die entsprechenden Anzeigen leuchten auf. Die vordefinierte Funktion ist NORMAL.

• Taste PROGRAMME

Im Standby die Taste PROGRAMME drücken. Die Liste der Programme wird angezeigt. Anschließend ▲ und ▼ drücken, um das gewünschte Garprogramm zu wählen. Die Taste PROGRAMME wird im Betriebsmodus gelöscht.

• Taste EINSTELLUNGEN

Gewünschtes Garprogramm wählen und anschließend die Taste EINSTELLUNGEN drücken, um die Funktion ZEITVERSETZTER MODUS einzuschalten und die Garzeit einzustellen. Im Betriebsmodus die Taste EINSTELLUNGEN drücken, um die Zeit zu überprüfen.

Funktion ZEITVERSETZTER MODUS

Gewünschtes Garprogramm wählen und anschließend die Taste EINSTELLUNGEN drücken, um die Einstellung der programmierten Zeit zu ändern. Die am LCD-Display angezeigte Zeit fängt an zu blinken. Mit der Taste ▲ bzw. ▼ kann der ZEITVERSETZTE MODUS eingestellt werden. Die Garzeit kann in einem Zeitbereich von höchstens 24 Stunden programmiert werden. Der Garvorgang wird zur eingestellten Zeit abgeschlossen. Die programmierte Zeit muss auf der Uhrzeit basieren. Wenn das programmierte Zeitintervall kürzer ist als die vordefinierte Garzeit der Funktion, verschiebt das System die programmierte Zeit automatisch auf den nächsten Tag.

Funktion TIMER

(Die Programme NORMAL, CHEF und SCHNELL können zum Programmieren des Timers nicht verwendet werden.) Garprogramm wählen und anschließend die Taste EINSTELLUNGEN drücken, um den Modus zum Einstellen des Timers zu ändern. Die auf

dem Display angezeigte Uhr fängt an zu blinken. Zum Einstellen der Garzeit ▲ und ▼ drücken.

Die Garzeit der verschiedenen Funktionen ist wie folgt:

Timer des Programms	Gemüse	Fisch	Desserts	Fleisch	Suppen	Dampf	Aufwärmen
Garen	01:30	01:00	00:45	01:30	01:15	00:40	00:10
Einstellbereich des Timers	01:10	01:00	00:30	01:10	00:40	00:30	00:08
	~ 02:00	~ 01:40	~ 01:00	~ 20:00	~ 04:00	~ 02:00	~ 00:20

DE

• Taste ▼ und ▲

Zum Ändern der Programme im Programmwahlmodus die Tasten drücken. Zum Einstellen der Dauer im Dauereinstellmodus die Tasten drücken.

Anzahl der Kombinationen	Mögliche Auswahlmöglichkeiten durch Drücken der Programmtaste	Reiskonsistenz	Reissorten
1	Gemüse		
2	Fisch		
3	Desserts		
4	Fleisch		
5	Suppen		
6	Dampf		
7	Aufwärmen		
8	Warmhalten		
9	Rundkornreis	weich	normal
10			chef
11			schnell
12		normal	normal
13			chef
14			schnell
15		fest	normal
16			chef
17			schnell
18	Spezialreis	weich	normal
19			chef
20			schnell
21		normal	normal
22			chef
23			schnell
24		fest	normal
25			chef
26			schnell
27	Normalreis	weich	normal
28			chef
29			schnell
30		normal	normal
31			chef
32			schnell
33		fest	normal
34			chef
35			schnell

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät auspacken

- Gerät aus der Verpackung nehmen und sämtliches Zubehör sowie Dokumentation entnehmen.
- Deckel durch Drücken der Taste zum Öffnen am Gerät öffnen – Fig.1.

**Bedienungsanleitung
lesen und Hinweise zur
Funktionsweise
beachten.**

Gerät reinigen

- Keramikbehälter – Fig.2, Mikroventil und Dampfschutz entnehmen – Fig.3a und 3b.
- Behälter, Ventil und Schutz mit Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen.
- Außenflächen des Geräts und Metallteile des Deckels mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Sorgfältig abtrocknen.
- Alle Teile wieder einsetzen. Abnehmbares Kabel anschließen.

Gerät

- Der Multicook Pro bietet 12 Programme: Reis, Schnell, Suppen, Dampfgaren, Fleisch, Gemüse, Fisch, Desserts, Aufwärmen, Warmhalten, Timer und Vorkonfigurieren.
- Nach Ablauf der Garzeit wechselt das Gerät automatisch zum Modus « Warmhalten », der bis zu 24 Stunden dauern kann.

Zeit einstellen

- Der Multicook Pro zeigt die Zeit im 24-Stunden-Format an. Wenn der Automat beispielsweise 8:30 anzeigt, obwohl es eigentlich 12:30 Uhr ist, ist wie folgt vorzugehen: Gerät einschalten und Taste EINSTELLUNGEN mehrere Sekunden lang gedrückt halten. Die am Display angezeigte Zeit fängt an zu blinken.
Zum Einstellen der Zeit anschließend ▲ und ▼ drücken. Bei jedem Drücken der Taste wird die Zeit um eine Einheit nach vorne oder hinten verstellt.
00→01→02→...→23→0 für das Verstellen der Stunden.
00→01→02→...→23→0 für das Verstellen der Minuten.
Zum Schnellen Verstellen der Stunden/Minuten nach vorne oder hinten die Taste gedrückt halten. Nach dem Einstellen der Zeit zum Bestätigen die Taste START drücken. Andernfalls bleibt der Multicook Pro im Modus zum Einstellen der Uhrzeit.

Vorbereitung vor dem Garen Garen von Reis

Abmessen der Zutaten DE

- Die Messangaben im Inneren des Behälters beziehen sich auf Liter und Tassen. Sie sind ausschließlich für das Abmessen der Wassermenge für das Garen von Reis vorgesehen.
- Der mit dem Gerät mitgelieferte Messbehälter aus Kunststoff dient zum Abmessen von Reis, Öl, Saucen, Milch usw. Eine Füllung des Messbehälters für Reis entspricht etwa 150 g.
- Wassermessbehälter bis zur Markierung TASSE am Behälter füllen, welcher der Anzahl von in den Behältern gefüllten Messbehältern entspricht. Die Messmarke für Wasser an der Innenseite des Behälters entsprechen den Wasserfüllmengen, die als Referenz zum Garen von Reis dienen.
- Vor dem Garen Reis mit dem Messbehälter abmessen und waschen. Anschließend Wasser im erforderlichen Verhältnis von Reis und Wasser hinzufügen. Zum Garen von Reis beträgt das Verhältnis von Reis und Wasser 1: 1,0–1,2.
- Je nach Reissorte und gewünschter Reiskonsistenz kann die Wassermenge verkleinert oder vergrößert werden.

Dampfgaren

- Die Wassermenge darf nicht zu groß sein, damit das Wasser im Dampfgarkorb nicht überläuft.
- Dampfgarkorb in Behälter setzen – Fig.4.
- Zutaten einfüllen.

Bei allen Programmen

- Die Messangaben im Inneren des Behälters beziehen sich auf Liter und Tassen. Sie sind ausschließlich für das Abmessen der Wassermenge für das Garen von Reis vorgesehen. Bei anderen Zubereitungsarten sind die Messangaben nicht relevant.
- Oberfläche des Behälters sorgfältig mit einem feuchten Tuch abwischen (insbesondere den Boden). Sicherstellen, dass keine Fremdpartikel oder Flüssigkeiten unter dem Behälter sowie im Heizelement vorhanden sind – Fig.5.
- Behälter in das Gerät setzen und dabei auf die richtige Position achten – Fig.6. Sobald sich der Behälter im Gerät befindet, sicherstellen, dass der Sensor frei beweglich ist.
- Sicherstellen, dass der Dampfschutz richtig positioniert ist.
- Deckel schließen, bis er hörbar einrastet.
- Gerät mit dem Netzkabel an einer Steckdose anschließen. Multicook Pro einschalten. Es ertönen die Einschaltssignale, am LCD-Display wird die Uhrzeit angezeigt (beispielsweise

Während des Garens niemals das Dampfventil berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Zum Ändern eines versehentlich gewählten Garprogramms zu ändern die Taste ABBRECHEN drücken und das gewünschte Programm wählen.

12:00) und die Taste START fängt an zu blinken und zeigt schließlich ein Dauerleuchten. Der Multicook Pro ist auf Standby und es kann eine Funktion gewählt werden.

- Gerät erst in Betrieb nehmen, wenn die vorhergehenden Schritte abgeschlossen sind.
- Heizelement nicht berühren, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Ausschließlich den mit dem Gerät gelieferten Innentopf verwenden.

Niemals Wasser oder andere Zutaten in das Gerät ohne Behälter füllen.

Garen

- Die folgende Tabelle enthält Richtwerte für das Garen verschiedener Reissorten.
- Zum Garen von einer Tasse weißen Reis (entspricht zwei kleinen Portionen oder einer großen Portion) einen Messbehälter weißen Reis verwenden und einen halben Messbehälter Wasser hinzufügen.
- Die Menge an Wasser und Reis darf die Markierung 8 im Behälter nicht überschreiten – Fig.8. Je nach Reissorte muss ggf. die Wassermenge angepasst werden. Siehe hierzu die folgende Tabelle.

- Reis vor dem Garen waschen.

GARTIPPS FÜR WEISSEN REIS				
Messbehälter weißer Reis	Gewicht weißer Reis	Wasserfüllstand im Behälter (+ Reis)	Anzahl Personen	Garzeit ca. *
2	300 g	Markierung für zwei Tassen	3per.-4per.	49 min
4	600 g	Markierung für 4 Tassen	5per.-6per.	50 min
6	900 g	Markierung für 6 Tassen	8per.-10per.	52 min
8	1200 g	Markierung für 8 Tassen	13per.-14per.	54 min

- Reis vor dem Garen waschen (mit Ausnahme von Risottoreis).

GARTIPPS FÜR ANDERE REISSORTEN					
Reissorte	Messbehälter Reis	Gewicht weißer Reis	Wasserfüllstand im Behälter (+ Reis)	Anzahl Personen	Garzeit ca. *
Weißer Rundkornreis (italienischer Reis, im Allgemeinen ein Reis, der klebriger ist)	4	600 g	Markierung für 4 Tassen	5per.-6per.	41 min
Risottoreis (Arborio)	4	600 g	Markierung für 4 Tassen	4per.-5per.	47 min
Klebreis	4	620 g	Markierung für 4 Tassen	5per.-6per.	47 min
Vollkornreis	4	570 g	Markierung für 4 Tassen	5per.-6per.	59 min

* Der Multicook Pro bestimmt automatisch die genaue Garzeit entsprechend der Wasser- und Reismenge im Behälter.

Hinweis: Die Garzeiten können je nach Menge und Reissorte unterschiedlich sein.

Funktion « Normal », « Chef », « Schnell »

Die Garzeiten in den Tabellen sind ungefähre Anhaltswerte.

- Gerät auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Arbeitsfläche sowie geschützt vor Spritzern und anderen Hitzequellen aufstellen.
- Erforderliche Reismenge mit Hilfe des mitgelieferten Messbehälters in den Behälter füllen – Fig.8. Kaltes Wasser bis zur entsprechenden Markierung TASSE am Behälter füllen (siehe vorhergehende Gartipps) – Fig.9.
- Deckel schließen.

Hinweis: Stets Reis zuerst einfüllen, um eine zu große Wassermenge zu vermeiden.

- Im Standby die Taste « Programme » und Taste ▲ bzw. ▼ drücken. Funktion « Normal », « Chef » bzw. « Schnell » wählen. Die Auswahlmarkierung der Funktion ▲ zeigt die gewählte Funktion an.
- Anschließend die Taste « Reissorte » zur Auswahl der zu garenden Reissorte drücken, beispielsweise « Rund ».
- Taste « Reiskonsistenz » zur Auswahl der gewünschten Konsistenz drücken, beispielsweise « Weich ».
- Wenn keine Zeitprogrammierung gewünscht ist, die Taste START drücken, um den Garmodus des gewählten Programms zu starten. Ein akustisches Signal ertönt, um zu melden, dass das Gerät betriebsbereit ist. Die Taste leuchtet weiter und am LCD-Display wird eine bewegte Lichtabfolge angezeigt.
- Sobald das Wasser im Topf verdampft, ertönt ein akustisches Signal, um zu melden, dass das Gerät betriebsbereit ist. Der Automat Multicook Pro startet den Garvorgang und am Display beginnt der Countdown der Garzeit entsprechend der gewählten Funktion.

Der Multicook Pro bestimmt die genaue Garzeit entsprechend der Menge des Wassers und der Zutaten im Behälter (siehe vorhergehende Tabelle).

DE

Das Schnellprogramm ist nicht ausschließlich für das Garen von Reis vorgesehen. Es kann auch für andere Gerichte wie beispielsweise Saubohnen mit Speck verwendet werden. Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer Website.

Einige Tipps für ein optimales Garen von Reis

- Reis abmessen und unter laufendem Wasser in einem Sieb waschen (mit Ausnahme von Risottoreis; dieser muss nicht gewaschen werden). Anschließend den Reis mit der entsprechenden Wassermenge in den Behälter geben.
- Sicherstellen, dass der Reis am Boden des Behälters gleichmäßig verteilt ist, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Bei Bedarf und nach Geschmack salzen.
- Das Wasser kann durch Brühe ersetzt werden. In diesem Fall kann aber der Reis am Boden ansetzen.
- Deckel während des Garvorgangs niemals öffnen, da dann Dampf entweichen kann und dadurch Garzeit sowie Konsistenz des Reises beeinflusst werden können.

- Nach Abschluss des Garvorgangs (Aufleuchten von WARMHALTEN) den Reis umrühren und einige Minuten im Multicook Pro lassen, um einen perfekten körnigen Reis zu erhalten.

Weitere Garprogramme

- Im Standby die Taste PROGRAMME und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken und das Programm « Gemüse » wählen. Die Auswahlmarkierung der Funktion ▲ zeigt die gewählte Funktion an (« Gemüse »).
- Die vordefinierte Garzeit für das Programm « Gemüse » « 01:30 » wird am Display angezeigt. Taste EINSTELLUNGEN und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken, um den Timer einzuschalten und die Dauer zu programmieren.
- Wenn ein Einschalten des Timers nicht erforderlich ist, die Taste START drücken, um das Programm « Gemüse » zu starten. Ein akustisches Signal meldet, dass das Gerät betriebsbereit ist, und die Taste START leuchtet weiter.
- Nach Abschluss des Garvorgangs meldet ein akustisches Signal, dass das Gericht fertig ist, und das Gerät wechselt in den Modus WARMHALTEN. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und am Display wird die Wartezeit angezeigt.

Programm « Fisch »

- Im Standby die Taste EINSTELLUNGEN und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken und das Programm « Fisch » wählen. Die Auswahlmarkierung der Funktion ▲ zeigt die gewählte Funktion an (« Fisch »).
- Die vordefinierte Garzeit für das Programm « Fisch » « 01:00 » wird am Display angezeigt. Taste PROGRAMMIERUNG DES TIMERS und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken, um den Timer einzuschalten und die Dauer zu programmieren.
- Wenn ein Einschalten des Timers nicht erforderlich ist, die Taste START drücken, um das Programm « Fisch » zu starten. Ein akustisches Signal meldet, dass das Gerät betriebsbereit ist, und die Taste START leuchtet weiter.
- Nach Abschluss des Garvorgangs meldet ein akustisches Signal, dass das Gericht fertig ist, und das Gerät wechselt in den Modus WARMHALTEN. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und am Display wird die Wartezeit angezeigt.

Funktion « Desserts »

- Im Standby die Taste PROGRAMME und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken und die Funktion « Desserts » wählen. Die Auswahlmarkierung der Funktion ▲ zeigt die gewählte Funktion an (« Desserts »).

- Die vordefinierte Garzeit für das Programm « Desserts » « 00:45 » wird am Display angezeigt. Taste PROGRAMMIERUNG DES TIMERS und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken, um den Timer einzuschalten und die Dauer zu programmieren.
- Wenn ein Einschalten des Timers nicht erforderlich ist, die Taste START drücken, um das Programm « Desserts » zu starten. Ein akustisches Signal meldet, dass das Gerät betriebsbereit ist, und die Taste START leuchtet weiter.
- Nach Abschluss des Garvorgangs meldet ein akustisches Signal, dass das Gericht fertig ist, und das Gerät wechselt in den Modus WARMHALTEN. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und am Display wird die Wartezeit angezeigt.

DE

Funktion « Fleisch »

- Im Standby die Taste PROGRAMME und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken und die Funktion « Fleisch » wählen. Die Auswahlmarkierung der Funktion ▲ zeigt die gewählte Funktion an (« Fleisch »).
- Die vordefinierte Garzeit für das Programm « Fleisch » « 01:30 » wird am Display angezeigt. Taste PROGRAMMIERUNG DES TIMERS und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken, um den Timer einzuschalten und die Dauer zu programmieren.
- Wenn ein Einschalten des Timers nicht erforderlich ist, die Taste START drücken, um das Programm « Fleisch » zu starten. Ein akustisches Signal meldet, dass das Gerät betriebsbereit ist, und die Taste START leuchtet weiter.
- Nach Abschluss des Garvorgangs meldet ein akustisches Signal, dass das Gericht fertig ist, und das Gerät wechselt in den Modus WARMHALTEN. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und am Display wird die Wartezeit angezeigt.

Programm « Suppen »

- Im Standby die Taste PROGRAMME und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken und die Funktion « Suppen » wählen. Die Auswahlmarkierung der Funktion ▲ zeigt die gewählte Funktion an (« Suppen »).
- Die vordefinierte Garzeit für das Programm « Suppen » « 01:15 » wird am Display angezeigt. Taste PROGRAMMIERUNG DES TIMERS und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken, um den Timer einzuschalten und die Dauer zu programmieren.
- Wenn ein Einschalten des Timers nicht erforderlich ist, die Taste START drücken, um das Programm « Suppen » zu starten. Ein akustisches Signal meldet, dass das Gerät

- betriebsbereit ist, und die Taste START leuchtet weiter.
- Nach Abschluss des Garvorgangs meldet ein akustisches Signal, dass das Gericht fertig ist, und das Gerät wechselt in den Modus WARMHALTEN. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und am Display wird die Wartezeit angezeigt.

Programm « Dampf » (für Gemüse, Fisch usw.)

Abmessen der Zutaten

- Die Menge an Wasser darf die entsprechende Markierung für die maximale Tassenanzahl im Behälter nicht überschreiten – Fig.9. Bei einem Überschreiten dieser Markierung kann Flüssigkeit während des Betriebs des Geräts überlaufen.
- Der Wasserfüllstand muss unterhalb des Knopfes des Korbs für das Dampfgaren sein.

Vorbereitung

- Wasser in Behälter füllen. Dabei Markierung für die maximale Tassenanzahl nicht überschreiten.
- Dampfgarkorb in Behälter setzen – Fig.10.
- Zutaten in Dampfgarkorb geben.

Dampfgaren

- Dampfgarvorgang starten.
- Im Standby die Taste PROGRAMME und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken und die Funktion « Dampf » wählen. Die Auswahlmarkierung der Funktion ▲ zeigt die gewählte Funktion an (« Dampf »).
- Die vordefinierte Garzeit für das Programm « Dampf » « 00:40 » wird am Display angezeigt. Taste PROGRAMMIERUNG DES TIMERS und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken, um den Timer einzuschalten und die Dauer zu programmieren.
- Wenn ein Einschalten des Timers nicht erforderlich ist, die Taste START drücken, um das Programm « Dampf » zu starten. Ein akustisches Signal meldet, dass das Gerät betriebsbereit ist, und die Taste START leuchtet weiter.
- Nach Abschluss des Garvorgangs meldet ein akustisches Signal, dass das Gericht fertig ist, und das Gerät wechselt in den Modus WARMHALTEN. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und am Display wird die Wartezeit angezeigt.

Programm « Aufwärmen »

- Aufwärmfunktion einen Tag lang nach Abschluss der Funktion « Warmhalten » nicht verwenden.
- Im Standby die Taste PROGRAMME und die Taste ▲ bzw. ▼

drücken und die Funktion « Aufwärmen » wählen. Die Auswahlmarkierung der Funktion ▲ zeigt die gewählte Funktion an (« Aufwärmen »).

- Die vordefinierte Garzeit für das Programm « Aufwärmen » « 00:10 » wird am Display angezeigt. Taste PROGRAMMIERUNG DES TIMERS und die Taste ▲ bzw. ▼ drücken, um den Timer einzuschalten und die Dauer zu programmieren.
- Wenn ein Einschalten des Timers nicht erforderlich ist, die Taste START drücken, um das Programm « Aufwärmen » zu starten. Ein akustisches Signal meldet, dass das Gerät betriebsbereit ist, und die Taste START leuchtet weiter.
- Nach Abschluss des Garvorgangs meldet ein akustisches Signal, dass das Gericht fertig ist, und das Gerät wechselt in den Modus WARMHALTEN. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und am Display wird die Wartezeit angezeigt.

DE

Programm « Warmhalten/Stopp »

- Im Standby die Taste WARMHALTEN/STOPP drücken. Das Gerät wechselt automatisch in den Modus « Warmhalten ».
- Die Funktion « Warmhalten » kann maximal 24 Stunden lang verwendet werden. Der Computer schaltet die Funktion automatisch aus, wenn 24 Stunden verstrichen sind.
- Die anderen Tasten müssen deaktiviert bleiben, wenn die Funktion « Warmhalten » oder der Funktionsmodus des Multicook Pro aktiviert ist (mit Ausnahme der Taste « Programmierung/Timer » zum Aufrufen der Uhrzeit). Zum Ausführen eines anderen Vorgangs muss die Taste WARMHALTEN/STOPP gedrückt werden, um die Funktion auszuschalten und zum Standby zurückzukehren.
- Wenn das Warmhalten des Gerichts nach dem Garen nicht erforderlich ist, die Taste WARMHALTEN/STOPP drücken, um den Modus « Warmhalten » auszuschalten. Anschließend das Netzkabel entfernen. Gericht dem Innentopf entnehmen.

Funktion « Warmhalten » nicht für kalte Lebensmittel verwenden.

Programm « Programmierung/Timer »

- Während des Konfigurationsprozesses die Taste WARMHALTEN/STOPP drücken, um die Konfiguration zu beenden und zum Standby zurückzukehren.
- Bei jedem Drücken der Tasten ▲ und ▼ nimmt die Dauer um eine Minute zu oder ab. Tasten gedrückt halten, um die Dauer um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.

- Die programmierte Dauer entspricht der Garzeit. Wenn die programmierte Dauer die für die Funktion definierte Garzeit unterschreitet, beginnt der Multicook Pro sofort mit dem Heizen und die Garzeit entspricht der vom System standardmäßig definierten Zeit oder der vom Benutzer programmierten Zeit.
- Wenn die programmierte Uhrzeit vor der tatsächlichen Uhrzeit liegt, verschiebt das System die programmierte Uhrzeit standardmäßig auf den folgenden Tag.
- Wenn der Benutzer beispielsweise vor 8 Uhr Suppe zubereiten will, diese um 12 Uhr fertig sein soll und die programmierte Garzeit 2 Stunden beträgt, ist wie folgt vorzugehen: Taste PROGRAMME, anschließend Taste « Programmierung/Timer » und die Taste ▲ zum Erhöhen der Dauer auf 2 Stunden drücken. Erneut die Taste PROGRAMMIERUNG/TIMER und anschließend die Taste ▲ zum Programmieren des Endes des Garvorgangs um 12 Uhr drücken. Anschließend die Taste START drücken. Das Gerät beginnt mit dem Garen der Suppe um 10 Uhr und der Garvorgang ist um 12 Uhr abgeschlossen.

Nach Abschluss des Garvorgangs

- Deckel öffnen – Fig.11.
- Niemals während des Garvorgangs das Dampfventil berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr – Fig.12.
- Beim Hantieren mit dem Garbehälter und dem Dampfeinsatz Handschuhe tragen – Fig.13.
- Gericht mit Hilfe des mitgelieferten Kunststofflöffels entnehmen und Deckel wieder schließen.
- Das Gericht wird im Inneren warmgehalten und kann noch 24 Stunden lang serviert werden.
- Taste WARMHALTEN/STOPP drücken.
- Gerät von der Stromversorgung trennen.

Der austretende Dampf ist sehr heiß.

Verschiedene Informationen

- Der Multicook Pro verfügt über eine Speicherfunktion. Bei einem Stromausfall speichert das Gerät den Garzustand direkt vor dem Ausfall. Wenn die Stromversorgung innerhalb von 10 Minuten wiederhergestellt wird, setzt sich der Garvorgang am gespeicherten Zeitpunkt fort. Wenn der Stromausfall länger als zehn Minuten dauert, bricht der Multicook Pro den vorhergehenden Garvorgang ab und schaltet auf Standby.
- Die Lebensdauer der Batterie hängt von den Umgebungsbedingungen ab. Wenn das Gerät keine Stromversorgung aufweist, weist ein Vibrieren oder die Tatsache, dass am LCD-Display nichts angezeigt wird, darauf hin, dass die Batterie entladen ist. Wenn eine programmierte Funktion erforderlich ist, das Gerät einschalten, die Uhrzeit einstellen und

die gewünschte Dauer programmieren. Wir empfehlen ein Wechsel der Batterien in einem Vertragsservicecenter, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten.

- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Multicook Pro sicherzustellen, den Deckel niemals während des Garvorgangs öffnen.
- Wenn während des Betriebs keine Konfigurationsfunktion gewählt werden kann, die Taste START zum Bestätigen der Konfiguration drücken. Andernfalls bleibt das Gerät im konfigurierten Zustand.

DE

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen und Pflegen des Geräts sicherstellen, dass es von der Stromversorgung getrennt und vollständig abgekühlt ist.

Achtung: Das Gerät ist mit einer Batterie ausgestattet, die ein Anzeigen der Zeit ermöglicht und deren Ladedauer der Lebensdauer des Reiskochers entspricht. Sie muss nicht gewechselt werden. Bei Problemen ist das nächste Vertragsservicecenter zu verständigen.

Kondenswasserauffang

- Der Kondenswasserauffang muss nach jedem Gebrauch entleert und gereinigt werden.
- Vor dem Entnehmen des Auffangbehälters an beiden Seiten des Deckels aus Kunststoff drücken und anschließend ziehen – Fig.14.

Behälter, Dampfgarkorb, Kondenswasserauffang, Dampfgareinsatz und Dampfschutz (Fig.15)

Bräunliche Verfärbungen und Kratzer, die nach einer gewissen Zeit des Gebrauchs üblicherweise auftreten, sind unproblematisch.

- Mit warmem Wasser, Geschirrspülmittel und Schwamm Behälter, Kondenswasserauffang, Dampfgarkorb und Dampfschutz reinigen. Die Verwendung von Scheuerpulver oder Metallschwämmen ist nicht zu empfehlen.
- Wenn ein Gericht am Boden des Geräts angebacken ist, Gerät vor dem Reinigen eine gewisse Zeit einweichen.
- Behälter sorgfältig reinigen.
- Gerät nicht in Wasser eintauchen und kein Wasser in das Innere eindringen lassen. Behälter, Dampfgareinsatz und Dampfschutz können in einer Spülmaschine gereinigt werden.

Pflege des Behälters

Folgende Hinweise für den Behälter beachten:

- Beim Setzen in die Spülmaschine nicht die Innenteile der Einsätze beschädigen.

- Um die Qualität der Keramik möglichst lange zu erhalten, keine Lebensmittel im Inneren des Behälters schneiden.
- Sicherstellen, dass der Behälter ordnungsgemäß im Multicook Pro eingesetzt wird.
- Den mitgelieferten Kunststofflöffel oder einen Holzlöffel verwenden, aber keinesfalls einen Löffel aus Metall verwenden, um die Behälteroberfläche nicht zu beschädigen – Fig.16.
- Um Korrosion zu vermeiden, keinen Essig in den Behälter geben.
- Die Farbe der Behälteroberfläche kann sich nach dem ersten Gebrauch oder im Laufe der Zeit verändern. Diese Farbveränderung ist auf die Einwirkung von Dampf und Wasser zurückzuführen, hat aber keine Auswirkung auf den Gebrauch des Multicook Pro und ist auch nicht gesundheitsschädlich. Das Gerät kann nach wie vor vollkommen sicher verwendet werden.

Reinigung des Mikroventils

- Zum Reinigen des Mikroventils dieses vom Deckel abziehen – Fig.17 und durch Drehen in der Öffnungsrichtung öffnen – Fig.18a. Nach dem Reinigen das Ventil abtrocknen und die beiden Dreiecke der beiden Teile verbinden – Fig.18b, und anschließend das Ventil in der Schließrichtung drehen, bis es hörbar einrastet. Anschließend den Deckel des Multicook Pro wieder aufsetzen.

Reinigung und Pflege der anderen Teile des Geräts

- Vor dem Reinigen das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Außenseite des Geräts, Innenseite des Deckels – Fig.19 sowie das Kabel mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend abtrocknen. Keine abrasiven Produkte verwenden.
- Innere des Gehäuses des Geräts nicht mit Wasser reinigen, um den Wärmesensor nicht zu beschädigen.

Technische Hinweise zur Fehlerbehebung

Beschreibung des Fehlers	Ursachen	Fehlerbehebung
Eine Leuchtanzeige ist erloschen und das Gerät heizt nicht.	Der Multicook Pro ist nicht eingeschaltet.	Sicherstellen, dass das Netzkabel angeschlossen ist.
Eine Leuchtanzeige ist erloschen und das Gerät heizt nicht.	Kontaktfehler oder Beschädigung der Leuchtanzeige.	Gerät zur Reparatur an ein Vertragsservicecenter schicken.
Die Leuchtanzeige des Modus « Garen » ist erloschen, die Leuchtanzeige des Modus « Warmhalten » leuchtet.	Die Gartaste befindet sich in der Stellung « Garen ».	Taste « Garen » in untere Stellung (Garen) bringen.
Austreten von Dampf während des Gebrauchs.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Deckel öffnen und wieder schließen.
	Das Mikroventil ist nicht ordnungsgemäß positioniert oder nicht vollständig.	Garvorgang unterbrechen (Gerät ausschalten) und sicherstellen, dass das Ventil vollständig (beide Teile verbunden) und ordnungsgemäß positioniert ist.
	Der Deckel oder die Dichtung des Mikroventils ist beschädigt.	Gerät zur Reparatur an ein Vertragsservicecenter schicken.
Der Reis ist halbgar oder zu gar.	Zu viel oder zu wenig Wasser im Verhältnis zur Reismenge.	Wassermenge anhand der Tabelle überprüfen.
Der Reis ist halbgar oder zu gar.	Das Gericht ist nicht gar.	Gericht wie in der Tabelle im Abschnitt zum Garen angegeben garen lassen.
Die automatische Warmhaltefunktion funktioniert nicht. (Das Gericht gart weiter oder wird kalt.)		Gerät zur Reparatur an ein Vertragsservicecenter schicken.
Austritt von Wasser auf der Arbeitsfläche.	Der Kondenswasserauffang fehlt oder läuft über.	Kondenswasserauffang nach jedem Gebrauch entleeren. Sicherstellen, dass der Kondenswasserauffang ordnungsgemäß positioniert ist.
E0	Unterbrechung oder Kurzschluss des unteren Sensors.	Gerät zur Reparatur an ein Vertragsservicecenter schicken.
E1	Unterbrechung oder Kurzschluss des oberen Sensors.	Gerät zur Reparatur an ein Vertragsservicecenter schicken.
E2	Schüssel ist leer.	Ziehen Sie den Stecker des Gerätes ab und stecken Sie diesen wieder ein, befüllen Sie die Schüssel und starten Sie das Programm neu. Wird E1 weiterhin angezeigt, senden Sie das Gerät zur Reparatur an das entsprechende Kundendienstzentrum ein.
E3	Die Heizplatte funktioniert nicht.	Gerät zur Reparatur an ein Vertragsservicecenter schicken.

Hinweis: Bei Verformungen des Innenbehälters Gerät nicht mehr verwenden und zum Reparieren Ersatzteil bei einem Vertragsservicecenter bestellen.

DE



 : www.moulinex.fr

of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Da

Product reference: / Référéncie du produit / Referencia do producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsaucens numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujanak / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреду / Modeli / Κωδικός προϊόντος / Унқлқ / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول /

Retailer name & address : / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Pardutovės pavadinimas ir adresas / Müttja kauplus ja address / Naziv i naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán / Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушынын аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商店的名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소 / اسم بائع / نام در خرد فروش / اسم التجرة و /

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /
Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć
sprzedawcy / Štampila vānzātorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe /
Razitko prodajcu / Žimogs / Pečat maloprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila
vānzātorului / Razitko prodeje / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồ /
Satici Firmının Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект /
Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառքի կնիքը /
ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印/販売店印/소매점 직인 / مهر خرد فرو / ختم بالتجزئة

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	1 year	CIJA 9 rue Puviss de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3°, C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	2 years	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	0800-119933	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb

ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	GROUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	5 800 3777	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب الجيبيت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 Vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo
France continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 10 14	1 an 1 year	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 892	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージビル
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그림 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층, 110-790
LATVJA LATVIA	6 716 2007	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa

LIETUVA LITHUANIA	6 470 8888	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(0)2 2050 022	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7710 1175	1 year	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND BV De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal Nederland
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	0801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucuresti

РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 29	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA SPAIN	902 31 22 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 TAIWAN	02 28333716	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	1 year	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

