

# Multikocher Schnellkochtopf

## Bedienungsanleitung



# Inhaltsverzeichnis

<b>Ihr neuer Multikocher Schnellkochtopf .....</b>	<b>3</b>
Lieferumfang .....	3
<b>Wichtige Hinweise zu Beginn.....</b>	<b>4</b>
Sicherheitshinweise .....	4
Wichtige Hinweise zur Entsorgung .....	6
Konformitätserklärung.....	6
<b>Vor der Inbetriebnahme .....</b>	<b>7</b>
<b>Verwendung.....</b>	<b>8</b>
Bedienfeld .....	8
Kochtabelle .....	10
Grundlagen .....	11
Kochzeit anpassen .....	11
Zeitversetztes Kochen .....	12
Automatisches Warmhalten .....	12
Vorgang abbrechen .....	12
Beispielrezepte .....	12
Reis kochen.....	12
Dampfzugen.....	13
Joghurt zubereiten.....	13
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>14</b>
<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>15</b>

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

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

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

# Ihr neuer Multikoher Schnellkochtopf

## **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Multikoher Schnellkochtopfes. Er ersetzt problemlos elektrischen Herd, Fritteuse, Joghurtbereiter, Dampfgarer und Backofen. Die Bedienung ist sehr einfach – 32 Programme erleichtern Ihnen die Zubereitung von leckeren und gesunden Gerichten.

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

## **Lieferumfang**

- Multikoher Schnellkochtopf
- Netzkabel
- Messbecher
- Reislöffel
- Suppenkelle
- Dampfeinsatz
- Frittiereinsatz mit abnehmbarem Griff
- Joghurtbehälter
- Bedienungsanleitung

# Wichtige Hinweise zu Beginn

## Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel, der Stecker oder der Dichtungsring sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrische Spannung der Stromversorgung mit der des Multikocher Schnellkochtopfes übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an die Stromversorgung an und drücken Sie die Bedientasten nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.

- Setzen Sie immer den inneren Behälter ein, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen und es einschalten.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Schalten Sie das Gerät nicht leer ein und schließen Sie immer den Deckel.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebes.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände auf den Deckel und verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von magnetischen Substanzen.
- Verwenden Sie den inneren Behälter nicht, wenn er verformt ist.
- Verwenden Sie den inneren Behälter nicht auf anderen Wärmequellen oder über offenem Feuer.
- Belassen Sie den Reislöffel oder die Suppenkelle während des Kochvorgangs nicht im inneren Behälter.
- Öffnen Sie den Deckel nicht unmittelbar nach Ende des Kochvorgangs, sondern warten Sie einige Zeit, bis der Dampf vollständig aus dem Gerät ausgeströmt ist. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen.
- Überprüfen Sie das Dampfventil im Deckel regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Blockaden.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen während des Garens nicht die Innenseite des Deckels berühren.
- Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.
- Achten Sie darauf, dass das Heizelement, der Temperatursensor und die Außenseite des inneren Behälters sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Legen Sie keine Metallobjekte oder andere Gegenstände in das Gerät, das Dampfventil oder den Druckregler.
- Kochen Sie im Gerät keine klebrigen Nahrungsmittel oder Nahrungsmittel, die stark übersprudeln wie Curry oder Graupensuppe.
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- **ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!** Es wird empfohlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen möchten.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Kochvorgang vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen.
- Wenn Ihnen einen Herzschrittmacher oder ein anderes medizinisches Gerät implantiert wurde, ziehen Sie Ihren Arzt vor der Verwendung dieses Produktes zu Rate.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



## Wichtige Hinweise zur Entsorgung

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

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3819 in Übereinstimmung mit der Produktsicherheit-Richtlinie 2001/95/EG, der EMV-Richtlinie 2004/108/EG, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS Richtlinie 2011/65/EU befindet.

*Kurtasz, A.*

Leiter Qualitätswesen  
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
06.03.2015

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support). Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3819 ein.

## Vor der Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie das Gehäuseinnere und die Zubehörteile des Multikoher Schnellkochtopfes mit einem feuchten Tuch und handelsüblichem Spülmittel, da diese unter Umständen mit Produktionsrückständen behaftet sein können (siehe **Reinigung und Pflege**).
3. Stecken Sie das Netzkabel in den Netzteil-Anschluss und den Netzstecker in eine abgesicherte Steckdose.
4. Das erste Mal sollten Sie den Multikoher Schnellkochtopf ohne Nahrungsmittel in Betrieb nehmen, da es durch eventuelle Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen könnte.
5. Heizen Sie den Multikoher Schnellkochtopf etwa 15 Minuten ohne Inhalt auf. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. über weit geöffnete Fenster.

# Verwendung

## Bedienfeld

Keep warm

---

Cancel

Preset time

---

Cooking time



<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Burnt rice	Pastry	Steam	Pilaf	Fry
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bake	Nooldes	Pasta	Stew	Reheat
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cake	Slow cook	Milk	Fast cook	Buckwheat
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Milk porridge	Fried rice	Pizza	Porridge	Yoghourt
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Oats	Jam	Meat	Barbecue	Soup
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Menu		<input type="radio"/>
Rice	Vegetables			Beans
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Defrost		Aspic	



Bedientasten	
Menu	Einzelne Programme aufrufen; drücken Sie die <b>Menu</b> -Taste so oft, bis Sie das gewünschte Programm erreicht haben.
Keep Warm/Cancel	Warmhalten: Wenn das Gerät keinen Kochvorgang ausführt, drücken Sie diese Taste, um Speisen im Gerät warmzuhalten. Es wird „bb“ im Display angezeigt. Nach einem Kochvorgang wird das Warmhalten automatisch aktiviert. Abbrechen: Drücken Sie diese Taste während der Programmauswahl oder während des Kochvorgangs, um eine Funktion oder den Kochvorgang abzubrechen.
Preset time/Cooking time	Zeitverzögerung einstellen und Kochzeit anpassen. Drücken Sie einmal, um die Zeitverzögerung einzustellen und noch einmal um die Kochzeit einzustellen.
+	Programme aufrufen (Durchlauf vorwärts) Stunden/Minuten der Zeitverzögerung bzw. der Kochzeit erhöhen
-	Programme aufrufen (Durchlauf rückwärts) Stunden/Minuten der Zeitverzögerung bzw. der Kochzeit verringern

**HINWEIS:**

Die Kochzeit können Sie von 0 Minuten bis zu 10 Stunden und 55 Minuten einstellen.

Die Zeitverzögerung können Sie von 0 Minuten bis zu 23 Stunden und 55 Minuten einstellen.

Programme	
Burnt rice	Milchreis mit Kruste
Pastry	Teig/Gebäck
Steam	Dampfgaren
Pilaf	Reisgerichte
Fry	Frittieren
Bake	Backen
Nooldes	Nudeln
Pasta	Pasta
Stew	Eintopf
Reheat	Aufwärmen
Cake	Kuchen
Slow cook	Langsam Kochen
Milk	Milch
Fast cook	Schnell Kochen
Buckwheat	Buchweizen
Milk porridge	Milchbrei

Programme	
Fried rice	Gebratener Reis
Pizza	Pizza
Porridge	Haferbrei
Yoghourt	Joghurt
Oats	Hafer
Jam	Konfitüre
Meat	Fleisch
Barbecue	Barbecue
Soup	Suppe
Rice	Reis
Vegetables	Gemüse
Beans	Bohnen
Manual	Manuell
Defrost	Auftauen
Aspic	Sülze

## Kochtabelle

Programm	Kochzeit	einstellbare Zeit (Min.-Std.)	Temperatur (°C)	Zeitverzögerung (Min.-Std.)
Burnt rice	45 Min.	00:00-10:55	125	00:00-23:55
Pastry	40 Min.	00:00-10:55	130	00:00-23:55
Steam	30 Min.	00:00-10:55	130	00:00-23:55
Pilaf	55 Min.	00:00-10:55	125	00:00-23:55
Fry	25 Min.	00:00-10:55	135	00:00-23:55
Bake	50 Min.	00:00-10:55	130	00:00-23:55
Noodles	35 Min.	00:00-10:55	125	00:00-23:55
Pasta	30 Min.	00:00-10:55	125	00:00-23:55
Stew	45 Min.	00:00-10:55	120	00:00-23:55
Reheat	25 Min.	00:00-10:55	120	00:00-23:55
Cake	45 Min.	00:00-10:55	130	00:00-23:55
Slow cook	4 Std.	00:00-10:55	115	00:00-23:55
Milk	10 Min.	00:00-10:55	65	00:00-23:55
Fast cook	30 Min.	00:00-10:55	125	00:00-23:55
Buckwheat	1 Std.	00:00-10:55	120	00:00-23:55
Milk porridge	40 Min.	00:00-10:55	105	00:00-23:55
Fried rice	30 Min.	00:00-10:55	120	00:00-23:55
Pizza	40 Min.	00:00-10:55	130	00:00-23:55
Porridge	1 Std.	00:00-10:55	115	00:00-23:55
Yoghourt	8 Std.	00:00-10:55	36-39	00:00-23:55
Oats	2 Std.	00:00-10:55	115	00:00-23:55
Jam	4 Std.	00:00-10:55	100	00:00-23:55
Meat	50 Min.	00:00-10:55	125	00:00-23:55
Barbecue	50 Min.	00:00-10:55	130	00:00-23:55
Soup	1 Std.	00:00-10:55	120	00:00-23:55
Rice	20 Min.	00:00-10:55	125	00:00-23:55
Vegetables	30 Min.	00:00-10:55	109	00:00-23:55
Beans	1 Std.	00:00-10:55	125	00:00-23:55
Manual	10 Min.	00:00-10:55	125	00:00-23:55
Defrost	25 Min.	00:00-10:55	65	00:00-23:55
Aspic	25 Min.	00:00-10:55	65	00:00-23:55
Keep warm			70	

## Grundlagen

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste an der vorderen Seite des Tragegriffs und öffnen Sie den Deckel.
2. Geben Sie die Speisen mit einer entsprechenden Menge an Flüssigkeit direkt in den inneren Behälter, beachten Sie dabei die Skala im inneren Behälter.
3. Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass er einrastet.
4. Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Netzteilanschluss des Multikocher Schnellkochtopfes und einer Steckdose.
5. Wählen Sie dann das entsprechende Programm durch Drücken der **Menu**-Taste aus.
6. Passen Sie gegebenenfalls die Kochzeit an (siehe unten unter **Kochzeit anpassen**) oder stellen Sie, wenn gewünscht, eine Zeitverzögerung ein (siehe unten unter **Zeitversetztes Kochen**).
7. Nachdem der Kochvorgang beendet ist, wechselt der Multikocher Schnellkochtopf in den Warmhalte-Modus, im Display erscheint „bb“.  
Wenn Sie die Warmhalte-Funktion nicht nutzen möchten, drücken Sie die **Keep Warm/Cancel**-Taste, um den Warmhalte-Vorgang abubrechen.
8. Lassen Sie nach dem Ende des Kochvorgangs den Dampf vollständig aus dem Geräterinneren ausströmen, bevor Sie die Entriegelungstaste drücken und den Deckel öffnen.



### **ACHTUNG!**

**Verbrennungsgefahr! Wenn Sie den Deckel nach einem Kochvorgang öffnen, kann heißer Dampf austreten.**



### **ACHTUNG!**

**Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, damit Sie sich nicht durch die Hitze oder den heißen Dampf verbrennen oder verbrühen. Verletzungsgefahr!**

## Kochzeit anpassen

Wenn Sie die Kochzeit anpassen möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:

9. Drücken Sie die **Menu**-Taste, um ein Programm auszuwählen.
10. Drücken Sie dann die **Preset time/Cooking time**-Taste 2 Mal, um in den Modus „Kochzeit“ zu wechseln. Die Kochzeit wird im Display angezeigt.
11. Drücken Sie die Taste -, um die Minuten, und die Taste +, um die Stunden einzustellen (bis zu 10 Stunden und 55 Minuten möglich).
12. Warten Sie ca. 5 Sekunden, dann beginnt der Kochvorgang automatisch. Die Kontrollanzeige blinkt.

## Zeitversetztes Kochen

Um den Kochvorgang zeitversetzt zu beginnen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie die **Menu**-Taste, um ein Programm auszuwählen.
2. Drücken Sie dann die **Preset time/Cooking time**-Taste 1 Mal, um in den Modus „Zeitverzögerung“ zu wechseln. Das Display zeigt „00:00“ an.
3. Drücken Sie die Taste -, um die Minuten, und die Taste +, um die Stunden einzustellen.
4. Die Zeitverzögerung wird im Display angezeigt, z.B. „02:30“ für eine Zeitverzögerung von 2 Stunden und 30 Minuten (bis zu 23 Stunden und 55 Minuten möglich).
5. Wenn Sie zusätzlich noch die Kochzeit anpassen möchten, drücken Sie die **Preset time/Cooking time**-Taste jetzt ein weiteres Mal und passen die Kochzeit wie oben unter **Kochzeit anpassen** beschrieben an. Wenn Sie die Kochzeit nicht anpassen möchten, lassen Sie diesen Schritt 4 einfach aus.
6. Warten Sie ca. 5 Sekunden, dann beginnt der Kochvorgang automatisch. Die Kontrollanzeige blinkt.

## Automatisches Warmhalten

Nach Beenden des Kochvorgangs wechseln alle Programme automatisch in den Warmhalte-Modus.

Wird kein Kochvorgang ausgeführt, aktivieren Sie die Warmhalte-Funktion durch Drücken der **Keep Warm/Cancel**-Taste.

## Vorgang abbrechen

Drücken Sie die **Keep Warm/Cancel**-Taste, um einen Vorgang abzubrechen.

## Beispielrezepte

### Reis kochen

7. Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit dem Messbecher ab. Ein Messbecher ungekochter Reis ergibt zwei Portionen gekochter Reis. Überfüllen Sie den inneren Behälter nicht: 1 Messbecher Reis entspricht ca. 180 ml (ca. 160 g); die maximale Menge Reis für 4 l beträgt 8 Messbecher, für 5 l beträgt sie 10 Messbecher.
8. Waschen Sie den Reis gegebenenfalls – am besten in einem anderen Gefäß als dem inneren Behälter.
9. Geben Sie den Reis in den inneren Behälter.
10. Geben Sie die entsprechende Menge Wasser in den inneren Behälter zum Reis dazu. Die für die jeweilige Menge Reis benötigte Menge Wasser lesen Sie auf der Skala im inneren Behälter ab. Glätten Sie anschließend die Reisoberfläche.
11. Setzen Sie den inneren Behälter in den Multikocher Schnellkochtopf ein. Achten Sie darauf, dass der innere Behälter sicher auf der Heizplatte steht.

12. Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie den Multikocher Schnellkochtopf mit der Stromversorgung.
13. Drücken Sie die **Menu**-Taste so oft, bis das Programm **Rice** ausgewählt ist. Die entsprechende Kontrollanzeige geht an.
14. Warten Sie ca. 5 Sekunden, dann beginnt der Kochvorgang automatisch. Die Kontrollanzeige blinkt.
15. Nachdem der Kochvorgang beendet ist, wechselt der Multikocher Schnellkochtopf in den Warmhalte-Modus, im Display erscheint „bb“. Wenn Sie die Warmhalte-Funktion nicht nutzen möchten, drücken Sie die **Keep Warm/Cancel**-Taste, um den Warmhalte-Vorgang abubrechen.

## Dampfgaren

16. Geben Sie Wasser in den inneren Behälter.
17. Geben Sie die Speisen, die Sie garen möchten in den Dampfeinsatz.
18. Hängen Sie den Dampfeinsatz in den inneren Behälter.
19. Schließen Sie den Deckel.
20. Wählen Sie dann das Programm **Steam** durch mehrfaches Drücken der **Menu**-Taste.
21. Entnehmen Sie die Speisen nach Ablauf der Garzeit.



### HINWEIS:

*Sie können mit dem Dampfeinsatz auch kombiniert garen, indem Sie beispielsweise Fleisch mit etwas Flüssigkeit im inneren Behälter garen und Gemüse im Dampfeinsatz darüber hängen.*

## Joghurt zubereiten

Beachten Sie hierbei, dass der Starterjoghurt nicht wärmebehandelt ist und einen ähnlichen Fettgehalt wie die verwendete H-Milch hat.

Frische Milch müssen Sie vor der Joghurtbereitung abkochen und auf 30°C abkühlen lassen, bevor Sie den Starterjoghurt zugeben.

## Reinigung und Pflege

- Verwenden Sie zur Reinigung des Multikocher Schnellkochtopfes keine Lösungs- oder Scheuermittel, keine chemischen Reinigungsmittel, keine Reinigungsmittel, die Alkohol enthalten und keine harten Bürsten oder Stahlschwämme.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Das Gehäuse können Sie mit einem leicht angefeuchteten Lappen, auf den Sie ein wenig Spülmittel geben, abwischen.
- Waschen Sie den antihafbeschichteten inneren Behälter, den Dampfeinsatz, den Frittiereinsatz, die Joghurtbehälter sowie den Reislöffel, die Suppenkelle und den Messbecher von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel ab; sie sind nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Benutzen Sie keine kratzenden Bürsten oder Stahlschwämme für die Reinigung des inneren Behälters, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Um hartnäckige Verschmutzungen im Geräteinneren aufzuweichen, geben Sie etwas Wasser in den inneren Behälter (maximal 1 cm hoch) und lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang bei ca. 65°C laufen. Lassen Sie den Multikocher Schnellkochtopf abkühlen und entfernen Sie die aufgeweichten Verschmutzungen.

## Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Die Kontrollanzeige geht nicht an. Die Heizplatte funktioniert nicht.	1. Das Netzkabel ist nicht korrekt angeschlossen. 2. Die Leiterplatte ist defekt.	1. Überprüfen Sie die Verbindung des Netzkabels. 2. Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren.
Die Kontrollanzeige geht nicht an. Die Heizplatte funktioniert.	Die Leiterplatte ist defekt.	Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren.
Die Kontrollanzeige geht an. Die Heizplatte funktioniert nicht.	1. Elektronische Teile oder der Temperatursensor haben eine Fehlfunktion. 2. Die Sicherung ist defekt. 3. Die Leiterplatte ist nicht korrekt angeschlossen.	Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren.
Die Speisen brennen an oder das Gerät schaltet sich nicht automatisch in den Warmhalte-Modus.	1. Die Leiterplatte ist defekt. 2. Elektronische Teile oder der Temperatursensor haben eine Fehlfunktion.	Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren.
Die Speisen kochen während des Kochvorgangs über.	1. Die Leiterplatte ist defekt. 2. Elektronische Teile oder der Temperatursensor haben eine Fehlfunktion.	Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren.
Die Speisen sind nicht gar.	1. Es wurde nicht ausreichend Wasser hinzugefügt. 2. Die Leiterplatte ist defekt. 3. Elektronische Teile oder der Temperatursensor haben eine Fehlfunktion.	1. Füllen Sie ausreichend Wasser in den inneren Behälter. Beachten Sie hierzu die Skala im inneren Behälter. 2. und 3. Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren.

Kundenservice: 07631 / 360 - 350

Importiert von:

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

© REV1 – 06.03.2015 – EX:JaW//FrG



# Autocuiseur multifonction

## Mode d'emploi



# Table des matières

<b>Votre nouvel autocuiseur multifonction.....</b>	<b>3</b>
Contenu .....	3
<b>Consignes préalables .....</b>	<b>4</b>
Consignes de sécurité .....	4
Consignes importantes pour le traitement des déchets .....	6
Déclaration de conformité .....	6
<b>Avant la mise en marche .....</b>	<b>7</b>
<b>Utilisation.....</b>	<b>7</b>
Panneau de commande.....	7
Tableau de cuisson.....	10
Notions de base .....	11
Adapter le temps de cuisson.....	11
Cuisson avec départ différé .....	12
Maintien au chaud automatique .....	12
Interrompre un processus .....	12
Exemples d'utilisation .....	12
Cuire du riz .....	12
Cuisson à la vapeur.....	13
Préparer du yaourt.....	13
<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>14</b>
<b>Dépannage.....</b>	<b>15</b>

# Votre nouvel autocuiseur multifonction

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet autocuiseur multifonction. Très pratique, il remplace à lui seul une plaque de cuisson, une friteuse, une yaourtière, un cuit-vapeur et même un four. Il vous suffit de choisir l'un des 32 programmes conçus pour obtenir très facilement des plats à la fois sains et savoureux.

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

## Contenu

- Autocuiseur multifonction
- Câble d'alimentation
- Verre doseur
- Cuillère à riz
- Louche
- Panier de cuisson vapeur
- Accessoire pour friture avec poignée amovible
- Récipient à yaourt
- Mode d'emploi

# Consignes préalables

## Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble, la fiche d'alimentation ou l'anneau d'étanchéité présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais l'appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Assurez-vous que la tension électrique du courant d'alimentation est compatible avec l'autocuisseur multifonction.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise électrique murale reliée à la terre et correctement installée. La prise électrique doit être accessible en permanence une fois l'appareil branché.
- Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou que vous touchez les touches de commande, vos mains doivent impérativement être sèches.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur extérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc).

- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- Placez toujours correctement la cuve intérieure dans l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation à une prise d'alimentation et d'allumer l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide, et fermez toujours le couvercle.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant l'utilisation.
- Ne posez pas d'objet magnétique sur le couvercle, et n'utilisez pas l'appareil à proximité de substances magnétiques.
- N'utilisez pas la cuve intérieure si elle est déformée.
- N'utilisez pas la cuve intérieure sur d'autres sources de chaleur ou sur une flamme nue.
- Pendant la cuisson, ne laissez ni la cuillère à riz ni la louche à l'intérieur de la cuve.
- N'ouvrez pas le couvercle immédiatement après la fin de la cuisson. Attendez un peu, jusqu'à ce que toute la vapeur se soit échappée de l'appareil. Attention : risque de brûlure.
- Vérifiez régulièrement la valve de la vapeur située sur le couvercle, et retirez les résidus éventuels qui pourraient l'obstruer.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la face intérieure du couvercle pendant la cuisson.
- Ne conservez pas les aliments non consommés dans l'appareil.
- Avant de relier l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et le côté extérieur de la cuve intérieure soient propres et secs.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne placez jamais d'objet métallique dans l'appareil, dans la valve de la vapeur, ni dans le régulateur de pression.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire cuire des aliments gluants ou des plats qui risquent de déborder en bouillonnant, comme du curry ou de la soupe à l'orge mondé.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- ATTENTION : des brûlures peuvent être causées par la chaleur, la vapeur brûlante, ou l'eau de condensation ! Il est recommandé d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments de l'appareil.
- Après la cuisson, laissez refroidir complètement l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires comme indiqué sous Nettoyage et entretien.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'un autre dispositif médical implanté, demandez conseil votre médecin avant d'utiliser cet appareil.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

## Consignes importantes pour le traitement des déchets

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

## Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3819, 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

*Kurtasz, A.*

Directeur Service Qualité  
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
06.03.2015



## Avant la mise en marche

1. Déballez l'appareil avec précaution, et retirez tous les éléments d'emballage.
2. Nettoyez l'intérieur du boîtier et les accessoires de l'autocuiseur multifonction avec un chiffon humide et un liquide vaisselle ordinaire, afin d'éliminer les éventuels résidus liés à la fabrication (voir **Nettoyage et entretien**).
3. Branchez le cordon d'alimentation à l'endroit prévu à cet effet sur l'appareil, et reliez l'adaptateur secteur à une prise électrique sécurisée.
4. Lors de la première utilisation, allumez l'autocuiseur multifonction sans y placer d'aliment, car les éventuels résidus du revêtement peuvent produire une légère odeur, accompagnée d'un peu de fumée.
5. Faites chauffer l'autocuiseur multifonction à vide pendant environ 15 minutes, sans aliment. Assurez-vous que la pièce est bien aérée, en ouvrant la fenêtre par exemple.

## Utilisation

### Panneau de commande

Touche de commande	Fonction
Menu	Accéder aux différents programmes : Appuyez plusieurs fois sur la touche <b>Menu</b> , jusqu'à ce que le programme souhaité s'allume dans le panneau de commande.
Keep War Cancel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien au chaud : Lorsqu'aucun processus de cuisson n'est en cours, vous pouvez lancer le maintien au chaud des aliments dans l'appareil en appuyant sur cette touche. L'écran affiche "bb". Lorsqu'un processus de cuisson se termine, le maintien au chaud est activé automatiquement.</li> <li>• Annuler : Appuyez sur cette touche pendant la sélection du programme ou pendant une cuisson afin d'interrompre la sélection du programme ou la cuisson.</li> </ul>
Preset time Cooking time	Régler le départ différé et adapter le temps de cuisson : Appuyez une fois sur cette touche pour sélectionner le réglage du départ différé, et une fois de plus pour sélectionner le réglage du temps de cuisson
+	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner un programme (faire défiler vers l'avant)</li> <li>• Augmenter le chiffre des heures/minutes pour le départ différé ou le temps de cuisson</li> </ul>
-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner un programme (faire défiler vers l'arrière)</li> <li>• Diminuer le chiffre des heures/minutes pour le départ différé ou le temps de cuisson</li> </ul>

Keep warm

Cancel

Preset time

Cooking time



Burnt rice



Pastry



Steam



Pilaf



Fry



Bake



Nooodles



Pasta



Stew



Reheat



Cake



Slow cook



Milk



Fast cook



Buckwheat



Milk porridge



Fried rice



Pizza



Porridge



Yoghourt



Oats



Jam



Meat



Barbecue



Soup



Rice



Vegetables



Menu



Beans



Manual



Defrost



Aspic



<b>Voyant</b>	<b>Programme</b>
Burnt rice	Riz au lait croustillant
Pastry	Pâte/Pâtisserie
Steam	Cuisson à la vapeur
Pilaf	Riz pilaf
Fry	Friture
Bake	Cuisson au four
Nooldes	Nouilles
Pasta	Pâtes
Stew	Plat mijoté
Reheat	Réchauffage
Cake	Gâteau
Slow cook	Cuisson lente
Milk	Lait
Fast cook	Cuisson rapide
Buckwheat	Sarrasin
Milk porridge	Bouillie de lait
Fried rice	Riz sauté
Pizza	Pizza
Porridge	Porridge
Yoghourt	Yaourt
Oats	Avoine
Jam	Confiture
Meat	Viande
Barbecue	Grillades
Soup	Soupe
Rice	Riz
Vegetables	Légumes
Beans	Haricots secs
Manual	Manuel
Defrost	Décongélation
Aspic	Gelée

## Tableau de cuisson

Programme	Temps de cuisson	Durée réglable (minutes - heures)	Température	Délai pour le départ différé (minutes - heures)
Burnt rice	45 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Pastry	40 min.	00:00-10:55	130 °C	00:00-23:55
Steam	30 min.	00:00-10:55	130 °C	00:00-23:55
Pilaf	55 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Fry	25 min.	00:00-10:55	135 °C	00:00-23:55
Bake	50 min.	00:00-10:55	130 °C	00:00-23:55
Noodles	35 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Pâtes	30 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Stew	45 min.	00:00-10:55	120 °C	00:00-23:55
Reheat	25 min.	00:00-10:55	120 °C	00:00-23:55
Cake	45 min.	00:00-10:55	130°C	00:00-23:55
Slow cook	4 heures	00:00-10:55	115 °C	00:00-23:55
Milk	10 min.	00:00-10:55	65 °C	00:00-23:55
Fast cook	30 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Buckwheat	1 heure	00:00-10:55	120 °C	00:00-23:55
Milk porridge	40 min.	00:00-10:55	105 °C	00:00-23:55
Fried rice	30 min.	00:00-10:55	120 °C	00:00-23:55
Pizza	40 min.	00:00-10:55	130 °C	00:00-23:55
Porridge	1 heure	00:00-10:55	115 °C	00:00-23:55
Yoghourt	8 heures	00:00-10:55	36-39 °C	00:00-23:55
Oats	2 heures	00:00-10:55	115 °C	00:00-23:55
Jam	4 heures	00:00-10:55	100 °C	00:00-23:55
Meat	50 min	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Barbecue	50 min.	00:00-10:55	130 °C	00:00-23:55
Soup	1 heure	00:00-10:55	120 °C	00:00-23:55
Rice	20 min.	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Vegetables	30 min.	00:00-10:55	109 °C	00:00-23:55
Beans	1 heure	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Manuel	10 min	00:00-10:55	125 °C	00:00-23:55
Defrost	25 min.	00:00-10:55	65 °C	00:00-23:55
Aspic	25 min.	00:00-10:55	65 °C	00:00-23:55
Keep warm			70 °C	

## Notions de base

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, situé à l'avant de la poignée de transport, et ouvrez le couvercle.
2. Placez les aliments et la quantité adaptée de liquide directement dans la cuve intérieure. Observez pour cela la graduation située dans la cuve.
3. Réfermez le couvercle et veillez à ce qu'il s'enclenche bien.
4. Branchez une extrémité du câble d'alimentation à la prise d'alimentation de l'autocuiseur et l'autre extrémité à une prise de courant.
5. Choisissez le programme correspondant en appuyant sur la touche **Menu**.
6. Si besoin, adaptez le temps de cuisson (voir ci-dessous **Adapter le temps de cuisson**). Si vous souhaitez utiliser le départ différé, réglez-le maintenant (voir ci-dessous **Cuisson avec départ différé**).
7. Une fois le processus de cuisson terminé, l'autocuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud, et l'écran affiche "bb".  
Si vous souhaitez utiliser la fonction Maintien au chaud, appuyez sur la touche **Keep Warm/Cancel** afin d'interrompre le maintien au chaud.
8. Une fois la cuisson terminée, laissez toute la vapeur s'échapper de l'intérieur de l'appareil, avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage et d'ouvrir le couvercle.



### **ATTENTION !**

**Risque de brûlures ! Lorsque vous ouvrez le couvercle après avoir cuit des aliments, de la vapeur brûlante peut s'échapper.**



### **ATTENTION !**

**Afin d'éviter tout risque de brûlure par contact avec l'appareil ou par la vapeur, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine. Risque de blessures !**

## Adapter le temps de cuisson

Pour adapter le temps de cuisson, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur la touche **Menu** pour sélectionner un programme.
2. Appuyez ensuite 2 fois sur la touche **Preset time/Cooking time** pour accéder au mode Temps de cuisson. Le temps de cuisson s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur la touche (-) pour régler les minutes, et sur la touche (+) pour régler les heures (la durée maximale est de 10 heures et 55 minutes).
4. Attendez environ 5 secondes, puis le processus de cuisson commence automatiquement. Le voyant de contrôle clignote.



### **NOTE :**

*Vous pouvez choisir un temps de cuisson compris entre 0 minute et 10 heures, 55 minutes. Quant au délai pour le départ différé, il peut varier de 0 minute à 23 heures, 55 minutes.*

## Cuisson avec départ différé

Pour lancer une cuisson avec départ différé, veuillez procéder comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Menu** pour sélectionner un programme.
2. Appuyez ensuite 1 fois sur la touche **Preset time/Cooking time** pour accéder au mode Départ différé. L'écran affiche 00:00.
3. Appuyez sur la touche (-) pour régler les minutes, et sur la touche (+) pour régler les heures.
4. La durée du délai avant le début la cuisson s'affiche à l'écran, par exemple "02:30" pour un délai de 2 heures 30 minutes (la durée maximale pour ce délai est de 23 heures et 55 minutes).
5. Si vous souhaitez en plus adapter le temps de cuisson, appuyez sur la touche **Preset time/Cooking time** une nouvelle fois, et adaptez le temps de cuisson comme décrit ci-dessous sous **Adapter le temps de cuisson**. Si vous ne souhaitez pas adapter le temps de cuisson, passez directement à l'étape suivante.
6. Attendez environ 5 secondes, puis le processus de cuisson commence automatiquement. Le voyant de contrôle clignote.

## Maintien au chaud automatique

Une fois le processus de cuisson terminé, tous les programmes passent automatiquement en mode Maintien au chaud.

Si aucun programme n'est exécuté, vous pouvez activer manuellement la fonction Maintien au chaud en appuyant sur la touche **Keep Warm/Cancel**.

## Interrompre un processus

Appuyez sur la touche **Keep Warm/Cancel** pour interrompre un processus.

## Exemples d'utilisation

### Cuire du riz

1. Mesurez la quantité de riz nécessaire à l'aide du verre doseur. Un verre doseur de riz cru correspond à deux portions de riz cuit. Ne remplissez pas trop la cuve intérieure : Pour 1 verre doseur de riz, utilisez environ 180 ml (soit environ 160 g) d'eau au maximum. Pour 4 litres de liquide, utilisez au maximum 8 verres doseurs de riz. Et pour 5 litres de liquide, utilisez au maximum 10 verres doseurs de riz.
2. Si besoin, lavez le riz (de préférence dans un autre récipient que la cuve intérieure). Versez le riz dans la cuve intérieure.
3. Versez ensuite la quantité correspondante d'eau dans la cuve intérieure contenant le riz. Pour savoir combien d'eau ajouter en fonction de la quantité de riz, référez-vous à la graduation située à l'intérieur de la cuve. Lissez ensuite la surface du riz.
4. Placez la cuve intérieure dans l'autocuiseur. Veillez à ce que la cuve intérieure repose bien sur la plaque chauffante.

5. Fermez le couvercle et branchez la fiche d'alimentation du cuiseur multifonction à l'alimentation électrique.
6. Appuyez plusieurs fois sur la touche **Menu**, jusqu'à ce que le programme **Rice** soit sélectionné. Le voyant de contrôle correspondant s'allume.
7. Attendez environ 5 secondes, puis le processus de cuisson commence automatiquement. Le voyant de contrôle clignote.
8. Une fois le processus de cuisson terminé, l'autocuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud, et l'écran affiche "bb". Si vous souhaitez utiliser la fonction Maintien au chaud, appuyez sur la touche **Keep Warm/Cancel** afin d'interrompre le maintien au chaud.

## Cuisson à la vapeur

1. Versez l'eau dans la cuve intérieure.
2. Placez les aliments à cuire dans le panier de cuisson vapeur.
3. Accrochez le panier de cuisson vapeur dans la cuve.
4. Refermez le couvercle.
5. Choisissez le programme **Steam** en appuyant plusieurs fois sur la touche **Menu**.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez les aliments de l'appareil.



### NOTE :

*Vous pouvez également utiliser le panier de cuisson à la vapeur pour la cuisson combinée. Faites par exemple mijoter de la viande directement dans la cuve avec un peu de liquide, et faites cuire en même temps des légumes en les plaçant dans le panier de cuisson vapeur accroché au-dessus.*

## Préparer du yaourt

Pour préparer du yaourt, utilisez le récipient à yaourt fourni. Assurez-vous que le yaourt que vous utilisez pour la préparation a bien été conservé au frais, et que son taux de matière grasse est identique à celui du lait U.H.T. utilisé.

Si vous utilisez du lait frais, commencez par le faire bouillir, puis laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il soit à 30 °C. Vous pouvez alors le mélanger au yaourt de base.

## Nettoyage et entretien

- Pour le nettoyage de l'autocuiseur, n'utilisez pas de solvant ni de produit abrasif, pas de produit chimique ni de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas non plus de brosse dure ou d'éponge métallique.
- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez la cuve intérieure antiadhésive, le panier de cuisson vapeur, l'accessoire pour friture, le récipient à yaourt ainsi que la cuillère à riz, la louche et le verre doseur à la main, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Ils ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la cuve intérieure, n'utilisez ni brosse abrasive ni laine d'acier (éponge métallique), afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- En cas de salissure importante de l'intérieur de l'appareil, versez une peu d'eau dans la cuve (hauteur maximum 1 cm) et faites chauffer l'appareil à 65 °C pendant 15 minutes. Laissez l'autocuiseur refroidir avant de retirer les salissures.

## Dépannage

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s) proposée(s)
Le voyant de contrôle ne s'allume pas. La plaque chauffante ne fonctionne pas.	1. Le câble d'alimentation n'est pas branché correctement. 2. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé.	1. Vérifiez le branchement du câble d'alimentation. 2. Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Le voyant de contrôle ne s'allume pas. La plaque chauffante fonctionne.	Dysfonctionnement sur le circuit imprimé.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Le voyant de contrôle s'allume. La plaque chauffante ne fonctionne pas.	1. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température. 2. Dysfonctionnement au niveau du fusible. 3. La plaque chauffante n'est pas branchée correctement.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Les aliments sont brûlés, ou bien l'appareil ne passe pas automatiquement en mode Maintient au chaud.	1. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé. 2. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Les aliments débordent pendant la cuisson.	1. La quantité d'utilisée est trop importante. 2. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé. 3. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Les aliments ne sont pas cuits.	1. La quantité d'eau utilisée est insuffisante. 2. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé. 3. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température.	1. Versez suffisamment d'eau dans la cuve intérieure. Référez-vous pour cela à la graduation située dans la cuve intérieure. 2. et 3. Faites réparer l'appareil par un spécialiste.

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

Importé par :

Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV1 / 03.06.2015 – EX: JaW/FrG