

# Tefal®

## MULTICOOK PRO

ES

PT



[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

S  
R



Caja de control - Panel de control

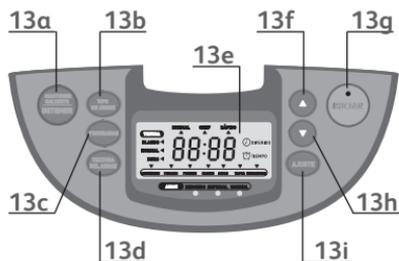




Fig.1



Fig.2



Fig.3a



Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12



Fig.13



Fig.14



Fig.15



Fig.16

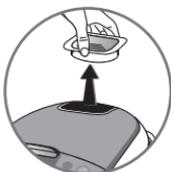


Fig.17

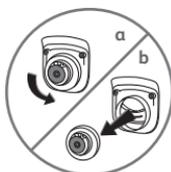


Fig.18



Fig.19

## Precauciones importantes

### Normas de seguridad

- **Lea con atención estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente.**
- Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte. La seguridad de este aparato es conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor (Compatibilidad Electromagnética, Baja Tensión, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).
- Compruebe que la tensión de su instalación coincide con la indicada en la placa del aparato (sólo corriente alterna).
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al de su compra, verifíquelo en un Servicio Técnico Homologado.
- No colocar el aparato cerca de una fuente de calor o un horno caliente debido a que esto podría causarle daños muy graves.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Toda utilización de tipo profesional o comercial, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso, anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.
- La garantía no tiene validez en las siguientes aplicaciones donde el uso del aparato no está indicado:
  - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
  - casas rurales,
  - por clientes en hoteles, pensiones y otros tipos de alojamiento,
  - lugares de alojamiento con desayuno.

### Conexión

- No utilice el aparato si:
  - el cable está defectuoso,
  - el aparato se ha caído y muestra deterioros visibles o anomalías de funcionamiento.

En estos casos, tiene que mandar el aparato al Servicio Técnico autorizado más cercano a su domicilio para evitar cualquier peligro. No manipular uno mismo.

- No deje el cable colgando.
- Conecte el aparato siempre a un enchufe con toma de tierra incorporada.
- No utilizar alargos. Si se decide utilizar asegurarse que esté en buen estado, tenga toma de tierra y se adapte a la potencia del aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Desconecte el aparato:
  - después de utilizarlo,
  - para trasladarlo,
  - antes de proceder a su limpieza o mantenimiento,
  - si presenta anomalías de funcionamiento.

### Funcionamiento

- Utilice una superficie de trabajo estable y resguardada del agua.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad

física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.

- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No deje el aparato al alcance de los niños.
- Durante la puesta en marcha de un aparato eléctrico que calienta, se producen temperaturas altas, que pueden producir quemaduras. No tocar las partes metálicas visibles.
- No utilice el aparato con el depósito vacío, o sin depósito.
- El mando de posición cocción debe permanecer libre para funcionar. No forzarlo, ni bloquearlo con cualquier objeto externo.
- No retirar nunca el depósito cuando el aparato esté funcionando.
- No colocar nunca el depósito directamente sobre el fuego, u otra fuente de calor.
- El depósito y la placa calefactora deben estar en contacto directo. La utilización de un depósito dañado, así como cualquier objeto o alimento que se interpusiera entre estos dos elementos podría provocar una avería.
- No introducir líquidos ni alimentos en el aparato, cuando el depósito no esté colocado.
- Respetar los niveles aconsejados en las recetas.
- Durante la cocción, el aparato emite calor y vapor. No acercar la mano o la cabeza. No colocar un paño húmedo sobre la tapa exterior.
- No sumergir en agua.
- Si algunas partes del aparato se inflamaran, no intentar nunca apagarlas con agua. Apagar las llamas con un paño húmedo.
- Para cualquier duda o información adicional, contacte nuestros servicios postventa o nuestra dirección de internet [groupseb.com](http://groupseb.com).
- **Si su aparato está equipado con un cordón desmontable:** si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- **Si su aparato está equipado con un cordón fijo:** si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

## Protección del medioambiente

- El aparato tiene una vida útil de muchos años. Sin embargo, cuando decida reemplazarlo, tenga en cuenta cómo puede contribuir para proteger el medioambiente.
- Antes de desechar este aparato, la pila del minutero debe ser retirada por un Centro de Servicio Técnico.
- Los Centros de Servicio Técnico le recogerán sus aparatos usados con el fin de proceder a la destrucción de los mismos respetando el medioambiente.



**¡Por la protección del medioambiente!**

- ① El aparato contiene material valioso que se puede recuperar o reciclar.
- Deshágase de él en el punto de recogida de basura pertinente.

## Descripción

- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Cestillo para cocinar al vapor     | 13. Caja de control                  |
| 2. Medición para agua y arroz         | a. Botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" |
| 3. Recipiente de cerámica extraíble   | b. Botón "TIPO DE ARROZ"             |
| 4. Taza medidora                      | c. Botón "PROGRAMAS"                 |
| 5. Cucharas                           | d. Botón "TEXTURA DEL ARROZ"         |
| 6. Cable de alimentación              | e. Pantalla                          |
| 7. Tapa                               | f. Botón "▲"                         |
| 8. Escudo de vapor interior extraíble | g. Botón "INICIAR"                   |
| 9. Válvula de micropresión            | h. Botón "▼"                         |
| 10. Colector de condensación          | i. Botón "AJUSTE"                    |
| 11. Asa                               | 14. Placa calefactora                |
| 12. Botón de apertura de tapa         | 15. Sensor                           |

## Descripción de las funciones

### • Botón "MANTENER CALIENTE/DETENER"

Pulse el botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" para cancelar completamente la configuración y volver al estado de espera. La pantalla LCD muestra la hora actual.

### • Botones "TIPO DE ARROZ" y "TEXTURA DEL ARROZ"

Las funciones "NORMAL", "CHEF", "RÁPIDO" sirven para seleccionar el tipo de arroz y la textura del arroz preferida.

Pulse el botón "TIPOS DE ARROZ" y seleccione "REDONDO → ESPECIAL → NORMAL", los correspondientes indicadores luminosos. La función predeterminada es "NORMAL".

Pulse el botón "TEXTURA DEL ARROZ" y seleccione "BLANDO → NORMAL → DURO", los correspondientes indicadores luminosos. La función predeterminada es "NORMAL".

### • Botón "PROGRAMAS"

Pulse el botón "PROGRAMAS" en el estado de espera y se desplegará la lista de programas. Después pulse "▲" y "▼" para seleccionar el programa de cocina requerido. El botón "PROGRAMAS" está anulado en el modo de funcionamiento.

### • Botón "AJUSTE"

Seleccione el programa requerido y pulse el botón "AJUSTES" para activar "TIEMPO DIFERIDO" y la hora de cocinar.

Pulsar el botón "AJUSTES" en el modo de funcionamiento para comprobar la hora.

#### - Función "PROGRAMA DIFERIDO".

Seleccione el programa de cocina requerido y pulse el botón "AJUSTES" para cambiar al estado de ajuste de hora programado, la hora que se muestra en la pantalla LCD parpadeará. Los usuarios pueden pulsar el botón "▲" o "▼" para ajustar el "TIEMPO DIFERIDO". Puede programar la hora de cocinar hasta con un máximo de 24 horas y terminará de cocinarse cuando llegue la hora determinada. La hora programada debe basarse en la hora real. Si el intervalo de tiempo programado es menor que el tiempo preestablecido de cocinado de la función, el sistema pospondrá el tiempo programado al día siguiente por defecto.

### - Función "TEMPORIZADOR"

(Los programas "NORMAL", "CHEF", "RÁPIDO" no pueden utilizarse para programar el temporizador). Seleccione el programa de cocina y pulse el botón "AJUSTES" para cambiar al modo de ajuste del temporizador, el reloj parpadeará en la pantalla digital. Pulse "▲" y "▼" para establecer el tiempo de cocinado.

El tiempo de cocinado para varias funciones es el siguiente:

| Temporizador del programa        | Verduras | Pescado | Postres | Carnes | Sopas | Vapor | Recalentar |
|----------------------------------|----------|---------|---------|--------|-------|-------|------------|
| De cocinado                      | 01:30    | 01:00   | 00:45   | 01:30  | 01:15 | 00:40 | 00:10      |
| Rango ajustable del temporizador | 01:10    | 01:00   | 00:30   | 01:10  | 00:40 | 00:30 | 00:08      |
|                                  | 02:00    | 01:40   | 01:00   | 20:00  | 04:00 | 02:00 | 00:20      |

### • Botón "▼" y "▲"

Pulse los botones para cambiar programas en el modo de selección de programas; Pulse los botones para ajustar el tiempo en el modo de ajuste del tiempo.

## Antes de usarlo por primera vez

### Desempaque el artículo

- Extraiga el artículo del embalaje y desempaque todos los accesorios y los documentos impresos.
- Abra la tapa pulsando el botón de apertura localizado en la carcasa – Fig.1.

Lea las instrucciones y siga con atención el método de funcionamiento.

### Limpieza del aparato

- Extraiga el recipiente de cerámica – Fig.2, la válvula de presión y el escudo de vapor – Fig.3a y 3b.
- Limpie el recipiente, la válvula y el escudo de vapor con una esponja y detergente líquido.
- Enjuague la parte exterior del aparato y las partes metálicas de la tapa con un trapo húmedo.
- Seque con cuidado.
- Vuelva a colocar todos los elementos en su posición original. Instale el cable extraíble.

### El aparato

- Este Multicook Pro incluye 12 programas: Arroz, Rápido, Sopas, Cocinado al vapor, Carnes, Legumbres, Pescado, Postres, Recalentar, Mantener caliente, Temporizador y Preconfigurado.
- Al terminar el tiempo de cocinado, el aparato pasará automáticamente a "mantener caliente" que durará hasta 24 horas.

## Configurar tiempo

- El Multicook Pro muestra la hora en un formato de 24 horas. Por ejemplo: si el robot muestra que son las 8:30 cuando realmente son las 12:30, puede seguir estos pasos: Encienda la corriente y presione el botón "AJUSTES" durante varios segundos, y la pantalla que muestra la hora parpadeará. Después pulse "▲" y "▼" para ajustar la hora. Cada vez que lo pulse, la hora aumentará o disminuirá en una unidad en rotación.

00→01→02→...→23→0 por rotación de horas:

00→01→02→...→23→0 por rotación de minutos.

Mantenga sujetado el botón para conseguir un aumento o disminución rápida. Después de configurar la hora pulse el botón "INICIAR" para confirmarla, de otro modo, el Multicook Pro permanecerá en el estado de configuración de la hora real.

## Preparación antes de cocinar Cuando se cocine arroz

No añada nunca  
ingredientes  
o agua por encima  
de la marca del nivel  
máximo.

- Las medidas dentro del recipiente se dan en litros y tazas, estas se usan exclusivamente para medir la cantidad de agua cuando se cocina arroz.
- La taza medidora de plástico que acompaña a su aparato sirve para medir arroz, aceite, salsa, leche, etcétera. 1 nivel de la taza medidora de arroz pesa unos 150 gr.
- Llene con agua hasta la marca TAZA imprimida en el recipiente que corresponde al número de tazas medidoras introducidas en el recipiente. La medida de agua en la cara interior de la olla interna son niveles de agua que sirven de referencia para cocinar el arroz.
- Antes de cocinar, medir el arroz con la taza medidora, aclarar y añadir agua según la proporción de arroz y agua. La proporción de arroz y agua es 1: 1.0-1.2 para cocinar arroz.
- Los usuarios pueden reducir o aumentar el agua según los tipos de arroz y su sabor preferido.
- Como el voltaje varía en las diferentes áreas, es un fenómeno normal que el arroz y el agua se derramen ligeramente.

## Quando se cocine al vapor

- La cantidad de agua debe ser apropiada para evitar que el agua desborde el cestillo de cocinar al vapor.
- Coloque el cestillo de cocinar al vapor en el recipiente – Fig.4.
- Añada los ingredientes.

## Para todos los programas **ES**

- Las medidas dentro del recipiente se dan en litros y tazas, estas se usan exclusivamente para medir la cantidad de agua cuando se cocina arroz. Para otros tipos de preparaciones, no tenga en cuenta esa medida.
- Pase un trapo húmedo con cuidado por la parte exterior del recipiente (sobre todo por el fondo). Asegúrese de que no hay residuos extraños ni líquidos debajo del recipiente y en el elemento calefactor – Fig.5.
- Meta el recipiente en el aparato, asegúrese de que está en la posición correcta – Fig.6. Asegúrese de que el sensor se mueve cuando meta el recipiente en él.
- Asegúrese de que el escudo del vapor está en posición correcta.
- Cierre bien la tapa hasta oír un chasquido.
- Conecte un extremo del cable a la base y el otro extremo a la toma de la pared. Encienda el Multicook Pro, sonará el tono de inicio, la pantalla LCD mostrará la hora actual (las 12:00), el indicador "Iniciar" parpadeará y permanecerá encendido. El Multicook Pro está en estado de espera y está preparado para seleccionar función.
- No encienda el aparato hasta que todas las fases anteriores se hayan completado.
- No toque el elemento calefactor cuando el producto esté encendido.

No coloque nunca la mano en la válvula de vapor mientras cocina porque corre el riesgo de sufrir quemaduras.

Si desea cambiar el menú de cocina seleccionado por error, pulse el botón "CANCELAR" y elija el menú que quiera.

Utilice solo la olla interior suministrada con el aparato.

No eche agua ni meta ingredientes en el aparato sin el recipiente dentro.

## Cocinar

- La tabla siguiente proporciona una guía de cómo cocinar los diferentes tipos de arroz.
  - Para cocinar 1 taza de arroz blanco (corresponde a 2 porciones pequeñas o 1 porción grande), utilice 1 taza medidora de arroz blanco y después añada 1/2 taza medidora de agua.
  - La máxima cantidad de agua y arroz no debe superar la marca 8 del interior del recipiente – Fig.8. Dependiendo del tipo de arroz, la cantidad de agua puede necesitar un ajuste. Ver la siguiente tabla.
- Aclare el arroz con cuidado antes de cocinar.

| GUÍA DE COCINADO PARA ARROZ BLANCO |                      |   |               |                                 |
|------------------------------------|----------------------|---|---------------|---------------------------------|
| Tazas medidoras de arroz blanco    | Peso de arroz blanco | Nivel de agua en el recipiente (+ el arroz) | Sirve         | Tiempo de cocinado aproximado * |
| 2                                  | 300 g                | Marca de 2 tazas                            | 3per.-4per.   | 49 min                          |
| 4                                  | 600 g                | Marca de 4 tazas                            | 5per.-6per.   | 50 min                          |
| 6                                  | 900 g                | Marca de 6 tazas                            | 8per.-10per.  | 52 min                          |
| 8                                  | 1200 g               | Marca de 8 tazas                            | 13per.-14per. | 54 min                          |

- Aclare el arroz antes de cocinar excepto el arroz de risotto.

| GUÍA DE COCINADO PARA OTROS TIPOS DE ARROZ   |                          |                      |   |             |                                 |
|--|--------------------------|----------------------|---|-------------|---------------------------------|
| Tipo de arroz  | Tazas medidoras de arroz | Peso de arroz blanco | Nivel de agua en el recipiente (+ el arroz) | Sirve       | Tiempo de cocinado aproximado * |
| Arroz blanco de grano redondo (Arroz italiano - normalmente un arroz más pegajoso) | 4                        | 600 g                | Marca de 4 tazas                            | 5per.-6per. | 41 min                          |
| Arroz de risotto (Tipo Arborio)  | 4                        | 600 g                | Marca de 4 tazas                            | 4per.-5per. | 47 min                          |
| Arroz glutinoso  | 4                        | 620 g                | Marca de 4 tazas                            | 5per.-6per. | 47 min                          |
| Arroz integral   | 4                        | 570 g                | Marca de 4,5 tazas                          | 5per.-6per. | 59 min                          |

\* El Multicook Pro determinará automáticamente el tiempo exacto de cocinado dependiendo de la cantidad de agua y arroz colocada en el recipiente.

Nota: Según el tipo y la cantidad de arroz los tiempos de cocción pueden variar.

## Función "Normal, Chef, Rápido"

Los tiempos de cocinado que aparecen en las tablas son solo aproximados y sirven a modo de guía.

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de salpicaduras de agua y otras fuentes de calor.
- Vierta la cantidad requerida de arroz en el recipiente utilizando la taza medidora que se suministra – Fig.8. Después llénela con agua fría hasta la correspondiente marca "TAZA" impresa en el recipiente (Consulte la guía de cocinado más arriba) – Fig.9.
- Cierre la tapa.

**Nota: Siempre añada el arroz primero, de lo contrario tendrá demasiada agua.**

- Pulse "Programas" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione la función "Normal", "Chef" o "Rápido", la marca de selección de función "▲" apuntará a la función seleccionada.
- Luego pulse el botón "Tipo de arroz" para seleccionar el tipo de arroz que va a cocinar, p.ej. "Redondo".
- Pulse el botón "Textura del arroz" para seleccionar el sabor que prefiera, p.ej. "Blando".
- Si no hay necesidad de programar el tiempo, pulse el botón "INICIAR" para entrar en el estado de cocinado del programa seleccionado y sonará el tono de "listo", el botón permanecerá encendido y la pantalla LCD mostrará un marco dinámico con línea rotativa.

La propia Multicook Pro determina el tiempo exacto de cocinado dependiendo de la cantidad de agua y los ingredientes que se hayan colocado en el recipiente (Consulte la tabla anterior como guía de tiempo).

El programa rápido no es solo para arroz; también puede hacer otras recetas, como habitas con panceta. Varias ideas disponibles en nuestra web [www.tefal.es](http://www.tefal.es)

- Cuando se seque el agua de la olla, sonará el tono de "listo", el robot Multicook Pro empezará a hervir a fuego lento y en la pantalla figurará la cuenta atrás del tiempo de hervor de la función seleccionada.

## Algunas recomendaciones para obtener los mejores resultados al cocinar arroz

- Mida el arroz y aclárelo bajo el chorro del grifo en un colador durante bastante tiempo (excepto el arroz de risotto que no debe aclararse). Después coloque el arroz en el recipiente con la cantidad de agua correspondiente.
- Asegúrese de que el arroz está bien distribuido por toda la superficie del recipiente para un cocinado uniforme.
- Añada sal a su gusto si es preciso.
- Se puede sustituir el agua por caldo. Si utiliza caldo, corre el riesgo de que el arroz se dore en el fondo.
- No abra la tapadera durante el cocinado porque puede escapar el vapor y esto afectará al tiempo de cocinado y al sabor.
- Al terminar el cocinado, cuando la luz del indicador "MANTENER CALIENTE" esté encendido, remueva el arroz y déjelo en la Multicook Pro unos minutos más para obtener un arroz perfecto con granos separados.

## Cocinar con otros programas

- Pulse "PROGRAMAS" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione el programa "Verduras", la marca de selección de función "▲" apuntará al programa "Verduras".
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, la "01:30", para el programa "Verduras" pulse "AJUSTES" y el botón "▲" o "▼" para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón "INICIAR" para poner en funcionamiento el programa "Verduras", el tono de "listo" sonará y la luz de "INICIAR" permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de "listo", el robot entrará en el estado "MANTENER CALIENTE" con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

## Programa "Pescado",

- Pulse "AJUSTES" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione el programa "Pescado", la marca de selección de programa "▲" apuntará al programa "Pescado".
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, la "01: 00" para el programa "Pescado", pulse "PROGRAMAR TEMPORIZADOR" y el botón "▲" o "▼" para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón "INICIAR" para poner en funcionamiento el programa "Pescado", el tono de "listo" sonará y la luz de "INICIAR" permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de "listo", el robot entrará en el estado "MANTENER CALIENTE" con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

## Función "Postres"

- Pulse "PROGRAMAS" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione la función "Postres", la marca de selección de función "▲" apuntará a la función "Postres".
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, "00: 45", para la función "Postres", pulse "PROGRAMAR TEMPORIZADOR" y el botón "▲" o "▼" para activar el temporizador y programar la hora
- Si no necesita activarlo, pulse el botón "INICIAR" para poner en funcionamiento el programa "Postres", el tono de "listo" sonará y la luz de "INICIAR" permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de "listo", el robot entrará en el estado "MANTENER CALIENTE" con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

## Función "Carne",

- Pulse "PROGRAMAS" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione la función "Carne", la marca de selección de función "▲" apuntará a la función "Carne".
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, "01: 30" para la función "Carne", pulse "PROGRAMAR TEMPORIZADOR" y el botón "▲" o "▼" para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón "INICIAR" para poner en funcionamiento el programa "Carne", el tono de "listo" sonará y la luz de "INICIAR" permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de "listo", el robot entrará en el estado "MANTENER CALIENTE" con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

## Programa de “Sopas”

- Pulse “PROGRAMAS” y el botón “▲” o “▼” en el estado de espera y seleccione la función “Sopa”, la marca de selección de función “▲” apuntará a la función “Sopa”.
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, “01: 15”, para la función “Sopa”, pulse “PROGRAMAR TEMPORIZADOR” y el botón “▲” o “▼” para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón “INICIAR” para poner en funcionamiento el programa “Sopa”, el tono de “listo” sonará y la luz de “INICIAR” permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de “listo”, el robot entrará en el estado “MANTENER CALIENTE” con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

## Programa “Vapor” (para verduras, pescado, etc.)

### Medir los ingredientes

- La máxima cantidad de agua en el recipiente no debe exceder nunca la marca máxima de “TAZA” en el recipiente – Fig.9. Sobrepasar este nivel puede causar que el líquido se desborde durante el uso.
- El nivel del agua debe ser inferior al botón del cestillo para cocinar al vapor.

### Preparación

- Vierta el agua en el recipiente, no sobrepasar la marca máxima de TAZA.
- Coloque el cestillo de cocinar al vapor en el recipiente – Fig.10.
- Añada los ingredientes en el cestillo de cocinar al vapor.

### Cocinar al vapor

- Cocinar al vapor
- Pulse “PROGRAMAS” y el botón “▲” o “▼” en el estado de espera y seleccione la función “Vapor”, la marca de selección de función “▲” apuntará a la función “Vapor”.
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, “00: 40” para la función “Vapor”, pulse “PROGRAMAR TEMPORIZADOR” y el botón “▲” o “▼” para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón “INICIAR” para poner en funcionamiento el programa “Vapor”, el tono de “listo” sonará y la luz de “INICIAR” permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de “listo”, el robot entrará en el estado “MANTENER CALIENTE” con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

## Programa "Recalentar"

- No utilice la función de recalentar después de pasar un día desde la finalización de la función "mantener caliente".
- Pulse "PROGRAMAS" y el botón "▲" o "▼" en el estado de espera y seleccione la función "Vapor", la marca de selección de función "▲" apuntará a la función "Recalentar".
- En la pantalla se mostrará la hora preconfigurada, "00: 10", para la función "Recalentar", pulse "PROGRAMAR TEMPORIZADOR" y el botón "▲" o "▼" para activar el temporizador y programar la hora.
- Si no necesita activarlo, pulse el botón "INICIAR" para poner en funcionamiento el programa "Postres", el tono de "listo" sonará y la luz de "INICIAR" permanecerá encendida.
- Al terminar de cocinar, sonará el tono de "listo", el robot entrará en el estado "MANTENER CALIENTE" con la luz encendida y la pantalla mostrará el tiempo de espera.

## Programa "mantener caliente/detener"

- Pulse el botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" en el estado de espera, el robot pasará automáticamente al estado "mantener caliente".
- La función "mantener caliente" puede utilizarse un máximo de 24 horas y el microcomputador cancelará automáticamente "mantener caliente" pasado el límite de 24 horas.
- El resto de los botones quedarán anulados cuando Multicook Pro esté en el estado "mantener caliente" o en modo funcional (excepto el botón "programar/temporizador" para consultar la hora actual). Para procesar otra operación, los usuarios tienen que pulsar el botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" para cancelar la activación original y volver al estado de espera.
- Si no es necesario mantenerlo caliente después de cocinarlo, pulse el botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" para cancelar "mantener caliente", desenchufe el cable de la toma de corriente y luego del enchufe en la base de la olla y saque la comida de la olla interior.

No utilice la función "mantener caliente" con comida fría.

## Programa "Programar/Temporizador"

- Durante el proceso de configuración, puede pulsar el botón "MANTENER CALIENTE/DETENER" para cancelar completamente la configuración y volver al estado de espera.
- Cada vez que pulse "▲" y "▼", el tiempo aumentará o disminuirá un minuto. Mantenga pulsados los botones para aumentar o disminuir el tiempo 10 minutos.

- El tiempo programado es el tiempo que tarda en cocinarse. Si el tiempo programado es menor que el tiempo de cocinado de la función, Multicook Pro empezará a calentarse inmediatamente y el tiempo de cocinado será el que el sistema configura por defecto o en especial el que programa el usuario.
- Si la hora programada es anterior a la actual, el sistema pospondrá la hora programada al día siguiente por defecto.
- Por ejemplo, si alguien quiere cocinar sopa antes de las 8:00 am y quisiera tener la sopa lista a las 12:00, y el temporizador para cocinar sopa está en 2 horas, los pasos detallados son los siguientes: Pulse el botón "PROGRAMAS" y luego el botón "Programar/Temporizador" y "▲" para aumentar el tiempo hasta 2 horas. Pulse nuevo el botón "PROGRAMAR/TEMPORIZADOR" y luego "▲" para programar que se termine de cocinar a las 12:00. Luego pulse el botón "INICIAR". El aparato comenzará a cocinar sopa a las 10:00 y terminará a las 12:00.

## Al terminar de cocinar

- Abra la tapa – Fig.11.
- No coloque nunca la mano en la salida del vapor mientras se cocina, porque corre peligro de quemarse – Fig.12.
- Debe utilizar un guante cuando manipule el recipiente para cocinar y la bandeja del vapor – Fig.13.
- Sirva la comida con la cuchara de plástico que acompaña a su aparato y vuelva a cerrar la tapadera.
- La comida en el interior permanecerá caliente para volver a servirse en las siguientes 24 horas.
- Pulse "MANTENER CALIENTE/DETENER".
- Desenchufe el aparato

El vapor que sale es muy caliente.

## Información varia

- Multicook Pro tiene función de memoria. En caso de fallo eléctrico, Multicook Pro memorizará el estado de cocinado justo antes del fallo, el proceso de cocinado continuará si se restablece la electricidad en 10 minutos. Si el fallo eléctrico dura más de 10 minutos, Multicook Pro cancelará el proceso de cocinado anterior y volverá al estado en espera.
- La vida útil de la batería varía en entornos diferentes. Cuando el suministro eléctrico se corte, la vibración o que la pantalla LCD no muestre nada indica que la batería está agotada. Si en este caso se requiere una función programada, debe encender el aparato, ajustarlo a la hora real de ser necesario y después programar el tiempo como corresponda. Le recomendamos que cambie las

baterías agotadas en un centro de servicio autorizado para garantizar el normal funcionamiento.

- Para garantizar una buena eficacia, por favor, no abra la tapa durante el proceso de cocinado.
- Si durante el proceso de funcionamiento la función de configuración no se selecciona, pulse, por favor, el botón "INICIAR" para confirmar la configuración. De otro modo, el robot permanecerá en el estado configurado.

## Limpeza y mantenimiento

Asegúrese que el aparato no está enchufado al suministro eléctrico y de que el módulo principal esté completamente frío antes de la limpieza y el mantenimiento.

**Atención:** su dispositivo está equipado con una pila que permite la visualización de la hora y cuya autonomía corresponde a la duración de la vida de su cocinador de arroz. No debe ser reemplazada. No obstante, si surgiese cualquier problema, diríjase al centro autorizado más cercano.

## Colector de condensación

- El colector de condensación debe vaciarse y limpiarse después de cada uso.
- Para extraer el colector, pulse a cada lado de la cubierta de plástico y retírelo – Fig.14.

## Recipiente, cestillo de cocinar al vapor, colector de condensación bandeja para cocinar al vapor y escudo de vapor (Fig.15)

Las marcas marrones y arañazos que pueden aparecer tras muchas horas de uso no son un problema.

- Utilice agua caliente, detergente líquido y una esponja para limpiar el recipiente, el colector de condensación, el cestillo de cocinar al vapor y el escudo de vapor. No se recomiendan polvos abrasivos ni esponjas de metal.
- Si la comida se ha quedado pegada en el fondo, deje el recipiente en remojo un rato antes de lavarlo.
- Seque el recipiente cuidadosamente.
- No sumerja el aparato en agua ni vierta agua en el interior. También puede lavar el recipiente, la bandeja para cocinar al vapor y el escudo de vapor en la bandeja inferior de un lavavajillas.

## Cuidar el recipiente

Para el recipiente, siga cuidadosamente las siguientes instrucciones:

- Cuando lo Introduzca en la máquina, tenga cuidado de no dañar la capa interior de las baldas del lavavajillas.
- Para mantener la calidad de la cerámica el mayor tiempo, se recomienda no cortar comida dentro.
- Asegúrese de que vuelve a meter el recipiente en el Multicook Pro.
- Utilice la cuchara de plástico que se incluye o una cuchara de madera, pero no de metal para evitar dañar la superficie del recipiente – Fig.16.
- Para evitar riesgos de corrosión, no vierta vinagre en el recipiente.
- El color de la superficie del recipiente puede cambiar después de utilizarlo por primera vez o con el tiempo. Este cambio de color se debe a la acción del vapor y del agua y no tiene ningún efecto en la utilización del Multicook Pro, ni es peligroso para su salud. Es perfectamente seguro continuar usándolo.

## Limpiar la válvula de micropresión

- Cuando limpie la válvula de micropresión, retírela de la tapadera – Fig.17 y ábrala girándola en la dirección de “abrir” – Fig.18a. Después de limpiarla, séquela y junte los dos triángulos de las dos partes – Fig.18b, y gírela en dirección de “cerrar” hasta oír un chasquido, después vuelva a colocar la tapadera de Multicook Pro.

## Limpiar y cuidar las otras partes del aparato

- Desenchufe el aparato antes de lavarlos.
- Limpie el exterior de la arrocera, el interior de la tapa – Fig.19 y el cable con un paño húmedo y séquelos. No utilice productos abrasivos.
- No utilice agua para limpiar el interior del cuerpo del aparato porque podría dañar el sensor de calor.

## Guía técnica para la solución de problemas

| Descripción de la avería  | Causas   | Solución  |
|---|--|---|
| Una luz del indicador apagada y no se calienta.   | Multicook Pro no está enchufado.   | Compruebe que el enchufe principal está bien fijado en la carcasa del producto.   |
| Una luz del indicador apagada y no se calienta.   | Problema de conexión de la luz del indicador o la luz del indicador está dañada. | Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.  |
| La luz del indicador de "cocinar" está apagada, el indicador de "mantener caliente" está encendida.     | El botón de cocinado no está en posición de "cocinar".                           | Coloque el botón de "cocinar" en posición baja (cocinar).   |
| Fuga de vapor durante el uso.   | La tapa no está bien cerrada.  | Abra y cierre la tapa de nuevo.   |
|   | La válvula de micropresión no está en la posición correcta o está incompleta.    | Detenga el cocinado (desenchufe el producto) y compruebe que la válvula está completa (las dos partes bloqueadas juntas) y bien posicionadas. |
|   | La tapa o la junta de la válvula de micropresión están dañadas.                  | Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.  |
| El arroz está medio hecho o pasado.   | Demasiada agua o insuficiente en relación a la cantidad de arroz.                | Consulte la tabla para la cantidad de agua.   |
| El arroz está medio hecho o pasado.   | No está lo bastante hervido.   | Hervir como se indica en la tabla en el párrafo relativo a cómo cocinar.  |
| Falla la función "mantener caliente" automática (el producto se mantiene en cocinado o no se calienta). |  | Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.  |
| Fuga de agua en la mesa.  | Falta el colector de condensación o el colector se desborda.                     | Vaciar el colector de condensación con cada uso, verificar la correcta posición del colector de condensación.                                 |

Observación: Si el recipiente interior está deformado, no lo utilice más y obtenga un repuesto en el centro de servicio autorizado para su reparación.