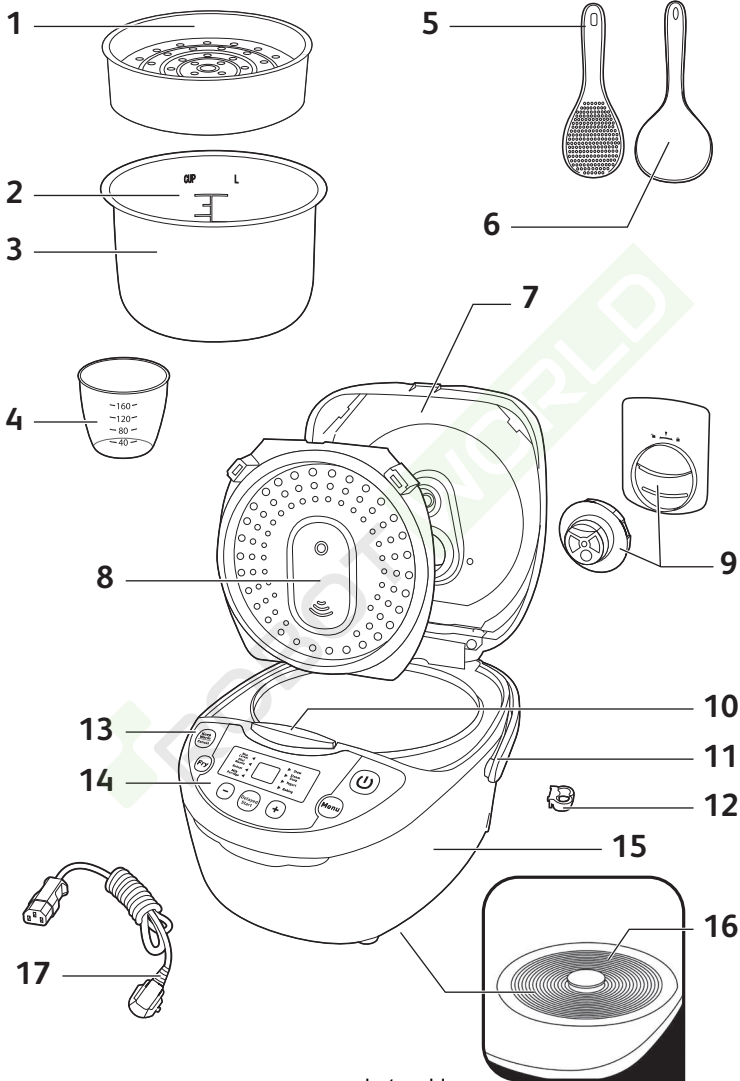


Tefal®



12in1 Multicooker



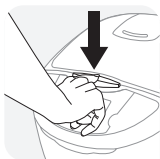


Fig.1



Fig.2



Fig.3a

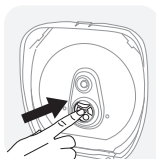


Fig.3b

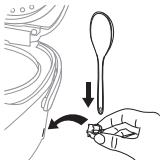


Fig.4

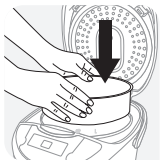


Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12

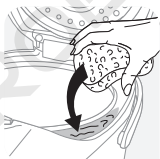


Fig.13



Fig.14



Fig.15

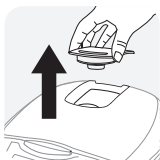


Fig.16

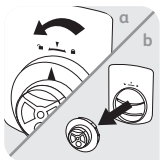


Fig.17

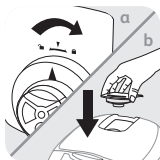
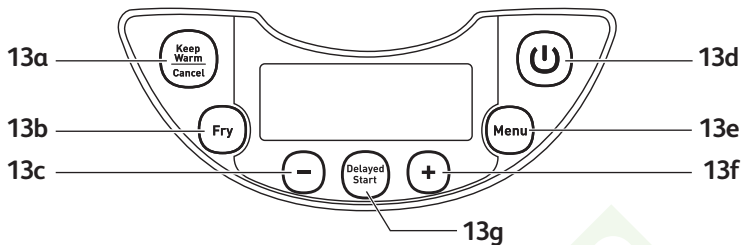


Fig.18



Fig.19

OVLÁDACÍ PANEĽ



POPIS

1. Parný koš
2. Rysky pro vodu a rýži
3. Vyjímatelná keramická nádoba
4. Odměrka
5. Lžice na rýži
6. Polévková lžice
7. Víko
8. Vnitřní vyjímatelný parní košík
9. Mikro tlakový ventil
10. Tlačítko pro otevření víka
11. Držadlo
12. Opěrka lžice na rýži
13. Ovládací panel
 - a. tlačítko „KEEP WARM/CANCEL“ (uchovávaní teploty/zrušit)
 - b. tlačítko „FRY“ (smažení)
 - c. tlačítko „-“
 - d. tlačítko „START“
 - e. tlačítko „MENU“ (nabídka)
 - f. tlačítko „+“
 - g. tlačítko „DELAYED START“ (odložený start)
14. Indikátory funkce
 - a. funkce „RICE/CEREAL“ (rýže/cereálie)
 - b. funkce „PILAF/RISOTTO“ (pilaf/rizoto)
 - c. funkce „REHEAT“ (opětovný ohřev)
 - d. funkce „MILK PORRIDGE“ (mléčná kaše)
 - e. funkce „STEW“ (dušení)
 - f. funkce „STEAM/SOUP“ (pára/polévka)
 - g. funkce „YOGURT“ (jogurt)
 - h. funkce „BAKING“ (pečení)
15. Plášť
16. Topný článek
17. Přívodní šňůra

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vybalení přístroje

- Vydejte zařízení z balení a vybalte příslušenství a tištěné dokumenty.
- Stisknutím tlačítka pro otevření, umístěného v přední části zařízení, otevřete víko - fig.1.

Přečtěte si instrukce a pečlivě dodržujte postup používání.

Čištění přístroje

- Vyměňte keramickou nádobu – fig.2, parní košík a tlakový ventil – fig.3a a 3b.
- Nádobu, ventil i košík omyjte houbičkou s trochou saponátu.
- Vnější povrch zařízení a víko otřete vlhkým hadříkem.
- Řádně osušte.
- Všechny součásti uložte na původní místo. Parní košík umístěte na správné místo na víku zařízení. Zatlačte na něj, až pevně zapadne na své místo. Do zdířky v základně hrnce zasuňte přívodní kabel.
- Opěrku pro lžici uložte do základny zařízení – fig.4.

ZAŘÍZENÍ

- Tento multifunkční hrnc nabízí 12 multifunkcí: Rice/Cereal (rýže/cereálie), Pilaf/Risotto (pilaf/rizoto), Reheat (opakovaný ohřev), Milk Porridge (mléčná kaše), Stew (dušení), Steam/Soup (pára/polévka), Yogurt (jogurt), Baking (pečení), Fry (smažení), Keep Warm (uchovávání teploty), Adjustable Timer (časovač) a Preset (přednastavené časy).
- Jakmile jednu stranu přívodního kabelu zasunete do zásuvky a druhou do zdířky v základně vařiče, zařízení vydá dlouhý zvukový signál «píp» a na ovládacím panelu se na okamžik rozsvítí všechny indikátory. Poté se na displeji velmi rychle objeví symbol «↔», všechny indikátory zhasnou. Zařízení přejde do pohotovostního režimu, v nabídce můžete dle libosti zvolit funkce.
- Na konci doby přípravy se zařízení automaticky přepne do režimu uchovávání teploty, ve kterém se může nacházet maximálně po dobu 24 hodin.
- Mytí v myčce na nádobí se nedoporučuje.
- Nedotýkejte se topného článku, je-li zařízení zapojeno do sítě či po vaření.
- Zařízení, které se zrovna používá, nepřenášejte. Nepřenášejte je ani těsně poté, co jste v něm vařili.

PŘÍPRAVA PŘED VAŘENÍM

Vážení ingrediencí – Maximální kapacita misky

- Jednotlivé čárky uvedené na vnitřní straně nádoby jsou uváděny v litrech a hrnčících, jsou používány pro stanovení množství vody potřebného na vaření rýže
- Plastová odměrka, dodaná s vaším zařízením, slouží k odměřování rýže a nikoli vody. 1 plná odměrka rýže váží zhruba 160 g.
- V závislosti na druhu vařeného rýže a chuti, jaké chce uživatel dosáhnout, lze množství vody snižovat nebo zvyšovat.
- Vzhledem k tomu, že napětí se v různých oblastech liší, mírné překypění rýže a vody je běžným jevem.

- Maximální množství vody + rýže by nemělo přesáhnout nejvyšší rysku naznačenou na vnitřní straně nádoby.

Nikdy nepoužívejte takové množství přísad a vody, které by přesáhlo nejvyšší rysku.

Při vaření rýže

- Před vařením si v odměrce odměřte rýži a tu propláchněte.
- Propláchnutou rýži vložte do mísy a zalijte ji odpovídajícím množstvím vody (rysky na odměrkách).
- Množství vody lze v závislosti na vaší chuti měnit.

Při vaření v páře

- Množství vody musí být přiměřené a hladina vody musí být vždy níže, než je dno parního koše.
- Nedodržení této úrovně může v průběhu použití způsobovat přetečení.
- Parní koš umístěte do nádoby – fig.4.
- Do koše vložte všechny přísady.

PRO VŠECHNY FUNKCE

- Opatrně otřete vnější povrch nádoby (obzvláště její dno). Ujistěte se, že pod mísou nebo na topném článku nejsou žádné zbytky ani tekutina – fig.6.
- Nádobu vložte zpět do zařízení; ujistěte se, že jste ji vložili správně – fig.7.
- Ujistěte se, že parní košík je ve své pozici správně.
- Uzavřete víko; mělo by se ozvat cvaknutí.
- Do zástrčky v základně zařízení zapojte jeden konec přírodní šňůry, druhý zapojte do zásuvky.
- Zařízení nezapínejte dřívě, než jste provedli všechny výše uvedené kroky.

Během vaření se nikdy nedotýkejte parního ventilu, neboť hrozí nebezpečí popálení – fig.11. Pokud z důvodu chyby chcete změnit zvolený program, stiskněte tlačítko «KEEP WARM/CANCEL» a opětovně zvolte požadovanou možnost.

Používejte pouze vnitřní nádobu dodanou se spotřebičem.

Nelijte vodu nebo nedávejte ingredience do zařízení, pokud nádoba není uvnitř.

TABULKA PRO VAŘENÍ RÝŽE

- Níže uvedená tabulka poskytuje přehled o tom, jak vařit různé druhy rýže. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, doporučujeme vám použít běžnou rýži a nikoliv rýži „parboiled“, která se může přichycovat ke dnu. U ostatních druhů rýže, jako je rýže hnědá či divoká, je možné, že bude zapotřebí upravit množství vody, viz tabulka níže.
- K uvaření 1 odměrky bílé rýže (2 malé či 1 velká porce) použijte 1 odměrku bílé rýže a poté přidejte jednu a půl odměrky vody. U některých druhů rýže je běžné, že při vaření 1 odměrky rýže se trocha rýže přichytí ke dnu. Chcete-li vařit jiné množství rýže, nahlédněte do tabulky pro vaření rýže níže.
- Maximální množství vody + rýže by nemělo přesáhnout nejvyšší rysku naznačenou na vnitřní straně mísy – fig.8. V závislosti na druhu rýže bude možná nutná upravit množství vody. Viz tabulka níže.

NÁVOD NA VAŘENÍ BÍLÉ RÝŽE

Počet odměrek	Hmotnost rýže	Úroveň vody v nádobě (+ rýže)	Porce
2	300 g	ryška 2 odměrky	3 - 4 osoby.
4	600 g	ryška 4 odměrky	5 - 6 osob.
6	900 g	ryška 6 odměrek	8 - 10 osob.
8	1200 g	ryška 8 odměrek	13 - 14 osob.
10	1500 g	ryška 10 odměrek	16 - 18 osob.

- Rýži před vařením vždy řádně propláchněte. Toto neplatí pro rýži risotto.

NÁVOD NA VAŘENÍ OSTATNÍCH DRUHŮ RÝŽE

Druh rýže	Odměrka na rýži	Hmotnost rýže	Úroveň vody v nádobě (+ rýže)	Porce
Kulatá bílá rýže (italská rýže – často lepivější)	6	870 g	ryška 6 misek	7 - 8 osoby.
	10	1450 g	ryška 10 misek	10 - 12 osoby.
Celozrnná rýže Neloupaná rýže	6	887 g	ryška 6 misek	7 - 8 osoby.
	10	1480 g	ryška 10 misek	10 - 12 osoby.
Rýže Risotto (typ Arborio)	6	870 g	ryška 6 misek	7 - 8 osoby.
	10	1450 g	ryška 10 misek	10 - 12 osoby.
Lepkavá rýže	6	736 g	ryška 5 misek	7 - 8 osoby.
	10	1227 g	ryška 9 misek	10 - 12 osoby.
Hnědá rýže	6	840 g	ryška 6 misek	7 - 8 osoby.
	10	1400 g	ryška 10 misek	10 - 12 osoby.
Japonská rýže	6	900 g	ryška 6 misek	7 - 8 osoby.
	10	1500 g	ryška 10 misek	10 - 12 osoby.
Vonná rýže	6	870 g	ryška 6 misek	7 - 8 osoby.
	10	1450 g	ryška 10 misek	10 - 12 osoby.

Funkce	Nastavení času			Maximální teplota	Poloha víka	
	Přednastavený čas	Časové rozpětí	Po		Víko zavřeno	Víko otevřeno
Rice/Cereal (rýže/cereálie)	Automatické				•	
Pilaf/Risotto (pilaf/rizoto)	Automatické				•	
Reheat (opakovaný ohřev)	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	•	
Milk porridge (mléčná kaše)	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	•	
Stew (dušení)	60 min	20 min - 9 hod.	1 min., po 90 min. - 1 hodina	100°	•	
Steam/soup (pára/polévka)	30 min	15 min - 2 hod.	1 min., po 90 min. - 1 hodina	100°	•	
Yogurt (jogurt)	8 hodin	6 hod. - 12 hod.	1 hodina	42°	•	
Baking (pečení)	35 min	20 min - 4 hod.	1 min., po 90 min. - 1 hodina	135°	•	
Fry (smažení)	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	•	•
Keep Warm	Až 24 hodin			75°	•	

PÁR DOPORUČENÍ PRO NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY PŘI VAŘENÍ RÝŽE

- Odměřte si rýži a dlouho ji proplachujte pod tekoucí vodou (kromě rýže na rizoto, kterou neproplachujeme). Poté dejte rýži do nádoby spolu s příslušným množstvím vody.
- Ujistěte se, že je rýže dobře rozprostřená po celém povrchu nádoby tak, aby se vařila stejnoměrně.
- Podle chuti přisolete.
- Vodu je možné nahradit bujónem. Pokud používáte bujón, existuje riziko, že se rýže na dně lehce připálí.
- Během vaření neotevírejte víko, mohla by uniknout pára a tím se naruší jak doba vaření, tak chuť.
- Jakmile je rýže uvařená a svítí indikátor „Keep Warm“, zamíchejte ji a ponechte ji ve multifunkčním hrnci ještě pár minut. Tak získáte dokonale uvařenou sypkou rýži.

FUNKCE «RICE/CEREAL»

- Umístěte zařízení na plochu, stabilní, tepluvzdornou pracovní plochu, mimo dosah vody a dalších zdrojů tepla.
- Pomocí odměrky, dodané s vaším zařízením, do mísy vložte požadované množství rýže – fig.9. Poté zalijte studenou vodou, a to až do výše odpovídající značce „CUP“ (odměrka), vyznačené na nádobě – fig.10.
- Zavřete víko.

Poznámka: Vždy nasypte nejdříve rýži, jinak byste měli příliš vody.

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Rice/Cereal». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Rice/Cereal», rozsvítí se kontrolka «Start» a na LED displeji se objeví «-».
- Když se z vnitřní nádoby vyvaří voda, přístroj dvakrát zapípá a přejde na 14 minut do fáze pomalého dovařování. Na displeji se bude odpočítávat 14 minut.
- Po odpočítání se zapne světelný ukazatel «Keep Warm» a přístroj několikrát zapípá a na digitální obrazovce se objeví «b».

FUNKCE «PILAF/RISOTTO»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Pilaf/Risotto». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Pilaf/Risotto». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí symbol «-».
- Když se z vnitřní nádoby vyvaří voda, přístroj dvakrát zapípá a přejde na 10 minut do fáze pomalého dovařování. Na displeji se bude odpočítávat 10 minut.
- Po odpočítání se zapne světelný ukazatel «Keep Warm» a přístroj několikrát zapípá a na digitální obrazovce se objeví «b».

CS

FUNKCE «REHEAT»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Reheat». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Reheat». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývající čas.
- Doba vaření je přednastavena na 25 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 8 minut až po 45 minut. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Po ukončení opětovného ohřevu se ozve několik zvukových signálů, váš multifunkční hrnec přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se rozsvítí kontrolka „Keep Warm“ a na displeji se objeví „b“.

V případě příliš velkého nebo naopak malého množství rýže způsobí opakované využití „opětovného ohřevu“ při vaření připálení rýže u dna.

Opakovaný ohřev studené rýže může způsobit zápach.

FUNKCE «MILK PORRIDGE»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Milk Porridge». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Milk Porridge». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývající čas.
- Doba vaření je přednastavena na 10 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 5 minut až po 90 minut. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Po ukončení přípravy se ozve několik zvukových signálů, váš multifunkční hrnec přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se rozsvítí kontrolka „Keep Warm“ a na displeji se objeví „b“.

FUNKCE « STEW »

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Stew». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Stew». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývajcí čas.
- Doba vaření je přednastavena na 60 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 20 minut až po 9 hodin. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Po ukončení přípravy se ozve několik zvukových signálů, váš multifunkční hrnec přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se rozsvítí kontrolka „Keep Warm“ a na displeji se objeví „b“.

FUNKCE «STEAM/SOUP»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Steam/Soup». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Steam/Soup». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývajcí čas.
- Doba vaření je přednastavena na 30 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 15 minut až po 2 hodiny. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Po ukončení přípravy se ozve několik zvukových signálů, váš víceúčelový vařič přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se rozsvítí kontrolka „Keep Warm“ a na displeji se objeví „b“.

FUNKCE «YOGURT»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Yogurt». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Yogurt». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývajcí čas.
- Doba vaření je přednastavena na 8 hodin, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 6 hodin až po 12 hodin. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Pro funkci «Yogurt» není dostupná přednastavená funkce.
- Na konci přípravy se několikrát ozve zvukový signál. Jogurt byste měli alespoň na 4 hodiny dát chladit do chladničky.
- Na konci vaření není uchování teploty.
- **Používá se pro výrobu jogurtu ve sklenicích z tepluvzdorného skla.**

VOLBA PŘÍRAD

Mléko

Jaké mléko byste měli použít?

Není-li uvedeno jinak, veškeré naše recepty pracují s kravským mlékem. Můžete využít i rostlinné mléko, jako například sojové mléko, jakož i ovčí nebo kozi mléko, v tomto případě se však tuhost jogurtu může v závislosti na použitém mléku lišit. Pro zařízení je vhodné jak čerstvé mléko či trvanlivé mléko, ale také všechny ostatní druhy mléka popsané níže:

- **Trvanlivé sterilizované mléko:** Plnotučné UHT mléko dává tužší jogurt. Použitím polotučného mléka vytvoříte jogurt s nižší tuhostí. Můžete však použít polotučné mléko a přidat jeden či dva hrníčky mléka sušeného.

- **Pasterizované mléko:** z tohoto mléka vytvoříte krémovější jogurt, na jehož povrchu se vytvoří tenká blanka.
- **Čerstvé mléko (mléko přímo z farmy):** toto mléko je nutné převařit. Rovněž doporučujeme tento druh mléka vařit dlouhou dobu. Konzumace tohoto mléka bez tepelné úpravy může být nebezpečná. Před použitím ve svém zařízení je zapotřebí nechat převařené mléko vychladnout. Kultivace pomocí jogurtů připravených z čerstvého mléka se nedoporučuje.
- **Sušené mléko** použitím sušeného mléka vytvoříte velmi krémový jogurt. Dbejte instrukcí výrobce, uvedených na krabici.

Zvolte plnotučné mléko, ideálně pak trvanlivé UHT.

Syrové (čerstvé) či pasterizované mléko je zapotřebí převařit, pak zchladit a odstranit vytvořený škrálop.

Ferment (látka způsobující fermentaci)

Pro jogurty

Ten lze vyrobit:

- ze zakoupeného **přírodního jogurtu** s co nejdelší dobou expirace; váš jogurt tak bude obsahovat více fermentu a bude tužší.
- **lyofilizovaného (sublimačně sušeného) fermentu.** V tomto případě se řiďte aktivační dobou uvedenou v návodu k použití fermentu. Tyto fermenty lze najít v supermarketech, v lékárnách a také v některých prodejnách zdravých produktů.
- vašeho **nedávno připraveného jogurtu** – ten musí být přírodní a připravený v nedávné době. Tomu se říká kultivace. Po pěti procesech kultivace použitý jogurt ztrácí aktivní fermenty a hrozí tedy, že bude poskytovat méně tuhou konzistenci. V tomto případě pak budete muset začít opět používat jogurt zakoupený v obchodě nebo lyofilizovaný ferment.

Pokud jste mléko převařovali, před přidáním fermentu vyčkejte, až teplota mléka poklesne na pokojovou teplotu.

Příliš vysoká teplota může poškodit vlastnosti vašeho fermentu.

Doba fermentace

- V závislosti na základních přísadách a požadovaném výsledku bude fermentace jogurtu trvat 6 až 12 hodin.



- Jogurt lze v chladničce uchovávat pod dobu max. 7 dní.

FUNKCE «BAKING»

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Baking». Na displeji se zobrazí «--», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Baking». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývající čas.

- Doba pečení je přednastavena na 35 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 20 minut až po 4 hodiny. Dlouhým stisknutím tlačítka +/- můžete dobu pečení zvýšit nebo snížit bez zvukového signálu.
- Pro funkci pečení není dostupná přednastavená funkce.
- Na konci přípravy se ozve několik zvukových signálů, váš multifunkční hrnec přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se na displeji «b» bude objevovat nápis «Keep Warm».

FUNKCE « FRY »

- Stisknutím tlačítka «Menu» zvolíte funkci «Fry». Na displeji se zobrazí «-», začne blikat indikátor tlačítka «Start», poté stisknete tlačítko «Start». Multifunkční hrnec přejde do varného režimu «Fry». Indikátor tlačítka «Start» se rozsvítí a LED displeji se zobrazí zbývající čas.
- Doba smažení je přednastavena na 15 minut, lze ji však nastavit v rozmezí minimálně 5 minut až po 60 minut.
- Na konci přípravy se ozve několik zvukových signálů, váš multifunkční hrnec přejde do režimu uchovávání teploty, kdy se na displeji «b» bude objevovat nápis «Keep Warm».
- Tuto funkci vždy využívejte v oleje v kombinaci s potravinami. Při použití se olejem samotným se může na displeji objevit zpráva «E3»..

FUNKCE « KEEP WARM »

- Stisknete-li tlačítko «Keep Warm», zařízení přejde do režimu uchovávání teploty «Keep Warm».
- Po skončení procesu uchovávání teploty vypněte zařízení ručně, prosím, a to stisknutím tlačítka «Keep Warm/Cancel».

Doporučení: Chcete-li zachovat čerstvou chuť rýže, neuchovávejte ji déle než po dobu 6 hodin.

FUNKCE « PRESET »

- K využití funkce přednastaveného času nejprve zvolte varný program a dobu vaření. Následně stiskněte tlačítko «Preset» a zvolte přednastavený čas. Každým stisknutím tlačítka «+» nebo «-» můžete dobu zvýšit nebo snížit o jednu hodinu. Přednastavený čas se změní v závislosti na zvolené době vaření. Časové rozpětí přednastavených časů činí 1 až 24 hodin. Jakmile jste nastavili požadovaný přednastavený čas, stisknutím tlačítka «START» zadáte varný režim; indikátor «START» zůstane rozsvícený a na LED displeji se objeví zvolený počet hodin.

PO SKONČENÍ VAŘENÍ

- Otevřete víko – fig.1.
- Při manipulaci s varnou nádobou a parním košíkem je nutné používat chňapku – fig.12.
- Potraviny servírujte plastovou lžící, dodávanou se zařízením, a vždy zavřete víko zařízení.
- Jídlo, které v nádobě zbylo, zůstane pro účely dalšího servírování teplé po následujících 24 hodin.
- Chcete-li režim uchovávání tepla ukončit, stiskněte tlačítko «Keep Warm/Cancel».
- Odpojte spotřebič.

OSTATNÍ INFORMACE

- Spotřebič má funkci paměti. V případě výpadku napájení si bude pamatovat stav vaření těsně před výpadkem napájení a bude pokračovat v procesu vaření pokud bude napájení obnoveno během 2 sekund. Pokud výpadek napájení trvá déle než 2 sekundy, bude zrušeno předchozí vaření a multifunkční hrnec se navrátí se do pohotovostního stavu.
- Prosíme, neotvírejte víko během vaření, aby byla zajištěna účinnost vaření.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním a údržbou multifunkčního hrnce se ujistěte, že je odpojen ze sítě a že zcela vychladl.
- Velmi doporučujeme zařízení po každém použití vyčistit houbičkou – fig.13.

Nádoba, parní koš (fig.14)

- Nádobu a parní koš čistěte houbičkou namočenou v horké vodě se saponátem. Čisticí prášky a drátěnky nedoporučujeme.
- Pokud se ke dnu přichytily potraviny, lze před mytím nechat nádobu chvíli odmočit ve vodě.
- Nádobu řádně vysušte.

Péče o nádobu

Vždy dbejte následujících doporučení:

- Abyste zachovali kvalitu nádoby, doporučujeme vám potraviny v ní nekrájet.
- Nezapomeňte nádobu vrátit do víceúčelového vařiče zpět
- Abyste předešli poškození povrchu, používejte plastovou lžici, jež je součástí balení přístroje, či lžici dřevěnou, nikoli kovovou – fig.15.
- Abyste se vyhnuli riziku koroze, nedávejte do nádoby ocet.
- Barva povrchu nádoby se po prvním použití nebo při dlouhodobějším používání může změnit. Tato změna barevnosti je zapříčiněna působením páry a vody. Na provoz multifunkčního hrnce nemá vliv, stejně tak ani není škodlivá lidskému zdraví. Další použití nádoby je naprosto bezpečné.

Čištění tlakového mikroventilu

- Budete-li tlakový mikroventil chtít vyčistit, vyjměte jej, prosím, z víka – fig.16 a otočením ve směru indikovaném nápisem „open“ jej otevřete – fig.17a a 17b. Jakmile je ventil vyčištěn, otřete jej, prosím, dosucha, zasuňte jej zpět tak, aby lícovaly oba trojúhelníčky na obou dílech, a následně jím otočte ve směru indikovaném nápisem „close“. Nakonec celou sestavu vložte do víka multifunkčního hrnce – fig.18a a 18b.

Čištění a péče o další části zařízení

- Před čištěním vytáhněte zařízení ze zásuvky.
- Vnější povrch víceúčelového vařiče – fig.19, vnitřní stranu víka – fig.14 a přívodní kabel očistěte vlhkým hadříkem a následně otřete dosucha. Nepoužívejte abrazivní produkty.
- Pro vyčištění vnitřku zařízení nepoužívejte vodu, mohla by poškodit tepelné čidlo.

TECHNICKÝ PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ

Popis špatného fungování	Příčiny	Řešení
Jakýkoli indikátor nesvítí, nedochází k ohřevu.	Zařízení není zapojeno do sítě.	Pošlete do autorizovaného centra na opravu.
Jakýkoli indikátor nesvítí, dochází k ohřevu.	Vyskytl se problém s připojením indikátoru nebo je indikátor poškozen.	Otevřete a znovu zavřete víko.
V průběhu použití dochází k úniku páry.	Víko není zavřeno správně.	Přerušte vaření (odpojte zařízení ze zásuvky) a zkontrolujte, že ventil je kompletní (obě 2 části jsou spojeny) a ve správné poloze.
	Tlakový mikroventil není usazen správně nebo je nekompletní.	Pošlete do autorizovaného centra na opravu.
	Těsnění víka nebo mikro tlakového ventilu je poškozené.	V tabulce zjistíte správné množství vody.
Rýže je nedovařená nebo převařená.	Příliš mnoho nebo příliš málo vody v poměru k množství rýže.	Pošlete do autorizovaného centra na opravu.
Rýže je nedovařená nebo převařená.	Nedošlo k dostatečnému dovaření.	Pošlete do autorizovaného centra na opravu.
Automatické uchování teploty nefunguje (produkt zůstává v režimu vaření nebo nedochází k ohřevu).		
E0	Snímač na dolní části otevřen nebo došlo ke zkratu.	
E1	Snímač na spodní části otevřen nebo došlo ke zkratu.	Zastavte zařízení a restartujte program. V případě, že se problém bude opakovat, odešlete zařízení do autorizovaného servisního centra pro opravy.
E3	Chybí nádoba nebo je nádoba prázdná.	Dolní nádobu vložte do zařízení, poté je odpojte ze zásuvky a znovu zapojte, nakonec restartujte program.

Poznámka: Je-li vnitřní nádoba deformovaná, již ji nepoužívejte a v autorizovaném servisním centru pro opravu si zakupte novou.