

EN

FR

NL

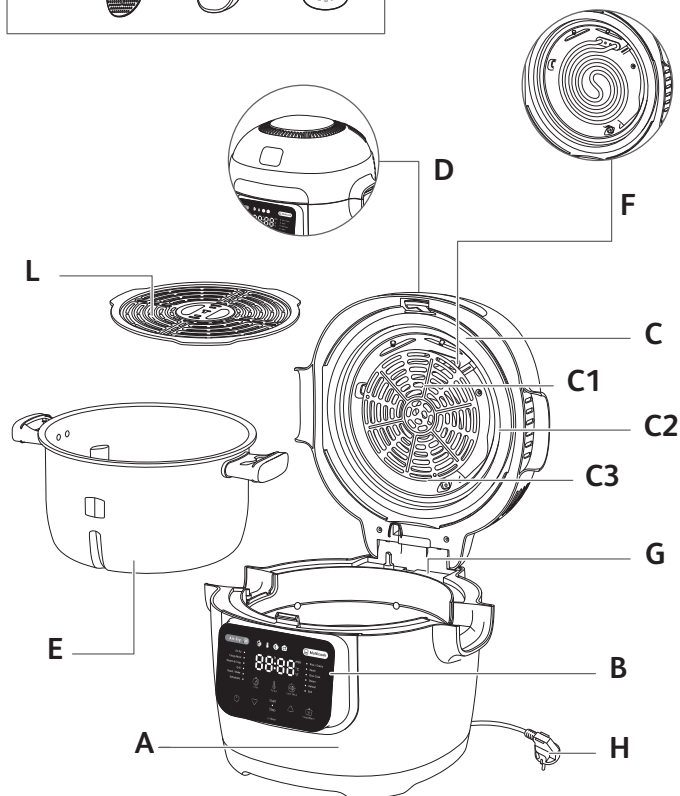
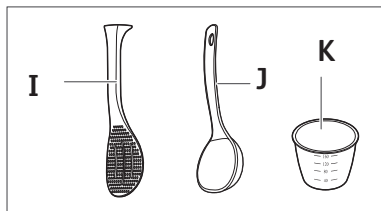


Multicook & Fry

www.moulinex.com

MAIN EXPLODED VIEW - PRODUCT

ACCESSORIES INCLUDED



DESCRIPTION

- A Product Body
- B Control panel
- C Lid*
- C1 Inner ceramic heater protector*
- C2 Silicon gasket*
- C3 Steam outlet
- D Opening button
- E Removable cooking bowl

- F Heating element
- G Condensation collector area (to be wiped off after each use)
- H Power cord
- I Spatula
- J Soup Ladle
- K Measuring cup
- L Cooking tray

* Non-removable parts. Do not dismantle.

IMAGE REFERENCES



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

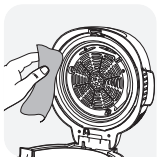


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

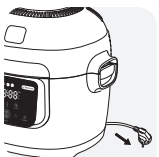


Fig. 9

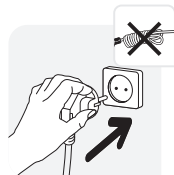


Fig. 10



Fig. 11

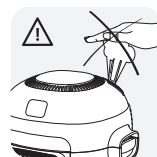


Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14

* Do not use metallic tools.

SAFETY INSTRUCTIONS

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and

knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children.

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean the lid, bowl, body and basket with a sponge and some water. Clean the heating element separately with a damp cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- Never immerse the appliance or the heating element unit in water!
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- Caution : the surface of heating element is subject to residual heat after use.

- Caution : risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution : do not spill liquid on the connector (depending on model).
- **WARNING:** Keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).

- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given that there are so many different standards, if the appliance is to be used in a country other than that in which it was bought, have it checked by Approved Service Centre.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- Never operate the appliance underneath kitchen cupboards or close to walls, allow at least 15cm around the appliance
- Never move the appliance when it still contains hot food.

- Never operate your appliance when empty.
- Never leave the appliance unattended whilst it is plugged in and switched on.

When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly. △ After cooking, open carefully using the side handles on the lid.

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove all the stickers applied on the product.
- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button on the housing on the top lid – fig.1. **Read the Instructions and carefully follow the operation method.**
- Please note: The silicon ring around the tray must be used during cooking.

Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2 the accessories and all the plastic and inserts from the product.
- Clean the bowl with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance, the ceramic plate of the lid and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position.

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.7.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Close the lid in place so you hear a “click”.

- Follow the instructions on “HOW TO GET STARTED” section to set your cooking menu and refer to each menu for more details about the recommended usage.
- Do not touch the heating element at the bottom of the appliance, metal plate on the inner part of the lid when the product is plugged in or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.
- **Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.12**
- **Only use the inner bowl provided with the appliance.**
- **Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**
- **The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark (4L) inside the bowl - fig.8**

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always disconnect the appliance from the supply before assembling, disassembling or cleaning

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Using

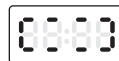
- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes and any sources of heat
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water.
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would interfere with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the quantities indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames, use a damp tea towel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.

THE CONTROL PANEL



DESCRIPTION

SETTING	Description
A	Indicates cooking program with Air fryer function
B	Press to set the time
C	Power on / off
D	Using arrow up and down to choose cooking program and adjust the time and temperature
E	Start / Stop, Long press for 2 sec to reset
F	Press to set the Temperature
G	Keep warm
H	later meal
I	Indicates cooking program with Multicooker function
J	Displays TIME, TEMP, LATER MEAL, KEEP WARM mode on



Indicates that temperature is rising during pre-heating phase.

Sound management

Your Multicook will make beep sounds when; it turns on or off, when launching a program, when a program is finished, when the Multicook displays an error code.

Activate sounds for everything by Long pressing "time+Temp" together for 3 seconds.

HOW TO GET STARTED?

General

- Temp/Timer => Shared option keys $\triangle$ and ∇
- Operations that require a beep
 1. Start ⏻ => "Beep" 1 time short
 2. Key Beeps ⏻ => While user operating the machine (Selecting program/ adjust Time and TEMP)
 3. After the cooking program ⏻ => "Finished sound"
 4. Error ⏻ => "Beep" 2 times
- The Lighting status:
 1. Always on - working status
 2. Blinking- select status

USAGE

Air-fry (Manual programming)

- Press Arrow key up / down to select function «**Air Fry**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» ⌚ key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press «temp» ⌚ to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking Program if you want to stop immediately, otherwise it will stop automatically after cooking finished.
- At the end of cooking, the beep will sound to indicate the program has finished.
- **Note:** Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger

Crispy meal

1. Machine displays the full cooking time by default.
The machine air fries from the top and heats from the bottom to create a crispy meal.

2. Press Time icon to set the cooking time. Once cooking, the display will show the time remaining.

The Crispy Meal cooking program – default Air fry time : 15m (starting display when setting the time) | Preheating+Steaming : 10m

- Press Arrow key up / down to select function «**Crispy meal**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the Air fryer cooking time. Press «temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Air fryer temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the beep will sound to indicate the program has finished.
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Steam & Crisp

1. Machine displays the full cooking time by default
2. Press Time icon to set the cooking time. Once cooking, the display will show the time remaining.

The Steam & Crisp cooking program default Air fry time is 20m | Preheating+Steaming : 20m

- Press Arrow key up / down to select function «**Steam & Crisp**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the Air fryer cooking time. Press «temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Air fryer temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program

- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Grill

- Press Arrow key up / down to select function «**Grill**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press «temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Roast/ Bake

- Press Arrow key up / down to select function «**Roast/ Bake**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press «temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Dehydrate

- Press Arrow key up / down to select function «**Dehydrate**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press «temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature

- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Note:** Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Rice/Grains

- Press Arrow key up / down to select function «**Rice/Grains**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press «temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Keep warm** : For best results we recommend using the keep warm for a maximum of 6 hours.

Boil

- Press Arrow key up / down to select function «**Boil**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Note: No keep warm function for this function**

Sauté (Manual programming)

- Press Arrow key up / down to select function «**Saute**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press «temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Keep warm** : No auto keep warm for this recipe, user can manually turn it on by pressing keep warm button

Slow cook

- Press Arrow key up / down to select function «**Slow cook**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Keep warm** : up to 24 hours, be sure to put enough liquid in the pot to avoid burning the bottom of the pot and drying up the food

Steam

- Press Arrow key up / down to select function «**Steam**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time after pre-heating.
- Press «Stop» key to stop the cooking program

- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.

Reheat

- This function is intended to **reheat** only cooked food.
- Press Arrow key up / down to select function «Reheat ». The screen displays the default cooking Time
- Count with Max 1 hour for time , not able to adjust the time setting
- Press «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program

CAUTION

- **The cold food should not exceed 1/2 of the cooker's volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of "Reheat" or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom.**
- **It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.**
- **Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.**

KEEP WARM

1. Keep warm function:

1.1 Manual Keep warm:

- You can press «**Keep warm**» key manually, the "Keep Warm" light comes on, the multicooker enters into keep warm status.

1.2 Automatic keep warm:

- The multicooker will enter "keep warm" status automatically at the end of the cooking (certain menus are excluded). The beep will sound to indicate the program has finished.
- Then the multicooker will enter automatically into keep warm status with the "Keep Warm" indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
- **In case you need to pre-cancel the automatic keep warm when the cooking finished : long press «Keep warm» for 5 s before starting the cooking program. If you want to restart automatic keep warm, press again during 5s the keep warm button.**

LATER MEAL

- To use the Later meal function, choose a cooking program press the key «Later meal» and choose the preset time.
- The preset time corresponds to the time for end of cooking.
- The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 up to 15 hours.
- Each press of $\triangle$ and ∇ key can increase or decrease the time.
- When you have chosen the required preset time, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on and screen will display the number of hours you have chosen.

Setting logic	Types of Later meal
Set Later meal	Program type #1: Start cooking immediately
	Program type #2: Start cooking later (rice, steam)

USAGE SCENARIO

Setting logic: Set Later meal time

Program with Later meal #1:

- Program with Later meal type #1:
- Select a program and Press [LATER MEAL]
- Screens displays default time up to 15 hours (15:00), later meal light flashes. User can adjust the time by pressing down arrow or up arrow.
- Press [START/STOP] to validate and launch the program. Appliance beeps, heating starts immediately. Screen shows count down and later meal light is on.

Program with Later meal time #2:

- Select a program and Press [LATER MEAL]
- Press [LATER MEAL], screens displays default time up to 15 hours (15:00), later meal light flashes. User can adjust the time by pressing down arrow or up arrow.
- Press [START/STOP] to validate and launch the program. Appliance beeps, heating will start later closer to completion time. Screen shows count down and later meal light is on.

COOKING PROGRAM TABLE

	Cooking Menus	Cooking Time		Temperature		Keep warm	Later Meal type #1 = start heating immediately type #2 = start heating later	Lid Position	Rack	
		Default	Range	Default	Range			Open	Upper position	Bottom position
Multicooker Function	Rice/Grains	AUTO (FUZZY LOGIC)	NO	AUTO (FUZZY LOGIC)	NO	Up to 12H (reco 6 H)	Type #2	Closed	NO	
	Boil	1h	5m-4h	AUTO(100°C)	NA	NO	Type #1	Closed	NO	
	Sauté	20mins	1min-1H	160°C	120°C-160°C	NO	NO	Open or closed	NO	
	Steam	10min	1m-2h	100°C	NO	NO	Type #2	Closed	YES	
	Slow Cook	4H	30m-12h	80°C	70°C/80°C/90°C	UP to 24H	Type #1	Closed	YES	
	Reheat	count up with max 1h for safety	NO	100°C	80°C-100°C	Up to 24H (reco 6 H)	NO	Open or closed	NO	
Airfry Function	Air-fry	30m	1m-1h	180°C	160°C-200°C	NO	NO	Closed	YES	
	Crispy Meal	15m (AIR FRYER time)	1m-1h	Top: 200°C Bottom: Auto (keep boiling)	Top only 160°C-200°C	NO	NO	Closed	YES	
	Steam & Crisp	20min (AIR FRYER time)	5m-4h	Top: 200°C Bottom: Auto (keep boiling)	Top only 160°C-200°C	NO	NO	Closed	YES	
	Grill	15 m	1m-1h	200°C	160°C-200°C	NO	NO	Closed	YES	
	Roast/Bake	45m	5m-4h	180°C	140°C-200°C	NO	NO	Closed	YES	
	Dehydrate	8h	1h-12 h	60°C	40°C-70°C	NO	NO	Closed	YES	

On completion of cooking

- Open the lid
- Oven gloves must be used when handling the steam tray
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 24 hours is the maximum keeping warm time.
- Press «STOP» key to finish keep warm status.
- Press power off before unplugging the appliance

MISCELLANEOUS INFORMATION?

The appliance has a memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the multicooker is unplugged and completely cool before performing any cleaning or maintenance.
- It is strongly recommended that clean the appliance using a sponge after each usage
- We do not recommend to use abrasive powders or scouring pads.
- If food is stuck to the bottom, pour some water into the bowl and leave to soak for a while before washing up.
- Dry off the cooking bowl and other accessories thoroughly after each cleaning. The bowl and the cooking tray are dishwasher safe.
- To ensure that the bowl remains in good condition, we recommend not to cut food directly in the bowl.
- Be sure to always return the bowl to the multicooker.
- After several uses, you may notice some visible marks on the inner coating. These marks are a normal occurrence on this special type of coating and will not impact the functionality or non-stick performance of the pot.
- Some discoloration may also occur on the outer material of the bowl. This occurrence is normal at high temperature on stainless steel. This discoloration will not affect the cooking performance of the pot. To remove

these stains, we recommend taking out the bowl from the appliance and placing the outer part of the bowl in a sink with a white vinegar solution (1/4 vinegar, 3/4 water) for 15-20 mins. Rinse and wipe dry.

- Do not touch the inner lid while it is hot.
- It is recommended to clean the interior of the lid after each use to avoid hard stains.
- The lid and the silicon seal (B) should not be dismantled.
- Wipe dry with a non-abrasive soft damp cloth and hot water. It is recommended to avoid metallic and abrasive cleaning products .
- To clean any dirty traces around the seal (B), it is recommended to use food-safe sanitizing wipes, damp cloth or non-abrasive sponge with hot water (and vinegar in case of stubborn stains).
- To clean the steam outlet (D), it is recommended to use a small bottle brush, dipped in hot water, to clean the outlet.
- To clean stains on the Grid (A) on the metallic ring of the hot plate (C) and to finalize the cleaning of the lid, it is recommended to launch a steam clean cycle. Mix 500ml of water to 500 ml of white vinegar and pour into the cooking bowl. Then close the lid and activate the Steam function for 20 mins. At the end of the cycle, open the lid and wipe off.

Bowl, steam basket

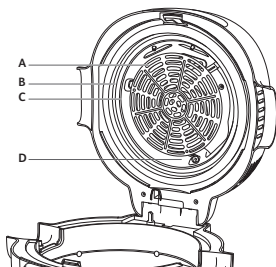
- Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the bowl to soak for a while before washing.
- Dry the bowl carefully.

Taking care of the bowl

- For the bowl, carefully follow the instructions below:
- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker.
- Use the spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface –
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in colour is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor is it dangerous for your health, it is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the top lid

- Unplug the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not touch the inner lid while it is hot.
- **It is recommended to clean the interior of the lid after each use to avoid hard stains.**
- The lid and the seal (B) should not be dismantled.
- Wipe dry with a non-abrasive soft damp cloth and hot water.



- It is recommended to avoid metallic and abrasive cleaning products .
- To clean any dirty residues around the seal it is recommended to use food-safe sanitizing wipes, damp cloth or non-abrasive sponge with hot water (and vinegar in case of stubborn stains).
- **To clean the steam outlet (D)**, it is recommended to use small bottle brush , dipped in a hot water.
- **To clean off stains on the heating plate (A) on the metallic ring of the hot plate (C) and to finalize the cleaning of the lid**, it is recommended to launch a steam clean cycle. Mix 500ml of water to 500 ml of white vinegar, and pour into the cooking bowl. Then close the lid and activate the Steam function for 20 mins. At the end of the cycle, open the lid and wipe off.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the multicooker –the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

TROUBLESHOOTING

Problem	Causes	Solutions
Any indicator light off and no heating.	The appliance is not plugged in.	Please ensure that the power cord is plugged into the socket and turned on
Any indicator light off and heating	The indicator light has connection issues or is damaged."	Send the appliance to an authorised service centre for repair
Steam leakage during using	The lid has been closed incorrectly	Please open and close the lid again.
	The lid is damaged.	Send the appliance to an authorised service centre for repair
Automatic Keep Warm fails (machine remains in the cooking mode or not heating)	The 'keep warm' function was cancelled by the user during the setup. Please refer to the section on the 'keep warm' function for more information.	Send the appliance to an authorised service centre for repair
The Air Fry fan is not working	The air fryer can only operate when the lid is closed.	Please close the lid. Send the appliance to an authorized service center for repair
The Air Fryer is not working	Some functions have different cooking stages, and the air fryer may not start immediately. This is normal.	Refer to the cooking program table in the Instruction for Use
There is a little smoke coming from the steam vent	The following scenarios are considered normal: During initial use. When there is excess oil in or added to the food. If there is food residue inside the pot.	No action needed.

If you see any error codes, contact an authorised service centre

Error code	Cause	Product behavior
E1	Top sensor has a short circuit	An immediate alarm is triggered on all functions when the power is turned on.
E2	Top sensor has an open circuit	An immediate alarm is triggered on all functions when the power is turned on.
E3	Bottom sensor has a short circuit	An immediate alarm is triggered on all functions when the power is turned on.
E4	Bottom sensor has an open circuit	An immediate alarm is triggered on all functions when the power is turned on.
OPEN	The lid failed to open	There is no open lid alarm for the Reheat, Keep Warm, and Sauté functions.
NO Pot	There is no pot available.	An immediate alarm is triggered on all functions when the power is turned on.

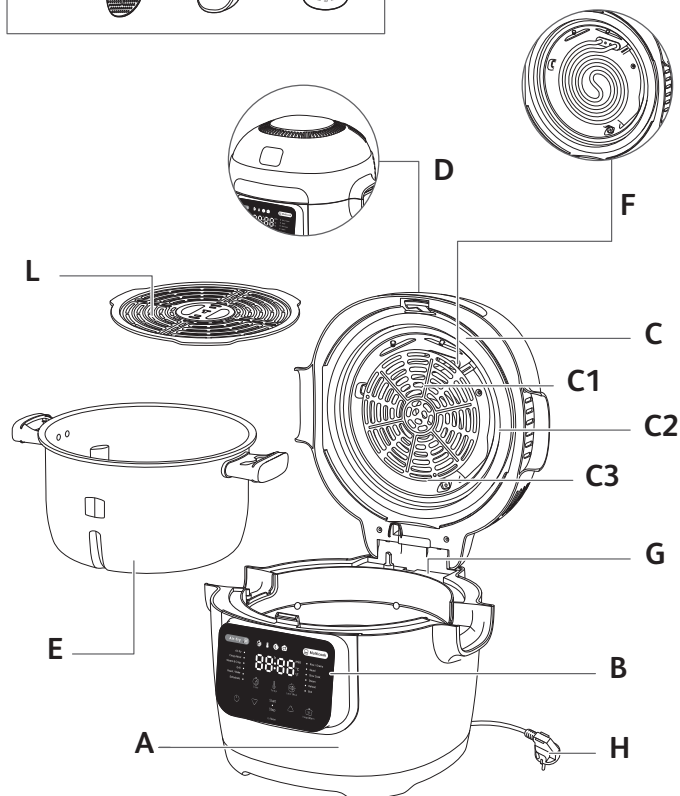
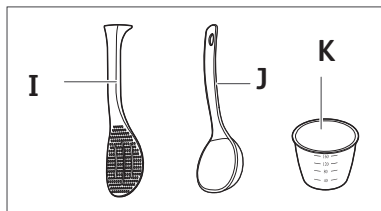
Note: If inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement from an authorised service centre.

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

VUE PRINCIPALE – PRODUIT

ACCESSOIRES INCLUS



DESCRIPTION

- A Corps du produit
- B Panneau de commande
- C Couvercle*
- C1 Protection intérieure de l'élément chauffant en céramique*
- C2 Joint en silicone*
- C3 Sortie vapeur
- D Bouton d'ouverture
- E Cuve de cuisson amovible
- F Élément chauffant
- G Zone du récupérateur de condensation
- H Cordon d'alimentation
- I Spatule
- J Louche
- K Verre doseur
- L Grille de cuisson

* Pièces non démontables. Ne pas démonter.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

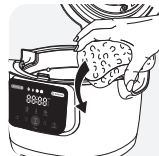


Fig. 4

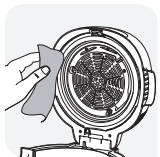


Fig. 5



Fig. 6

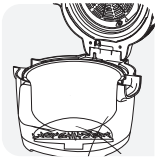


Fig. 7



Fig. 8

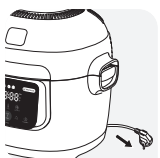


Fig. 9

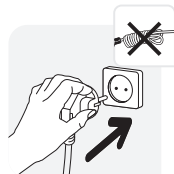


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14

* Do not use metallic tools.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas dans les cas d'utilisation suivants :
 - les cuisines destinées au personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - les clients des hôtels, motels et autres lieux à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus sous surveillance

continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, sous surveillance, si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et si elles comprennent les dangers encourus. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

- L'appareil de cuisson doit être placé dans une position stable et les poignées doivent être positionnées de manière à éviter tout déversement de liquide chaud (le cas échéant).
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le corps et la grille avec une éponge et un peu d'eau. Nettoyez l'élément chauffant séparément avec un chiffon humide.

Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage » du mode d'emploi.

- Ne plongez jamais l'appareil ou l'élément chauffant dans l'eau !
- L'appareil peut être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m.
- Attention : la surface de la résistance peut rester chaude une fois l'appareil éteint.
- Attention : risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.
- Attention : ne renversez pas de liquide sur le connecteur (selon le modèle).
- AVERTISSEMENT : gardez l'appareil hors de portée des jeunes enfants, en particulier pendant son utilisation et son refroidissement.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ni dans tout autre liquide.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives basse tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec des aliments, Environnement, etc.).

- Vérifiez que la tension secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu du grand nombre de normes, si l'appareil doit être utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un centre d'entretien agréé.

- Pour les modèles équipés de cordons d'alimentation amovibles, utilisez uniquement le cordon d'alimentation d'origine.
- Débranchez toujours votre appareil : après utilisation, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sous des placards de cuisine ou près des murs, laissez au moins 15 cm autour de l'appareil
- Ne déplacez jamais l'appareil s'il contient des aliments chauds.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché et allumé.

Une odeur non toxique peut se dégager de l'appareil lors de la première utilisation. Cela n'a pas d'incidence sur l'utilisation de l'appareil et l'odeur disparaîtra rapidement. ⚠️ Après la cuisson, ouvrez-le délicatement à l'aide des poignées latérales du couvercle.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage de l'appareil

- Retirez tous les autocollants apposés sur le produit.
- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez tous les accessoires et les documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture sur le couvercle supérieur (fig. 1). Lisez les instructions et suivez attentivement la méthode d'utilisation.

- Note : l'anneau en silicone autour de la plaque doit être utilisé pendant la cuisson.

Nettoyage de l'appareil

- Retirez la cuve (fig. 2), les accessoires, tout le plastique et les inserts du produit.
- Nettoyez la cuve avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil, la plaque en céramique du couvercle et le couvercle avec un chiffon humide.
- Séchez-les soigneusement.
- Remplacez tous les éléments dans leur position d'origine.

POUR L'APPAREIL ET TOUTES LES FONCTIONS

- Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (notamment le fond). Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous la cuve ni sur l'élément chauffant (fig. 7).
- Placez la cuve dans l'appareil, en vous assurant qu'elle est positionnée correctement (fig. 6).
- Fermez le couvercle jusqu'à entendre un « clic ».
- Suivez les indications de la section « COMMENT COMMENCER » pour régler votre programme de cuisson et reportez-vous à chaque programme pour plus de détails sur l'utilisation recommandée.
- Ne touchez pas l'élément chauffant au bas de l'appareil ni la plaque métallique située à l'intérieur du couvercle lorsque le produit est branché ou après la cuisson. Ne transportez pas le produit lorsqu'il est en cours d'utilisation ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est prévu pour un usage en intérieur uniquement.
- **Ne placez jamais votre main sur l'orifice d'évacuation de la vapeur pendant la cuisson, au risque de vous brûler (fig. 12).**
- Utilisez exclusivement la cuve fournie avec l'appareil.
- **Ne versez pas d'eau et ne mettez pas d'ingrédients dans l'appareil sans la cuve à l'intérieur.**
- **La quantité maximale d'eau et d'ingrédients ne doit pas dépasser le niveau le plus élevé (4 l) de la cuve. (fig. 8).**

Connexion à l'alimentation

- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - L'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement
 - Dans ce cas, il doit être envoyé à un centre de service agréé. Ne démontez pas l'appareil vous-même.
- Ne laissez pas pendre le câble.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge électrique. Si vous en assumez la responsabilité, utilisez uniquement une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Débranchez toujours l'appareil avant le montage, le démontage et le nettoyage

Protection de l'environnement

- Votre appareil est conçu pour fonctionner pendant de nombreuses années. Cependant, si vous décidez de le remplacer, pensez à protéger l'environnement.
- Avant de mettre votre appareil au rebut, retirez la batterie de la minuterie et jetez-la dans un centre de collecte des déchets local (selon le modèle).



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- ➡ Apportez-le dans un centre de collecte des déchets municipaux.

Utilisation

- Utilisez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'abri des éclaboussures d'eau et de toutes sources de chaleur.
- Ne laissez pas le socle de l'appareil entrer en contact avec de l'eau.
- Ne tentez jamais de faire fonctionner le produit avec la cuve vide ou sans la cuve.
- N'empêchez pas la fonction de passer automatiquement à la fonction de maintien au chaud.

- Ne retirez pas la cuve lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne placez pas l'appareil directement sur une surface chaude, ni sur toute autre source de chaleur ou de flamme, au risque de provoquer une panne ou une situation dangereuse.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Tout objet ou aliment inséré entre ces deux pièces interférerait avec le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ni dans un four chaud au risque de l'endommager sérieusement.
- Ne placez ni liquide ni aliments dans l'appareil tant que la cuve n'est pas mise en place.
- Respectez les quantités indiquées dans les recettes.
- Si une partie quelconque de votre appareil prend feu, ne l'aspergez pas d'eau. Pour étouffer les flammes, utilisez un torchon humide.
- Toute intervention doit uniquement être effectuée par un centre de service à l'aide de pièces de rechange d'origine.

LE PANNEAU DE COMMANDE



DESCRIPTION

PARAMÈTRE	Description
A	Indique les programmes de cuisson avec la fonction air fryer
B	Pour régler le temps de cuisson
C	Mise sous tension/hors tension
D	Utilisez les touches fléchées haut/bas pour choisir le programme de cuisson et régler la durée et la température
E	Marche/arrêt, appuyez longuement pendant 2 s pour réinitialiser
F	Appuyez pour régler la température
G	Maintien au chaud
H	Repas différé
I	Indique les programmes de cuisson avec la fonction multicuiseur
J	Affiche la DURÉE, la TEMPÉRATURE, le DEPART DIFFÉRÉ et le mode MAINTIEN AU CHAUD



Indique que la température augmente pendant la phase de préchauffage.

Gestion du son

Votre Multicook émet des bips sonores lorsqu'il s'allume ou s'éteint, lors du lancement d'un programme, lorsqu'un programme est terminé, lorsque le Multicook affiche un code d'erreur.

Activez les sons pour tout en appuyant longuement et simultanément sur « time+Temp » pendant 3 secondes.

COMMENT COMMENCER ?

Généralités

- Temp/minuteur => touches d'option partagées $\triangle$ et ∇
- Opérations nécessitant un bip sonore
 1. Start $\blacksquare$ => « bip » 1 fois brièvement
 2. Bips des touches $\triangle$ / ∇ => lorsque l'utilisateur utilise la machine (sélection du programme/réglage de la durée et de la TEMPÉRATURE)
 3. Après le programme de cuisson $\blacksquare$ => « son terminé »
 4. Erreur $\blacksquare$ => « bip » 2 fois
- État de la lumière
 1. Allumée en continu : appareil en fonctionnement
 2. Clignote : sélection à faire

USAGE

Air fry (programmation manuelle) (Frire à l'air chaud)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « Air Fry ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time » ⌚ pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur « temp » ⌚ pour modifier la température et appuyer sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson si vous souhaitez l'arrêter immédiatement, sinon il s'arrêtera automatiquement une fois la cuisson terminée.
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.

- **Remarque** : Utilisez toujours cette fonction avec des aliments et de l'huile. L'utilisation d'huile uniquement peut provoquer une panne ou un danger

Crispy meal (repas croustillant)

1. Le programme Crispy meal (repas croustillant) combine 2 modes de cuisson : air fry et cuisson vapeur. Le produit chauffe par le bas et l'air fryer frit par le haut pour préparer un repas croustillant. L'appareil affiche le temps de cuisson complet par défaut.
2. Appuyez sur l'icône Time pour régler le temps de cuisson. Une fois la cuisson terminée, l'affichage indique le temps restant.

Temps de cuisson : air fry : 15 min par défaut (affichage de départ, avant réglage de la durée) préchauffage+cuisson à la vapeur : 10 min (non modifiable)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Crispy meal** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson du mode air fryer. Appuyez sur « temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température du mode air fryer.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fryer.

Steam & crisp (Vapeur et croustillant)

1. Le programme Steam & Crisp (vapeur et croustillant) combine 2 modes de cuisson : air fry et cuisson vapeur. L'appareil affiche le temps de cuisson complet par défaut.
2. Appuyez sur l'icône Time pour régler le temps de cuisson. Une fois la cuisson terminée, l'affichage indique le temps restant.

Temps de cuisson par défaut : préchauffage+cuisson à la vapeur : 20 min (non modifiable) air fryer : 20 min par défaut

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Steam & Crisp** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut

- Appuyez sur la touche « Time » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson du mode air fryer. Appuyez sur « temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température du mode air fryer.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- Position de la plaque recommandée : position supérieure et position inférieure.
- Si cuisson sur 2 étages, position recommandée de la grille de cuisson : position supérieure ou inférieure.

Grill

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Grill** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur « temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- Position recommandée de la grille de cuisson : position supérieure ou inférieure
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fryer.

Roast/bake (rôti / cuire au four)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Roast/ Bake** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur « temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.

- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- Position recommandée de la grille de cuisson : position supérieure ou inférieure
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fryer.

Dehydrate (déshydrater)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Dehydrate** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur « temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Remarque** : Utilisez toujours cette fonction avec des aliments et de l'huile. L'utilisation d'huile uniquement peut provoquer une panne ou un danger
- Position recommandée de la grille de cuisson : position supérieure ou inférieure
- Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de maintien au chaud pour le programme de cuisson air fryer.

Rice/grains (riz/céréales)

- Appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour sélectionner la fonction « **Rice/Grains** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur « temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.

- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Maintien au chaud** : pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser le maintien au chaud pendant un maximum de 6 heures.

Boil (bouillir)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Boil** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Remarque** : aucune fonction de maintien au chaud pour cette fonction

Sauté (programmation manuelle)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner fonction « **Saute** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut
- Appuyez sur la touche « Time » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur « temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- **Maintien au chaud** : pas de maintien au chaud automatique pour ce programme, l'utilisateur peut l'activer manuellement en appuyant sur le bouton de maintien au chaud

Slow cook (mijoter)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Slow cook** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Appuyez sur la touche « Time » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson. Appuyez de nouveau sur « temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson.
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- Maintien au chaud** : jusqu'à 24 heures, assurez-vous de mettre suffisamment de liquide dans la cuve pour éviter de brûler le fond de la cuve et de sécher les aliments.

Steam (vapeur)

- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « **Steam** ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Appuyez sur la touche « Time » pour activer la fonction de réglage de la durée, puis appuyez sur les touches fléchées haut/bas pour modifier le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée après le préchauffage.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson.
- À la fin de la cuisson, le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.

Reheat (réchauffer)

- Cette fonction permet de **réchauffer** uniquement des aliments cuits.
- Appuyez sur la touche fléchée haut/bas pour sélectionner la fonction « Reheat ». L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas dépasser une durée d'1h. Il n'est pas possible de régler la durée.

- Appuyez sur « Time / temp » pour modifier la température en appuyant sur les touches fléchées haut/bas pour régler la température.
- Appuyez sur la touche « Start ». Lancez le programme de cuisson, le voyant « Start » s'allume et l'écran affiche la durée.
- Appuyez sur la touche « Stop » pour arrêter le programme de cuisson.

ATTENTION

- Les aliments froids ne doivent pas dépasser la moitié du volume du multicuiseur. S'il y a trop de nourriture, elle ne pourra pas être entièrement chauffée. L'utilisation répétée du menu Réchauffer ou une quantité de nourriture insuffisante risque de faire brûler les aliments et de former une couche dure dans le fond du bol.
- Il est recommandé de ne pas réchauffer du porridge épais, sinon il risque de devenir pâteux.
- Ne réchauffez pas les aliments froids entreposés depuis longtemps pour éviter les odeurs.

MAINTIEN AU CHAUD

1. Fonction maintien au chaud :

1.1 Maintien au chaud manuel :

- Vous pouvez appuyer sur la touche « **Keep Warm** » manuellement, le voyant « Keep Warm » s'allume et le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud.

1.2 Maintien au chaud automatique :

- Le multicuiseur passe automatiquement en mode « keep warm » à la fin de la cuisson (à l'exception de certains programmes). Le bip sonore retentit pour indiquer que le programme est terminé.
- Ensuite, le multicuiseur passera automatiquement en mode maintien au chaud avec l'indicateur de « Keep Warm » allumé et l'écran commencera à décompter le temps de maintien au chaud.
- Dans le cas où vous devez préannuler le maintien au chaud automatique lorsque la cuisson est terminée : appuyez longuement sur « Keep warm » pendant 5 s avant de démarrer le programme de cuisson. Si vous souhaitez redémarrer le maintien au chaud automatique, appuyez de nouveau pendant 5 s sur le bouton de maintien au chaud.**

Later meal (Départ différé)

- Pour utiliser la fonction Départ différé, choisissez un programme de cuisson, appuyez sur la touche « Later meal » et choisissez l'heure préréglée.
- L'heure préréglée correspond à l'heure de fin de la cuisson.
- La durée définie par défaut change en fonction de la durée de cuisson sélectionnée. La plage de préréglages est comprise entre 1 et 15 heures.
- Chaque pression sur les touches $\triangle$ et ∇ permet d'augmenter ou de diminuer l'heure.
- Lorsque vous avez choisi l'heure souhaitée, appuyez sur la touche « Start » pour entrer l'état de cuisson. L'indicateur « Start » reste allumé et l'écran affiche le nombre d'heures que vous avez choisi.

Logique de réglage	Types de repas programmés
Régler un Départ différé	Départ différé type N°1 : commencer la cuisson immédiatement
	Départ différé type N°2 : commencer la cuisson plus tard (riz, vapeur)

SCÉNARIO D'UTILISATION

Logique de configuration : Réglez l'heure du départ différé

Programme avec Repas différé n° 1 :

- Sélectionnez un programme et appuyez sur [LATER MEAL]
- L'écran affiche l'heure par défaut jusqu'à 15 heures (15 h), le voyant Départ différé clignote. L'utilisateur peut régler l'heure en appuyant sur les touches fléchées haut/bas.
- Appuyez sur [START/STOP] pour valider et lancer le programme. L'appareil émet un bip sonore, le chauffage démarre immédiatement. L'écran affiche le compte à rebours et le Départ différé s'allume.

Programme avec heure Départ différé type N°2 :

- Sélectionnez un programme et appuyez sur [LATER MEAL]
- Appuyez sur [LATER MEAL], l'écran affiche l'heure par défaut jusqu'à 15 heures (15 h), le voyant Départ différé clignote. L'utilisateur peut régler l'heure en appuyant sur les touches fléchées haut/bas.
- Appuyez sur [START/STOP] pour valider et lancer le programme. L'appareil émet un bip, le chauffage démarrera plus tard plus près de l'heure de fin. L'écran affiche le compte à rebours et le voyant Départ différé s'allume.

TABEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

	Modes de cuisson	Temps de cuisson		Température		Maintien au chaud	Départ différé type n° 1 = commencer immédiatement la cuisson type n° 2 = commencer le chauffage plus tard	Position du couvercle		Grille de cuisson	
		Par défaut	Plage	Par défaut	Plage			Ouvert	Position supérieure	Position inférieure	
Fonction multicuiseur	Rice/Grains (riz/céréales)	AUTO (FUZZY LOGIC)	NON	AUTO (FUZZY LOGIC)	NON	Jusqu'à 12 h (reco 6 h)	Type n° 2	Fermé		NON	
	Boil (ébullition)	1 h	5 min à 4 h	AUTO (100°C)	NA	NON	Type n° 1	Fermé		NON	
	Sauté	20 min	1 min à 1 h	160°C	120°C-160°C	NON	NON	Ouvert ou fermé		NON	
	Steam (vapeur)	10 min	1 min à 2 h	100°C	NON	NON	Type n° 2	Fermé		OUI	
	Slow Cook (cuisson douce)	4 h	30 min à 12 h	80°C	70°C/80°C/90°C	JUSQU'à 24 h	Type n° 1	Fermé		OUI	
	Reheat (réchauffer)	Max 1h pour des raisons de sécurité	NON	100°C	80°C-100°C	Jusqu'à 24 h (reco 6 h)	NON	Ouvert ou fermé		NON	
Fonction air fry	Air fry	30 min	1 min à 1 h	180°C	160°C-200°C	NON	NON	Fermé		OUI	
	Crispy Meal (repas croustillant)	15 min (durée friteuse à air chaud)	1 min à 1 h	Haut : 200°C Bas : auto (maintien de l'ébullition)	Dessus seulement 160°C-200°C	NON	NON	Fermé		OUI	
	Steam & Crisp (vapeur et croustillant)	20 min (durée friteuse à air chaud)	5 min à 4 h	Haut : 200°C Bas : auto (maintien de l'ébullition)	Dessus seulement 160°C-200°C	NON	NON	Fermé		OUI	
	Grill	15 min	1 min à 1 h	200°C	160°C-200°C	NON	NON	Fermé		OUI	
	Roast/Bake (Rôtir/cuire)	45 min	5 min à 4 h	180°C	140°C-200°C	NON	NON	Fermé		OUI	
	Dehydrate (déshydrater)	8 h	1 h à 12 h	60°C	40°C-70°C	NON	NON	Fermé		OUI	

Une fois la cuisson terminée

- Ouvrir le couvercle
- Des gants de cuisine doivent être utilisés lors de la manipulation de la grille
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec votre appareil et refermez le couvercle.
- La durée maximale de maintien au chaud est de 24 heures.
- Appuyez sur la touche « STOP » pour terminer l'état de maintien au chaud.
- Appuyez sur Arrêt avant de débrancher l'appareil

INFORMATIONS DIVERSES ?

L'appareil dispose d'une fonction de mémoire. En cas de coupure de courant, le multicuiseur mémorise l'état de cuisson juste avant la coupure et la reprend si le courant est rétabli dans les 2 secondes. Si la coupure de courant dure plus de 2 secondes, le multicuiseur annule la cuisson précédente et revient en mode veille.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifiez que le multicuiseur est bien débranché et a complètement refroidi avant d'effectuer tous travaux de nettoyage ou entretien.
- Il est vivement recommandé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation
- Les poudres à récurer et les éponges métalliques ne sont pas recommandées.
- Si de la nourriture est collée au fond, mettez de l'eau dans la cuve et laissez tremper un moment avant de le laver.
- Séchez soigneusement la cuve de cuisson et les autres accessoires après chaque nettoyage. La cuve et la grille de cuisson passent au lave-vaisselle
- Pour conserver la cuve en bon état, il est recommandé de ne pas couper d'aliments directement dans la cuve.
- Assurez-vous de remettre la cuve en place dans le multicuiseur.
- Après plusieurs utilisations, vous remarquerez peut-être des marques visibles sur le revêtement intérieur. Ces marques sont un phénomène

normal sur ce type de revêtement spécial et n'affecteront pas la fonctionnalité ou la performance antiadhésive de la cuve.

- Une certaine décoloration peut également se produire sur le revêtement extérieur de la cuve. Ce phénomène est normal à haute température sur acier inoxydable. Cette décoloration n'affectera pas les performances de cuisson de la cuve. Pour éliminer ces taches, nous vous recommandons de sortir la cuve de l'appareil et de placer la partie extérieure de la cuve dans un évier avec une solution de vinaigre blanc (1/4 de vinaigre, 3/4 d'eau) pendant 15 à 20 minutes. Rincez et essuyez.
- Ne touchez pas le couvercle intérieur lorsqu'il est chaud.
- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur du couvercle après chaque utilisation pour éviter les taches tenaces.
- Le couvercle et le joint en silicone (B) ne doivent pas être démontés.
- Essuyez avec un chiffon doux humide non abrasif et de l'eau chaude. Il est recommandé d'éviter les produits de nettoyage métalliques et abrasifs.
- Pour nettoyer toute trace de saleté autour du joint (B), il est recommandé d'utiliser des lingettes désinfectantes alimentaires, un chiffon humide ou une éponge non abrasive avec de l'eau chaude (et du vinaigre en cas de taches tenaces).
- Pour nettoyer la sortie vapeur (D), il est recommandé d'utiliser un petit goupillon trempé dans de l'eau chaude pour nettoyer la sortie.
- Pour nettoyer les taches sur la grille (A) sur l'anneau métallique de la plaque chauffante (C) et pour finaliser le nettoyage du couvercle, il est recommandé de lancer un cycle de nettoyage à la vapeur. Mélanger 500 ml d'eau à 500 ml de vinaigre blanc et verser dans la cuve de cuisson. Fermez ensuite le couvercle et activez la fonction vapeur pendant 20 minutes. À la fin du cycle, ouvrez le couvercle et essuyez-le.

Cuve, panier vapeur

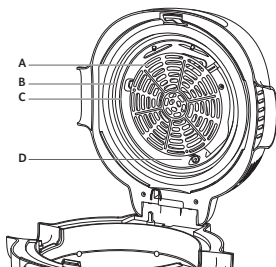
- Il est recommandé de ne pas utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.
- Si des aliments sont collés au fond, vous pouvez mettre de l'eau dans la cuve pour le faire tremper un moment avant de le laver.
- Séchez soigneusement la cuve.

Entretien de la cuve

- Pour la cuve, suivez attentivement les instructions ci-dessous :
- Pour que la cuve reste en bon état, ne coupez pas d'aliments dedans.
- Veillez à replacer la cuve dans le multicuiseur.
- Utilisez la cuillère fournie ou une cuillère en bois (évitiez toute cuillère en métal) pour éviter d'endommager la surface de la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après une utilisation prolongée. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau, il n'a aucune incidence sur l'utilisation du multicuiseur et n'est pas dangereux pour votre santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.

Nettoyer le couvercle supérieur

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas le couvercle intérieur lorsqu'il est chaud.
- **Il est recommandé de nettoyer l'intérieur du couvercle après chaque utilisation pour éviter les taches tenaces.**
- Le couvercle et le joint (B) ne doivent pas être démontés.
- Essuyez avec un chiffon doux humide non abrasif et de l'eau chaude.



- Il est recommandé d'éviter les produits de nettoyage métalliques et abrasifs.
- Pour nettoyer tout résidu de saleté autour du joint, il est recommandé d'utiliser des lingettes désinfectantes alimentaires, un chiffon humide ou une éponge non abrasive avec de l'eau chaude (et du vinaigre en cas de taches tenaces).
- **Pour nettoyer la sortie vapeur (D),** il est recommandé d'utiliser un petit goupillon trempé dans de l'eau chaude.

- **Pour éliminer les taches sur la plaque chauffante (A) sur l'anneau métallique de la plaque chauffante (C) et pour finaliser le nettoyage du couvercle,** il est recommandé de lancer un cycle de nettoyage à la vapeur. Mélanger 500 ml d'eau à 500 ml de vinaigre blanc et verser dans la cuve de cuisson. Fermez ensuite le couvercle et activez la fonction vapeur pendant 20 minutes. À la fin du cycle, ouvrez le couvercle et essuyez-le.

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur du multicuiseur, l'intérieur du couvercle et le câble avec un chiffon humide, puis essuyez. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, au risque d'endommager le capteur thermique.

Problème	Causes	Solutions
Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur la prise et sous tension
Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas	Le voyant présente des problèmes de connexion ou est endommagé. »	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer
Fuite de vapeur durant l'utilisation	Le couvercle n'a pas été fermé correctement	Veuillez ouvrir et refermer le couvercle.
	Le couvercle est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer
Échec du maintien au chaud automatique (le produit reste en mode cuisson ou ne chauffe pas)	La fonction « keep warm » a été annulée par l'utilisateur pendant le réglage. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section relative à la fonction « keep warm ».	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer
L'air fryer ne fonctionne pas	L'air fryer ne peut fonctionner que lorsque le couvercle est fermé.	Veuillez fermer le couvercle. Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour le faire réparer
L'air fryer ne fonctionne pas	Certaines fonctions ont différentes étapes de cuisson et l'air fryer peut ne pas démarrer immédiatement. Ce phénomène est normal.	Reportez-vous au tableau des programmes de cuisson dans le mode d'emploi

Problème	Causes	Solutions
Il y a un peu de fumée qui sort de l'orifice de vapeur	Les scénarios suivants sont considérés comme normaux : Lors de la première utilisation. Lorsqu'il y a un excès d'huile versé ou ajouté aux aliments. S'il y a des résidus d'aliments à l'intérieur de la cuve.	Aucune action n'est nécessaire.

Si des codes d'erreur s'affichent, contacter un centre de service agréé

Code erreur	Cause	Comportement du produit
E1	Le capteur supérieur présente un court-circuit	Une alarme est immédiatement déclenchée sur toutes les fonctions lors de la mise sous tension.
E2	Le capteur supérieur présente un circuit ouvert	Une alarme est immédiatement déclenchée sur toutes les fonctions lors de la mise sous tension.
E3	Le capteur inférieur présente un court-circuit	Une alarme est immédiatement déclenchée sur toutes les fonctions lors de la mise sous tension.
E4	Le capteur inférieur présente un circuit ouvert	Une alarme est immédiatement déclenchée sur toutes les fonctions lors de la mise sous tension.
OUVERT	Le couvercle ne s'ouvre pas	Il n'y a pas d'alarme pour couvercle ouvert pour les fonctions Réchauffer, Maintien au chaud et Sauter.
PAS de cuve	Il n'y a pas de cuve disponible.	Une alarme est immédiatement déclenchée sur toutes les fonctions lors de la mise sous tension.

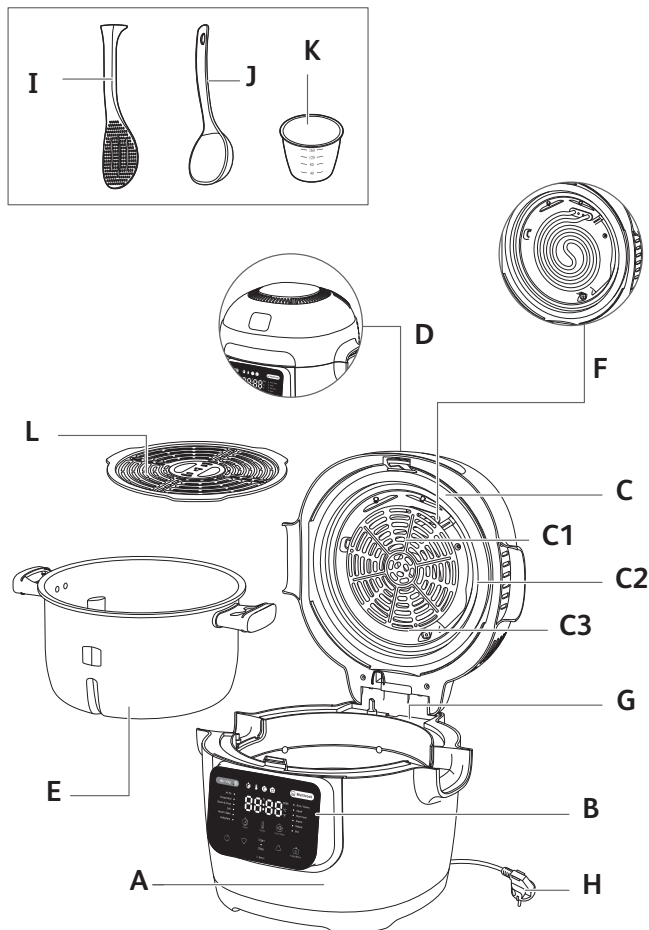
Remarque : si la cuve est déformée, ne l'utilisez plus et procurez-vous une cuve de rechange auprès d'un centre de service agréé.

REMARQUE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

HOOFDOVERZICHT - OPENGEWERKTE TEKENING VAN HET PRODUCT

INBEGREPEN ACCESSOIRES



BESCHRIJVING

- | | |
|--|---|
| A Productbehuizing | F Verwarmingselement |
| B Bedieningspaneel | G Gebied met condensopvangbak (na elk gebruik afvegen) |
| C Deksel* | H Netsnoer |
| C1 Binnenste keramische verwarmingsbescherming* | I Spatel |
| C2 Siliconen pakking* | J Soeplepel |
| C3 Stoomuitlaat | K Maatbeker |
| D De Open-knop | L Bakplaat |
| E Verwijderbare kom | |

AFBEELDINGEN WAARNAAR WORDT VERWEZEN



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

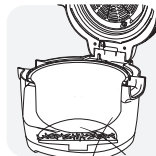


Fig. 7



Fig. 8

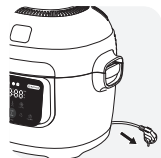


Fig. 9

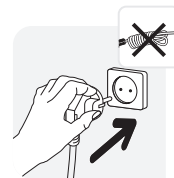


Fig. 10



Fig. 11

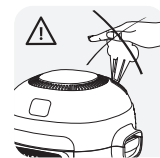


Fig. 12



Fig. 13

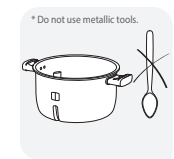


Fig. 14

* Do not use metallic tools.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
 - personeelskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
 - gebruik in pensions en dergelijke omgevingen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of door personen die niet over de nodige kennis of ervaring beschikken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd kinderen nauwlettend in het gaten, zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als deze voortdurend onder toezicht staan. Dit apparaat kan

worden gebruikt door personen met fysieke, visuele of mentale beperkingen, of die te weinig ervaring en kennis hebben, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de bijbehorende gevaren begrijpen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

- Kookapparaten moeten worden geplaatst op een stabiele ondergrond met de handgrepen (indien aanwezig) zodanig geplaatst dat morsen van de hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een erkend servicecentrum of iemand met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden om elk gevaar te vermijden.
- ⚠ Toegankelijke oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat wordt gebruikt. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
- Reinig het deksel, de kom, de behuizing van het apparaat en de mand met een spons en wat water. Maak het verwarmingselement afzonderlijk schoon met een vochtige doek. Raadpleeg het gedeelte "Reiniging" van de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het apparaat of het verwarmingselement

nooit onder in water!

- Het apparaat kan tot op 2000 meter hoogte worden gebruikt.
- Let op: de buitenkant van het verwarmingselement is na gebruik nog warm.
- Let op: er bestaat het gevaar van verwonding door onjuist gebruik van het apparaat.
- Let op: laat het aansluitpunt niet in aanraking komen met vloeistoffen (afhankelijk van het model).
- **WAARSCHUWING:** Houd het apparaat buiten bereik van jonge kinderen, vooral tijdens gebruik en tijdens het afkoelen van het apparaat.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de geldende normen en voorschriften (richtlijnen met betrekking tot lage voltages, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die in aanraking komen met voedingsmiddelen, het milieu, enz.).

- Controleer of de spanning van uw elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning op het typeplaatje op het apparaat (wisselstroom).
- Aangezien er zoveel verschillende normen zijn, moet u het apparaat, als het in een ander land gebruikt gaat worden dan waar het gekocht is, laten nakijken door een erkend servicecentrum.
- Gebruik voor modellen met verwijderbare netsnoeren alleen het originele netsnoer.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en als u het apparaat verplaatst of reinigt.
- Gebruik het apparaat nooit onder keukenkastjes of dicht bij muren. Zorg ervoor dat er ten minste 15 cm ruimte rondom het apparaat is.
- Beweeg het apparaat nooit als er nog heet voedsel in zit.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer het leeg is.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het aangesloten en ingeschakeld is.

Wanneer u het product voor de eerste keer gebruikt, kan er een niet-giftige geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik. De geur trekt snel weg. ⚠️ Open het apparaat na de bereiding van etenswaren voorzichtig met de handgrepen aan de zijkant van het deksel.

VÓÓR EERSTE INGEBRUIKNAME

Het apparaat uitpakken

- Verwijder alle stickers die op het product zijn aangebracht.
- Haal het apparaat uit de verpakking en pak alle toebehoren en documentatie uit.
- Open de deksel door op de ontgrendelingstoets op het bovendeksel van de behuizing te drukken - afbeelding 1. **Lees en volg de instructies die in deze gebruikshandleiding zijn vermeld.**
- Let op: De siliconen ring rond de plaat moet tijdens het bereiden van etenswaren worden gebruikt.

Het apparaat schoonmaken

- Verwijder de kom (afbeelding 2), de accessoires en alle plastic onderdelen en inzetstukken van het product.
- Maak de kom schoon met een spons en afwasmiddel.
- Neem de buitenkant van het apparaat, de keramische plaat van het deksel en het deksel zelf af met een vochtige doek.
- Droog alles voorzichtig af.
- Plaats alle elementen weer op hun oorspronkelijke plek.

VOOR HET APPARAAT EN ALLE FUNCTIES

- Veeg de buitenkant van de kom grondig schoon (in het bijzonder de onderkant). Zorg ervoor dat er zich geen resten of vloeistoffen aan de onderkant van de kom en op het verwarmingselement bevinden - afbeelding 7.
- Plaats de kom op een juiste manier in het apparaat - afbeelding 6.
- Sluit het deksel, zodat u een klikgeluid hoort.
- Volg de instructies in het gedeelte AAN DE SLAG om uw kookmenu in te stellen en raadpleeg elk menu voor meer informatie over het aanbevolen gebruik.
- Raak wanneer het product is aangesloten of na de bereiding van etenswaren nooit het verwarmingselement aan de onderkant van het apparaat en de metalen plaat aan de binnenkant van het deksel aan. Draag of til het apparaat niet wanneer in gebruik of net na de bereiding.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor gebruik binnenshuis.
- Plaats uw hand nooit op of in de nabijheid van de stoomopening tijdens het bereiden van etenswaren. U loopt gevaar voor brandwonden - afbeelding 12.
- Gebruik alleen de binnenkom die met het apparaat is meegeleverd.
- Giet geen water en doe geen ingrediënten in het apparaat zonder de kom erin.
- De maximale hoeveelheid water en ingrediënten mogen de bovenste markering binnenin de kom niet overschrijden - afbeelding 8.

Op het elektriciteitsnet aansluiten

- Gebruik het apparaat niet als:
 - het apparaat of het snoer beschadigd is.

- Het apparaat is gevallen, zichtbare schade heeft of niet goed werkt.
- In elk van bovenstaande situaties moet het apparaat naar een erkend servicecentrum worden gestuurd. Haal het apparaat niet zelf uit elkaar.

- Laat het snoer niet hangen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als u hiervoor de aansprakelijkheid aanvaardt, gebruik dan alleen een verlengsnoer dat in goede staat verkeert, een geaarde stekker heeft en geschikt is voor de stroomvoorziening van het apparaat.
- Ontkoppel het apparaat niet van de voeding door aan het snoer te trekken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt

Bescherm het milieu

- Uw apparaat is ontworpen voor jarenlang gebruik. Besluit u echter het apparaat te vervangen, denk er dan aan hoe u kunt bijdragen aan de bescherming van het milieu.
- Voordat u het apparaat laat recycleren, moet u de batterij uit de timer verwijderen en deze inleveren bij een plaatselijk gemeentelijk afvalinzamelingspunt (afhankelijk van het model).



Denk aan het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij een afvalinzamelingspunt in uw gemeente.

Gebruik

- Gebruik op een vlak, stabiel, hittebestendig werkblad, uit de buurt van spattend water en warmtebronnen.
- Voorkom dat het basisstation van het apparaat in contact komt met water.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer de kom leeg is of zonder de kom.
- De functie voor het bereiden van etenswaren moet vrij kunnen werken.
- Voorkom of blokkeer de werking van de automatische warmhoudfunctie niet.
- Verwijder de kom niet terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Plaats het apparaat niet rechtstreeks op een heet oppervlak, op het

vuur of op een andere warmtebron, omdat dit schade en gevaar kan opleveren.

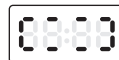
- De kom en de verwarmingsplaat moeten rechtstreeks contact met elkaar maken. Voorwerpen of etenswaren die tussen deze twee onderdelen zijn geplaatst, kunnen de juiste werking verstoren.
- Plaats het apparaat niet bij een warmtebron of in een hete oven, omdat dit ernstige schade kan veroorzaken.
- Doe geen etenswaren of water in het apparaat tot de kom op zijn plek zit.
- Houd u aan de hoeveelheden die in de recepten worden aangegeven.
- Als een onderdeel van het apparaat vlam vat, probeer het vuur dan niet met water te doven. Doof de vlammen met een vochtige theedoek.
- Werkzaamheden mogen alleen met originele reserveonderdelen door een servicecentrum worden uitgevoerd.

HET BEDIENINGSPANEEL



BESCHRIJVING

INSTELLING	Beschrijving
A	Geeft het kookprogramma met heteluchtfrituren aan
B	Druk om de tijd in te stellen
C	Voeding aan/uit
D	Kies het kookprogramma met de pijl omhoog/omlaag en pas hiermee de tijd en temperatuur aan
E	Start/Stop, Houd 2 seconden lang ingedrukt om te resetten
F	Druk om de temperatuur in te stellen
G	Warm houden
H	Latere maaltijd
I	Geeft kookprogramma met Multicooker-functie aan
J	Geeft TIJD, TEMP, LATERE MAALTIJD en WARM HOUDEN aan



Geeft aan dat de temperatuur stijgt tijdens de voorverwarmingsfase.

Geluiden beheren

De Multicook laat een pieptoon horen wanneer deze wordt in- of uitgeschakeld, wanneer er een programma wordt gestart, wanneer een programma is voltooid, wanneer de Multicook een foutcode weergeeft. Activeer geluiden voor alles door de toetsen 'Time+Temp' 3 seconden lang ingedrukt te houden.

HOE U AAN DE SLAG GAAT

Algemeen

- Temp/Timer => Optietoetsen met meerdere functies $\triangle$ en ∇
- Bewerkingen met een pieptoon
 1. Start $\blacktriangleleft$ => pieptoon = 1 keer kort
 2. Pieptonen van toetsen $\blacktriangleleft$ => terwijl de gebruiker het apparaat bedient (programma selecteren/tijd en temperatuur instellen)
 3. Na het kookprogramma $\blacktriangleleft$ => voltooid-geluid
 4. Fout $\blacktriangleleft$ => 2 pieptonen
- Lichtstatus
 1. Altijd aan - in bedrijf
 2. Knipperend - selecteer status

GEBRUIK

Air-fry (heteluchtfrituren) (handmatig programmeren)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Air-fry' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven
- Druk op 'Time' ⌚ om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de toets met de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk op 'Temp' ⌚ en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma, het lampje bij 'Start' gaat aan en op het display wordt de tijd aangegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen als u onmiddellijk wilt stoppen, anders stopt het programma automatisch nadat de bereiding is voltooid.
- Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Opmerking:** Gebruik deze functie altijd met olie en etenswaren. Als u alleen olie toevoegt, kan er een storing optreden of gevaar ontstaan

Crispy meal (knapperige maaltijd)

1. Het apparaat geeft standaard de volledige bereidingstijd weer. Het apparaat frituurt etenswaren met hete lucht van boven naar beneden en verwarmt etenswaren van onderen tot een knapperige maaltijd.
 2. Druk op het pictogram voor Tijd om de bereidingstijd in te stellen. Tijdens de bereiding wordt op het display de resterende tijd weergegeven. Het kookprogramma Crispy Meal - standaardtijd voor heteluchtfrituren: 15 minuten (startdisplay bij het instellen van de tijd) | Voorverwarmen en stomen: 10 minuten
- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Crispy meal' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
 - Druk op 'Time' om de functie voor het instellen van de tijd te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd van de heteluchtfriteuse te wijzigen. Druk op 'Temp' om de temperatuur te wijzigen door op de pijltoets omhoog/omlaag te drukken
 - Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
 - Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen
 - Aan het einde van de bereiding hoort u een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
 - Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.

Steam & Crisp (stomen en knapperig)

1. Het apparaat geeft standaard de volledige bereidingstijd weer
 2. Druk op het pictogram voor Tijd om de bereidingstijd in te stellen. Tijdens de bereiding wordt op het display de resterende tijd weergegeven.
- Het kookprogramma Steam & Crisp heeft standaard een heteluchtfrituurtijd van 20 minuten | Voorverwarmen + stomen: 20 minuten
- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Steam & Crisp' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
 - Druk op 'Time' om de functie voor het instellen van de tijd te

activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd van de heteluchtfriteuse te wijzigen. Druk op 'Temp' om de temperatuur te wijzigen door op de pijltoets omhoog/omlaag te drukken

- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen
- Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Aanbevolen stand van de plaat: bovenste stand en onderste stand**
- **Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.**

Grill (grillen)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Grill' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk op 'Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen
- Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Aanbevolen stand van de plaat: bovenste stand en onderste stand**
- **Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.**

Roast/Bake (braden/bakken)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Roast/Bake' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk op 'Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.

- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen
- Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Aanbevolen stand van de plaat: bovenste stand en onderste stand**
- **Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.**

Dehydrate

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Dehydrate' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk op 'Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen
- Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Opmerking:** Gebruik deze functie altijd met olie en etenswaren. Als u alleen olie toevoegt, kan er een storing optreden of gevaar ontstaan
- **Aanbevolen stand van de plaat: bovenste stand en onderste stand**
- **Het wordt afgeraden om het warmhoudprogramma te gebruiken bij het heteluchtfrituren.**

Rice/Grains (rijst en granen)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Rice/Grains' te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk op 'Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen
- Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.

- **Warm houden:** Voor de beste resultaten raden we aan de warmhoudfunctie niet langer dan 6 uur te gebruiken.

Boil (koken)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie **'Boil'** te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen
- Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Opmerking:** Deze functie heeft geen Warm houden

Sauté (fruiten) (handmatig programmeren)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie **'Sauté'** te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk op 'Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen
- Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Warm houden:** Er is geen automatische warmhoudfunctie voor dit recept. De gebruiker kan het recept handmatig inschakelen door op 'Keep warm' te drukken.

Slow cook (langzaam koken)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie **'Slow Cook'** te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen. Druk nog een keer op 'Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen

- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen
- Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- **Warm houden:** tot 24 uur. Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof in de kom zit om te voorkomen dat de bodem van de kom aanbrandt en de etenswaren opdrogen

Steam (stomen)

- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie **'Steam'** te selecteren. Op het display wordt de standaard bereidingstijd weergegeven.
- Druk op 'Time' om de tijdstelfunctie te activeren en druk vervolgens op de pijltoets omhoog/omlaag om de bereidingstijd te wijzigen.
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd na het voorverwarmen weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen
- Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.

Reheat (opwarmen)

- Deze functie is alleen bedoeld om gekookte voedingswaren **opnieuw op te warmen**.
- Druk op de pijltoets omhoog/omlaag om de functie 'Reheat' te selecteren. Op het display wordt de standaardbereidingstijd weergegeven.
- Een tijd van maximaal 1 uur. Het is niet mogelijk om de tijdsinstelling aan te passen.
- Druk op 'Time/Temp' en op de pijltoets omhoog/omlaag om de temperatuur te wijzigen
- Druk op 'Start'. Start het kookprogramma. Het lampje bij 'Start' gaat branden en op het display wordt de tijd weergegeven.
- Druk op 'Stop' om het kookprogramma te stoppen

LET OP

- De koude etenswaren mogen de helft van het volume van de kom niet overschrijden. De koude etenswaren worden onvoldoende opgewarmd wanneer er zich te veel etenswaren in de kom bevinden. Het herhaaldelijk gebruiken van 'Reheat' of te weinig etenswaren in de kom leidt tot aangebrande etenswaren of een harde laag onderin.
- Het wordt niet aanbevolen om dikke havermoutpap opnieuw op te warmen, omdat deze papperig wordt.
- Warm lang bewaarde, koude etenswaren niet op om geuren te voorkomen.

KEEP WARM (WARM HOUDEN)

1. De warmhoudfunctie:

1.1 Handmatig warm houden:

- Druk handmatig op 'Keep warm'. Het lampje bij 'Keep warm' gaat aan en de Multicooker schakelt over naar de warmhoudstatus.

1.2 Automatisch warm houden:

- De Multicooker schakelt automatisch de warmhoudstatus in na het einde van het bereidingsproces (bepaalde menu's zijn uitgesloten). Er klinkt een pieptoon om aan te geven dat het programma is voltooid.
- Daarna schakelt de Multicooker automatisch over naar de warmhoudstatus, wordt het indicatielampje bij 'Keep warm' ingeschakeld en wordt het display met de resterende warmhoudtijd weergegeven.
- In het geval u de automatische warmhoudfunctie vooraf wilt annuleren wanneer de bereiding klaar is: Houd 'Keep warm' 5 seconden lang ingedrukt voordat u het kookprogramma start. Als u het automatisch warm houden opnieuw wilt inschakelen, druk dan nog een keer 5 seconden op 'Keep warm'.

LATER MEAL (LATERE MAALTIJD)

- Als u de functie Latere maaltijd wilt gebruiken, kies dan eerst een kookprogramma, druk daarna op 'Later Meal' en kies de vooraf ingestelde tijd.

- De vooraf ingestelde tijd komt overeen met de eindtijd van het bereidingsproces.
- De standaardinsteltijd wordt gewijzigd en is afhankelijk van de geselecteerde bereidingstijd. Het bereik van de insteltijd is tussen 1 en 15 uur.
- Met elke druk op de toets $\triangle$ of ∇ wordt de tijd aangepast.
- Druk na het kiezen van de gewenste insteltijd op 'Start' om de bereidingsstatus te starten. Het lampje bij 'Start' blijft branden en op het display wordt het aantal uren weergegeven dat u hebt gekozen.

Instellings logica	Soorten Latere maaltijd
Stel latere maaltijd in	Programmatype 1: Onmiddellijk beginnen met koken
	Programmatype 2: Later beginnen met koken (Rice, Steam)

GEBRUIKSSCENARIO

Instellingslogica: Latere maaltijd instellen

Programma met Latere maaltijd 1:

- Programma met Latere maaltijd type 1:
- Selecteer een programma en druk op 'Later meal'
- Op het display wordt de standaardtijd tot 15 uur (15:00) weergegeven, waarna het lampje bij 'Later Meal' knippert. De gebruiker kan de tijd aanpassen door op de pijl omhoog/omlaag te drukken.
- Druk op 'Start/Stop' om het programma te bevestigen en te starten. Het apparaat piept, het verwarmen begint onmiddellijk. Op het display wordt het aftellen weergegeven en het lampje bij 'Later Meal' gaat branden.

Programma met tijd voor Latere maaltijd 2:

- Selecteer een programma en druk op 'Later meal'
- Druk op 'Later meal'. Op het display wordt de standaardtijd tot 15 uur (15:00) weergegeven, waarna het lampje bij 'Later meal' knippert. De gebruiker kan de tijd aanpassen door op de pijl omhoog/omlaag te drukken.
- Druk op 'Start/Stop' om het programma te bevestigen en te starten. Het apparaat piept, het verwarmen begint later en dichterbij de tijd dat het voltooid is. Op het display wordt aftellen weergegeven en het lampje bij 'Later Meal' gaat branden.

TABEL MET KOOKPROGRAMMA'S

	Kookmenu's	Bereidingstijd		Temperatuur		Keep warm (warm houden)	Later meal (latere maaltijd) type 1 = nu beginnen met verwarmen type 2 = later beginnen met verwarmen	Stand van deksel	Rooster	
		Standaard	Bereik	Standaard	Bereik				Openen	Onderste stand
Multicooker-functie	Rice/Grains (rijst en granen)	AUTO (FUZZY LOGIC)	NEE	AUTO (FUZZY LOGIC)	NEE	Tot 12 uur (6 uur aanbevolen)	Type 2	Dicht	NEE	
	Boil (koken)	1 uur	5 min. - 4 uur	AUTO (100 °C)	N.V.T.	NEE	Type 1	Dicht	NEE	
	Sauté (fruiten)	20 min.	1 min. - 1 uur	160 °C	120 °C - 160 °C	NEE	NEE	Open of gesloten	NEE	
	Steam (stomen)	10 min.	1 min. - 2 uur	100 °C	NEE	NEE	Type 2	Dicht	JA	
	Slow Cook (langzaam koken)	4 uur	30 min. - 12 uur	80 °C	70 °C / 80 °C / 90 °C	TOT 24 uur	Type 1	Dicht	JA	
	Reheat (opwarmen)	Maximaal 1 uur voor de veiligheid	NEE	100 °C	80 °C - 100 °C	Tot 24 uur (6 uur aanbevolen)	NEE	Open of gesloten	NEE	
Air-fry-functie	Air-fry (heteluchtfrituren)	30 min.	1 min. - 1 uur	180 °C	160 °C - 200 °C	NEE	NEE	Dicht	JA	
	Crispy meal (knapperige maaltijd)	15 min (tijd heteluchtfriteuse)	1 min. - 1 uur	Boven: 200 °C Onder: Auto (blijft koken)	Boven slechts 160 °C - 200 °C	NEE	NEE	Dicht	JA	
	Steam & Crisp (stomen en knapperig)	20 min. (tijd heteluchtfriteuse)	5 min. - 4 uur	Boven: 200 °C Onder: Auto (blijft koken)	Boven slechts 160 °C - 200 °C	NEE	NEE	Dicht	JA	
	Grill (grillen)	15 min.	1 min. - 1 uur	200 °C	160 °C - 200 °C	NEE	NEE	Dicht	JA	
	Roast/Bake (braden/bakken)	45 min.	5 min. - 4 uur	180 °C	140 °C - 200 °C	NEE	NEE	Dicht	JA	
	Dehydrate (drogen)	8 uur	1 uur - 12 uur	60 °C	40 °C - 70 °C	NEE	NEE	Dicht	JA	

Na het koken

- Open het deksel
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van de stoomplaat
- Dien de etenswaren op met de meegeleverde lepel en sluit het deksel.
- De maximale warmhoudtijd is 24 uur.
- Druk op 'Stop' om de warmhoudstatus te beëindigen.
- Druk op de uit-toets voordat u de stekker uit het stopcontact haalt

EXTRA INFORMATIE?

Het apparaat beschikt over een geheugenfunctie. In geval van een stroomonderbreking onthoudt de Multicooker de bereidingsstatus net voor de onderbreking. Het bereidingsproces wordt hervat in geval de stroomonderbreking korter dan 2 seconden is. Als de stroomonderbreking langer dan 2 seconden is, dan wordt de vorige bereidingsstatus geannuleerd en gaat de Multicooker over op de Stand-by-stand.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Controleer of de stekker uit het stopcontact is verwijderd en laat de Multicooker volledig afkoelen voorafgaand aan reiniging of onderhoud.
- Het wordt ten eerste aanbevolen het apparaat na elk gebruik met een spons schoon te maken
- Het gebruik van schuurpoeders en schuursponsjes wordt afgeraden.
- Als er etenswaren op de bodem vast zijn komen te zitten, giet dan wat water in de kom en laat de resten enige tijd weken voordat u de viezigheid wegspoelt.
- Droog de kom en andere accessoires na elke reiniging grondig af. De kom en de bakplaat mogen in de vaatwasmachine.
- Om ervoor te zorgen dat de kom in goede staat blijft, raden we aan geen etenswaren rechtstreeks in de kom te snijden.
- Plaats de kom altijd terug in de Multicooker.
- Na meerdere keren gebruik ziet u mogelijk enkele zichtbare markeringen op de binnenste coating. Deze markeringen komen normaal voor op dit speciale type coating en hebben geen invloed op de functionaliteit of de anti-aanbakwerking van de kom.
- Er kan ook enige verkleuring optreden op het buitenste materiaal van de kom. Dit gebeurt normaal bij hoge temperatuur op roestvrij staal. Deze

verkleuring heeft geen invloed op de bereidingsprestaties van de kom. Om deze vlekken te verwijderen, raden we u aan de kom uit het apparaat te halen en het buitenste gedeelte van de kom 15-20 minuten in een gootsteen te plaatsen met een witte-azijnoplossing (1/4 azijn, 3/4 water). Spoel af en veeg droog.

- Raak het binnendeksel niet aan als het heet is.
- Het wordt aanbevolen de binnenkant van het deksel na elk gebruik schoon te maken om hardnekkige vlekken te voorkomen.
- Het deksel en de siliconen afdichting (B) mogen niet gedemonteerd worden.
- Veeg droog met een niet-schurende, zachte, vochtige doek en heet water. Het wordt aanbevolen om metalen en schurende reinigingsmiddelen te vermijden.
- Voor het verwijderen van vuil rond de afdichting (B) wordt aangeraden om voedselveilige reinigingsdoekjes, een vochtige doek of een niet-schurend sponsje met heet water te gebruiken (en azijn in geval van hardnekkige vlekken).
- Om de stoomuitlaat (D) schoon te maken, raden wij aan om een kleine flessenborstel te gebruiken die in heet water gedompeld is.
- Om vlekken op het rooster (A) op de metalen ring van de verwarmingsplaat (C) te verwijderen en het deksel schoon te maken, is het raadzaam een stoomreinigingscyclus te starten. Meng 500 ml water en 500 ml witte azijn en giet dit in de kom. Sluit vervolgens het deksel en activeer de Steam-functie gedurende 20 minuten. Open aan het einde van de cyclus het deksel en veeg het vuil weg.

Kom, stoommand

- Gebruik geen schuurpoeders of metalen sponsjes.
- Als er etenswaren aan de bodem vastkleven, giet dan water in de kom en laat dit weken. Was daarna de kom uit.
- Veeg de kom voorzichtig droog.

De kom onderhouden

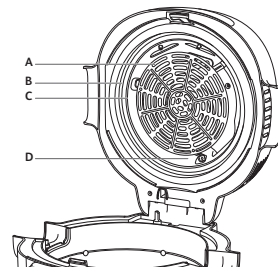
- Volg onderstaande instructies voor de kom:
- Om de kom in goede staat te houden, moet u geen etenswaren snijden die in de kom liggen.
- Zorg dat u de kom vervolgens opnieuw in de Multicooker plaatst.
- Gebruik de meegeleverde of een houten lepel en geen metalen

keukengerei om schade aan de kom te voorkomen.

- De kleur van het oppervlak kan na ingebruikname of na verloop van tijd wijzigen. Deze kleurwijziging is te wijten aan de werking van stoom en water en heeft geen invloed op de juiste werking van de Multicooker. Dit is tevens niet schadelijk voor uw gezondheid. U kunt het apparaat dus zonder enig probleem verder gebruiken.

Het bovendeksel schoonmaken

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen alvorens te reinigen.
- Raak het binnendeksel niet aan als het heet is.
- **Het wordt aanbevolen de binnenkant van het deksel na elk gebruik schoon te maken om hardnekkige vlekken te voorkomen.**
- Het deksel en de afdichting (B) mogen niet uit elkaar worden gehaald.
- Veeg droog met een niet-schurende, zachte, vochtige doek en heet water.



- Het wordt aanbevolen om metalen en schurende reinigingsmiddelen te vermijden.
- Voor het verwijderen van vuil rond de afdichting wordt aangeraden om voedselveilige reinigingsdoekjes, een vochtige doek of een niet-schurende spons met heet water te gebruiken (en azijn in geval van hardnekkige vlekken).
- **Voor het schoonmaken van de stoomuitlaat (D)** wordt aangeraden een kleine flessenborstel te gebruiken die in warm water gedompeld is.
- **Voor het verwijderen van vlekken op de verwarmingsplaat (A) op de metalen ring van de verwarmingsplaat (C) en het schoonmaken van het deksel** wordt aangeraden een stoomreinigingscyclus te starten. Meng 500 ml water en 500 ml witte azijn en giet dit in de kom. Sluit

vervolgens het deksel en activeer de Steam-functie gedurende 20 minuten. Open aan het einde van de cyclus het deksel en veeg het vuil weg.

Reiniging en onderhoud van andere delen van het apparaat

- Reinig de buitenkant van de Multicooker, de binnenkant van de deksel en het snoer met een vochtige doek en veeg droog. Gebruik geen schurende middelen.
- Gebruik geen water om de binnenkant van de behuizing van het apparaat schoon te maken, omdat dit de hitesensor kan beschadigen

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossingen
Alle indicatielampjes uit en apparaat warmt niet op.	De stekker steekt niet in het stopcontact.	Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op het stopcontact en het apparaat is ingeschakeld
Alle indicatielampjes uit, maar apparaat warmt op.	Het indicatielampje heeft een verbindingsprobleem of is beschadigd.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
Stoomlek tijdens werking	Het deksel is niet goed gesloten	Open het deksel en sluit dit opnieuw.
	Het deksel is beschadigd.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
De automatische warmhoudfunctie werkt niet (apparaat blijft in de bereidingsmodus of verwarmt niet)	De warmhoudfunctie is tijdens het instellen door de gebruiker uitgeschakeld. Raadpleeg het gedeelte over de warmhoudfunctie voor meer informatie.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
De ventilator voor heteluchtfrituren werkt niet	De heteluchtfriteuse werkt alleen als het deksel gesloten is.	Sluit het deksel. Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum
De heteluchtfriteuse werkt niet	Sommige functies hebben verschillende bereidingsfasen en de heteluchtfriteuse start mogelijk niet onmiddellijk. Dit is normaal.	Raadpleeg de tabel met kookprogramma's in de gebruiksaanwijzing

