



Multifunktionskocher

10028680 10028681

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht und Zubehör 3
Bedienfeld und Funktionstasten 4
Inbetriebnahme und Bedienung 5
Reinigung und Pflege 6
Programmübersicht und Kochbeispiele 7
Fehlersuche und Fehlerbehebung 15
Entsorgung und Konformitätserklärung 15
Rezepte 16

Technische Daten

Artikelnummer	10028680, 10028681
Stromversorgung	220 V ~ 50 Hz
Leistung	860 W
Fassungsvermögen	5 L

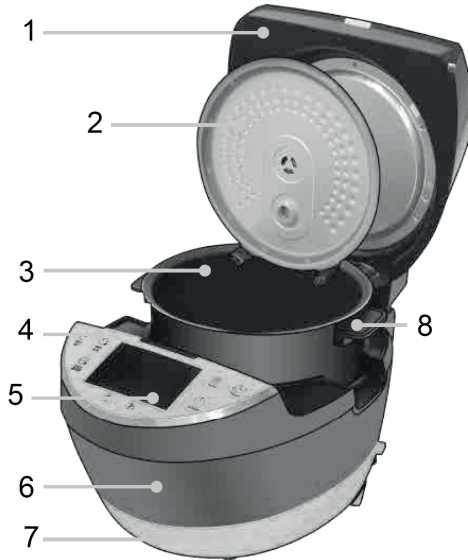
Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, solange es in Betrieb ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stecken Sie keine Gegenstände aus Metall in die Öffnungen am Gerät, um Kurzschlüsse und Stromschläge zu vermeiden. Ziehen Sie den Stecker nicht mit Gewalt aus der Steckdose und ziehen Sie nicht mit Gewalt am Netzkabel.
- Halten Sie das Netzkabel fern von Wärmequellen und ziehen Sie es nach jeder Benutzung den Stecker.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen mit einer Spannung von 220 V an.
- Halten Sie Hände und Gesicht fern vom Auslassventil, damit Sie sich nicht verbrühen. Decken Sie das Ventil nicht ab, andernfalls könnte die Abdeckung durch die sich aufstauende Hitze zerstört werden.
- Fassen Sie während des Betriebs nicht die Abdeckung oder eine der metallenen Oberflächen an, damit Sie sich nicht verbrennen. Wenn Sie das Gerät bewegen müssen, benutzen Sie Topflappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund.
- Achten Sie darauf den Innentopf nicht zu beschädigen und reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerschwämmen oder Gegenständen, die ihn beschädigen könnten. Starten Sie das Gerät nicht ohne Innentopf und verwenden Sie keinen anderen Topf als Ersatz. Starten Sie das Gerät nur wenn sich Zutaten im Topf befinden.
- Fassen Sie während und nach der Benutzung auf keinen Fall das Heizelement an, da es sehr heiß wird.
- Lassen Sie Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften durchführen. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

Geräteübersicht und Zubehör

Geräteübersicht

- 1 Abdeckung
- 2 Abnehmbare Aluminium-Abdeckung
- 3 Innentopf
- 4 Bedienfeld
- 5 Display
- 6 Gehäuse
- 7 Basis
- 8 Handgriff
- 9 Deckel-Entriegelung
- 10 Dampf-Auslassventil
- 11 Wasser-Auffangschale



9



10



11

Zubehör



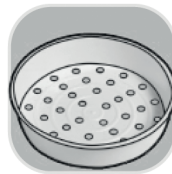
Löffel



Spatel



Messbecher



Dämpfeinsatz



Netzkabel

Bedienfeld und Funktionstasten



Start

Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste, um ein Programm zu starten.



Menü

Drücken Sie auf die Taste, um ein Programm auszuwählen.



Abbrechen/Warmhalten

1 x drücken: während dem Betriebs in den Standby-Modus wechseln.
3 x drücken: Warmhaltefunktion aus dem Standby-Modus aktivieren oder das Programm während des Betriebs abbrechen



Stunde/Minute

Drücken Sie diese Taste, um zwischen Stunde und Minute zu wechseln oder um die Zeit anzupassen.



+/- Taste

Drücken Sie diese Tasten um ein Programm auszuwählen und die Zeit oder Temperatur einzustellen.



Timer/Temperatur

Drücken Sie diese Taste um den Timer (1x drücken) und die Temperatur (2x drücken) einzugeben.



Verzögerter Start

Drücken Sie diese Taste, um eine gewünschte Startzeit zu programmieren..

Inbetriebnahme und Bedienung

Programm auswählen



Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, Sie hören ein Summen und das Gerät geht in den Standby-Modus. Drücken Sie auf MENU und wählen Sie mit den +/- Tasten ein Programm aus. Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, drücken Sie auf START.

Warmhaltefunktion



Sobald das Programm beendet ist wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus und das Display zeigt die Warmhaltezeit an. Drücken Sie 3 Sekunden lang auf CANCEL/KEEP WARM, um während des Betriebs in den Warmhaltemodus zu wechseln. Die maximale Warmhaltezeit beträgt 24 Stunden.

Kochzeit einstellen



Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, drücken Sie auf TIMER/TEMP und benutzen Sie die +/- Tasten, um die Kochzeit anzupassen. Drücken Sie auf HOUR/MIN, um zwischen Stunden und Minuten zu wechseln. Drücken Sie dann 3 Sekunden lang auf START, um das Programm zu starten. Falls sie die vorgegebene Zeit übernehmen wollen, drücken Sie gleich nach der Programmauswahl 3 Sekunden auf Start.

Gewünschte Startzeit eingeben



Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, drücken Sie auf PRESET und benutzen Sie die +/- Tasten, um die Startverzögerung einzugeben. Drücken Sie auf START, um die Verzögerung zu übernehmen. Die PRESET-Kontrollleuchte geht an und der Countdown beginnt. Falls sie nach dem Eingeben der verzögerten Startzeit nichts unternehmen, kehrt das Gerät nach 30 Sekunden in den Standby-Modus zurück.

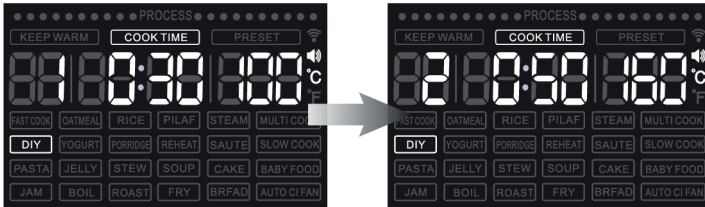
So kochen Sie Reis

1. Geben Sie Wasser und Reis in den Innentopf und setzen Sie den Topf ins Gerät.
2. Drücken Sie auf MENU und wählen Sie das Reis-Programm (RICE) aus.
3. Drücken Sie 3 Sekunden lang auf START, um das Programm zu starten.

Hinweis: Sie können selbst entscheiden ob das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus geht oder nicht. Drücken Sie dazu während dem Kochen 3 Sekunden lang auf START.

Programm manuell einstellen

1. Geben Sie die vorbereitete Nahrung in den Innentopf und setzen Sie ihn ins Gerät.
2. Drücken Sie auf MENU und wählen Sie das Do-It-Yourself-Programm (DIY) aus. Drücken Sie auf TIMER/TEMP, um die Zeit (1x drücken) und die Temperatur (2x drücken) einzustellen. Benutzen Sie die +/- Tasten, um Zeit und Temperatur entsprechend anzupassen. Falls sie mehrere Zeiten und unterschiedliche Temperaturen in reihe programmieren möchten, drücken Sie ein weiteres Mal auf TIMER/TEMP und geben sie die Werte für die zweite Kochphase ein. Sie Können bis zu 10 aufeinanderfolgende Kochphasen programmieren.



3. Nachdem Sie das Programm mit START gestartet haben, zählt das Display die erste eingegebene Kochzeit herunter und übernimmt danach direkt die zweite Kochzeit, dann die dritte usw.

Reinigung und Pflege



Aluminium-Abdeckung: Die Aluminium-Abdeckung lässt sich vom Gerät abnehmen. Entfernen Sie sie und reinigen Sie die Abdeckung mit Wasser und einem weichen Lappen.



Dampf-Auslassventil: Das Auslassventil lässt sich vom Gerät abnehmen. Entfernen Sie es, reinigen Sie es mit Wasser und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab. So verhindern Sie Geruchsbildung oder Blockieren.

- **Wasser-Auffangschale:** Ziehen Sie nach dem Gebrauch die Wasser heraus und entleeren Sie sie.
- **Innentopf:** Reinigen Sie den Innentopf mit etwas Spülmittel und trocknen Sie ihn mit einem weichen Lappen ab.
- **Aufbewahrung:** Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.

Programmübersicht und Kochbeispiele

Programm	Voreingestellte Kochzeit und Temperatur	Einstellbare Zeit	Zeit- und Temperatur-Schritte pro Tastendruck	Vorlaufzeit	Warmhalten
DIY (Manuell)	Voreingestellt: 30 Min. Voreingestellt: 100 °C Einstellbar: 35-180 °C, 5 °C pro Tastendruck	0:02-24:00, bei Temperaturen über 140 °C max. 2 Stunden	5 Minuten (unter 60 Minuten: 1 Minute pro Tastendruck) 5 °C pro Tastendruck	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
FAST COOK (Schnellkochen)	Voreingestellt: 15 Min. Voreingestellt: 150 °C	--	--	--	Ja
OATMEAL (Haferbrei)	Voreingestellt: 35 Min. Hält die Temperatur bei 85-90 °C nach dem Kochen	0:05-4:00	5 Minuten (unter 60 Minuten: 1 Minute pro Tastendruck)	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
RICE (Reis)	Voreingestellt: 35 Min. Die Kochzeit hängt von der Reismenge ab	0:05-4:00	5 Minuten (unter 60 Minuten: 1 Minute pro Tastendruck)	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
PILAF (Pilaw)	Voreingestellt: 1:30 h	0:05-4:00	5 Minuten (unter 60 Minuten: 1 Minute pro Tastendruck)	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
STEAM (Dünsten)	Voreingestellt: 20 Min. (der Countdown beginnt, sobald das Wasser kocht) Voreingestellt: 105 °C	0:05-2:00	5 Minuten (unter 60 Minuten: 1 Minute pro Tastendruck)	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
MULTI COOK (Multi-Kochen)	Voreingestellt: 30 Min. Voreingestellt: 100 °C Einstellbar: 35-180 °C, 5 °C pro Tastendruck	0:02-15:00, bei Temperaturen über 140 °C max. 2 Stunden	5 Minuten (unter 60 Minuten: 1 Minute pro Tastendruck)	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
YOGURT (Joghurt)	Voreingestellt: 8 h Hält die Temperatur bei 40-42 °C	0:10-12:00	5 Minuten	5 Minuten bis 24 Stunden	--
PORRIDGE (Porridge)	Voreingestellt: 1 h	0:10-12:00	5 Minuten	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
REHEAT (Erwärmen)	Voreingestellt: 30 Min. Hält die Temperatur bei 85-90 °C	0:15-12:00	5 Minuten	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
SAUTE (Sautieren)	Voreingestellt: 15 Min.	0:15-2:00	--	5 Minuten bis 24 Stunden	--
SLOW COOK (Langsamgaren)	Voreingestellt: 5 h Nachdem 95 °C erreicht sind, werden 70-80 °C gehalten	0:10-12:00	10 Minuten	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja

Programm	Voreingestellte Kochzeit und Temperatur	Einstellbare Zeit	Zeit- und Temperatur-Schritte pro Tastendruck	Vorlaufzeit	Warmhalten
PASTA (Nudeln)	Voreingestellt: 8 Min. Voreingestellt: 125-130 °C (Piepton wenn das Wasser kocht, der Countdown beginnt, sobald das Wasser kocht)	0:02-1:00	1 Minute	--	Ja
JELLY (Gelee)	Voreingestellt: 6 Stunden	1:00-8:00	10 Minuten	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
STEW (Eintopf)	Voreingestellt: 1 h Voreingestellt 90-95 °C	0:10-12:00	5 Minuten	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
SOUP (Suppe)	Voreingestellt: 1 Stunde	0:10-8:00	5 Minuten (unter 60 Minuten: 1 Minute pro Tastendruck)	--	Ja
CAKE (Kuchen)	Voreingestellt: 50 Min. Voreingestellt: 124-128 °C	0:10-8:00	5 Minuten	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
BABY FOOD (Babybrei)	Voreingestellt: 1 h Voreingestellt: 90-95 °C	0:10-12:00	5 Minuten	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
JAM (Marmelade)	Voreingestellt: 35 Min. Voreingestellt: 90-95 °C	0:05-2:00	1 Minute	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
BOIL (Kochen)	Voreingestellt: 30 Min. Stetiges Kochen	0:10-12:00	5 Minuten (unter 60 Minuten: 1 Minute pro Tastendruck)	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
ROAST (Rösten)	Voreingestellt: 1 h Voreingestellt: 124-128 °C	0:30-8:88	5 Minuten	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
FRY (Braten)	Voreingestellt: 15 Min. Voreingestellt: 150-155 °C (der Countdown beginnt, ab 150 °C)	0:15-2:00	1 Minute	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja
BREAD (Brot)	Voreingestellt: 2 h Fermentation: 1 h bei 35 °C Ofen: 2 h bei 128 °C	10 Min. - 6 h	5 Minuten (unter 60 Minuten: 1 Minute pro Tastendruck)	5 Minuten bis 24 Stunden	Max. 2 h
AUTO CLEAN (Reinigung)	Voreingestellt: 30 Min. Stetiges Kochen	0:05-2:00	5 Minuten	5 Minuten bis 24 Stunden	Ja

Programmbeispiel: DIY

Zwiebelsuppe 400 g Zwiebeln 100 g fester Käse 50 g Butter 20 g Mehl 15 g Croutons 1 Liter Rinderbrühe 250 ml Weißwein, trocken Salz, Gewürze	Zubereitung: Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, den Käse reiben. Butter in den Innentopf geben und Deckel weglassen. Wählen Sie DIY und drücken Sie gleichzeitig auf die +/- Tasten, um zu Schritt 1 zu gelangen. Stellen Sie 150 °C und 15 Minuten ein. Drücken Sie gleichzeitig auf die +/- Tasten, um zu Schritt 2 zu gelangen. Stellen Sie 100 °C und 20 Minuten ein. Geben 12 Minuten bevor Schritt 1 beendet ist die Zwiebeln hinzu und braten Sie sie unter Rühren an. Geben Sie 5 Minuten bevor Schritt 1 beendet ist das Mehl und dann den Wein hinzu und kochen sie alles unter Rühren auf, bis Schritt 1 beendet ist. Geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu, setzen Sie den Deckel auf und beginnen Sie mit Schritt 2.
---	--

Programmbeispiel: FAST COOK

Gekochter Reis 500 g Reis 500 ml Wasser Salz, Gewürze	Zubereitung: Spülen Sie den Reis unter Wasser aus, bis das Wasser klar ist und geben Sie ihn in den Innentopf. Geben Sie Wasser, Salz und Gewürze hinzu, mischen sie alles und streichen Sie es mit einem Spatel glatt. Setzen Sie den Deckel auf und wählen Sie FAST COOK. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen.
---	---

Programmbeispiel: OATMEAL

Haferbrei 100 g Haferflocken 20 g Butter 750 ml Milch Salz, Zucker	Zubereitung: Geben Sie die Haferflocken in den Innentopf und bedecken Sie sie mit Milch, Butter, Salz und Zucker. Rühren Sie alles einmal durch und schließen Sie den Deckel. Wählen Sie OATMEAL und stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen und rühren Sie vor dem Servieren einmal gut durch.
---	---

Programmbeispiel: RICE

Gedünstete Koteletts mit Reis 300 g Schweinefilet 300 g Rinderfilet 200 g Reis 100 g Zwiebel 6 g Knoblauch 480 ml Wasser Salz, Gewürze	Zubereitung: Drehen Sie das Fleisch, Zwiebel und Knoblauch durch einen Fleischwolf. Geben Sie Salz und Gewürze hinzu und mischen Sie alles. Formen Sie Koteletts daraus. Spülen Sie den Reis unter Wasser aus, bis das Wasser klar ist und geben Sie ihn in den Innentopf. Geben Sie Salz und Wasser hinzu und mischen sie alles. Setzen Sie den Dampfgarer auf und legen Sie die Koteletts hinein. Schließen Sie den Deckel. Wählen Sie RICE und stellen Sie 30 Minuten ein. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen.
--	---

Programmbeispiel: PILAF

Rinder-Pilaw 300 g Rindfleisch, knochenlos 260 g Reis 100 g Karotten 100 g Zwiebeln 10 g Knoblauch 330 ml Wasser 35 ml Pflanzenöl Salz, Gewürze	Zubereitung: Spülen Sie den Reis unter Wasser ab, bis das Wasser klar ist. Schneiden Sie das Fleisch in 2-2,5 cm große Stücke und reiben Sie die Karotten grob. Schneiden Sie die Zwiebeln in Streifen und spülen Sie den ungeschälten Knoblauch ab. Geben Sie das Fleisch, Karotten, Zwiebeln, Pflanzenöl, Salz und Gewürze in den Innentopf und rühren Sie alles gut durch. Verteilen Sie den Reis gleichmäßig mit einem Spatel auf dem Fleisch. Setzen Sie den Knoblauch darauf und bedecken Sie alles mit Wasser. Schließen Sie den Deckel. Wählen Sie PILAF und stellen Sie die Zeit auf 25 Minuten. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen. Entfernen Sie zum Schluss den Knoblauch und rühren Sie einmal gut um.
--	---

Programmbeispiel: STEAM

Gedünstetes Gemüse 150 g Kartoffeln 120 g Paprika 100 g Stangenbohnen 100 g Brokkoli 1 Liter Wasser Salz, Gewürze	Zubereitung: Kartoffeln in 2 cm große Würfel schneiden. Die Paprika entsamen und in 3 cm große Würfel schneiden. Füllen Sie das Wasser in den Innentopf und setzen Sie den Dämpfer auf. Geben Sie alle Zutaten hinein, geben Sie Salz und Gewürze darüber und mischen Sie alles gut durch. Schließen Sie den Deckel. Wählen Sie STEAM und stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen.
--	--

Programmbeispiel: MULTI COOK

Schokoladen Panna Cotta 400 ml Sahne 120 ml Milch 100 g dunkle Schokolade 50 g Zucker 12 g Gelatine 1 g Vanille	Zubereitung: Reiben Sie die Schokolade. Geben Sie das Gelatineblatt 1 Minute lang in kaltes Wasser und wringen Sie es dann aus. Geben Sie die Schokolade, Sahne, Zucker, Milch und Vanille hinzu und mixen Sie alles durch. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie MULTI COOK und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen. Nehmen Sie dann den Deckel ab, geben Sie die gelatine hinzu und rühren Sie, bis sich die gelatine aufgelöst hat. Geben Sie die Mischung in Gläser und stellen Sie diese 3-4 Stunden in den Kühlschrank.
--	--

Programmbeispiel: YOGURT

Joghurt 1 Liter Milch 350 ml Naturjoghurt	Zubereitung: Geben Sie die Milch (Raumtemperatur) und den Joghurt in den Innentopf. Wählen Sie YOGURT und lassen Sie alles bis zum Programmende kochen
--	--

Programmbeispiel: PORRIDGE

Reisbrei 150 g Reis 650 ml Milch 20 g Butter Salz, Zucker	Zubereitung: Geben Sie den Reis in den Innentopf, geben Sie Milch, Butter, Salz und Zucker hinzu und rühren Sie einmal gut durch. Setzen Sie den Deckel auf. Wählen Sie PORRIDGE und stellen Sie die Zeit auf 35 Minuten. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen und rühren Sie den Brei vor dem Servieren gut durch.
--	---

Programmbeispiel: REHEAT

	Zubereitung: Geben Sie die Speisen, die erneut erhitzt werden sollen in den Innentopf. Stellen Sie die Zeit wie gewünscht ein. Die Temperatur wird während des gesamten Erwärmungsvorgangs bei 85-90 °C gehalten.
--	---

Programmbeispiel: SAUTE

Huhn-Tintenfisch-Salat 180 g Hühnerbrust 140 g Tintenfisch 120 g gekochter Reis 30 g Butter 70 ml Sahne Salz, Gewürze	Zubereitung: Schneiden Sie den Tintenfisch und die Hühnerbrust in Streifen. Geben Sie die Butter in den Innentopf. Wählen Sie SAUTE und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten. Sobald der Countdown läuft, geben Sie das Huhn und den Tintenfisch hinzu und braten Sie beides unter Rühren an. Geben Sie 3 Minuten vor Programmende den Reis, Sahne, Salz und Gewürze hinzu und rühren Sie einmal gut um. Schließen Sie den Deckel und kochen Sie alles bis zum Programmende.
--	---

Programmbeispiel: PASTA

Chili-Nudeln 300 g Nudeln 20 ml Olivenöl 1 Liter Wasser 10 g Chili 1 Ei Salz	Zubereitung: Geben Sie das Wasser in den Innentopf. Wählen Sie PASTA und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten. Geben Sie die Nudeln in Wasser sobald es kocht. Geben Sie 4 Minuten vor programmende die restlichen zutaten hinzu und rühren Sie einmal gut durch. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen
---	---

Programmbeispiel: JELLY

Quittengelee 5 reife Quitten Weißer Zucker Wasser	Zubereitung: Vierteln Sie die Quitten und geben Sie sie in den Innentopf. Bedecken Sie die Stücke mit Wasser. Wählen Sie MULTI COOK, stellen Sie die Temperatur auf 100 °C und die zeit auf 60 Minuten. Gießen Sie die Quitten danach ab, geben Sie sie in einen Behälter und fangen sie das Wasser auf. Wiegen Sie das Restwasser ab und geben Sie es in den Innentopf. Wiegen Sie die selbe Menge Zucker ab und mischen Sie beides. Wählen Sie dann JELLY und lassen Sie alles bis zum Programmende kochen.
---	---

Programmbeispiel: STEW

Hühnersuppe 750 g Hühnerbrust 1 Zwiebel 1 Karotte 30 g Olivenöl 30 g Butter 1 EL Mehl 1 Lorbeerblatt 200 g Pilze 240 ml Weißwein 1 Eigelb Hühnerbrühe, Salz, Pfeffer	Zubereitung: Schneiden Sie die Karotten und die Zwiebel in feine Würfel. Geben Sie die Würfel zusammen mit Olivenöl und Butter in den Innentopf. Wählen Sie MULTI COOK und stellen Sie die Temperatur auf 100 °C und die Zeit auf 20 Minuten. Würfeln Sie die Hühnerbrust und die Pilze und salzen Sie beides. Wählen Sie SAUTE und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Geben Sie beides in den Innentopf und braten Sie beides unter Rühren an. Rühren Sie 2 Minuten vor Programmende das Mehl unter und geben Sie dann den Wein und die Hühnerbrühe hinzu. Wählen Sie STEW und stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen. Geben Sie 2 Minuten vor Programmende das Eigelb hinzu und rühren Sie es gut unter.
--	---

Programmbeispiel: SOUP

Cremige Spinatsuppe 200 g Spinat, gefroren 100 g Tomaten 50 g Tomaten 20 g Butter 300 ml Wasser 100 ml Sahne Salz, Gewürze	Zubereitung: Lassen Sie den Spinat auftauen und abtropfen. Würfeln Sie die Tomaten und die Zwiebeln. Geben Sie alle Zutaten bis auf die Sahne in den Innentopf und rühren Sie einmal gut durch. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie SOUP und stellen Sie die Zeit auf 40 Minuten. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen. Geben Sie zum Schluss die Sahne hinzu und mixen Sie alles zu einer glatten Suppe.
--	--

Programmbeispiel: CAKE

Traditioneller Kuchen 180 g Weizenmehl 5 Eier 10 g Butter	Zubereitung: Die Eier mit dem Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Weiter schlagen und dabei langsam das Mehl unterrühren. Den Innentopf einfetten und den Teig hineingeben. Den Deckel schließen und das Dampf-Auslassventil entfernen. Wählen Sie CAKE und stellen Sie die Zeit auf 45 Minuten. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen.
---	--

Programmbeispiel: BABY FOOD und BOIL

Gerstenbrei 40 g Gerste, gemahlen 250 ml Wasser	Zubereitung: Die Gerste in einem Mixer fein mahlen. Wasser in den Innentopf geben und Deckel schließen. Wählen Sie BOIL und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Geben Sie die Gerste hinzu, sobald das Wasser kocht und kochen Sie den Brei unter Rühren auf. Wählen Sie BABY FOOD und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten. Kochen Sie den Brei weiter unter Rühren auf, bis das Programm fertig ist.
--	---

Programmbeispiel: ROAST

Huhn mit Kräuterkruste 500 g Huhn (ganz) 10 g Dill 10 g Petersilie 10 g Frühlingszwiebel 10 g Knoblauch 10 g Koriander 70 ml Sojasauce Salz, Gewürze	Zubereitung: Hacken Sie die Kräuter und den Knoblauch. Geben Sie die Sojasauce, Salz und Gewürze hinzu. Reiben Sie das Hühnchen mit der Mischung ein und lassen Sie es 20 Minuten marinieren. Wickeln Sie das Huhn fest in Folie ein. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie ROAST und stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten. Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen.
---	---

Programmbeispiel: FRY

Huhn-Tintenfisch-Salat 180 g Hühnerbrust 140 g Tintenfisch 120 g gekochter Reis 30 g Butter 70 ml Sahne Salz, Gewürze	Zubereitung: Schneiden Sie den Tintenfisch und die Hühnerbrust in Streifen. Geben Sie die Butter in den Innentopf. Wählen Sie FRY und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten. Sobald der Countdown läuft, geben Sie das Huhn und den Tintenfisch hinzu und braten Sie beides unter Rühren an. Geben Sie 3 Minuten vor Programmende den Reis, Sahne, Salz und Gewürze hinzu und rühren Sie einmal gut um. Schließen Sie den Deckel und kochen Sie alles bis zum Programmende.
--	---

Programmbeispiel: BREAD

Weißbrot 850 g Weizenmehl 40 ml Pflanzenöl 30 g Zucker 10 g Salz 6 g Trockenhefe 500 ml Wasser, warm	Zubereitung: Geben Sie das Wasser, Salz, Zucker und die Hefe in eine separate Schüssel und vermischen Sie alles gut. Geben Sie 20 ml Öl und Mehl hinzu und verkneten Sie alles gut. Fetten Sie den Innentopf mit dem restlichen Öl aus und geben Sie den Teig hinein. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie BREAD und stellen Sie die Zeit auf 3 Stunden. Drehen Sie das Brot 1 Stunde vor Programmende und schließen Sie den Deckel wieder.
---	---

Programmbeispiel: AUTO CLEAN

Zur Reinigung benötigt: 2,5 Liter Wasser	Vorgehensweise: Geben Sie das Wasser in den Innentopf, wählen Sie AUTO CLEAN und lassen Sie das Wasser kochen, bis das Programm beendet ist.
--	--

Fehlersuche und Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Warmhalten oder eine andere Funktion funktioniert nicht.	Fehler in der Steuerung.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Temperatursensor ist kaputt.	
	Zu viel Essen oder Wasser.	
Das Wasser kocht einfach nicht.	Fehler an der Leiterplatte.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Temperatursensor ist kaputt.	
Der Reis ist nicht richtig durchgekocht oder braucht zu lange.	Der Reis braucht noch Zeit.	Lassen Sie das programm komplett durchlaufen.
	Das Heizelement ist kaputt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Innentopf sitzt nicht richtig.	Rücken Sie den Topf nach links und rechts, bis er sitzt.
	Schmutz auf dem Heizelement.	Reinigen Sie das Heizelement.
	Der Innentopf ist verbeult.	Ersetzen Sie den Topf.
	Fehler an der Leiterplatte.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Temperatursensor ist kaputt.		
Das Heizelement funktioniert nicht.	Das Netzkabel ist nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie das Netzkabel.
	Das Netzkabel ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Die Platine ist beschädigt.	
	Das Heizelement ist kaputt.	
	Der Einschaltknopf ist kaputt.	

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
 2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

Mandel Chia Oatmeal

Zutaten für 1 Portion

175 ml Mandelmilch
75 g Haferflocken
1 EL Chia Samen
2 TL Vanille
2 EL Cranberries
1 Banane
2 EL Mandelsplitter

Zubereitungszeit:
7 Minuten

Zubereitung:

1. Alles in den Topf geben, die Banane schälen und in Stücke dazugeben.
2. Im Programm OATMEAL quellen lassen.



Frucht Pilaf

Zutaten für 2 Portionen

200 g Reis
50 g Apfel
50 g getrocknete Aprikosen
50 g Orange
50 g Rosinen
50 g Walnüsse
50 g getrocknete Pflaumen
40 g Honig
250 ml Wasser

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Zubereitung:

1. Die getrockneten Aprikosen, Pflaumen und Rosinen für 5 min. in heißes Wasser legen.
2. Orangen schälen und alles in kleine Stücke schneiden.
3. Die Nüsse hacken.
4. Alles in den Topf geben und den Reis darübergeben.
5. Wasser und Honig hinzugeben.
6. Jetzt das Programm PILAF starten und alles 30 Min. lang kochen.



Erdbeer Jogurt

Zutaten für 4 Portionen

300 ml 3,5% Milch
300 ml Sahne
350 ml Yakult Drink
100 g Erdbeeren

Zubereitungszeit:
16 Stunden

Zubereitung:

1. Alles in den Mixer geben, pürieren und in den Multicooker geben.
2. Das YOGURT Programm starten und alles 12 Stunden lang zu Jogurt verarbeiten lassen.
3. Wenn der Erdbeeryogurt fertig ist, für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Apfel Crisp Porridge

Zutaten für 1 Portion

1 EL Kokosöl
2 Granny Smith
2 EL Rosinen
1 TL Zimt
2 EL Honig
150 g Haferflocken
2 EL Cornflakes
300 ml Wasser
1 Prise Salz

Zubereitungszeit:
15 Minuten

Zubereitung:

1. Äpfel schälen und in Stücke schneiden.
2. Zusammen mit Honig und Rosinen in den Topf geben und vermengen.
3. Im Programm SAUTE für 5 min mit Kokosöl anbraten und Cornflakes dazugeben.
4. Die Haferflocken dazugeben, mit Wasser und Salz im Programm PORRIDGE circa 12 Min. langsam kochen lassen.



Pikantes Zitronengras Hähnchen

Zutaten für 4 Portionen

750 g Hähnchenschenkel
250 g Hähnchenflügel
4 EL Pflanzenöl
5 EL Fischsauce
3 EL Zucker
1 TL Pfeffer
2 Zwiebeln
3 Zitronengras
1 Chili

Zubereitungszeit:

40 Minuten

Zubereitung:

1. Hähnchenfleisch in grobe Stücke hacken und in einer großen Schüssel mit Zucker, Fischsauce, gehackten Zwiebeln und Pfeffer vermengen.
2. Im Cooker im Programm SAUTE eine Prise Zucker mit Öl erhitzen, bis der Zucker zu Karamell wird. Dann das Hähnchen dazugeben, danach das feingehackte Zitronengras und die Chili.
3. Alles für 30 Min. im SLOW COOK Programm garen lassen.



Pulled Pork Slider

Zutaten für 6 Portionen

1 kg Schweinefleisch von der Schulter
350 ml Dunkles Bier
150 ml Apfel Essig
2 Zwiebeln
1 Apfel
50 g brauner Zucker
3 Knoblauchzehen
1 EL Paprika rosenscharf
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitungszeit:

8 ½ Stunden

Zubereitung:

1. Zuerst die Marinade im Mixer vorbereiten. Dunkles Bier, Apfelessig, Zwiebeln, Apfel, Knoblauchzehen, Zucker, Paprika, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut pürieren.
2. Fleischstücke in den Topf geben und mit der Marinade vermengen.
3. Jetzt Programm Slow Cook (8 h / 80 °C) auswählen bis sich das Fleisch ganz leicht auseinandernehmen lässt.
4. Mit einer Gabel die Fleischfetzen herausdrücken und dann nochmal alles in den Topf geben, um die Sauce von allen Seiten ans Fleisch zu bekommen.
5. Nun nur noch das Pulled Pork in die jeweiligen Brötchen füllen und genießen.

Geschmorter Schweinebauch in Kokosnussaft mit Eiern

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Schweinebauchfleisch
2 Knoblauchzehen
4 Schalotten
2 Frühlingszwiebeln
60 ml Fischeauce
60 ml Helle Soja Sauce
2 EL dunkle Soja Sauce
1 Prise Schwarzer Pfeffer
2 EL brauner Zucker
4 Sternanis
1 TL Pflanzenöl
1 Zwiebel
750 ml Kokosnussaft
375 ml Wasser
8 gekochte Eier

Zubereitungszeit:

2 Stunden

Zubereitung:

1. Schweinefleisch in große Würfel schneiden und mit gehackten Knoblauch, Frühlingszwiebel, Fischeauce, Salz, Pfeffer, Zucker und Sternanis in einer Schüssel über Nacht marinieren.
2. Im Multicooker die Zwiebeln scharf anbraten und dann das eingelegte Fleisch hinzugeben. Im Programm SAUTE schön anrösten.
3. Dann den Saft der Kokosnuss und letztendlich Wasser hinzufügen.
4. Alles im SLOW COOK Programm 1 Stunde lang gut kochen lassen.
5. Danach die Eier dazugeben und nochmal für eine weitere Stunde kochen lassen.
6. Alles mit Koriander und Jasmin Reis servieren.



Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data and Safety Instructions	20
Product Description and Accessory	21
Control Panel and Controls	22
Use and Operation	23
Cleaning and Care	24
Programs and Cooking Examples	25
Troubleshooting	33
Disposal and Declaration of Conformity	33
Recipes	34

Technical Data

Item number	10028680, 10028681
Power supply	220 V ~ 50 Hz
Power consumption	860 W
Capacity	5 L

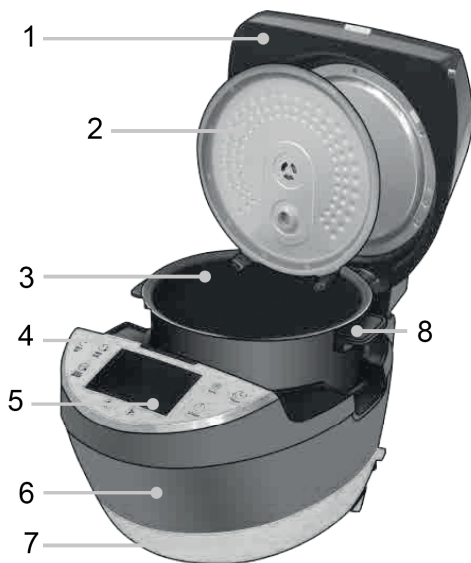
Safety Instructions

- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- This appliance is not suitable for children and handicapped people. Keep children away from the appliance
- Never wash this appliance in water directly to avoid electrical shock. Never plug any metal into the gaps or holes on this appliance to avoid possible electric shock. Never plug or unplug the power with a wet hand to avoid electric shock. Never unplug the power cord by pulling violently. The power cord should not be pulled or twisted violently. The power cord should not contact with other heating appliance to avoid fire hazard. Always unplug the power cord after using.
- Please always connect this appliance to a 220 V power socket, Always keep hands and face from the steam valve to avoid scalding by the steam. Never cover the steam valve with cloth, otherwise the cover may be distorted due to overheat. During operation, never touch the cover or any metal parts of the appliance to avoid scalding. When carrying the appliance, please touch the bottom with a cloth to avoid scalding.
- This appliance should not be used on any unstable or other object which can not resist high temperature.
- The inner pot is not allowed for any violent impact. Any distortion of the Inner pot may cause malfunction.
- Never clean the inner pot with hard tools to avoid damage. Never heat the inner pot with other heating source, and never use other pot to replace the inner pot. Never start the appliance until the inner pot is in right position or the empty pot without any water in it. The heating element will be hot after using, never touch it to avoid scald. This appliance is not allowed to be dismantled. If any repair need, contact the service center. If the power cord is damaged replace it with other power cord, contact service for the correct one.

Product Description and Accessory

Product Description

- 1 Cover
- 2 Detachable Aluminium Cover
- 3 Inner Pot
- 4 Control Panel
- 5 Display
- 6 Body
- 7 Base
- 8 Handle
- 9 Lid Open Button
- 10 Steam Valve
- 11 Water Collector



9



10



11

Accessory



Spoon



Spatula



Measuring cup



Plastic Steamer



Power cord

Control Panel and Controls



START

START

Gently press this button 3 seconds to start the program.



MENU

MENU

Press this button to choose the program.



STOP
KEEP WARM

STOP/KEEP WARM

Gently press this button to back to standby during Operating. Press this button 3 seconds to enter KEEP WARM during standby. Press this button 3 seconds to cancel the program during cooking.



HOUR
MIN

HOUR/MIN

Press this button to change the time between hour and minute during adjusting time.



+/- Button

Drücken Sie diese tasten um ein programm auszuwählen und die Zeit oder Temperatur einzustellen.



TIMEP
TEMP

TIMER/TEMP

Press to adjust time and temperature. One press for adjusting time, one more press for adjusting temperature.



PRESET

PRESET

Press to preset the time before the cooking.

Use and Operation

Choosing Program



Plug in the power, the buzzer has a sound and the appliance is on standby. Press MENU to select cooking program, press +/- button to select the programs when the appliance is on standby. After choosing the preferred program, press „START“ button three seconds to start the program.

Keep Warm



When the cooking program is finished, the appliance will enter to Keep Warm automatically and the display will count the keep warm time. Press CANCEL/KEEPWARM button three seconds to enter Keep Warm during cooking. The maximum time of keep warm is 24 hours.

Set Cooking Time



After selecting the cooking program, press TIMER/TEMP and +/- buttons to adjust cooking time. And press HOUR/MIN to shift hour or min adjustment. Press START button 3 seconds to start the program after adjusting cooking time. Or if cooking with default time, just press START button 3 seconds to start the program once selecting the program.

Delay Cooking



After selecting the cooking program and press PRESET and +/- buttons to preset the time. Press START to enter preset, the preset light will be on and countdown starts. After presetting the delay time, the appliance will be back to stand by 30 seconds later without any operation.

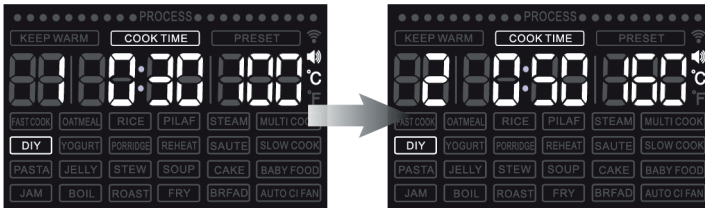
How to cook Rice

1. Put the rice and water into the inner pot, place the inner pot on the appliance.
2. Press MENU or + button to choose Rice program.
3. Press START for 3 seconds to start the program.

Note: The user could set the appliance whether automatically enter to keep warm or not through pressing START three seconds during cooking.

Setting Program

1. Put the prepared food into the inner pot, place the inner pot on the appliance.
2. Press MENU button to choose DIY program, press TIMER/TEMP button to adjust time and temperature. One press for adjusting time, one more press for adjusting temperature. Press + or - button to adjust cooking time and temperature. Press +/- button in the same time to preserve the first part of DIY setting. If need more parts of DIY setting, continue to press TIMER/TEMP for the same setting. The user can totally make 10 parts DIY setting during cooking progress.



3. After preserving DIY setting, press START button to start the program. When start the program., the display will countdown the first part cooking and will countdown the second part after finishing the first, and the third part.

Cleaning and Care



Detachable aluminium cover: The detachable aluminium cover could be disassembled from the appliance, please clean it with water and dry it with a soft cloth.



Steam valve: The steam valve could be disassembled from the appliance, please clean it with water and dry it with a soft cloth. To avoid giving off a peculiar smell and blocking steam exit up.

- **Water collector:** Push off tile pending of tile water collector after using.
- **Inner pot:** Remove the inner pot from the appliance. Clean it with household abluent. Dry it with a soft cloth.
- **Storage:** if the appliance is not used, please place it on a dry circumstances.

Programs and Cooking Examples

Program	Default cooking time and temperature	Adjustable time	Time Step / Temperature Step	Preset time	Keep warm
DIY	Default: 30 mins Default: 100 °C Adjustable: 35-180 °C, Temp. step: 5 °C	0:02-24:00, less than 2 hours when temperature is over 140 °C	5 mins (1 min when less than 60 mins) 5°C press for 1 time	5 mins to 24 hours	yes
FAST COOK	Default: 15 mins Default: 150 °C	--	--	--	yes
OATMEAL	Default: 35 mins Keep 85-90 °C after boiling	0:05-4:00	5 mins (1 min when less than 60 mins)	5 mins to 24 hours	yes
RICE	Default: 35 mins Cooking time depend on the quantity of rice	0:05-4:00	5 mins (1 min when less than 60 mins)	5 mins to 24 hours	yes
PILAF	Default: 1:30 h	0:05-4:00	5 mins (1 min when less than 60 mins)	5 mins to 24 hours	yes
STEAM	Default: 20 mins (count down beginning after water boiling) Default: 105 °C	0:05-2:00	5 mins (1 min when less than 60 mins)	5 mins to 24 hours	yes
MULTI COOK	Default: 30 mins Default: 100 °C Adjustable: 35-180 °C, Temp. step: 5 °C	0:02-15:00, less than 2 hours when temperature is over 140 °C	5 mins (1 min when less than 60 mins)	5 mins to 24 hours	yes
YOGURT	Default: 8 h Keep temp. 40-42 °C	0:10-12:00	5 mins	5 mins to 24 hours	--
PORRIDGE	Default: 1 h	0:10-12:00	5 mins	5 mins to 24 hours	yes
REHEAT	Default: 30 mins Keep temp. 85-90 °C	0:15-12:00	5 mins	5 mins to 24 hours	yes
SAUTE	Default: 15 mins	0:15-2:00	--	5 mins to 24 hours	--
SLOW COOK	Default: 5 h Cook reach 95 °C then keep 70-80 °C	0:10-12:00	10 mins	5 mins to 24 hours	yes

Program	Default cooking time and temperature	Adjustable time	Time Step / Temperature Step	Preset time	Keep warm
PASTA	Default: 8 mins Default: 125-130 °C (sound B after boiling, then counting down start)	0:02-1:00	1 min	--	yes
JELLY	Default: 6 hours	1:00-8:00	10 mins	5 mins to 24 hours	yes
STEW	Default: 1 h Default 90-95 °C	0:10-12:00	5 mins	5 mins to 24 hours	yes
SOUP	Default: 1 hour	0:10-8:00	5 mins (1 min when less than 60 mins)	--	yes
CAKE	Default: 50 mins Default: 124-128 °C	0:10-8:00	5 mins	5 mins to 24 hours	yes
BABY FOOD	Default: 1 h Default: 90-95 °C	0:10-12:00	5 mins	5 mins to 24 hours	yes
JAM	Default: 35 mins Default: 90-95 °C	0:05-2:00	1 min	5 mins to 24 hours	yes
BOIL	Default: 30 mins Keep boiling	0:10-12:00	5 mins (1 min when less than 60 mins)	5 mins to 24 hours	yes
ROAST	Default: 1 h Default: 124-128 °C	0:30-8:88	5 mins	5 mins to 24 hours	yes
FRY	Default: 15 mins Default: 150-155 °C (Countdown beginning after 150 °C)	0:15-2:00	1 min	5 mins to 24 hours	yes
BREAD	Default: 2 h Fermentation: 1 h at 35 °C Oven: 2 h at 128 °C	10 Min. - 6 h	5 mins (1 min when less than 60 mins)	5 mins to 24 hours	max 2 h
AUTO CLEAN	Default: 30 mins Keep boiling	0:05-2:00	5 mins	5 mins to 24 hours	yes

Cooking Example: DIY

Onion soup Onions 400 g Beef broth 1 L Firm cheese 100 g Dry white wine 250 ml Butter 50 g Salt Flour 20g Spices Crouton 15 g	Directions: Thinly slice the onions and finely grate the cheese. Put the butter into the bowl. Cook uncover. Select DIY, press „+“ & „-“ together to enter step 1, set the temperature to for 150 °C, set the time for 15 mins. Then press „+“&“-“together to enter step 2, set the temperature for 100 °C, set the time for 20 mins. 12 mins before the end of the 1 step put the onion into the bowl. Cook stirring occasionally. 5mins before the end of the step1 add the flour into the bowl, pour the wine and stir up. Cook stirring occasionally, until the end of the step 1. Then close the lid. Enter step 2 for cooking.
---	--

Cooking Example: FAST COOK

Boiled rice Rice 500 g Water 500 ml Salt, Spices	Directions: Rinse the rice until water runs clear, pass it through a strainer and pour out water. Put the rice into the bowl, cover the water, add salt and spices, stir up and level out with a spatula. Close the lid. Select FAST COOK. Cook until the end of the program.
--	---

Cooking Example: OATMEAL

OATMEAL Rolled oats 100 g Salt, Sugar Butter 20 g Milk 750 ml	Directions: Put the oats into the bowl, cover with milk, add the butter, salt and sugar. Properly stir and close the lid. Select OATMEAL. Set the time for 20 mins. Cook until the program finish. Stir well before serving.
--	--

Cooking Example: RICE

Steam cutlets with rice Pork (fillet) 300 g Garlic 6 g Beef (fillet) 300 g Water 480 ml Polished rice 300 g Salt, Spices Onion 100 g	Directions: Put the meat, onion, and garlic through a meat grinder, add salt, spices and mix well. Shape the cutlets. Rinse the rice until water runs clear, put into the bowl; add water, salt, and water, salt, and mix well. Add the steaming container and fill it with the cutlets. Close the lid. Select RICE. Set the time for 30 mins. Cook until the program finishes.
--	---

Cooking Example: PILAF

Beef pilaf Boneless beef 300 g Water 330 ml Polished rice 260 g Vegetable oil 35 ml Carrots 100 g Salt, Spices Onions 100 g Garlic 10 g	Directions: Rinse the rice until the water runs clear. Cube the meat into 2-2.5 cm cubes and coarsely grate the carrots. Cut the onions into large strips. Rinse the unpeeled garlic. Put the meat, carrots and onions into the bowl, add the vegetable oil, salt and spices and stir up. Put the rice on the meat and level it out with a spatula. Put the garlic cloves into the rice and cover it all with the water. Close the lid. Select PILAF. set the time for 25 mins. Cook until the end of the program. Stir up the ready pilaf.
--	---

Cooking Example: STEAM

Steam vegetables Potatoes 150 g Water 1 l Bell pepper 120 g Salt, Spices String beans 100 g Broccoli 100 g	Directions: Cut the potatoes into 2 cm cubes, core and seed the bell pepper and cut it into 3 cm cubes. Pour water into the bowl and add the steaming container. Place all the ingredients inside, add salt and spices and mix well. Close the lid. Select STEAM. Set the time for 20 mins. Cook until the program finishes.
---	--

Cooking Example: MULTI COOK

Chocolate panna cotta Cream 400 ml Sugar 50 g Milk 120 ml Gelatin sheet 12 g Dark chocolate 100 g Vanilla 1 g	Directions: Grate the chocolate. Put the gelatin into a cold water for 1min and wring to remove excess moisture. Place the chocolate into the bowl, add the cream, sugar, milk, vanilla, and mix. Close the lid. Select MULTICOOK, set the temperature to 95 °C and the time for 10 mins. Cook until the program finishes. Open the lid, whisk the mixture, add gelatin, and stir until completely dissolved. Pour the mixture into the glasses and put in a fridge for 3-4 hours.
--	--

Cooking Example: YOGURT

Yogurt Milk 1 l Plain yogurt 350 ml	Directions: Pour milk and room temperature yogurt into the bowl. Close the lid. Select YOGURT. Cook until the end of program.
--	---

Cooking Example: PORRIDGE

Rice cereal Round polished rice 150 g Salt Milk 650 ml Sugar Butter 20 g	Directions: Put the rice into the bowl, cover with milk, add the butter, salt and sugar and stir well. Close the lid. Select PORRIDGE. Set the time for 35 mins. Cook until the program finishes. Stir well before serving.
--	---

Cooking Example: REHEAT

	Directions: Put the cooked foods to reheat. Time can be set as required. Temperature will be keep from 85 - 90 °C.
--	--

Cooking Example: SAUTE

Chicken and calamari salad Chicken breast 180 g Light cream 70 ml Calamari 140 g Salt, Spices Boiled rice 120 g Butter 30 g	Directions: Cut the calamari and chicken into strips. Put the butter into the bowl. Cook uncovered . Select SAUTE, set the time for 15 mins. Once the countdown has begun put the chicken and calamari into the bowl. Cook stirring occasionally. 3 mins before the end of the program put the rice into the bowl add the cream, salt, spices, sand stir well. Close the lid. Cook until the end of the program.
--	--

Cooking Example: PASTA

Pasta Pasta 300 g Salt Olive oil 20 ml Chili peppers 10 g Water 1 l Egg 1 pc	Directions: Put the water into the bowl. Select PASTA, set the time 15 mins. Add the Pasta after water boiling. 4 mins before ending the program. Add live oil, salt and Chili peppers, egg together
---	--

Cooking Example: JELLY

Quince jelly Ripe quinces 5 pcs White sugar Water	Directions: Cut the quinces into quarters, put them into bowl, cover them with water. Select the MULTI COOK, set the temperature for 100 °C, time for 60 mins. Then put them in a container to collect the strained liquid and juice. Weigh the resulting liquid and pour it into the bowl. Weigh the same amount of sugar, add it into the bowl together. Then select JELLY, then cook until finish the program.
---	---

Cooking Example: STEW

Chicken soup Chicken breasts 750 g Bay leaf 1 pc Medium onion 1 pc Mushrooms 200 g Carrot 1 pcs White wine 240 ml Olive oil 30 g Chicken broth Butter 30 g Egg Yolk 1 pc Flour 1.5 spoon Salt & pepper	Directions: Chop the onion & carrot. Add the olive oil & butter to the bowl. Select the MULTI COOK, set the time for 20mins and 100 °C. Fry them. cut the chicken breasts & mushroom into cubes and season them with salt. Select SAUTE, set time for 10 mins. fry them and stirring occasionally. 2 mins before the end of the program, add the flour. Add the wine and some chicken broth. Finally select STEW, set the time for 30 mins.cook until the program finishes. 2 mins before ending this program, add the egg yolk and stir well, cook until the program finish.
---	---

Cooking Example: SOUP

Cream of spinach soup Frozen spinach 200 g Water 300 ml Tomatoes 100 g Cream 100 ml Onion 50 g Salt, Spices Butter 20 g	Directions: Defrost the spinach, put into the colander and let the liquid drain. Cube the tomatoes and onion. Put all the ingredients (except cream) into the bowl and stir well. Close the lid, Select SOUP, and set the time for 40 mins. Cook until the end of the program. Add the cream into the soup and blend until smooth.
---	--

Cooking Example: CAKE

Traditional cake Wheat flour 180 g Eggs 250 g (5 pieces) Butter 10 g	Directions: Beat the eggs with sugar in a separate container until foamy. Continuing to beat, gradually add the flour and beat until well blended. Grease the bowl with the butter and put the dough inside. Close the lid and remove the steam valve. Select CAKE . Set the time for 45 mins. Cook until the program finishes.
--	---

Cooking Example: BABY FOOD und BOIL

Barley porridge Ground barley 40g Water 250g	Directions: Powder the barley in the processor until powder condition. Pour water into the bowl. Close the lid. Select the BOIL and set the time for 10 mins. Add the barley powder into the bowl when boiling, continuing to stir. when this program finish. Select the BABY FOOD and set the time for 5mins. stirring occasionally until the program finishes.
---	--

Cooking Example: ROAST

Herb marinated chicken Whole young chicken 500 g Cilantro 10 g Dill 10 g Soy sauce 70 ml Parsley 10 g Salt, Spices Green onion 10 g Garlic 10 g	Directions: Cut the herbs and chop the garlic, add the soy sauce, salt, and spices. Rub the chicken with this mixture and let marinate for 20 mins. Tightly wrap the chicken in foil. Close the lid. Select BAKE. Set the time for 1 hour 30 mins. Cook until the program finishes.
--	---

Cooking Example: FRY

Chicken and calamari salad Chicken breast 180 g Light cream 70 ml Calamari 140 g Salt, Spices Boiled rice 120 g Butter 30 g	Directions: Cut the calamari and chicken into strips. Put the butter into the bowl. Cook uncovered. Select FRY, set the time for 15 mins. Once the countdown has begun put the chicken and calamari into the bowl. Cook stirring occasionally. 3 mins before the end of the program put the rice into the bowl add the cream, salt, spices, and stir well. Close the lid. Cook until the end of the program.
--	--

Cooking Example: BREAD

White bread Wheat flour 850 g Salt 10 g Vegetable oil 40 ml Dry yeast 6 g Sugar 30 g Water 500 ml (warm)	Directions: Combine the warm water, salt, sugar and yeast in a separate container and whisk thoroughly. Add 20 ml of oil, flour, and knead the dough. Grease the bowl with the rest of vegetable oil, place the dough in. Close the lid. Select BREAD, set the time for 3 hours. 1 hour before the end of the program, turn the bread over and close the lid.
---	---

Cooking Example: AUTO CLEAN

Needed: Water 2.5 l	Directions: Put the water into the bowl, Select AUTOCLEAN · cook until the program finishes.
-----------------------------------	--

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution	
Cook the cooked rice automatically shift to keep warm, or other malfunction of the appliance.	Control board failure.	Contact service center.	
	Temperature sensor failure.		
	To much food and water.		
Fail to boil the water for a long time.	PCB board problems.	Contact service center.	
	Temperature sensor failure.		
Rice is not well cooked or too long time for cooking.	The rice stewing procedure not finished.	Contact service center.	
	Distorsion of the heating element.		
	The inner pot is not placed in right position.		
	Some sundries on the heating element.		
	Distorsion of the inner pot.		
	PCB board problems.		
Heating element fail.	Temperature sensor fail.	Contact service center.	
	Power cord is not connected.		Inspect the power cord.
	Damage of power cord.		Contact service center.
	Damage of PCB board.		
Heating element failure.			
	Power board failure		

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
 2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

Almond Chia Oatmeal

Ingredients for 1 portion

175 ml almond milk
75 g oatmeal
1 tablespoons chia seeds
2 teaspoons vanilla
2 tablespoons cranberries
1 banana
2 tablespoons almond slivers

Preparation time:
7 minutes

Preparation:

1. Put everything in the pot, peel the banana and add in pieces.
2. Allow to steam in OATMEAL program.



Fruit Pilaf

Ingredients for 2 portions

200g rice
50 g apple
50 g dried apricots
50 g orange
50 g raisins
50 g walnuts
50 g dried plums
40 g honey
250 ml water

Preparation time:
40 minutes

Preparation:

1. Soak the dried apricots, prunes and raisins in hot water for 5 minutes.
2. Peel the oranges and cut everything into small pieces.
3. Chop the nuts.
4. Put everything in the pot and pour the rice on top.
5. Add the water and honey.
6. Start the PILAF program and allow everything to cook for 30 minutes.



Strawberry Yoghurt

Ingredients for 4 portions

Ingredients for 4 portions
300 ml 3.5% milk
300 ml cream
350 ml Yakult drink
100 g strawberries

Preparation time:
16 hours

Preparation:

1. Put everything into the blender, puree and then put into the multicooker.
2. Start the YOGHURT program and allow everything to process for 12 hours.
3. When the strawberry yoghurt is ready, refrigerate for at least 3 hours

Apple Crisp Porridge

Ingredients for 1 portion

1 tbsp coconut oil
2 Granny Smith apples
2 tablespoons raisins
1 teaspoon cinnamon
2 tablespoons honey
150 g oatmeal
2 tablespoons Cornflakes
300 ml water
1 pinch of salt

Preparation time:
15 minutes

Preparation:

1. Peel apples and cut into pieces.
2. Put into pot along with honey and raisins and mix.
3. Fry for 5 minutes with coconut oil in the SAUTE program and add Cornflakes.
4. Add oatmeal flakes, allow to slow cook in the PORRIDGE program for about 12 minutes with water and salt.



Spicy Lemongrass Chicken

Ingredients for 4 portions

750g chicken thighs
250 g chicken wings
4 tablespoons vegetable oil
5 tablespoons fish sauce
3 tablespoons sugar
1 teaspoon pepper
2 onions
3 lemongrass
1 chili

Preparation time:

40 minutes

Preparation:

1. Chop chicken into large pieces and mix in a large bowl with sugar, fish sauce, chopped onions and pepper.
2. Heat a pinch of sugar with oil in the cooker in the SAUTE program until it caramelises.
3. Simmer everything together for 30 minutes in the SLOW COOK program



Pulled Pork Slider

Ingredients for 6 portions

1 kg of pork from the shoulder
350 ml dark beer
150 ml apple cider vinegar
2 onions
1 apple
50 g brown sugar
3 cloves garlic
1 tablespoon rose paprika
1 teaspoon salt
1 pinch of pepper

Preparation time:

8 ½ hours

Preparation:

1. First prepare the marinade in the blender. Add dark beer, apple cider vinegar, onion, apple, garlic cloves, sugar, pepper, salt and pepper, and puree well.
2. Place meat in the pot and mix with the marinade.
3. Select the SLOW COOK program (8 h / 80 °C) and cook until the meat can be easily pulled apart.
4. Shred the pieces of meat with a fork and then put it back into the pot, making sure to get sauce on all sides of the meat.
5. Fill bread rolls with the pulled pork and enjoy.

Braised Pork Belly in Coconut juice with Eggs

Ingredients for 4 portions

1 kg pork belly meat
2 cloves of garlic
4 shallots
2 spring onions
60 ml fish sauce
60ml light soy sauce
2 tablespoons dark soy sauce
1 pinch black pepper
2 tablespoons brown sugar
4 star anise
1 teaspoon vegetable oil
1 onion
750 ml coconut juice
375 ml water
8 boiled eggs

Preparation time:

2 hours

Preparation:

1. Cut pork into large cubes and put into a bowl with chopped garlic, spring onion, fish sauce, salt, pepper, sugar and star anise and marinate overnight.
2. Sear the onions in multicooker and then add the marinated meat. Fry well in the SAUTE program.
3. Add the coconut juice and then finally add water.
4. Allow everything to cook for 1 hour in the SLOW COOK program.
5. Add the eggs and cook again for another hour.
6. Serve everything with coriander and jasmine rice.



Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	38
Avvertenze di sicurezza	38
Descrizione del prodotto e accessori	39
Pannello di controllo e comandi	40
Messa in funzione e utilizzo	41
Pulizia e manutenzione	42
Descrizione dei programmi ed esempi di cottura	43
Ricerca e risoluzione dei problemi	51
Smaltimento e dichiarazione di conformità	51
Ricette	52

Dati tecnici

Numero articolo	10028680, 10028681
Alimentazione	220 V ~ 50 Hz
Potenza	860 W
Capacità	5 L

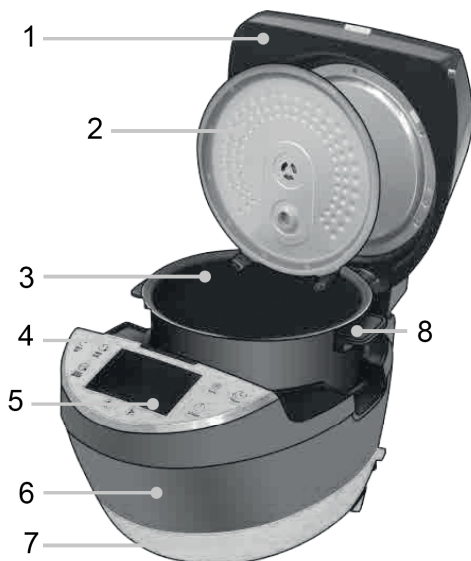
Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza e conservare il manuale per consultazioni future.
- I bambini non possono utilizzare il dispositivo. Tenere il dispositivo fuori dalla loro portata quando questo è in funzione. Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Non infilare mai oggetti in metallo nelle fessure per evitare corto circuiti e scosse elettriche. Non staccare la spina con forza e non tirare il cavo di rete con forza.
- Tenere il cavo di rete lontano da fonti di calore e disinserire la spina dalla presa dopo ogni utilizzo.
- Collegare il dispositivo solo a prese la cui tensione è conforme a quella indicata (220 V).
- Tenere le mani e il viso lontani dalla valvola di scarico del vapore per non scottarsi. Non coprire la ventola poiché il calore potrebbe deformare il coperchio.
- Non toccare il coperchio o le parti in metallo per non scottarsi. Per spostare il dispositivo servirsi di presine.
- Collocare il dispositivo su una superficie stabile e piana.
- Prestare attenzione a non danneggiare la pentola interna e non pulirla con spugnette abrasive o con altri oggetti che potrebbero danneggiarla. Non azionare il dispositivo senza la pentola interna. Utilizzare solo la pentola interna originale. Azionare il dispositivo solo dopo aver introdotto gli ingredienti nella pentola.
- L'elemento riscaldante diventa molto caldo: non toccarlo durante e dopo l'utilizzo.
- Per le riparazioni, rivolgersi a personale qualificato. Verificare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Nel caso in cui fosse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza specializzato o da una persona qualificata.

Descrizione del prodotto e accessori

Descrizione del prodotto

- 1 Coperchio
- 2 Coperchio estraibile in alluminio
- 3 Pentola interna
- 4 Pannello di controllo
- 5 Display
- 6 Alloggiamento
- 7 Base
- 8 Impugnatura
- 9 Tasto di apertura del coperchio
- 10 Valvola di scarico del vapore
- 11 Vaschetta raccogli acqua



9



10



11

Accessori



Cucchiaio



Spatola



Dosatore



Cestello



Cavo di rete

Pannello di controllo e comandi



START

Start

Tenere premuto per 3 secondi questo tasto per iniziare ad utilizzare il dispositivo.



MENU

Menu

Premere questo tasto per selezionare un programma.



STOP
KEEP WARM

Stop/mantenimento in caldo (KEEP WARM)

Premere 1 volta questo tasto mentre il dispositivo è in funzione per passare in modalità standby.

Tenere premuto per 3 secondi questo tasto per attivare la funzione mantenimento in caldo, mentre il dispositivo è in modalità standby. Tenere premuto questo tasto per 3 secondi per interrompere il programma durante la cottura.



Tasto +/-

Premere questi tasti per selezionare un programma e impostare il tempo e la temperatura.



TIMEP
TEMP

Timer/Temperatura

Premere questo tasto per regolare il timer (premere 1 volta) e la temperatura (premere 2 volte).



PRESET

Start programmato

Premere questo tasto per programmare l'avvio del dispositivo.



HOUR
MIN

Ora/minuti

Premere questo tasto per impostare le ore e i minuti.

Messa in funzione e utilizzo

Selezionare un programma



Una volta inserita la spina nella presa, il dispositivo emette un suono e passa in modalità standby. Premere MENU e selezionare un programma tramite i tasti +/- . Dopo aver selezionato un programma, tenere premuto START per 3 secondi.

Impostare il tempo di cottura



Dopo aver selezionato un programma, premere TIMER/TEMP per regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti +/- . Premere HOUR/MIN per impostare le ore e i minuti. Tenere premuto per 3 secondi START per avviare il programma. Oppure per selezionare un tempo di cottura predefinito, tenere premuto per 3 secondi START dopo aver selezionato il programma.

Funzione mantenimento in caldo



Al termine, il dispositivo passa automaticamente in modalità mantenimento in caldo e sul display compare il tempo. Tenere premuto per 3 secondi il tasto CANCEL/KEEP WARM per passare al mantenimento in caldo mentre il dispositivo è in funzione. Il tempo massimo per questa funzione è di 24 ore.

Inserire il tempo di avvio desiderato



Dopo aver selezionato un programma di cottura, premere PRESET e utilizzare i tasti +/- per impostare lo Start programmato. Premere START per confermare. La spia luminosa PRESET si accende e inizia il conteggio. Se non si preme alcun tasto dopo aver impostato lo Start programmato, dopo 30 secondi il dispositivo torna in modalità standby.

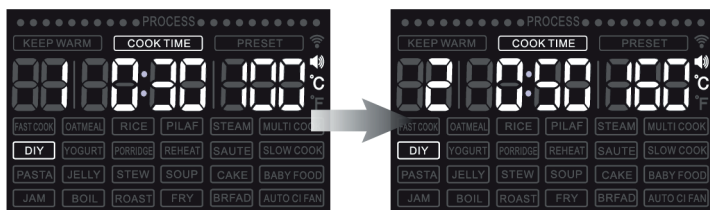
Cuocere il riso

1. Introdurre l'acqua e il riso nella pentola interna e inserirla nel dispositivo.
2. Premere MENU e selezionare il programma Riso (RICE).
3. Tenere premuto per 3 secondi START per avviare il programma.

Nota: per passare automaticamente in modalità mantenimento in caldo, tenere premuto START per 3 secondi durante la cottura.

Impostare un programma manualmente

1. Introdurre gli alimenti nella pentola interna e inserirla nel dispositivo.
2. Premere MENU e selezionare il programma "fai dai te" Do-It-Yourself (DIY). Per impostare il tempo, premere 1 volta TIMER/TEMP, per impostare la temperatura premere 2 volte TIMER/TEMP. Utilizzare i tasti +/- per regolare la temperatura e il tempo di cottura. Per programmare in sequenza diverse fasi di cottura, premere di nuovo TIMER/TEMP e inserire i valori per la seconda fase di cottura. È possibile programmare fino a 10 fasi di cottura consecutive.



3. Dopo aver avviato il programma premendo START, il display inizia il conteggio della prima fase di cottura programmata per poi avviare direttamente la seconda fase di cottura e così via.

Pulizia e manutenzione



Coperchio in alluminio: il coperchio in alluminio è rimovibile. Rimuoverlo e pulirlo con acqua utilizzando un panno morbido.



Valvola di scarico del vapore: la valvola di scarico del vapore è rimovibile, lavarla con acqua e asciugarla con un panno morbido. In questo modo si impedisce la formazione di odori o l'ostruzione della valvola.

- **Vaschetta raccogli acqua:** dopo l'utilizzo, rimuovere la vaschetta e svuotare l'acqua.
- **Pentola interna:** pulire la pentola interna con un po' di detersivo e asciugarla con un panno morbido.
- **Conservazione:** in caso di inutilizzo prolungato, conservare il dispositivo in un luogo asciutto.

Descrizione dei programmi ed esempi di cottura

Programma	Tempo di cottura e temperatura predefiniti	Tempo impostabile	Avanzamento tempo e temperatura ad ogni pressione di tasto	Tempo procedimento	Funzione mantenimento in caldo
DIY (manuale)	Predefinito: 30 min Predefinito: 100°C Impostabile: 35-180°C, 5°C ad ogni pressione di tasto	0:02-24:00, a tem- perature sopra i 140°C max 2 ore	5 minuti (sotto i 60 minuti: 1 minuto ad ogni pressione di tasto) 5°C ad ogni pressione di tasto	da 5 minuti a 24 ore	si
FAST COOK (cottura rapida)	Predefinito: 15 min. Predefinito: 150°C	--	--	--	si
OATMEAL (zuppa d'avena)	Predefinito: 35 min. Mantiene la temperatura a 85-90°C al termine della cottura	0:05-4:00	5 minuti (sotto i 60 minuti: 1 minuto ad ogni pressione di tasto) 5°C ad ogni pressione di tasto	da 5 minuti a 24 ore	si
RICE (riso)	Predefinito: 35 min. Il tempo di cottura dipende dalla quantità di riso	0:05-4:00	5 minuti (sotto i 60 minuti: 1 minuto ad ogni pressione di tasto) 5°C ad ogni pressione di tasto	da 5 minuti a 24 ore	si
PILAF	Predefinito: 1:30 h	0:05-4:00	5 minuti (sotto i 60 minuti: 1 minuto ad ogni pressione di tasto) 5°C ad ogni pressione di tasto	da 5 minuti a 24 ore	si
STEAM (cuocere a vapore)	Predefinito: 20 min. (il conto alla rovescia inizia appena l'acqua bolle). Predefinito: 105°C	0:05-2:00	5 minuti (sotto i 60 minuti: 1 minuto ad ogni pressione di tasto) 5°C ad ogni pressione di tasto	da 5 minuti a 24 ore	si
MULTI COOK (cottura multipla)	Predefinito: 30 min. Predefinito: 100°C Impostabile: 35-180°C, 5°C ad ogni pressione di tasto	0:02-15:00 a temperature sopra i 140°C max 2 ore.	5 minuti (sotto i 60 minuti: 1 minuto ad ogni pressione di tasto) 5°C ad ogni pressione di tasto	da 5 minuti a 24 ore	si
YOGURT	Predefinito: 8 h Mantiene la temperatura a 40-42°C	0:10-12:00	5 minuti	da 5 minuti a 24 ore	--
PORRIDGE (zuppa d'avena)	Predefinito: 1 h	0:10-12:00	5 minuti	da 5 minuti a 24 ore	si
REHEAT (riscaldare)	Predefinito: 30 min. Mantiene la temperatura a 85-90 °C	0:15-12:00	5 minuti	da 5 minuti a 24 ore	si
SAUTE (saltare)	Predefinito: 15 min.	0:15-2:00	--	da 5 minuti a 24 ore	--

Programma	Tempo di cottura e temperatura predefiniti	Tempo impostabile	Avanzamento tempo e temperatura ad ogni pressione di tasto	Tempo procedimento	Funzione mantenimento in caldo
SLOW COOK (cottura lenta)	Predefinito: 5 h, al raggiungimento di 95°C mantiene la temperatura a 70-80°C	0:10-12:00	10 minuti	da 5 minuti a 24 ore	si
PASTA (Nudeln)	Predefinito: 8 min Predefinito: 125-130°C (suono acustico quando l'acqua bolle, il conto alla rovescia inizia quando l'acqua bolle)	0:02-1:00	1 minuto	--	si
JELLY (marmellata)	Predefinito: 6 h	1:00-8:00	10 minuti	da 5 minuti a 24 ore	si
STEW (zuppa)	Predefinito: 1 h Predefinito: 90-95°C	0:10-12:00	5 minuti	da 5 minuti a 24 ore	si
SOUP (zuppa)	Predefinito: 1 h	0:10-8:00	5 minuti (sotto i 60 minuti: 1 minuto ad ogni pressione di tasto)	--	si
CAKE (torta)	Predefinito: 50 min. Predefinito: 124-128°C	0:10-8:00	5 minuti	da 5 minuti a 24 ore	si
BABY FOOD (alimenti per bambini)	Predefinito: 1 h Predefinito: 90-95 °C	0:10-12:00	5 minuti	da 5 minuti a 24 ore	si
JAM (marmellata)	Predefinito: 35 min. Predefinito: 90-95 °C	0:05-2:00	1 minuto	da 5 minuti a 24 ore	si
BOIL (cuocere)	Predefinito: 30 min. Cottura continua	0:10-12:00	5 minuti (sotto i 60 minuti: 1 minuto ad ogni pressione di tasto)	da 5 minuti a 24 ore	si
ROAST (Rösten)	Predefinito: 1 h Predefinito: 124-128 °C	0:30-8:88	5 minuti	da 5 minuti a 24 ore	si
FRY (abbrustolire)	Predefinito: 15 min. Predefinito: 150-155°C (il conto alla rovescia inizia da 150°C)	0:15-2:00	1 minuto	da 5 minuti a 24 ore	si
BREAD (pane)	Predefinito: 2 h Fermentazione: 1 h a 35°C Forno: 2 h a 128°C	10 Min. - 6 h	5 minuti (sotto i 60 minuti: 1 minuto ad ogni pressione di tasto)	da 5 minuti a 24 ore	Max. 2 ore
AUTO CLEAN (pulizia)	Predefinito: 30 min. Cottura continua	0:05-2:00	5 Minuten	da 5 minuti a 24 ore	si

Esempio programma: DIY

Zuppa di cipolle 400 g di cipolle 100 g di formaggio a pasta dura 50 g di burro 20 g di farina 15 g di crostini 1 litro di brodo di carne 250 ml di vino bianco, secco Sale, spezie	Preparazione: Tagliare le cipolle a fette sottili e grattugiare il formaggio. Mettere il burro nella pentola interna e chiudere il coperchio. Selezionare DIY e premere contemporaneamente i tasti +/- per accedere alla fase 1. Impostare 150°C e 15 minuti. Premere contemporaneamente i tasti +/- per accedere alla fase 2. Impostare 100°C e 20 minuti. Aggiungere le cipolle 12 minuti prima che la fase 1 sia terminata e cuocerle mescolandole. Aggiungere la farina e il vino 5 minuti prima che la fase 1 sia terminata e cuocere gli ingredienti mescolandoli fino al termine della fase 1. Infine aggiungere gli ingredienti rimanenti, mettere il coperchio e iniziare con la fase 2.
--	---

Esempio programma: FAST COOK

Riso bollito 500 g di riso 500 ml di acqua Sale, spezie	Preparazione: Sciacquare il riso con acqua fino a quando l'acqua diventa chiara e introdurlo nella pentola interna. Aggiungere l'acqua, il sale, le spezie e mescolare tutto. Mettere il coperchio e selezionare FAST COOK. Far cuocere fino al termine del programma.
---	--

Esempio programma: OATMEAL

Zuppa di avena 100 g di fiocchi di avena 20 g di burro 750 ml di latte Sale, zucchero	Preparazione: Introdurre i fiocchi di avena nella pentola interna e aggiungere il latte, il burro, il sale e lo zucchero. Mescolare gli ingredienti e chiudere il coperchio. Selezionare OATMEAL e impostare 20 minuti. Far cuocere fino alla fine del programma e mescolare tutto prima di servire.
--	--

Esempio programma: RICE

Cotoletta cotta a vapore con riso 300 g di filetto di maiale 300 g di filetto di manzo 200 g di riso 100 g di cipolle 6 g di aglio 480 ml di acqua Sale, spezie	Preparazione: Macinare la carne, le cipolle e l'aglio utilizzando un tritacarne. Aggiungere il sale, le spezie e mescolare. Procedere ora a formare la cotoletta. Sciacquare il riso sotto l'acqua fino a quando l'acqua diventa chiara e introdurlo nella pentola interna. Aggiungere sale e acqua e mescolare. Chiudere il coperchio. Selezionare RICE e impostare 30 minuti. Far cuocere fino al termine del programma.
---	--

Esempio programma: PILAF

Pilaf con carne di manzo 300 g di carne di manzo, disossata 260 g di riso 100 g di carote 100 g di cipolle 10 g di aglio 330 ml di acqua 35 ml di olio vegetale Sale, spezie	Preparazione: Sciacquare il riso sotto l'acqua fino a quando l'acqua diventa chiara. Tagliare la carne in pezzi grandi 2-2,5 cm e grattugiare le carote. Tagliare le cipolle e lavare l'aglio sbucciato. Mettere la carne, le carote, le cipolle, l'olio vegetale, il sale e le spezie nella pentola interna e mescolare. Distribuire il riso in maniera uniforme sulla carne servendosi di una spatola. Mettere l'aglio e coprire con acqua. Chiudere il coperchio. Selezionare PILAF e impostare 25 minuti. Far cuocere fino al termine del programma. Infine rimuovere l'aglio e mescolare tutto.
---	--

Esempio programma: STEAM

Verdure cotte a vapore 150 g di patate 120 g di peperoni 100 g di fagioli 100 g di broccoli 1 litro d'acqua Sale, spezie	Preparazione: Tagliare le patate a cubetti di 2 cm. Rimuovere i semi dei peperoni e tagliarli a cubetti di 3 cm. Versare l'acqua nella pentola interna e mettere la pentola a pressione. Introdurre gli ingredienti, aggiungere il sale e le spezie e mescolare tutto. Chiudere il coperchio. Selezionare STEAM e impostare 20 minuti. Far cuocere fino al termine del programma.
---	---

Esempio programma: MULTI COOK

Panna cotta al cioccolato 400 ml di panna 120 ml di latte 100 g di cioccolato fondente 50 g di zucchero 12 g di gelatina 1 g di vaniglia	Preparazione: Grattugiare il cioccolato. Lasciare per 1 minuto il foglio di gelatina in acqua fredda. Aggiungere il cioccolato, la panna, lo zucchero, il latte e la vaniglia e mescolare tutto. Chiudere il coperchio, selezionare MULTI COOK e impostare 10 minuti. Far cuocere fino al termine del programma. Rimuovere il coperchio, aggiungere la gelatina e mescolare fino a quando la gelatina si è sciolta. Versare la miscela nei bicchieri e lasciarli in frigorifero per 3-4 ore.
---	--

Esempio programma: YOGURT

Yogurt 1 litro di latte 350 ml di yogurt naturale	Preparazione: Mettere il latte (temperatura ambiente) e lo yogurt nella pentola interna. Selezionare YOGURT e far cuocere fino al termine del programma.
--	--

Esempio programma: PORRIDGE

Zuppa di riso 150 g di riso 650 ml di latte 20 g di burro Sale, zucchero	Preparazione: Introdurre il riso nella pentola interna, aggiungere il latte, il burro, il sale e lo zucchero e mescolare. Mettere il coperchio. Selezionare PORRIDGE e impostare 35 minuti. Far cuocere fino al termine del programma e mescolare la zuppa prima di servirla.
---	---

Esempio programma: REHEAT

	Preparazione: Introdurre gli alimenti da riscaldare nella pentola interna. Impostare il tempo a piacimento. Durante l'intero processo di riscaldamento la temperatura si mantiene a 85-90°C.
--	--

Esempio programma: SAUTE

Insalata di pollo e di calamari 180 g di petto di pollo 140 g di calamari 120 g di riso bollito 30 g di burro 70 ml di panna Sale, spezie	Preparazione: Tagliare i calamari e il petto di pollo. Mettere il burro nella pentola interna. Selezionare SAUTE e impostare 15 minuti. Appena il conto alla rovescia si avvia, aggiungere il pollo e i calamari e farli cuocere mescolandoli. 3 minuti prima della fine del programma aggiungere il riso, la panna, il sale, le spezie e mescolare. Chiudere il coperchio e far cuocere fino al termine del programma.
--	---

Esempio programma: PASTA

Pasta al peperoncino 300 g di pasta 20 ml di olio di oliva 1 litro d'acqua 10 g di peperoncino 1 uovo Sale	Preparazione: Versare l'acqua nella pentola interna. Selezionare PASTA e impostare 15 minuti. Mettere la pasta appena l'acqua bolle. 4 minuti prima della fine del programma aggiungere gli ingredienti rimanenti e mescolare tutto. Far cuocere fino al termine del programma.
---	---

Esempio programma: JELLY

Marmellata di mele cotogne 5 mele cotogne mature Zucchero bianco Acqua	Preparazione: Tagliare in quattro parti le mele cotogne e metterle nella pentola interna. Coprire con acqua. Selezionare MULTI COOK, impostare 100°C e 60 minuti. In seguito scolare le mele cotogne e raccogliere l'acqua. Mettere le mele cotogne in un contenitore. Versare l'acqua rimasta nella pentola interna e introdurre la stessa quantità di zucchero e mescolare. Infine selezionare JELLY e far cuocere fino al termine del programma.
--	---

Esempio programma: STEW

Zuppa di pollo 750 g di petto di pollo 1 cipolla 1 carota 30 g di olio di oliva 30 g di burro 1 cucchiaio di burro 1 foglia di alloro 200 g di funghi 240 ml di vino bianco 1 tuorlo Brodo di pollo, sale, pepe	Preparazione: Tagliare a cubetti le carote e le cipolle. Mettere nella pentola interna i cubetti insieme all'olio di oliva e al burro. Selezionare MULTI COOK e impostare 100°C e 20 minuti. Tagliare il petto di pollo e i funghi e salare entrambi. Selezionare SAUTE e impostare 10 minuti. Mettere entrambi gli ingredienti nella pentola interna e farli cuocere mescolando. Aggiungere la farina 2 minuti prima della fine del programma e in seguito aggiungere il vino e il brodo di pollo. Selezionare STEW e impostare 30 minuti. Far cuocere fino al termine del programma. 2 minuti prima della fine del programma aggiungere il tuorlo e mescolare.
---	--

Esempio programma: SOUP

Zuppa di spinaci cremosa 200 g di spinaci, surgelati 100 g di pomodori 50 g di cipolle 20 g di burro 300 ml di acqua 100 ml di panna Sale, spezie	Preparazione: Scongelare e sgocciolare gli spinaci. Tagliare a cubetti i pomodori e le cipolle. Mettere nella pentola interna gli ingredienti ad eccezione della panna e mescolare. Chiudere il coperchio, selezionare SOUP e impostare 40 minuti. Far cuocere fino al termine del programma. Infine aggiungere la panna e miscelare fino ad ottenere una zuppa cremosa.
---	--

Esempio programma: CAKE

Torta tradizionale 180 g di farina di grano 5 uova 10 g di burro	Preparazione: Sbattere le uova con lo zucchero in una ciotola separata. Continuare a sbattere le uova aggiungendo lentamente la farina. Oliare la pentola interna e aggiungere l'impasto. Chiudere il coperchio e rimuovere la valvola di uscita del vapore. Selezionare CAKE e impostare 45 minuti. Far cuocere tutto fino al termine del programma.
--	---

Esempio programma: BABY FOOD und BOIL

Zuppa di orzo 40 g di orzo, macinato 250 ml di acqua	Preparazione: Macinare finemente l'orzo in un frullatore. Versare l'acqua nella pentola interna e chiudere il coperchio. Selezionare BOIL e impostare 10 minuti. Aggiungere l'orzo appena l'acqua bolle e farlo cuocere mescolando. Selezionare BABY FOOD e impostare 5 minuti. Continuare a cuocere l'orzo mescolandolo fino al termine del programma.
---	---

Esempio programma: ROAST

Pollo in crosta di erbe 500 g di pollo (intero) 10 g di aneto 10 g di prezzemolo 10 g di cipolle 10 g di aglio 10 g di coriandolo 70 ml di salsa di soia Sale, spezie	Preparazione: Tritare le erbe e l'aglio. Aggiungere la salsa di soia, il sale e le spezie. Marinare per 20 minuti il pollo con la miscela. Avvolgere il pollo nella pellicola. Chiudere il coperchio, selezionare ROAST e impostare 30 minuti. Far cuocere fino al termine del programma.
--	---

Esempio programma: FRY

Insalata di pollo e calamari 180 g di petto di pollo 140 g di calamari 120 g di riso bollito 30 g di burro 70 ml di panna Sale, spezie	Preparazione: Tagliare i calamari e il petto di pollo. Mettere il burro nella pentola interna. Selezionare FRY e impostare 15 minuti. Appena il conto alla rovescia si avvia, aggiungere il pollo e i calamari e farli cuocere mescolando. 3 minuti prima della fine del programma aggiungere il riso, la panna, il sale, le spezie e mescolare. Chiudere il coperchio e far cuocere fino al termine del programma.
---	---

Esempio programma: BREAD

Pane bianco 850 g di farina di grano 40 ml di olio vegetale 30 g di zucchero 10 g di sale 6 g di lievito secco 500 ml di acqua, calda	Preparazione: Mettere l'acqua, il sale, lo zucchero e il lievito in una ciotola separata e mescolare. Aggiungere 20 ml di olio e la farina e impastare. Chiudere il coperchio, selezionare BREAD e impostare 3 minuti. Girare il pane 1 ora prima del termine del programma e chiudere di nuovo il coperchio.
--	---

Esempio programma: AUTO CLEAN

Per la pulizia sono necessari: 2,5 litri di acqua	Procedura: Versare l'acqua nella pentola interna, selezionare AUTO CLEAN e far bollire l'acqua fino al termine del programma.
---	---

Ricerca e risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
La funzione di mantenimento in caldo (o un'altra funzione) non si avvia.	Il pannello di controllo è guasto.	Contattare il servizio clienti.
	Il sensore della temperatura è guasto.	
	È stata introdotta una quantità eccessiva di alimenti o di acqua.	
L'acqua non bolle.	Il circuito stampato è guasto.	Contattare il servizio clienti.
	Il sensore della temperatura è guasto.	
Il riso non è cotto oppure impiega troppo tempo a cuocere.	La cottura del riso richiede ancora tempo.	Lasciare che il programma giunga al termine.
	La pentola interna non è inserita correttamente.	Ruotare la pentola verso destra o verso sinistra fino al suo corretto inserimento.
	L'elemento riscaldante è guasto.	Pulire l'elemento riscaldante.
	La pentola interna è deformata.	Sostituire la pentola.
	Il circuito stampato è guasto.	Contattare il servizio clienti.
Il sensore della temperatura è rotto.		
L'elemento riscaldante non funziona.	Il cavo di rete non è inserito.	Contattare il servizio clienti.
	Il cavo di rete è danneggiato.	Controllare se il cavo di rete.
	Il circuito stampato è guasto.	Contattare il servizio clienti.
	L'elemento riscaldante è guasto.	
	L'accensione è guasta.	

Contattare il servizio clienti



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

Oatmeal alle mandorle e ai semi di chia

Ingredienti per 1 porzione

175 ml di latte di mandorla
75 g di farina d'avena
1 cucchiaino di semi di chia
2 cucchiaini di vaniglia
2 cucchiaini di mirtilli rossi
1 banana
2 cucchiaini di scaglie di mandorle

Tempo di preparazione:
7 minuti

Preparazione:

1. Introdurre tutti gli ingredienti in una pentola, sbucciare le banane e tagliarle a pezzi.
2. Impostare il programma OATMEAL.



Pilaf alla frutta

Ingredienti per 2 porzioni

200g di riso
50 g di mele
50 g di albicocche secche
50 g di arancia
50 g di uvetta
50 g di noci
50 g di prugne secche
40 g di miele
250 ml di acqua

Tempo di preparazione:
40 minuti

Preparazione:

1. Lasciare in acqua calda per 5 minuti le prugne e le albicocche secche e l'uvetta.
2. Sbucciare le arance e tagliarle a piccoli pezzi.
3. Tritare le noci.
4. Introdurre tutti gli ingredienti nella pentola e aggiungere il riso.
5. Aggiungere l'acqua e il miele.
6. Avviare il programma PILAF e lasciar cuocere per 30 minuti.



Yogurt alle fragole

Ingredienti per 4 porzioni

300 ml di latte
300 ml di panna
350 ml bevanda Yakult
100 g di fragole

Tempo di preparazione:

16 ore

Preparazione:

1. Introdurre tutti gli ingredienti nel frullatore, miscelarli e introdurli nel Multi Cooker.
2. Avviare il programma YOGURT. La preparazione dello yogurt richiede 12 ore.
3. Quando lo yogurt è pronto, lasciarlo in frigorifero almeno 3 ore.

Porridge alla mela

Ingredienti per 1 porzione

1 cucchiaio di olio di cocco
2 Granny Smith
2 cucchiari di uvetta
1 cucchiaino di cannella
2 cucchiari di miele
150 g di farina d'avena
2 cucchiari di cornflakes
300 ml di acqua
1 pizzico di sale

Tempo di preparazione:

15 minuti

Preparazione:

1. Sbucciare e tagliare le mele.
2. Introdurre i pezzi di mela nella pentola, aggiungere il miele e l'uvetta e amalgamare.
3. Impostare il programma SAUTE e far rosolare per 5 minuti con olio di cocco e aggiungere i cornflakes.
4. Aggiungere i fiocchi di avena e far cuocere lentamente con sale e acqua impostando il programma PORRIDGE per circa 12 min.



Pollo piccante con citronella

Ingredienti per 4 porzioni

750 g cosce di pollo
250g di ali di pollo
4 cucchiari di olio vegetale
5 cucchiari di salsa di pesce
3 cucchiari di zucchero
1 cucchiaino di pepe
2 cipolle
3 citronelle
1 peperoncino

Tempo di preparazione:

40 minuti

Preparazione:

1. Tagliare il pollo a pezzi, introdurlo in una grande ciotola e aggiungere lo zucchero, la salsa di pesce, la cipolla tritata e il pepe.
2. Impostare il programma SAUTE, scaldare l'olio e aggiungere un pizzico di zucchero fino a quando lo zucchero diventa caramello.
3. Ora aggiungere il pollo, la citronella tritata e il peperoncino.
4. Far cuocere tutto per 30 minuti con il programma SLOW COOK.



Pulled Pork Slider

Ingredienti per 6 porzioni

1 kg di spalla di maiale
350 ml di birra scura
150 ml di aceto di mele
2 cipolle
1 mela
50 g di zucchero di canna
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di peperoncino
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe

Tempo di preparazione:

8 ½ ore

Preparazione:

1. Per prima cosa preparare la marinata in un frullatore. Aggiungere la birra scura, i chiodi di garofano, l'aceto di sidro, la cipolla, la mela, l'aglio, lo zucchero, il pepe, il sale e miscelare.
2. Introdurre i pezzi di carne nella pentola e amalgamare con la marinata.
3. Selezionare il programma Slow Cook (8 h / 80°C) fino a quando la carne diventa tenera.
4. Punzecchiare la carne con la forchetta. Mettere tutto nella pentola e amalgamare la carne con la salsa.
5. Ora e' possibili gustare i panini farciti con Pulled Pork.

Brasato di maiale al succo di cocco e uova

Ingredienti per 4 porzioni

1 kg di pancia di maiale
2 spicchi d'aglio
4 scalogni
2 cipollotti
60 ml di salsa di pesce
60 ml di salsa di soia chiara
2 cucchiaini di salsa di soia scura
1 pizzico di pepe nero
2 cucchiaini di zucchero di canna
4 anici stellati
1 cucchiaino di olio vegetale
1 cipolla
750 ml di succo di cocco
375 ml di acqua
8 uova sode

Tempo di preparazione:

2 ore

Preparazione:

1. Tagliare la carne di maiale e marinare in una ciotola con aglio tritato, cipollotto, salsa di pesce, sale, pepe, zucchero e anice stellato.
2. Rosolare le cipolle nel Multi Cooker e poi aggiungere la carne. Soffriggere con il programma SAUTE.
3. Aggiungere il succo di cocco e infine l'acqua.
4. Far cuocere tutto per 1 ora con il programma SLOW COOK.
5. Infine aggiungere le uova e far cuocere per un'altra ora.
6. Servire tutto con coriandolo e riso al gelsomino.



Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos	56
Indicaciones de seguridad	56
Descripción del aparato y accesorios	57
Panel de control y botones de función	58
Puesta en marcha y uso	59
Limpieza y cuidado	60
Descripción de los programas y ejemplos de recetas	61
Detección y resolución de problemas	69
Retirada del aparato y declaración de conformidad	69
Recetas	70

Datos técnicos

Número de artículo	10028680, 10028681
Suministro eléctrico	220 V ~ 50 Hz
Potencia	860 W
Capacidad	5 l

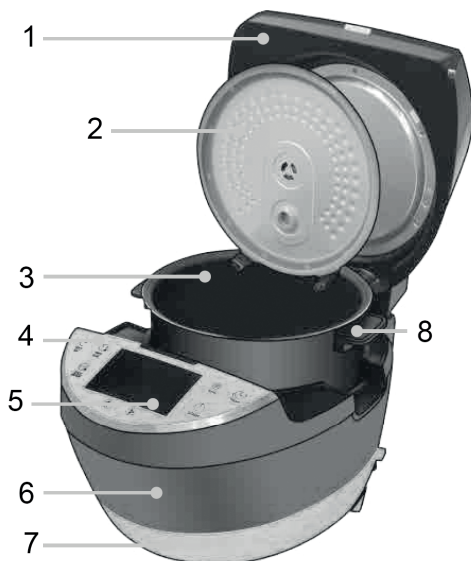
Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones y conserve el manual de instrucciones para consultas posteriores.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga a los niños alejados del aparato mientras este está en funcionamiento.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca objetos metálicos en las ranuras del aparato para no provocar cortocircuitos. No desenchufe el aparato con violencia ni tire del cable de alimentación.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de fuentes de calor y desenchúfelo después de cada uso.
- Conecte el aparato a tomas de corriente que proporcionen una tensión de 220 V.
- Mantenga las manos y el rostro lejos de la válvula de salida para evitar quemaduras. No cubra la válvula o la tapa podría quebrarse debido al calor generado.
- No toque la tapa ni las partes metálicas del aparato durante su funcionamiento, podría quemarse. Para mover el aparato, utilice un paño o guantes de cocina. Coloque el aparato en una superficie estable y resistente al calor.
- Tome precauciones para no dañar el recipiente interior, no lo limpie con estropajos ni objetos que puedan rayarlo. No ponga en marcha el aparato sin el recipiente interior y evite utilizar cualquier otro objeto como sustituto. Encienda el aparato solamente cuando haya introducido los ingredientes que desea preparar.
- No toque la placa calefactora mientras el aparato esté en funcionamiento, podría quemarse.
- Las reparaciones deberán ser realizadas solamente por personal técnico especializado. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico o por una persona igualmente cualificada.

Descripción del aparato y accesorios

Descripción del aparato

- 1 Tapa
- 2 Tapa extraíble de aluminio
- 3 Recipiente interior
- 4 Panel de control
- 5 Display
- 6 Estructura
- 7 Base
- 8 Asa
- 9 Botón de desbloqueo
- 10 Válvula de salida del vapor
- 11 Colector de agua



9



10



11

Accesorios



Cuchara



Espátula



Vaso medidor



Vaporera



Cable de alimentación

Panel de control y funciones



START

Inicio

Pulse el botón durante tres segundos para iniciar el programa.



MENU

Menú

Pulse el botón para seleccionar un programa.



STOP
KEEP WARM

Cancelar / Mantener caliente

Pulse una vez durante el funcionamiento del aparato para activar el modo standby.

Pulse tres veces para activar la función de mantener el calor durante el modo standby o para cancelar el programa con el aparato en funcionamiento.



HOUR
MIN

Horas/minutos

Pulse este botón para cambiar de horas a minutos o para ajustar la hora.



Botón +/-

Pulse este botón para seleccionar un programa y ajustar el tiempo o la temperatura.



TIMEP
TEMP

Tiempo/Temperatura

Pulse este botón para introducir el tiempo (pulsar una vez) o la temperatura (pulsar dos veces).



PRESET

Inicio programado

Pulse el botón para programar la hora de inicio del programa.

Puesta en marcha y uso

Seleccionar programa



Enchufe el aparato. A continuación escuchará un zumbido y el aparato entrará en modo standby. Pulse MENÚ y seleccione un programa con los botones +/- . Después, pulse START.

Mantenimiento de calor



Cuando el programa haya finalizado, el aparato entrará automáticamente en el modo de mantenimiento de calor y el display comenzará una cuenta atrás de esta función. Pulse CANCEL/KEEP WARM durante tres segundos para activar este modo durante el proceso de cocción. La duración máxima de este modo es de 24 horas.

Ajustar tiempo de cocción



Cuando haya seleccionado un programa, pulse TIMER/TEMP y utilice los botones +/- para ajustar el tiempo de cocción. Pulse HOUR/MIN para pasar de horas a minutos. A continuación, pulse START durante tres segundos para iniciar el programa. Para seleccionar el tiempo de cocción por defecto, pulse solamente START durante tres segundos una vez haya seleccionado el programa.

Cocción programada



Después de seleccionar el programa de cocción, pulse PRESET y +/- para configurar el tiempo. Luego, pulse START para introducir el tiempo: el indicador correspondiente se iluminará en el display y comenzará una cuenta atrás. El modo standby se activará transcurridos 30 segundos sin pulsar ningún botón.

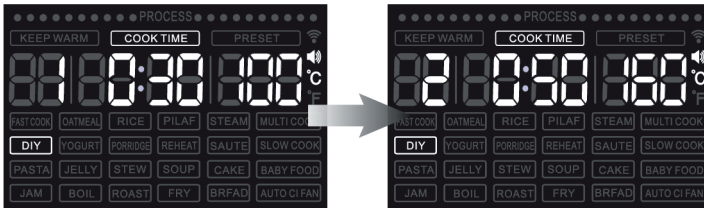
Cómo preparar arroz

1. Introduzca el agua y el arroz en el recipiente y coloque este dentro del aparato.
2. Pulse MENÚ y seleccione el programa para el arroz (RICE).
3. Pulse START durante tres segundos para iniciar el programa.

Advertencia: puede decidir si desea configurar el aparato con mantenimiento de calor o no. Para ello, pulse START durante tres segundos durante el proceso de cocción.

Configurar un programa manualmente

1. Introduzca los alimentos en el recipiente interior y coloque este dentro del aparato.
2. Pulse MENÚ y seleccione el programa Do-It-Yourself (DIY). Pulse TIMER/TEMP para ajustar el tiempo (pulse una vez) y la temperatura (pulse dos veces). Utilice los botones +/- para ajustar la temperatura y el tiempo como desee. Si desea programar diferentes etapas para el mismo proceso de cocción, pulse de nuevo TIMER/TEMP y ajuste de nuevo los valores para la siguiente etapa. Puede programar hasta 10 etapas de cocción consecutivas.



3. Después de iniciar el programa con START, el display mostrará la primera etapa de cocción y, cuando esta finalice, activará la segunda etapa, la tercera, etc.

Limpieza y cuidado



Tapa de aluminio: la tapa de aluminio es extraíble. Retírela y límpiela con agua y un paño suave.



Válvula de salida del vapor: la válvula de salida también puede extraerse. Retírela, límpiela con agua y séquela con un paño suave. Así evitará la formación de malos olores o su obstrucción.

- **Colector de agua:** tras utilizar el aparato, retire el colector y vacíe el agua.
- **Recipiente interior:** limpie el recipiente interior con un poco de detergente lavavajillas y séquelo con un paño suave.
- **Conservación:** si no utiliza más el aparato, guárdelo en un lugar seco.

Descripción de los programas y ejemplos de recetas

Programa	Tiempo de cocción y temperatura predeterminados	Tiempo ajustable	Intervalos de tiempo y temperatura por cada pulsación	Tiempo de ejecución	Mantenimiento de calor
DIY (Manual)	Predeterminado: 30 min Predeterminado: 100 °C Ajustable: 35-180 °C, 5 °C por pulsación	0:02-24:00, a temperaturas superiores a 140 °C, máx. 2 horas	5 minutos (menos de 60 minutos: 1 minuto por cada pulsación) 5 °C por pulsación	de 5 minutos a 24 horas	Sí
FAST COOK (Cocción rápida)	Predeterminado: 15 min Predeterminado: 150 °C	--	--	--	Sí
OATMEAL (Gachas de avena)	Predeterminado: 35 min. La temperatura se mantiene a 85-90 °C tras la cocción	0:05-4:00	5 minutos (menos de 60 minutos: 1 minuto por cada pulsación) 5 °C por pulsación	de 5 minutos a 24 horas	Sí
RICE (Arroz)	Predeterminado: 35 min El tiempo de cocción depende de la cantidad de arroz	0:05-4:00	5 minutos (menos de 60 minutos: 1 minuto por cada pulsación) 5 °C por pulsación	de 5 minutos a 24 horas	Sí
PILAF (Arroz pilaf)	Predeterminado: 1:30 h	0:05-4:00	5 minutos (menos de 60 minutos: 1 minuto por cada pulsación) 5 °C por pulsación	de 5 minutos a 24 horas	Sí
STEAM (Cocinar al vapor)	Predeterminado: 20 min (la cuenta atrás comienza en cuanto el agua hierva) Predeterminado: 105 °C	0:05-2:00	5 minutos (menos de 60 minutos: 1 minuto por cada pulsación) 5 °C por pulsación	de 5 minutos a 24 horas	Sí
MULTI COOK (Multi cocción)	Predeterminado: 30 min Predeterminado: 100 °C Ajustable: 35-180 °C, 5 °C por pulsación	0:02-15:00, con temperaturas superiores a 140 °C, máx. 2 horas	5 minutos (menos de 60 minutos: 1 minuto por cada pulsación) 5 °C por pulsación	de 5 minutos a 24 horas	Sí
YOGURT (Yogur)	Predeterminado: 8 h La temperatura se mantiene a 40-42 °C	0:10-12:00	5 minutos	de 5 minutos a 24 horas	--
PORRIDGE (Gachas)	Predeterminado: 1 h	0:10-12:00	5 minutos	de 5 minutos a 24 horas	Sí
REHEAT (Recalentar)	Predeterminado: 30 min La temperatura se mantiene a 85-90 °C	0:15-12:00	5 minutos	de 5 minutos a 24 horas	Sí
SAUTE (Saltear)	Predeterminado: 15 min	0:15-2:00	--	de 5 minutos a 24 horas	--
SLOW COOK (Cocción a fuego lento)	Predeterminado: 5 h Cuando se hayan alcanzado 95 °C, se mantendrá una temperatura de 70-80 °C.	0:10-12:00	10 minutos	de 5 minutos a 24 horas	Sí

Programa	Tiempo de cocción y temperatura predeterminados	Tiempo ajustable	Intervalos de tiempo y temperatura por cada pulsación	Tiempo de ejecución	Mantenimiento de calor
PASTA (Pasta)	Predeterminado: 8 min Predeterminado: 125-130 °C (Se produce un pitido cuando el agua hierve, la cuenta atrás comienza en cuanto el agua hierve)	0:02-1:00	1 minuto	--	Sí
JELLY (Gelatina)	Predeterminado: 6 horas	1:00-8:00	10 minutos	de 5 minutos a 24 horas	Sí
STEW (Estofado)	Predeterminado: 1 h Predeterminado 90-95 °C	0:10-12:00	5 minutos	de 5 minutos a 24 horas	Sí
SOUP (Sopa)	Predeterminado: 1 hora	0:10-8:00	5 minutos (menos de 60 minutos: 1 minuto por cada pulsación)	--	Sí
CAKE (Bizcocho)	Predeterminado: 50 min Predeterminado: 124-128 °C	0:10-8:00	5 minutos	de 5 minutos a 24 horas	Sí
BABY FOOD (Papilla)	Predeterminado: 1 h Predeterminado: 90-95 °C	0:10-12:00	5 minutos	de 5 minutos a 24 horas	Sí
JAM (Mermelada)	Predeterminado: 35 min Predeterminado: 90-95 °C	0:05-2:00	1 minuto	de 5 minutos a 24 horas	Sí
BOIL (Hervir)	Predeterminado: 30 min Ebullición constante	0:10-12:00	5 minutos (unter 60 minutos: 1 minuto pro Tastendruck)	de 5 minutos a 24 horas	Sí
ROAST (Asado)	Predeterminado: 1 h Predeterminado: 124-128 °C	0:30-8:88	5 minutos	de 5 minutos a 24 horas	Sí
FRY (Freír)	Predeterminado: 15 min Predeterminado: 150-155 °C (la cuenta atrás comienza a partir de 150 °C)	0:15-2:00	1 minuto	de 5 minutos a 24 horas	Sí
BREAD (Pan)	Predeterminado: 2 h Fermentación: 1 h a 35 °C Horno: 2 h a 128 °C	10 Min. - 6 h	5 minutos (menos de 60 minutos: 1 minuto por cada pulsación)	de 5 minutos a 24 horas	Máx. 2 h
AUTO CLEAN (Limpieza)	Predeterminado: 30 min Ebullición constante	0:05-2:00	5 minutos	de 5 minutos a 24 horas	Sí

Ejemplo de programa: DIY

Sopa de cebolla 400 g de cebollas 100 g de queso de pasta dura 50 g de mantequilla 20 g de harina 15 g de costrón 1 litro de caldo de ternera 250 ml de vino blanco seco Sal, especias	Preparación: Corte las cebollas en rodajas finas y a continuación ralle el queso. Introduzca la mantequilla en el recipiente interior y quite la tapa. Seleccione DIY y pulse simultáneamente los botones +/- para comenzar con el paso 1. Seleccione 150 °C y 15 minutos. Pulse simultáneamente los botones +/- para comenzar con el paso 2. Seleccione 100 °C y 20 minutos. 12 minutos antes de que finalice el paso 1, añada la cebolla y remuévala mientras se sofríe. 5 minutos antes de que finalice el paso 1, añada primero la harina y a continuación el vino y remuévalo todo mientras se cocina hasta que el paso 1 finalice. Añada el resto de ingredientes, coloque la tapa y comience con el paso 2.
---	--

Ejemplo de programa: FAST COOK

Arroz hervido 500 g de arroz 500 ml de agua Sal, especias	Preparación: Lave el arroz bajo el agua hasta que esta quede clara y añada el arroz al recipiente interior. Añada agua, sal y especias, mézclelo todo y distribúyalo todo de manera uniforme con una espátula. Coloque la tapa y seleccione FAST COOK. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa.
---	---

Ejemplo de programa: OATMEAL

Gachas de avena 100 g de copos de avena 20 g de mantequilla 750 ml de leche Sal, azúcar	Preparación: Introduzca los copos de avena en el recipiente interior y cúbralos con leche, mantequilla, sal y azúcar. Remuévalo todo y coloque la tapa. Seleccione OATMEAL y ajuste el tiempo a 20 minutos. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa y remuévalo todo bien antes de servir.
--	--

Ejemplo de programa: RICE

Chuletas al vapor con arroz 300 g de filete de cerdo 300 g de filete de ternera 200 g de arroz 100 g de cebollas 6 g de ajo 480 ml de agua Sal, especias	Preparación: Pase la carne, la cebolla y el ajo por una picadora de carne. Añada la sal y las especias y mézclelo todo. Con la mezcla resultante forme chuletas. Lave el arroz bajo el agua hasta que esta quede clara y añada el arroz al recipiente interior. Añada la sal y el agua y mézclelo todo. Coloque el accesorio de cocción al vapor e introduzca las chuletas. Cierre la tapa. Seleccione RICE y ajuste el tiempo a 30 minutos. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa.
--	---

Ejemplo de programa: PILAF

Arroz pilaf con ternera 300 g de carne de ternera deshuesada 260 g de arroz 100 g de zanahorias 100 g de cebollas 10 g de ajo 330 ml de agua 35 ml de aceite vegetal Sal, especias	Preparación: Lave el arroz bajo el agua hasta que esta quede clara. Corte la carne en pedazos de 2-2,5 cm de tamaño y ralle las zanahorias en pedazos gruesos. Corte las cebollas en tiras y lave el ajo sin pelar. Añada la carne, las zanahorias, las cebollas, el aceite vegetal, la sal y las especias al recipiente interior y remuévalo todo bien. Distribuya el arroz de manera homogénea con una espátula por encima de la carne. Añada el ajo y cúbralo todo con agua. Cierre la tapa. Seleccione PILAF y ajuste el tiempo a 25 minutos. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa. Para terminar, retire el ajo y remuévalo todo bien una vez más.
---	--

Ejemplo de programa: STEAM

Verduras al vapor 150 g de patatas 120 g de pimientos 100 g de habichuelas 100 g de brócoli 1 litro de agua Sal, especias	Preparación: Corte las patatas en dados de 2 cm. Quite las semillas a los pimientos y córtelos en dados de 3 cm. Llene de agua el recipiente interior y coloque el accesorio de cocción al vapor. Añada todos los ingredientes, la sal y las especias por encima y mézclelo todo bien. Cierre la tapa. Seleccione STEAM y ajuste el tiempo a 20 minutos. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa.
--	---

Ejemplo de programa: MULTI COOK

Panna Cotta de chocolate 400 ml de nata 120 ml de leche 100 g de chocolate negro 50 g de azúcar 12 g de gelatina 1 g de vainilla	Preparación: Ralle el chocolate. Introduzca la lámina de gelatina en agua fría durante 1 minuto y escúrrala. Añada el chocolate, la nata, el azúcar, la leche y la vainilla al recipiente interior y mézclelo todo bien. Coloque la tapa, seleccione MULTI COOK y ajuste el tiempo a 10 minutos. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa. Retire la tapa, añada la gelatina y remuévalo hasta que esta se haya disuelto por completo. Coloque la mezcla en vasos e introdúzcalos en el frigorífico durante 3-4 horas.
---	---

Ejemplo de programa: YOGURT

Yogur 1 litro de leche 350 ml de yogur natural	Preparación: Vierta la leche (a temperatura ambiente) y el yogur en el recipiente interior. Seleccione YOGURT y deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa.
---	--

Ejemplo de programa: PORRIDGE

Gachas de arroz 150 g de arroz 650 ml de leche 20 g de mantequilla Sal, azúcar	Preparación: Introduzca el arroz en el recipiente interior y añada la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar. Remuévalo todo bien. Coloque la tapa. Seleccione PORRIDGE y ajuste el tiempo a 35 minutos. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa y remueva bien las gachas antes de servirlos.
---	---

Ejemplo de programa: REHEAT

	Preparación: Coloque los alimentos que desea recalentar en el recipiente interior. Regule el tiempo como desee. La temperatura se mantendrá a 85-90 °C durante todo el proceso de recalentado.
--	--

Ejemplo de programa: SAUTE

Ensalada de pollo y calamares 180 g de pechuga de pollo 140 g de calamares 120 g de arroz hervido 30 g de mantequilla 70 ml de nata Sal, especias	Preparación: Corte los calamares y la pechuga de pollo en tiras. Añada la mantequilla al recipiente interior. Seleccione SAUTE y ajuste el tiempo a 15 minutos. Cuando comience la cuenta atrás, añada el pollo y los calamares y saltéelo todo mientras lo remueve. 3 minutos antes de que finalice el programa, añada el arroz, la nata, la sal y las especias y remuévalo todo. Cierre la tapa y deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa.
--	--

Ejemplo de programa: PASTA

Pasta con guindilla 300 g de pasta 20 ml de aceite de oliva 1 litro de agua 10 g de chile 1 huevo Sal	Preparación: Llene de agua el recipiente interior. Seleccione PASTA y ajuste el tiempo a 15 minutos. Añada la pasta cuando el agua hierva. 4 minutos antes de que finalice el programa, añada el resto de ingredientes y remuévalo todo. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa.
--	---

Ejemplo de programa: JELLY

Gelatina de membrillo 5 membrillos maduros Azúcar blanco Agua	Preparación: Corte los membrillos en cuatro trozos e introdúzcalos en el recipiente interior. Cubra los trozos con agua. Seleccione MULTI COOK, regule 100 °C de temperatura y 60 minutos de tiempo. A continuación escurra los membrillos, colóquelos en un bol y recoja el agua. Pese el agua recogida y añádala al recipiente interior. Pese la misma cantidad de azúcar que de agua y mézclelo todo. Seleccione JELLY y deje que todo se haga hasta finalizar el programa.
---	--

Ejemplo de programa: STEW

Sopa de pollo 750 g de pechuga de pollo 1 cebolla 1 zanahoria 30 g de aceite de oliva 30 g de mantequilla 1 cucharada de harina 1 hoja de laurel 200 g de setas 240 ml de vino blanco 1 yema Caldo de pollo, sal, pimienta	Preparación: Corte las zanahorias y la cebolla en dados finos. Introduzca los dados junto con el aceite de oliva y la mantequilla en el recipiente interior. Seleccione MULTI COOK, ajuste 100 °C de temperatura y 20 minutos de tiempo. Corte en dados la pechuga de pollo y las setas y échele sal. Seleccione SAUTE y ajuste el tiempo a 10 minutos. Añada ambos ingredientes al recipiente interior y saltéelo todo mientras remueve. Añada la harina 2 minutos antes de finalizar el programa y a continuación añada el vino y el caldo de pollo. Seleccione STEW y ajuste el tiempo a 30 minutos. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa. 2 minutos antes de que finalice el programa, añada la yema y remuévalo todo.
--	---

Ejemplo de programa: SOUP

Sopa de espinacas cremosa 200 g de espinacas congeladas 100 g de tomate 50 g de cebollas 20 g de mantequilla 300 ml de agua 100 ml de nata Sal, especias	Preparación: Deje que las espinacas se descongelen y escúrralas. Corte en dados los tomates y las cebollas. Añada todos los ingredientes excepto la nata dentro del recipiente interior y remuévalo todo bien. Coloque la tapa, seleccione SOUP y ajuste el tiempo a 40 minutos. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa. Por último, añada la nata y mézclelo todo hasta que la sopa quede consistente.
--	--

Ejemplo de programa: CAKE

Bizcocho tradicional 180 g de harina de trigo 5 huevos 10 g de mantequilla	Preparación: Bata los huevos con el azúcar en un bol aparte. Continúe batiendo mientras añade la harina poco a poco. Engrase el recipiente interior y vierta la masa. Cierre la tapa y retire la válvula de salida de vapor. Seleccione CAKE y ajuste el tiempo a 45 minutos. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa.
--	--

Ejemplo de programa: BABY FOOD und BOIL

Papilla de cebada 40 g de cebada molida 250 ml de agua	Preparación: Muela la cebada con una batidora. Añada agua al recipiente interior y cierre la tapa. Seleccione BOIL y ajuste el tiempo a 10 minutos. A continuación, vierta la cebada cuando el agua haya hervido y remuévala. Seleccione BABY FOOD y ajuste el tiempo a 5 minutos. Continúe cocinando la papilla mientras la remueve hasta que finalice el programa.
---	--

Ejemplo de programa: ROAST

Pollo empanado con hierbas aromáticas 500 g de pollo (entero) 10 g de eneldo 10 g de perejil 10 g de cebolleta 10 g de ajo 10 g de cilantro 70 ml de salsa de soja Sal, especias	Preparación: Pique las hierbas y el ajo. Añada la salsa de soja, la sal y las especias y mézclelo todo. Adobe el pollo con la mezcla y déjelo reposar 20 minutos. Cubra el pollo con film transparente. Coloque la tapa, seleccione ROAST y ajuste el tiempo a 30 minutos. Deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa.
---	---

Ejemplo de programa: FRY

Ensalada de pollo y calamares 180 g de pechuga de pollo 140 g de calamares 120 g de arroz hervido 30 g de mantequilla 70 ml de nata Sal, especias	Preparación: Corte los calamares y la pechuga de pollo en tiras. Añada la mantequilla al recipiente interior. Seleccione FRY y ajuste el tiempo a 15 minutos. Cuando comience la cuenta atrás, añada el pollo y los calamares y saltéelo todo mientras lo remueve. 3 minutos antes de que finalice el programa, añada el arroz, la nata, la sal y las especias y remuévalo todo. Cierre la tapa y deje que los alimentos se hagan hasta finalizar el programa.
--	--

Ejemplo de programa: BREAD

Pan blanco 850 g de harina de trigo 40 ml de aceite vegetal 30 g de azúcar 10 g de sal 6 g de levadura seca 500 ml de agua tibia	Preparación: Vierta el agua junto con la sal, el azúcar y la levadura en un bol por separado y mézclelo todo bien. Añada 20 ml de aceite y la harina y amase todos los ingredientes. Engrase el recipiente interior con el aceite restante e introduzca la masa. Coloque la tapa, seleccione BREAD y ajuste el tiempo a 3 horas. 1 hora antes de finalizar el programa, voltee el pan y vuelva a cerrar la tapa.
---	--

Ejemplo de programa: AUTO CLEAN

Para la limpieza necesitará: 2,5 litros de agua	Preparación: Llene de agua el recipiente interior, seleccione AUTO CLEAN y deje que el agua hierva hasta que el programa finalice.
---	--

DetECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La función de mantenimiento de calor y otras funciones no responden.	Fallo en los controles.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
	El sensor de temperatura está averiado.	
	Hay demasiada agua o comida.	
El agua no hierve.	Avería en la placa conductora.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
	El sensor de temperatura está averiado.	
El arroz no está bien hecho o necesita demasiado tiempo para cocerse.	El arroz necesita más tiempo de cocción.	Deje terminar el programa.
	La placa calefactora está averiada.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
	El recipiente interior no está correctamente colocado.	Mueva el recipiente hacia la derecha y la izquierda hasta que encaje perfectamente.
	Suciedad en la placa calefactora.	Limpie la placa calefactora.
	El recipiente interior está abollado.	Sustituya el recipiente.
	Avería en la placa conductora.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
	El sensor de temperatura está averiado.	
La placa calefactora no funciona.	El cable de alimentación no está conectado.	Compruebe el cable de alimentación.
	El cable de alimentación está averiado.	Contacte con el servicio de atención al cliente.
	La PCB está averiada.	
	La placa calefactora está averiada.	

INDICACIONES PARA LA RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
 2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)

Gachas de almendra y semillas de chía

Ingredientes para una porción

175 ml Leche de almendra
75 g de copos de avena
1 cucharada de semillas de chía
2 cucharaditas de vainilla
2 cucharadas de arándanos
1 plátano
2 cucharadas de virutas de almendra

Tiempo de preparación:
7 minutos

Preparación:

1. Introducir todo en el recipiente, pelar el plátano y añadirlo en trocitos.
2. Dejar hacer en el programa OATMEAL.



Frucht Pilaf

Ingredientes para dos porciones

200 g de arroz
50 g de manzana
50 g de albaricoques secos
50 g de naranja
50 g de pasas
50 g de nueces
50 g de ciruelas secas
40 g de miel
250 ml de agua

Tiempo de preparación:
40 minutos

Preparación:

1. Introducir los albaricoques secos, las ciruelas y las pasas durante 5 minutos en agua caliente.
2. Pelar las naranjas y picarlas.
3. Picar las nueces.
4. Introducir todo en el recipiente y por encima el arroz.
5. Añadir el agua y la miel.
6. Iniciar el programa PILAF y dejar que se haga durante 30 minutos.



Yogur de fresa

Ingredientes para cuatro porciones

300 ml de leche entera
300 ml de nata
350 ml de bebida yakult
100 g de fresas

Tiempo de preparación:
16 horas

Preparación:

1. Introducir todo en la batidora, batirlo y añadirlo a la olla multifunción.
2. Iniciar el programa YOGURT y dejar que se haga durante 12 horas.
3. Cuando el yogur de fresa esté listo, meter en la nevera durante al menos 3 horas.

Gachas de cereales y manzana

Ingredientes para una porción

1 cucharada de aceite de coco
2 Granny smith
2 cucharadas de pasas
1 cucharadita de canela
2 cucharadas de miel
150 g de copos de avena
2 cucharadas de copos de maíz
300 ml de agua
1 puñado de sal

Tiempo de preparación:
15 minutos

Preparación:

1. Pelar las manzanas y picarlas en trozos.
2. Introducir las junto con la miel y las pasas en el recipiente y mezclarlas.
3. Tostar en el programa SAUTE durante 5 minutos con aceite de coco y añadir a continuación los copos de maíz.
4. Añadir los copos de avena y dejar que se haga todo con el agua y la sal en el programa PORRIDGE durante 12 minutos Y dejar que se haga a fuego largo.



Pollo picante con zumo de limón

Ingredientes para cuatro porciones

750 g de muslos de pollo
250 g de alitas de pollo
4 cucharadas de aceite vegetal
5 cucharadas de salsa de pescado
3 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de pimienta
2 cebollas
3 hojas de hierbaluisa
1 chile

Tiempo de preparación:

40 minutos

Preparación:

1. Picar los muslos de pollo en trozos grandes y mezclar en un recipiente grande con azúcar, salsa de pescado, cebolla picada y pimienta.
2. En la olla multifunción, calentar un puñado de azúcar con aceite en el programa SAUTE hasta que el azúcar quede caramelizado. A continuación añadir el pollo, posteriormente la hierbaluisa muy picada y los chiles.
3. Dejar que se haga durante 30 minutos en el programa SLOW COOK.



Hamburguesa de cerdo

Ingredientes para seis porciones

1 kg de carne de paleta de cerdo
350 ml de cerveza negra
150 ml de vinagre de manzana
2 cebollas
1 manzana
50 g de azúcar moreno
3 dientes de ajo
1 cucharada de pimentón rojo
1 cucharadita de sal
1 puñado de pimienta

Tiempo de preparación:

8 ½ horas

Preparación:

1. En primer lugar, preparar la marinada. Mezcle la cerveza negra, el aceite de manzana, las cebollas, la manzana, los dientes de ajo, el azúcar, el pimiento, la sal y el pimentón y prepare un puré.
2. Introduzca los trozos de carne en el recipiente y mézclelos con la marinada.
3. Ahora seleccione el programa Slow Cook (8 h / 80 °C) hasta que la carne pueda trocearse con facilidad.
4. Con un tenedor, presione la superficie de la carne y a continuación vuelva a introducir todo en el recipiente para impregnar la carne de la salsa por todos sus lados.
5. Ahora solo tiene que meter el cerdo en los panes y saborear el plato.

Vientre de cerdo asado en zumo de coco con huevos

Ingredientes para cuatro porciones

1 kg de carne de vientre de cerdo
2 dientes de ajo
4 ajos chalotes
2 cebolletas
60 ml de salsa de pescado
60 ml de salsa de soja clara
2 cucharadas de salsa de soja oscura
1 puñado de pimienta negra
2 cucharas de azúcar moreno
4 de anís estrellado
1 cucharadita de aceite vegetal
1 cebolla
750 ml de zumo de coco
375 ml de agua
8 huevos cocidos

Tiempo de preparación:

2 horas

Preparación:

1. Corte la carne de cerdo en dados grandes y marínelo con el ajo picado, cebolleta, salsa de pescado, sal, pimienta, azúcar y anís estrellado en un recipiente. Deje reposar la mezcla una noche.
2. Tueste las cebollas en la olla multifunción y a continuación añada la carne. Tuéstela en el programa SAUTE.
3. A continuación, añada el zumo de coco y por último el agua.
4. Deje que se haga todo durante 1 hora en el programa SLOW COOK.
5. A continuación, añada los huevos y deje que se haga durante otra hora.
6. Sirvalo con cilantro y arroz jazmín.



Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Données techniques	74
Consignes de sécurité	74
Aperçu de l'appareil et accessoires	75
Panneau de commande et touches de fonction	76
Mise en marche et utilisation	77
Nettoyage et entretien	78
Aperçu des programmes et exemples de recette	79
Résolution des problèmes	87
Recyclage et déclaration de conformité	87
Recettes	88

Données techniques

Numéro d'article	10028680, 10028681
Alimentation électrique	220 V ~ 50 Hz
Puissance	860 W
Contenance	5 L

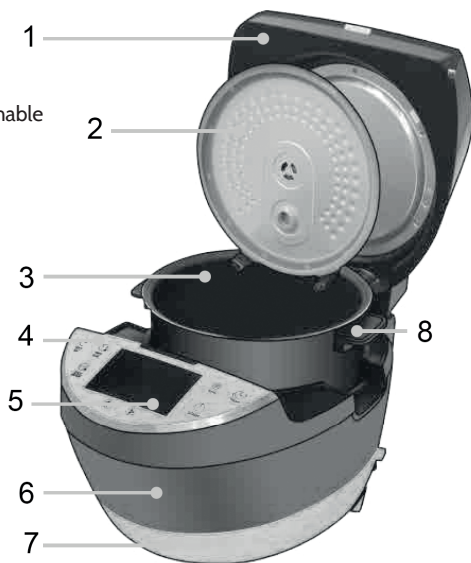
Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil. Tenir les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas introduire d'objets métalliques dans les ouvertures de l'appareil, pour éviter tout court-circuit ou toute électrocution. Ne tirer violemment ni sur la fiche d'alimentation ni sur le cordon d'alimentation.
- Tenir le cordon d'alimentation à l'écart des sources de chaleur et débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Brancher l'appareil uniquement à une prise supportant une tension de 220 V.
- Ne pas approcher ses mains ou son visage de la soupape pour ne pas sébouillanter. Ne pas recouvrir la soupape pour ne pas déformer le couvercle pour cause de surchauffe.
- Ne pas toucher le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil ni les surfaces métalliques pour ne pas se brûler. Utiliser des maniques pour déplacer l'appareil. Poser l'appareil sur une surface stable et thermorésistante.
- Veiller à ne pas endommager la casserole interne et ne pas le nettoyer avec une éponge métallique ou des objets susceptibles de l'endommager. Ne pas mettre l'appareil en marche sans la casserole et ne pas utiliser une autre casserole pour la remplacer. Ne démarrer l'appareil que si des aliments se trouvent dans la casserole.
- Ne pas toucher les éléments chauffants pendant et après utilisation, car ils sont brûlants.
- Seul un professionnel qualifié est autorisé à effectuer les réparations nécessaires. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une entreprise spécialisée habilitée ou une personne présentant une qualification analogue.

Aperçu de l'appareil et accessoires

Aperçu de l'appareil

- 1 Couvercle
- 2 Couvercle en aluminium détachable
- 3 Casserole interne
- 4 Panneau de commande
- 5 Affichage
- 6 Boîtier
- 7 Socle
- 8 Poignée
- 9 Déverrouillage du couvercle
- 10 Soupape
- 11 Baquet de vidange de l'eau



9



10



11

Accessoires



Cuiller



Spatule



Verre doseur



Marguerite



Cordon
d'alimentation

Panneau de commande et touches de fonction



START

Démarrage

Appuyer sur cette touche pendant 3 secondes pour démarrer un programme.



MENU

Menu

Appuyer sur cette touche pour sélectionner un programme.



STOP
KEEP WARM

Arrêt / maintien au chaud

Appuyer 1x : mettre l'appareil en mode veille pendant son utilisation.
Appuyer 3x : activer la fonction de maintien au chaud en quittant le mode veille, ou interrompre un programme en cours.



HOUR
MIN

Heure/minute

Appuyer sur cette touche pour passer des heures aux minutes ou pour ajuster le temps.



Touche +/-

Appuyer sur cette touche pour sélectionner un programme et paramétrer le temps et la température.



TIMEP
TEMP

Minuteur/température

Appuyer sur cette touche pour paramétrer le minuteur (1x) et la température (2x).



PRESET

Démarrage différé

Appuyer sur cette touche pour démarrer un programme à une heure précise.

Mise en marche et utilisation

Sélectionner un programme



Brancher l'appareil. Un bourdonnement se fait entendre et l'appareil se met en mode veille. Appuyer sur menu et sélectionner un programme à l'aide des touches +/- . Après sélection du programme, appuyer sur START.

Paramétrer le temps de cuisson



Après sélection d'un programme, appuyer sur TIMER/TEMP et utiliser les touches +/- pour modifier le temps de cuisson. Appuyer sur HOUR/MIN pour passer du réglage des heures à celui des minutes. Appuyer sur START pendant 3 secondes pour démarrer le programme. Pour revenir au temps par défaut, appuyer sur START pendant 3 secondes immédiatement après avoir sélectionné un programme.

Fonction de maintien au chaud



Une fois que le programme est terminé, l'appareil démarre automatiquement la fonction de maintien au chaud et l'affichage indique le temps de maintien au chaud. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche CANCEL / KEEP WARM pour passer en mode « maintien au chaud » pendant le fonctionnement de l'appareil.

Entrer le temps de démarrage souhaité



Après sélection d'un programme, appuyer sur PRESET et utiliser les touches +/- pour paramétrer le démarrage différé. Appuyer sur START pour valider le démarrage différé. Les témoins lumineux PRESET s'allument et le compte à rebours commence. Si aucune action n'est effectuée après le paramétrage, l'appareil se remet en mode veille après 30 secondes.

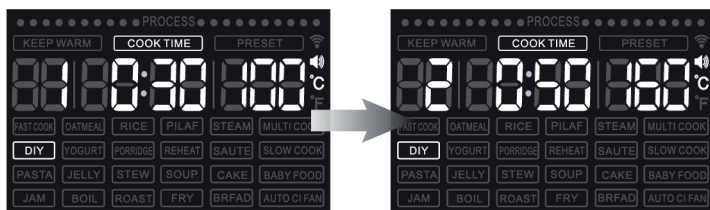
Comment cuire le riz

1. Mettre de l'eau et du riz dans la casserole interne et installer la casserole dans l'appareil.
2. Appuyer sur MENU et sélectionner le programme pour le riz (RICE).
3. Appuyer 3 secondes sur START pour démarrer le programme.

Remarque : il est possible de choisir si l'appareil se met automatiquement en mode veille ou non. Pour cela, appuyer 3 secondes sur START pendant la cuisson.

Paramétrer manuellement un programme

1. Introduire la nourriture dans la casserole et placer celle-ci dans l'appareil.
2. Appuyer sur MENU et sélectionner le programme Do-It-Yourself (DIY). Appuyer sur TIMER/TEMP pour paramétrer le temps (appuyer 1x) et la température (appuyer 2x). Utiliser les touches +/- pour ajuster le temps et la température à sa convenance. Pour programmer à la suite plusieurs temps et différentes températures, appuyer une nouvelle fois sur TIMER/TEMP et entrer les valeurs de la seconde phase de cuisson. Il est possible de programmer 10 phases de cuisson à la suite.



3. Après le démarrage du programme avec START, l'affichage fait apparaître le compte à rebours du temps de cuisson paramétré, et enchaîne directement avec la seconde phase de cuisson, puis la troisième etc.

Nettoyage et entretien



Couvercle en aluminium : le couvercle en aluminium de l'appareil est détachable. Le détacher et le nettoyer avec de l'eau et une éponge souple.



Soupape : la soupape de l'appareil est détachable. La détacher, la nettoyer à l'eau et la sécher avec un torchon doux. Cela évite les mauvaises odeurs ou les bouchons.

- **Baquet de vidange de l'eau :** après utilisation, vider l'eau qui s'y est accumulée.
- **Casserole interne :** nettoyer la casserole avec un peu de liquide vaisselle et la sécher avec un torchon.
- **Stockage :** après utilisation de l'appareil, le stocker dans un endroit sec.

Aperçu des programmes et exemples de recette

Programme	Temps de cuisson et température	Durée réglable	Paliers de durée et de température par pression de touche	Durée du cycle	Maintien au chaud
DIY (Manuel)	Préréglage : 30 min Préréglage : 100 °C Réglable : 35-180 °C 5 °C par pression de touche	0:02-24:00 Max. 2 heures pour les températures supérieures à 140 °C	5 minutes (sous 60 minutes : 1 minute par pression de touche) 5 °C par pression de touche	5 minutes à 24 heures	Oui
FAST COOK (Cuisson rapide)	Préréglage : 15 min Préréglage : 150 °C	--	--	--	Oui
OATMEAL (Bouillie d'avoine)	Préréglage : 35 min Maintient la température à 85-90 °C après la cuisson	0:05-4:00	5 minutes (sous 60 minutes : 1 minute par pression de touche) 5 °C par pression de touche	5 minutes à 24 heures	Oui
RICE (Riz)	Préréglage : 35 min Le temps de cuisson dépend de la quantité de riz	0:05-4:00	5 minutes (sous 60 minutes : 1 minute par pression de touche) 5 °C par pression de touche	5 minutes à 24 heures	Oui
PILAF (Pilaf)	Préréglage : 1:30h	0:05-4:00	5 minutes (sous 60 minutes : 1 minute par pression de touche) 5 °C par pression de touche	5 minutes à 24 heures	Oui
STEAM (Cuisson vapeur)	Préréglage : 20 min (le compte à rebours démarre dès l'ébullition) Préréglage : 105 °C	0:05-2:00	5 minutes (sous 60 minutes : 1 minute par pression de touche) 5 °C par pression de touche	5 minutes à 24 heures	Oui
MULTI COOK (Multi-cuisson)	Préréglage : 30 min Préréglage : 100 °C Réglable : 35-180 °C 5 °C par pression de touche	0:02-15:00 Max. 2 heures pour les températures supérieures à 140 °C	5 minutes (sous 60 minutes : 1 minute par pression de touche) 5 °C par pression de touche	5 minutes à 24 heures	Oui
YOGURT (Yaourt)	Préréglage : 8 h Maintient la température à 40-42 °C	0:10-12:00	5 minutes	5 minutes à 24 heures	--
PORRIDGE (Porridge)	Préréglage : 1h	0:10-12:00	5 minutes	5 minutes à 24 heures	Oui
REHEAT (Réchauffement)	Préréglage : 30 min Maintient la température à 85-90 °C	0:15-12:00	5 minutes	5 minutes à 24 heures	Oui
SAUTE (Cuisson sautée)	Préréglage : 15 min.	0:15-2:00	--	5 minutes à 24 heures	--

Programme	Temps de cuisson et température	Durée réglable	Paliers de durée et de température par pression de touche	Durée du cycle	Maintien au chaud
SLOW COOK (Mijotage)	Préréglage : 5 h Une fois que les 95 °C sont atteints, une température de 70-80 °C est maintenue.	0:10-12:00	10 minutes	5 minutes à 24 heures	Oui
PASTA (Pâtes)	Préréglage : 8 min Préréglage : 125-130 °C (bip sonore lorsque l'eau bout, le compte à rebours démarre après ébullition)	0:02-1:00	1 minute	--	Oui
JELLY (Gelée)	Préréglage : 6 heures	1:00-8:00	10 minutes	5 minutes à 24 heures	Oui
STEW (Pot-au-feu)	Préréglage : 1 h Préréglage : 90-95 °C	0:10-12:00	5 minutes	5 minutes à 24 heures	Oui
SOUP (Soupe)	Préréglage : 1 heure	0:10-8:00	5 minutes (sous 60 minutes : 1 minute par pression de touche)	--	Oui
CAKE (Gâteau)	Préréglage : 50 min Préréglage : 124-128 °C	0:10-8:00	5 minutes	5 minutes à 24 heures	Oui
BABY FOOD (Purée pour bébé)	Préréglage : 1 h Préréglage : 90-95 °C	0:10-12:00	5 minutes	5 minutes à 24 heures	Oui
JAM (Confiture)	Préréglage : 35 min Préréglage : 90-95 °C	0:05-2:00	1 minute	5 minutes à 24 heures	Oui
BOIL (Ébullition)	Préréglage : 30 min Cuisson continue	0:10-12:00	5 minutes (sous 60 minutes : 1 minute par pression de touche)	5 minutes à 24 heures	Oui
ROAST (Rôtir)	Préréglage : 1 h Préréglage : 124-128 °C	0:30-8:88	5 minutes	5 minutes à 24 heures	Oui
FRY (Frire)	Préréglage : 15 min Préréglage : 150-155 °C (le compte à rebours commence à 150 °C)	0:15-2:00	1 minute	5 minutes à 24 heures	Oui
BREAD (Pain)	Préréglage : 2 h Fermentation : 1 h à 35 °C Four : 2 h à 128 °C	10 min. - 6 h	5 minutes (sous 60 minutes : 1 minute par pression de touche)	5 minutes à 24 heures	Max. 2 h
AUTO CLEAN (Nettoyage)	Préréglage : 30 min Cuisson continue	0:05-2:00	5 minutes	5 minutes à 24 heures	Oui

Exemple de programme : DIY

Soupe à l'oignon 400 g d'oignons 100 g de fromage à pâte dure 50 g de beurre 20 g de farine 15 g de croutons 1 litre de bouillon de bœuf 250 ml de vin blanc, sec Sel, épices	Préparation : Couper les oignons en rondelles fines, râper le fromage. Mettre le beurre dans la casserole interne et ne pas mettre de couvercle. Sélectionner DIY et appuyer simultanément sur les touches +/- pour accéder à la phase 1. Sélectionner 150 °C et 15 minutes. Appuyer simultanément sur les touches +/- pour accéder à la phase 2. Sélectionner 100 °C et 20 minutes. Ajouter les oignons 12 minutes avant la fin de la phase 1 et les faire revenir en les remuant. Ajouter la farine 5 minutes avant la fin de la phase 1 puis le vin et cuire le tout en mélangeant jusqu'à ce que la phase 1 soit terminée. Ajouter le reste des ingrédients, mettre le couvercle et commencer la phase 2.
--	---

Exemple de programme : FAST COOK

Riz cuit 500 g de riz 500 ml d'eau Sel, épices	Préparation : Rincer le riz sous l'eau jusqu'à ce que l'eau soit claire puis le verser dans la casserole interne. Ajouter l'eau, le sel et les épices, mélanger le tout puis aplanir avec une spatule. Placer le couvercle et sélectionner FAST COOK. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.
--	--

Exemple de programme : OATMEAL

Bouillie d'avoine 100 g de flocons d'avoine 20 g de beurre 750 ml de lait Sel, sucre	Préparation : Verser les flocons d'avoine dans la casserole interne et recouvrir de lait, de beurre, de sel et de sucre. Mélanger le tout et refermer le couvercle. Sélectionner OATMEAL et régler la durée sur 20 minutes. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme et bien mélanger avant de servir.
---	---

Exemple de programme : RICE

Fausse côtelette avec riz 300 g de filet de porc 300 g de filet de bœuf 200 g de riz 100 g d'oignons 6 g d'ail 480 ml d'eau Sel, épices	Préparation : Passer la viande, les oignons et l'ail au hachoir à viande. Ajouter le sel et les épices et mélanger le tout. Former les fausses côtelettes à partir de cela. Rincer le riz sous l'eau jusqu'à ce que l'eau soit claire puis le verser dans la casserole interne. Ajouter l'eau, le sel et les épices puis mélanger le tout. Installer la marguerite et y introduire les côtelettes. Refermer le couvercle. Sélectionner RICE et régler la durée sur 30 minutes. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.
---	---

Exemple de programme : PILAF

Bœuf pilaf	Préparation :
300 g de viande de bœuf, sans os 260 g de riz 100 g de carottes 100 g d'oignons 10 g d'ail 330 ml d'eau 35 ml d'huile végétale Sel, épices	Rincer le riz sous l'eau jusqu'à ce que l'eau devienne claire. Couper la viande en morceaux de 2-2,5 cm d'épaisseur et râper grossièrement les carottes. Couper les oignons en rondelles et rincer les gousses d'ail non épluchés. Verser la viande, les carottes, les oignons, l'huile végétale, le sel et les épices dans la casserole interne et bien mélanger le tout. Répartir le riz de manière homogène sur la viande avec une spatule. Recouvrir d'ail et d'eau. Refermer le couvercle. Sélectionner PILAF et régler la durée sur 25 minutes. Laisser cuire le tout jusqu'à la fin du programme. Pour finir, enlever les gousses d'ail puis bien mélanger le tout.

Exemple de programme : STEAM

Légumes hachés	Préparation :
150 g de pommes de terre 120 g de poivrons 100 g de haricots mange-tout 100 g de brocolis 1 litre d'eau Sel, épices	Couper les pommes de terre en cubes de 2 cm. Épépiner les poivrons et les couper en cubes de 3 cm. Verser l'eau dans la casserole interne et placer la marguerite. Ajouter tous les ingrédients ainsi que le sel et les épices et bien mélanger le tout. Refermer le couvercle. Sélectionner STEAM et régler la durée sur 20 minutes. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Exemple de programme : MULTI COOK

Panna cotta au chocolat	Préparation :
400 ml de crème fraîche 120 ml de lait 100 g de chocolat noir 50 g de sucre 12 g de gélatine 1 g de vanille	Râper le chocolat. Tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide pendant 1 minute puis l'essorer. Verser le chocolat, la crème, le lait et la vanille dans la casserole interne et mixer le tout. Refermer le couvercle, sélectionner MULTI COOK et régler la durée sur 10 minutes. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Ensuite, soulever le couvercle ajouter la gélatine et mélanger jusqu'à dissolution de la gélatine. Verser le mélange dans des verres et les laisser 3-4 heures au réfrigérateur.

Exemple de programme : YOGURT

Yaourt	Préparation :
1 litre de lait 350 g de yaourt nature	Verser le lait (à température ambiante) et le yaourt dans la casserole. Sélectionner YOGURT et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.

Exemple de programme : PORRIDGE

Riz au lait 150 g de riz 650 ml de lait 20 g de beurre Sel, sucre	Préparation : Verser le riz dans la casserole, ajouter le lait, le beurre, le sel et le sucre et bien mélanger le tout. Refermer le couvercle. Sélectionner PORRIDGE et régler la durée sur 35 minutes. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme et bien mélanger avant de servir.
--	---

Exemple de programme : REHEAT

	Préparation : Verser les aliments à réchauffer dans la casserole. Régler la durée à sa convenance. La température est maintenue à 85-90 °C pendant toute la durée du réchauffement.
--	---

Exemple de programme : SAUTE

Salade de poulet et de seiche 180 g de blanc de poulet 140 g de seiche 120 g de riz cuit 30 g de beurre 70 ml de crème fraîche Sel, épices	Préparation : Couper la seiche et le blanc de poulet en lamelles. Verser le beurre dans la casserole. Sélectionner SAUTE et régler la durée sur 15 minutes. Lorsque le compte à rebours démarre, ajouter le poulet et la seiche et les faire revenir en les retournant. Refermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.
---	---

Exemple de programme : PASTA

Pâtes au chili 300 g de pâtes 20 ml d'huile d'olive 1 litre d'eau 10 g de chili 1 œuf Sel	Préparation : Verser l'eau dans la casserole. Sélectionner PASTA et régler la durée sur 15 minutes. Verser les pâtes dans l'eau lorsque celle-ci bout. Ajouter le reste des ingrédients 4 minutes avant la fin du programme et bien mélanger le tout. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.
--	--

Exemple de programme : JELLY

Gelée de coings 5 coings mûrs Sucre blanc Eau	Préparation : Couper les coings en quartiers et les verser dans la casserole. Recouvrir les morceaux d'eau. Sélectionner MULTICOOK, régler la température sur 100 °C et la durée sur 60 minutes. Puis égoutter les coings, les mettre dans un récipient et récolter l'eau. Peser l'eau restante et la reverser dans la casserole. Prendre l'équivalent en poids de sucre et mélanger les deux. Sélectionner JELLY et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.
---	---

Exemple de programme : STEW

Poule au pot 750 g de blanc de poulet 1 oignon 1 carotte 30 cl d'huile d'olive 30 g de beurre 1 cuillère à soupe de farine 1 feuille de laurier 200 g de champignons 240 ml de vin blanc 1 jaune d'œuf Bouillon de poulet, sel, poivre	Préparation : Couper les carottes et les oignons en dés fins. Verser les dés dans la casserole avec l'huile d'olive et le beurre. Sélectionner MULTI COOK et régler la température sur 100 °C et la durée de 20 minutes. Couper le poulet et les champignons en dés et les saler. Sélectionner SAUTE et régler la durée sur 10 minutes. Verser le poulet et les champignons dans la casserole et les faire revenir en remuant. Ensuite, y incorporer la farine 2 minutes avant la fin du programme puis ajouter le vin et le bouillon de poulet. Sélectionner STEW et régler la durée sur 30 minutes. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme. Ajouter le jaune d'œuf 2 minutes avant la fin du programme puis bien mélanger le tout.
--	---

Exemple de programme : SOUP

Potage onctueux aux épinards 200 g d'épinards, congelés 100 g de tomates 50 g d'oignons 20 g de beurre 300 ml d'eau 100 ml de crème fraîche Sel, épices	Préparation : Décongeler les épinards et les égoutter. Couper les tomates et les oignons en dés. Ajouter tous les ingrédients dans la casserole sauf la crème et bien mélanger. Refermer le couvercle, sélectionner SOUP et régler la durée sur 40 minutes. Laisser cuire le tout jusqu'à la fin du programme. Y ajouter la crème et mixer le tout pour en faire une soupe onctueuse.
---	---

Exemple de programme : CAKE

Gâteau traditionnel 180 g de farine blanche 5 œufs 10 g de beurre	Préparation : Battre les œufs avec le sucre dans un récipient à part. Continuer à les battre puis y incorporer la farine. Graisser la casserole et y déposer la pâte. Refermer le couvercle et retirer la soupape. Sélectionner CAKE et régler la durée sur 45 minutes. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.
---	--

Exemple de programme : BABY FOOD et BOIL

Bouillie d'orge 40 g d'orge, moulu 250 d'eau	Préparation : Moudre finement l'orge au mixeur. Verser l'eau dans la casserole et fermer le couvercle. Sélectionner BOIL et régler la durée sur 10 minutes. Ajouter l'orge après ébullition de l'eau et cuire la bouillie en remuant. Sélectionner BABY FOOD et régler la durée sur 5 minutes. Continuer de cuire la bouillie en remuant jusqu'à la fin du programme.
---	---

Exemple de programme : ROAST

Poulet entier aux herbes 500 g de poulet (entier) 10 g d'aneth 10 g de persil 10 g d'oignon nouveau 10 g d'ail 10 g de coriandre 70 ml de sauce soja Sel, épices	Préparation : Hacher les herbes et l'ail. Ajouter la sauce soja, le sel et les épices. Enduire le poulet du mélange et laisser mariner pendant 20 minutes. Envelopper le poulet dans une feuille d'aluminium en serrant bien. Fermer le couvercle, sélectionner ROAST et régler la durée sur 30 minutes. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.
---	---

Exemple de programme : FRY

Salade poulet et de seiche 180 g de blanc de poulet 140 g de seiche 120 g de riz cuit 30 g de beurre 70 ml de crème fraîche Sel, épices	Préparation : Couper la seiche et le blanc de poulet en lamelles. Verser le beurre dans la casserole. Sélectionner FRY et régler la durée sur 15 minutes. Lorsque le compte à rebours démarre, ajouter le poulet et la seiche et les faire revenir en les remuant. Ajouter le riz, la crème, le sel et les épices 3 minutes avant la fin du programme et mélanger le tout. Refermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à la fin du programme.
--	--

Exemple de programme : BREAD

Pain blanc 850 g de farine de blé 40 ml d'huile végétale 30 g de sucre 10 g de sel 6 g de levure 500 ml d'eau chaude	Préparation : Verser l'eau, le sel, le sucre et la levure dans un récipient à part et mélanger le tout. Y ajouter 20 ml d'huile et la farine et malaxer le tout. Graisser l'intérieur de la casserole avec le reste de l'huile et déposer la pâte. Refermer le couvercle, sélectionner BREAD et régler la durée sur 3 heures. Retourner le pain 1 heures avant la fin du programme et refermer de nouveau le couvercle.
---	---

Exemple de programme : AUTO CLEAN

Le nettoyage nécessite 2,5 litres d'eau	Procédé : Verser l'eau dans la casserole, sélectionner AUTO CLEAN et porter l'eau à ébullition jusqu'à la fin du programme.
---	---

Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Solution
La fonction de maintien au chaud ou une autre fonction ne fonctionne pas.	Problème de commande.	Contacter le service client.
	Le capteur thermique est cassé.	
	Trop de nourriture ou d'eau.	
L'eau ne bout tout simplement pas.	Défaut du circuit imprimé.	Contacter le service client.
	Le capteur thermique est cassé.	
Le riz n'est pas suffisamment cuit ou met trop de temps à cuire.	Le riz a encore besoin de temps.	Laisser le programme terminer son cycle.
	L'élément chauffant est cassé.	Contacter le service client.
	La casserole interne n'est pas correctement positionnée.	Déplacer la casserole à gauche et à droite jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée.
	L'élément chauffant est sale.	Nettoyer l'élément chauffant.
	La casserole est bosselée.	Remplacer la casserole
	Défaut du circuit imprimé.	Contacter le service client.
	Le capteur thermique est cassé.	
L'élément chauffant ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas branché.	Contrôler le cordon d'alimentation.
	Le cordon d'alimentation est endommagé.	Contacter le service client.
	La platine est endommagée.	
	L'élément chauffant est cassé.	
	L'interrupteur marche/arrêt est cassé.	

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
 2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

Farine d'avoine aux amandes et aux graines de Chia

Ingrédients pour 1 personne

175 ml de lait d'amande
75g de flocons d'avoine
1 cuillère à soupe de graines de Chia
2 cuillères à café de vanille
2 cuillères à soupe d'airelles
2 cuillères à soupe
d'éclats d'amandes

Heures de préparation :
7 minutes

Préparation :

1. Tout placer dans le récipient, éplucher et découper les bananes et les ajouter ensuite.
2. Laisser gonfler en utilisant le programme OATMEAL.



Pilaf aux fruits

Ingrédients pour 2 personnes

200 g de riz
50 g de pommes
50 g d'abricots secs
50 g de raisins secs
50 g de noix
50 g de prunes séchées
40 g de miel
250 ml d'eau

Heures de préparation :
40 minutes

Préparation :

1. Placer les abricots secs, les prunes séchées et les raisins secs dans de l'eau chaude pendant 5 minutes.
2. Eplucher les oranges et tout découper en petits morceaux.
3. Hachez les noix.
4. Tout placer dans le récipient et verser le riz par-dessus.
5. Ajouter l'eau et le miel.
6. Lancer le programme PILAF et laisser le tout cuire pendant 30 minutes.



Yaourt aux fraises

Ingrédients pour 4 personnes

300 ml de lait entier
300 ml de crème
350 ml de yaourt à boire
100 g de fraises

Heures de préparation :
16 heures

Préparation :

1. Tout verser et réduire en purée dans le mixeur, puis verser dans le multicuiseur.
2. Lancer le programme YOGURT et laisser le tout se transformer en yaourt pendant 12 heures.
3. Une fois le yaourt aux fraises préparé, le placer dans le réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Apfel Crisp Porridge

Ingrédients pour 1 portion

1 cuillère à soupe d'huile de coco
2 pommes Granny Smith
2 cuillères à soupe de raisins secs
1 cuillère à café de cannelle
2 cuillères à soupe de miel
150 g de flocons d'avoine
2 cuillères à soupe de corn flakes
300 ml d'eau
1 pincée de sel

Heures de préparation :
15 minutes

Préparation :

1. Eplucher les pommes et les découper en morceaux
2. Les verser ensemble avec le miel et les raisins secs dans le récipient et mélanger.
3. Laisser cuire dans l'huile de coco pendant 5 minutes avec le programme SAUTE et ajouter les corn flakes.
4. Ajouter les flocons d'avoine et laisser cuire lentement avec l'eau et le sel avec le programme PORRIDGE pendant 12 minutes environ.



Poulet épicé au citron

Ingrédients pour 4 personnes

750 g de cuisses de poulet
250 g d'ailes de poulet
4 cuillères à soupe d'huile végétale
5 cuillères à soupe de sauce nuoc-mâm
(sauce de poisson)
3 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à café de poivre
2 oignons
3 branches de citronnelle
1 chili

Heures de préparation :
40 minutes

Préparation :

1. Découper la viande de poulet en gros morceaux et les placer dans un grand bol avec le sucre, la sauce de poisson, les oignons hachés et le poivre.
2. Faire chauffer une pincée de sucre avec de l'huile dans le cuiseur en utilisant le programme SAUTE, jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé. Ajouter ensuite le poulet, puis la citronnelle finement hachée et le chili.
3. Laisser cuire le tout pendant 30 minutes en utilisant le programme SLOW COOK.



Pulled Pork Slider

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg d'épaule de porc
350 ml de bière brune
150 ml de vinaigre de pommes
2 oignons
1 pomme
50 g de sucre brun
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de paprika piquant
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre

Heures de préparation :
8 ½ heures

Préparation :

1. Préparer d'abord la marinade dans le mixeur. Ajouter la bière brune, le vinaigre à pommes, les oignons, les pommes, les gousses d'ail, le sucre, le paprika, le sel et le poivre et bien réduire le tout en purée.
2. Verser les morceaux de viande dans le récipient et mélanger avec la marinade.
3. Sélectionner le programme Slow Cook (8 h / 80 °C) jusqu'à ce que la viande puisse s'éffriter facilement.
4. Pressez les bouts de viande avec une fourchette puis remettre tout dans le récipient, afin que la sauce recouvre tous les morceaux de viande.
5. Il ne reste plus qu'à remplir les petits pains de pulled pork. Bon appétit !

Rôti de poitrine de porc au jus de noix de coco et aux œufs

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de poitrine de porc
2 gousses d'ail
4 échalotes
2 oignons de printemps
60 ml de sauce nuoc-mâm (sauce de poisson)
60 ml sauce de soja claire
2 cuillères à soupe de sauce de soja foncée
1 pincée de poivre noir
2 cuillères à soupe de sucre brun
4 anis étoilés
1 cuillère à café d'huile végétale
1 oignon
750 ml de jus de noix de coco
de coco
375 ml d'eau
8 œufs durs

Heures de préparation :

2 heures

Préparation :

1. Découper la viande de porc en gros cubes et laisser mariner pour une nuit dans un bol avec l'ail haché, les oignons de printemps, la sauce nuoc-mâm, le sel, le poivre, le sucre et l'anis étoilé.
2. Faire dorer les oignons dans le multicooker, puis ajouter la viande marinée. Bien faire revenir le tout en utilisant le programme SAUTE.
3. Ajouter le jus de noix de coco et enfin l'eau.
4. Faire bien cuire le tout pendant une heure en utilisant le programme SLOW COOK.
5. Ajouter ensuite les œufs et laisser cuire pendant encore une heure.
6. Servir le tout avec de la coriandre et du riz jasmin.

