

# ***Ariete***



Cuociriso  
Rice cooker  
Cuiseur à riz  
Reiskocher  
Olla Arrocera  
Arrozeira  
Ρυζομάγειρας  
Rijstkoker  
جهاز لطهي الأرز  
Ryżowar  
Рисоварка  
куріш пісірiш  
Penanak Nasi

Numero Verde  
**800-809065**

***Ariete***

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio (FI)  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)

**CE EAC**

**2904**

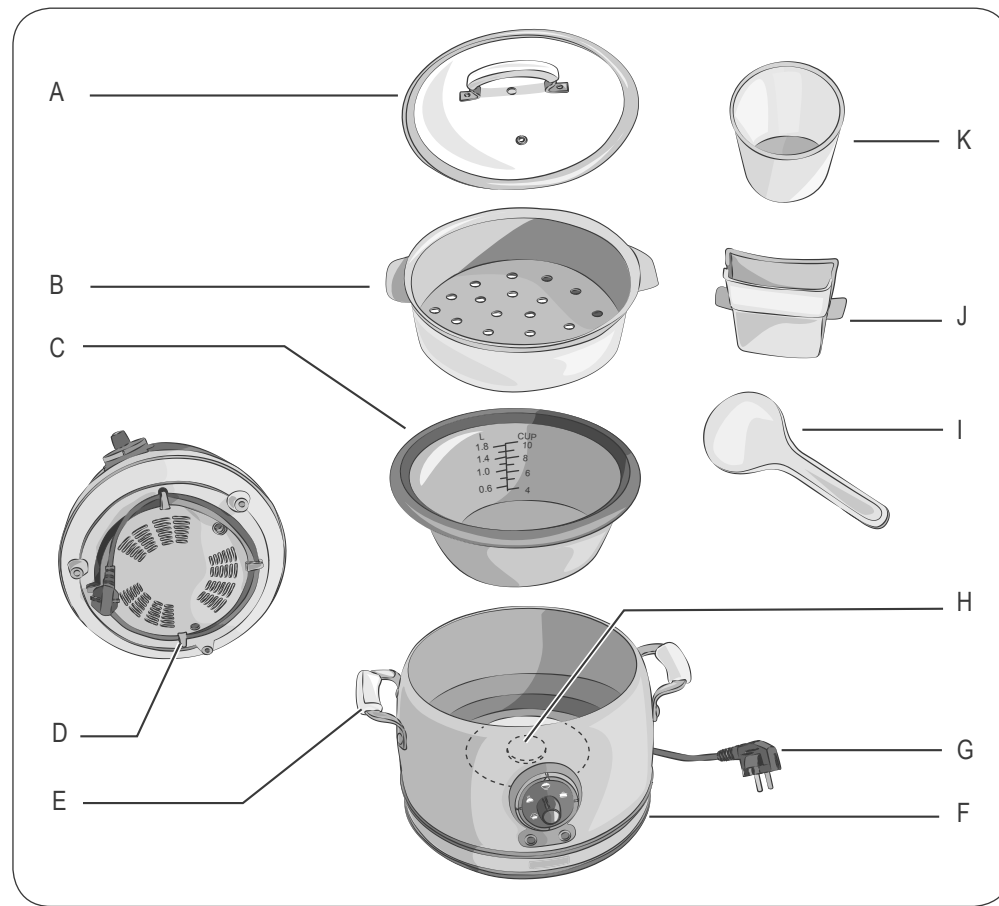


Fig. 1

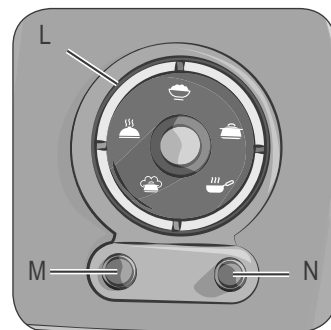


Fig. 2

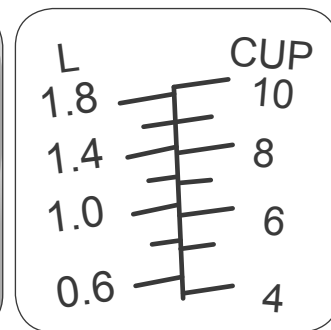


Fig. 3

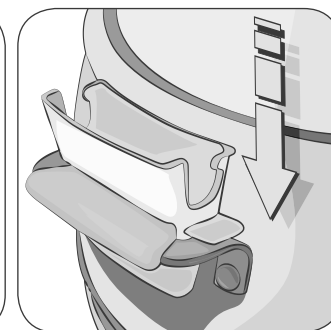


Fig. 4

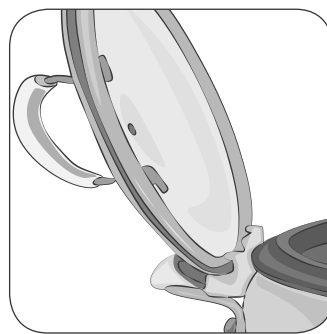


Fig. 5

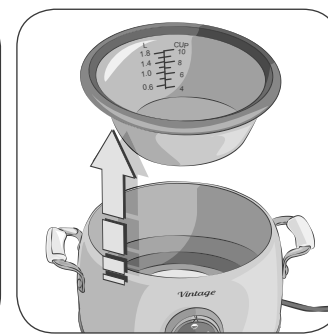


Fig. 6

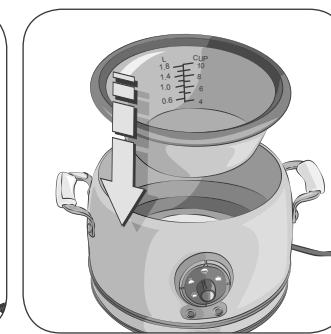


Fig. 7

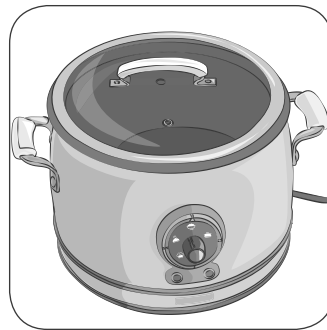


Fig. 8

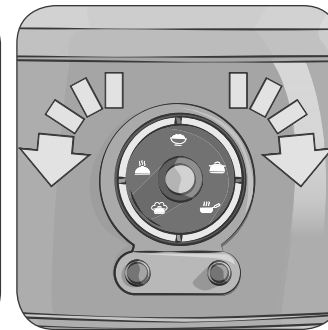


Fig. 9

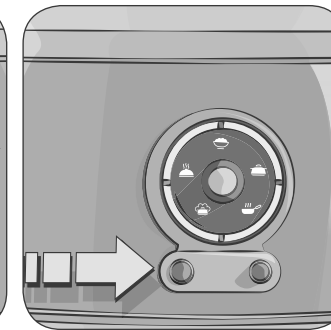


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

## A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

---

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo per i bambini



Avvertenza relativa a ustioni



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali



Pericolo di danni derivanti da altre cause

## USO PREVISTO

---

Potete usare l'apparecchio per cuocere gli alimenti. Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

## RISCHI RESIDUI

---



### Attenzione

Pericolo di shock elettrico. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.



### Attenzione

Pericolo di ustioni. Il recipiente interno e la resistenza diventano molto caldi. Non toccare durante l'uso e nei minuti successivi allo spegnimento. Non toccare le superfici calde. Usare presine o strofinacci.

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

### LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:
  - nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
  - nelle fattorie;
  - l'utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
  - negli ambienti tipo bed and breakfast.
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.

- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non forniti dal costruttore dell'apparecchio può comportare rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone.
- L'apparecchio è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.




### **Pericolo per i bambini**

- L'apparecchio può essere usato da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza ed hanno compreso i pericoli presenti durante l'uso.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con età inferiore a 8 anni.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Evitare che un bambino afferrando il cavo di alimentazione possa far cadere l'apparecchio.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.



### **Avvertenza relativa a ustioni**

- Pericolo di ustioni. Non toccare le parti metalliche, il coperchio e il corpo dell'apparecchio durante l'uso e nei minuti seguenti al suo spegnimento. Toccare solo le maniglie e usare presine o strofinacci. Attendere il raffreddamento delle parti calde.
- Quando l'apparecchio non è in funzione staccare la spina dalla presa di corrente elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di eseguire la pulizia.
- Non muovere l'apparecchio quando contiene ancora cibo.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo all'interno della pentola, per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Durante l'uso, quando si apre il coperchio, aria e vapore caldi fuoriescono dalla pentola. Tenere le mani ed il viso lontani per evitare di scottarsi con il vapore.

-  Attenzione: superficie calda.



### **Pericolo dovuto a elettricità**

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione controllare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Se l'apparecchio sarà utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato comprato, fate verificare l'idoneità elettrica dell'apparecchio presso un Centro di Assistenza Tecnica.
- Se decidete di utilizzare una prolunga elettrica, quest'ultima deve essere adeguata alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa con messa a terra.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito e/o shock elettrico.
- Non utilizzate l'apparecchio se avete le mani bagnate o se avete i piedi nudi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere, se vi sono segni di danni visibili o se ha perdite di acqua. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non collegare alcun altro apparecchio ad elevata potenza (stufe, ferri da stiro, radiatori ecc..) sulla stessa presa di corrente. Pericolo di sovraccarico elettrico.
- L'apparecchio ed il cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con superfici calde.
- Prima di inserire la spina di alimentazione nella presa a parete verificare che l'elemento riscaldante e l'esterno del contenitore interno siano puliti e asciutti.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non viene usato e prima di ogni intervento di manutenzione o pulizia.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica prima di riempire il recipiente interno con alimenti e acqua.
- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contrasto con spigoli vivi o con parti taglienti.
- Non spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo di alimentazione.
- In caso di temporale scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.



### **Attenzione - danni materiali**

- Svolgere sempre il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- Il prodotto non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- Non riempire il recipiente interno oltre il limite massimo.
- Assicursi di aver posizionato correttamente il coperchio sulla pentola prima di accendere l'apparecchio.
- Dopo aver staccato la spina del cavo di alimentazione elettrica dalla presa e dopo che tutte le parti si saranno raffreddate, l'apparecchio potrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo e appena umido di acqua aggiungendo poche gocce di detersivi neutri non aggressivi (non usare mai solventi che danneggiano la plastica).
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (tessuti, tende, etc).
- Prima di riporre l'apparecchio scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Attendere che le parti calde si siano raffreddate.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non smontare l'apparecchio. Non ci sono parti interne da utilizzare o pulire.
- Riporre l'apparecchio al coperto, in un luogo fresco e asciutto.



### **Pericolo di danni derivanti da altre cause**

- Accendere l'apparecchio solo quando è in posizione di lavoro.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- Quando vi dovete assentare anche per poco tempo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre il cavo di alimentazione elettrica dalla presa di corrente.
- ✗ Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

### **• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.**

Consumo energetico in modalità off: 0,3 W

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

---

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| A - Coperchio                 | H - Resistenza elettrica                            |
| B - Cestello cottura a vapore | I - Cucchiaino                                      |
| C - Recipiente interno        | J - Supporto coperchio                              |
| D - Avvolgicavo               | K - Misurino  |
| E - Maniglie                  | L - Manopola di selezione della modalit  di cottura |
| F - Corpo dell'apparecchio    | M - Tasto avvio programma e spia di cottura         |
| G - Cavo di alimentazione     | N - Spia mantenimento calore                        |

### Dati di identificazione

Nella targhetta posta sotto la base di appoggio dell'apparecchio sono riportati i seguenti dati d'identificazione dell'apparecchio:

- costruttore e marcatura CE
- modello (Mod)
- n° di matricola (SN)
- tensione elettrica di alimentazione (V) e frequenza (Hz)
- potenza elettrica assorbita (W)
- numero verde assistenza

Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

### PRIMA DELL' L'USO

---



#### Attenzione!

Non porre l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimit  o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi, o vicino ad un forno a microonde.

Evitare che il cavo sporga oltre il bordo del tavolo o del piano. Evitare che un bambino affermando il cavo possa rovesciare l'apparecchio.

Il cavo non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.









#### Attenzione

Pericolo di danni materiali. Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 10 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.

- Rimuovere i materiali di imballaggio dall'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e lontano dall'acqua. L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile e resistente alle alte temperature.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

**Controllare che la tensione della rete domestica sia uguale a quella indicata sulla targhetta dati tecnici dell'apparecchio.**

## TABELLA PROGRAMMI

|   |   | Programma                         | Temperatura | Tempo di cottura               |
|---|---|-----------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 1 |  | Riso                              | 125°C       | In base al peso, in automatico |
| 2 |  | Sauté                             | 160°C       | 30 min                         |
| 3 |  | Cottura a vapore                  | 105°C       | 15 min (dall'ebollizione)      |
| 4 |  | Cottura lenta                     | 96 - 98°C   | 5 ore                          |
| 5 |  | Mantenimento calore               | 65 - 70°C   | 24 ore                         |
| 6 |  | Interruzione programma di cottura |             |                                |

## ISTRUZIONI PER L'USO



### Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio durante il suo funzionamento.

Non utilizzare abrasivi o utensili di metallo.



### Attenzione

Pericolo di shock elettrico. Non inserire forchette o altri utensili all'interno dell'apparecchio. Questa operazione può danneggiare le resistenze dell'apparecchio e creare pericolo di shock elettrico.

Non mettere mai la resistenza a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito e/o shock elettrico.



### Attenzione

Pericolo di ustioni. Durante il funzionamento, il recipiente interno, il corpo dell'apparecchio, il recipiente per la cottura a vapore e la resistenza diventano molto caldi: non toccare durante l'uso e nei minuti successivi allo spegnimento. Per estrarre il recipiente interno utilizzare guanti o strofinacci per evitare il pericolo di scottature.

Quando si apre il coperchio dell'apparecchio fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani per evitare di scottarsi con il vapore.



### Attenzione!

Non superare la quantità massima indicata sull'indicatore del livello dell'acqua posto dentro il recipiente interno. Non superare il livello massimo di riso (10 Cup) e acqua (1,8 L). (Fig. 3).



- 1 Posizionare il supporto coperchio (J) all'interno della maniglia (Fig. 4).
- 2 Alzare il coperchio (A) e inserirlo nel supporto (J) (Fig. 5). Rimuovere il recipiente interno (C) dal corpo dell'apparecchio (F) (Fig.6).
- 3 Inserire gli ingredienti da cuocere o riscaldare nel recipiente interno (C), rispettando il livello minimo (0,6 L, 4 cup) e massimo (1,8 L, 10 cup).
- 4 Collocare il recipiente interno (C) nel corpo dell'apparecchio (Fig. 7). Verificare che il recipiente entri in contatto con la resistenza (H).
- 5 Inserire il coperchio (Fig. 8).
- 6 Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. L'apparecchio si accenderà ed emetterà un beep.
- 7 Ruotare la manopola (L) per selezionare la modalità di cottura desiderata (Fig. 9). L'apparecchio emette un beep a ogni rotazione.

In modalità "0" tutte le spie sono spente.

Se vengono selezionati i programmi Riso (☺), Sauté (☹), Cottura a vapore (☼) o Cottura lenta (☽), inizierà a lampeggiare la spia di cottura (M), mentre la spia di mantenimento del calore (N) si spegne.

In caso di selezione del programma Mantenimento del calore (☾), la spia di mantenimento del calore (N) inizierà a lampeggiare e la spia di cottura (M) si spegne.

8 Premere il tasto avvio programma (M) (Fig. 10) dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata. L'apparecchio inizierà il processo di cottura in base ai tempi e alle temperature indicate nella tabella programmi.

Il processo di cottura si interrompe automaticamente, in base alla modalità di cottura scelta.

Quando il tempo di cottura sarà finito, l'apparecchio emetterà un beep. La spia di cottura (M) si spegne e l'apparecchio passa automaticamente in modalità mantenimento calore per i programmi 1, 2, 3, 4 (vedere tabella programmi). La spia di mantenimento del calore (N) si accende.

L'apparecchio rimane in modalità mantenimento calore per 24 ore.

Terminato il tempo, l'apparecchio emetterà un beep per tre volte di seguito. La spia di mantenimento del calore (N) si spegne e la spia di cottura (M) inizia a lampeggiare.

Il processo di cottura o di mantenimento del calore può essere interrotto anche manualmente, ruotando la manopola (L) su "0".

9 Per spegnere l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

## Programma riso

Questo programma è utilizzato per cuocere riso da contorno o riso per sushi.

Le varietà di riso più adatte ad essere cotte sono certamente quelle orientali, come il Jasmine, il Basmati, il Thai o il Kome, un riso a chicco corto e tondeggiante impiegato specificamente come riso per sushi. È possibile provare la cottura di altre tipologie di riso a seconda dei propri gusti, oppure aggiungere spezie durante la cottura.

- 1 Misurare il riso utilizzando il misurino (K). Una volta dosato, il riso va lavato più volte sotto l'acqua corrente (almeno 4-5 volte, o fino a quando l'acqua risulterà limpida).
- 2 Mettere il riso precedentemente lavato nel recipiente interno (C).
- 3 Aggiungere acqua nel recipiente: verificare che il livello dell'acqua corrisponda al numero di misurini di riso utilizzati. Per esempio: per cuocere 4 misurini di riso usare 4 misurini di acqua.

La quantità d'acqua può essere aumentata o ridotta in base ai propri gusti o alla varietà di riso.

È possibile aggiungere fino a 10 misurini, ogni misurino contiene circa 150 gr di riso.

4 Avviare il programma Riso (☺) seguendo le indicazioni nel paragrafo “Istruzioni per l’uso”.  
I tempi di cottura variano in base alla quantità di riso utilizzato:

| Quantità di riso crudo | Quantità di acqua | Tempo di cottura | Quantità di riso cotto |
|------------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| 4 misurini             | 4 misurini        | 20-22 min        | 8-10 misurini          |
| 6 misurini             | 6 misurini        | 24-25 min        | 11-12 misurini         |
| 8 misurini             | 8 misurini        | 30-33 min        | 15-16 misurini         |
| 10 misurini            | 10 misurini       | 34-40 min        | 18-20 misurini         |

Quando l’acqua è evaporata completamente, l’apparecchio passa in automatico alla modalità mantenimento del caldo.

A fine cottura, se si desidera un riso ben cotto, è consigliabile tenere la modalità mantenimento calore per 8-10 minuti, con coperchio.

Se necessario, mescolare il riso utilizzando il mestolo per riso (I).

### Programma sauté

Questo programma è indicato per la cottura dei cibi ad alta temperatura, proprio come in una padella. È ideale infatti per rosolare carne, verdure, pesce, uova o per soffritti.

Avviare il programma (☹) seguendo il paragrafo “Istruzioni per l’uso”.

Il tempo di cottura varia in base alla tipologia di pietanza.

### Programma cottura a vapore

La cottura a vapore può essere fatta utilizzando il cestello (B).

È possibile cuocere contemporaneamente riso e alimenti a vapore inserendo nel recipiente interno oltre all’acqua anche il riso.

**NOTA. Il tempo totale del programma vapore è di 15 minuti dall’ebollizione. Aggiustare quindi manualmente il programma in base al tempo di cottura del cibo e munirsi, se possibile, di un timer.**

- 1 Collocare il recipiente interno (C) nel corpo dell’apparecchio (Fig. 7) e inserire acqua fredda rispettando il livello minimo e massimo.
- 2 Inserire gli alimenti da cuocere a vapore all’interno del cestello (B).
- 3 Posizionare il cestello per la cottura a vapore sopra al recipiente interno (Fig. 11).
- 4 Chiudere con il coperchio (Fig. 12).
- 5 Avviare il programma Cottura a Vapore (☺) seguendo il paragrafo “Istruzioni per l’uso”.

I tempi di cottura variano in base agli alimenti scelti: cuocere gli alimenti indicati nella seguente tabella utilizzando l’apparecchio a freddo.

| Alimento (fresco)     | Note   | Tempo di cottura (min) |
|-----------------------|--|------------------------|
| Broccoli              | Tagliare a pezzi/infiorescenze di 1-2 cm     | 13-15                  |
| Fagiolini             | Disporre sul fondo del cestello              | 13-15                  |
| Carote                | Tagliare a fette di circa 0,5 cm di spessore | 17-19                  |
| Cavolo (cavolo verza) | Spezzare o tagliare a pezzi                  | 11-13                  |
| Asparagi              | Disporre sul fondo del cestello              | 11-13                  |
| Zucchine              | Tagliare a fette di circa 0,5 cm di spessore | 9-11                   |

| Alimento (fresco) | Note   | Tempo di cottura (min) |
|-------------------|--|------------------------|
| Cavolini          | Interi (circa 2 cm di diametro)                            | 13-15                  |
| Cavolfiore        | Tagliare a pezzi di 1-2 cm                                 | 15-17                  |
| Mais dolce        | Intero, sulla pannocchia                                   | 17-21                  |
| Patate            | Patate novelle o patate comuni tagliate in pezzi di 1-2 cm | 21-23                  |

Gli alimenti indicati nella tabella seguente, invece, devono essere cucinati quando l'apparecchio inizia a produrre vapore.

- 1 Collocare il recipiente interno (C) nel corpo dell'apparecchio (Fig. 7) e inserire acqua fredda rispettando il livello minimo e massimo.
- 2 Chiudere con il coperchio (Fig. 8).
- 3 Inserire gli alimenti da cuocere a vapore all'interno del cestello (B).
- 4 Avviare il programma Cottura a Vapore (☁️) seguendo il paragrafo "Istruzioni per l'uso" e attendere fino a quando non c'è produzione di vapore.
- 5 Una volta iniziata la cottura a vapore, utilizzare guanti da forno o simili per posizionare il cestello per la cottura a vapore sopra al recipiente interno (Fig. 11).
- 6 Chiudere con il coperchio (Fig. 12).


Procedere con la cottura per il tempo necessario, in base agli alimenti scelti:

| Alimento (fresco)        | Note   | Tempo di cottura (min) |
|--------------------------|--|------------------------|
| Uovo bollito             | Morbido  | 5-6                    |
|                          | Medio  | 7-8                    |
|                          | Duro   | 9-10                   |
|                          | Ben cotto  | 11-12                  |
| Uovo in camicia          | Collocare in un pirottino o un piattino  | 5-6                    |
| Petto di pollo           | Aprire a ventaglio o tagliare a cubetti di 1-2 cm  | 12-14                  |
| Salmone/Filetti di pesce | Merluzzo, eglefino, ecc.   | 7-9                    |
| Pesce piatto bianco      | Platessa, sogliola, pangasio, ecc.   | 3-4                    |
| Pesce a tranci           | Tonno, pesce spada, ecc.   | 7-9                    |
| Cozze                    | Mescolare a metà cottura   | 8-10                   |
| Gamberi reali            | Togliere i gusci. Cuocere a vapore per 2-3 minuti o fino a quando i gamberi sono completamente cotti. Mescolare a metà cottura |                        |

### Programma cottura lenta

Il programma cottura lenta (🔥) consente di cuocere le pietanze a bassa temperatura (circa 96 °C-98 °C) per lungo tempo, mantenendo meglio i sapori e i nutrienti del cibo rispetto a una cottura tradizionale. Le pietanze che si possono cucinare con questa modalità sono le più svariate: carne, pesce, zuppe, stufati, sughi, verdure. La cottura lenta è ideale anche per carni dal taglio più spesso che, cuocendo lentamente e più a lungo, restano tenere mantenendo tutto il loro sapore.

Indicativamente, il tempo di cottura lenta necessario per zuppe, spezzatini di carne e verdure è di 4-5 ore.

- 1 Collocare il recipiente interno (C) nel corpo dell'apparecchio (Fig. 7).
- 2 Inserire gli alimenti da cuocere nel recipiente interno (C).
- 3 Chiudere con il coperchio (Fig. 8).
- 4 Avviare il programma Cottura Lenta (  ) seguendo il paragrafo "Istruzioni per l'uso".

Nella tabella seguente sono indicati alcuni esempi di pietanze con tempi di cottura indicativi (in alcune ricette è consigliabile usare la funzione sauté per far rosolare gli ingredienti prima della cottura lenta). Per gli ingredienti, attenersi alla ricetta scelta.

| Piatto                           | Tempo di cottura lenta<br>(ore) | Tempo di cottura sauté<br>(min) |
|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Ragù alla bolognese              | 5                               | 6-8                             |
| Spezzatino di vitello con patate | 3,5                             | 6-8                             |
| Spezzatino di manzo              | 4                               | 6-8                             |
| Cinghiale in umido               | 5                               |                                 |
| Brodo di pollo                   | 5                               |                                 |
| Zuppa di verdure                 | 5                               | 3-4                             |
| Zuppa di farro                   | 4                               |                                 |
| Zuppa di orzo                    | 4                               |                                 |
| Zuppa di fagioli                 | 4                               | 10                              |
| Zuppa di legumi                  | 4                               |                                 |
| Zuppa di pollo                   | 4                               |                                 |
| Gulash                           | 4                               | 6-8                             |

### CONSIGLI SULLA COTTURA LENTA

Alcuni ingredienti non sono adatti alla cottura lenta, quali latte, panna, pasta, frutti di mare. Se necessario, aggiungerli a fine cottura. Per ottenere risultati ottimali, il recipiente deve essere riempito per almeno la metà tra liquidi e ingredienti.


Non sollevare il coperchio durante la cottura in modo da prevenire la dispersione di calore, che allungherebbe il tempo di cottura.

Al termine della cottura lenta, il recipiente interno può essere inserito anche in forno a una temperatura di max 180 gradi, per completare, asciugare o gratinare una cottura.

### Programma mantenimento calore

Questo programma è ideale per riscaldare o mantenere in caldo gli alimenti.

Può essere selezionato manualmente oppure avviarsi in automatico al termine della cottura dei programmi Riso, Sauté, Vapore, Cottura lenta. Per la selezione manuale, procedere come segue:

- Ruotare la manopola (L) in posizione mantenimento del calore (  ). L'apparecchio emette un beep a ogni rotazione, la spia mantenimento del calore (N) inizierà a lampeggiare e la spia di cottura (M) si spegne.
- Premere il tasto avvio programma (M). L'apparecchio inizierà il processo di riscaldamento.

L'apparecchio rimane in modalità mantenimento calore per 24 ore.

Terminato il tempo, l'apparecchio emetterà un beep per tre volte di seguito. La spia di mantenimento del calore (N) si spegne e la spia di cottura (M) inizia a lampeggiare.

Il processo di cottura o di mantenimento del calore può essere interrotto anche manualmente, ruotando la manopola (L) su "0".

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

---



### **Attenzione**

Pericolo di ustioni. Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio scollegare sempre la spina dalla presa di corrente. Ogni intervento va eseguito quando l'apparecchio è freddo.



### **Attenzione**

Pericolo di shock elettrico. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Tutte le operazioni di pulizia sotto indicate devono essere effettuate ad apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.



### **Attenzione**

Pericolo di danni materiali. Controllare le condizioni del cavo di alimentazione del vostro apparecchio regolarmente prima di utilizzarlo e nel caso di danneggiamento portarlo al più vicino centro di assistenza per farlo sostituire solo dal personale specializzato.

Non usare detersivi abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento.

Non utilizzare getti di acqua diretta per pulire l'apparecchio.

Non lavare mai l'apparecchio o il recipiente interno in lavastoviglie.

## **Pulizia dell'apparecchio**

Pulire l'apparecchio usando un panno umido non abrasivo per non danneggiare la carrozzeria. Asciugare.

Si consiglia di lavare a mano il recipiente interno (C) con acqua e detersivi non aggressivi, e non in lavastoviglie, al fine di evitare il danneggiamento e l'usura del rivestimento antiaderente.

Gli altri accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

Una buona manutenzione ed una regolare pulizia preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore.

## **MESSA FUORI SERVIZIO**

---

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio occorre sconnetterlo elettricamente. Tagliare il cavo di alimentazione.

In caso di rottamazione si dovrà provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione dell'apparecchio e provvedere al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

## WITH REGARD TO THIS MANUAL

---

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions. The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

## INTENDED USE

---

You can use the appliance to cook food. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

## RESIDUAL RISKS

---



### Attention

Risk of electric shock. Do not immerse the appliance in water or other liquids.



### Attention

Danger of burns. The internal pot and the heating element become very hot. Do not touch during use and for a few minutes after turning it off. Do not touch the hot surfaces. Use pot holders or tea towels.

## SAFETY WARNINGS

---

### READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed solely for household and similar uses such as:
  - in cooking areas used by personnel of shops, offices and other professional environments;
  - on farms;
  - guests of hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type of environments.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.

- Using accessories not recommended or not supplied by the manufacturer of the appliance may entail risks of fire, electric shock or injuries to people.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.




### **Danger for children**

- This appliance can be used by persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood instructions regarding the appliance safe use and if they have understood the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- Prevent children from grabbing the power cord, in this way making the appliance fall.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.



### **Warning of burns**

- Danger of burns. Do not touch the metal parts, the lid and the body of the appliance during use and for the minutes following its shutdown. Only touch the handles and use pot holders or tea towels. Wait for the cooling of hot parts.
- When the appliance is not in use, unplug it from the electrical socket. Let the appliance cool down before cleaning it.
- Do not move the appliance while it still contains food.
- Always place the ingredients into the pot only, to prevent food from touching the heating elements.
- During use, when the lid is opened, hot air and steam escape from the pot. Keep your hands and face away to avoid getting burned due to hot steam.
-  Attention: hot surface.



### **Danger due to electricity**

- Before plugging the appliance into the mains socket, ensure that the voltage shown on the rating plate matches the local voltage supply.

- If the appliance will be used in a country other than that in which it was bought, check the appliance electrical suitability at a Technical Service Center.
- If you decide to use an extension cord, it must be adequate for the appliance power, to avoid hazards to the operator and for the safety of the environment where they work.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Never put live parts into contact with water: Risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- The appliance must not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or leaks of water. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorised Service Centre or by suitably qualified personnel.
- Do not connect any other high-power equipment (stoves, irons, radiators, etc) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- The appliance and the power cord must not come into contact with hot surfaces.
- Make sure that the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before inserting the mains plug into the wall socket.
- Unplug from outlet when not in use and before any maintenance or cleaning.
- Always turn off the appliance and unplug the power cord from the mains socket before filling the internal pot with food and water.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not leave the power cord against sharp edges or sharp parts.
- Do not move the appliance pulling it by the power cord.
- Remove the power cable from the socket-outlet in case of a thunderstorm.



### **Warning – material damage**

- Always unroll the power cord before use.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- In order not to compromise the appliance safety, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- Do not exceed the maximum level when filling the internal pot.
- Make sure that the lid is correctly placed on the pot before turning on the appliance.
- After unplugging the power cord from the mains socket and after all the parts have cooled down, the appliance can be cleaned only using a non-abrasive cloth, slightly dampened with water and a few drops of mild non-aggressive detergents (never use solvents that damage plastic parts).
- Do not place the appliance near inflammable materials (fabrics, curtains, etc).



- Always unplug the appliance before putting it away. Wait for the hot parts to cool down.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc).
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to use or clean.
- Store the appliance indoors in a cool and dry place.



**Danger of damage originating from other causes**

- Turn on the appliance only when it is in working position.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- When you have to leave for even a short period of time, turn off the appliance and always unplug the electric power cord.



For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

**• SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

Power consumption in off mode: 0,3 W

**DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

---

|                         |  |
|-------------------------|--|
| A - Lid                 | H - Heating element                                  |
| B - Steaming basket     | I - Spoon  |
| C - Internal pot        | J - Lid support                                      |
| D - Cord storage device | K - Measuring cup                                    |
| E - Handles             | L - Cooking mode selection knob                      |
| F - Appliance body      | M - Program start button and cooking indicator light |
| G - Power cord          | N - Keep warm indicator light                        |

**Identification data**

On the label under the base of the appliance are reported the following identifications data of the appliance:

- manufacturer and CE marking
- model (Mod.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)
- assistance toll-free phone number

When ordering at Authorized Service Centers, indicate the model and serial number.

## BEFORE USE

### **Warning!**

Do not place the appliance or the power cord near or on gas/electric stoves when they are hot, or near a microwaves oven.

Prevent the cord from protruding beyond the edge of the table or surface. Prevent children from grabbing the cord, in this way tipping over the appliance.

The cable must not touch the hot parts of the appliance.

Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.







### **Attention**

Danger of material damage. Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.

- Remove the packaging materials from the appliance.
- Place the appliance on a flat surface and away from the water. The appliance must be used and rested on a stable and heat-resisting surface.
- Totally unwind the power cord.

**Check that the domestic mains voltage is the same as the voltage indicated on the label of the device.**

## PROGRAM TABLE

|   |   | <b>Program</b>       | <b>Temperature</b> | <b>Cooking time</b>      |
|---|---|----------------------|--------------------|--------------------------|
| 1 |    | Rice                 | 125°C              | By weight, automatically |
| 2 |    | Sauté                | 160°C              | 30 min                   |
| 3 |  | Steam cooking        | 105°C              | 15 min (from boiling)    |
| 4 |  | Slow cooking         | 96 - 98°C          | 5 hours                  |
| 5 |  | Keep warm            | 65 - 70°C          | 24 hours                 |
| 6 |  | Cooking program stop |                    |                          |

## INSTRUCTIONS FOR USE



### Attention

Danger of material damage. Do not place any object on top of the appliance during its operation.

Do not use abrasive or metal tools.



### Attention

Risk of electric shock. Do not insert forks or other utensils into the appliance. This operation might damage the heating elements of the appliance and give rise to a danger of electric shock.

Never put the heating element in contact with water: Risk of short circuit and/or electric shock.



### Attention

Danger of burns. During operation, the internal pot, the body of the appliance, the steaming basket and the heating element become very hot: do not touch during use and for the minutes following shutdown. To remove the internal pot, use gloves or tea towels to avoid the risk of burns.

When opening the lid of the appliance, hot air and steam also escape. Keep your hands and face away to avoid getting burned due to hot steam.



### Warning!

Do not exceed the maximum quantity indicated on the water level indicator placed inside the internal pot. Do not exceed the maximum level of rice (10 Cups) and water (1.8 L) (Fig. 3).

- 1 Place the lid support (J) inside the handle (Fig. 4).
- 2 Lift the lid (A) and place it into the support (J) (Fig. 5). Remove the internal pot (C) from the body of the appliance (F) (Fig. 6).
- 3 Insert the ingredients to be cooked or heated in the internal pot (C), respecting the minimum (0.6 L, 4 cup) and maximum level (1.8 L, 10 cup).
- 4 Place the internal pot (C) into the body of the appliance (Fig. 7). Check the internal pot touches the heating element (H).
- 5 Install the lid (Fig. 8).
- 6 Plug the power cord into the mains socket. The appliance will turn on and beep.
- 7 Turn the knob (L) to select the desired cooking mode (Fig. 9). The device beeps at each rotation. In mode "0" all the indicator lights are off.

If the programs Rice (☺), Sauté (☞), Steam cooking (☼) or Slow cooking (☷) are selected, the cooking indicator light (M) starts flashing, while the keep warm indicator light (N) turns off.

If the Keep warm program (☸) is selected, the keep warm indicator light (N) starts flashing and the cooking indicator light (M) turns off.

- 8 Press the program start button (M) (Fig. 10) after selecting the desired cooking mode. The appliance will start the cooking process based on the times and temperatures indicated in the program table. The cooking process stops automatically, based on the chosen cooking mode.

When the cooking time is over, the appliance beeps. The cooking indicator (M) turns off and the appliance automatically enters the keep warm mode for programs 1,2,3,4 (see program table). The keep-warm indicator (N) turns on.

The appliance remains in keep warm mode for 24 hours.

When time runs out, the appliance beeps three times in a row. The keep warm indicator light (N) turns off and the cooking indicator light (M) starts flashing.

The cooking or keep warm process can also be stopped manually, by turning the knob (L) to "0".

9 To turn off the appliance, unplug the power cord from the power outlet.

## Rice program

This program is used to cook side dish rice or sushi rice.

The most suitable varieties of rice to be cooked are certainly the oriental ones, such as Jasmine, Basmati, Thai or Kome, a short and roundish-grain rice used specifically as sushi rice. You can try cooking other types of rice according to your taste, or add spices during cooking.

- 1 Measure the rice with the measuring cup (K). Once measured, the rice should be washed several times under running water (at least 4-5 times, or until the water is clear).
- 2 Place the previously washed rice into the internal pot (C).
- 3 Add water to the pot: check the water level corresponds to the number of rice scoops used. For example: to cook 4 scoops of rice use 4 scoops of water.

The water quantity can be increased or decreased according to taste or rice variety.

It is possible to add up to 10 scoops, each scoop contains about 150 gr of rice.

- 4 Start the Rice program (☺) following the instructions given in the "Instructions for use" paragraph.

Cooking times vary according to the quantity of rice used:

| Amount of uncooked rice | Quantity of water | Cooking time | Amount of cooked rice |
|-------------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| 4 scoops                | 4 scoops          | 20-22 min    | 8-10 scoops           |
| 6 scoops                | 6 scoops          | 24-25 min    | 11-12 scoops          |
| 8 scoops                | 8 scoops          | 30-33 min    | 15-16 scoops          |
| 10 scoops               | 10 scoops         | 34-40 min    | 18-20 scoops          |

When the water has completely evaporated, the appliance automatically enters the keep warm mode.

At the end of the process, if you want the rice to be cooked very well, you need to keep the appliance in keep-warm mode for 8-10 minutes with the lid on.

If necessary, stir the rice using the rice scoop (I).

## Sauté program

This program is suitable for cooking food at high temperatures, just like in a pan. It is ideal for browning meat, vegetables, fish, eggs or sautéed foods.

Start the program (☹) following the "Instructions for use" paragraph.


The cooking time varies according to the type of dish.

## Steam cooking program

Steam cooking can be done using the special basket (B).


It is possible to cook rice and steam food at the same time by inserting rice as well as water in the internal pot.

**NOTE: The total time for the steam cooking program is 15 minutes from boiling. Then manually adjust the program according to the cooking time of the food and, if possible, use a timer.**

- 1 Place the internal pot (C) into the body of the appliance (Fig. 7) and pour cold water respecting the minimum and maximum level.
  - 2 Insert the foods to be steamed inside the basket (B).
  - 3 Place the steaming basket on the internal pot (Fig. 11).
  - 4 Close the lid (Fig. 12).
  - 5 Start the Steam Cooking program () following the "Instructions for use" paragraph.
- Cooking times vary according to the food chosen: cook the foods indicated in the following table by using the cold appliance.

| Food (fresh)            | Notes  | Cooking time (min) |
|-------------------------|--|--------------------|
| Broccoli                | Cut into pieces/inflorescences of 1-2 cm               | 13-15              |
| Green beans             | Place at the bottom of the basket                      | 13-15              |
| Carrots                 | Cut into slices about 0.5 cm thick                     | 17-19              |
| Cabbage (savoy cabbage) | Break or cut into pieces                               | 11-13              |
| Asparagus               | Place at the bottom of the basket                      | 11-13              |
| Courgettes              | Cut into slices about 0.5 cm thick                     | 9-11               |
| Sprouts                 | Whole (about 2 cm in diameter)                         | 13-15              |
| Cauliflower             | Cut into pieces of 1-2 cm                              | 15-17              |
| Sweet corn              | Whole, on the cob                                      | 17-21              |
| Potatoes                | New potatoes or common potatoes cut into 1-2 cm pieces | 21-23              |

The foods indicated in the following table, instead, shall be cooked when the appliance starts to produce steam.

- 1 Place the internal pot (C) into the body of the appliance (Fig. 7) and pour cold water respecting the minimum and maximum level.
- 2 Close the lid (Fig. 8).
- 3 Insert the foods to be steamed inside the basket (B).
- 4 Start the Steam Cooking program () following the "Instructions for use" paragraph and wait until steam is produced.
- 5 Once steaming has started, use oven gloves or the like to place the steaming basket on the internal pot (Fig. 11).
- 6 Close the lid (Fig. 12).

Proceed with cooking for the needed time, based on the chosen foods:

| Food (fresh)        | Notes  | Cooking time (min)          |
|---------------------|--|-----------------------------|
| Boiled egg          | Soft<br>Average<br>Hard<br>Well done   | 5-6<br>7-8<br>9-10<br>11-12 |
| Poached egg         | Place in a paper cup or saucer   | 5-6                         |
| Chicken breast      | Fan out or cut into 1-2 cm cubes   | 12-14                       |
| Salmon/Fish fillets | Cod, haddock, etc.   | 7-9                         |
| White flatfish      | Plaice, sole, pangasius, etc.  | 3-4                         |
| Sliced fish         | Tuna, swordfish, etc.  | 7-9                         |
| Mussels             | Stir halfway through cooking   | 8-10                        |
| King prawns         | Remove the shells. Steam for 2-3 minutes or until the prawns are completely cooked. Stir halfway through cooking |                             |

### Slow cooking program

The slow cooking program (🍲) allows you to cook foods at low temperatures (about 96 °C-98 °C) for a long time, keeping the flavours and nutrients of the food better than traditional cooking. A great variety of dishes can be cooked using this mode: meat, fish, soups, stews, sauces, vegetables. Slow cooking is also ideal for thicker cuts of meat which, cooking slowly and for a longer time, remain tender while maintaining all their flavour.

As an indication, the slow cooking time required for soups, meat and vegetable stews is 4-5 hours.

- 1 Place the internal pot (C) into the body of the appliance (Fig. 7).
- 2 Insert the food to be cooked in the internal pot (C).
- 3 Close the lid (Fig. 8).
- 4 Start the Slow Cooking program (🍲) following the "Instructions for use" paragraph.

The following table shows some examples of dishes with indicative cooking times (in some recipes it is advisable to use the sauté function to brown the ingredients before slow cooking). For the ingredients, stick to the chosen recipe.

| Dish                    | Slow cooking time (hours) | Sauté cooking time (min) |
|-------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Bolognese sauce         | 5                         | 6-8                      |
| Veal stew with potatoes | 3,5                       | 6-8                      |
| Beef stew               | 4                         | 6-8                      |
| Boar stewed             | 5                         |                          |
| Chicken broth           | 5                         |                          |
| Pottage                 | 5                         | 3-4                      |
| Spelt soup              | 4                         |                          |
| Barley soup             | 4                         |                          |
| Bean soup               | 4                         | 10                       |

| Dish                                  | Slow cooking time (hours) | Sauté cooking time (min) |
|---------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Legume soup                           | 4                         |                          |
| Chicken soup                          | 4                         |                          |
| Gulash (beef stew typical of Hungary) | 4                         | 6-8                      |

**SLOW COOKING TIPS**

Some ingredients are not suitable for slow cooking, such as milk, cream, pasta, seafood. If necessary, add them at the end of cooking. For best results, the pot should be at least half filled with liquids and ingredients.

Do not lift the lid during cooking in order to prevent heat loss, which would lengthen the cooking time.

At the end of slow cooking, the internal pot can also be placed in the oven at a temperature of max 180 degrees, to complete, dry or gratinate cooking.

**Keep warm program**

This program is ideal to heat up or keep warm foods.

It can be selected manually or start automatically at the end of the cooking process for the Rice, Sauté, Steam, Slow cooking programs. For manual selection, proceed as follows:

- Turn the knob (L) to the keep warm position (👤). The appliance beeps at each rotation, the keep warm indicator light (N) starts flashing and the cooking indicator light (M) turns off.
- Press the program start button (M). The appliance will begin the heating process.

The appliance remains in keep warm mode for 24 hours.

When time runs out, the appliance beeps three times in a row. The keep warm indicator light (N) turns off and the cooking indicator light (M) starts flashing.

The cooking or keep warm process can also be stopped manually, by turning the knob (L) to "0".

**CLEANING AND MAINTENANCE**



**Attention**

Danger of burns. Always unplug the appliance before cleaning it. Each operation must be carried out when the appliance is cold.



**Attention**

Risk of electric shock. Never immerse the appliance in water or other liquids.

All cleaning operations described below must be carried out with the appliance switched off and with the plug disconnected from the socket.



**Attention**

Danger of material damage. Check the state of the power cable of your appliance on a regular basis before using it, and if it is damaged, take it to the service centre closest to you to have it replaced only by specialised personnel.

Do not use abrasive detergents or metal utensils as they will scratch the coating.

Do not use direct water jets to clean the appliance.

Never wash the appliance or the internal pot in the dishwasher.

### **Cleaning the appliance**

Clean the appliance using a damp, non-abrasive cloth so as to not damage the body. Dry thoroughly with a soft cloth.

We recommend washing the internal pot (C) by hand using water and mild detergents. Do not use the dishwasher, in order to avoid damage and wear to the non-stick coating.

The other accessories can be washed in the dishwasher.

Good maintenance and regular cleaning preserve and keep the appliance operating efficiently for a longer period of time.

### **SETTING THE MACHINE OUT OF SERVICE**

---

In the case of decommissioning of the appliance, it must be electrically disconnected. Cut the power cord.

In case of scrapping you will be required to separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and to the applicable laws in the country of use.



## A PROPOS DU MANUEL

---

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utilisez l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à porté de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.

Les informations reportées dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent:



Danger pour les enfants



Avertissements sur les brûlures



Danger électrique



Attention - dégâts matériels



Dangers provenant d'autres causes

## UTILISATION PRÉVUE

---

On peut utiliser cet appareil pour cuisiner les aliments. Le fabricant ne prévoit aucune autre utilisation de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, découlant d'un emploi inapproprié de l'appareil. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

## RISQUES RÉSIDUELS

---



### Attention

Danger d'électrocution. Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.



### Attention

Danger de brûlures. Le récipient interne et la résistance deviennent très chauds. Ne pas toucher l'appareil pendant l'usage et pour quelques minutes après l'arrêt.

Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des prises et des linges de cuisine.

## AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

---

### LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour les applications domestiques ou semblables comme:
  - les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et autres milieux professionnels;
  - dans les fermes;
  - par les clients d'hôtel, de motel et autres milieux à caractère résidentiel;
  - dans les locaux type bed and breakfast.

- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou non fournis par le fabricant peut comporter des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- L'appareil est conforme au règlement (EC) N° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.



### **Danger pour les enfants**


- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience, de connaissance, à condition qu'elles soient suivies par un adulte responsable ou qu'elles aient compris les instructions fournies concernant l'utilisation en toute sécurité et des dangers pouvant découler de l'utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être délégués aux enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte.
- Toujours conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Disposer l'appareil de sorte que les enfants ne puissent toucher les parties chaudes.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Éviter que les enfants ne fassent tomber l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.



### **Avertissements sur les brûlures**

- Danger de brûlures. Ne touchez pas les parties en métal, le couvercle et le corps de l'appareil lors de l'utilisation et pendant les minutes suivant l'arrêt de l'appareil. Ne touchez que les poignées et utilisez des maniques ou des chiffons. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, déconnecter la fiche de la prise électrique. Laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer le nettoyage.
- Ne pas déplacer l'appareil quand il contient encore de la nourriture.
- Insérez toujours les ingrédients dans le récipient uniquement, pour éviter tout contact des aliments avec les résistances électriques.

- Pendant l'utilisation, lorsque le couvercle est ouvert, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent du récipient. Gardez vos mains et votre visage loin pour éviter de vous brûler avec la vapeur.

-  Attention: surface chaude.

### **Danger électrique**

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaquette correspond effectivement à celle du réseau.
- Si l'appareil est utilisé dans un pays différent de celui dans lequel il a été acheté, faites vérifier la compatibilité électrique dans un Centre de Service Après-Vente Agréé.
- Si on décide d'utiliser une rallonge électrique, cette dernière doit être adaptée à la puissance de l'appareil afin d'éviter que l'opérateur se retrouve en situation de danger et pour la sécurité de l'environnement.
- Branchez toujours l'appareil à une prise pourvue de mise à terre.
- Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne jamais mettre les parties électriques sous tension en contact avec l'eau: risque de court-circuit et/ou choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Il ne faut pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de détérioration ou en cas de fuite d'eau. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un centres d'assistance après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir les risques éventuels.
- Ne brancher aucun autre appareil de haute puissance (poêles, fers à repasser, radiateurs, etc) sur la même prise de courant. Danger de surcharge électrique.
- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Avant de brancher la fiche à la prise de courant, vérifier que l'élément chauffant et la partie intérieure du récipient sont propres et secs.
- Débrancher la prise de courant quand on n'utilise pas l'appareil ainsi qu'avant les entretiens et les nettoyages.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique avant de remplir le récipient interne d'eau et d'aliments.
- Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation contre les angles vifs ou les parties coupantes.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation.
- En cas d'orage, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.



### **Attention - dégâts matériels**

- Déroulez toujours le cordon d'alimentation avant utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté depuis des minuteries externes ou depuis des installations séparées, commandées à distance.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine, approuvés par le fabricant.
- Ne dépassez pas la limite maximale lors du remplissage du récipient interne.
- Vérifier le positionnement correct du couvercle sur la casserole avant d'allumer l'appareil.
- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation de la prise et après que toutes les pièces ont refroidi, l'appareil ne peut être nettoyé qu'avec un chiffon non abrasif et juste humide avec de l'eau en ajoutant quelques gouttes de détergents doux non agressifs (n'utilisez jamais de solvants qui endommagent le plastique).
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables (tissus, rideaux, etc).
- Avant de ranger l'appareil, toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas démonter l'appareil. Il n'y a pas de parties internes à utiliser ou nettoyer.
- Ranger l'appareil dans un endroit couvert, frais et sec.



### **Dangers provenant d'autres causes**

- Allumez l'appareil uniquement lorsqu'il est en position de travail.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Si on doit s'absenter, même pour peu de temps, il faut toujours éteindre l'appareil et débrancher son cordon d'alimentation de la prise de courant.



Pour éliminer correctement le produit, aux sens de la Directive Européenne 2012/19/EU, lire la notice jointe au produit.

### **• CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

**Consommation d'énergie en modalité off : 0,3 W**

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---

|  |   |
|--|---|
| A - Couverture                         | I - Cuillère  |
| B - Panier vapeur                      | J - Support du couvercle                                  |
| C - Récipient interne                  | K - Doseur  |
| D - Dispositif d'enroulement du cordon | L - Bouton de sélection du mode de cuisson                |
| E - Poignées                           | M - Bouton de démarrage du programme et voyant de cuisson |
| F - Corps de l'appareil                | N - Voyant de maintien au chaud                           |
| G - Cordon d'alimentation              |   |
| H - Élément chauffant                  |   |

### Données d'identification

Sur la plaque situé sous la base de soutien de l'appareil sont reportés les données d'identifications de l'appareil suivantes:

- fabricant et marque CE
- modèle (Mod.)
- n° di matricule (SN)
- tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro vert

En cas de demande envoyée à un Centre d'Assistance Agréé, ne pas oublier d'indiquer le modèle et le numéro de matricule.

## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

---



### Attention!

Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation en proximité de cuisinières à gaz ou électriques chaudes ou près d'un four à microondes.

Eviter que le cordon pende du bord de la table ou du plan de rangement. Eviter qu'un enfant puisse renverser l'appareil en tirant sur le cordon.

Le cordon ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

Disposer l'appareil de sorte que les enfants ne puissent toucher les parties chaudes.








### Attention

Danger de dommages matériels. Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.

- Retirer les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Disposer l'appareil sur une surface plate et éloignée des points d'eau. L'appareil doit être utilisé et laissé au repos sur une surface stable et résistante aux hautes températures.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation.

**Contrôler que la tension du réseau domestique soit la même que celle indiquée sur la plaque de données techniques de l'appareil.**

## TABLEAU DES PROGRAMMES

|   |   | Programme                            | Température | Temps de cuisson                  |
|---|---|--------------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| 1 |  | Riz                                  | 125°C       | Au poids, automatiquement         |
| 2 |  | Sauté                                | 160°C       | 30 min                            |
| 3 |  | Cuisson vapeur                       | 105°C       | 15 min (à partir de l'ébullition) |
| 4 |  | Cuisson lente                        | 96 - 98°C   | 5 heures                          |
| 5 |  | Maintien au chaud                    | 65 - 70°C   | 24 heures                         |
| 6 | 0   | Interruption du programme de cuisson |             |                                   |

## MODE D'EMPLOI



### Attention

Danger de dommages matériels. Ne pas placer d'objets sur l'appareil pendant son fonctionnement.

Ne pas utiliser de composants abrasifs ou d'outils en métal.



### Attention

Danger d'électrocution. Ne pas mettre de fourchettes ou d'autres ustensiles à l'intérieur de l'appareil. Cette opération peut endommager les résistances de l'appareil et créer un risque de choc électrique.

Ne mettez jamais la résistance en contact avec de l'eau: risque de court-circuit et/ou choc électrique.



### Attention

Danger de brûlures. Pendant le fonctionnement, le récipient interne, le corps de l'appareil, le panier vapeur et la résistance deviennent très chauds: ne touchez pas pendant l'utilisation et dans les minutes suivant l'arrêt de l'appareil. Pour retirer le récipient interne, utilisez des gants ou des torchons pour éviter le risque de brûlures.

Lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent également. Gardez vos mains et votre visage loin pour éviter de vous brûler avec la vapeur.



### Attention!

Ne dépassez pas la quantité maximale indiquée par l'indicateur de niveau d'eau placé à l'intérieur du récipient interne. Ne dépassez pas le niveau maximal de riz (10 tasses) et d'eau (1,8 L) (Fig. 3).

- 1 Placez le support du couvercle (J) dans l'espace à l'intérieur de la poignée (Fig. 4).
- 2 Soulevez le couvercle (A) et déposez-le dans le support (J) (Fig. 5). Retirez le récipient interne (C) du corps de l'appareil (F) (Fig. 6).
- 3 Insérez les ingrédients à cuire ou à chauffer dans le récipient interne (C), en respectant le niveau minimum (0,6 L, 4 tasses) et maximum (1,8 L, 10 tasses).
- 4 Placez le récipient interne (C) dans le corps de l'appareil (Fig. 7). Vérifiez que le récipient entre en contact avec la résistance (H).
- 5 Placez le couvercle (Fig. 8).
- 6 Branchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. L'appareil s'allume et émet un bip.
- 7 Tournez le bouton rotatif (L) pour sélectionner le mode de cuisson désiré (Fig. 9). L'appareil émet un bip à chaque rotation.

En mode "0" toutes les voyants sont éteints.

Si les programmes Riz (☺), Sauté (☹), Cuisson vapeur (☼) ou Cuisson lente (☽) sont sélectionnés, le voyant de cuisson (M) se met à clignoter, tandis que le voyant de maintien au chaud (N) s'éteint.

Si le programme de Maintien au chaud (☹) est sélectionné, le voyant de maintien au chaud (N) se met à clignoter et le voyant de cuisson (M) s'éteint.

- 8 Appuyez sur le bouton de démarrage du programme (M) (Fig. 10) après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité. L'appareil démarre le processus de cuisson en fonction des temps et des températures indiqués dans le tableau des programmes.

Le processus de cuisson s'arrête automatiquement, en fonction du mode de cuisson choisi.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un bip. Le voyant de cuisson (M) s'éteint et l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud pour les programmes 1,2,3,4 (voir tableau des programmes). Le voyant de maintien au chaud (N) s'allume.

L'appareil reste en mode maintien au chaud pendant 24 heures.

Une fois le temps écoulé, l'appareil émettra un bip trois fois de suite. Le voyant de maintien au chaud (N) s'éteint et le voyant de cuisson (M) se met à clignoter.

Le processus de cuisson ou de maintien au chaud peut également être arrêté manuellement, en tournant le bouton rotatif (L) sur « 0 ».

- 9 Pour éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

## Programme riz

Ce programme est utilisé pour cuisiner du riz d'accompagnement ou du riz à sushi.

Les variétés de riz les plus adaptées à la cuisson sont certainement les orientales, comme le Jasmin, le Basmati, le Thaï ou le Kome, un riz court et arrondi utilisé spécifiquement comme riz à sushi. Vous pouvez essayer de cuisiner d'autres types de riz selon votre goût, ou d'ajouter des épices pendant la cuisson.

- 1 Mesurez le riz à l'aide d'un doseur (K). Une fois dosé, le riz doit être lavé plusieurs fois sous l'eau courante (au moins 4-5 fois, ou jusqu'à ce que l'eau soit claire).
- 2 Placez le riz préalablement lavé dans le récipient interne (C).
- 3 Ajoutez de l'eau dans le récipient: vérifiez que le niveau d'eau correspond au nombre de cuillères à riz utilisées. Par exemple: pour cuire 4 cuillères de riz utilisez 4 doseurs d'eau.

La quantité d'eau peut être augmentée ou réduite selon vos goûts ou selon la variété de riz.

Il est possible d'ajouter jusqu'à 10 doseurs, chaque doseur contient environ 150 gr de riz.

- 4 Démarrez le programme Riz (☺) en suivant les instructions du paragraphe « Mode d'emploi ». Les temps de cuisson varient selon la quantité de riz utilisée:

| Quantité de riz non cuit | Quantité d'eau | Temps de cuisson | Quantité de riz cuit |
|--------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| 4 doseurs                | 4 doseurs      | 20-22 min        | 8 - 10 doseurs       |
| 6 doseurs                | 6 doseurs      | 24-25 min        | 11 - 12 doseurs      |
| 8 doseurs                | 8 doseurs      | 30-33 min        | 15 - 16 doseurs      |
| 10 doseurs               | 10 doseurs     | 34-40 min        | 18 - 20 doseurs      |

Lorsque l'eau s'est complètement évaporée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud.

En fin de cuisson, si vous voulez un riz bien cuit, il est conseillé de garder le mode maintien au chaud pendant 8-10 minutes, avec le couvercle fermé.

Si nécessaire, mélangez le riz à l'aide de la cuillère à riz (I).

### Programme sauté

Ce programme convient à la cuisson des aliments à haute température, comme dans une casserole. Il est idéal pour faire dorer de la viande, des légumes, du poisson, des œufs ou pour sauter des mirepoix.

Démarrez le programme (☞) en suivant le paragraphe « Mode d'emploi ».

Le temps de cuisson varie selon le type de plat.

### Programme cuisson vapeur

La cuisson à vapeur peut être effectuée au moyen du panier spécifique (B).

Il est possible de faire cuire du riz et des aliments à vapeur en même temps en insérant du riz ainsi que de l'eau dans le récipient interne.

**Note: La durée totale du programme vapeur est de 15 minutes à partir de l'ébullition. Ensuite, ajustez manuellement le programme en fonction du temps de cuisson des aliments et, si possible, utilisez une minuterie.**

- 1 Placez le récipient interne (C) dans le corps de l'appareil (Fig. 7) et remplissez d'eau froide en respectant le niveau minimum et maximum.
- 2 Insérez les aliments à cuire à la vapeur dans le panier (B).
- 3 Placez le panier vapeur au-dessus du récipient interne (Fig. 11).
- 4 Fermez par le couvercle (Fig. 12).
- 5 Démarrez le programme Cuisson vapeur (☁) en suivant le paragraphe « Mode d'emploi ».

Les temps de cuisson varient selon les aliments choisis: cuire les aliments indiqués dans le tableau suivant lorsque l'appareil est froid.

| Aliment (frais)       | Remarques                                       | Temps de cuisson (min) |
|-----------------------|---|------------------------|
| Brocoli               | Coupez en morceaux / inflorescences de 1-2 cm   | 13-15                  |
| Haricots verts        | Disposez sur le fond du panier                  | 13-15                  |
| Carottes              | Coupez en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur | 17-19                  |
| Chou (chou de Savoie) | Cassez ou coupez en morceaux                    | 11-13                  |
| Asperges              | Disposez sur le fond du panier                  | 11-13                  |



| Aliment (frais)    | Remarques   | Temps de cuisson (min) |
|--------------------|---|------------------------|
| Courgettes         | Coupez en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur                                     | 9-11                   |
| Choux de Bruxelles | Entier (environ 2 cm de diamètre)   | 13-15                  |
| Chou-fleur         | Coupez en morceaux de 1-2 cm  | 15-17                  |
| Maïs sucré         | Entier, en épi  | 17-21                  |
| Pommes de terre    | Pommes de terre nouvelles ou pommes de terre communes coupées en morceaux de 1-2 cm | 21-23                  |

Les aliments indiqués dans le tableau suivant doivent cependant être cuits lorsque l'appareil commence à produire de la vapeur.

- 1 Placez le récipient interne (C) dans le corps de l'appareil (Fig. 7) et remplissez d'eau froide en respectant le niveau minimum et maximum.
- 2 Fermez par le couvercle (Fig. 8).
- 3 Insérez les aliments à cuire à la vapeur dans le panier (B).
- 4 Démarrez le programme de Cuisson vapeur (☁️) en suivant le paragraphe « Mode d'emploi » et attendez qu'il n'y ait de production de vapeur.
- 5 Une fois que la cuisson à vapeur a commencé, utilisez des gants de cuisine ou similaires pour placer le panier vapeur au-dessus du récipient interne (Fig. 11).
- 6 Fermez par le couvercle (Fig. 12).

Continuez la cuisson pendant le temps nécessaire, en fonction des aliments choisis :

| Aliment (frais)            | Remarques   | Temps de cuisson (min) |
|----------------------------|---|------------------------|
| Œuf dur                    | Peu cuit  | 5-6                    |
|                            | Moyen   | 7-8                    |
|                            | Dur   | 9-10                   |
|                            | Bien cuit   | 11-12                  |
| Œuf poché                  | Placez dans un ramequin ou dans un plat   | 5-6                    |
| Blanc de poulet            | Déployez ou coupez en cubes de 1-2 cm   | 12-14                  |
| Saumon / Filets de poisson | Morue, aiglefin, etc.   | 7-9                    |
| Poisson plat blanc         | Plie, sole, pangasius, etc.   | 3-4                    |
| Poisson tranché            | Thon, espadon, etc.   | 7-9                    |
| Moules                     | Remuez à mi-cuisson   | 8-10                   |
| Crevettes roses            | Retirez les coquilles. Cuisez à la vapeur pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient complètement cuites. Remuez à mi-cuisson |                        |

### Programme cuisson lente

Le programme de cuisson lente (🍲) vous permet de cuisiner des plats à basse température (environ 96 °C - 98 °C) pendant une longue période, en conservant mieux les saveurs et les nutriments des aliments par rapport à la cuisine traditionnelle. Les plats qui peuvent être ainsi cuisinés sont les plus variés: viande, poisson, soupes, ragoûts, sauces, légumes. La cuisson lente est idéale pour

préparer des pièces de viande plus épaisses qui vont garder leur saveur grâce à une cuisson lente et de longue durée.

À titre indicatif, le temps de cuisson lent requis pour les soupes, les ragoûts de viande et de légumes est de 4-5 heures.

1 Placez le récipient interne (C) dans le corps de l'appareil (Fig. 7).

2 Insérez les aliments à cuire dans le récipient interne (C).

3 Fermez par le couvercle (Fig. 8).

4 Démarrez le programme de Cuisson lente (  ) en suivant le paragraphe « Mode d'emploi ».

Le tableau suivant montre quelques exemples de plats avec des temps de cuisson indicatifs (dans certaines recettes, il est conseillé d'utiliser la fonction sauté pour faire dorer les ingrédients avant la cuisson lente). Pour les ingrédients, respectez la recette choisie.

| Plat                                   | Temps de cuisson lente (heures) | Temps de cuisson sauté (min) |
|--|---------------------------------|------------------------------|
| Sauce bolognaise                       | 5                               | 6-8                          |
| Ragoût de veau aux pommes de terre     | 3,5                             | 6-8                          |
| Ragoût de bœuf                         | 4                               | 6-8                          |
| Ragoût de sanglier                     | 5                               |                              |
| Bouillon de poulet                     | 5                               |                              |
| Potage                                 | 5                               | 3-4                          |
| Soupe d'épeautre                       | 4                               |                              |
| Soupe d'orge                           | 4                               |                              |
| Soupe de haricots                      | 4                               | 10                           |
| Soupe aux légumineuses                 | 4                               |                              |
| Soupe au poulet                        | 4                               |                              |
| Goulasch - Soupe typique de la Hongrie | 4                               | 6-8                          |

## CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE

Certains ingrédients ne conviennent pas à la cuisson lente, comme le lait, la crème, les pâtes et les fruits de mer. Si nécessaire, ajoutez-les en fin de cuisson. Pour de meilleurs résultats, le récipient doit être au moins à moitié rempli de liquides et d'ingrédients.


Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson afin d'éviter les pertes de chaleur, ce qui allongerait le temps de cuisson.

À la fin d'une cuisson lente, le récipient interne peut également être placé dans le four à une température maximale de 180 degrés, pour terminer, sécher ou gratiner une cuisson.

## Programme de maintien au chaud

Ce programme est idéal pour chauffer ou garder les aliments au chaud.

Il peut être sélectionné manuellement ou démarré automatiquement à la fin de la cuisson des programmes Riz, Sauté, Vapeur, Cuisson lente. Pour la sélection manuelle, procédez comme suit:

- Tournez le bouton rotatif (L) sur la position de maintien au chaud (  ). L'appareil émet un bip à chaque rotation, le voyant de maintien au chaud (N) se met à clignoter et le voyant de cuisson (M) s'éteint.

- Appuyez sur le bouton de démarrage du programme (M) L'appareil commencera le processus de chauffage.

L'appareil reste en mode maintien au chaud pendant 24 heures.

Une fois le temps écoulé, l'appareil émettra un bip trois fois de suite. Le voyant de maintien au chaud (N) s'éteint et le voyant de cuisson (M) se met à clignoter.

Le processus de cuisson ou de maintien au chaud peut également être arrêté manuellement, en tournant le bouton rotatif (L) sur « 0 ».

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

FR



### Attention

Danger de brûlures. Avant de nettoyer l'appareil, il faut toujours débrancher la fiche de la prise de courant. Chaque intervention doit être effectuée quand l'appareil est froid.



### Attention

Danger d'électrocution. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque.

Toutes les opérations de nettoyage indiquées à continuation doivent être réalisées avec l'appareil éteint et l'alimentation électrique débranchée.



### Attention

Danger de dommages matériels. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation de l'appareil avant de l'utiliser et s'il est abîmé, l'amener dans le centre d'assistance le plus proche pour que le personnel spécialisé le remplace.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement.

N'utilisez pas de jets d'eau directs pour nettoyer l'appareil.

Ne lavez jamais l'appareil ou le récipient interne au lave-vaisselle.

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyer l'appareil avec un linge humide non abrasif afin de ne pas abîmer la carcasse. Sécher.

Nous recommandons de laver le récipient interne (C) à la main avec de l'eau et des détergents doux, et non au lave-vaisselle, afin d'éviter d'endommager et d'user le revêtement antiadhésif.

Les autres accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Un entretien et un nettoyage réguliers préservent l'appareil et prolongent son efficacité.

## MISE HORS SERVICE

---

Si l'appareil est hors-service, le débrancher de la prise de courant. Couper le cordon d'alimentation.

Au moment de l'amener à la déchetterie, il faudra diviser les différents matériaux qui composent l'appareil et les jeter en fonction de leur composition, selon les dispositions de loi en vigueur dans le pays d'utilisation.

## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

---

Auch wenn die Geräte entsprechend der geltenden Europäischen Normen hergestellt wurden und daher alle potentiell gefährlichen Teile geschützt sind, müssen, um Unfälle und Schäden zu vermeiden, diese Hinweise aufmerksam gelesen und das Gerät nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen wurde. Die Bedienungsanleitung auch für späteres Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren. Soll dieses Gerät an andere Personen abgegeben werden, bitte daran denken, auch die Bedienungsanleitung mit auszuhändigen.

Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf folgendes hinweisen:



Gefahr für Kinder



Hinweise zu Verbrühungsgefahr



Gefahr wegen Strom



Achtung - Sachschäden



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

## VORGESEHENER GEBRAUCH

---

Das Gerät darf zum Kochen von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz ist nicht vom Hersteller vorgesehen. Der Hersteller übernimmt daher keinerlei Haftung für jegliche Art von Schäden, die durch einen ungeeigneten Einsatz des Gerätes verursacht werden. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

## RESTRISIKEN

---



### **Achtung**

Stromschlaggefahr. Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



### **Achtung**

Verbrennungsgefahr. Der Innenbehälter und der Widerstand werden sehr heiß. Berühren Sie es während der Verwendung und einige Minuten nach dem Ausschalten nicht.

Keine heißen Oberflächen berühren. Topflappen oder Wischtücher benutzen.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### **DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.**

- Das Produkt ist nur für die Nutzung im Haushalt und ähnliche Anwendungen konzipiert, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Betrieben;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen.
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.


- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendienstes für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
- Bei der Verwendung von nicht empfohlenen oder nicht vom Gerätehersteller mitgeliefertem Zubehör besteht Brandgefahr, Stromschlaggefahr oder Verletzungsgefahr.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

### **Gefahr für Kinder**

- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder vermindert physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der sicheren Bedienung des Gerätes angeleitet werden.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.
- Bitte vermeiden Sie, dass Kinder am Kabel ziehen und somit das Abstürzen des Gerätes verursachen.
- Soll das Gerät als Abfall entsorgt werden, empfehlen wir es durch Abschneiden des Anschlusskabels unbrauchbar zu machen. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.

### **Hinweise zu Verbrühungsgefahr**

- Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht die Metallteile, den Deckel und den Körper des Geräts während des Betriebs und nach dem Abschalten des Geräts. Berühren Sie nur die Haltegriffe und verwenden Sie Lappen oder Scheuertücher. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Bei ausgeschaltetem Gerät soll der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Wenn das Gerät noch Lebensmitteln enthält, darf es nicht bewegt werden.
- Die Zutaten müssen immer in den Topf gegeben werden, um den Kontakt der Lebensmittel mit den elektrischen Widerständen zu vermeiden.

- Wenn der Deckel während des Gebrauchs geöffnet wird, entweichen heiße Luft und Dampf aus dem Topf. Halten Sie Hände und Gesicht fern, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
-  Achtung: Warme Oberfläche.



### **Gefahr wegen Strom**

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss kontrolliert werden, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Wird das Gerät in einem anderen Land in Betrieb genommen, in dem es gekauft wurde, bitte seine elektrischen Eigenschaften bei einem technischen Service Center überprüfen lassen.
- Wenn Sie entscheiden, ein Verlängerungskabel zu verwenden, müssen dies der Geräteleistung entsprechen, um den Bediener und die Sicherheit des Raumes, in dem das Gerät benutzt wird, nicht zu gefährden.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die unter Spannung stehenden Geräteteile dürfen nicht in Kontakt mit Wasser kommen: Kurzschluss- und/oder elektrisches Schockrisiko.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß verwenden.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es gestürzt ist, sichtbare Schäden oder Wasserverluste aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät selbst fehlerhaft ist. Um jegliches Risiko vorzubeugen, dürfen alle Reparaturen, einschließlich des Stromkabelwechsels, nur durch das Service Center Ariete bzw autorisierte Ariete-Fachtechniker durchgeführt werden.
- Verbinden Sie keine anderen Hochleistungsgeräte (Öfen, Bügeleisen, Heizkörper usw) an derselben Steckdose. Stromüberlastungsgefahr.
- Das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht mit warmen Oberflächen in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Netzsteckers in die Steckdose, dass das Heizelement und die Außenseite des Innenbehälters sauber und trocken sind.
- Wenn das Gerät nicht im Betrieb ist und vor jeder Wartung oder Reinigung, den Stecker aus dem Gerät ziehen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Innenbehälter mit Lebensmitteln und Wasser füllen.
- Nie den Stecker am Anschlusskabel durchs Ziehen aus der Steckdose abtrennen.
- Das Versorgungskabel soll nicht mit scharfen Kanten bzw Teilen in Kontakt kommen.
- Das Gerät nicht am Stromkabel ziehen.
- Bei Gewitter das Stromkabel aus der Steckdose ziehen.



## **Achtung - Sachschäden**

- Vor dem Gebrauch stets das Stromkabel abwickeln.
- Das Gerät darf nicht mit externen Timer oder getrennten ferngesteuerten Anlagen versorgt werden.
- Um die Sicherheit des Gerätes nicht zu beeinträchtigen, dürfen nur von Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Füllen Sie den Innenbehälter nicht über die Höchstgrenze hinaus.
- Vergewissern Sie sich, den Deckel ordnungsgemäß auf dem Topf positioniert zu haben, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Nachdem der Stecker des Netzkabels aus der Steckdose gezogen wurde und alle Teile abgekühlt sind, darf das Gerät nur mit einem nicht scheuernden, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch mit einigen Tropfen eines nichtaggressiven neutralen Reinigungsmittels gereinigt werden (niemals Lösungsmittel verwenden, die den Kunststoff beschädigen können).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (Stoffe, Vorhänge usw).
- Bevor Sie das Gerät aufräumen, den Stecker des Versorgungskabels immer aus der Steckdose ziehen. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Das Gerät nicht der Witterung ausgesetzt lassen (Regen, Sonne, usw.).
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Das Gerät nicht abbauen. Das Gerät enthält keine innere Bestandteile, die verwendet werden oder gereinigt werden müssen.
- Das Gerät in einer geschlossenen, kühlen und trockenen Stelle aufbewahren.



## **Schadensgefahr wegen anderer Ursachen**

- Das Gerät nur einschalten, wenn es sich in Betriebsposition befindet.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollten Sie, auch für kurze Zeit, die Stelle verlassen, wo das Gerät betrieben wird, das Gerät immer ausschalten und immer das Versorgungskabel aus der Steckdose ziehen.
- ✗ Für die korrekte Entsorgung des Geräts entsprechend der EG-Richtlinie 2012/19/EG verweist man auf die dem Gerät beigelegten Anweisungen.

## **• DIE BEDIENUNGSANLEITUNG STETS GUT AUFBEWAHREN.**

Energieverbrauch im Off-Modus: 0,3 W

## GERÄTEBESCHREIBUNG

---

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| A - Deckel                     | H - Elektrischer Widerstand                        |
| B - Dampfgarer-Korb            | I - Löffel   |
| C - Innenbehälter              | J - Deckelhalter                                   |
| D - Kabel-Aufwickelvorrichtung | K - Messbecher                                     |
| E - Griffe                     | L - Drehknopf zur Auswahl des Kochmodus            |
| F - Gehäuse des Gerätes        | M - Startknopf und Kontrollleuchten für das Kochen |
| G - Anschlusskabel             | N - Kontrollleuchte für die Wärmehaltung           |

### Identifikationsangaben

Auf dem Typenschild unter der Gerätebasis sind folgenden Identifikationsdaten angegeben:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell (Mod.)
- Seriennummer (SN)
- Versorgungsspannung (V) und Frequenz (Hz)
- Leistungsaufnahme (W)
- Gratisnummer Kundendienst

Für eventuelle Anfragen an den autorisierten Service Center sollen Modell und Seriennummer angegeben werden.

### VOR DER VERWENDUNG

---



#### **Achtung!**

Das Gerät oder das Versorgungskabel nicht in der Nähe oder auf Elektro- oder Gasherde oder neben einer Mikrowelle stellen.

Vermeiden, dass das Kabel über den Tischrand oder die Fläche übersteht. Vermeiden, dass Kinder am Anschlusskabel ziehen und das Gerät umkippen können.

Das Kabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.



#### **Achtung**







Sachschadengefahr. Das Gerät min. 10 cm von Wänden, Möbeln oder anderen Geräten entfernt stellen.

- Das Verpackungsmaterial aus dem Gerät entfernen.
- Das Gerät auf eine stabile horizontale Fläche und nicht in der Nähe von Wasser stellen. Das Gerät muss auf einer festen, für hohe Temperaturen geeigneten Oberfläche benutzt und abgestellt werden.
- Das Anschlusskabel komplett ausrollen.

**Überprüfen, ob die Netzspannung der Hausinstallation mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.**



## PROGRAMMTABELLE

|   |   | Programm              | Temperatur  | Garzeit                       |
|---|---|-----------------------|-------------|-------------------------------|
| 1 |  | Reis                  | 125°C       | Gewichtsabhängig, automatisch |
| 2 |  | Sauté                 | 160°C       | 30 min                        |
| 3 |  | Dampfgaren            | 105°C       | 15 min (seit dem Kochen)      |
| 4 |  | Langsames Kochen      | 96 bis 98°C | 5 Stunden                     |
| 5 |  | Wärmeerhaltung        | 65 bis 70°C | 24 Stunden                    |
| 6 |  | Kochprogramm anhalten |             |                               |

## BEDIENUNGSANLEITUNG



### Achtung

Sachschadengefahr. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät. Verwenden Sie keine Schleifmittel oder Metallwerkzeuge.



### Achtung

Stromschlaggefahr. Legen Sie keine Gabeln oder ähnliches in das Gerät. Dies kann zu Schäden an den Heizelementen des Geräts und zur Gefahr eines Kurzschlusses führen.

Den Widerstand niemals mit Wasser in Kontakt bringen.: Kurzschluss- und/oder elektrisches Schockrisiko.



### Achtung

Verbrennungsgefahr. Während des Betriebs werden der Innenbehälter, der Gerätekörper, der Dampfgarer und das Heizelement sehr heiß: Berühren Sie sie nicht während des Betriebs und nach dem Abschalten. Verwenden Sie Handschuhe oder Tücher, um den Innenbehälter zu entfernen, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.

Beim Öffnen des Deckels entweichen auch heiße Luft und Dampf. Halten Sie Hände und Gesicht fern, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.



### Achtung!

Die im Inneren des Innenbehälters angegebene Höchstmenge darf nicht überschritten werden. Die Höchstmengen an Reis (10 Tassen) und Wasser (1,8 l) dürfen nicht überschritten werden (Abb. 3).

- 1 Stellen Sie den Deckelhalter (J) in den Griff (Abb. 4).
- 2 Heben Sie den Deckel (A) hoch und setzen Sie ihn in die Halterung (J) ein (Abb. 5). Entfernen Sie den Innenbehälter (C) aus dem Gerätekörper (F) (Abb. 6).
- 3 Geben Sie die zu kochenden oder zu erhaltenden Zutaten in den Innenbehälter (C) unter Beachtung der Min- (0,6 l, 4 Tasses) und Max-Werte (1,8 l, 10 Tasses).
- 4 Setzen Sie den Innenbehälter (C) in das Gehäuse des Geräts ein (Abb. 7). Stellen Sie sicher, dass der Behälter mit dem Widerstandselement (H) in Kontakt kommt.
- 5 Setzen Sie den Deckel ein (Abb. 8).
- 6 Das Netzkabel in die Steckdose stecken. Dadurch schaltet sich das Gerät ein und piept.
- 7 Drehen Sie den Drehknopf (L), um den gewünschten Kochmodus auszuwählen (Abb. 9). Das Gerät gibt bei jeder Drehung einen Piepton ab.

Im Modus "0" sind alle Lichter ausgeschaltet.

Wenn die Programme Reis (☺), Sauté (☞), Dampf (☁) oder Langsam-Kochen (☑) gewählt werden, beginnt die Kochleuchte (M) zu blinken und die Kontrollleuchte für die Wärmehaltung (N) erlischt.

Bei Auswahl des Warmhalte-modus (☹) beginnt die entsprechende Kontrollleuchte (N) zu blinken und die Kontrollleuchte für das Kochen (M) erlischt.

- 8 Drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Kochmodus Startknopf (M) (Abb. 10). Das Gerät wird entsprechend den in der Programmtabelle angegebenen Zeiten und Temperaturen den Garprozess starten.

Der Garprozess stoppt automatisch, abhängig von der gewählten Kochmodus.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Piepton aus. Die Kontrollleuchte für das Kochen (M) erlischt und das Gerät schaltet automatisch in den Warmhalte-Modus für die Programme 1,2,3,4 (siehe Programmtabelle). Die Kontrollleuchte für die Wärmehaltung (N) leuchtet auf.

Das Gerät bleibt 24 Stunden lang im Warmhalte-Modus.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, piept das Gerät dreimal hintereinander. Die Kontrollleuchte für die Wärmehaltung (N) erlischt und die Kontrollleuchte für das Kochen (M) beginnt zu blinken.

Der Koch- oder Warmhalteprozess kann auch manuell unterbrochen werden, indem der Knopf (L) auf "0" gedreht wird.

- 9 Um das Gerät auszuschalten, das Stromkabel aus der Netzsteckdose ziehen.

## Reis-Programm

Mit diesem Programm wird Reis für Beilagen oder Sushi-Reis gekocht.

Die geeignetsten Reissorten sind sicherlich die orientalischen Sorten wie Jasmin, Basmati, Thai oder Kome, ein kurz- und rundkörniger Reis, der speziell als Sushi-Reis verwendet wird. Sie können andere Reissorten nach Ihrem Geschmack kochen oder während des Kochens Gewürze hinzufügen.

- 1 Messen Sie den Reis mit dem Messbecher (K). Nach der Dosierung sollte der Reis mehrmals unter fließendem Wasser gewaschen werden (mindestens 4-5 Mal, oder bis das Wasser klar ist).
- 2 Geben Sie den zuvor gewaschenen Reis in den Innenbehälter (C).
- 3 Wasser in den Behälter geben: Überprüfen Sie, ob der Wasserstand der Anzahl der verwendeten Reis-Messbecher entspricht. Zum Beispiel: Verwenden Sie zum Kochen von 4 Reis-Messbechern 4 Wasser-Messbecher.

Sie können die Wassermenge je nach Geschmack oder Reissorte erhöhen oder verringern.

Sie können bis zu 10 Messbecher hinzufügen, jeder Messbecher enthält etwa 150 Gramm Reis.

- 4 Das Reis-Programm (☺) starten, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt "Gebrauchsanweisung" befolgen.

Die Garzeiten variieren entsprechend der Menge des verwendeten Reises:

| Menge an Rohreis | Wassermenge   | Garzeit    | Menge an gekochten Reis |
|------------------|---------------|------------|-------------------------|
| 4 Messbecher     | 4 Messbecher  | 20-22 Min. | 8-10 Messbecher         |
| 6 Messbecher     | 6 Messbecher  | 24-25 min  | 11-12 Messbecher        |
| 8 Messbecher     | 8 Messbecher  | 30-33 min  | 15-16 Messbecher        |
| 10 Messbecher    | 10 Messbecher | 34-40 min  | 18-20 Messbecher        |

Wenn das Wasser vollständig verdampft ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus.

Um einen gut gekochten Reis zu erhalten empfehlen wir Ihnen, nach dem Kochen 8-10 Minuten lang bei geschlossenem Deckel den Warmhalte-Modus beizubehalten.

Falls erforderlich, den Reis mit der Reislöffel (I) umrühren.

### Sauté-Programm

Dieses Programm eignet sich zum Kochen von Lebensmitteln bei hoher Temperatur, wie in einer Bratpfanne. Er eignet sich hervorragend zum Bräunen von Fleisch, Gemüse, Fisch oder Eiern.

Starten Sie das Programm (☞), indem Sie dem Abschnitt "Gebrauchsanweisung" folgen.

Die Garzeit variiert je nach Art des Gerichts.

### Dampfgaren-Programm

Dampfgaren kann mit dem entsprechenden Korb (B) durchgeführt werden.

Man kann Reis kochen und gleichzeitig Speisen dämpfen, indem man nicht nur Wasser, sondern auch Reis in den Innenbehälter gibt.

**Anmerkung: Die Gesamtzeit des Dampfprogramms beträgt 15 Minuten ab der Siedezeit. Das Programm manuell entsprechend der Garzeit der Lebensmittel einstellen. Wenn möglich, einen Timer verwenden.**

- 1 Setzen Sie den Innenbehälter (C) in den Gerätekörper ein (Abb. 7) und setzen Sie unter Beachtung des minimalen und maximalen Füllstandes kaltes Wasser ein.
- 2 Geben Sie die Lebensmittel, die gedämpft werden sollen, in den Korb (B).
- 3 Stellen Sie den Dampfgarer-Korb über den Innenbehälter (Abb. 11).
- 4 Setzen Sie den Deckel ein (Abb. 12).
- 5 Starten Sie das Dampfgaren-Programm (☞), indem Sie dem Abschnitt "Gebrauchsanweisung" folgen.

Die Garzeit variiert je nach Art des Gerichts: Die in der folgenden Tabelle angegebenen Lebensmittel müssen bei kaltem Gerät gekocht werden.

| Lebensmittel (frisch) | Anmerkungen                             | Kochzeit (min) |
|-----------------------|---|----------------|
| Brokkoli              | Stücken von 1 bis 2 cm schneiden        | 13-15          |
| Grüne Bohnen          | Auf dem Boden des Korbes anbringen      | 13-15          |
| Karotten              | In etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden | 17-19          |
| Kohl (Wirsing)        | In Stücke schneiden                     | 11-13          |

| Lebensmittel (frisch) | Anmerkungen   | Kochzeit (min) |
|-----------------------|---|----------------|
| Spargel               | Auf dem Boden des Korbes anbringen                          | 11-13          |
| Zucchini              | In etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden                     | 9-11           |
| Rosenkohl             | Ganz (etwa 2 cm )   | 13-15          |
| Blumenkohl            | Stücken von 1 bis 2 cm schneiden                            | 15-17          |
| Zuckermais            | Ganz, auf dem Maiskolben                                    | 17-21          |
| Kartoffeln            | Frühkartoffeln / Erdäpfel, in Stücke von 1-2 cm geschnitten | 21-23          |

Dagegen müssen die in der folgenden Tabelle angegebenen Lebensmittel gegart werden, wenn das Gerät beginnt, Dampf zu erzeugen.

- 1 Setzen Sie den Innenbehälter (C) in den Gerätekörper ein (Abb. 7) und setzen Sie unter Beachtung des minimalen und maximalen Füllstandes kaltes Wasser ein.
- 2 Setzen Sie den Deckel ein (Abb. 8).
- 3 Geben Sie die Lebensmittel, die gedämpft werden sollen, in den Korb (B).
- 4 Starten Sie das Dampfgarprogramm (☁), indem Sie dem Abschnitt "Gebrauchsanweisung" folgen und warten Sie, bis Dampf nicht mehr entsteht.
- 5 Sobald der Garvorgang begonnen hat, benutzen Sie Ofenhandschuhe o.ä., um den Garbehälter über den Innenbehälter zu stellen (Abb. 11).
- 6 Setzen Sie den Deckel ein (Abb. 12).

Weiterkochen, abhängig von der gewählten Speise:

| Lebensmittel (frisch)           | Anmerkungen   | Kochzeit (min)              |
|---------------------------------|---|-----------------------------|
| Gekochtes Ei                    | Weich<br>Mittel<br>Hart<br>Gut gekocht  | 5-6<br>7-8<br>9-10<br>11-12 |
| pochiertem Ei                   | Auf eine Untertasse stellen   | 5-6                         |
| Hühnerbrust                     | In Scheiben oder in 1-2 cm große Würfel schneiden   | 12-14                       |
| Lachs/Fischfilets               | Kabeljau, Schellfisch usw.  | 7-9                         |
| Weißer Plattfisch               | Scholle, Seezunge, Pangasius, usw.  | 3-4                         |
| in Scheiben geschnittener Fisch | Thunfisch, Schwertfisch usw.  | 7-9                         |
| Muscheln                        | Nach der Hälfte der Garzeit umrühren  | 8-10                        |
| Garnelen                        | Schalen entfernen. 2-3 Minuten dämpfen oder bis die Garnelen vollständig gekocht sind. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren |                             |

### Programm für langsames Garen

Das Programm "Langsames Garen" (☁) ermöglicht es Ihnen, die Speisen bei niedriger Temperatur (ca. 96 °C-98 °C) eine lange Zeit zu garen, wobei die Aromen und Nährstoffe der Speisen besser erhalten bleiben als beim traditionellen Garen. Es gibt zahlreiche Gerichte, die mit diesem Modus

zubereitet werden können: Fleisch, Fisch, Suppen, Eintopf, Soßen, Gemüse. Langsames Garen ist auch ideal für dickere Fleischstücke, die durch langsames und längeres Garen zart bleiben und dabei ihren ganzen Geschmack behalten.

Für Suppen, Fleischartöpfe und Gemüse wird eine langsame Garzeit von 4-5 Stunden benötigt.

- 1 Setzen Sie den Innenbehälter (C) in das Gehäuse des Geräts ein (Abb. 7).
- 2 Legen Sie die zu kochenden Lebensmittel in den Innenbehälter (C).
- 3 Setzen Sie den Deckel ein (Abb. 8).
- 4 Starten Sie das Langsames Garen-Programm (🍲), indem Sie dem Abschnitt "Gebrauchsanweisung" folgen.

Die folgende Tabelle zeigt einige Beispiele von Gerichten mit ungefähren Garzeiten (bei einigen Rezepten ist es ratsam, die Saute-Funktion zum Bräunen der Zutaten vor dem langsamen Garen zu verwenden). Folgen Sie die Zutaten des von Ihnen gewählten Rezepts.

| Teller                     | Langsame Garzeit (Stunden) | Saute-Kochzeit (min) |
|----------------------------|----------------------------|----------------------|
| Bolognese                  | 5                          | 6-8                  |
| Kalbsbraten mit Kartoffeln | 3,5                        | 6-8                  |
| Eintopf                    | 4                          | 6-8                  |
| Geschmortes Wildschwein    | 5                          |                      |
| Hühnerbrühe                | 5                          |                      |
| Gemüsesuppe                | 5                          | 3-4                  |
| Dinkelsuppe                | 4                          |                      |
| Gerstensuppe               | 4                          |                      |
| Bohnensuppe                | 4                          | 10                   |
| Hülsenfruchtsuppe          | 4                          |                      |
| Hühnerbrühe                | 4                          |                      |
| Gulasch                    | 4                          | 6-8                  |

**EMPFEHLUNGEN ZUM LANGSAMEN KOCHEN**


Einige Zutaten eignen sich nicht zum langsamen Kochen, wie Milch, Sahne, Nudeln, Meeresfrüchte. Wenn erforderlich, sollten Sie sie am Ende des Kochvorgangs hinzufügen. Um beste Ergebnisse zu erzielen, muss der Behälter mindestens zur Hälfte mit Flüssigkeiten und Zutaten gefüllt sein. Heben Sie den Deckel während des Kochens nicht hoch, um Wärmeverluste zu vermeiden, die die Kochzeit verlängern würden.

Am Ende des langsamen Garvorgangs kann der Innenbehälter auch bei einer maximalen Temperatur von 180 Grad in den Ofen gestellt werden, um einen Garvorgang abzuschließen oder zu gratinieren.

**Wärmehaltung-Programm**

Dieses Programm ist ideal zum Erwärmen oder Warmhalten von Lebensmitteln.

Er kann manuell gewählt werden oder automatisch gestartet werden wenn die Programme Reis, Sauté, Dampf, Langsamkochen beendet sind. Für die manuelle Auswahl sind folgende Schritte erforderlich:

- Drehen Sie den Knopf (L) in die gewählte Position (  ). Das Gerät gibt bei jedem Einschalten einen Piepton ab, dann beginnt die Kontrollleuchte für die Wärmehaltung (N) zu blinken und die Kochleuchte (M) erlischt.
- Startknopf drücken (M). Das Gerät startet den Erwärmungsprozess.

Das Gerät bleibt 24 Stunden lang im Warmhalte-Modus.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, piept das Gerät dreimal hintereinander. Die Kontrollleuchte für die Wärmehaltung (N) erlischt und die Kontrollleuchte für das Kochen (M) beginnt zu blinken.

Der Koch- oder Warmhalteprozess kann auch manuell unterbrochen werden, indem der Knopf (L) auf "0" gedreht wird.

## REINIGUNG UND WARTUNG

---



### Achtung

Verbrennungsgefahr. Bevor Sie das Gerät reinigen, den Stecker aus der Steckdose ziehen. Jeder Eingriff soll beim kalten Gerät erfolgen.



### Achtung

Stromschlaggefahr. Das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Alle nachfolgend angegebenen Reinigungsmaßnahmen müssen bei ausgeschaltetem Gerät und mit aus der Steckdose entferntem Stecker ausgeführt werden.



### Achtung

Sachschadengefahr. Vor dem Gebrauch den Zustand des Gerätestromkabels regelmäßig prüfen. Falls dies beschädigt ist, das Kabel bei einem zuständigen Service Center nur durch Fachpersonal ersetzen lassen.

Keine Scheuermittel oder Metallgegenstände zur Reinigung verwenden, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine direkten Wasserstrahlen.

Niemals das Gerät oder den Innenbehälter in der Geschirrspülmaschine reinigen.

## Reinigung des Geräts

Um das Gehäuse nicht zu beschädigen, das Gerät mit einem feuchten, nicht scheuernden Lappen reinigen. Trocknen.

Es wird empfohlen, den Innenbehälter (C) von Hand mit Wasser und nicht aggressiven Reinigungsmitteln zu waschen, und nicht in der Spülmaschine, um eine Beschädigung und Abnutzung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

Andere Zubehöerteile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Gute und regelmäßige Wartungs- und Reinigungs Eingriffe schützen und erhalten das Gerät für eine längere Zeit wirksam.

## AUSSERBETRIEBSETZUNG

---

Wenn das Gerät außer Betrieb gesetzt wird, bitte es von dem Stromnetz trennen. Das Stromkabel abschneiden.

Im Falle der Verschrottung sind die unterschiedlichen für die Herstellung des Gerätes verwendeten Stoffen zu trennen und entsprechend ihrer Zusammenstellung und der in der Verwendungsland geltenden Normen zu entsorgen.

## A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

---

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lea con atención estas advertencias y utilice el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Mantenga siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quiere ceder este aparato a otras personas, recuerde incluir también estas instrucciones.

Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:



Peligro para los niños



Advertencia relativa a quemaduras



Peligro debido a electricidad



Atención – daños materiales



Peligro de daños debidos a otras causas

## USO PREVISTO

---

Se puede utilizar el aparato para cocinar los alimentos. Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo, causados por un uso impropio del aparato. Otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo, causados por un uso impropio del aparato. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

## RIESGOS RESTANTES

---



### Atención

Peligro de electrocución. Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.



### Atención

Peligro de quemaduras. El recipiente interno y la resistencia se calientan mucho. No se debe tocar durante el uso ni durante unos minutos después del apagado.

No toque las superficies calientes. Utilice agarradores o trapos.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

---

### LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

- Este aparato está destinado a una utilización doméstica o similar, como por ejemplo:
  - en las zonas para cocinar reservadas al personal en las tiendas, oficinas y otros ambientes profesionales;
  - en las fincas agrícolas;
  - el uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y residencias;
  - en ambientes del tipo "bed and breakfast".

- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en este manual de instrucciones.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Asistencia Autorizado.
- El uso de accesorios no aconsejados o no proporcionados por el constructor del aparato puede comportar riesgos de incendio, electrocución o daños a las personas.
- El aparato cumple con el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 relativo a los materiales en contacto con alimentos.



### **Peligro para los niños**


- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o de conocimiento, sólo bajo la supervisión de una persona responsable o si han recibido y comprendido las instrucciones sobre el uso del aparato en seguridad y si han comprendido los peligros presentes durante el uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Coloque el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Evite que algún niño haga caer el aparato agarrándose al cable de alimentación.
- Si se decide dejar de utilizar el aparato, antes de tirarlo a la basura se recomienda cortar el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizarlo para sus juegos.



### **Advertencia relativa a quemaduras**

- Peligro de quemaduras. No toque las partes metálicas, ni la tapa, ni el cuerpo del aparato durante el uso y en los minutos sucesivos a su apagado. Toque sólo las asas y utilice agarraderas o paños de cocina. Esperar a que las partes calientes se enfríen.
- Cuando el aparato no está funcionando desenchufe la clavija de la toma de corriente. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- No mueva el aparato cuando todavía contiene comida.
- Introduzca los ingredientes sólo al interior del recipiente para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.



- Durante el uso, cuando se abre la tapa, salen de la olla aire y vapor calientes. Mantenga las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción para evitar quemaduras por el vapor.
-  Atención: superficie caliente.



### **Peligro debido a electricidad**

- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica controle que la tensión indicada en la etiqueta corresponda a la tensión de la red local.
- Si el aparato va a ser utilizado en un país diferente de aquel en el que se compró, hay que controlar su idoneidad eléctrica en un Centro de Servicio Técnico.
- Se decidir utilizar uma extensão elétrica, esta deverá ser apropriada para a potência do aparelho, a fim de evitar perigos ao operador e para a segurança do ambiente onde é utilizado.
- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- No coloque nunca las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- No utilicen el aparato si tienen las manos mojadas o están descalzos.
- No se debe utilizar el aparato si ha caído, si presenta daños visibles o si pierde agua. No use el aparato si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso. Todos los arreglos, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuados exclusivamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para evitar cualquier riesgo.
- No conecte ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- El aparato y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con superficies calientes.
- Antes de enchufar la clavija en la toma de corriente compruebe que el elemento calentador y la parte exterior del recipiente interno están limpios y secos.
- Quite la clavija del enchufe cuando el aparato no se utiliza y antes de cada intervención de mantenimiento o limpieza.
- Apague siempre el aparato y desconecte la clavija de la toma de corriente antes de llenar el recipiente interno con alimentos y agua.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No deje rozar el cable de alimentación en esquinas o partes afiladas.
- No desplace el aparato tirándolo por el cable de alimentación.
- En caso de tormenta desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.




## **Atención – daños materiales**

- Desenrolle siempre por completo el cable de alimentación antes de la utilización.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o con instalaciones con control remoto.
- Para no comprometer la seguridad del aparato, hay que utilizar sólo piezas de repuesto y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
- No llene el recipiente interno más allá del límite máximo.
- Asegúrese de que ha colocado correctamente la tapa en la olla antes de encender el aparato.
- Después de desconectar de la toma de corriente la clavija del cable de alimentación y después de que todas las partes se hayan enfriado, el aparato puede limpiarse con un paño no abrasivo y ligeramente húmedo de agua añadiendo unas pocas gotas de detergente neutro no agresivo (no utilice nunca solventes que dañan el plástico).
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas, etc).
- Antes de guardar el aparato desconecte siempre el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Espere que las partes calientes estén frías.
- No deje nunca el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).
- No use el aparato en un espacio al aire libre.
- No desmonte el aparato. No hay partes internas que se utilicen o que haya que limpiar.
- Guarde el aparato al cubierto, en un lugar fresco y seco.



## **Peligro de daños debidos a otras causas**

- Encienda el aparato sólo cuando está en su posición de trabajo.
- No deje sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Cuando tenga que ausentarse, aunque sea por poco tiempo, apague el aparato y desconecte siempre el cable de alimentación de la toma de corriente eléctrica.
-  Para la eliminación correcta del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE se ruega leer la hoja relacionada anexa al producto.

## **• GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.**

**Consumo energético en modo off: 0,3 W**

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

---

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| A - Tapa                      | I - Cuchara  |
| B - Cesta de cocción al vapor | J - Soporte de la tapa   |
| C - Recipiente interno        | K - Medidor  |
| D - Enrollador del cable      | L - Selector del modo de cocción                                 |
| E - Manillas                  | M - Botón de inicio del programa e indicador luminoso de cocción |
| F - Cuerpo del aparato        | N - Indicador luminoso de mantenimiento del calor                |
| G - Cable de alimentación     |  |
| H - Resistencia eléctrica     |  |

### Datos de identificación

En la placa situada debajo de la base de apoyo del aparato están mencionados los siguientes datos de identificación del aparato:

- constructor y marca CE
- modelo (Mod.)
- n° de matrícula (SN)
- tensión eléctrica de alimentación (V) y frecuencia (Hz)
- potencia eléctrica absorbida (W)
- numero verde asistencia

En las eventuales solicitudes a los Centros de Asistencia Autorizados, indique el modelo y el número de matrícula.

## ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

---



### ¡Atención!

No coloque el aparato o el cable de alimentación cerca o encima de hornillos eléctricos o de gas calientes, o cerca de un microondas.

Evite que el cable sobresalga del borde de la mesa o de la superficie. Evite que un niño, cogiendo el cable, pueda volcar el aparato.

El cable no debe tocar las partes calientes del aparato.

Coloque el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.



### Atención

Peligro de daños materiales. Colocar el aparato a una distancia mínima de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.

- Retire los materiales de embalaje del aparato.
- Colocar el aparato sobre una superficie horizontal y lejos del agua. El aparato se debe utilizar y guardar en una superficie estable y resistente a las altas temperaturas.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación.

**Controle que la tensión de la red doméstica sea igual que la indicada en la tarjeta con los datos técnicos del aparato.**

## TABLA DE PROGRAMAS

|   |   | Programa                             | Temperatura | Tiempo de cocción                  |
|---|---|--------------------------------------|-------------|------------------------------------|
| 1 |  | Arroz                                | 125°C       | Según el peso, en automático       |
| 2 |  | Salteado                             | 160°C       | 30 min                             |
| 3 |  | Cocción al vapor                     | 105°C       | 15 min (a partir de la ebullición) |
| 4 |  | Cocción lenta                        | 96- 98°C    | 5 horas                            |
| 5 |  | Mantenimiento del calor              | 65- 70°C    | 24 horas                           |
| 6 | <b>O</b>  | Interrupción del programa de cocción |             |                                    |

## INSTRUCCIONES DE USO



### Atención

Peligro de daños materiales. No coloque ningún objeto sobre el aparato durante su funcionamiento.

No utilice productos abrasivos o utensilios de metal.



### Atención

Peligro de electrocución. No ponga tenedores u otros utensilios dentro del aparato. Esta operación puede dañar las resistencias del dispositivo y crear un peligro de choque eléctrico.

No ponga nunca la resistencia en contacto con agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.



### Atención

Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento, el recipiente interno, el cuerpo del aparato, la cesta para cocer al vapor y la resistencia se calientan mucho: no toque durante el uso ni en los minutos sucesivos al apagado. Para extraer el recipiente interno utilice guantes de cocina o paños para evitar quemaduras.

Al abrir la tapa del aparato salen aire y vapor calientes. Mantenga las manos y el rostro lejos del compartimento de cocción para evitar quemarse con el vapor.



### ¡Atención!

No sobrepase la cantidad máxima marcada en el indicador del nivel de agua colocado en el recipiente interno. No sobrepase el nivel máximo de arroz (10 Cup) y agua (1,8 L) (Fig 3).

1 Coloque el soporte de la tapa (J) al interior del asa (Fig 4).

- 2 Levante la tapa (A) y colóquela en el soporte (J) (Fig 5). Saque el contenedor interno (C) del cuerpo del aparato (F) (Fig 6).
- 3 Ponga los ingredientes a cocinar o calentar en el recipiente interno (C), respetando los niveles mín (0,6 L, 4 Cup) y máx (1,8 L, 10 Cup).
- 4 Coloque el recipiente interno (C) en el cuerpo del aparato (Fig 7). Asegúrese de que el recipiente entre en contacto con la resistencia.
- 5 Ponga la tapa (Fig 8).
- 6 Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. El aparato se encenderá y emitirá un pitido.
- 7 Gire el selector (L) para seleccionar el modo de cocción deseado (Fig 9). El aparato emite un pitido a cada rotación.

En el modo "0" todos los indicadores luminosos están apagados.

Si se seleccionan los programas Arroz (☺), Salteado (☻), Cocción al vapor (☼) o Cocción lenta (☽), el indicador de cocción (M) empezará a parpadear, mientras que el indicador de mantenimiento del calor (N) se apaga.

En caso de selección del programa de Mantenimiento del calor (☿), el indicador de mantenimiento de calor (N) empieza a parpadear y el indicador de cocción (M) se apaga.

- 8 Pulse el botón de inicio del programa (M) (Fig 10) después de seleccionar el modo de cocción deseado. El aparato empezará el proceso de cocción de acuerdo con los tiempos y las temperaturas indicadas en la tabla de programas.

El proceso de cocción se detiene automáticamente, de acuerdo con el modo de cocción elegido. Cuando el tiempo de cocción termine, el aparato emitirá un pitido. El indicador de cocción (M) se apaga y el aparato pasa automáticamente al modo de mantenimiento del calor para los programas 1,2,3,4 (véase tabla de programas). El indicador luminoso de mantenimiento del calor (N) se enciende.

El aparato se queda en el modo de mantenimiento del calor durante 24 horas.

Pasado ese tiempo, el dispositivo emitirá un sonido por tres veces seguidas. El indicador de mantenimiento del calor (N) se apaga y el indicador de cocción (M) empieza a parpadear.

El proceso de cocción o de mantenimiento del calor se puede interrumpir también manualmente, girando el selector (L) a «0».

- 9 Para apagar el aparato, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

### **Programa para el arroz**


Este programa se utiliza para cocinar el arroz de acompañamiento o el arroz para el Sushi.

Las variedades de arroz más adecuadas para ser cocinados son sin dudas aquellas orientales, como el Jasmine, el Basmati, el Thai o el Kome, un arroz de grano corto y redondo usado específicamente como arroz para el Sushi. Es posible probar la cocción de otros tipos de arroz según su propio gusto, o agregar especias durante la cocción.

- 1 Mida el arroz con el cubilete (K). Una vez dosificado, el arroz debe lavarse varias veces con agua corriente (por lo menos 4-5 veces, o hasta que el agua esté cristalina).
- 2 Ponga el arroz previamente lavado en el recipiente interno (C).
- 3 Añada agua en el recipiente de cocción: compruebe que el nivel del agua corresponda a la cantidad de medidas de arroz utilizadas. Por ejemplo: para la cocción de 4 medidas de arroz utilice 4 medidas de agua.

La cantidad de agua se puede aumentar o disminuir según su gusto o la variedad de arroz.

Es posible añadir hasta 10 medidas, un medidor contiene unos 150 gramos de arroz.

4 Inicie el programa Arroz (  ) siguiendo las indicaciones de la sección «Instrucciones de uso». Los tiempos de cocción varían según la cantidad de arroz utilizado:

| Cantidad de arroz crudo | Cantidad de agua | Tiempo de cocción | Cantidad de arroz cocido |
|-------------------------|------------------|-------------------|--------------------------|
| 4 medidas               | 4 medidas        | 20-22 minutos     | 8-10 medidas             |
| 6 medidas               | 6 medidas        | 24-25 min         | 11-12 medidas            |
| 8 medidas               | 8 medidas        | 30-33 min         | 15-16 medidas            |
| 10 medidas              | 10 medidas       | 34-40 min         | 18-20 medidas            |

Cuando el agua se ha evaporado completamente, el dispositivo pasa automáticamente al modo de mantenimiento del calor.

Al final de la cocción, si se desea un arroz bien cocinado, hay que mantener el modo de mantenimiento de calor durante 8-10 minutos, con tapa.

Si es necesario, mezcle el arroz utilizando el cucharón para el arroz (I).

### Programa para el salteado

Este programa es el adecuado para la cocción de alimentos a alta temperatura, como en una sartén. De hecho, es ideal para dorar carne, verduras, pescado, huevos o para sofritos.

Inicie el programa (  ) según las indicaciones de la sección "Instrucciones de uso".


El tiempo de cocción varía dependiendo del tipo de plato.

### Programa para la cocción al vapor

La cocción al vapor se puede hacer utilizando el cesto específico (B).

Es posible cocinar simultáneamente arroz y alimentos al vapor introduciendo en el recipiente interior, además del agua, también arroz.

**NOTA: El tiempo total del programa de vapor es de 15 minutos a partir de la ebullición. Ajuste por lo tanto manualmente el programa de acuerdo con el tiempo de cocción de los alimentos utilizando, si es posible, un temporizador.**

- 1 Coloque el recipiente interno (C) en el cuerpo del aparato (Fig. 7) e introduzca agua fría respetando el nivel mínimo y el máximo.
- 2 Coloque los alimentos que va a cocer al vapor en la cesta (B).
- 3 Coloque la cesta para la cocción al vapor encima del recipiente interno (Fig 11).
- 4 Cierre con la tapa (Fig 12).
- 5 Inicie el programa de Cocción al vapor (  ) como se describe en la sección «Instrucciones de uso».

Los tiempos de cocción varían de acuerdo con los alimentos elegidos: cocine los alimentos indicados en la tabla siguiente utilizando el aparato frío.

| Alimento (fresco)  | Notas                                       | Tiempo de cocción (min) |
|--------------------|---|-------------------------|
| Brócoli            | Cortar en pedazos/inflorescencias de 1-2 cm | 13-15                   |
| Judías verdes      | Colocar en el fondo de la cesta             | 13-15                   |
| Zanahorias         | Cortar en rodajas de unos 0,5 cm de espesor | 17-19                   |
| Col (col de Milán) | Partir o cortar en trozos                   | 11-13                   |

| Alimento (fresco) | Notas  | Tiempo de cocción (min) |
|-------------------|--|-------------------------|
| Espárragos        | Colocar en el fondo de la cesta  | 11-13                   |
| Calabacines       | Cortar en rodajas de unos 0,5 cm de espesor                            | 9-11                    |
| Coles de Bruselas | Enteros (alrededor de 2 cm de diámetro)                                | 13-15                   |
| Coliflor          | Cortar en trozos de 1-2 cm   | 15-17                   |
| Maíz dulce        | Entero, en mazorca   | 17-21                   |
| Patatas           | Las patatas tempranas o patatas comunes cortadas en trocitos de 1-2 cm | 21-23                   |

Los alimentos indicados en la tabla siguiente, en cambio, deben cocinarse cuando la máquina empieza a producir vapor.

- 1 Coloque el recipiente interno (C) en el cuerpo del aparato (Fig. 7) e introduzca agua fría respetando el nivel mínimo y el máximo.
- 2 Cierre con la tapa (Fig. 8).
- 3 Coloque los alimentos que va a cocer al vapor en la cesta (B).
- 4 Inicie el programa de Cocción al Vapor (☁) según las indicaciones de la sección "Instrucciones de uso" y espere hasta que haya producción de vapor.
- 5 Una vez empezada la cocción al vapor, utilice guantes de cocina o similares para colocar la cesta para la cocción al vapor encima del recipiente interno (Fig 11).
- 6 Cierre con la tapa (Fig 12).

Continúe con la cocción por el tiempo que sea necesario, según los alimentos elegidos:


| Alimento (fresco)         | Notas   | Tiempo de cocción (min) |
|---------------------------|---|-------------------------|
| Huevo pasado por agua     | Tierno  | 5-6                     |
|                           | Medio   | 7-8                     |
|                           | Duro  | 9-10                    |
|                           | Bien hecho  | 11-12                   |
| Huevo escalfado           | Coloque en una cazuela pequeña o en un plato  | 5-6                     |
| Pechuga de pollo          | Ábralo en forma de abanico o córtelo en cubos de 1-2 cm   | 12-14                   |
| Salmón/Filetes de pescado | Merluza, eglefino, etc.   | 7-9                     |
| Pescado blanco plano      | Platija, lenguado, pangasius, etc.  | 3-4                     |
| Pescado en rodajas        | Atún, pez espada, etc.  | 7-9                     |
| Mejillones                | Revuélvalas a mitad de la cocción   | 8-10                    |
| Gambas reales             | Retire las cáscaras. Cocine al vapor por 2-3 minutos o hasta que las gambas estén totalmente cocidas. Revuélvalas a mitad de la cocción |                         |

### Programa de cocción lenta

El programa de cocción lenta (☁) se utiliza para cocinar los alimentos a baja temperatura (aproximadamente 96°C - 98°C) durante mucho tiempo, preservando mejor los sabores y los nutrientes de la comida en comparación con una cocción tradicional. Los platos que se pueden cocinar en este modo son muy variados: carne, pescado, sopas, estofados, salsas, verduras. La cocción lenta es

ideal también para las carnes de corte más espeso que, al cocer más lentamente y más tiempo, quedan tiernas manteniendo todo su sabor.

A título indicativo, el tiempo de cocción lenta necesario para sopas, guisos de carne y verduras es de 4-5 horas.

- 1 Coloque el recipiente interno (C) en el cuerpo del aparato (Fig 7).
- 2 Coloque los alimentos a cocinar en el recipiente interno (C).
- 3 Cierre con la tapa (Fig 8).
- 4 Ponga en marcha el programa Cocción Lenta () siguiendo las indicaciones de la sección "Instrucciones de uso".

La tabla siguiente muestra algunos ejemplos de platos con los tiempos de cocción aproximados (en algunas recetas es aconsejable el uso de la función de salteado para dorar los ingredientes antes de la cocción lenta). Para los ingredientes, siga la receta elegida.

| Plato                           | Tiempo de cocción lenta (horas) | Tiempo de cocción salteada (min) |
|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Ragú a la boloñesa              | 5                               | 6-8                              |
| Estofado de ternera con patatas | 3,5                             | 6-8                              |
| Estofado de novillo             | 4                               | 6-8                              |
| Guisado de jabalí               | 5                               |                                  |
| Caldo de pollo                  | 5                               |                                  |
| Sopa de verduras                | 5                               | 3-4                              |
| Sopa de farro                   | 4                               |                                  |
| Sopa de cebada                  | 4                               |                                  |
| Sopa de judías                  | 4                               | 10                               |
| Sopa de legumbres               | 4                               |                                  |
| Sopa de pollo                   | 4                               |                                  |
| Gulasch                         | 4                               | 6-8                              |

## CONSEJOS SOBRE LA COCCIÓN LENTA

Algunos ingredientes no son adecuados para la cocción lenta, por ejemplo: leche, nata, pasta, marisco. Si es necesario, añádalos al final de la cocción. Para lograr resultados óptimos, hay que llenar el recipiente por lo menos hasta la mitad, entre líquidos y los ingredientes.


No levante la tapa durante la cocción para evitar la dispersión de calor, lo que alargaría el tiempo de cocción.

Al final de la cocción lenta, el recipiente interno puede colocarse también en el horno, hasta una temperatura máxima de 180 grados, para completar, secar o gratinar la preparación.

## Programa de mantenimiento del calor

Este programa es ideal para calentar o mantener calientes los alimentos.

Puede seleccionarse manualmente o ponerse en marcha automáticamente al final de la cocción de los programas Arroz, Salteado, Vapor, Cocción lenta. Para la selección manual, proceda como se indica a continuación:

- Gire el selector (L) a la posición de mantenimiento del calor () . El dispositivo emite un pitido a cada rotación, el indicador de mantenimiento del calor (N) empieza a parpadear y el indicador de cocción (M) se apaga.



- Pulse el botón de inicio del programa (N). El aparato comenzará el proceso de calentamiento. El aparato se queda en el modo de mantenimiento del calor durante 24 horas. Pasado ese tiempo, el dispositivo emitirá un sonido por tres veces seguidas. El indicador de mantenimiento del calor (M) se apaga y el indicador de cocción (N) empieza a parpadear. El proceso de cocción o de mantenimiento del calor se puede interrumpir también manualmente, girando el selector (L) a «0».

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---



### Atención

Peligro de quemaduras. Antes de proceder a la limpieza del aparato desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente. Cualquier operación debe efectuarse cuando el aparato está frío.



### Atención

Peligro de electrocución. No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos.

Todas las operaciones de limpieza descritas a continuación deben realizarse con el aparato apagado y con la clavija desconectada de la toma de corriente.



### Atención

Peligro de daños materiales. Controle las condiciones del cable de alimentación del aparato con regularidad antes de utilizarlo y en caso de daños llévelo al centro de servicio más cercano para hacerlo substituir sólo por personal especializado.

No usar detergentes abrasivos o útiles metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento.

No utilice chorros de agua directos para limpiar el aparato.

No lave nunca el aparato o el recipiente interno en el lavavajillas.

## Limpieza del aparato

Limpie el aparato utilizando un paño húmedo no abrasivo para no dañar las superficies. Séquelo. Se aconseja lavar a mano el recipiente interno (C) con agua y detergentes no agresivos, y no en el lavavajillas, para evitar daños y desgaste de la capa antiadherente.

Los otros accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

Un buen mantenimiento y una limpieza periódica preservan y mantienen eficiente la máquina durante un periodo más largo.

## PUESTA FUERA DE SERVICIO

---

En caso de puesta fuera de servicio del aparato hay que desconectarlo de la toma de corriente. Corte el cable de alimentación.

En caso de desmantelamiento se deberán separar los varios materiales utilizados en la construcción del aparato y proveer a su disposición según su composición y de acuerdo con las disposiciones legales vigentes en el País de uso.

## A PROPÓSITO DESTES MANUAIS

---

Mesmo se os aparelhos foram realizados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções. As informações apresentadas neste manual estão marcadas com os seguintes símbolos, que indicam:



Perigo para as crianças



Aviso relativo a queimaduras



Perigo devido à electricidade



Atenção - danos materiais



Perigo de danos devidos a outras causas

## USO PREVISTO

---

Pode-se usar o aparelho para cozinhar os alimentos. Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo Fabricante o qual não assumirá nenhuma responsabilidade por danos de nenhum tipo causados por uso impróprio do aparelho. O uso impróprio determina também a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

## RISCOS RESÍDUOS

---



### Atenção

Perigo de choque elétrico. Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos.



### Atenção

Perigo de queimaduras. O recipiente interno e a resistência tornam-se muito quentes. Não tocar durante o uso e nos minutos seguintes ao seu desligamento.

Não tocar as superfícies quentes. Use pegas e panos de cozinha.

## ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

---

### LER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

- Este aparelho destina-se às aplicações domésticas e semelhantes, como:
  - nas áreas onde se pode cozinhar, em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
  - em quintas;
  - utilização por parte de clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial;
  - em ambientes tipo bed and breakfast.
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.

- Recomenda-se guardar a embalagem original, visto que não é efectuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.
- A utilização de acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante do aparelho pode comportar riscos de incêndio, choque eléctrico ou danos a pessoas.
- O aparelho está conforme com o regulamento (EC) No 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contacto com alimentos.



### **Perigo para as crianças**


- O aparelho pode ser usado por pessoas que possuem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, somente se orientadas por uma pessoa responsável pela mesma ou se tiverem recebido e compreendido as instruções relativas ao uso do aparelho em total segurança e tiverem compreendido os perigos presentes durante o uso.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças exceto se estas forem maiores de 8 anos e atuarem sob orientação de um adulto.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Posicione o aparelho de modo que as crianças não consigam tocar as partes quentes.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Evitar que uma criança, ao brincar com o cabo de alimentação, possa provocar a queda do aparelho.
- No momento em que decidir não utilizar mais o aparelho, recomendamos cortar o cabo de alimentação para que não possa mais funcionar. Recomendamos fazer com que suas partes susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para brincar, tornem-se inócuas.



### **Aviso relativo a queimaduras**

- Perigo de queimaduras. Não tocar as partes metálicas, a tampa e o corpo do aparelho durante o uso e alguns minutos após o seu desligamento. Tocar somente as pegas e usar panos de cozinha e pegadores de panelas. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Quando o aparelho não estiver funcionando, desligar a ficha da tomada de corrente eléctrica. Deixar esfriar o aparelho antes de efetuar a limpeza.
- Não mover o aparelho quando ainda houver algum alimento dentro do mesmo.
- Inserir os ingrediente sempre e somente dentro da panela, para evitar o contato dos alimentos com as resistências eléctricas.

- Durante o uso, ao abrir a tampa, haverá saída de ar e vapor quentes da panela. Mantenha as mãos e o rosto afastados, para evitar queimaduras provocadas pelo vapor.

-  Atenção: superfície quente.



### **Perigo devido à electricidade**

- Antes de conectar o aparelho à rede de alimentação, certificar-se que a tensão indicada na placa corresponda àquela da rede local.
- Se o aparelho for utilizado em um país diferente do país em que foi comprado, deve-se verificar a idoneidade elétrica do aparelho contactando um Centro de Assistência Técnica.
- Se decidir utilizar uma extensão elétrica, esta deverá ser apropriada para a potência do aparelho, a fim de evitar perigos ao operador e para a segurança do ambiente onde é utilizado.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada a terra.
- Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contacto com a água: risco de curto circuito e/ou choque elétrico.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se houver sinais de danos visíveis ou se houver perdas de água. Não usar o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluída a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por Centros de Assistência Ariete ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer perigo.
- Não ligar nenhum outro aparelho com potência elevada (aquecedores, ferros de engomar, radiadores etc) na mesma ficha de corrente. Perigo de sobrecarga elétrica.
- O aparelho e o cabo de alimentação não devem entrar em contato com superfícies quentes.
- Antes de inserir a ficha de alimentação na tomada de parede, certificar-se que o elemento de aquecimento e a parte externa do recipiente interno estejam limpos e secos.
- Desligar a ficha da tomada quando o aparelho não for usado e antes das operações de manutenção ou limpeza.
- Desligar sempre o aparelho e desligar a ficha do cabo de alimentação da tomada de corrente elétrica antes de encher o recipiente interno com alimentos e água.
- Não desligar a tomada do ponto de corrente puxando-a pelo cabo.
- Não deixar o cabo de alimentação em contacto com cantos vivos ou partes cortantes.

- Não deslocar o aparelho puxando-o pelo cabo de alimentação.
- Em caso de temporais, desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente.



### **Atenção - danos materiais**

- Desenrolar sempre o cabo de alimentação antes do uso.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar somente peças de reposição e acessórios originais, aprovados pelo fabricante.
- Não encher o recipiente interno além do limite máximo.
- Certificar-se de ter posicionado corretamente a tampa na panela antes de ligar o aparelho.
- Após ter desligado a ficha do cabo de alimentação elétrica da tomada e após o arrefecimento de todas as partes, poderá ser feita a limpeza do aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo e ligeiramente humedecido com água e poucas gotas de detergentes neutros não agressivos (nunca usar solventes que danificam o plástico).
- Não posicionar o aparelho em proximidade de material inflamável (tecidos, cortinas etc).
- Antes de guardar o aparelho, desligar sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada de corrente. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc).
- Não utilizar o aparelho a céu aberto.
- Não desmontar o aparelho. Não há partes internas a utilizar ou limpar.
- Colocar o aparelho em lugar coberto, fresco e seco.



### **Perigo de danos devidos a outras causas**

- Ligar o aparelho apenas quando este estiver na posição de trabalho.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede elétrica.
- Quando estiver ausente, mesmo por pouco tempo, desligue o aparelho e desligue sempre o cabo de alimentação elétrica da tomada de corrente.
- ✗ Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU rogamos que seja lido o relativo folheto que acompanha o produto.

### **CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES.**

Consumo de energia no modo desligado (off): 0,3 W

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

---

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| A - Tampa                       | I - Colher   |
| B - Cesto para cozedura a vapor | J - Suporte da tampa   |
| C - Recipiente interno          | K - Medidor  |
| D - Enrolador de cabos          | L - Manípulo de seleção do modo de cozedura                          |
| E - Pegas                       | M - Tecla de ativação do programa e sinalizador luminoso de cozedura |
| F - Corpo do aparelho           | N - Sinalizador luminoso de manutenção do calor                      |
| G - Cabo de alimentação         |  |
| H - Resistência elétrica        |  |

### Dados de identificação

Na placa colocada abaixo da base de apoio do aparelho estão indicados os seguintes dados de identificação do aparelho:

- fabricante e marcação CE
- modelo (Mod)
- nº de matrícula (SN)
- tensão eléctrica de alimentação (V) e frequência (Hz)
- potência eléctrica absorvida (W)
- número verde de assistência

Para solicitações aos Centros de Assistência Autorizados, indicar o modelo e o número de matrícula.

### ANTES DO USO

---



#### Atenção!

Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás quando quentes, ou próximos a um forno a microondas.

Evite que o cabo ultrapasse a borda da mesa ou do plano de apoio. Evite que as crianças, ao segurar o cabo, provoquem a queda do aparelho.

O cabo não deve tocar as partes quentes do aparelho.

Posicione o aparelho de modo que as crianças não consigam tocar as partes quentes.








#### Atenção

Perigo de danos materiais. Posicionar o aparelho a uma distância de pelo menos 10 cm das paredes, móveis ou outros aparelhos.

- Remover os materiais de embalagem do aparelho.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana e longe da água. O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável e resistente a altas temperaturas.
- Desenrolar totalmente o cabo de alimentação.

**Certificar-se que a tensão da rede doméstica seja igual à indicada na chapa dos dados técnicos do aparelho.**

## TABELA DE PROGRAMAS

|   |   | Programa                            | Temperatura | Tempo de cozedura               |
|---|---|-------------------------------------|-------------|---------------------------------|
| 1 |  | Arroz                               | 125°C       | Com base no peso, em automático |
| 2 |  | Sauté                               | 160°C       | 30 min                          |
| 3 |  | Cozedura a vapor                    | 105°C       | 15 min (da ebulição)            |
| 4 |  | Cozedura lenta                      | 96 - 98°C   | 5 horas                         |
| 5 |  | Manutenção do calor                 | 65 - 70°C   | 24 horas                        |
| 6 | <b>O</b>  | Interrupção do programa de cozedura |             |                                 |

## INSTRUÇÕES PARA O USO



### Atenção

Perigo de danos materiais. Não posicionar nenhum objeto sobre o aparelho durante o seu funcionamento.

Não utilizar abrasivos ou utensílios de metal.



### Atenção

Perigo de choque elétrico. Não inserir garfos ou outros utensílios no interior do aparelho. Esta operação pode causar danos às resistências do aparelho e criar o perigo de choque elétrico.

Nunca colocar a resistência em contato com a água: risco de curto circuito e/ou choque elétrico.



### Atenção

Perigo de queimaduras. Durante o funcionamento, o recipiente interno, o corpo do aparelho, o recipiente para a cozedura a vapor e a resistência tornam-se muito quentes: Não tocar durante o uso e nos minutos seguintes ao seu desligamento. Para extrair o recipiente interno, utilizar luvas ou panos de cozinha para evitar o perigo de queimaduras.

Quando é aberta a tampa do aparelho haverá saída também de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto afastados para evitar queimaduras devido ao vapor.



### Atenção!

Não superar a quantidade máxima mostrada no indicador do nível da água situado dentro do recipiente interno. Não superar o nível máximo de arroz (10 Cup) e água (1,8 L) (Fig. 3).

1 Posicionar o suporte da tampa (J) no interior da pega (Fig. 4).

- 2 Levantar a tampa (A) e inseri-la no suporte (J) (Fig 5). Remover o recipiente interno (C) do corpo do aparelho (F) (Fig 6).
- 3 Inserir os ingredientes a cozinhar ou aquecer no recipiente interno (C), respeitando o nível mínimo (0.8 L, 6 Cup) e máximo (2.2 L, 12 Cup).
- 4 Colocar o recipiente interno (C) no corpo do aparelho (Fig 7). Verificar que o recipiente entre em contato com a resistência (H).
- 5 Inserir a tampa (Fig 8).
- 6 Ligar o cabo de alimentação à tomada de corrente. O aparelho se ativará e emitirá um beep.
- 7 Rodar o manípulo (L) para selecionar o modo de cozedura desejado (Fig 9). O aparelho emitirá um beep para cada rotação.

No modo "0" todos os sinalizadores luminosos estarão apagados.

Se forem selecionados os programas Arroz (☺), Sautê (☹), Cozedura a vapor (☹) ou Cozedura lenta (☹), iniciará a piscar o sinalizador luminoso de cozedura (M), sendo que o sinalizador luminoso de manutenção do calor (N), por sua vez, apaga-se.

Em caso de seleção do programa Manutenção do calor (☹), o sinalizador luminoso de manutenção do calor (N) iniciará a piscar e o sinalizador luminoso de cozedura (M) apaga-se.

- 8 Pressione a tecla de ativação do programa (M) (Fig 10) após ter selecionado o modo de cozedura desejado. O aparelho iniciará o processo de cozedura em função dos tempos e das temperaturas indicadas na tabela dos programas.

O processo de cozedura interrompe-se automaticamente, em função do modo de cozedura escolhido.

Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um beep. O sinalizador luminoso de cozedura (M) apaga-se e o aparelho passa automaticamente para o modo de manutenção do calor para os programas 1,2,3,4 (ver tabela de programas). O sinalizador luminoso de manutenção do calor (N) acende-se.

O aparelho permanece em modo de manutenção do calor por 24 horas.

Terminado o tempo, o aparelho emitirá um beep por três vezes seguidas. O sinalizador luminoso de manutenção do calor (N) apaga-se e o sinalizador luminoso de cozedura (M) iniciará a piscar. O processo de cozedura ou de manutenção do calor pode ser interrompido mesmo manualmente, rodando o manípulo (L) até a posição "0".

- 9 Para desligar o aparelho, desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente.

## Programa arroz

Este programa é utilizado para cozinhar arroz para acompanhamento ou arroz para sushi.

As variedades de arroz mais apropriadas para a cozedura são certamente as orientais, como Jasmine, Basmati, Thai ou Kome, um tipo de arroz de grão curto e arredondado usado especificamente como arroz para sushi. É possível provar a cozedura de outros tipos de arroz conforme o próprio gosto, ou adicionar temperos durante a cozedura.

- 1 Medir o arroz utilizando o dosador (K). Depois de dosar o arroz, deve-se lavá-lo mais de uma vez na água corrente (pelo menos 4-5 vezes, ou até quando a água estiver límpida).
- 2 Colocar o arroz, lavado anteriormente, no recipiente interno (C).
- 3 Adicionar água no recipiente: certificar-se que o nível de água corresponda ao número de doses de arroz utilizadas. Por exemplo: para cozinhar 4 doses de arroz, utilize 4 doses de água.

A quantidade de água pode ser aumentada ou reduzida em função dos próprios gostos ou da variedade de arroz.



É possível adicionar até 10 doses, cada dosador contém 150 gramas de arroz.

4 Ativar o programa Arroz (☺) seguindo as indicações do parágrafo “Instruções de uso”.

Os tempos de cozedura variam em função da quantidade de arroz utilizado:

| Quantidade de arroz cru | Quantidade de água | Tempo de cozedura | Quantidade de arroz cozido |
|-------------------------|--------------------|-------------------|----------------------------|
| 4 doses                 | 4 doses            | 20-22 min         | 8-10 doses                 |
| 6 doses                 | 6 doses            | 24-25 min         | 11-12 doses                |
| 8 doses                 | 8 doses            | 30-33 min         | 15-16 doses                |
| 10 doses                | 10 doses           | 34-40 min         | 18-20 doses                |

Quando a água tiver evaporado totalmente, o aparelho passa automaticamente para ao modo manutenção do calor.

No final da cozedura, se quiser um arroz bem cozido, é aconselhável utilizar o modo manutenção do calor por 8-10 minutos, com tampa.

Se necessário, misturar o arroz utilizando uma colher para arroz (l).

### Programa sauté

Este programa é indicado para a cozedura dos alimentos a alta temperatura, assim como quando são cozidos na panela. De fato, é ideal para dourar carne, verduras, peixe, ovos ou para refogados. Ativar o programa (☺) seguindo o parágrafo “Instruções de uso”.

O tempo de cozedura varia em função do tipo de prato.

### Programa cozedura a vapor

A cozedura a vapor pode ser feita utilizando o cesto específico (B).

É possível cozinhar contemporaneamente o arroz e alimentos a vapor inserindo no recipiente interno, além da água, também o arroz.

**NOTA: O tempo total do programa vapor é de 15 minutos a partir da ebulição. Portanto, deve-se ajustar manualmente o programa em função do tempo de cozedura dos alimentos e providenciar, se possível, um timer.**

- 1 Colocar o recipiente interno (C) no corpo do aparelho (Fig 7) e deitar água fria respeitando o nível mínimo e máximo.
- 2 Inserir os alimentos a serem cozidos a vapor no interior do cesto (B).
- 3 Posicionar o cesto para a cozedura a vapor acima do recipiente interno (Fig 11).
- 4 Fechar com a tampa (Fig 12).
- 5 Ativar o programa Cozedura a vapor (☺) seguindo o parágrafo “Instruções de uso”.

Os tempos de cozedura variam em função dos alimentos escolhidos: cozinhar os alimentos indicados na seguinte tabela utilizando o aparelho a frio.

| Alimento (fresco) | Notas  | Tempo de cozedura (min) |
|-------------------|--|-------------------------|
| Brócolis          | Cortar em pedaços/inflorescências de 1-2 cm      | 13-15                   |
| Vagem             | Dispor no fundo do cesto                         | 13-15                   |
| Cenouras          | Cortar em fatias de cerca de 0,5 cm de espessura | 17-19                   |
| Repolho (couve)   | Quebrar ou cortar em pedaços                     | 11-13                   |

| Alimento (fresco) | Notas   | Tempo de cozedura (min) |
|-------------------|---|-------------------------|
| Aspargos          | Dispor no fundo do cesto  | 11-13                   |
| Abobrinhas        | Cortar em fatias de cerca de 0,5 cm de espessura                | 9-11                    |
| Couve de Bruxelas | Inteiros (cerca de 2 cm de diâmetro)                            | 13-15                   |
| Couve flor        | Cortar em pedaços de 1-2 cm                                     | 15-17                   |
| Milho doce        | Inteiro, na espiga  | 17-21                   |
| Batatas           | Batatas bolinha ou batatas comuns cortadas em pedaços de 1-2 cm | 21-23                   |

Os alimentos indicados na tabela a seguir, por sua vez, devem ser cozidos quando o aparelho iniciar a produzir vapor.

- 1 Colocar o recipiente interno (C) no corpo do aparelho (Fig 7) e deitar água fria respeitando o nível mínimo e máximo.
- 2 Fechar com a tampa (Fig 8).
- 3 Inserir os alimentos a serem cozidos a vapor no interior do cesto (B).
- 4 Ativar o programa cozedura a vapor (☁️) seguindo o parágrafo “Instruções de uso” e aguardar até quando houver produção de vapor.
- 5 Após o início da cozedura a vapor, utilizar luvas para forno ou semelhantes para posicionar o cesto para a cozedura a vapor acima do recipiente interno (Fig 11).
- 6 Fechar com a tampa (Fig 12).

Continuar com a cozedura durante o tempo necessário, em função dos alimentos escolhidos:


| Alimento (fresco)     | Notas  | Tempo de cozedura (min)     |
|-----------------------|--|-----------------------------|
| Ovo cozido            | Macio<br>Médio<br>Duro<br>Bem cozido   | 5-6<br>7-8<br>9-10<br>11-12 |
| Ovo pochê             | Colocar numa forminha de papel para forno ou um pratinho   | 5-6                         |
| Peito de frango       | Abrir em leque ou cortar em cubos de 1-2 cm  | 12-14                       |
| Salmão/Filés de peixe | Pescada, arinca etc.   | 7-9                         |
| Peixe chato branco    | Solha, linguado, pangasius etc.  | 3-4                         |
| Peixe em postas       | Atum, espadarte etc.   | 7-9                         |
| Mexilhões             | Misturar na metade da cozedura   | 8-10                        |
| Camarões              | Retirar as cascas. Cozinhar a vapor por 2-3 minutos ou até quando os camarões estiverem totalmente cozidos. Misturar na metade da cozedura |                             |

### Programa cozedura lenta

O programa cozedura lenta (☁️) permite cozinhar os pratos a baixa temperatura (cerca de 96 °C-98 °C) por um longo tempo, mantendo melhor os sabores e os nutrientes dos alimentos em relação à cozedura tradicional. São vários os pratos que podem ser preparados com esta modalidade:

carne, peixe, sopas, guisados, molhos, verduras. A cozedura lenta é ideal mesmo para carnes de corte mais grosso que, cozidas de modo lento e por mais tempo, mantem-se tenras, mantendo todo o seu sabor.

Indicativamente, o tempo de cozedura lenta necessário para sopas, picadinhos de carne e verduras é de 4-5 horas.

- 1 Colocar o recipiente interno (C) no corpo do aparelho (Fig 7).
- 2 Inserir os alimentos a serem cozidos no recipiente interno (C).
- 3 Fechar com a tampa (Fig 8).
- 4 Ativar o programa Cozedura Lenta () seguindo o parágrafo "Instruções de uso".

Na tabela seguinte encontram-se alguns exemplos de pratos com tempos de cozedura indicativos (em algumas receitas é aconselhável usar a função sauté para dourar os ingredientes antes da cozedura lenta). Para os ingredientes, seguir a receita escolhida.

| Prato                           | Tempo de cozedura lenta (horas) | Tempo de cozedura sauté (min) |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Molho à bolonhesa               | 5                               | 6-8                           |
| Picadinho de vitela com batatas | 3,5                             | 6-8                           |
| Picadinho de carne bovina       | 4                               | 6-8                           |
| Guisado de carne de javali      | 5                               |                               |
| Caldo de frango                 | 5                               |                               |
| Sopa de verduras                | 5                               | 3-4                           |
| Sopa de espelta                 | 4                               |                               |
| Sopa de cevada                  | 4                               |                               |
| Sopa de feijão                  | 4                               | 10                            |
| Sopa de legumes                 | 4                               |                               |
| Sopa de frango                  | 4                               |                               |
| Gulash                          | 4                               | 6-8                           |

## CONSELHOS DE COZEDURA LENTA

Alguns ingredientes não são apropriados para a cozedura lenta, como: leite, natas, massas, frutos do mar. Se necessário, adicione-os no final da cozedura. Para obter os resultados ideais, o recipiente deve ser enchido pelo menos pela metade, considerando líquidos e ingredientes.


Não abrir a tampa durante a cozedura para evitar a dispersão do calor, o que aumentaria o tempo de cozedura.

Ao final da cozedura lenta, o recipiente interno poderá ser inserido também no forno a uma temperatura de 180 graus, no máximo, para completar, secar ou gratinar uma preparação.

## Programa manutenção do calor

Este programa é ideal para aquecer o manter os alimentos quentes.

Pode ser selecionado manualmente ou com ativação automática ao final da cozedura dos programas Arroz, Sauté, Vapor, cozedura lenta. Para a seleção manual, seguir estas indicações:

- Rodar o manípulo (L) até a posição de manutenção do calor () . O aparelho emite um beep a cada rotação, o sinalizador luminoso manutenção do calor (N) iniciará a piscar e o sinalizador luminoso de cozedura (M) apaga-se.
- Pressionar a tecla de ativação do programa (M). o aparelho iniciará o processo de aquecimento.

O aparelho permanece em modo de manutenção do calor por 24 horas. Terminado o tempo, o aparelho emitirá um beep por três vezes seguidas. O sinalizador luminoso de manutenção do calor (N) apaga-se e o sinalizador luminoso de cozedura (M) iniciará a piscar. O processo de cozedura ou de manutenção do calor pode ser interrompido mesmo manualmente, rodando o manípulo (L) até a posição “0”.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

---



### Atenção

Perigo de queimaduras. Antes de continuar a limpeza do aparelho, desligar sempre a ficha da tomada de corrente. Qualquer operação deve ser efetuada quando o aparelho estiver frio.



### Atenção

Perigo de choque elétrico. Nunca imergir o aparelho em água ou outros líquidos.

Todas as operações de limpeza indicadas abaixo devem ser efetuadas com o aparelho desligado e com a ficha elétrica desligada da tomada de corrente.



### Atenção

Perigo de danos materiais. Verificar as condições do cabo de alimentação do seu aparelho regularmente antes de utilizá-lo e, caso estiver danificado, levá-lo ao centro de assistência mais próximo para que seja substituído por pessoal especializado.

Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar de riscar e danificar o revestimento.

Não utilizar jatos de água direta para limpar o aparelho.

Nunca lavar o aparelho ou o recipiente interno na máquina de lavar louça.

## Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho usando um pano húmido não abrasivo para não danificar a estrutura. Secar. Aconselhamos lavar o recipiente interno (C) à mão, com água e detergente não agressivo, e não na máquina de lavar louça, a fim de evitar danos e desgaste do revestimento antiaderente.

Os outros acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Uma boa manutenção e uma limpeza regular permitem preservar e manter o aparelho eficiente por mais tempo.

## PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

---

Caso o aparelho não for mais utilizado, deve-se desligá-lo electricamente. Cortar o cabo de alimentação.

Em caso de eliminação, deve-se efectuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho e realizar uma eliminação de acordo com a composição destes e com as disposições da lei vigente no País de utilização.

## OVER DEZE HANDLEIDING

---

Ook al zijn de apparaten vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving, en zijn alle potentieel gevaarlijke delen beveiligd, moeten deze instructies toch aandachtig worden doorgelezen, en mag het apparaat alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor hij is bestemd, om ongelukken en schade te voorkomen. Houd dit boekje altijd binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan dat deze instructies worden meegegeven.

De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:



Gevaar voor kinderen



Waarschuwing voor verbrandingsgevaar



Gevaar als gevolg van elektriciteit



Let op – schade aan materialen



Risico op schade door andere oorzaken

## BEDOELD GEBRUIK

---

U kunt het apparaat alleen gebruiken om rijst te koken. De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus iedere vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf. Bovendien heeft oneigenlijk gebruik tot gevolg dat iedere garantie komt te vervallen.

## OVERIGE RISICO'S

---



### Let op

Gevaar voor elektrische schok. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.



### Let op

Verbrandingsgevaar. De binnenpan en de weerstand worden zeer heet. Kom tijdens het gebruik en in de minuten na het uitschakelen niet aan het apparaat. Kom niet aan de hete oppervlakken. Gebruik pannenlappen of theedoeken.

## VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

---

### LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en dergelijke, zoals:
  - in keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en in andere professionele verrekken;
  - op boerderijen;
  - om te worden gebruikt door klanten van hotels, motels en in andere woonverrekken;
  - in verblijven, zoals bed and breakfasts.
- Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in dit boekje.

- Het wordt aangeraden de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend Service Centrum doordat het niet goed is verpakt.
- Het gebruik van niet door de fabrikant van het apparaat aanbevolen of geleverde accessoires kan gevaar voor brand, elektroshock en persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.



### **Gevaar voor kinderen**

- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden gevolgd of als ze goede instructies over een veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen, en deze en de gevaren bij het gebruik ervan hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden door de gebruiker mogen niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
- Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen komen.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Voorkom dat een kind aan de stroomkabel kan trekken, waardoor het apparaat kan vallen.
- Mocht u dit apparaat willen weggooien, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door het stroomsnoer door te snijden. Verder bevelen wij aan om de delen van het apparaat die gevaar kunnen opleveren onschadelijk te maken, met name voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.



### **Waarschuwing voor verbrandingsgevaar**

- Verbrandingsgevaar. Kom tijdens het gebruik en de eerste minuten nadat het apparaat is uitgeschakeld niet aan de metalen delen, het deksel en de behuizing van het apparaat. Kom alleen aan de handgrepen aan en gebruik pannenlappen of theedoeken. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.
- Wanneer het apparaat niet werkt, haalt u altijd de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verplaats het apparaat niet als er nog eten in zit.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de pan, om te voorkomen dat de voedingsmiddelen in aanraking komen met de elektrische weerstanden.

- Als het deksel tijdens het gebruik wordt geopend, komen er hete lucht en damp uit de pan. Houd de handen en het gezicht uit de buurt om brandwonden door de damp te voorkomen.
-  Let op: heet oppervlak.



### **Gevaar als gevolg van elektriciteit**

- Controleer, alvorens het apparaat op het lichtnet aan te sluiten, of de op het plaatje aangegeven spanning overeenkomt met de spanning van het lokale lichtnet.
- Als het apparaat in een ander land wordt gebruikt dan waar het is gekocht laat u bij een erkende servicedienst controleren of het vanuit elektrisch oogpunt wel geschikt is.
- Indien u besluit een verlengsnoer te gebruiken, moet deze laatste geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat om gevaar voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin men bezig is.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.
- Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting en/of elektrische schok.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft of op blote voeten loopt.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, als er zichtbare schade is of als het lekt. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, dienen uitsluitend te worden verricht door een Ariete Servicedienst of door Ariete vakmensen, om iedere vorm van gevaar te voorkomen.
- Sluit geen enkel ander apparaat dat veel stroom verbruikt op hetzelfde stopcontact aan (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren, enz.). Gevaar voor elektrische overbelasting.
- Het apparaat en de stroomkabel mogen niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u controleren of het verwarmingselement en de buitenkant van de binnenpan schoon en droog zijn.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en voor alle onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker van de stroomkabel uit het stopcontact, voordat u de binnenpan met water en voedingsmiddelen vult.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken.
- Laat de stroomkabel niet in de buurt van scherpe hoeken of scherpe delen lopen.
- Verplaats het apparaat niet door aan de stroomkabel te trekken.
- Trek de stekker bij onweer uit het stopcontact.



## **Let op – schade aan materialen**

- Rol de stroomkabel voor gebruik altijd af.
- Het product mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires, die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Vul de binnenpan niet verder dan het maximum.
- Verzekeer u ervan dat u het deksel goed op de cooker heeft gedaan voordat u het apparaat inschakelt.
- Na de stekker van de stroomkabel uit het stopcontact te hebben getrokken en nadat alle onderdelen zijn afgekoeld, mag het apparaat uitsluitend worden schoongemaakt met een niet-schurend, iets in een sopje van water met een paar druppels neutraal, niet agressief reinigingsmiddel bevochtigd doekje (gebruik nooit oplosmiddelen, omdat die de kunststof kunnen beschadigen).
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (stoffen, gordijnen, enz).
- Voordat u het apparaat opbergt, haalt u de stekker van de stroomkabel altijd uit het stopcontact. Wacht tot de hete delen zijn afgekoeld.
- Zorg dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersomstandigheden (regen, zon, enz).
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Demonteer het apparaat niet. Er zijn geen interne delen die moeten worden gebruikt of worden schoongemaakt.
- Berg het apparaat binnen, op een koele en droge plaats op.



## **Risico op schade door andere oorzaken**

- Schakel het apparaat pas aan op de plaats van gebruik.
  - Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.
  - Als u bij het apparaat wegloopt, al is het maar even, zet u het apparaat altijd uit en haalt u de stroomkabel uit het stopcontact.
-  Om het product op de juiste manier op grond van de Europese richtlijn 2012/19/EU af te danken, wordt u verzocht het bij het product gevoegde blaadje te lezen.

## **• BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.**

Energieverbruik in uitgeschakelde stand (off): 0,3 W



## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

---

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| A - Deksel                     | I - Lepel   |
| B - Stoommandje                | J - Dekselsteun   |
| C - Binnenpan                  | K - Maatbeker   |
| D - Kabelopslag                | L - Knop om de bereidingswijze in te stellen                        |
| E - Handgrepen                 | M - Toets om het programma te starten en controlelampje kookfunctie |
| F - Behuizing van het apparaat | N - Controlelampje warmhoudfunctie                                  |
| G - Stroomsnoer                |   |
| H - Elektrische weerstand      |   |

### Identificatiegegevens

Op het plaatje aan de onderkant van het apparaat zijn de volgende identificatiegegevens van het apparaat weergegeven:

- fabrikant en EG-merk
- model (Mod.)
- serienummer (SN)
- voedingsspanning (V) en frequentie (Hz)
- opgenomen elektrisch vermogen (W)
- gratis telefoonnummer assistentie

Vermeld, bij eventuele verzoeken aan Erkende Servicecentra, het model en het serienummer.

### VOOR HET GEBRUIK

---



#### Let op!

Zet het apparaat, of leg de stroomkabel, nooit in de buurt van of op warme elektrische- of gasfornuizen, of in de buurt van een magnetron.

Zorg ervoor dat de stroomkabel niet over de tafelrand of het aanrecht hangt. Voorkom dat een kind aan de stroomkabel kan trekken, waardoor het apparaat kan omkiepen.

De kabel mag niet tegen de hete delen van het apparaat komen.

Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen komen.









#### Let op

Gevaar voor materiële schade. Zet het apparaat op een afstand van ten minste 10 cm van muren, meubels of andere apparaten.

- Verwijder de verpakkingsmaterialen van het apparaat.
- Zet de machine op een vlak oppervlak en uit de buurt van water. Het apparaat moet op een stevig vlak, dat tegen hoge temperaturen is bestand, worden gebruikt en bewaard.
- Wikkel het stroomsnoer helemaal af.

**Controleer of de netspanning in huis dezelfde is als die op het plaatje met technische gegevens van het apparaat.**

## PROGRAMMATABEL

|   |   | Programma                 | Temperatuur | Bereidingstijd                                |
|---|---|---------------------------|-------------|---|
| 1 |  | Rijst                     | 125°C       | Op basis van het gewicht, automatisch         |
| 2 |  | Roerbakken                | 160°C       | 30 min  |
| 3 |  | Stomen                    | 105°C       | 15 min (vanaf het moment dat het water kookt) |
| 4 |  | Langzaam garen            | 96 - 98°C   | 5 uur   |
| 5 |  | Warmhouden                | 65 - 70°C   | 24 uur  |
| 6 |  | Het kookprogramma stoppen |             |   |

## GEBRUIKSAANWIJZING



### Let op

Gevaar voor materiële schade. Zet tijdens de werking geen voorwerpen op het apparaat. Gebruik geen schuurmiddelen of metalen keukengerei.



### Let op

Gevaar voor elektrische schok. Steek geen vorken of ander keukengerei in het apparaat. Hierdoor kunnen de weerstanden van het apparaat beschadigd raken en kan gevaar voor elektrische schok ontstaan.

Laat de weerstand nooit in aanraking komen met het water: gevaar voor kortsluiting en/of elektrische schok.



### Let op

Verbrandingsgevaar. Tijdens het gebruik worden de binnenpan, de behuizing van het apparaat, het stoomdomein en de weerstand zeer heet: kom er tijdens het gebruik en in de minuten nadat het apparaat is uitgeschakeld niet aan. Om gevaar voor brandwonden te voorkomen, gebruikt u ovenwanten of theedoeken om de binnenpan te verwijderen.

Wanneer u het deksel van het apparaat openmaakt komen er ook hete lucht en damp uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt om brandwonden door de damp te voorkomen.



### Let op!

Overschrijd de maximale hoeveelheid niet, die op de waterniveau-indicator in de binnenpan is aangegeven. Overschrijd de maximale hoeveelheid rijst (10 kopjes) en water (1,8 l) niet (Fig 3).

1 Plaats de dekselsteun (J) in de handgreep (Fig 4).

- 2 Til het deksel (A) op en zet het in de steun (J) (Fig 5). Verwijder de binnenpan (C) uit de behuizing van het apparaat (F) (Fig 6).
- 3 Doe de ingrediënten die gekookt of verwarmd moeten worden in de binnenpan (C) en neem daarbij het min. (0,6 l, 4 kopjes) en max. (1,8 l, 10 kopjes) niveau in acht.
- 4 Zet de binnenpan (C) in de behuizing van het apparaat (Fig 7). Controleer of de binnenpan contact maakt met de weerstand (H).
- 5 Breng het deksel aan (Fig 8).
- 6 Steek de stekker van de stroomkabel in het stopcontact. Het apparaat wordt ingeschakeld en laat een geluidssignaal horen.
- 7 Draai aan de draaiknop (L) om de gewenste kookwijze in te stellen (Fig 9). Het apparaat laat bij elke omwenteling een geluidssignaal horen.

In de "0"-stand zijn alle controlelampjes uit.

Als de programma's Rijst (🍚), Roerbakken (🍲), Stomen (🍲) of Langzaam garen (🍲) zijn geselecteerd, begint het controlelampje van de kookfunctie (M) te knipperen, terwijl het lampje van de warmhoudfunctie (N) uitgaat.

Wanneer de warmhoudfunctie (🍲) wordt geselecteerd, begint het controlelampje van de warmhoudfunctie (N) te knipperen en gaat het lampje van de kookfunctie (M) uit.

- 8 Na de gewenste kookwijze te hebben gekozen, drukt u op de startknop van het programma (M) (Fig 10). Het apparaat start het kookproces volgens de in de programmatabel aangegeven tijden en temperaturen.

Het kookproces stopt automatisch, op grond van de gekozen kookwijze.

Wanneer de kooktijd voorbij is, laat het apparaat een geluidssignaal horen. Het controlelampje van de kookfunctie (M) gaat uit en het toestel schakelt automatisch over op de warmhoudfunctie voor de programma's 1,2,3,4 (zie programmatabel). Het lampje van de warmhoudfunctie (N) gaat branden.

Het apparaat blijft 24 uur lang in de warmhoudstand staan.

Als de tijd om is, laat het apparaat drie keer achter elkaar een geluidssignaal horen. Het controlelampje van de warmhoudfunctie (N) gaat uit en het controlelampje van de kookfunctie (M) begint te knipperen.

Het kook- of warmhoudproces kan ook handmatig worden gestopt door de knop (L) op "0" te zetten.

- 9 Om het apparaat uit te zetten, haalt u de stroomkabel uit het stopcontact.

## Rijstprogramma

Dit programma wordt gebruikt om rijst als bijgerecht of voor sushi te koken.

De rijstsoorten die het meest geschikt zijn om te worden gekookt zijn de oosterse, zoals jasmijn-, basmati-, thai- of komerijst, een rijst met een korte, ronde korrel die specifiek als sushi-rijst wordt gebruikt. Afhankelijk van uw smaak kunt u proberen andere soorten rijst te koken, of kruiden tijdens het koken toe te voegen.

- 1 Meet de rijst met behulp van de maatbeker (K) af. Wanneer de rijst eenmaal is gedoseerd moet deze meerdere malen onder stromend water worden gewassen (ten minste 4 of 5 keer, of tot het water helder is).
- 2 Doe de voorheen gewassen rijst in de binnenpan (C).
- 3 Doe water in de binnenpan: controleer of de hoeveelheid water overeenkomt met het aantal gebruikte maatbekers met rijst. Bijvoorbeeld: om 4 maatbekers rijst te koken, zijn 4 maatbekers water nodig.

Afhankelijk van de smaak of de soort rijst kan er meer of minder water worden gebruikt. Er kunnen maximaal 10 maatbekers in worden gedaan, elke maatbeker bevat ongeveer 150 g rijst.

4 Start het Rijstprogramma (🍚) en volg hierbij de instructies in de paragraaf "Gebruiksaanwijzing". De kooktijden verschillen afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid rijst:

| Hoeveelheid onge-<br>kookte rijst | Hoeveelheid water | Bereidingstijd | Hoeveelheid gekookte<br>rijst |
|-----------------------------------|-------------------|----------------|-------------------------------|
| 4 maatbekers                      | 4 maatbekers      | 20-22 min      | 8-10 maatbekers               |
| 6 maatbekers                      | 6 maatbekers      | 24-25 min      | 11-12 maatbekers              |
| 8 maatbekers                      | 8 maatbekers      | 30-33 min      | 15-16 maatbekers              |
| 10 maatbekers                     | 10 maatbekers     | 34-40 min      | 18-20 maatbekers              |

Wanneer het water volledig is verdampt, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudstand.

Als u wilt dat de rijst goed gaar is, is het na de bereiding raadzaam om 8 tot 10 minuten gebruik te maken van de warmtehoudfunctie. Houd hierbij de deksel op de rijstkoker.

Roer de rijst indien nodig met behulp van de rijstlepel (I) door.

### Roerbakprogramma

Dit programma is bedoeld om voedingsmiddelen, net als in een koekenpan, op hoge temperatuur te bakken. Het is ideaal om vlees aan te braden, groenten, vis en eieren zachtjes te bakken of om te fruiten.

Start het programma (🍳) en volg hierbij de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".

De kooktijden verschillen afhankelijk van het soort gerecht.

### Stoomprogramma

Stomen is mogelijk met behulp van het speciale stoommandje (B).

Rijst en voedingsmiddelen kunnen tegelijkertijd worden gestoomd door niet alleen water, maar ook rijst in de binnenpan te doen.

**OPMERKING: De totale duur van het stoomprogramma is 15 minuten vanaf het moment dat het water kookt. Stel het programma vervolgens handmatig in op basis van de kooktijd van de voedingsmiddelen en gebruik, indien mogelijk, een kookwekker.**

- 1 Plaats de binnenpan (C) in de behuizing van het apparaat (Fig 7) en doe er koud water in. Neem hierbij het minimum en maximum niveau in acht.
- 2 Doe de voedingsmiddelen die moeten worden gestoomd in het stoommandje (B).
- 3 Zet het stoommandje op de binnenpan (Fig 11).
- 4 Sluit de pan met het deksel (Fig 12).
- 5 Start het Stoomprogramma (🍲) en volg hierbij de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".

De kooktijden variëren afhankelijk van de gekozen voedingsmiddelen: kook de in de volgende tabel aangegeven gerechten en gebruik hiervoor het koude apparaat.

| Voedingsmiddelen<br>(vers) | Opmerkingen                                    | Stoomtijd (min) |
|----------------------------|--|-----------------|
| Broccoli                   | In stukken/roosjes van 1-2 cm snijden          | 13-15           |
| Sperziebonen               | Leg ze op de bodem van het stoommandje         | 13-15           |
| Wortelen                   | In plakjes snijden van ongeveer een 0,5 cm dik | 17-19           |
| Kool (savooiekool)         | In stukken breken of snijden                   | 11-13           |

| Voedingsmiddelen (vers) | Opmerkingen   | Stoomtijd (min) |
|-------------------------|---|-----------------|
| Asperges                | Leg ze op de bodem van het stoommandje                                  | 11-13           |
| Courgettes              | In plakjes snijden van ongeveer een 0,5 cm dik                          | 9-11            |
| Spruitjes               | Heel laten (doorsnede van ongeveer 2 cm)                                | 13-15           |
| Bloemkool               | In stukken van 1-2 cm snijden   | 15-17           |
| Zoete maïs              | Hele korrels, op de maïskolf  | 17-21           |
| Aardappelen             | Nieuwe aardappelen of gewone aardappelen in stukken van 1-2 cm gesneden | 21-23           |

De in de volgende tabel aangegeven voedingsmiddelen moeten daarentegen worden gekookt wanneer het apparaat begint stoom te produceren.

- 1 Plaats de binnenpan (C) in de behuizing van het apparaat (Fig 7) en doe er koud water in. Neem hierbij het minimum en maximum niveau in acht.
- 2 Sluit de pan met het deksel (Fig 8).
- 3 Doe de voedingsmiddelen die moeten worden gestoomd in het stoommandje (B).
- 4 Start het Stoomprogramma (🍲) door de paragraaf "Gebruiksaanwijzing" te volgen en wacht tot er geen stoom meer wordt geproduceerd.
- 5 Gebruik ovenwanten of iets dergelijks om het stoommandje op de binnenpan te zetten als het stomen eenmaal is begonnen (Fig 11).
- 6 Sluit de pan met het deksel (Fig 12).


Houd de nodige stoomtijd aan, afhankelijk van de gekozen voedingsmiddelen:

| Voedingsmiddelen (vers) | Opmerkingen  | Stoomtijd (min) |
|-------------------------|--|-----------------|
| Gekookt ei              | Zacht  | 1-5             |
|                         | Mild   | 7-8             |
|                         | Hard   | 9-10            |
|                         | Goed gekookt   | 11-12           |
| Gepocheerd ei           | Doe het in een ovenschaaltje of op een bordje  | 1-5             |
| Kippenborst             | In waaiervorm uitspreiden of in blokjes van 1-2 cm snijden   | 12-14           |
| Zalm/visfilets          | Kabeljauw, schelvis, enz.  | 7-9             |
| Witte platvis           | Schol, tong, pangasius, enz.   | 3-4             |
| Vismoten                | Tonijn, zwaardvis, enz.  | 7-9             |
| Mosselen                | Roer halverwege de kooktijd  | 8-10            |
| Gamba's                 | Verwijder de schalen. Stoom gedurende 2-3 minuten of tot de garnalen helemaal gaar zijn. Roer halverwege de kooktijd |                 |

### Programma "langzaam garen"

Met het programma "langzaam garen" (🍲) kunnen voedingsmiddelen op een lage temperatuur (ongeveer 96 °C - 98 °C) langdurig garen, waardoor de smaak en voedingsstoffen van de voedingsmiddelen beter behouden blijven dan bij traditioneel koken. Er is een groot aantal gerechten die op deze manier kunnen worden bereid, zoals: vlees, vis, soepen, stoofschotels, sauzen, groenten. Deze manier van garen is ideaal voor dikker gesneden vlees dat, door langzaam en langer te garen, al zijn smaak behoudt.

De tijd die nodig is om soep, vleesstoofschotels en groenten langzaam te garen bedraagt ongeveer 4 tot 5 uur.

- 1 Zet de binnenpan (C) in de behuizing van het apparaat (Fig 7).
- 2 Leg de voedingsmiddelen die gekookt moeten worden in de binnenpan (C).
- 3 Sluit de pan met het deksel (Fig 8).
- 4 Start het programma "langzaam garen" () en volg hierbij de paragraaf "Gebruiksaanwijzing". In de volgende tabel worden enkele voorbeelden weergegeven van gerechten met een geschatte bereidingstijd (bij sommige recepten is het raadzaam om de roerbakfunctie te gebruiken om de ingrediënten te bruinen voordat u ze langzaam laat garen). Houd u voor de ingrediënten aan het gekozen recept.

| Gerecht                            | Tijd voor langzaam garen (uren) | Tijd voor roerbakken (min) |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Bolognesesaus                      | 5                               | 6-8                        |
| Kalfsvleesstoofpot met aardappelen | 3,5                             | 6-8                        |
| Rundvleesstoofpot                  | 4                               | 6-8                        |
| Gestoofd zwijn                     | 5                               |                            |
| Kippenbouillon                     | 5                               |                            |
| Groentensoep                       | 5                               | 3-4                        |
| Speltsoep                          | 4                               |                            |
| Gerstesoepp                        | 4                               |                            |
| Bonensoep                          | 4                               | 10                         |
| Peulvruchtensoepp                  | 4                               |                            |
| Kippensoep                         | 4                               |                            |
| Goulash                            | 4                               | 6-8                        |

## TIPS OM LANGZAAM TE GAREN

Sommige ingrediënten zijn niet geschikt om langzaam te worden gegaard, zoals melk, room, pasta en zeevruchten. Voeg ze indien nodig na de gaartijd toe. Voor de beste resultaten moet de binnenpan minstens voor de helft gevuld zijn met vloeistoffen en ingrediënten.

Til het deksel niet op tijdens het garen om warmteverlies te voorkomen, wat de gaartijd kan verlengen. Nadat het gerecht langzaam is gegaard, kan de binnenpan ook in de oven worden geplaatst bij een maximale temperatuur van 180 graden, om het gaarproces af te ronden, het gerecht te drogen of te gratineren.

## Warmhoudprogramma

Dit programma is ideaal om eten te verwarmen of warm te houden.

Het kan handmatig worden geselecteerd of automatisch worden gestart nadat de programma's Rijst, Roerbakken, Stomen of Langzaam garen zijn voltooid. Handel als volgt bij de handmatige werking:

- Draai de knop (L) naar de warmhoudstand (). Het apparaat laat bij iedere omwenteling een geluidssignaal horen, het controlelampje van de warmhoudfunctie (N) begint te knipperen en het lampje van de kookfunctie (M) gaat uit.
- Druk op de toets om het programma (M) te starten. Het apparaat start het verwarmingsproces.

Het apparaat blijft 24 uur lang in de warmhoudstand staan.

Als de tijd om is, laat het apparaat drie keer achter elkaar een geluidssignaal horen. Het controlelampje van de warmhoudfunctie (N) gaat uit en het controlelampje van de kookfunctie (M) begint te knipperen.

Het kook- of warmhoudproces kan ook handmatig worden gestopt door de knop (L) op "0" te zetten.

## REINIGING EN ONDERHOUD

---



### Let op

Verbrandingsgevaar. Voordat u het apparaat begint te reinigen, haalt u altijd de stekker uit het stopcontact. Iedere ingreep moet worden verricht wanneer het apparaat koud is.



### Let op

Gevaar voor elektrische schok. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Alle hieronder beschreven schoonmaakhandelingen moeten worden uitgevoerd bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact.



### Let op

Gevaar voor materiële schade. Controleer regelmatig of de stroomkabel van uw apparaat in goede staat verkeert alvorens het te gebruiken, en breng het, als het snoer beschadigd is, naar het dichtstbijzijnde servicecentrum om hem uitsluitend door vakmensen te laten vervangen.

Gebruik geen schuurmiddelen of metalen keukengerei om te voorkomen dat de coating bekrast of beschadigd wordt.

Gebruik geen directe waterstralen om het apparaat te reinigen.

Doel het apparaat en de binnenpan nooit in de vaatwasmachine.

## Reiniging van het apparaat

Reinig het apparaat met een niet-schurende, vochtige doek om de behuizing niet te beschadigen. Afdrogen.

Het wordt aanbevolen om de binnenpan (C) met de hand in een sopje van water en een niet-agressief reinigingsmiddel af te wassen, en niet in een vaatwasmachine, om beschadiging en slijtage van de antiaanbaklaag te voorkomen.

De andere accessoires kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.

Een goed onderhoud en een regelmatige schoonmaakbeurt zorgen ervoor dat het apparaat langer in goede staat behouden blijft en goed blijft werken.

## BUITENWERKINGSTELLING

---






Indien het apparaat buiten werking wordt gesteld, moet het elektrisch worden losgekoppeld. Knip de stroomkabel door.

Als het apparaat wordt gesloopt, moeten de verschillende materialen die bij de vervaardiging van het apparaat zijn gebruikt worden gescheiden en worden verwerkt op grond van hun samenstelling en de toepasselijke wetgeving in het land waar het wordt gebruikt.

## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Μολονότι οι συσκευές κατασκευάστηκαν σύμφωνα με τις προδιαγραφές των κείμενων ευρωπαϊκών διατάξεων και κατά συνέπεια είναι προστατευμένες σε όλα τα δυνητικά επικίνδυνα εξαρτήματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις του παρόντος και χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για το σκοπό που προορίζεται, ώστε να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε πρόχειρο το εγχειρίδιο αυτό, για να μπορείτε να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Αν πρόκειται να δώσετε τη συσκευή σε κάποιο άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε μαζί και το παρόν εγχειρίδιο.

Οι πληροφορίες του παρόντος φέρουν τα παρακάτω σύμβολα που σημαίνουν:


-  Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά
-  Προειδοποίηση για εγκαύματα
-  Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
-  Προσοχή – υλικές ζημιές
-  Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

## ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να μαγειρέψετε τα τρόφιμα. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστικό όικο, που συνεπώς απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, που οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της μηχανής. Η ακατάλληλη χρήση έχει σαν συνέπεια την ακύρωση οποιασδήποτε μορφής εγγύησης.

## ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

 **Προσοχή**  
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

 **Προσοχή**  
Κίνδυνος εγκαυμάτων. Το εσωτερικό δοχείο και αντίσταση ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην αγγίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας και μερικά λεπτά αφού τη σβήσετε.  
Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε πιαστράκια κουζίνας και πανιά.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση ε οικιακές εφαρμογές και παρόμοιες όπως:
  - σε μικρές κουζίνες για το προσωπικό, στα καταστήματα, τα γραφεία και άλλους επαγγελματικούς χώρους;
  - στα αγροκτήματα;
  - για χρήση από τους πελάτες σε ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλους χώρους διαμονής;
  - Στα τουριστικά καταλύματα τύπου διανυκτέρευση με πρωινό (bed and breakfast).
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη χρήση της συσκευής, ή για κάποια άλλη χρήση που δεν αναφέρεται στο παρόν.



- Συνιστούμε να φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας του εργοστασίου, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή από ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις).
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστά ή δεν έχει προμηθεύσει ο κατασκευαστικός οίκος της συσκευής μπορεί να ενέχει κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία (ΕΚ) Υπ.αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών σε επαφή με τα τρόφιμα.




### **Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά**

- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται σε άτομα με ειδικές ανάγκες, ή άτομα με ελλειπείς γνώσεις και ανεπαρκή πείρα, μονάχα αν επιτηρούνται από έναν υπεύθυνο, ή αν έχουν εκπαιδευτεί και έχουν κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά την χρήση της συσκευής.
- τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που είναι αρμοδιότητα του χρήστη, δεν επιτρέπονται σε παιδιά κάτω των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Προσέξτε τα μικρά παιδιά, να μη ρίξουν κάτω τη συσκευή, πιάνοντας το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Αν αποφασίσετε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.



### **Προειδοποίηση για εγκαύματα**

- Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη, το καπάκι και το σώμα της συσκευής κατά την διάρκεια της χρήσης και για μερικά λεπτά μετά το σβήσιμο. Να αγγίζετε μόνο τις χειρολαβές και να χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.
- Όταν δεν λειτουργεί η συσκευή να βγάξετε το φως από την πρίζα. Προτού εκτελέσετε τον καθαρισμό, περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν περιέχει ακόμα τρόφιμα.
- Να βάζετε τα τρόφιμα πάντα και μόνο μέσα στην κατσαρόλα, για να αποφύγετε την επαφή των τροφίμων με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.

- Κατά την διάρκεια της χρήσης, ανοίγοντας το καπάκι, εξέρχονται από την κατσαρόλα ζεστός αέρας και ατμός. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε απόσταση για να αποφύγετε να καείτε με τον ατμό.
-  Προσοχή: ζεστή επιφάνεια.



### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

- Πριν βάλετε το φινιρίσμα του καλωδίου στην πρίζα, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής, αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου της περιοχής σας.
- Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε μια χώρα διαφορετική από τη χώρα που την αγοράσατε, ζητήστε να γίνει έλεγχος ηλεκτρικής συμβατότητας σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (σέρβις).
- Αν αποφασίσετε να χρησιμοποιήσετε μια ηλεκτρική μπαλαντέζα πρέπει να είναι κατάλληλη για την ισχύ της συσκευής, προκειμένου να αποφύγετε κινδύνους για το χρήστη και για την ασφάλεια του χώρου σας.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα μια γειωμένη πρίζα.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ξυπόλητοι.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έπεσε κάτω, αν υπάρχουν εμφανείς ζημιές ή να παρουσιάζει διαρροή νερού. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει ζημιά το καλώδιο ή το φινιρίσμα, ή αν παρουσιάζει ελάττωμα η συσκευή. Όλες οι επισκευές και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης (Σέρβις) ή από τεχνικούς της Ariete, ώστε να αποφεύγεται οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Μη συνδέετε στην ίδια πρίζα ρεύματος καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερο, καλοριφέρ κ.λπ.). Κίνδυνος ηλεκτρικής υπερφόρτωσης.
- Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Προτού βάλετε το φινιρίσμα του καλωδίου σε μια επίτοιχη πρίζα, βεβαιωθείτε πως είναι καθαρά και στεγνά το θερμαντικό στοιχείο και το εξωτερικό του δοχείου.
- Να βγάζετε το φινιρίσμα από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν από κάθε επέμβαση συντήρησης ή καθαρισμού.
- Προτού ξαναγεμίσετε το εσωτερικό δοχείο με τρόφιμα και νερό, να σβήνετε πάντα τη συσκευή και να βγάζετε από την πρίζα το φινιρίσμα του καλωδίου τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να το βγάλετε από την πρίζα.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να τρίβεται σε αιχμηρές γωνιές ή άλλα αιχμηρά αντικείμενα.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας την από το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Να βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα σε περίπτωση καταιγίδας.



## Προσοχή – υλικές ζημιές

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, να ξετυλίγετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Δεν επιτρέπεται η ηλεκτρική τροφοδότηση της συσκευής μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή άλλων τηλεχειριστηρίων.
- Προκειμένου να μην επηρεάσετε την ασφάλεια της συσκευής, να χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα που είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστικό οίκο.
- Μην γεμίζετε ποτέ το εσωτερικό δοχείο πάνω από τη μέγιστη στάθμη.
- Προτού ανάψετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πως τοποθετήσατε σωστά το καπάκι στην κατσαρόλα.
- Αφού αποσυνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και αφού κρυσώσουν όλα τα μέρη της συσκευής, μπορείτε να την καθαρίσετε αποκλειστικά με ένα μαλακό πανί βουτηγμένο στο νερό και καλά στυμμένο και λίγες σταγόνες ουδέτερων απορρυπαντικών (μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλύτες που καταστρέφουν τα πλαστικά).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (υφάσματα, κουρτίνες, κ.λπ.).
- Να βγάζετε πάντα το φινιρίσμα του καλωδίου από την πρίζα, πριν φυλάξετε τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι να κρυσώσουν τα ζεστά μέρη.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή. Δεν υπάρχουν εσωτερικά εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό.
- Φυλάξτε τη συσκευή σε ένα δροσερό χώρο χωρίς υγρασία.



## Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

- Να ανάβετε τη συσκευή μόνον όταν είναι στη σωστή θέση.
- Μην αφήνετε τη συσκευή στην πρίζα, όταν απομακρύνεστε από το χώρο που βρίσκεται.
- Αν πρέπει να απομακρυνθείτε έστω και για λίγη ώρα, να σβήνετε τη συσκευή και να βγάζετε το φινιρίσμα από την πρίζα.



Για τη σωστή διάθεση της συσκευής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το ειδικό έντυπο που προμηθεύεται μαζί με τη συσκευή.

## • ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ.

Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση off: 0,3 W

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| A - Καπάκι                         | I - Κουτάλι  |
| B - Καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό | J - Βάση καπακιού  |
| C - Εσωτερικό δοχείο               | K - Μεζούρα  |
| D - Εξάρτημα περιτύλιξης καλωδίου  | L - Κουμπί επιλογής του τρόπου μαγειρέματος                          |
| E - Χειρολαβές                     | M - Πλήκτρο έναρξης προγράμματος και ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος |
| F - Σώμα της συσκευής              | N - Ενδεικτικό λαμπάκι διατήρησης της θερμότητας                     |
| G - Καλώδιο τροφοδοσίας            |  |
| H - Ηλεκτρική αντίσταση            |  |

### Στοιχεία αναγνώρισης

Στην πινακίδα που βρίσκεται κάτω από τη βάση έδρασης της συσκευής, αναγράφονται τα παρακάτω στοιχεία αναγνώρισης:

- κατασκευαστικός οίκος και σήμανση CE (EOK)
- μοντέλο (Mod.)
- αρ. σειράς (SN)
- ηλεκτρική τάση τροφοδότησης (V) και συχνότητας (Hz)
- καταναλισκόμενη ηλεκτρική ισχύς (W)
- πράσινο τηλέφωνο (δωρεάν κλήση) τεχνικής υποστήριξης

Όταν απευθύνεστε στα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Υποστήριξης (Σέρβις), να αναφέρετε το μοντέλο και τον αριθμό σειράς της συσκευής.

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ



#### Προσοχή!

Μην ακουμπάτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά ή πάνω σε ηλεκτρικά μάτια κουζίνας, μάτια κουζίνας αερίου ή κοντά σε φούρνους μικροκυμάτων.

Το καλώδιο δεν πρέπει να κρέμεται από το τραπέζι ή τον πάγκο. Αποφύγετε το ενδεχόμενο ένα μικρό παιδί να πιάσει το καλώδιο και να αναποδογυρίσει τη συσκευή.

Το καλώδιο δεν πρέπει να ακουμπάει τα ζεστά μέρη της συσκευής.

Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.







#### Προσοχή

Κίνδυνος υλικών ζημιών. Τοποθετήστε τη συσκευή τουλάχιστον 10 εκατοστά μακριά από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.

- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας της συσκευής.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια μακριά από νερό. Πρέπει να χρησιμοποιείτε και να ακουμπάτε τη συσκευή σε μια σταθερή επιφάνεια.
- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.

**Βεβαιωθείτε πως η τάση του ηλεκτρικού δικτύου, αντιστοιχεί με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής.**

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

|   |   | Πρόγραμμα                             | Θερμοκρασία | Χρόνος μαγειρέματος               |
|---|---|---------------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| 1 |  | Ρύζι                                  | 125°C       | Ανάλογα με το βάρος, στο αυτόματο |
| 2 |  | Σοτάρισμα                             | 160°C       | 30 λεπτά                          |
| 3 |  | Μαγείρεμα στον ατμό                   | 105°C       | 15 λεπτά (μετά το βρασμό)         |
| 4 |  | Αργό μαγείρεμα                        | 96 - 98°C   | 5 ore                             |
| 5 |  | Διατήρηση θερμότητας                  | 65 - 70°C   | 24 ώρες                           |
| 6 |  | Διακοπή του προγράμματος μαγειρέματος |             |                                   |

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



### Προσοχή

Κίνδυνος υλικών ζημιών. Μην ακουμπάτε κανένα αντικείμενο πάνω στη συσκευή όταν είναι αναμμένη.

Μην χρησιμοποιείτε σκεύη μεταλλικά ή με τραχιά επιφάνεια.



### Προσοχή

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην βάζετε πιρουνία ή άλλα σκεύη μέσα στη συσκευή. Αυτή η ενέργεια μπορεί να κάνει ζημιά στις ηλεκτρικές αντιστάσεις της συσκευής και να δημιουργήσει κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Η αντίσταση δεν πρέπει ποτέ να έρχεται σε επαφή με το νερό: κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και ηλεκτροπληξίας.



### Προσοχή

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Κατά την διάρκεια λειτουργίας, το εσωτερικό δοχείο, το σώμα της συσκευής, το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό και η αντίσταση ζεσταίνονται πάρα πολύ: μην αγγίζετε κατά την διάρκεια της χρήσης και λίγα λεπτά μετά το σβήσιμο της συσκευής. Για να αφαιρέσετε το εσωτερικό δοχείο γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας, ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων.





Όταν ανοίγετε το καπάκι της συσκευής εξέρχεται ζεστός αέρας και ατμός. Κρατήστε σε απόσταση τα χέρια και το πρόσωπό σας για να αποφύγετε να καείτε με τον ατμό.


## Προσοχή!

Μην υπερβείτε τη μέγιστη ποσότητα που σημειώνεται στο δείκτη στάθμης του νερού που υπάρχει μέσα στο εσωτερικό δοχείο. Μην υπερβείτε τη μέγιστη ποσότητα ρυζιού (10 μεζούρες) και νερού (1,8 λίτρα) (Εικ. 3).

- 1 Τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (J) στο εσωτερικό της χειρολαβής (Εικ. 4).
- 2 Ανασηκώστε το καπάκι (A) και περάστε το στη βάση του (J) (Εικ. 5). Αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο (C) από το σώμα της συσκευής (F) (Εικ. 6).
- 3 Βάλτε μέσα στο εσωτερικό δοχείο (C) τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε ή να ζεσάνατε, τηρώντας τη μέγιστη (0,6 λίτρα, 4 μεζούρες) και ελάχιστη στάθμη (1,8 λίτρα, 10 μεζούρες).
- 4 Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο (C) στο σώμα της συσκευής (Εικ. 7). Βεβαιωθείτε πως το δοχείο ακουμπάει στην αντίσταση (H).
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι (Εικ. 8).
- 6 Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα ρεύματος. Η συσκευή θα ανάψει και θα εκπέμψει έναν ήχο (μπιπ).
- 7 Γυρίστε το κουμπί (L) για να επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος (Εικ. 9). Η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο (μπιπ) σε κάθε περιστροφή.

Στον τρόπο λειτουργίας "0" είναι σβηστά όλα τα ενδεικτικά λαμπάκια.

Αν επιλέξετε τα προγράμματα Ρύζι () , Σοτάρισμα () , Μαγείρεμα στον ατμό () ή Αργό μαγείρεμα () , θα αρχίσει να αναβοσβήνει το ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος (M), ενώ θα σβήσει το ενδεικτικό λαμπάκι διατήρησης της θερμότητας (N).

Όταν επιλέγετε το πρόγραμμα διατήρησης της θερμότητας () , το ενδεικτικό λαμπάκι διατήρησης της θερμότητας (N) θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος (M) σβήνει.

8 Πατήστε το πλήκτρο έναρξης προγράμματος (M) (Εικ. 10) αφού επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος. Η συσκευή θα αρχίσει τη διαδικασία μαγειρέματος ανάλογα με τους χρόνους και τις θερμοκρασίες που αναγράφονται στον πίνακα προγραμμάτων.

Η διαδικασία μαγειρέματος διακόπεται αυτόματα, ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο μαγειρέματος. Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, η συσκευή θα εκπέμψει έναν ήχο (μπιπ). Το ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος (M) σβήνει και η συσκευή περνάει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας για τα προγράμματα 1,2,3,4 (βλέπε πίνακα προγραμμάτων). Ανάβει το ενδεικτικό λαμπάκι διατήρησης της θερμότητας (N).

Η συσκευή παραμένει στη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας για 24 ώρες.

Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, η συσκευή θα εκπέμψει έναν ήχο (μπιπ) για τρεις συνεχόμενες φορές. Το ενδεικτικό λαμπάκι διατήρησης της θερμότητας (N) σβήνει και το ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος (M) αρχίζει να αναβοσβήνει.

Η διαδικασία μαγειρέματος ή διατήρησης της θερμότητας μπορεί να διακόπεται και χειροκίνητα, γυρίζοντας το κουμπί (L) στο "0".

9 Για να σβήσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.

## Πρόγραμμα για ρύζι

Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται για να μαγειρέψετε ρύζι γαρνιτούρα ή ρύζι για σουσί.

Οι ποικιλίες ρυζιού που είναι πιο κατάλληλες για μαγείρεμα στη συσκευή, είναι σίγουρα οι ανατολικές, όπως το Jasleppάe, το μπασμάτι, το Θαί ή το Kome, ένα ρύζι με στρογγυλό και κοντό σπόρο που χρησιμοποιείται ειδικά για σάλτσες. Μπορείτε να δοκιμάσετε και με άλλους τύπους ρυζιού ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, ή να προσθέσετε μπαχαρικά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

1 Μετρήστε το ρύζι χρησιμοποιώντας τη μεζούρα (K). Αφού δοσομετρήσετε το ρύζι, πρέπει να το

πλύνετε αρκετές φορές σε τρεχούμενο νερό (τουλάχιστον 4-5 φορές, ή μέχρι να δείτε το νερό τελείως διαυγές).

- 2 Πλύντε το ρύζι και βάλτε το μέσα στο εσωτερικό δοχείο (C).
- 3 Προσθέστε νερό στο δοχείο: βεβαιωθείτε πως η ποσότητα του νερού αντιστοιχεί στις μεζούρες ρυζιού που χρησιμοποιήσατε. Για παράδειγμα: για να μαγειρέψετε 4 μεζούρες ρυζιού, χρησιμοποιήστε 4 μεζούρες νερού.

Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε την ποσότητα νερού ανάλογα με τις προτιμήσεις σας ή την ποικιλία του ρυζιού.

Μπορείτε να προσθέσετε μέχρι 10 μεζούρες, κάθε μεζούρα περιέχει περίπου 150 γρ ρυζιού.

- 4 Ξεκινήστε το πρόγραμμα ρύζι (☺) ακολουθώντας την παράγραφο “Οδηγίες χρήσης”.

Οι χρόνοι μαγειρέματος ποικίλουν ανάλογα με την ποσότητα ρυζιού που χρησιμοποιείτε:

| Ποσότητα υμού ρυζιού | Ποσότητα νερού | Χρόνος μαγειρέματος | Ποσότητα μαγειρεμένου ρυζιού |
|----------------------|----------------|---------------------|------------------------------|
| 4 μεζούρες           | 4 μεζούρες     | 20-22 λεπτά         | 8-10 μεζούρες                |
| 6 μεζούρες           | 6 μεζούρες     | 24-25 λεπτά         | 11-12 μεζούρες               |
| 8 μεζούρες           | 8 μεζούρες     | 30-33 λεπτά         | 15-16 μεζούρες               |
| 10 μεζούρες          | 10 μεζούρες    | 34-40 λεπτά         | 18-20 μεζούρες               |

Όταν εξατμισθεί τελείως το νερό, η συσκευή περνάει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας.

Στο τέλος του μαγειρέματος, αν θέλετε καλοψημένο ρύζι, συνιστάται να το αφήσετε σκεπασμένο με το καπάκι στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας 8-10 λεπτά.

Αν χρειάζεται, ανακατέψτε το ρύζι χρησιμοποιώντας την κουτάλα για ρύζι (I).

## Πρόγραμμα για σotaρίσμα

Αυτό το πρόγραμμα ενδείκνυται για το μαγείρεμα των φαγητών σε υψηλή θερμοκρασία, ακριβώς όπως γίνεται σε ένα τηγάνι. Πράγματι είναι ιδανικό για να σιγαρίσετε κρέας, λαχανικά, ψάρια, αυγά και σοφρίτα.

Ξεκινήστε το πρόγραμμα (☺) ακολουθώντας την παράγραφο “Οδηγίες χρήσης”.

Ο χρόνος μαγειρέματος ποικίλει ανάλογα με τον τύπο του φαγητού.

## Πρόγραμμα μαγειρέματος στον ατμό

Το μαγείρεμα στον ατμό μπορεί να γίνει χρησιμοποιώντας το ειδικό καλάθι (B).

Μπορείτε να μαγειρέψετε στον ατμό ταυτόχρονα ρύζι και άλλα τρόφιμα βάζοντας μέσα στο εσωτερικό δοχείο εκτός από νερό και το ρύζι.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο συνολικός χρόνος του προγράμματος μαγείρεμα στον ατμό είναι 15 λεπτά από το βρασμό. Ρυθμίστε χειροκίνητα το πρόγραμμα ανάλογα με το χρόνο μαγειρέματος των τροφίμων και εφοδιαστείτε, αν είναι δυνατόν, με ένα χρονοδιακόπτη.**

- 1 Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο (C) στο σώμα της συσκευής (Εικ. 7) και βάλτε κρύο νερό τηρώντας τη μέγιστη και ελάχιστη στάθμη.
- 2 Βάλτε μέσα στο καλάθι (B) τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό.
- 3 Τοποθετήστε το καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό πάνω στο εσωτερικό δοχείο (Εικ. 11).
- 4 Κλείστε με το καπάκι (Εικ. 12).
- 5 Ξεκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος στον ατμό (☺) ακολουθώντας την παράγραφο “Οδηγίες χρήσης”.

Οι χρόνοι μαγειρέματος ποικίλουν ανάλογα με τα επιλεγμένα τρόφιμα: μαγειρέψτε τα τρόφιμα που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα χρησιμοποιώντας κρύα τη συσκευή.

| Τρόφιμο (φρέσκο)  | Σημειώσεις   | Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά) |
|-------------------|--|-----------------------------|
| Μπρόκολο          | Κόψτε σε κομμάτια/ανθοκεφαλές 1-2 cm                                   | 13-15                       |
| Φασολάκια         | Τοποθετήστε τα στον πυθμένα του καλαθιού                               | 13-15                       |
| Καρότα            | Κόψτε σε φέτες πάχους 0,5 cm περίπου                                   | 17-19                       |
| Λάχανο (λαχανίδα) | Θρυμματίστε ή κόψτε σε κομμάτια  | 11-13                       |
| Σπαράγγια         | Τοποθετήστε τα στον πυθμένα του καλαθιού                               | 11-13                       |
| Κολοκυθάκια       | Κόψτε σε φέτες πάχους 0,5 cm περίπου                                   | 9-11                        |
| Λαχανάκια         | Ολόκληρα (με διάμετρο 2 cm περίπου)                                    | 13-15                       |
| Κουνουπίδι        | Κόψτε σε κομμάτια 1-2 cm   | 15-17                       |
| Καλαμπόκι γλυκό   | Ολόκληρο, πάνω στο σπάδικα   | 17-21                       |
| Πατάτες           | Πατάτες νέες ακατέργαστες ή πατάτες κοινές κομμένες σε κομμάτια 1-2 cm | 21-23                       |

Αντίθετα τα τρόφιμα που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα, πρέπει να μαγειρεύονται όταν η συσκευή αρχίσει να παράγει ατμό.

- 1 Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο (C) στο σώμα της συσκευής (Εικ. 7) και βάλτε κρύο νερό τηρώντας τη μέγιστη και ελάχιστη στάθμη.
- 2 Κλείστε με το καπάκι (Εικ. 8).
- 3 Βάλτε μέσα στο καλάθι (B) τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό.
- 4 Ξεκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος στον ατμό (☁) ακολουθώντας την παράγραφο “Οδηγίες χρήσης” και περιμένετε μέχρι να υπάρξει παραγωγή ατμού.
- 5 Αφού αρχίσει το μαγείρεμα στον ατμό, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή παρόμοια για να τοποθετήσετε το καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό πάνω από το εσωτερικό δοχείο (Εικ. 11).
- 6 Κλείστε με το καπάκι (Εικ. 12).

Προχωρήστε στο μαγείρεμα με τον απαιτούμενο χρόνο, ανάλογα με τα επιλεγμένα τρόφιμα:

| Τρόφιμο (φρέσκο)      | Σημειώσεις   | Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά) |
|-----------------------|--|-----------------------------|
| Αυγό βραστό           | Μεγάτο<br>Μέτριος<br>Σφιχτό<br>Καλά μαγειρεμένο  | 5-6<br>7-8<br>9-10<br>11-12 |
| Αυγό ποσέ             | Βάλτε το σε ένα μπολάκι ή σε ένα πιατάκι   | 5-6                         |
| Κοτόπουλο στήθος      | Ανοίξτε τα σαν βεντάγια ή κόψτε σε κύβους 1-2 cm   | 12-14                       |
| Σολομός/Φιλέτα ψαριού | Γάδος, εγκλεφίνος, κ.λπ.   | 7-9                         |
| Πλατύψαρο λευκό       | Φασί, γλώσσα, κ.λπ.  | 3-4                         |
| Ψάρι σε φέτες         | Τόνος, ξιφίας, κ.λπ.   | 7-9                         |
| Μύδια                 | Ανακατέψτε στο μέσον του μαγειρέματος  | 8-10                        |
| Γαρίδες               | Αφαιρέστε το κέλυφος. Μαγειρέψτε στον ατμό για 2-3 λεπτά ή για όσο χρειάζεται να βράσουν τελείως οι γαρίδες. Ανακατέψτε στο μέσον του μαγειρέματος |                             |



## Πρόγραμμα αργού μαγειρέματος

Το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος (🔥) δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε φαγητά σε χαμηλή θερμοκρασία (96 °C-98 °C περίπου) για πολλή ώρα, διατηρώντας καλύτερα τις γεύσεις και τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων σε σχέση με το παραδοσιακό μαγείρεμα. Είναι πολλά τα φαγητά που μπορείτε να μαγειρέψετε με αυτόν τον τρόπο: κρέας, ψάρι, σουπές, στιφάδο, σάλτσες, λαχανικά. Το αργό μαγείρεμα είναι ιδανικό και για πιο χοντροκομμένα κρέατα που διατηρούν τη γεύση τους και παραμένουν μαλακά, όταν μαγειρεύονται σε χαμηλή θερμοκρασία για πολλή ώρα.

Ενδεικτικά, ο χρόνος αργού μαγειρέματος που απαιτείται για σουπές, κοκκινιστά κρέατος και λαχανικά είναι 4-5 ώρες.

- 1 Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο (C) στο σώμα της συσκευής (Εικ. 7).
- 2 Βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε μέσα στο εσωτερικό δοχείο (C).
- 3 Κλείστε με το καπάκι (Εικ. 8).
- 4 Ξεκινήστε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος (🔥) ακολουθώντας την παράγραφο “Οδηγίες χρήσης”.

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται μερικά παραδείγματα φαγητών με ενδεικτικούς χρόνους μαγειρέματος (σε κάποιες συνταγές συνιστάται να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία σοταρίσματος για να ροδίσουν τα υλικά πριν από το αργό μαγείρεμα). Όσον αφορά στα υλικά, ακολουθήστε την επιλεγμένη συνταγή.

| Πιάτο                         | Χρόνος αργού μαγειρέματος (ώρες ) | Χρόνος σοταρίσματος (λεπτά) |
|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Κιμάς α λα μπολονέζ           | 5                                 | 6-8                         |
| Μοσχάρι κοκκινιστό με πατάτες | 3,5                               | 6-8                         |
| Βοδινό κοκκινιστό             | 4                                 | 6-8                         |
| Αγριογούρουνο βραστό          | 5                                 |                             |
| Ζωμός κοτόπουλου              | 5                                 |                             |
| Σούπα λαχανικών               | 5                                 | 3-4                         |
| Σούπα ζέας                    | 4                                 |                             |
| Κριθαράκι σουπιά              | 4                                 |                             |
| Φασολάδα                      | 4                                 | 10                          |
| Σούπα οσπρίων                 | 4                                 |                             |
| Κοτόσουπα                     | 4                                 |                             |
| Γκούλας                       | 4                                 | 6-8                         |

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Μερικά υλικά δεν είναι κατάλληλα για αργό μαγείρεμα, όπως το γάλα, η κρέμα γάλακτος, τα ζυμαρικά και τα φρούτα της θάλασσας. Αν χρειάζεται, προσθέστε τα στο τέλος του μαγειρέματος. Για να πετύχετε βέλτιστα αποτελέσματα, πρέπει να γεμίσετε με νερό και υλικά το δοχείο, τουλάχιστον μέχρι τη μέση.


Μην ανασηκώνετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να αποφύγετε τη διασπορά θερμότητας, που θα παρατείνει το χρόνο μαγειρέματος.

Όταν τελειώσει το αργό μαγείρεμα, μπορείτε να βάλετε το εσωτερικό δοχείο στο φούρνο σε μέγιστη θερμοκρασία 180 βαθμών, για να ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ή να ροδοκοκκινίσει ή να στεγνώσει το φαγητό.

## Πρόγραμμα διατήρησης θερμότητας

Αυτό το πρόγραμμα είναι ιδανικό για να ζεσάνετε ή να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα.

Μπορείτε να το επιλέξετε χειροκίνητα ή να ξεκινήσει αυτόματα όταν τελειώσει το μαγείρεμα με τα προγράμματα Ρύζι, Σοτάρισμα, στον Ατμό, Αργό μαγείρεμα. Για τη χειροκίνητη επιλογή, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- Γυρίστε το κουμπί (L) στην θέση διατήρησης της θερμότητας (  ). Η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο (μπιπ) σε κάθε περιστροφή, το ενδεικτικό λαμπάκι διατήρησης της θερμότητας (N) θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος (M) σβήνει.
- Πατήστε το πλήκτρο έναρξη προγράμματος (M). Η συσκευή θα αρχίσει τη διαδικασία θέρμανσης. Η συσκευή παραμένει στη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας για 24 ώρες.

Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, η συσκευή θα εκπέμψει έναν ήχο (μπιπ) για τρεις συνεχόμενες φορές. Το ενδεικτικό λαμπάκι διατήρησης της θερμότητας (N) σβήνει και το ενδεικτικό λαμπάκι μαγειρέματος (M) αρχίζει να αναβοσβήνει.

Η διαδικασία μαγειρέματος ή διατήρησης της θερμότητας μπορεί να διακόπτεται και χειροκίνητα, γυρίζοντας το κουμπί (L) στο "0".

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



### Προσοχή

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Πριν προβείτε στον καθαρισμό της συσκευής, να βγάξετε πάντα το φως από την πρίζα. Οποιαδήποτε επέμβαση πρέπει να εκτελείται, αφού κρυώσει η συσκευή.



### Προσοχή

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Όλες οι εργασίες καθαρισμού που περιγράφονται παρακάτω, πρέπει να εκτελούνται με σβηστή συσκευή και το φως βγαλμένο από την πρίζα ρεύματος.



### Προσοχή

Κίνδυνος υλικών ζημιών. Κάθε τόσο να ελέγχετε την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου και αν διαπιστώσετε κάποια φθορά, να απευθυνθείτε σε ένα κέντρο τεχνικής υποστήριξης (σέρβις) για την αντικατάσταση.

Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που χαράζουν, ή μεταλλικά αντικείμενα για να μην χαλάσετε την αντικολλητική επένδυση.

Μην χρησιμοποιείτε νερό υπό πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μην πλένετε ποτέ στο πλυντήριο πιάτων τη συσκευή ή το εσωτερικό δοχείο.

## **Καθαρισμός της συσκευής**

Καθαρίστε τη συσκευή με ένα μαλακό υγρό πανί για να μη γίνει ζημιά στις επιφάνειες. Σκουπίστε. Συνιστάται να πλένετε στο χέρι το εσωτερικό δοχείο (C) με νερό και ήπια απορρυπαντικά και όχι στο πλυντήριο πιάτων, προκειμένου να αποφύγετε ζημιές και φθορά στην αντικολλητική επένδυση. Τα άλλα βοηθητικά εξαρτήματα μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Καλή συντήρηση και τακτικός καθαρισμός διατηρούν τη συσκευή σε καλή κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

## **ΑΧΡΗΣΤΕΥΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

---

Σε περίπτωση θέσης εκτός λειτουργίας της συσκευής, πρέπει να την αποσυνδέσετε ηλεκτρικά. Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

Σε περίπτωση διάλυσης της συσκευής, πρέπει να ξεχωρίσετε τα διάφορα υλικά κατασκευής, σύμφωνα με την σύνθεσή τους και τις ισχύουσες διατάξεις στη Χώρα σας.

## СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

---

Несмотря на то, что данное устройство было изготовлено в полном соответствии с требованиями действующих европейских норм и все его потенциально опасные части обеспечены необходимой защитой, внимательно ознакомьтесь с настоящими мерами безопасности и, во избежание травм и повреждений, используйте прибор строго по назначению. Рекомендуется хранить данную инструкцию в легкодоступном месте. Если вы решите передать данное устройство в другие руки, не забудьте передать вместе с ним и эту инструкцию.

Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:



Опасно для детей



Меры безопасности по предотвращению ожогов



Опасность поражения электрическим током



Внимание - возможность возникновения материального ущерба



Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами

## НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

---

Прибор предназначен для приготовления пищи. Любой другой способ использования прибора, не предусмотренный производителем, освобождает его от ответственности за возможные повреждения, вызванные подобным использованием. Применение устройства не по назначению влечет за собой отмену любой формы гарантии.

## ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

---



### Внимание

Опасность поражения электрическим током. Не опускать прибор в воду и другие жидкости.



### Внимание

Опасность получения ожогов. Внутренняя емкость и нагревательный элемент становятся очень горячими. Не трогайте прибор во время его работы и сразу после его выключения.

Не дотрагиваться до нагретых поверхностей. Используйте прихватки или тряпки.

## О СОБЛЮДЕНИИ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

---

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

- Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях или сходных с ними, как то:
  - в помещениях для персонала магазинов, офисов и других учреждений. отведенных для приготовления пищи;
  - на фермах;

- для использования клиентами гостиниц, мотелей и других помещений жилого характера;
- в местах типа гостиниц bed and breakfast.
- Изготовитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Использование аксессуаров не рекомендованных производителем или не входящих в комплект прибора, может стать причиной возгорания, удара электрического тока или нанесения вреда человеку.
- Прибор соответствует требованиям положения (ЕС) № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, имеющих контакт с пищевыми продуктами.



### **Опасно для детей**

- Устройством разрешено пользоваться лицам с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также не умеющими или не пробовавшими обращаться с такими приборами, только под руководством и под наблюдением отвечающего за них лица и после ознакомления их с правилами пользования и предупреждения их о возможных последствиях от неправильной эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Чистка и техобслуживание устройства могут быть доверены детям не младше 8 лет и только под наблюдением взрослых.
- Держите прибор и шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Размещать прибор таким образом, чтобы детям были недоступны нагретые части прибора.
- Во избежание несчастных случаев, не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.
- Следить за тем, чтобы дети не могли потянуть за провод и спровоцировать падение прибора.
- После окончания срока эксплуатации устройства, в целях его правильной утилизации, рекомендуется отрезать электрический провод, сделав прибор непригодным для использования. Рекомендуется следить за тем, чтобы потенциально опасные детали прибора не стали игрушкой для детей.




### **Меры безопасности по предотвращению ожогов**

- Опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к металлическим частям, крышке и корпусу прибора во время использования и в последующие минуты

после его выключения. Прикасайтесь только к ручкам и используйте прихватки или полотенца. Подождите, пока остынут нагретые части прибора.

- Когда прибор не используется, необходимо извлечь вилку из электрической розетки. Перед очисткой позвольте прибору охладиться.
- Не рекомендуется перемещать прибор, пока в нем находится пища.
- Кладите ингредиенты всегда и только в кастрюлю во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Во время использования, в момент открывания крышки, из кастрюли выйдут горячий воздух и пар. Держите на безопасном расстоянии руки и лицо во избежание ожогов паром.

-  Внимание: горячая поверхность.



### **Опасность поражения электрическим током**

- Перед подключением прибора к электросети проверить, соответствует ли напряжение, указанное на табличке прибора, напряжению сети.
- Если предполагается использовать прибор не в стране его изготовления, проверьте соответствие его электрической части местным требованиям в авторизованном центре техобслуживания.
- В случае использования удлинителя, его мощность должна соответствовать мощности прибора во избежание причинения вреда пользователю прибора и окружающей его среде.
- Подключать питающий провод прибора к розетке с заземлением.
- Не опускать прибор в воду и другие жидкости.
- Избегайте контакта с водой деталей, находящихся под напряжением: опасность короткого замыкания и/или поражения электрическим током.
- Не прикасаться к прибору мокрыми руками или босыми ногами.
- Если произошло падение прибора, то он не подлежит дальнейшей эксплуатации при наличии признаков повреждений или утечки воды. Не используйте прибор при наличии повреждений в шнуре или вилке, а также в самом приборе. Любые виды ремонта, включая замену шнура электропитания, должны производиться только в сервисных центрах Ariete или сертифицированным персоналом Ariete, во избежание каких-либо рисков.
- Не подключайте к той же розетке электропитания другой аппарат большей мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.
- Не допускайте соприкосновения прибора и шнура электропитания с нагретыми поверхностями.
- Перед тем, как вставить вилку в розетку в стене убедитесь в том, что нагревательный элемент и внешняя поверхность ёмкости сухие и чистые.
- Рекомендуется вытаскивать вилку из розетки каждый раз, когда прибор не

используется или в случае если необходимо осуществить его чистку или ремонт.

- Перед наполнением внутренней емкости продуктами и водой необходимо выключить прибор и извлечь кабель питания из электророзетки.
- Вынимая вилку из электрической розетки, не тяните ее за провод.
- Не допускать соприкосновения шнура электропитания с острыми и режущими поверхностями.
- При перемещении прибора не тянуть его за шнур электропитания.
- Во время грозы необходимо отключить прибор от сети электропитания.



### **Внимание - возможность возникновения материального ущерба**


- Перед началом эксплуатации прибора обязательно разматывайте электрошнур.
- Не разрешается подключать прибор к электросети через посторонние таймеры или устройства с дистанционным управлением.
- Во избежание повреждения прибора рекомендуется использовать только оригинальные запасные детали и аксессуары, имеющие сертификат производителя.
- Не наполняйте внутреннюю емкость выше максимального предела.
- Прежде чем включить прибор, убедитесь в том, что крышка на кастрюле плотно закрыта.
- После отсоединения вилки кабеля электропитания от розетки и охлаждения всех частей прибора, его можно очищать с помощью слегка увлажненной мягкой ткани с добавлением небольшого количества нейтрального моющего средства (никогда не используйте растворители, которые могут повредить пластмассовые детали).
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (тканей, занавесок и т.п.).
- Перед тем, как убрать прибор, вынуть вилку из розетки. Дождаться пока остынут нагретые части прибора.
- Не разрешается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце и т.д.).
- Не рекомендуется эксплуатация прибора на открытом воздухе.
- Нельзя разбирать прибор. Внутренние части прибора не могут использоваться отдельно от него и не требуют чистки.
- Хранить прибор рекомендуется в сухом, хорошо проветриваемом помещении.



### **Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами**

- Включать прибор только, когда он находится в рабочем положении.
- Не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.

- Если собираетесь отсутствовать даже в течение короткого времени, обязательно отключайте прибор от сети электропитания.

 Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/EU необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

## • ХРАНИТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,3 Вт

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

---

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| A - Крышка                       | H - Нагревательным элементом                     |
| B - Корзинка для готовки на пару | I - Ложка  |
| C - Внутренняя емкость           | J - Держатель крышки                             |
| D - Кабельный барабан            | K - Мерка  |
| E - Ручки                        | L - Ручка выбора режима готовки                  |
| F - Корпус прибора               | M - Кнопка запуска программы и индикатор готовки |
| G - Кабель электропитания        | N - Индикатор поддержания тепла                  |

### Идентификационные данные

На табличке на основании подставки прибора указаны следующие идентификационные данные:

- Производитель и маркировка ЕС
- Модель (Mod)
- регистрационный № (SN)
- электрическое напряжение (В) и частота (Гц)
- потребляемое напряжение (W)
- бесплатная телефонная служба техподдержки

При оформлении заявки в Авторизованный Центр сервисного обслуживания, необходимо указывать модель и регистрационный номер.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

---



#### Внимание!

Не размещать прибор или шнур электропитания вблизи или на нагретой электрической или газовой духовке, а также вблизи микроволновой печи.

Не оставлять шнур электропитания свешивающимся со стола. Не разрешать детям дергать за шнур электропитания, что может привести к падению прибора.

Не допускать соприкосновения шнура электропитания с нагретыми частями прибора.

Размещать прибор таким образом, чтобы детям были недоступны нагретые части прибора.



#### Внимание

Опасность причинения материального вреда. Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 10 см от стен, предметов мебели или других приборов.






- Удалите упаковку.



- Поместите прибор на ровную поверхность, подальше от воды. Следует использовать и ставить аппарат на устойчивой поверхности, выдерживающей высокую температуру.
- Полностью развернуть шнур электропитания.

**Убедитесь в том, что напряжение вашей домашней сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными прибора.**

## ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

|   |   | Программа                    | Температура | Время приготовления            |
|---|---|------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 1 |  | Рис                          | 125°C       | Зависит от веса, автоматически |
| 2 |  | Соте                         | 160°C       | 30 мин                         |
| 3 |  | Готовка на пару              | 105°C       | 15 мин (с закипания)           |
| 4 |  | Медленная готовка            | 96 - 98°C   | 5 часа                         |
| 5 |  | Поддержание тепла            | 65 - 70°C   | 24 часа                        |
| 6 | <b>O</b>  | Прерывание программы готовки |             |                                |

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



### Внимание

Опасность причинения материального вреда. Не ставьте какие-либо предметы на прибор во время его работы.

Не использовать абразивных средств или металлических орудий.



### Внимание

Опасность поражения электрическим током. Не вставляйте вилки или другие столовые приборы внутрь бытового электроприбора. Такое действие может привести к повреждению нагревательных элементов или поражению электротоком.

Категорически не допускается попадание воды на нагревательный элемент: опасность короткого замыкания и/или поражения электрическим током.



### Внимание

Опасность получения ожогов. Во время работы внутренняя емкость, корпус прибора, емкость для готовки на пару и нагревательный элемент становятся очень горячими: не прикасайтесь во время использования и в последующие минуты после выключения. Для извлечения внутренней емкости используйте перчатки или полотенца во избежание ожогов.





Во время открывания крышки прибора из него выходят в том числе горячий воздух и пар. Держите на безопасном расстоянии руки и лицо во избежание ожогов паром.


## **Внимание!**

Не превышайте максимальное количество, обозначенное на индикаторе уровня воды внутри внутренней емкости. Не превышайте максимальное количество риса (10 мерок) и воды (1,8 л) (Рис. 3).

- 1 Вставьте держатель крышки (J) в ручку (Рис. 4).
- 2 Поднимите крышку (A) и вставьте ее в держатель (J) (Рис. 5). Извлеките внутреннюю емкость (C) из корпуса прибора (F) (Рис. 6).
- 3 Положите ингредиенты для приготовления или разогрева во внутреннюю емкость (C), соблюдая уровни min (0,6 л, 4 мерок) и max (1,8 л, 10 мерок).
- 4 Поместите внутреннюю емкость (C) в корпус прибора (Рис. 7). Убедитесь, что емкость вошла в контакт с нагревательным элементом (H).
- 5 Установите крышку (Рис. 8).
- 6 Подключите кабель питания к электрической розетке. Прибор включится и издаст звуковой сигнал.
- 7 Поверните ручку (L), чтобы выбрать желаемый режим готовки (Рис. 9). Прибор издаст звуковой сигнал при каждом вращении.

В режиме "0" все индикаторы выключены.

Если выбрать программу Рис () , Соте () , Готовка на пару () или Медленная готовка () , начнет мигать индикатор готовки (M), а индикатор поддержания тепла (N) погаснет.

В случае выбора программы Поддержания тепла () индикатор поддержания тепла (N) начнет мигать, а индикатор готовки (M) погаснет.

- 8 Нажмите кнопку запуска программы (M) (Рис. 10) после выбора желаемого режима готовки. Прибор начнет процесс приготовления на основе значений времени и температуры, указанных в таблице программ.

Процесс приготовления прерывается автоматически на основе выбранного режима готовки. Когда время готовки истечет, прибор издаст звуковой сигнал. Индикатор готовки (M) выключится и прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла для программ 1,2,3,4 (см. таблицу программ). Индикатор поддержания тепла (N) загорится.

Прибор остается в режиме поддержания тепла в течение 24 часов.

По истечении времени прибор издаст три звуковых сигнала подряд. Индикатор поддержания тепла (N) выключится, а индикатор готовки (M) начнет мигать.

Процесс приготовления или поддержания тепла может быть прерван вручную поворотом ручки (L) в положение "0".

- 9 Для полного выключения прибора необходимо отсоединить провод от розетки.

## **Программа рис**


Эта программа используется для приготовления риса для гарниров или для суши.

Лучше всего для готовки подходят восточные виды риса: жасмин, басмати, Thai или Кобе, рис с короткими и округлыми зёрнами, который используется специально для суши. Вы можете попробовать приготовить и другие виды риса, которые вам приходится по вкусу, или добавить специи во время готовки.

- 1 Отмерьте рис с помощью мерки (K). Отмерив рис, промойте его несколько раз под проточной водой (минимум 4-5 раз или до тех пор, пока вода не станет прозрачной).
- 2 Поместите ранее промытый рис во внутреннюю емкость (C).

3 Добавьте воду в емкость: убедитесь, что уровень воды соответствует количеству мерок используемого риса. Например: для приготовления 4 мерок риса используйте 4 мерки воды. Количество воды может быть увеличено или уменьшено в зависимости от собственных вкусовых предпочтений или типа используемого риса.

Можно использовать до 10 мерок, каждая мерка содержит приблизительно 150 г риса.

4 Запустите программу Рис () , соблюдая указания из параграфа “Инструкции по использованию”.

Время приготовления зависит от количества используемого риса:

| Количество сырого риса | Количество воды | Время приготовления | Количество готового риса |
|------------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|
| 4 мерки                | 4 мерки         | 20-22 мин           | 8-10 мерок               |
| 6 мерок                | 6 мерок         | 24-25 мин           | 11-12 мерок              |
| 8 мерки                | 8 мерки         | 30-33 мин           | 15-16 мерок              |
| 10 мерок               | 10 мерок        | 34-40 мин           | 18-20 мерок              |


После того, как вода полностью испарилась, прибор автоматически переходит в режим поддержания тепла.

Если вы желаете получить хорошо проваренный рис, рекомендуется оставить включенным режим поддержания тепла на 8-10 минут с закрытой крышкой.

Если необходимо, используйте черпак (I) для перемешивания риса.

### Программа соте

Эта программа предназначена для приготовления продуктов при высокой температуре, как на сковороде. Она идеально подходит для поджаривания мяса, овощей, рыбы, яиц или соффритто.

Запустите программу () , соблюдая указания из параграфа “Инструкции по использованию”.

Время приготовления зависит от типа блюда.

### Программа готовки на пару

Для готовки на пару необходимо использовать специальную корзинку (B).

На пару можно одновременно готовить рис и другие продукты, добавив во внутреннюю емкость кроме воды еще и рис.


**ПРИМЕЧАНИЕ:** Общее время программы готовки на пару составляет 15 минут кипения. Необходимо вручную корректировать программу на основе времени готовки продуктов и, по возможности, использовать таймер.

1 Поместите внутреннюю емкость (C) в корпус прибора (Рис. 7) и налейте холодной воды, соблюдая минимальный и максимальный уровень.

2 Поместите продукты, которые вы желаете приготовить на пару, в корзинку (B).

3 Установите корзинку для готовки на пару сверху на внутреннюю емкость (Рис. 11).

4 Накройте крышкой (Рис. 12).

5 Запустите программу Готовка на пару () , соблюдая указания из параграфа “Инструкции по использованию”.

Время приготовления зависит от выбранных продуктов: готовьте продукты, указанные в следующей таблице, используя холодный прибор.

| Продукт (свежий)     | Примечания                                    | Время приготовления (мин) |
|----------------------|---|---------------------------|
| Брокколи             | Порезать кусочками/соцветия по 1-2 см         | 13-15                     |
| Фасоль               | Разместить на дне корзинки                    | 13-15                     |
| Морковь              | Порезать на ломтики толщиной 0,5 см           | 17-19                     |
| Капуста (кочанная)   | Порезать на части или куски                   | 11-13                     |
| Спаржа               | Разместить на дне корзинки                    | 11-13                     |
| Кабачки цукини       | Порезать на ломтики толщиной 0,5 см           | 9-11                      |
| Брюссельская капуста | Целиком (диаметром около 2 см)                | 13-15                     |
| Цветная капуста      | Порезать кусочками 1-2 см                     | 15-17                     |
| Кукуруза             | Целиком, на початке                           | 17-21                     |
| Картофель            | Молодая или обычная картошка кусочками 1-2 см | 21-23                     |

Продукты, указанные в следующей таблице, необходимо готовить, когда прибор начинает производить пар.

- 1 Поместите внутреннюю емкость (С) в корпус прибора (Рис. 7) и налейте холодной воды, соблюдая минимальный и максимальный уровень.
- 2 Накройте крышкой (Рис. 8).
- 3 Поместите продукты, которые вы желаете приготовить на пару, в корзинку (В).
- 4 Запустите программу Готовки на пару (☁), соблюдая указания из параграфа “Инструкции по использованию”, и дождитесь, пока перестанет вырабатываться пар.
- 5 После начала готовки на пару используйте рукавицы для духовки или похожее изделие, чтобы поставить корзинку для приготовления на пару сверху на внутреннюю емкость (Рис. 11).
- 6 Накройте крышкой (Рис. 12).

Готовьте в течение времени, необходимого для приготовления выбранных продуктов:

| Продукт (свежий)   | Примечания                                   | Время приготовления (мин) |
|--------------------|--|---------------------------|
| Вареное яйцо       | Всмятку                                      | 5-6                       |
|                    | Кофе средней крепости                        | 7-8                       |
|                    | Твердое                                      | 9-10                      |
|                    | Вкрутую                                      | 11-12                     |
| Яйцо пашот         | Поместите в бумажную форму или блюдце        | 5-6                       |
| Куриная грудка     | Разрежьте вдоль или нарежьте кубиками 1-2 см | 12-14                     |
| Лосось/рыбное филе | Треска, пикша и т.п.                         | 7-9                       |
| Камбалообразные    | Морская камбала, пангасиус и т.п.            | 3-4                       |
| Рыба кусками       | Тунец, меч-рыба и т.п.                       | 7-9                       |

| Продукт (свежий)     | Примечания  | Время приготовления (мин) |
|----------------------|---|---------------------------|
| Мидии                | Перемешать в середине приготовления   | 8-10                      |
| Королевские креветки | Снять панцири. Готовить на пару 2-3 минуты или до полной готовности креветок. Перемешать в середине приготовления |                           |

### Программа медленной готовки

Программа медленной готовки (🔥) позволяет готовить продукты при низкой температуре (около 96 °С-98 °С) в течение длительного времени, лучше сохраняя вкусовые и питательные свойства по сравнению с традиционной готовкой. С помощью этого режима можно приготовить самые разнообразные блюда: мясо, рыба, супы, жаркое, соусы, овощи. Медленная готовка также идеально подходит для толстых кусков мяса, которым медленная и длительная готовка позволяет сохранить нежность и вкус.

Ориентировочное время, необходимое для медленного приготовления супов, гуляшей из мяса и овощей составляет 4-5 часов.

- 1 Поместите внутреннюю емкость (C) в корпус прибора (Рис. 7).
- 2 Поместите продукты, которые необходимо приготовить, во внутреннюю емкость (C).
- 3 Накройте крышкой (Рис. 8).
- 4 Запустите программу Медленной готовки (🔥), соблюдая указания из параграфа “Инструкции по использованию”.

В следующей таблице указаны примеры блюд с ориентировочным временем приготовления (в некоторых рецептах рекомендуется использовать функцию *sote*, чтобы обжарить ингредиенты перед медленной готовкой). Используйте ингредиенты для выбранного рецепта.

| Блюдо                          | Время медленной готовки (часы) | Время готовки в режиме <i>sote</i> (мин) |
|--------------------------------|--------------------------------|--|
| Рагу алла болоньезе            | 5                              | 6-8                                      |
| Гуляш из телятины с картофелем | 3,5                            | 6-8                                      |
| Гуляш из говядины              | 4                              | 6-8                                      |
| Кабан под соусом               | 5                              |  |
| Куриный бульон                 | 5                              |  |
| Суп с овощами                  | 5                              | 3-4                                      |
| Суп с пшеницей                 | 4                              |  |
| Суп с ячменем                  | 4                              |  |
| Суп с фасолью                  | 4                              | 10                                       |
| Суп с бобами                   | 4                              |  |
| Суп с курицей                  | 4                              |  |
| Гуляш                          | 4                              | 6-8                                      |

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МЕДЛЕННОЙ ГОТОВКЕ

Некоторые ингредиенты не подходят для медленной готовки, а именно: молоко, сметана, макаронные изделия, морепродукты. Если необходимо, добавьте их в конце приготовления. Чтобы получить оптимальный результат, емкость должна быть наполнена жидкостями и ингредиентами минимум на половину.

Не поднимайте крышку во время готовки, чтобы избежать дисперсии тепла, что может замедлить приготовление.

После завершения медленной готовки внутреннюю емкость можно поместить в печь с температурой макс. 180 градусов для завершения, подсушивания или колерования блюда.

### Программа поддержания тепла

Эта программа идеально подходит для разогревания блюд или поддержания их в теплом виде.

Программа может быть выбрана вручную или активирована автоматически по завершении программ Рис, Соте, Пар, Медленная готовка. Чтобы выбрать программу вручную, необходимо сделать следующее:

- Поверните ручку (L) в положение поддержания тепла (☞). Прибор издаст звуковой сигнал при каждом вращении, индикатор поддержания тепла (N) начнет мигать, а индикатор готовки (M) погаснет.
- Нажмите кнопку запуска программы (M). Прибор начнет процесс нагрева.

Прибор остается в режиме поддержания тепла в течение 24 часов.

По истечении времени прибор издаст три звуковых сигнала подряд. Индикатор поддержания тепла (N) выключится, а индикатор готовки (M) начнет мигать.

Процесс приготовления или поддержания тепла может быть прерван вручную поворотом ручки (L) в положение "0".



### **Внимание**

Опасность получения ожогов. Перед чисткой прибора отключить его от сети электропитания. Любые работы по техобслуживанию прибора должны осуществляться только после его полного охлаждения.



### **Внимание**

Опасность поражения электрическим током. Никогда не опускать прибор в воду или в другие жидкости.

Перед выполнением любых операций по чистке прибора необходимо выключить его и вытащить вилку из розетки.



### **Внимание**

Опасность причинения материального вреда. Всегда проверять состояние шнура Вашего прибора перед использованием и в случае обнаружения повреждений обратиться в ближайший центр сервисного обслуживания для его замены, которую может производить только специально подготовленный персонал.

Не использовать абразивные моющие средства или металлические губки, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие.

Не используйте прямые струи воды для мойки прибора.

Категорически запрещено мыть прибор или внутреннюю емкость в посудомоечной машине.

## **Очистка прибора**

Производить чистку прибора, используя влажную ткань и неабразивные чистящие средства, чтобы не повредить его корпус. Высушить.

Рекомендуется мыть внутреннюю емкость (С) руками, но не в посудомоечной машине, используя воду и неагрессивные моющие средства, во избежание повреждения и износа антипригарного покрытия.

Другие принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Для продления срока службы и увеличения эффективности прибора рекомендуется регулярно чистить его и осуществлять необходимое техобслуживание.

## **Вывод из эксплуатации**

---

Если прибор не используется, необходимо выключить его из сети электропитания. Отсоединить шнур электропитания от сети.

Для проведения утилизации прибора по окончании срока его службы, необходимо отделить друг от друга его части и осуществить их утилизацию в соответствии с типом материала, из которого они состоят на основании законодательства страны использования прибора.

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,

где wk – неделя производства

yr – год производства

abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России

220-240В~ 50-60Гц 700Вт Класс I IPX0

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суцёвская ул., д.27, стр. 3.

Тел. +7(495) 781-26-76, [www.delonghi.com/ru-ru](http://www.delonghi.com/ru-ru)

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.



تنبيه



خطر التعرّض للاحتراق. افصل القابس عن المأخذ الكهربائي قبل البدء بتنظيف الجهاز. انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بأي عملية.

تنبيه



خطر الصعق بالكهرباء. لا تغسّل الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى. جميع عمليات التنظيف المبيّنة لاحقاً يجب أن تتم عندما يكون الجهاز مطفأً وبعد أن يتم سحب القابس من المأخذ الكهربائي.

تنبيه



خطر إلحاق أضرار مادية. تحقق من حالة كبل التغذية الكهربائيّة الخاص بجهازك بشكل منتظم قبل استعماله، وفي حالة تلفه خذّه إلى أقرب مركز خدمة لكي يتم استبداله فقط من قبل شخص مختص. لا تستخدم منظّفات حاكة أو أدوات معدنيّة خوفاً من خدش أو تلف الطلاء السطحي. لا تستعمل الماء المتدفّق مباشرةً لتنظيف الجهاز. لا تغسل مطلقاً الجهاز أو الوعاء الداخلي في غسالة الأواني.

### تنظيف الماكينة

نظّف الجهاز من خلال استعمال قطعة قماش رطبة غير حاكة خوفاً من تلف جسم الجهاز. جفّف. ينصح بغسل الوعاء الداخلي (C) باليد بواسطة الماء ومنظّف غير ضارّ وعدم غسله مطلقاً داخل غسالة الأواني خوفاً من تلف الطلاء المقاوم للتصاق. يمكن غسيل الملحقات الأخرى داخل غسالة الأواني. تحافظ الصيانة والتنظيف المنتظم على الجهاز وعلى فعاليته لفترة طويلة من الوقت.

### إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة عط الجهاز، يجب فصله عن الشبكة الكهربائيّة. قُصّ كبل التغذية الكهربائيّة. في حالة تحطيم الجهاز بعد انتهاء عمره، يجب العمل في هذه الحالة على فرز المواد المصنوع منها والتخلص منها حسب تركيبها وحسب النظم والقوانين المحليّة السائدة في بلد الاستعمال.

٢ أدخل الأطعمة المطلوب طهوها في الوعاء الداخلي (C).

٣ أغلق بواسطة الغطاء (شكل ٨).

٤ شغل برنامج الطهي البطيء (🔥) من خلال اتباع فقرة "تعليمات الاستعمال".

نين في الجدول اللاحق بعض الأمثلة من الأطباق مع أوقات طهي تقديرية (في بعض الوصفات ينصح باستعمال وظيفة المسوتة من أجل تحمير المكونات قبل الطهي البطيء). بخصوص المكونات، اتبع تعليمات الوصفة .

| الطبق                  | مدة الطهي البطيء (ساعة) | مدة طهي المسوتة (دقيقة) |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| صلصة على طريقة بولونيا | 5                       | 6-8                     |
| قطع لحم عجل مع بطاطا   | 3,5                     | 6-8                     |
| قطع لحم بقر            | 4                       | 6-8                     |
| خنزير بري              | 5                       |                         |
| حساء الدجاج            | 5                       |                         |
| شوربة خضار             | 5                       | 3-4                     |
| شوربة العلس            | 4                       |                         |
| شوربة الشعير           | 4                       |                         |
| شوربة الفاصوليا        | 4                       | 10                      |
| شوربة البقوليات        | 4                       |                         |
| شوربة الدجاج           | 4                       |                         |
| غولاش                  | 4                       | 6-8                     |

### نصائح حول الطهي البطيء

بعض المكونات غير مناسبة للطهي البطيء، مثل الحليب والقشدة والمعكرونة وثمار البحر. عند الضرورة أضفها في نهاية عملية الطهي. للحصول على نتائج ممتازة، يجب ملئ الوعاء حتى النصف كحد أدنى. لا ترفع الغطاء أثناء عملية الطهي لتجنب انتشار الحرارة الذي يزيد من مدة الطهي. عند الانتهاء من عملية الطهي، يمكن إدخال الوعاء الداخلي في الفرن بدرجة حرارة ٨٠ مئوية كحد أقصى من أجل استكمال التجفيف أو تحمير الطهي.

### برنامج الحفاظ على الحرارة

هذا البرنامج مناسب لتسخين الأطعمة أو لبقاء الطعام ساخن.

يمكن اختياره يدوياً أو تشغيله بشكل أوتوماتيكي عند الانتهاء من طهي برامج الأرز والمسوتة والبخار والطهي البطيء. للاختيار اليدوي، اتبع التعليمات التالية:

- لَفَّ القبضة (L) إلى وضعية الحفاظ على الحرارة (🔥). يصدر الجهاز صوت "بيب" عند كل لَفَّة ويبدأ المؤشر

الضوئي للحفاظ على الحرارة (N) بإصدار وميض ويطفاؤ المؤشر الضوئي للطهي (M).

- اضغط على زر تشغيل البرنامج (M). يبدأ الجهاز بعملية التسخين.

يبقى الجهاز في وضعية الحفاظ على الحرارة لمدة ٢٤ ساعة.

عند انتهاء هذه المدة، يصدر الجهاز صوت "بيب" ثلاثة مرّات متتالية. يطفأ المؤشر الضوئي للحفاظ على الحرارة (N)

ويبدأ المؤشر الضوئي للطهي (M) بإصدار وميض.

يمكن إيقاف عملية الطهي أو الحفاظ على الحرارة بشكل يدوي من خلال لَفَّ القبضة (L) على وضعية "0".

| طعام (طازج)    | ملاحظات   | مدة الطهي (دقيقة) |
|----------------|---|-------------------|
| قرنبيط         | قصّ على شكل قطع بطول 1-2 سم                               | 15-17             |
| ذرة صفراء حلوة | كاملة على العرنوس   | 17-21             |
| بطاطا          | بطاطا جديدة أو بطاطا عادية مقصوصة على شكل قطع بطول 1-2 سم | 21-23             |

في حين يجب طهي الأطعمة المبيّنة في الجدول اللاحق عندما يبدأ الجهاز بإنتاج البخار.

١ ضع الوعاء الداخلي (C) داخل جسم الجهاز (شكل ٧)، ثم أدخل ماء بارد مع مراعاة التقيد بالحد الأدنى والحد الأقصى.

٢ أغلق بواسطة الغطاء (شكل ٨).

٣ ضع الأطعمة المطلوب طهوها بالبخار داخل السلّة (شكل ٩).

٤ شغّل برنامج الطهي بالبخار (B) من خلال اتباع فقرة "تعليمات الاستعمال"، ثم انتظر إلى حين ان ينتج الجهاز بخار.

٥ عند البدء بعملية الطهي بالبخار، ارتدي قفّازات فرن أو ما شابهها من أجل وضع سلّة الطهي بالبخار فوق الوعاء الداخلي (شكل ١١).

٦ أغلق بواسطة الغطاء (شكل ١٢).

ابدأ بعملية الطهي للمدة اللازمة، وذلك حسب الأطعمة المختارة:

| طعام (طازج)       | ملاحظات   | مدة الطهي (دقيقة) |
|-------------------|---|-------------------|
| بيض مسلوق         | طري   | 5-6               |
|                   | متوسطة  | 7-8               |
|                   | صلب   | 9-10              |
|                   | مطهي بشكل جيد   | 11-12             |
| بيض بوشيه         | ضعه في صحن رامكين أو صحن صغير   | 5-6               |
| صدر دجاج          | افتح على شكل مهفّة أو قص على شكل مكعبات بطول 1-2 سم   | 12-14             |
| سلمون/فيليه سمك   | سمك القدّ وسمك الحدوق وغيرها.   | 7-9               |
| سمك مسطحّ أبيض    | سمك بلايس وسمك موسى وسمك بنغاسيوس وغيرها.   | 3-4               |
| سمك على شكل شرائح | سمك التونة وسمك أبو سيف وغيرها .  | 7-9               |
| بلح البحر         | اخلط في منتصف عملية الطهي   | 8-10              |
| جمبري             | أبعد القشور . أطهي بالبخار لمدة 2-3 دقائق أو إلى غاية أن يستوي الجمبري. اخلط في منتصف عملية الطهي |                   |

### برنامج الطهي البطيء

يسمح برنامج الطهي البطيء (شكل ١٠) من طهي الأطباق بدرجة حرارة منخفضة (تقريباً ٩٦ - ٩٨ درجة مئوية) لمدة طويلة من الوقت، ضمن الحفاظ على الطعم والقيمة الغذائية للطعام مقارنة مع طريقة الطهي التقليدية. يمكن طهي

أطباق متعددة بهذه الطريقة: لحوم وسمك وحساء وقطع صغيرة من اللحوم وصلصلت وخضار. الطهي البطيء مناسب للحوم السمكية والتي عند طهوها لفترة طويلة من الوقت تبقى طرية وتحافظ على كامل طعمها.

تتراوح المدة اللازمة لطهي الحساء وقطع اللحوم والخضار من ٤-٥ ساعات تقريباً.

١ ضع الوعاء الداخلي (C) داخل جسم الجهاز (شكل ٧).

تختلف أوقات الطهي حسب كمية الأرز المستخدم:

| كمية الأرز المطهي | مدة الطهي   | كمية الماء | كمية الأرز النيّ |
|-------------------|-------------|------------|------------------|
| 8-10 مقياس        | 20-22 دقيقة | 4 مقياس    | 4 مقياس          |
| 11-12 مقياس       | 24-25 دقيقة | 6 مقياس    | 6 مقياس          |
| 15-16 مقياس       | 30-33 دقيقة | 8 مقياس    | 8 مقياس          |
| 18-20 مقياس       | 34-40 دقيقة | 10 مقياس   | 10 مقياس         |

عندما يتبخّر الماء بشكل كامل، ينتقل الجهاز من الوضعية الأوتوماتيكية إلى وضعية الحفاظ على الحرارة. عند الانتهاء من عملية الطهي، إذا أردت الحصول على أرز مستوي بشكل جيد، ينصح الحفاظ على وضعية الحفاظ على الحرارة لمدة ٨-١٠ دقائق، مع مراعاة وضع الغطاء. عند الضرورة، اخلط الأرز من خلال استخدام مغرفة الأرز (I).

### برنامج المسوتة

هذا البرنامج مناسب لطهي الأطعمة بدرجة حرارة عالية وعلى غرار الطهي في المقلاة. مناسب بالفعل لتحمير اللحوم أو الخضار أو السمك أو البيض أو المقلالي. شغل البرنامج (☞) من خلال اتباع فقرة "تعليمات الاستعمال". تختلف مدة الطهي حسب نوع الطبق.

### برنامج الطهي بالبخار

الطهي بالبخار، يمكن ان يتم من خلال استعمال السلّة الخاصة لهذا الغرض (B). يمكن في نفس الأوان طهي أرز وأطعمة بالبخار، من خلال وضع الأرز في الوعاء الداخلي زيادة على الماء. ملاحظة: الوقت الإجمالي لبرنامج البخار ١٥ دقيقة ابتداء من الغليان. عند ذلك، اضبط يدويًا البرنامج الأساسي على مدة طهي الطعام واستخدم مؤقت إذا أمكن ذلك.

١ ضع الوعاء الداخلي (C) داخل جسم الجهاز (شكل ٧)، ثم أدخل ماء بارد مع مراعاة التقيّد بالحد الأدنى والحد الأقصى.

٢ ضع الأطعمة المطلوب طهوها بالبخار داخل السلّة (B).

٣ ضع سلّة الطهي بالبخار فوق الوعاء الداخلي (شكل ١١).

٤ أغلق بواسطة الغطاء (شكل ١٢).

٥ شغل برنامج الطهي بالبخار (☞) من خلال اتباع فقرة "تعليمات الاستعمال".

تختلف أوقات الطهي حسب الأطعمة المختارة: أظهي الأطعمة المبينة في الجدول التالي، من خلال استخدام الجهاز بالطريقة الباردة.

| مدة الطهي (دقيقة) | ملاحظات                       | طعام (طازج)         |
|-------------------|-------------------------------|---------------------|
| 13-15             | قصّ القطع/الزهور بطول 1-2 سم  | بروكلي              |
| 13-15             | ضع في قاع السلّة              | فاصوليا خضراء       |
| 17-19             | قص على شكل شرائح بسماك 0,5 سم | جزر                 |
| 11-13             | قصّ على شكل قطع               | ملفوف (ملفوف سافوي) |
| 11-13             | ضع في قاع السلّة              | هليون               |
| 9-11              | قص على شكل شرائح بسماك 0,5 سم | كوسا                |
| 13-15             | كامل (بقطر 2 سم تقريباً)      | ملفوف صغير الحجم    |

- ٣ أدخل المكونات المطلوب طهوها أو تسخينها في الوعاء الداخلي (C) مع مراعاة احترام الحد الأدنى والحد الأقصى (٠,٦ لتر , ٤ كأس) (١,٨ لتر, ١٠ كأس).
- ٤ ضع الوعاء الداخلي (C) داخل جسم الجهاز (شكل ٧). تحقق من أن الوعاء يلامس المقاومة (H).
- ٥ أدخل الغطاء (شكل ٨).
- ٦ أوصل كبل التغذية الكهربائية بالمأخذ الكهربائي. يشعل الجهاز ويصدر صوت "بيب".
- ٧ لف القبضة (L) من أجل اختيار طريقة الطهي المطلوبة (شكل ٩). يصدر الجهاز صوت "بيب" عند كل لفّة. تطفئ جميع المؤشرات الضوئية عند وضع القبضة على "٠".
- في حالة اختيار برنامج الأرز (☺) أو السوتة (☻) أو الطهي البخار (☼) أو الطهي البطيء، يبدأ المؤشر الضوئي للطهي (☹) بإصدار وميض، بينما يُطفأ المؤشر الضوئي للحفاظ على درجة الحرارة (N).
- في حالة اختيار برنامج الحفاظ على الحرارة (☼)، يبدأ المؤشر الضوئي للحفاظ على درجة الحرارة (N) بإصدار وميض ويطفأ المؤشر الضوئي للطهي (M).
- ٨ اضغط على زر تشغيل البرنامج (M) (شكل ١٠) بعد أن تقوم باختيار طريقة الطهي المطلوبة. يبدأ الجهاز بعملية الطهي حسب الأوقات ودرجات الحرارة المبينة في جدول البرامج.
- تتوقف عملية الطهي بشكل أوتوماتيكي حسب طريقة الطهي المختارة.
- عندما تنتهي مدة الطهي، يصدر الجهاز صوت "بيب". يُطفأ المؤشر الضوئي للطهي (M) وينتقل الجهاز بشكل أوتوماتيكي إلى وضعية الحفاظ على الحرارة بخصوص البرامج ١ و ٢ و ٣ و ٤ (راجع جدول البرامج). يُشعل المؤشر الضوئي للحفاظ على درجة الحرارة (N).
- يبقى الجهاز في وضعية الحفاظ على الحرارة لمدة ٢٤ ساعة.
- عند انتهاء هذه المدة، يصدر الجهاز صوت "بيب" ثلاثة مرّات متتالية. يطفأ المؤشر الضوئي للحفاظ على الحرارة (N) ويبدأ المؤشر الضوئي للطهي (M) بإصدار وميض.
- يمكن إيقاف عملية الطهي أو الحفاظ على الحرارة بشكل يدوي من خلال لفّ القبضة (L) على وضعية "٠".
- ٩ لإطفاء الجهاز، أفصل الكبل الكهربائي عن المأخذ الكهربائي.

## برنامج الأرز

- يُستخدم هذا البرنامج لطهي أرز الطبق الجانبي أو أرز السوشي.
- الأنواع الأكثر ملاءمة من الأرز للطهو، هي بالتأكيد الأنواع الشرقية، مثل الياسمين أو البسمتي أو التايلاندي أو الكومي، وهو أرز حبه قصيرة ومستديرة ويستخدم خصيصاً لإعداد السوشي. يمكن تجربة طهي أنواع أخرى من الأرز حسب الذوق الشخصي أو إضافة بهارات أثناء عملية الطهي.
- ١ قم بقياس كمية الأرز من خلال استخدام المقياس (K). بعد تحديد كمية الأرز المطلوبة، يجب غسله أكثر من مرة تحت الماء الجاري (على الأقل ٤-٥ مرات أو إلى غاية أن يصبح الماء صافياً).
- ٢ ضع الأرز المغسول مسبقاً في الوعاء الداخلي (C).
- ٣ ضع ماء داخل الوعاء: تحقق من أن مستوى الماء مطابق لعدد مقاييس الأرز المستخدمة. على سبيل المثال: لطهي ٤ مقاييس من الأرز، استعمل ٤ مقاييس من الماء.
- يمكن زيادة أو تنقيص كمية الماء حسب الذوق أو حسب نوعية الأرز.
- يمكن إضافة إلى غاية ١٠ مقاييس، مع الأخذ بعين الاعتبار أن سعة كل مقياس تعادل ١٥٠ غم من الأرز.
- ٤ شغل برنامج الأرز (☺) مع مراعاة اتباع التعليمات الواردة في فقرة "تعليمات الاستعمال".

| مدة الطهي                    | درجة الحرارة       | برنامج             |   |   |
|------------------------------|--------------------|--------------------|---|---|
| حسب الوزن، بشكل أوتوماتيكي   | 125 درجة مئوية     | أرز                |  | 1 |
| 30 دقيقة                     | 160 درجة مئوية     | مسوتة              |  | 2 |
| 15 دقيقة (ابتداء من الغليان) | 105 درجة مئوية     | الطهي بالبخار      |  | 3 |
| 5 ساعات                      | 98 - 96 درجة مئوية | طهي بطيء           |  | 4 |
| 24 ساعة                      | 70 - 65 درجة مئوية | الحفاظ على الحرارة |  | 5 |
|                              |                    | توقّف برنامج الطهي | 0   | 6 |

### تعليمات الاستعمال

تنبيه



خطر إلحاق أضرار مادية. لا تضع أي شيء على الجهاز أثناء تشغيله.  
لا تستعمل مواد حاكّة أو أدوات معدنية.

تنبيه



خطر الصعق بالكهرباء. لا تدخل شوك أو أدوات أخرى داخل الجهاز. يمكن أن تؤدي هذه العملية إلى تلف المقاومات الكهربائية للجهاز وتخلق خطر وقوع صدمة كهربائية.  
يجب عدم ملامسة المقاومة للماء: خطر حدوث عطل تماس و/أو صدمة كهربائية.

تنبيه



خطر التعرّض للاحتراق. أثناء العمل، يصبح الوعاء الداخلي وجسم الجهاز ووعاء الطهي بالبخار والمقاومة حارة جداً: لا تلمس أثناء الاستعمال وخلال اللحظات اللاحقة لعملية الإطفاء. لسحب الوعاء الداخلي، استعمل قفّازات أو قطع قماش لتلاشي الاحتراق.  
عند فتح الغطاء أثناء الاستعمال، يخرج هواء وبخار حارّ من الطنجرة. أبعّد يديك ووجهك خوفاً من الاحتراق بالبخار.

تنبيه!



لا تملأ الوعاء الداخلي إلى مستوى يزيد عن الحد الأقصى المبين بداخله. لا تتجاوز الحد الأقصى للأرز (١٠ كأس) والماء (١,٨ لتر) (شكل ٣).

١ ضع سناد الغطاء (J) داخل المقبض (شكل ٤).

٢ ارفع الغطاء (A)، ثم أدخل السناد (J) (شكل ٥). أبعّد الوعاء الداخلي (C) عن جسم الجهاز (F) (شكل ٦).

## مواصفات الجهاز

|                            |  |
|----------------------------|--|
| A - غطاء                   | H - المقاومة الكهربائية                  |
| B - سلّة الطهي بالبخار     | I - ملعقة                                |
| C - وعاء داخلي             | J - سناد الغطاء                          |
| D - بكرّة لفّ الكبل        | K - مقياس الماء                          |
| E - المقابض                | L - قبضة اختيار طريقة الطهي              |
| F - هيكل الجهاز            | M - زرّ تشغيل البرنامج ومؤشّر ضوئي للطهي |
| G - كبل التغذية الكهربائية | N - مؤشّر ضوئي للحفاظ على درجة الحرارة   |

### معلومات فنية

- تحتوي اللوحة المتواجدة على القاعدة الإستنادية للجهاز على البيانات التالية التي تحدد هوية الجهاز:
- الصانع والعلامة CE
  - الموديل (Mod).
  - رقم المجموعة (SN)
  - فلطيّة التغذية الكهربائية (فولت) والتردد (هيرتس)
  - القدرة الكهربائية الممتصة (واط)
  - رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة
- عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الجهاز.

### قبل الاستعمال

تنبيه!



لا تضع الجهاز أو كبل التغذية الكهربائية بالقرب أو فوق الأفران الكهربائية أو أفران الغاز الحارّة أو بالقرب من فرن "ميكروويف".

يجب أن لا يتدنّى الكبل الكهربائي عن الطاولة أو السطح. يجب اتخاذ الحيطة خوفاً من أن يقوم طفل بشد كبل التغذية الكهربائية وقلب الجهاز.

يجب عدم ملامس الكبل الكهربائي للأجزاء الحارة من الجهاز.  
ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.

تنبيه



خطر إلحاق أضرار مادية. ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم من الجدران أو الموبيليا أو الأجهزة الأخرى.

- أبعد مواد التنظيف عن الجهاز.
  - ضع الجهاز على سطح مستوٍ وبعيد عن الماء. يتوجب استعمال الجهاز وتركه في حالة عدم استعماله على سطح ثابت و مقاوم لدراجات الحرارة العالية.
  - فكّ كبل التغذية الكهربائية بشكل كامل.
- تحقق من أن فلطيّة الشبكة الكهربائية مساوية للفلطيّة المبينة على لوحة المعلومات الفنيّة للجهاز.


- لا تشبك أي جهاز كهربائي آخر ذات قدرة عالية (دقّاية ومكوى ومشعّات حرارية وغيرها) على نفس المأخذ الكهربائي. خطر تجاوز الحمولة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الجهاز والكبل الكهربائي للسطوح الحارة.
- قبل إدخال القابس في المأخذ الكهربائي الحائطي، تحقّق من أن عنصر التسخين والسطح الخارجي للوعاء الداخلي نظيفان وجافان .
- اسحب القابس من المأخذ الكهربائي في أوقات عدم استعمال الجهاز وقبل القيام بأي عملية صيانة أو تنظيف.
- أطفأ دائماً الجهاز، ثم افصل قابس الكبل الكهربائي من المأخذ الكهربائي قبل ملء الوعاء الداخلي بالأطعمة والماء.
- لا تفصل القابس عن المأخذ الكهربائي من خلال شدّ الكبل.
- لا تترك كبل التغذية الكهربائية مقابل حواف أو أجزاء حادّة، خوفاً من تعرّضه للتلف.
- لا تنقل الجهاز من خلال سحبه بواسطة كبل التغذية الكهربائية.
- في حالة وقوع عاصفة جوية، افصل كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي.

### تنبيهات - أضرار مادية

- فكّ كبل التغذية قبل الاستعمال.
- يجب عدم تغذية الجهاز بواسطة موقّت (تايمر) خارجي أو بواسطة أجهزة يتم التحكم عن بعد.
- للحفاظ على سلامة الجهاز، استخدم فقط قطع غيار أصلية وملحقات أصلية معتمدة من قبل الشركة المصنّعة.
- لا تملأ الوعاء الداخلي إلى مستوى يزيد عن الحد الأقصى.
- تحقّق من وضع الغطاء بالشكل الصحيح على الطنجرة قبل إشعال الجهاز.
- بعد فصل قابس كبل التغذية الكهربائية من المأخذ الكهربائي وبعد أن تبرد جميع الأجزاء، يمكن تنظيف الجهاز فقط بواسطة ممسحة غير خشنة ومرطّبة قليلاً بالماء، مع إضافة بضع نقاط من منظّف محايد وغير ضارّ (لا تستعمل مطلقاً محاليل ضارّة بالبلاستيك).
- لا تضع الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (أقمشة وستائر وغيرها) .
- افصل القابس دائماً عن المأخذ الكهربائي قبل حفظ الجهاز. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- لا تترك الجهاز معرّض للعوامل الجوية (المطر والشمس وغيرها).
- لا تستعمل الماكينة في الهواء الطلق.
- لا تفكّ الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية للاستخدام أو التنظيف.
- احفظ الجهاز في مكان مسقوف وبارد وجاف.

### أخطار التعرّض للتلف لأسباب أخرى

- أشعل الجهاز فقط عندما يكون في وضعية العمل.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- في حالة الابتعاد ولو لفترة قصيرة من الوقت، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية من خلال سحب القابس من المأخذ الكهربائي.

للتنظيف من المنتج بالشكل الصحيح، وحسب ما تنص عليه التعليمات الأوروبية رقم EU/19/2012، يرجى قراءة الورقة الخاصة لهذا الغرض والمرفقة مع المنتج. 

### • احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: 0,3 واط



• الجهاز مطابق لنظم مجموعة الدول الأوروبية رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية.

## ⚠️ خطر على الأطفال

- يمكن استعمال الجهاز من قبل الأشخاص الذين لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية أو الحسية أو العقلية، شريطة أن يتم مراقبتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تعليمهم على استعمال الجهاز بشكل آمن وأدركوا الأخطار المعرضين لها أثناء الاستعمال.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- أعمال التنظيف والصيانة التي تأتي ضمن مهام المستخدم، يجب أن لا يقوم بها أولاد تقل أعمارهم عن ٨ سنوات، وشريطة أن يتم مراقبتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم.
- يجب حفظ الجهاز والكبل الكهربائي بعيدا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.
- تلاشى بأن يقوم طفل بشدّ كبل التغذية الكهربائية وإسقاط الجهاز على الأرض.
- عند التخلص من هذا الجهاز بشكل نهائي، يجب العمل على منع استعماله من خلال قص كبل التغذية الكهربائية. زيادة على ذلك، يجب اتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

## ⚠️ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

- خطر التعرّض للاحتراق. لا تلمس الأجزاء المعدنية والغطاء وجسم الجهاز أثناء الاستعمال وأثناء الدقائق اللاحقة لإطفائه. أمس فقط المقابض واستعمل مسكات أو قطع من القماش. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارة.
- عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل، أفضل القابس عن المأخذ الكهربائي. انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بتنظيفه.
- لا تحرك الجهاز عندما يتواجد بداخله طعام.
- أدخل المكونات دائما فقط داخل الطنجرة.
- عند فتح الغطاء أثناء الاستعمال، يخرج هواء وبخار حارّ من الطنجرة. أبعد يديك ووجهك خوفاً من الاحتراق بالبخار.

⚠️ تنبيه: سطح ساخن.

## ⚡ خطر بسبب الكهرباء

- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء تأكد أن الفلطيّة المبيّنة على بطاقة المعلومات مطابقة لفولطيّة الشبكة الكهربائية.
- إذا تم استعمال الجهاز في بلد يختلف عن البلد الذي تم شراؤه منه، تحقق من التلائم الكهربائي للجهاز في أحد مراكز الصيانة الفنية.
- إذا قررت استعمال وصلة كهربائية، يجب أن تكون هذه الأخيرة متوافقة مع قدرة الجهاز، لتلاشي إلحاق الضرر بالشخص الذي يقوم باستعماله ومن أجل ضمان سلامة البيئة التي يستخدم فيها الجهاز نفسه.
- أوصل الجهاز دائما بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء المشحونة بالكهرباء للماء: خطر حدوث عطل تماس و/أو صدمة كهربائية.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت يديك مبلولة بالماء أو إذا كنت حافي القدمين.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض وظهور علامات تلف عليه أو تسرّب الماء منه. لا تستعمل الجهاز في حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. جميع عمليات الإصلاح، بما فيها استبدال كبل التغذية الكهربائية، يجب أن تتم فقط من قبل مركز الخدمات التابع لشركة Ariete أو من قبل خبّاء مخولين من قبل شركة Ariete، لتلاشي وقوع أي خطر.

## بخصوص هذا الكتيب

على الرغم من أن الأجهزة مصنوعة حسب المقاييس المحددة من قبل مجموعة الدول الأوروبية، ومحمية في جميع الأجزاء التي يمكن أن تشكل مصدر للخطر، يجب قراءة هذه التنبيهات بحرص واستعمال الجهاز فقط للغرض الذي صنع من أجله، لمنع وقوع الحوادث والأضرار. احتفظ بهذا الكتيب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة بيعه أو إهدائه للغير.

المعلومات الواردة في هذا الكتيب، مميزة بالرموز التالية:

⚠ خطر على الأطفال

⚠ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

⚠ خطر بسبب الكهرباء

⚠ تنبيهات - أضرار مادية

⚠ أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى

## الغرض من الجهاز

يمكنكم استعمال هذا الجهاز لطهي الأطعمة. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي نوع من الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض التي صنع من أجلها. زيادة على ذلك، يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان، مهما كانت صيغتها.

## الأخطار القائمة

⚠ تنبيه

خطر الصعق بالكهرباء. لا تغطس الجهاز في الماء أو في سائل أخرى.

⚠ تنبيه

خطر التعرض للاحتراق. يصبح الوعاء الداخلي والمقاومة ساخنان جداً. لا تلمس الجهاز اثناء الاستعمال وخلال اللحظات اللاحقة لعملية الإطفاء.

لا تلمس السطوح الحارة. استعمل مسكات أو قطع من القماش.

## تنبيهات أمان

اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال

- صمّم وصنع هذا الجهاز للاستعمال في التطبيقات المنزلية وما شابهها، مثل:
  - في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية وفي المكاتب;
  - المزارع;
  - استعمال من قبل عملاء الفنادق والبيئات السكنية الأخرى;
  - ونزل المبيت والإفطار.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيب.
- يُصَح الاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن العطب الناتج عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخص.
- استعمال معدات غير لائقة وغير موردة من صانع الجهاز، يمكن أن يؤدي إلى وقوع أخطار حريق أو صدمات كهربائية أو إلحاق الضرر بالأشخاص.

## ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

---

Попри те, що прилади виготовлені у відповідності до належних діючих європейських стандартів та мають захист у всіх потенційно небезпечних місцях, необхідно уважно прочитати застереження і використовувати прилад виключно за призначенням, щоб уникнути нещасних випадків та пошкоджень. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу інструкція повинна супроводжувати прилад.

Інформація, викладена у цьому посібнику, позначена наступними символами, які означають:



Небезпека для дітей



Застереження про опіки



Небезпека, пов'язана з електрикою



Увага - матеріальні збитки



Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.

## ПРИЗНАЧЕННЯ

---

Прилад можна використовувати для приготування харчових продуктів. Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу. Неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

## ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

---



### Увага

Небезпека враження електричним струмом. Забороняється занурювати прилад у воду або у інші рідини.



### Увага

Небезпека опіків. Внутрішня ємність та нагрівний елемент сильно нагріваються. Не доторкайтеся під час використання та протягом декількох хвилин після вимкнення.

Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте прихватки або ганчірки.

## ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

---

### УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах та в умовах, подібних до домашніх, а саме:
  - на кухнях для персоналу магазинів, офісів та у інших професійних закладах;
  - у господарствах;
  - використання клієнтами готелів, мотелів та інших установ тимчасового проживання;
  - у закладах типу «bed and breakfast».

- Виробник не несе відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Використання комплектуючих, що не належать до рекомендованих або наданих виробником приладу, може призвести до ризику пожежі, враження електричним струмом та може завдати шкоду людям.
- Прилад відповідає стандарту (ЄС) № 1935/2004 від 27/10/2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.




### **Небезпека для дітей**

- Приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальної особи або якщо пройшли інструктаж щодо безпечного користування приладом та усвідомлюють ризики, пов'язані з його використанням.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Операції чистки і технічного обслуговування з боку користувача не повинні виконуватися дітьми, які молодші 8 років та не перебувають під наглядом.
- Прилад та кабель живлення повинні бути недоступними для дітей, які молодші 8 років.
- Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися гарячих частин.
- Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є джерелом потенційної небезпеки.
- Уникайте того, щоб діти, схопивши кабель живлення, могли скинути прилад.
- У разі, якщо цей прилад утилізується у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується обережно поводитися з усіма компонентами приладу, що можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.



### **Застереження про опіки**

- Небезпека опіків. Не торкайтеся до металічних частин, кришки і корпусу приладу під час роботи та у наступні хвилини після його вимкнення. Торкайтеся тільки до ручок і використовуйте прихватки або ганчірки. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Коли пристрій не працює, від'єднуйте вилку від електричної розетки. Перед очисткою приладу дозвольте йому охолонути.
- Не переміщайте прилад, поки він ще містить їжу.

- Кладіть інгредієнти завжди і тільки всередину каструлі, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Під час використання, у момент відкриття кришки, з каструлі виходить гаряче повітря і пара. Тримайте руки і обличчя на відстані, щоб запобігти опікам від пари.
-  Увага: гаряча поверхня.



### **Небезпека, пов'язана з електрикою**

- Перед підключенням приладу до мережі живлення переконайтесь, що вказана на табличці напруга відповідає напрузі локальної мережі живлення.
- Якщо прилад буде використовуватися не у тій країні, де він був придбаний, забезпечте проведення перевірки електричної відповідності приладу у Центрі технічного обслуговування.
- За необхідності використання електричного подовжувача, він повинен відповідати потужності приладу, щоб запобігти ризикам для користувача і гарантувати безпеку приміщення, в якому використовується прилад.
- Завжди підключайте прилад до розетки з заземленням.
- Забороняється занурювати прилад у воду або у інші рідини.
- Забороняється торкатися частинами під електричною напругою до води: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Не користуйтеся пристроєм, якщо у вас мокрі руки а також босоніж.
- Прилад не повинен використовуватися після падіння, якщо присутні ознаки пошкоджень або з нього витікає вода. Забороняється користуватися приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включаючи заміну кабелю живлення, повинні виконуватися виключно Сервісним центром «Ariete» або уповноваженими технічними спеціалістами «Ariete», щоб уникнути будь-яких ризиків.
- Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п.) у ту ж саму електричну розетку. Небезпека електричного перевантаження.
- Прилад і кабель живлення не повинні контактувати з гарячими поверхнями.
- Перш ніж вставляти вилку живлення у настінну розетку, необхідно переконатися, що нагрівальний елемент і зовнішня поверхня внутрішнього контейнера чисті і сухі.
- Виймайте штепсельну вилку з розетки, коли прилад не використовується, а також під час ремонту або чистки.
- Завжди вимикайте прилад і від'єднуйте вилку кабелю живлення від електричної розетки, перш ніж наповнювати внутрішню ємність продуктами і водою.
- Забороняється витягати вилку з електричної розетки, тримаючи її за кабель.
- Не залишайте кабель живлення поблизу від гострих країв або частин.

- Не пересувайте прилад, тягнучи його за кабель живлення.
- Під час грози від'єднуйте кабель живлення від електричної розетки.



### **Увага - матеріальні збитки**

- Перед використанням завжди розмотуйте кабель живлення.
- Пристрій не повинен житися через зовнішні таймери або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Щоб не порушувати безпечність приладу, використовуйте тільки оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Не наповнюйте внутрішню ємність вище максимального обмеження.
- Переконайтесь, що кришка на каstrулi встановлена правильно, перш ніж вмикати прилад.
- Після того, як вилка кабелю електричного живлення була від'єднана від розетки і всі частини приладу охолонули, його можна чистити, користуючись виключно неабразивною ганчіркою, злегка змоченою у воді з декількома краплями нейтрального і неагресивного мийного засобу (не використовуйте розчинники, що пошкоджують пластик).
- Не розташовуйте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки і т.п.).
- Перш ніж помістити прилад на зберігання, завжди від'єднуйте вилку кабелю живлення від електричної розетки. Дочекайтеся, поки гарячі частини охолонуть.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.п.).
- Забороняється користуватися приладом на відкритому повітрі.
- Не розбирайте прилад. Внутрішні частини, якими потрібно користуватися або мити, відсутні.
- Зберігайте прилад у закритому, прохолодному і сухому місці.



### **Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.**

- Вмикайте прилад тільки тоді, коли він знаходиться в робочому положенні.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.
- Якщо вам необхідно відлучитися навіть на короткий час, завжди вимикайте прилад і від'єднуйте кабель електричного живлення від електричної розетки.
- ✗ Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальний аркуш, що додається до виробу.

### **• ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.**

Споживана потужність у вимкненому стані: 0,3 Вт

## ОПИС ПРИЛАДУ

---

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| A - Кришка                      | H - Нагрівальний елемент                           |
| B - Кошик для готування на парі | I - Ложка  |
| C - Внутрішня ємність           | J - Тримач кришки                                  |
| D - Кабельний канал             | K - Мірка  |
| E - Ручки                       | L - Ручка вибору режиму готування                  |
| F - Корпус приладу              | M - Кнопка запуску програми та індикатор готування |
| G - Кабель живлення             | N - Індикатор підтримання тепла                    |

### Ідентифікаційні дані

На табличці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні данні приладу:

- виробник і маркування CE
- модель (Мод.)
- серійний номер (SN)
- електрична напруга живлення (В) і частота (Гц)
- споживана потужність (Вт)
- номер безкоштовної сервісної лінії

У випадку можливого звернення до авторизованих Сервісних центрів, вкажіть модель і серійний номер.

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

---



### Увага!

Забороняється розташовувати прилад і кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових печей.

Уникайте того, щоб кабель виступав за край столу або поверхні. Уникайте того, щоб діти, схопивши кабель, могли перевернути прилад.

Кабель не повинен торкатися гарячих частин приладу.

Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися гарячих частин.






### Увага

Небезпека матеріальних збитків. Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів та інших приладів.

- Зніміть пакувальні матеріали з приладу.
- Розташуйте прилад на рівній поверхні віддалік від води. Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні, витривалій до високих температур.
- Повністю розправте кабель живлення.

**Переконайтеся, що напруга домашньої мережі живлення однакова з тією, що вказана на табличці технічних даних приладу.**

## ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ

|   |   | Програма                       | Температура | Час приготування               |
|---|---|--------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 1 |  | Рис                            | 125°C       | Залежить від ваги, автоматично |
| 2 |  | Соте                           | 160°C       | 30 хв                          |
| 3 |  | Готування на парі              | 105°C       | 15 хв (від закипання)          |
| 4 |  | Повільне готування             | 96 - 98°C   | 5 години                       |
| 5 |  | Підтримання тепла              | 65 - 70°C   | 24 години                      |
| 6 | 0   | Переривання програми готування |             |                                |

## ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ



### Увага

Небезпека матеріальних збитків. Не ставте будь-які предмети на прилад від час його роботи.

Не використовуйте абразивні або металеві інструменти.



### Увага

Небезпека враження електричним струмом. Не вставляйте виделки або інші столові прибори всередину приладу. Це може призвести до пошкодження нагрівальних елементів приладу або враження електричним струмом.

Не допускається потрапляння води на нагрівний елемент: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.



### Увага

Небезпека опіків. Під час роботи внутрішня ємність, корпус приладу, ємність для готування на парі і нагрівний елемент сильно нагріваються: не доторкайтеся під час використання та протягом декількох хвилин після вимкнення. Щоб витягти внутрішню ємність, використовуйте рукавиці або рушник для запобігання опікам.

Під час відкриття кришки приладу з нього також виходять гаряче повітря і пара. Тримайте руки і обличчя на відстані, щоб запобігти опікам від пари.



### Увага!

Не перевищуйте максимальну кількість, вказану на індикаторі рівня води, що всередині внутрішньої ємності. Не перевищуйте максимальний рівень рису (10 мірок) і води (1,8 л) (Рис. 3).



- 1 Вставте тримач кришки (J) в ручку (Рис. 4).
- 2 Підніміть кришку (A) і вставте її в тримач (J) (Рис. 5). Дістаньте внутрішню ємність (C) з корпусу приладу (F) (Рис. 6).
- 3 Покладіть інгредієнти, які ви бажаєте приготувати або розігріти, у внутрішню ємність (C), дотримуючись вимог щодо рівнів min (0,6 л, 4 мірок) і max (1,8 л, 10 мірок).
- 4 Вставте внутрішню ємність (C) у корпус приладу (Рис. 7). Переконайтеся, що ємність увійшла в контакт з нагрівним елементом (H).
- 5 Встановіть кришку (Рис. 8).
- 6 Під'єднайте кабель живлення до електричної розетки. Прилад ввімкнеться і подасть звуковий сигнал.
- 7 Поверніть ручку (L), щоб вибрати бажаний режим готування (Рис. 9). Прилад подає звуковий сигнал під час кожного повороту.

У режимі "0" всі індикатори вимкнені.

Якщо вибрати програму Рис (☺), Соте (☞), Готування на парі (☹) або Повільне приготування (☻), почне блимати індикатор готування (M), а індикатор підтримання тепла (N) згасне. Якщо вибрати програму Підтримання тепла (☼), індикатор підтримання тепла (N) почне блимати, а індикатор готування (M) згасне.

- 8 Натисніть кнопку запуску програми (M) (Рис. 10) після вибору бажаного режиму готування. Прилад почне процес готування на основі значень часу і температури, вказаних у таблиці програм.

Процес готування зупиниться автоматично відповідно до вибраного режиму готування.

Коли час готування закінчиться, прилад подасть звуковий сигнал. Індикатор готування (M) вимкнеться і прилад автоматично перейде у режим підтримання тепла для програм 1,2,3,4 (див. таблицю програм). Індикатор підтримання тепла (N) загориться.

Прилад залишається у режимі підтримання тепла протягом 24 годин.

Після закінчення цього часу прилад подасть звуковий сигнал три рази підряд. Індикатор підтримання тепла (N) згасне, а індикатор готування (M) почне блимати.

Процес готування або підтримання тепла можна також зупинити вручну, повернувши ручку (L) у положення "0".

- 9 Щоб вимкнути прилад, від'єднайте кабель живлення від електричної розетки.

## Програма рис


Ця програма використовується для приготування рису для гарнірів або суші.

Найбільш придатні для приготування, звісно, східні види рису, такі як: жасмін, басматі, Thai або Коте, короткий округлий рис, що використовується спеціально для суші. Можна спробувати приготувати інші види рису, які вам подобаються, або додати спеції під час приготування.

- 1 Відміряйте рис за допомогою мірки (K). Відмірявши рис, його потрібно промити декілька разів під проточною водою (принаймні 4-5 разів, або до тих пір, поки вода не стане прозорою).
- 2 Покладіть промитий рис у внутрішню ємність (C).
- 3 Додайте воду у ємність: переконайтеся, що рівень води відповідає кількості мірок використуваного рису. Наприклад: для приготування 4 мірок рису використовуйте 4 мірки води.

Кількість води може бути збільшена або зменшена у залежності від смакових вподобань або виду рису.

Можна додати до 10 мірок, кожна мірка містить приблизно 150 г рису.


4 Запустіть програму Рис () , дотримуючись вказівок з параграфу “Інструкції з використання”.  
Час приготування залежить від кількості використовуваного рису:

| Кількість сирого рису | Кількість води | Час приготування | Кількість готового рису |
|-----------------------|----------------|------------------|-------------------------|
| 4 мірки               | 4 мірки        | 20-22 хв         | 8-10 мірок              |
| 6 мірок               | 6 мірок        | 24-25 хв         | 11-12 мірок             |
| 8 мірок               | 8 мірок        | 30-33 хв         | 15-16 мірок             |
| 10 мірок              | 10 мірок       | 34-40 хв         | 18-20 мірок             |

Коли вода повністю випарується, прилад автоматично перейде у режим підтримання тепла. В кінці приготування, якщо ви бажаєте отримати добре проварений рис, рекомендується тримати активним режим підтримання тепла протягом 8-10 хвилин із закритою кришкою. Якщо потрібно, перемішайте рис ложкою для рису (I).

### Програма cote

Ця програма призначена для готування продуктів за високої температури, як на сковороді. Вона ідеально підходить для смаження м'яса, овочів, риби, яєць або софрїтто.

Запустіть програму () , дотримуючись вказівок з параграфу “Інструкції з використання”.


Час приготування залежить від типу страви.

### Програма готування на парі

Для готування на парі слід використовувати спеціальний кошик (B).

На парі можна одночасно готувати рис та інші продукти, додавши у внутрішню ємність окрім води також і рис.

**ПРИМІТКА:** загальний час програми пари становить 15 хвилин з закипання. Необхідно вручну коригувати програму на основі часу готування продуктів і, якщо це можливо, використовувати таймер.


- 1 Вставте внутрішню ємність (C) у корпус приладу (Рис. 7) і додайте холодної води, дотримуючись рівнів min і max.
- 2 Покладіть продукти, які ви бажаєте приготувати на парі (B).
- 3 Встановіть кошик для готування на пару зверху на внутрішню ємність (Рис. 11).
- 4 Накрийте кришкою (Рис. 12).
- 5 Запустіть програму Готування на парі () , дотримуючись вказівок з параграфу “Інструкції з використання”.

Час готування залежить від вибраних продуктів: готуйте продукти, вказані у наступній таблиці, використовуючи холодний прилад.

| Продукт (свіжий)  | Примітки                             | Час готування (хв) |
|-------------------|--------------------------------------|--------------------|
| Броколі           | Порізати шматочками/суцвіття 1-2 см  | 13-15              |
| Квасоля           | Розмістити на дні кошика             | 13-15              |
| Морква            | Порізати на шматочки товщиною 0,5 см | 17-19              |
| Капуста (головка) | Порізати на частини або шматки       | 11-13              |

| Продукт (свіжий)     | Примітки                                       | Час готування (хв) |
|----------------------|--|--------------------|
| Спаржа               | Розмістити на дні кошика                       | 11-13              |
| Кабачки              | Порізати на шматочки товщиною 0,5 см           | 9-11               |
| Брюссельська капуста | Ціла (діаметром прибіл. 2 см)                  | 13-15              |
| Цвітна капуста       | Порізати шматочками 1-2 см                     | 15-17              |
| Кукурудза            | Ціла, на качані                                | 17-21              |
| Картопля             | Молода або звичайна картопля шматочками 1-2 см | 21-23              |


Продукти, що вказані у наступній таблиці, слід готувати, коли прилад починає виробляти пару.

- 1 Вставте внутрішню ємність (С) у корпус приладу (Рис. 7) і додайте холодної води, дотримуючись рівнів min і max.
- 2 Накрийте кришкою (Рис. 8).
- 3 Покладіть продукти, які ви бажаєте приготувати на парі (В).
- 4 Запустіть програму Готування на парі () , дотримуючись вказівок з параграфу "Інструкції з використання", і дочекайтеся, коли перестане вироблятися пара.
- 5 Після початку готування на парі скористайтеся рукавицями або аналогічними засобами, щоб встановити кошик для готування на парі зверху на внутрішню ємність (Рис. 11).
- 6 Накрийте кришкою (Рис. 12).

Готуйте протягом часу необхідного часу у залежності від вибраних продуктів:


| Продукт (свіжий)     | Примітки  | Час готування (хв) |
|----------------------|---|--------------------|
| Варене яйце          | Рідке   | 5-6                |
|                      | Середнє   | 7-8                |
|                      | Тверде  | 9-10               |
|                      | Добре проварене   | 11-12              |
| Яйце пашот           | Покласти у паперову форму або блюдо   | 5-6                |
| Куряча грудка        | Розрізати вздовж або на кубики 1-2 см   | 12-14              |
| Лосось/філе риби     | Тріска, пікша і т.п.  | 7-9                |
| Камбалоподібні       | Морська камбала, пангасіус і т.п.   | 3-4                |
| Риба шматками        | Тунець, меч-риба і т.п.   | 7-9                |
| Мідії                | Перемішайте в середині приготування   | 8-10               |
| Королівські креветки | Зняти панцирі. Готувати на парі 2-3 хвилини або до повної готовності. Перемішайте в середині приготування |                    |

### Програма повільного готування

Програма повільного готування () дозволяє готувати продукти за низької температури (прибіжно 96 °С-98 °С) протягом тривалого часу, зберігаючи поживні та смакові властивості краще, ніж традиційне готування. За допомогою цього режиму можна готувати найрізноманітніші страви: м'ясо, риба, супи, печені, соуси, овочі. Повільне готування також ідеально підходить для приготування товстих вирізків м'яса: повільне та тривале готування дозволяє зберегти ніжність та смак м'яса.

UA

Приблизний час повільного готування для супів, м'ясних гуляшів і овочів становить 4-5 годин.

- 1 Вставте внутрішню ємність (C) у корпус приладу (Рис. 7).
- 2 Покладіть продукти, які ви бажаєте приготувати, у внутрішню ємність (C).
- 3 Накрийте кришкою (Рис. 8).
- 4 Запустіть програму Повільне готування () , дотримуючись вказівок з параграфу "Інструкції з використання".

У наступній таблиці наведені приклади страв і їх приблизний час приготування (у деяких рецептах рекомендується використовувати функцію соте, щоб обсмажити інгредієнти перед повільним готуванням). Інгредієнти див. у обраному рецепті.

| Страва                       | Час повільного готування (год) | Час соте (хв) |
|------------------------------|--------------------------------|---------------|
| Рагу алла болоньезе          | 5                              | 6-8           |
| Гуляш з телятини з картоплею | 3,5                            | 6-8           |
| Гуляш з яловичини            | 4                              | 6-8           |
| Кабан під соусом             | 5                              |               |
| Курячий бульйон              | 5                              |               |
| Суп овочевий                 | 5                              | 3-4           |
| Суп з пшеницею               | 4                              |               |
| Суп з ячменем                | 4                              |               |
| Суп з квасолею               | 4                              | 10            |
| Суп з бобовими               | 4                              |               |
| Суп з куркою                 | 4                              |               |
| Гуляш                        | 4                              | 6-8           |

## ПОРАДИ ДЛЯ ПОВІЛЬНОГО ГОТУВАННЯ

Деякі інгредієнти непридатні для повільного готування, а саме: молоко, сметана, макаронні вироби, морепродукти. Якщо потрібно, їх можна додати в кінці приготування. Для отримання оптимального результату ємність повинна бути наповнена рідинами і інгредієнтами принаймні наполовину.


Не відкривайте кришку під час готування, щоб запобігти дисперсії тепла і не збільшувати час приготування.

В кінці повільного готування внутрішню ємність можна поставити у піч з температурою макс. 180 градусів для завершення, підсушування або колірування страви.

## Програма підтримання тепла

Ця програма ідеально підходить для розігрівання або збереження продуктів теплими.

Програма може бути вибрана вручну або активована автоматично після закінчення програм Рис, Соте, Пара, Повільне готування. Щоб вибрати програму вручну, необхідно діяти наступним чином:

- Поверніть ручку (L) в положення підтримання тепла (). Прилад подає звуковий сигнал під час кожного повороту, індикатор підтримання тепла (N) почне блимати, а індикатор готування (M) згасне.
- Натисніть кнопку запуску програми (M). Прилад почне процес нагрівання.

Прилад залишається у режимі підтримання тепла протягом 24 годин.

Після закінчення цього часу прилад подасть звуковий сигнал три рази підряд. Індикатор підтримування тепла (N) згасне, а індикатор готування (M) почне блимати.

Процес готування або підтримування тепла можна також зупинити вручну, повернувши ручку (L) у положення "0".

## ЧИСТКА І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

---



### Увага

Небезпека опіків. Перед початком чистки приладу, завжди від'єднайте вилку від електричної розетки. Всі операції повинні виконуватися, коли прилад холодний.



### Увага

Небезпека враження електричним струмом. Не занурюйте прилад у воду або у інші рідини.

Всі описані нижче операції чистки повинні виконуватися коли пристрій вимкнений, а вилка живлення від'єднана від розетки електричного струму.



### Увага

Небезпека матеріальних збитків. Регулярно перевіряйте стан кабелю живлення перед використанням вашого приладу; якщо кабель пошкоджений, доставте прилад у найближчий сервісний центр для заміни кабелю, яку повинен виконувати кваліфікований персонал.

Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття.

Не використовуйте прямі струмені води для очищення приладу.

Забороняється мити прилад або внутрішню ємність у посудомийній машині.

## Чистка приладу

Чистіть прилад за допомогою вологої неабразивної ганчірки, щоб не пошкодити корпус. Витирайте досуха.

Рекомендується мити руками внутрішню ємність (C), використовуючи воду і неагресивні мийні засоби, але не у посудомийній машині, щоб запобігти пошкодженню і зносу непригарного покриття.

Інші приналежності можна мити у посудомийній машині.

Дбайливий догляд і регулярні чистки допомагають підтримувати прилад у робочому стані і подовжують його строк служби.

## ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

У разі виведення приладу з експлуатації, необхідно забезпечити його електричне відключення. Відріжте кабель живлення.

У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві приладу, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у Країні використання.

## O PODRĘCZNIKU

---

Pomimo tego, iż przedmiotowe urządzenie zostało zrealizowane zgodnie ze specyfikacjami zamieszczonymi w obowiązujących normach europejskich i wszystkie niebezpieczne części zostały odpowiednio zabezpieczone, należy zapoznać się uważnie z poniższymi ostrzeżeniami i stosować urządzenie do celów, do których zostało przeznaczone, aby zapobiegać wypadkom przy pracy i uszkodzeniom. Przechowywać podręcznik w pobliżu urządzenia do późniejszych konsultacji. W przypadku cesji urządzenia innym osobom, należy zawsze pamiętać o załączeniu również podręcznika.

Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:



Zagrożenia dla dzieci



Ostrzeżenia dotyczące oparzeń



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej



Uwaga - szkody materialne



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

## PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

---

Urządzenia można używać do przygotowywania potraw. Jakikolwiek korzystanie z urządzenia w sposób odmienny, niż przewidziany przez producenta zwalnia producenta z odpowiedzialności z tytułu wszelkiego rodzaju szkód spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem urządzenia. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.

## RYZYKO RESZTKOWE

---



### Uwaga

Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.



### Uwaga

Niebezpieczeństwo poparzenia. Wewnętrzny zbiornik i grzałki mogą być bardzo gorące. Nie dotykaj wolnowaru, gdy jest włączony i przez kilka minut po jego wyłączeniu.

Nie dotykać gorących powierzchni. Należy używać specjalnych rękawic lub ścierek do chwytania gorących naczyń.

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

### NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało stworzone do stosowania w domu lub w podobnych warunkach, a mianowicie:
  - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, w biurach i w innych miejscach o charakterze profesjonalnym;
  - w gospodarstwach;
  - stosowanie przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc o charakterze mieszkaniowym;

- w miejscach typu bed and breakfast.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za błędne stosowanie urządzenia i za stosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub nie są dostarczane przez producenta urządzenia może nieść ze sobą ryzyko pożaru, porażenia elektrycznego lub uszkodzeń ciała.
- Urządzenie jest zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z 27.10.2004 r. w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.




### **Zagrożenia dla dzieci**

- Urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych umiejętnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy, wyłącznie, jeżeli są nadzorowane przez osobę odpowiedzialną, jak również, jeżeli otrzymały i zrozumiały instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w bezpiecznych warunkach i zrozumiały zagrożenia pojawiające się w trakcie obsługi urządzenia.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, jeżeli nie ukończyły one 8 lat lub jeżeli nie działają pod nadzorem.
- Należy zawsze trzymać urządzenie i przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Należy umieścić urządzenie w taki sposób, aby dzieci nie mogły dosięgnąć gorących części.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- Zapobiegać chwytaniu kabla zasilania przez dzieci, co mogłoby spowodować upadek urządzenia.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.



### **Ostrzeżenia dotyczące oparzeń**

- Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać części mechanicznych, pokrywki i korpusu urządzenia w czasie stosowania i zaraz po wyłączeniu go. Dotykać wyłącznie uchwyty i korzystać z rękawic kuchennych lub szmatek. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

- Gdy urządzenie nie pracuje, wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania elektrycznego. Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Gdy w urządzeniu znajdują się żywność, nie należy go przestawiać.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w garnku, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- W czasie stosowania, kiedy podnosimy pokrywkę, gorące powietrze i para wydostają się z garnka. Należy pamiętać, aby twarz i ręce były odpowiednio daleko, aby uniknąć poparzenia parą.
-  Uwaga: gorąca powierzchnia.



### **Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej**

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej, należy sprawdzić, czy wartość napięcia podana na tabliczce odpowiada napięciu sieci lokalnej.
- W przypadku użytkowania urządzenia w kraju innym, niż ten, w którym zostało zakupione, sprawdzić zgodność elektryczną urządzenia w Serwisie Technicznym.
- W przypadku wykorzystania przedłużacza elektrycznego, powinien on być dostosowany do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo otoczenia.
- Podłączać zawsze urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą: ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Urządzenie nie powinno być użytkowane, jeżeli upadło i widoczne są znaki uszkodzenia lub dochodzi do wycieku wody. Nie używaj wolnowaru niebędącego w idealnym stanie lub jeśli uszkodzony jest jego kabel elektryczny albo wtyczka. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp). Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Zapobiegać stykaniu się urządzenia i przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka zasilającego upewnij się, że element grzewczy i zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego są czyste i suche.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz przez rozpoczęciem konserwacji i czyszczenia, wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Przed napełnieniem zbiornika wodą i żywnością, należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.



- Nigdy nie należy wyciągać wtyczki z gniazda pociągając za przewód.
- Unikać stykania przewodu zasilania z ostrymi elementami lub tnącymi krawędziami.
- Nie przemieszczać urządzenia, ciągnąc za kabel zasilania.
- W przypadku burzy, odłączyć przewód zasilania od gniazda elektrycznego.



### **Uwaga - szkody materialne**

- Przed użyciem wyciągnąć przewód elektryczny zasilania.
- Nie należy zasilać urządzenia za pośrednictwem zewnętrznych zegarów sterujących lub oddzielnych urządzeń z obsługą zdalną.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Nie napełniać zbiornika wewnętrznego powyżej wskazanego maksymalnego poziomu.
- Przed włączeniem wolnowaru upewnij się, że pokrywka jest prawidłowo umieszczona na naczyniu wewnętrznym.
- Po odłączeniu wtyczki zasilającej i po schłodzeniu rozgrzanych części, urządzenie może być czyszczone wyłącznie miękką, lekko wilgotną szmatką z dodatkiem kilku kropel neutralnego detergentu (nie używać rozpuszczalników niszczących tworzywo).
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (tkaniny, zasłony itd.).
- Przed odłożeniem urządzenia, odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.).
- Nie stosować urządzenia na zewnątrz.
- Nie rozmontowywać urządzenia. Brak jest części wewnętrznych do używania lub czyszczenia.
- Urządzenie odkładać w osłonięte, chłodne i suche miejsce.



### **Zagrożenia wynikające z innych przyczyn**

- Włączyć urządzenie wyłącznie kiedy jest w pozycji roboczej.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
- W przypadku konieczności oddalenia się, nawet na krótki czas, wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu.
- ✗ Po zakończeniu eksploatacji należy utylizować produkt zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, prosimy zapoznać się z odpowiednią ulotką załączoną do produktu.

### **• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.**

Zużycie energetyczne w trybie off: 0,3 W

## OPIS URZĄDZENIA

---

|   |   |
|---|---|
| A - Pokrywka                            | H - Opór elektryczny                              |
| B - Kosz do gotowania na parze          | I - Łyżeczka                                      |
| C - Wewnętrzny zbiornik.                | J - Wspornik pokrywki                             |
| D - Nawijarka do przewodu elektrycznego | K - Miarka  |
| E - Uchwyty                             | L - Pokrętko wyboru trybu gotowania               |
| F - Korpus urządzenia                   | M - Przycisk start programu i kontrolka gotowania |
| G - Przewód zasilania                   | N - Kontrolka ciepła                              |

### Dane identyfikacyjne

Na tabliczce umieszczonej na spodzie urządzenia podane zostały następujące dane identyfikacyjne:

- konstruktor i znak CE
- model (Mod)
- numer seryjny (SN)
- napięcie elektryczne zasilania (V) i częstotliwość (Hz)
- pochłaniana moc elektryczna (W)
- numer serwisu

Przy ewentualnych kontaktach z Autoryzowanym Centrum Serwisowym, należy podać model i numer seryjny urządzenia.

## PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

---



### Uwaga!

Nie należy umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki mikrofalowej.

Należy zadbać, aby przewód zasilający nie wystawał poza krawędź stołu lub blatu. Należy zadbać o to, aby dziecko nie mogło chwycić za przewód i przewrócić urządzenia.

Przewód nie może dotykać ciepłych części urządzenia.

Należy umieścić urządzenie w taki sposób, aby dzieci nie mogły dosięgnąć gorących części.









### Uwaga

Niebezpieczeństwo szkód materialnych. Ustawić urządzenie w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.

- Usunąć z urządzenia materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od wody. Żelazko powinno być użytkowane i pozostawione w spoczynku na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Rozwinąć całkowicie przewód zasilania.

**Skontrolować, czy napięcie w sieci jest zgodne z wartością wskazaną na tabliczce z danymi technicznymi urządzenia.**

## TABELA PROGRAMÓW

|   |   | Program                       | Temperatura | Czas gotowania                               |
|---|---|-------------------------------|-------------|--|
| 1 |  | Ryż                           | 125°C       | W zależności od wagi, w trybie automatycznym |
| 2 |  | Sauté                         | 160°C       | 30 min                                       |
| 3 |  | Gotowanie na parze            | 105°C       | 15 min (od momentu wrzenia)                  |
| 4 |  | Wolne gotowanie               | 96 - 98°C   | 5 godzin                                     |
| 5 |  | Utrzymanie ciepła             | 65 - 70°C   | 24 godziny                                   |
| 6 |  | Przerwanie programu gotowania |             |  |

## INSTRUKCJA STOSOWANIA



### Uwaga

Niebezpieczeństwo szkód materialnych. Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas jego pracy.

Do czyszczenia wolnowaru nie używaj materiałów ściernych ani metalowych narzędzi.



### Uwaga

Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie wprowadzać widelców ani innych sztućców do wnętrza urządzenia. Ta operacja może uszkodzić opory urządzenia i stworzyć zagrożenie porażeniem prądem.

Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą; ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.



### Uwaga

Niebezpieczeństwo poparzenia. W czasie funkcjonowania, pojemnik wewnętrzny, korpus urządzenia, pojemnik do gotowania na parze i grzałki bardzo się nagrzewają.: Nie dotykać w czasie stosowania i przez kilka minut po wyłączeniu. Aby wyjąć pojemnik wewnętrzny należy założyć rękawice i stosować szmatki, aby nie dopuścić do poparzenia.

Po podniesieniu pokrywki z urządzenia wydostaje się gorące powietrze i para. Należy pamiętać, aby twarz i ręce były odpowiednio daleko, aby uniknąć poparzenia parą.



### Uwaga!

Nigdy nie należy przekraczać maksymalnej ilości wskazanej na wskaźniku poziomu wody umieszczonym wewnątrz wewnętrznego zbiornika. Nie przekraczać maksymalnego poziomu ryżu (10 filiżanek) i wody (1,8 l) (Rys. 3).

- 1 Ustawić grzejniki pokrywki (J) wewnątrz uchwytu (Rys. 4).
- 2 Podnieść pokrywkę (A) i umieścić ją we wsporniku (J) (Rys. 5). Wyjąć wewnętrzny zbiornik (C) z korpusu urządzenia (F) (Rys. 6).
- 3 Umieścić składniki do gotowania lub podgrzać w wewnętrznym zbiorniku (C) zachowując minimalny (0,6 l, 4 filiżanek) i maksymalny (1,8 l, 10 filiżanek) poziom.
- 4 Umieścić wewnętrzny zbiornik (C) w korpusie urządzenia (Rys. 7). Sprawdzić, czy zbiornik jest w kontakcie z oporem (H).
- 5 Położyć pokrywkę (rys. 8).
- 6 Podłączyć przewód zasilania do gniazda elektrycznego. Urządzenie włączy się i włączy się brzęczyk.
- 7 Przekręcić pokrętkę (L), aby wybrać wymagany tryb gotowania (Rys. 9). Urządzenie wygeneruje sygnał dźwiękowy przy każdej rotacji.

W trybie „0” wszystkie kontrolki są wyłączone.

Przy wybieraniu programu Ryżu (☺), Sauté (☞), Gotowanie na parze (☼) i Gotowanie wolne (☒), kontrolka gotowania zacznie migać (M), natomiast kontrolka utrzymania ciepła (N) wyłączy się.

Przy wybieraniu programu Utrzymania ciepła (☞), kontrolka utrzymania ciepła (N) zacznie migać i kontrolka gotowania (M) wyłączy się.

- 8 Wcisnąć przycisk start programu (M) (Rys. 10) po uprzednim wybraniu wymaganego trybu gotowania. Urządzenie rozpocznie proces gotowania na podstawie wskazanych w tabeli programów czasów i temperatur.

Proces gotowania zatrzyma się automatycznie, w zależności od wybranego trybu gotowania.

Kiedy czas gotowania zostanie zakończony, urządzenie wygeneruje dźwięk. Kontrolka gotowania (M) wyłączy się i urządzenie przejdzie automatycznie w tryb utrzymania ciepła dla programów 1, 2, 3, 4 (por. tabele programów). Kontrolka utrzymywania ciepła (N) zapali się.

Urządzenie pozostaje w trybie utrzymania ciepła przez 24 godziny.

Po zakończeniu tego czasu, urządzenie generuje trzy razy dźwięk brzęczyka. Kontrolka utrzymania ciepła (N) zgaśnie i kontrolka gotowania (M) zacznie migać.

Proces gotowania lub utrzymania ciepła może zostać przerwany również manualnie, przekręcając pokrętkę (L) na „0”.

- 9 Aby wyłączyć urządzenie, należy odłączyć przewód zasilania elektrycznego od gniazda poboru prądu.

## Program ryżu

Ten program jest stosowany do gotowania ryżu jako dodatku lub ryżu na sushi.

Rodzaje ryżu najlepiej nadające się do gotowania to z pewnością ryże orientalne takie jak Jasmine, Basmati, Thai lub Kome, ryż krótki i zaokrąglony stosowany szczególnie do przygotowania sushi. Można próbować gotować inne rodzaje ryżu w zależności od własnych upodobań lub dodawać przyprawę w czasie gotowania.

- 1 Odmierzyć ryż miarką (K). Po zważeniu ryżu, należy go umyć kilka razy pod bieżącą wodą (przynajmniej 4-5 razy lub do momentu, gdy woda będzie przezroczysta).
- 2 Wsypać wcześniej umyty ryż do zbiornika (C).
- 3 Dolać wodę do pojemnika: Sprawdzić, czy poziom wody odpowiada liczbie miarek zastosowanego ryżu. Na przykład: aby ugotować 4 miarki ryżu należy wlać 4 miarki wody.

Ilość wody można zwiększyć lub zmniejszyć w zależności od własnych preferencji lub jakości ryżu. Można dodać do 10 miarek, każda miarka zawiera około 150 gr ryżu.

4 Uruchomić program Ryż (☺) zgodnie ze wskazówkami w paragrafie „Instrukcje obsługi”. Czas gotowania jest uzależniony od ilości używanego ryżu:

| Ilość surowego ryżu | Ilość wody | Czas gotowania | Ilość ugotowanego ryżu |
|---------------------|------------|----------------|------------------------|
| 4 miarki            | 4 miarki   | 20-22 minuty   | 8 - 10 miarek          |
| 6 miarek            | 6 miarek   | 24-25 minut    | 11 - 12 miarek         |
| 8 miarek            | 8 miarek   | 30-33 minuty   | 15 - 16 miarek         |
| 10 miarek           | 10 miarek  | 34-40 minut    | 18 - 20 miarek         |

Kiedy woda całkowicie wyparuje, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania ciepła. Po zakończeniu gotowania, jeżeli chcemy mieć dobrze ugotowany ryż, zaleca się włączenie trybu utrzymania ciepła przez 8 do 10 minut, pod pokrywką.

W razie konieczności, należy wymieszać ryż chochlą do ryżu (I).

### Program saute

Ten program jest wskazany do gotowania pokarmów w wysokiej temperaturze, jak na przykład na patelni. Wystarczy rzeczywiście do zarumienienia mięsa, warzyw, ryb, jaj lub do duszenia.

Uruchomić program (☺) zgodnie ze wskazówkami w paragrafie „Instrukcje obsługi”.

Czas gotowania jest uzależniony od rodzaju dania.

### Program gotowania na parze

Gotowanie na parze może być wykonane z pomocą odpowiedniego kosza (B).

Można równocześnie gotować ryż i inne pokarmy na parze umieszczając w wewnętrznym zbiorniku poza wodą również ryż.

**Należy pamiętać: Całkowity czas programu z parą wynosi 15 minut od wrzenia. Następnie należy wyregulować manualnie program w zależności od czasu gotowania danego składnika i zaopatrzyć się, w miarę możliwości, w czasomierz.**

- 1 Umieścić wewnętrzny zbiornik (C) w korpusie urządzenia (Rys. 7) i włączyć zimną wodę zgodnie z zalecanymi minimalnymi i maksymalnymi poziomami.
- 2 Umieścić składniki do gotowania na parze wewnątrz kosza (B).
- 3 Umieścić kosz do gotowania na parze ponad wewnętrznym zbiornikiem (Rys. 11).
- 4 Położyć pokrywkę (rys. 12).
- 5 Uruchomić program Gotowania na parze (☺) zgodnie ze wskazówkami w paragrafie „Instrukcje obsługi”.

Czas gotowania jest uzależniony wybranych pokarmów: gotować wybrane składniki wskazane w poniższej tabeli stosując urządzenie na zimno.

| Produkt (świeży)         | Uwagi                                     | Czas gotowania (min) |
|--------------------------|---|----------------------|
| Brokuły                  | Pokroić na kawałki/kwiatostany 1 lub 2 cm | 13-15                |
| Fasolka                  | Ułożyć na dnie kosza                      | 13-15                |
| Marchewki                | Pokroić w plasterki o grubości 0,5 cm     | 17-19                |
| Kapusta (kapusta włoska) | Pokruszyć lub pociąć na kawałki           | 11-13                |

| Produkt (świeży) | Uwagi   | Czas gotowania (min) |
|------------------|---|----------------------|
| Szparagi         | Ułożyć na dnie kosza  | 11-13                |
| Cukinie          | Pokroić w plasterki o grubości 0,5 cm                               | 9-11                 |
| Bruksełki        | Całe (około 2 cm średnicy)  | 13-15                |
| Kalaflor         | Pokroić na kawałki 1-2 cm   | 15-17                |
| Słodka kukurydza | Cały, na kolbie   | 17-21                |
| Ziemniaki        | Nowe ziemniaki lub zwykłe ziemniaki pokrojone na 1 lub 2 cm kawałki | 21-23                |

Żywność wskazana w poniższej tabeli natomiast może być gotowana, kiedy urządzenie zacznie produkować parę.

- Umieścić wewnętrzny zbiornik (C) w korpusie urządzenia (Rys. 7) i włączyć zimną wodę zgodnie z zalecanymi minimalnymi i maksymalnymi poziomami.
- Położyć pokrywkę (rys. 8).
- Umieścić składniki do gotowania na parze wewnątrz kosza (B).
- Uruchomić program Gotowanie na parze (🍲) zgodnie ze wskazówkami w paragrafie „Instrukcje obsługi” i odczekać do momentu rozpoczęcia produkowania pary.
- Po rozpoczęciu gotowania na parze, należy stosować rękawiczki lub podobne środki ochrony, aby umieścić kosz do gotowania na parze ponad wewnętrznym zbiornikiem (Rys. 11).
- Położyć pokrywkę (rys. 12).


Gotować przez wymagany czas w zależności od wybranego produktu:

| Produkt (świeży)    | Uwagi  | Czas gotowania (min) |
|---------------------|--|----------------------|
| Gotowane jajko      | Na miękko  | 5-6                  |
|                     | Średni   | 7-8                  |
|                     | Na twardo  | 9-10                 |
|                     | Bardzo twarde  | 11-12                |
| Jajko w koszulce    | Umieścić w foremce lub na talerzyku  | 5-6                  |
| Pierś z kurczaka    | Otworzyć   | 12-14                |
| Łosoś/filet rybny   | Dorsz, łupacz itd.   | 7-9                  |
| Biała flądra        | Flądra, sola, panga itd.   | 3-4                  |
| Pokrojona ryba      | Tuńczyk, miecznik itd.   | 7-9                  |
| Omułki              | Mieszać w połowie gotowania  | 8-10                 |
| Krewetki królewskie | Zdjąć skorupkę. Gotować na parze przez 2 do 3 minut lub do momentu, kiedy krewetki będą ugotowane. Mieszać w połowie gotowania |                      |

### Program wolnego gotowania

Program wolnego gotowania (🍲) umożliwia gotowanie potraw przy niskiej temperaturze (około 96 °C-98 °C) przez długi czas, utrzymując lepiej smaki i składniki odżywcze pokarmu w stosunku do tradycyjnego sposobu gotowania. Są różnorodne potrawy, które można gotować w tym trybie: mięso, ryby, zupy, sosy, warzywa. Wolne gotowanie jest idealne również dla kawałków mięs, które należy przygotowywać po woli i dłużej, aby zapewnić odpowiedni smak.

Mniej więcej czas gotowania wolnego niezbędny dla zup, gulaszy mięsnych i warzyw wynosi od 4 do 5 godzin.

- 1 Umieścić wewnętrzny zbiornik (C) w korpusie urządzenia (Rys. 7).
- 2 Wsypać składniki do gotowania do wewnętrznego zbiornika (C).
- 3 Położyć pokrywkę (rys. 8).
- 4 Uruchomić program Gotowanie wolne () zgodnie ze wskazówkami w paragrafie „Instrukcje obsługi”.

W poniższej tabeli wskazano przykłady potraw i odnośny przybliżony czas gotowania (w niektórych przepisach zaleca się stosowanie funkcji sauté, aby zarumienić składniki przed późniejszym wolnym gotowaniem). Przygotowywać potrawy zgodnie z przepisami.

| Potrawa                           | Czas wolnego gotowania (godziny) | Czas gotowania sauté (min) |
|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| Boloński sos ragu                 | 5                                | 6-8                        |
| Potrawka z cielęciny i ziemniaków | 3,5                              | 6-8                        |
| Potrawka wołowa                   | 4                                | 6-8                        |
| Duszony dzik                      | 5                                |                            |
| Rosół                             | 5                                |                            |
| Zupa warzywna                     | 5                                | 3-4                        |
| Zupa orkiszowa                    | 4                                |                            |
| Zupa jęczmienna                   | 4                                |                            |
| Zupa fasolowa                     | 4                                | 10                         |
| Zupa strączkowa                   | 4                                |                            |
| Rosół                             | 4                                |                            |
| Gulasz                            | 4                                | 6-8                        |

## RADY DOTYCZĄCE WOLNEGO GOTOWANIA

Niektóre składniki nie nadają się do wolnego gotowania, takie jak mleko, śmietana, makarony, owoce morza. W razie konieczności należy je dodać pod koniec gotowania. Aby otrzymać optymalne wyniki, zbiornik musi być napełniony przynajmniej do połowy składnikami ciekłymi i innymi.

Nie należy podnosić pokrywki w czasie gotowania, aby nie dopuścić do utraty ciepła, co spowodowałoby wydłużenie czasu gotowania.

Po zakończeniu wolnego gotowania, wewnętrzny zbiornik może być wstawiony również do piekarnika w maksymalnej temperaturze 180 stopni, aby zakończyć, wysuszyć lub zapiec.

## Program utrzymania ciepła

Ten program nadaje się idealnie do podgrzewania pokarmów lub utrzymywania ciepła.

Może być wybierany manualnie lub uruchomić się w trybie automatycznym po zakończeniu gotowania w programach Ryż, Sauté, Para, Wolne gotowanie. W przypadku wyboru manualnego, należy postępować w następujący sposób:

- Przekręcić pokrętkę (L) do pozycji utrzymania ciepła (). Urządzenie wygeneruje sygnał

dźwiękowy przy każdej rotacji, kontrolka utrzymania ciepła (N) zacznie migać i kontrolka gotowania (M) wyłączy się.

- Nacisnąć przycisk włączania programu (M). Urządzenie rozpocznie proces nagrzewania.

Urządzenie pozostaje w trybie utrzymania ciepła przez 24 godziny.

Po zakończeniu tego czasu, urządzenie generuje trzy razy dźwięk brzęczyka. Kontrolka utrzymania ciepła (N) zgaśnie i kontrolka gotowania (M) zacznie migać.

Proces gotowania lub utrzymania ciepła może zostać przerwany również manualnie, przekręcając pokrętkę (L) na „0”.

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

---



### **Uwaga**

Niebezpieczeństwo poparzenia. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu. Wszelkie czynności wykonywać, gdy urządzenie jest zimne.



### **Uwaga**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych cieczach.

Wszystkie wymienione poniżej czynności związane z czyszczeniem należy przeprowadzać przy wyłączonym urządzeniu oraz wtyczce odłączonej od gniazdka.



### **Uwaga**

Niebezpieczeństwo szkód materialnych. Sprawdzać regularnie przed użyciem stan kabla zasilania urządzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, udać się do najbliższego punktu serwisowego w celu wymiany kabla przez wyspecjalizowany personel.

Nie należy używać ściernych środków czyszczących ani metalowych narzędzi, aby uniknąć zarysowania i uszkodzenia powłoki.

Nie stosować bezpośredniego strumienia wody do czyszczenia urządzenia.

Nigdy nie należy myć urządzenia ani zbiornika wewnętrznego w zmywarce.

## **Czyszczenie urządzenia**

Należy myć urządzenie za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki, aby nie uszkodzić obudowy. Wyrzeć.

Zaleca się mycie ręcznie wewnętrzny zbiornik (C) wodą i nieagresywnym detergentem a nie w zmywarce, w celu uniknięcia uszkodzeń i zużycia nieprzylegającej powierzchni.

Pozostałe akcesoria mogą być myte w zmywarce.

Prawidłowa konserwacja i regularne czyszczenie pomagają zachować dobry stan urządzenia przez długi czas.

## **WYŁĄCZENIE Z EKSPLOATACJI**

---

Jeżeli urządzenie nie nadaje się już do użytkowania, należy odłączyć je od sieci elektrycznej. Odciąć kabel zasilający.

W przypadku złomowania, należy rozdzielić różne materiały zastosowane do produkcji urządzenia i zapewnić ich unieszkodliwienie na podstawie ich składu, zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w kraju użytkowania produktu.



## BACALAH DENGAN SAKSAMA PANDUAN INI

---

Alat ini dibuat dengan kesesuaian terhadap Peraturan Eropa untuk melindungi pengguna dari potensi bahaya yang dapat terjadi. Bahkan jika Anda familiar dengan jenis alat ini, mohon membaca panduan pengguna ini sebelum menggunakan. Hanya gunakan alat ini sesuai tujuan penggunaannya untuk mencegah kecelakaan dan kerusakan. Simpanlah panduan ini untuk acuan di masa depan. Jika Anda akan memberikan alat ini pada orang lain, berikan juga panduan pengguna ini. Informasi yang ada di panduan ini ditandai dengan symbol berikut:



Bahaya untuk anak-anak



Bahaya terbakar



Bahaya listrik



Bahaya kerusakan bahan



Bahaya kerusakan akibat hal lain

## TUJUAN PENGGUNAAN

---

Anda bisa menggunakan alat untuk memasak makanan. Penggunaan lain yang tidak sesuai tujuan penggunaannya oleh Pabrik dapat menyebabkan kerusakan alat. Penggunaan yang tidak tepat juga dapat berakibat pada tidak berlakunya garansi.

## RISIKO ENDAPAN

---



### Perhatian

Risiko sengatan listrik. Jangan membenamkan alat di dalam air atau cairan lainnya.



### Perhatian

Bahaya terbakar. Bagian dalam panci dan elemen pemanas dapat menjadi sangat panas. Jangan menyentuh selama penggunaan dan beberapa menit setelah mematikannya. Jangan menyentuh permukaan yang panas. Gunakan sarung tangan atau kain.

## PERINGATAN KEAMANAN

---

### BACALAH PANDUAN INI DENGAN SAKSAMA.

- Alat ini dirancang hanya untuk penggunaan rumah tangga dan penggunaan serupa seperti:
  - Di dapur yang digunakan karyawan toko, kantor dan lingkungan pekerjaan lainnya;
  - Di peternakan;
  - Tamu hotel, motel dan lingkungan penginapan lainnya;
  - Penginapan dengan fasilitas sarapan.
- Kami tidak bertanggungjawab atas akibat dari penyalahgunaan alat yang tidak tercantum dalam panduan ini.

- Kami menyarankan Anda menyimpan kotak dan kemasan asli, karena layanan bebas biaya kami tidak meliputi kerusakan yang disebabkan pengemasan produk yang tidak sesuai ketika produk dikembalikan ke Pusat Perbaikan Resmi.
- Menggunakan perlengkapan yang tidak disarankan atau dipasok oleh pabrik dapat berisiko kebakaran, sengatan listrik atau cedera pada orang.
- Alat ini sesuai dengan Peraturan (EC) No. 1935/2004 27/10/2004 perihal bahan baku yang bersentuhan dengan makanan.




### **Bahaya untuk anak-anak**

- Alat ini dapat digunakan oleh orang-orang yang memiliki kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang, atau dengan kurangnya pengalaman atau pengetahuan, hanya jika mereka diikuti oleh orang yang bertanggung jawab atau jika mereka telah menerima dan memahami instruksi mengenai penggunaan alat. Aman dan telah memahami bahaya yang ada selama penggunaan.
- Anak-anak tidak boleh bermain dengan alat dan komponennya.
- Pembersihan dan pemeliharaan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka berusia 8 tahun ke atas dan diawasi.
- Selalu simpan alat dan kabel jauh dari jangkauan anak-anak berusia 8 tahun ke bawah.
- Letakkan alat sedemikian rupa sehingga anak-anak tidak menyentuh bagian yang panas.
- Jangan meninggalkan kemasan di dekat anak-anak karena berisiko bahaya.
- Anak-anak tidak boleh memegang kabel karena dapat menyebabkan alat terjatuh.
- Jika alat ini akan dibuang, kami menyarankan kabel daya alat dilepas dari alat tersebut. Kami menyarankan Anda juga bahwa semua komponen yang berpotensi bahaya termasuk kabel daya dibuat sedemikian rupa agar tidak menyebabkan cedera pribadi. Jangan membiarkan anak-anak bermain dengan alat atau komponennya.



### **Bahaya terbakar**

- Bahaya terbakar. Jangan menyentuh bagian logam, tutup dan badan alat selama penggunaan dan beberapa menit setelah alat dimatikan. Hanya sentuh pegangan dan gunakan kain. Tunggulan sampai bagian yang panas mendingin sepenuhnya.
- Ketika alat tidak digunakan, cabut steker dari soket. Biarkan alat mendingin sebelum membersihkannya.
- Jangan memindahkan alat ketika ada makanan di dalamnya.
- Selalu letakkan bahan-bahan hanya ke dalam pancinya saja, untuk mencegah makanan bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Selama penggunaan, ketika tutup terbuka, udara panas dan uap akan keluar dari panci. Jauhkan tangan dan wajah Anda agar tidak terbakar terkena uap panas.
-  Perhatian: permukaan panas.



## **Bahanya listrik**

- Sebelum menghubungkan alat ke soket, pastikan bahwa tegangan listrik yang tertera pada alat sesuai dengan tegangan listrik yang Anda gunakan.
- Jika alat akan digunakan di negara lain, periksa kesesuaian listrik alat ke Pusat Bantuan Teknis.
- Jika Anda akan menggunakan sambungan kabel, sambungan harus sesuai dengan daya alat, guna menghindari pengguna dari bahaya dan untuk keamanan tempat alat digunakan.
- Selalu hubungkan alat ke stopkontak.
- Jangan membenamkan alat ke dalam air atau cairan lain.
- Jangan meletakkan bagian yang sedang bekerja terkena air: Risiko arus pendek listrik dan/atau sengatan listrik.
- Jangan menggunakan alat dengan tangan basah atau tanpa alas kaki.
- Alat tidak boleh digunakan jika kabel atau steker rusak, atau jika alat rusak. Untuk mencegah kecelakaan, seluruh perbaikan, termasuk penggantian kabel daya harus dilakukan oleh Service Centre Resmi atau oleh petugas resmi.
- Jangan menghubungkan alat berdaya tinggi lainnya (penghangat listrik, setrika, radiator, dll) ke soket yang sama. Bahaya kelebihan muatan listrik.
- Alat dan kabel daya tidak boleh menyentuh permukaan yang panas.
- Pastikan elemen pemanas dan bagian luar dari panci bagian dalam bersih dan sudah kering sebelum menghubungkan steker utama ke soket listrik.
- Cabut steker dari soket ketika tidak digunakan dan sebelum melakukan pembersihan atau pemeliharaan.
- Selalu matikan alat dan cabut kabel dari soket sebelum mengisi panci dengan air dan makanan.
- Jangan menarik kabel daya untuk mencabut steker alat.
- Jangan meninggalkan kabel daya pada ujung atau bagian yang tajam.
- Jangan memindahkan alat dengan menarik kabel dayanya.
- Cabut steker dari soket jika terjadi badai petir.



## **Bahaya kerusakan bahan**

- Selalu urai untaian kabel sebelum penggunaan.
- Alat tidak boleh digunakan dengan timer eksternal atau sistem remot kontrol terpisah.
- Agar tidak mengganggu keamanan alat, hanya gunakan onderdil dan perlengkapan asli yang diizinkan oleh manufaktur.
- Jangan melebihi batas maksimal ketika mengisi bagian dalam panci.
- Pastikan bahwa tutup terpasang dengan benar di atas panci sebelum menyalakan alat.
- Setelah mencabut kabel daya dari soket dan setelah semua bagian mendingin, alat dapat dibersihkan hanya dengan menggunakan kain yang tidak abrasif,

yang sedikit dibasahi dengan air dan beberapa tetes sabun cuci yang tidak kasar (jangan pernah menggunakan pelarut yang dapat merusak bagian plastik).

- Jangan meletakkan alat di dekat benda yang mudah terbakar (kain, gorden).
- Selalu cabut steker alat sebelum menyimpannya. Tunggu sampai bagian yang panas mendingin.
- Jangan memaparkan alat pada cuaca langsung (hujan, sinar matahari, dll).
- Jangan menggunakan alat di luar ruangan.
- Jangan membongkar alat. Tidak ada bagian dalam alat yang dapat digunakan atau dibersihkan.
- Simpan alat di tempat sejuk dan kering.



### **Bahaya yang disebabkan hal lain**

- Nyalakan alat hanya ketika dalam posisi siap digunakan.
- Jangan meninggalkan alat tanpa pengawasan ketika alat terhubung ke sumber listrik.
- Ketika Anda akan meninggalkan alat sebentar, matikan alat dan selalu cabut steker.



Untuk cara pembuangan produk yang sesuai dengan Arahan Eropa 2012/19/UE mohon baca lembaran yang menempel pada produk.

### **• SIMPAN PETUNJUK INI UNTUK ACUAN DI MASA DEPAN.**

Konsumsi daya dalam mode mati: 0,3 W

### **DESKRIPSI ALAT**

|                              |  |
|------------------------------|--|
| A - Tutup                    | H - Hambatan listrik                                 |
| B - Keranjang pengukus       | I - Sendok   |
| C - Panci bagian dalam       | J - Penyangga tutup                                  |
| D - Tempat penyimpanan kabel | K - Gelas takar                                      |
| E - Pegangan                 | L - Tombol untuk memilih mode memasak                |
| F - Badan alat               | M - Tombol mulai program dan lampu indikator memasak |
| G - Kabel daya               | N - Lampu indikator menghangatkan                    |

### **Identifikasi data**

Pada label yang ada di bawah mesin terdapat identifikasi data mesin berikut:

- manufaktur dan tanda CE
- model (Mod.)
- nomor seri (SN)
- tegangan listrik yang masuk (V) dan frekuensi (Hz)
- konsumsi daya listrik (W)
- nomor telepon bantuan bebas pulsa

Ketika berbicara dengan Service Center Resmi, sebutkan model dan nomor seri alat.

## SEBELUM MENGGUNAKAN



### Peringatan

Jangan meletakkan alat atau kabel daya di dekat atau di atas kaca/kompor listrik ketika sedang dalam kondisi panas atau di dekat oven microwave.

Cegahlah kabel tergantung di ujung meja atau permukaan. Cegahlah anak-anak memegangnya karena dapat menjatuhkan alat.

Kabel tidak boleh menyentuh bagian yang panas dari alat.

Letakkan alat sedemikian rupa sehingga anak-anak tidak dapat memegang bagian yang panas.








### Attenzione

Bahaya kerusakan material. Letakkan alat dengan jarak sejauh paling tidak 10 cm dari dinding, furnitur atau alat lainnya.

- Lepaskan bahan pembungkus dari alat.
- Letakkan alat di atas permukaan yang rata dan jauh dari air. Alat harus digunakan dan diletakkan di atas permukaan yang stabil dan tahan panas.
- Lepaskan untaian kabel seluruhnya.

**Periksalah apakah tegangan listrik di rumah Anda sesuai dengan yang tertera pada label alat.**

## TABEL PROGRAM

|   |   | <b>Program</b>           | <b>Suhu</b> | <b>Waktunya memasak</b>      |
|---|---|--------------------------|-------------|------------------------------|
| 1 |    | Nasi                     | 125°C       | Degan berat, secara otomatis |
| 2 |   | Tumis                    | 160°C       | 30 min                       |
| 3 |  | Mengukus                 | 105°C       | 15 min (sejak mendidih)      |
| 4 |  | Memasak perlahan         | 96 - 98°C   | 5 jam                        |
| 5 |  | Menghangatkan            | 65 - 70°C   | 24 ore                       |
| 6 | <b>O</b>  | Program memasak berhenti |             |                              |

## PETUNJUK PENGGUNAAN



### Perhatian

Bahaya kerusakan bahan. Jangan meletakkan benda apapun di atas alat selama pengoperasiannya.

Jangan menggunakan benda berlogam atau benda tajam.



### Perhatian

Risiko sengatan listrik. Jangan memasukkan garpu atau alat makan lainnya ke dalam alat. Melakukannya dapat menyebabkan elemen pemanas alat rusak dan meningkatkan bahaya sengatan listrik.

Jangan meletakkan elemen pemanas bersentuhan dengan air: Risiko arus pendek listrik dan/atau sengatan listrik.



### Perhatian

Bahaya terbakar. Selama pengoperasian, bagian dalam panci, keranjang pengukus dan elemen pemanas dapat menjadi sangat panas: jangan menyentuh selama penggunaan dan selama beberapa menit setelah alat dimatikan. Untuk mengambil panci bagian dalam, gunakan sarung tangan atau kain untuk menghindari risiko terbakar.

Ketika membuka tutup alat, udara dan uap panas akan keluar. Jauhkan tangan dan wajah Anda agar tidak terbakar karena uap panas.



### Perhatian!

Jangan melebihi jumlah maksimal yang ditunjukkan pada indikator tingkat air yang berada di dalam panci. Jangan melebihi level maksimal beras (10 gelas) dan air (1,8 L) (Gambar 3).

- 1 Letakkan penyangga tutup (J) ke gagang pegangan (Gambar 4).
- 2 Angkat tutup (A) dan letakkan ke dalam penyangga tutup (J) (Gambar 5). Keluarkan bagian dalam panci (C) dari badan alat (F) (Gambar 6).
- 3 Masukkan bahan yang akan dimasak atau dihangatkan ke dalam panci (C), mengacu pada level minimal (0,6 L, 4 gelas) dan maksimal (1,8 L, 10 gelas).
- 4 Letakkan panci (C) ke dalam badan alat (Gambar 7). Periksa apakah bagian dalam panci sudah menyentuh elemen pemanas.
- 5 Pasang tutup (Gambar 8).
- 6 Hubungkan kabel daya ke soket. Alat akan menyala dan berbunyi beep.
- 7 Putar kenop (L) untuk memilih mode memasak yang diinginkan (Gambar 9). Alat akan berbunyi beep di setiap perputarannya.

Pada mode "0" semua lampu indikator mati.

Jika program Rice (☺), Saute (☹), Steam cooking (☺☺), atau Slow cooking (☹☹), dipilih, lampu indikator memasak (M) akan mulai menyala, sementara lampu indikator menghangatkan akan mati (N). Jika program Keep warm (☹☹) dipilih, lampu indikator keep warm (N) menyala dan lampu indikator cooking/memasak (M) mati.

- 8 Tekan tombol start program (M) (Gambar 10) setelah memilih mode memasak yang diinginkan. Alat ini akan memulai proses memasak berdasarkan waktu dan suhu yang ditunjukkan pada tabel program.

Ketika waktu memasak selesai, alat akan berbunyi beep. Indikator memasak (M) mati dan alat

secara otomatis masuk ke dalam mode menghangatkan untuk program 1, 2, 3, 4 (lihat tabel program). Indikator keep warm/menghangatkan (N) menyala. Alat akan tetap berada di mode menghangatkan selama 24 jam. Ketika waktu sudah habis, alat berbunyi beep tiga kali secara berurutan. Lampu indikator menghangatkan (N) mati dan lampu indikator memasak (M) menyala. Proses memasak atau menghangatkan juga dapat dihentikan secara manual dengan memutar kenop (L) ke “0”.

9 Matikan alat, cabut kabel dari soket.

### Program Nasi

Program ini digunakan untuk memasak makanan pelengkap nasi atau nasi sushi.

Jenis beras yang paling cocok untuk dimasak adalah jenis oriental, seperti Jasmine, Basmati, Thai atau Kome, beras berbiji bulat dan pendek yang secara khusus digunakan untuk nasi sushi. Anda dapat menggunakan jenis beras lainnya sesuai dengan selera Anda, atau tambahkan bumbu saat memasak.

- 1 Ukur beras dengan gelas pengukur/takar (K). Setelah diukur, beras harus dicuci beberapa kali dengan air mengalir (paling tidak 4-5 kali atau sampai air menjadi bersih).
- 2 Letakkan beras yang sudah dicuci ke dalam panci (C).
- 3 Tambahkan air ke dalam panci: periksa level air dengan dengan jumlah sendok beras yang digunakan. Sebagai contoh: untuk memasak 4 sendok beras gunakan 4 sendok air.

Jumlah air dapat ditambah atau dikurangi sesuai dengan rasa atau jenis beras.

Anda dapat menambahkan hingga 10 sendok, setiap sendok berjumlah sekitar 150 gram beras.

- 4 Mulailah program Rice (🍚) mengikuti petunjuk yang diberikan pada “Petunjuk penggunaan”.

Waktu memasak bervariasi sesuai jumlah beras yang digunakan:

| Jumlah beras yang belum dimasak | Jumlah air | Waktu memasak | Jumlah nasi matang |
|---------------------------------|------------|---------------|--------------------|
| 4 sendok                        | 4 sendok   | 20-22 min     | 8-10 sendok        |
| 6 sendok                        | 6 sendok   | 24-25 min     | 11-12 sendok       |
| 8 sendok                        | 8 sendok   | 30-33 min     | 15-16 sendok       |
| 10 sendok                       | 10 sendok  | 34-40 min     | 18-20 sendok       |

Ketika air sudah menguap sepenuhnya, alat akan secara otomatis masuk ke dalam mode menghangatkan.

Di akhir proses, jika Anda ingin nasi termasak dengan baik, Anda harus menjaga alat tetap berada pada mode menghangatkan selama 8-10 menit dengan menutupnya. Jika perlu, aduk nasi menggunakan sendok nasi (I).

### Program saute/tumis

Program ini cocok untuk memasak makanan di suhu tinggi, seperti di penggorengan. Cocok untuk memasak daging merah, sayur, ikan, telur atau makanan yang ditumis.

Mulailah program (🍳) dengan mengikuti “Petunjuk Penggunaan”. Waktu memasak bervariasi tergantung jenis makanan.

### Program memasak kukus

Mengukus dapat dilakukan menggunakan keranjang khusus (B).

Anda dapat memasak nasi dan mengukus makanan di waktu yang bersamaan dengan memasukkan nasi juga air ke dalam panci.

**CATATAN:** Waktu keseluruhan untuk program mengukus adalah 15 menit sejak merebus. Kemudian secara manual sesuaikan program berdasarkan waktu memasak makanan dan, jika memungkinkan, gunakan timer.

- 1 Letakkan panci (C) ke dalam badan alat (Gambar 7) dan tuangkan air dingin sesuai level maksimal dan minimal.
- 2 Masukkan makanan yang akan dikukus ke dalam keranjang (B).
- 3 Letakkan keranjang pengukus ke dalam panci (Gambar 11).
- 4 Tutup (Gambar 12).
- 5 Mulailah program Mengukus (🍲) dengan mengikuti “Petunjuk Penggunaan”. Waktu memasak bervariasi tergantung makanan yang dipilih: masaklah makanan yang tercantum dalam tabel berikut dengan menggunakan alat ketika sudah mendingin.

| Makanan (segar)     | Catatan                                | Waktu memasak (menit) |
|---------------------|--|-----------------------|
| Brokoli             | Potong kecil-kecil berukuran 1-2 cm    | 13-15                 |
| Kacang hijau        | Letakkan di dasar keranjang            | 13-15                 |
| Wortel              | Potong dengan ketebalan sekitar 0.5 cm | 17-19                 |
| Kubis (kubis savoy) | Potong menjadi bagian kecil            | 11-13                 |
| Asparagus           | Letakkan di dasar keranjang            | 11-13                 |
| Zukini              | Potong dengan ketebalan sekitar 0.5 cm | 9-11                  |
| Kubis Brussel       | Masukkan utuh (diameter sekitar 2 cm)  | 13-15                 |
| Bunga Kol           | Potong kecil-kecil berukuran 1-2 cm    | 15-17                 |
| Jaging manis        | Masukkan utuh dengan tongkolnya        | 17-21                 |
| Kentang             | Potong kecil-kecil berukuran 1-2 cm    | 21-23                 |

Sebaliknya, makanan yang tercantum di tabel berikut harus dimasak ketika alat mulai mengeluarkan uap.

- 1 Letakkan panci (C) ke dalam badan alat (Gambar 7) dan tuangkan air dingin sesuai level maksimal dan minimal.
  - 2 Tutup (Gambar 8)
  - 3 Masukkan makanan yang akan dikukus ke dalam keranjang (B).
  - 4 Mulailah program Mengukus (🍲) sesuai dengan “Petunjuk penggunaan” dan tunggu sampai uap keluar.
  - 5 Ketika mengukus sudah dimulai, gunakan sarung tangan oven atau sejenisnya untuk meletakkan keranjang pengukus di dalam panci (Gambar 11).
  - 6 Tutup (Gambar 12).
- Lanjutkan dengan memasak sesuai waktu yang dibutuhkan berdasarkan makanan yang dipilih:



| Makanan (segar)         | Catatan   | Waktu memasak (menit)       |
|-------------------------|---|-----------------------------|
| Telur rebus             | Lembut<br>Sedang<br>Keras<br>Matang   | 5-6<br>7-8<br>9-10<br>11-12 |
| Telur rebus tanpa kulit | Letakkan di gelas kertas atau cawan   | 5-6                         |
| Dada ayam               | Suwir atau potong dengan ukuran 1-2 cm  | 12-14                       |
| Salmon/ikan filet       | Kuliti atau potong dll  | 7-9                         |
| Ikan berdaging putih    | Plaice, sole, pangasius, dll  | 3-4                         |
| Ikan Potong             | Tuna, swordfish, dll  | 7-9                         |
| Kerang                  | Aduk selama memasak   | 8-10                        |
| Udang galah             | buang kulitnya. Kukus selama 2-3 menit atau sampai udang matang seluruhnya. Aduk selama memasak |                             |

### Program slow cooking/memasak perlahan

Program slow cooking (🍲) memungkinkan Anda memasak makanan dengan suhu rendah (sekitar 96-98 °C) dengan waktu yang lama, menjaga rasa dan nutrisi makanan lebih baik dibandingkan dengan memasak tradisional. Berbagai macam jenis makanan dapat dimasak menggunakan mode ini: daging, ikan, sup, rebusan, saos, sayuran. Slow cooking juga cocok untuk potongan daging yang tebal yang mana akan dimasak dengan perlahan dan lebih lama, tetap empuk selagi mempertahankan rasanya.

Sebaliknya, makanan yang tercantum di tabel berikut harus dimasak ketika alat mulai mengeluarkan uap.

- 1 Letakkan panci (C) ke dalam badan alat (Gambar 7).
- 2 Masukkan makanan yang akan dimasak ke dalam panci (C).
- 3 Tutup (Gambar 8).
- 4 Mulailah program Slow Cooking (🍲) mengikuti “Petunjuk penggunaan”.

Tabel di bawah ini menunjukkan beberapa contoh makanan dengan waktu memasak indikatif (dalam beberapa resep disarankan menggunakan fungsi tumis untuk membuat cokelat bahan baku sebelum memulai slow cooking). Untuk bahan-bahan yang dibutuhkan, ikutilah resep yang dipilih.

| Makanan                   | Waktu slow cooking (jam) | Waktu menumis (menit) |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Saus bolognese            | 5                        | 6-8                   |
| Semur sapi dengan kentang | 3,5                      | 6-8                   |
| Semur sapi                | 4                        | 6-8                   |
| Semur babi                | 5                        |                       |
| Kaldu ayam                | 5                        |                       |
| Sup kental                | 5                        | 3-4                   |
| Sup spelt                 | 4                        |                       |
| Sup barley                | 4                        |                       |

| Makanan                                   | Waktu slow cooking (jam) | Waktu menumis (menit) |
|---|--------------------------|-----------------------|
| Sup kacang                                | 4                        | 10                    |
| Sup kacang polong                         | 4                        |                       |
| Sup ayam                                  | 4                        |                       |
| Gulash (sejenis semur sapi dari Hungaria) | 4                        | 6-8                   |

### TIPS MEMASAK PERLAHAN

Beberapa bahan tidak cocok untuk slow cooking, seperti susu, krim, pasta, seafood. Jika perlu, tambahkan bahan-bahan tersebut di akhir proses memasak. Untuk hasil terbaik, paling tidak panci harus terisi setengahnya dengan cairan dan bahan makanan.


Jangan mengangkat tutup selama memasak guna mencegah hilangnya panas yang dapat memperlama waktu memasak.

Di akhir proses slow cooking, bagian dalam panci dapat juga diletakkan di dalam oven dengan suhu maksimal 180 derajat, untuk menyelesaikan, mengeringkan atau memanggang makanan.

### Program menghangatkan

Program ini cocok untuk menghangatkan atau menjaga makanan tetap hangat.

Program ini dapat dipilih secara manual atau dimulai secara otomatis di akhir proses memasak untuk Nasi, Tumis, Kukus, program Slow cooking. Untuk pemilihan secara manual, lanjutkan sebagai berikut:

- Putar kenop (L) ke posisi menghangatkan (). Alat akan berbunyi beep di setiap putaran, lampu indikator menghangatkan (N) menyala dan lampu indikator memasak (M) mati.
- Tekan tombol memulai program (M). Alat akan memulai proses penghangatan.

Alat akan tetap berada dalam mode menghangatkan selama 24 jam.

Ketika waktu sudah habis, alat akan berbunyi beep tiga kali secara berurutan. Lampu indikator menghangatkan (N) mati dan lampu indikator memasak (M) menyala.

Proses memasak atau menghangatkan dapat juga dihentikan secara manual, dengan memutar kenop (L) ke "0".

## PEMBERSIHAN DAN PEMELIHARAAN

---



### Perhatian

Bahaya terbakar. Selalu cabut steker alat sebelum membersihkannya. Setiap melakukan pembersihan dan pemeliharaan harus dalam keadaan alat yang sudah dingin.



### Perhatian

Risiko sengatan listrik. Jangan membenamkan alat ke dalam air atau cairan lain. Semua pembersihan harus dilakukan saat alat sudah mati dan dengan steker yang tidak terhubung ke soket.



### Perhatian

Bahaya kerusakan alat. Periksa kondisi kabel daya alat Anda secara reguler sebelum menggunakannya dan jika kabel rusak, bawalah ke pusat perbaikan untuk diganti oleh petugas resmi.

Jangan menggunakan sabun cuci abrasif atau alat makan berlogam karena dapat menggores lapisan.

Jangan menggunakan water jet langsung untuk membersihkan alat.

Jangan mencuci alat atau bagian dalam panci di mesin pencuci piring.

## Membersihkan alat

Bersihkan alat menggunakan kain yang dibasahi dan tidak abrasif sehingga tidak merusak badan alat. Keringkan seluruhnya dengan kain yang lembut.

Kami menyarankan Anda mencuci bagian dalam panci (C) dengan tangan menggunakan air dan sabun cuci yang lembut. Jangan menggunakan mesin pencuci piring, agar tidak merusak dan lapisan antilengket tidak mengelupas.

Perlengkapan yang lain dapat dicuci di mesin pencuci piring.

Pemeliharaan yang baik dan penjagaan pembersihan yang reguler dan menjaga alat bekerja dengan efisien dapat memperlama waktu penggunaan.

## SAAT MESIN SUDAH TIDAK BERFUNGSI

---

Jika alat sudah tidak berfungsi dan akan dibuang, koneksi listrik pada alat harus diputus. Potong kabel daya.

Jika ada yang terlepas, Anda harus memisahkan bahan yang digunakan dalam konstruksi alat dan membuang sesuai dengan komposisinya dan sesuai peraturan yang berlaku di negara Anda.