ES

PT

45 in 1 Multicooker

www.groupeseb.com

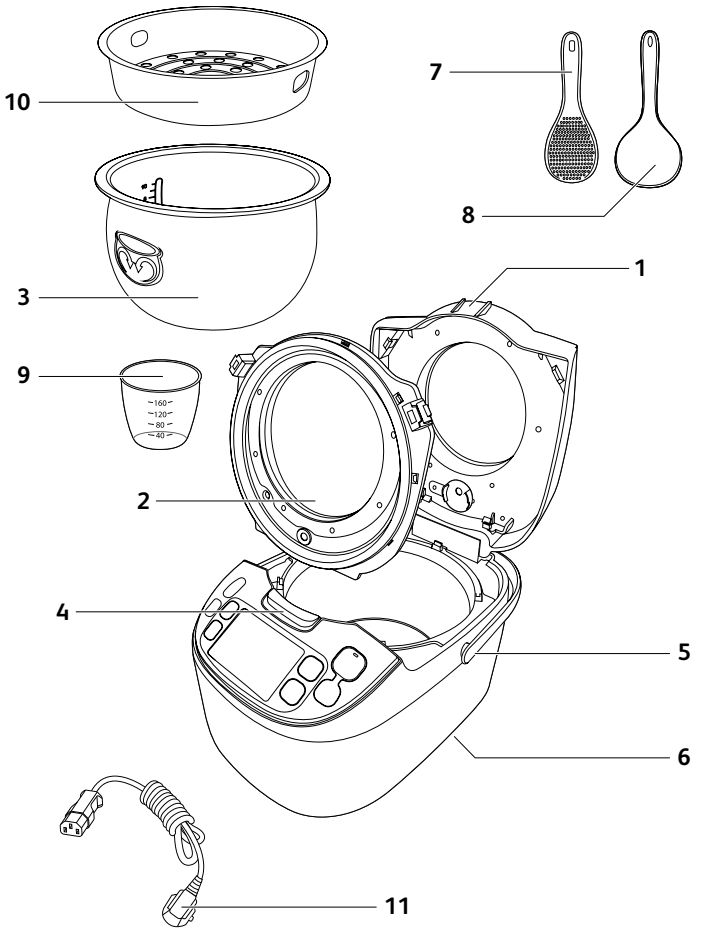

10
7
8
3
1
9
160
120
80
40
2
4
5
6
11

Fig.1

Fig.2

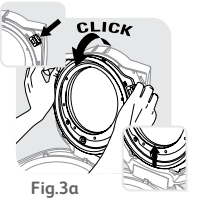


Fig.3a

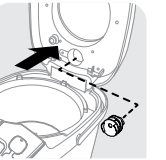


Fig.3b

Fig.4

Fig.5

Fig.6

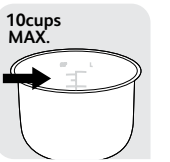


Fig.7

Fig.8

Fig.9

Fig.10

Fig.11

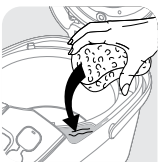


Fig.12

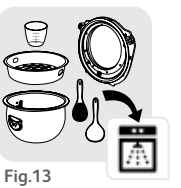


Fig.13

Fig.14

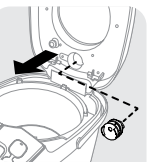


Fig.15

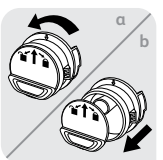


Fig.16

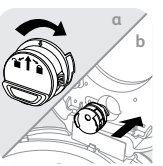


Fig.17

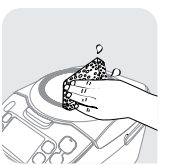
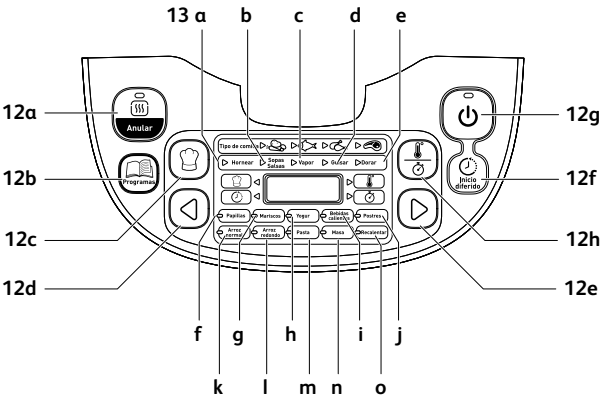


Fig.18

PANEL DE CONTROL



DESCRIPCIÓN

1 Tapa
2 Tapa interna
3 Olla interna extraíble
4 Botón de apertura de la tapa
5 Asa
6 Toma del cable de alimentación
7 Cuchara para arroz
8 Cuchara para sopa
9 Vaso medidor
10 Cesta de cocción al vapor
11 Cable de alimentación
12 Panel de control
- **a** Mantener caliente/cancelar
- **b** Menú
- **c** Programa manual
- **d** "<" (disminuir/anterior)
- **e** ">" (aumentar/siguiente)
- **f** Inicio aplazado
- **g** Iniciar
- **h** Temperatura/temporizador

13 Indicadores de programa
- **a** Programa de hornear
- **b** Programa de sopas/salsas
- **c** Programa de cocción al vapor
- **d** Programa de guisar
- **e** Programa de dorar
- **f** Programa de papillas
- **g** Programa de mariscos
- **h** Programa de yogur
- **i** Programa de bebidas calientes
- **j** Programa de postre
- **k** Programa de arroz normal
- **l** Programa de arroz redondo
- **m** Programa de pasta
- **n** Programa de masa
- **o** Programa de recalentamiento

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Desembale el electrodoméstico

- Saque el electrodoméstico, todos los accesorios y los documentos impresos de la caja.
- Presione el botón de apertura para abrir la tapa (fig. 1).
  Lea las instrucciones y siga de cerca el método de utilización.

Limpie el aparato

- Extraiga la olla (fig. 2) y desmonte la tapa interna (fig. 3a) y la válvula de presión (fig. 3b).
- Limpie la olla, la válvula y la tapa interna con una esponja y líquido lavavajillas.
- Limpie el exterior de la unidad y la tapa con un paño húmedo.
- Seque con cuidado.
- Vuelva a poner todos los componentes en sus lugares originales. Coloque la tapa interna correctamente en la tapa superior, posiciónela por detrás de los 2 salientes, y empújela por la parte superior hasta que se quede acoplada. Conecte el cable de alimentación removible a la toma de la base del robot de cocina.

PARA LA UNIDAD Y TODAS SUS FUNCIONES

- Limpie el exterior de la olla con cuidado (sobre todo la parte inferior). Asegúrese de que no haya residuos o líquidos debajo de la olla o en el elemento de calentamiento eléctrico (fig. 5).
- Introduzca la olla en la unidad en la posición correcta (fig. 6).
- Compruebe que la tapa interna está bien instalada.
- Cierre la tapa y espere a escuchar un "clic".
- Conecte el cable de alimentación a la toma de la base del robot de cocina y enchúfelo a la toma de corriente. La unidad emitirá un pitido prolongado y todos los indicadores del panel de control se iluminarán momentáneamente. La pantalla mostrará entonces «----» y los indicadores se apagarán. Una vez que la unidad está en el modo de espera, podrá seleccionar el programa del menú que desee.
- No toque el elemento de calentamiento eléctrico con la unidad enchufada o después de la cocción. No mueva la unidad de un lugar a otro cuando está en uso o justo después de guisar.
- Esta unidad está diseñada exclusivamente para uso en interiores.

Nunca ponga la mano sobre la salida de vapor cuando está guisando, ya que podría causarle quemaduras (fig. 10).
Una vez que empiece a guisar, si desea cambiar un programa del menú elegido erróneamente, pulse el botón «KEEP WARM/CANCEL» para elegir otro programa.
Utilice solamente la olla interna incluida en la unidad.
No vierta agua ni añada ingredientes en la unidad sin la olla instalada.
La cantidad máxima de agua + ingredientes no debe exceder la marca superior del interior de la olla (fig. 7).

CUADRO DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

Programas	Automático	Manual	Tipo de alimento	Tiempo de cocción			Inicio aplazado		Temperatura (°C)		Posición de la tapa		Mantener caliente
				Tiempo por defecto	Rango	Cada vez (min)	Rango	Cada vez (min)	Predeterminado	Rango	Cerrada	Abierta	
Hornear	4	4	Verdura	25 min	5 min-4 h	5	Tiempo de cocción ~24 h	5	140 °C	100/120/140/160	*		*
			Pescado	20 m					160 °C				
			Ave	40 min					160 °C				
			Carne	50 min					160 °C				
Sopas / Salsas	4		Verdura	40 min	10 min-3 h	5	Tiempo de cocción ~24 h	5	100 °C	-	*		*
			Pescado	45 min									
			Ave	50 min									
			Carne	60 min									
Vapor	4		Verdura	35 min	5 min-3 h	5	Tiempo de cocción ~24 h	5	100 °C	-	*		*
			Pescado	25 min									
			Ave	45 min									
			Carne	55 min									
Guisar	4	2	Verdura	60 min	20 min-9 h	5	Tiempo de cocción ~24 h	5	100 °C	90/100	*		*
			Pescado	25 min									
			Ave	1 h 30 min									
			Carne	2 h									
Dorar	4	4	Verdura	12 min	5 min-1 h 30 min	1	-	No	160 °C	100/120/140/160	*	*	*
			Pescado	10 min									
			Ave	15 min									
			Carne	20 min									
Papillas	1		-	45 min	5 min-2 h	5	Tiempo de cocción ~24 h	5	100 °C	-	*		1 h máx.
Mariscos	1		-	25 min	5 min-2 h	5		5	100 °C	-	*		*
Yogur	1		-	8 h	1 h-2 h	15	-		40 °C	-	*		
Bebidas calientes	1		-	40 min	10 min-4 h	15	-		80 °C		*		
Postres		4	-	45 min	5 min-2 h	5	Tiempo de cocción ~24 h	5	160 °C	100/120/140/160	*		
Arroz normal	1		-	Automático	Automático	-		5	Automático	-	*		*
Arroz redondo	1		-	Automático	Automático	-		5	Automático	-	*		*
Pasta	1		-	8 min	3 min-3 h	1		5	100 °C	-	*	*	
Masa	1		-	1 h	10 min-6 h	5		5	40 °C	40	*		
Recalentar		1	-	25 min	5 min-1 h	1		5	100 °C	-	*		*
Mantener caliente		1	-	-	-	-		5	75 °C	-	*		*
Manual		1	-	30 min	5 min-9 h	5		5	100 °C	40-160	*	*	*
Programas	28	17											
TOTAL	45												

El mantenimiento en caliente está disponible en el modo manual sólo si el programa base lo puede hacer. Por ejemplo, si usted selecciona el programa de yogur en modo manual, el mantenimiento en caliente no se activará una vez la cocción esté hecha.

BOTÓN DE MENÚ

- En el estado de espera, pulse el botón «Menu» para desplazarse por los programas siguientes: Hornear → Sopas/Salsas → Vapor → Guisar → Dorar → Papillas → Mariscos → Yogur → Bebidas calientesrr → Postre → Arroz normal → Arroz redondo → Pasta → Masa → Recalentar → Mantener caliente.
- La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado de cada programa (excepto para los programas de Arroz normal y Arroz redondo). El botón «Start» parpadeará y la función seleccionada se iluminará.

Nota:

Mantenga pulsado el botón «Menu» durante 5 segundos si desea cancelar el pitido.

Para volver a activar el pitido, pulse el botón del menú una segunda vez.

PROGRAMA DE HORNEAR

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de hornear (Baking). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará. A continuación, pulse «<» o «>» para seleccionar un tipo de alimento: verdura, pescado, ave o carne.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo. Pulse de nuevo «Temperature / Timer» para cambiar la temperatura pulsando «<» o «>».
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de hornear (Baking), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante. El robot de cocina sonará cuando alcance la temperatura seleccionada.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

PROGRAMA DE SOPA

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de sopa (Soup). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará. A continuación, pulse «<» o «>» para seleccionar un tipo de alimento: verdura, pescado, ave o carne.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de sopa (Soup), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

PROGRAMA DE COCCIÓN AL VAPOR

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de cocción al vapor (Steam). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará. A continuación, pulse «<» o «>» para seleccionar un tipo de alimento: verdura, pescado, ave o carne.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de cocción al vapor (Steam), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

Consejos para cocinar al vapor

- Utilice siempre una cantidad apropiada de agua que no alcance la cesta de cocción al vapor. Si se excede este nivel (2.5 L), se pueden producir derrames durante la cocción. A modo de referencia, la marca de 2 tazas de la olla es equivalente a 1 L de agua aproximadamente.
- El tiempo aproximado de cocción al vapor es de 1h 30 min para 2 L de agua y 45 min para 1 L de agua.
- Coloque la cesta de cocción al vapor sobre la olla (fig. 4).
- Añada los ingredientes a la cesta.

PROGRAMA DE ESTOFADO

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de estofado (Stew). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará. A continuación, pulse «<» o «>» para seleccionar un tipo de alimento: verdura, pescado, ave o carne.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo. Pulse de nuevo «Temperature / Timer» para cambiar la temperatura pulsando «<» o «>».
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de estofado (Stew), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

PROGRAMA DE SALTEADO

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de salteado (Crust Fry). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará. A continuación, pulse «<» o «>» para seleccionar un tipo de alimento: verdura, pescado, ave o carne.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo. Pulse de nuevo «Temperature / Timer» para cambiar la temperatura pulsando «<» o «>».
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de salteado (Crust Fry), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante. El robot de cocina sonará cuando alcance la temperatura seleccionada.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

Nota: añada siempre comida y aceite cuando utilice este programa. Se puede producir un fallo o una situación de peligro si solo se utiliza aceite.

PROGRAMA DE COMIDA PARA BEBÉ

- Este programa se utiliza para preparar la comida del bebé añadiendo pequeñas cantidades de agua con el fin de obtener una textura adecuada para los niños pequeños.
- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de comida para bebé (Baby food). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de comida para bebé (Baby food), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.
- Para motivos de seguridad, la unidad solo mantendrá la comida caliente durante 1 hora.

Nota: una vez preparada la comida para el bebé, deberá consumirse en el espacio de 1 hora.

PROGRAMA DE CREMA DE AVENA

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de crema de avena (Porridge). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará la función de crema de avena (Porridge), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de yogur (Yogurt). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado «08:00» y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de yogur (Yogurt), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Al finalizar la preparación, la unidad emitirá un pitido.

La unidad no mantendrá la comida caliente cuando esta termine de hacerse.

Se utilizan recipientes de vidrio resistente al horno para hacer yogur.

SELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué tipo de leche se debe utilizar?

Salvo que se estipule lo contrario, todas nuestras recetas están preparadas utilizando leche de vaca. También puede utilizar derivados vegetales, como leche de soja, o leche de oveja o cabra, pero en estos casos la firmeza del yogur podría variar en función de la leche utilizada. La leche cruda, las leches de larga vida y los demás tipos de leches que se describen a continuación son adecuados para usar con la unidad:

- **Leche esterilizada de larga vida:** La leche entera UHT produce un yogur de mayor firmeza. El uso de leche semidesnatada producirá un yogur de una consistencia menor, aunque también puede usar leche semidesnatada con una o dos medidas de leche en polvo.
- **Leche pasteurizada:** esta leche produce un yogur más cremoso con una delgada capa de nata.
- **Leche cruda (leche de granja):** esta leche debe hervirse primero. Se recomienda dejar hervir por un tiempo prolongado, dado que puede resultar peligrosa en caso de no hervirse. Seguidamente, espere a que se enfríe antes de usarla con la unidad. No se recomienda usar yogur ya preparado para fermentar la leche cruda.
- **Leche en polvo:** la leche en polvo producirá un yogur muy cremoso. Siga las instrucciones del envase.

Utilice leche entera, preferiblemente UHT de larga vida.

La leche cruda (fresca) o pasteurizada debe hervirse y dejarse enfriar, y después debe removerse la capa de nata.

El agente de fermentación

Para yogur

Puede provenir:

- De un **yogur natural** comprado en un tienda con la fecha de expiración más prolongada posible, de manera que contenga más biactivos y se obtenga así un yogur más consistente.
- De un **agente de fermentación seco congelado**. En este caso, siga el tiempo de activación especificado en las instrucciones del agente de fermentación. Estos agentes de fermentación pueden encontrarse en supermercados, farmacias y tiendas especializadas en productos para la salud.
- De un **yogur preparado recientemente** —debe ser un yogur natural y preparado recientemente—. Esto se conoce como fermentación. Tras el proceso de fermentación, el yogur utilizado pierde bioactivos y existe un mayor riesgo de que produzca un yogur de menor consistencia. En tales casos, deberá empezar de nuevo con otro yogur de tienda o con un agente de fermentación seco congelado.

Si ha hervido la leche, espere a que alcance la temperatura ambiente antes de añadir el agente de fermentación.

Si está demasiado caliente, puede destruir las propiedades del agente de fermentación.

Tiempo de fermentación

- El yogur requerirá de 6 a 12 horas de fermentación en función de los ingredientes básicos utilizados y del resultado que busque.

- Una vez que se haya hecho el yogur, métalo en el frigorífico 4 horas como mínimo y consérvelo 7 días como máximo en su interior.

PROGRAMA DE NATA/QUESO

- Este programa se utiliza para hacer queso blando. Se recomienda usar leche entera y un poco de queso blando fresco.
- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de nata/queso (Cream/Cheese). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado «1:10» y la luz roja de «Start» parpadeará.

- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de nata/queso (Cream/Cheese), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.

PROGRAMA DE POSTRE

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de postre (Dessert). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado «00:45» y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo. Pulse de nuevo «Temperature / Timer» para cambiar la temperatura pulsando «<» o «>».
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de postre (Dessert), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.

PROGRAMA DE ARROZ/CEREALES

- Añada la cantidad requerida de arroz en la olla con el vaso medidor (fig. 8). A continuación, llene la olla con agua hasta la marca de tazas que corresponda (fig. 9).
- Cierre la tapa.
  Nota: siempre debe añadir primero el arroz, de lo contrario habrá demasiada agua.
  Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de arroz/cereales (Rice/Cereal). Cuando la pantalla muestre «□□□» y la luz de «Start» parpadee, pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de arroz/cereales (Rice/Cereal), la luz de «Start» se encenderá y el símbolo « -- » parpadeará en la pantalla.
- Una vez que se termine de preparar la comida, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

PROGRAMA DE ARROZ PILAF/RISOTTO

- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de arroz Pilaf/ Risotto (Pilaf/Risotto). Cuando la pantalla muestre «□□□» y la luz de «Start» parpadee, pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de arroz Pialf/Risoto (Pilaf/Risotto), la luz de «Start» se encenderá y el símbolo « -- » parpadeará en la pantalla.
- Una vez finalizado el guiso, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

CONSEJOS PARA UN ARROZ EN SU PUNTO (Programas de arroz/cereales y arroz pilaf/risotto)

- Antes de iniciar la cocción, mida la cantidad de arroz con el vaso medidor y enjuague el arroz (salvo que se vaya a hacer un risotto).
- Distribuya bien el arroz por toda las superficie de la olla. Llene la olla con agua hasta el nivel de agua apropiado (graduación en tazas).
- Cuando el arroz esté listo —el indicador "Keep Warm" está encendido—, agite el arroz y déjelo reposar en el robot de cocina unos minutos más para conseguir un arroz con granos sueltos.

El cuadro a continuación proporciona una guía para cocer el arroz:

GUÍA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ BLANCO - 10 tazas

Vasos medidores	Arroz en gramos	Nivel de agua en la olla (+ arroz)	Personas
2	300 g	Marca de 2 tazas	3-4 personas
4	600 g	Marca de 4 tazas	5-6 personas
6	900 g	Marca de 6 tazas	8-10 personas
8	1200 g	Marca de 8 tazas	13-14 personas
10	1500 g	Marca de 10 tazas	16-18 personas

El tiempo y la temperatura son automáticos para la cocción del arroz.
Estos son los 7 pasos que se siguen:
Precalentar => Absorber el agua => Aumento rápido de la temperatura => Mantener en ebullición => Evaporar el agua => Cocer el arroz a fuego lento => Mantener caliente.
El tiempo de cocción depende del tipo y cantidad de arroz.

FUNCIÓN DE PASTA

- Para cocinar bien la pasta es importante que el agua alcance la temperatura correcta antes de añadir la pasta.
- Pulse el botón «Menu» para seleccionar la función de pasta (Pasta). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado «00:08» y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará la función de pasta (Pasta), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- El robot de cocina emitirá un sonido cuando el agua alcance la temperatura apropiada. Añada la pasta en el agua y pulse de nuevo «Start» para empezar a contar el tiempo. Mientras el usuario no pulse el botón «Start», el tiempo de cocción no se iniciará y el robot de cocina mantendrá el agua a la temperatura apropiada. **La tapa debe permanecer abierta durante la cocción de la pasta.**
- Al terminar de cocerse, la unidad emitirá tres pitidos.

Nota: la unidad no mantendrá la comida caliente con este programa.

PROGRAMA DE LEUDACIÓN DEL PAN

- Esta función se utiliza para leudar la masa del pan a 40°C después de amasarla manualmente y antes de hornearla.
- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de leudación del pan (Bread rising). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de leudación del pan (Bread rising), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.

Consejos para proteger la masa (leudación):

- Prepare la masa por separado, póngala en la olla, cierre la tapa y seleccione «Bread rising».
- Una vez que la masa esté lista, puede utilizar la función "Baking" a 160°C para hornearla por un periodo de 20-23 minutos. Tras este periodo, dele la vuelta y déjela hornear otros 23 minutos aproximadamente (en función de la cantidad de masa horneada).

FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO

- Este programa solo debe utilizarse para recalentar la comida.
- Pulse el botón «Menu» para seleccionar el programa de recalentar (Recalentar). La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado y la luz roja de «Start» parpadeará.
- Pulse el botón «Temperature / Timer» para ajustar el tiempo de cocción y pulse «<» o «>» para cambiarlo.
- Pulse el botón «Start». El robot de cocina iniciará el programa de recalentar (Reheat), la luz de «Start» se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo restante.
- Una vez que termine de recalentar la comida, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

ATENCIÓN

- **La comida fría no debe exceder la mitad (1/2) de la capacidad del robot de cocina. Si añade demasiada comida, no podrá calentarse bien. Si añade muy poca comida o usa el programa "Reheat" reiteradamente, la comida podría quemarse formando una capa dura en el fondo.**
- **Se recomienda no recalentar la crema de avena espesa, dado que podría formar una pasta.**
- **No recaliente comida fría que se haya guardado durante mucho tiempo a fin de evitar malos olores.**

FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE/CANCELACIÓN

Este botón tiene 2 funciones diferentes: mantener caliente y cancelar.

1. Función de mantener caliente:

1.1 Mantener caliente manualmente:

Pulse «Keep warm/Cancel» —la luz de «Keep warm/Cancel» se enciende—, para que el robot de cocina inicie la función para mantener la comida caliente.

1.2 Mantener caliente automáticamente:

El robot de cocina iniciará la función de mantener la comida caliente automáticamente cuando termine de guisar la comida (esta función se excluye en algunos de los programas del menú). La unidad emitirá tres pitidos e iniciará automáticamente la función para mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo que se mantiene caliente aparecerá en la pantalla.

Si desea cancelar la función de mantener la comida caliente cuando finaliza la cocción: mantenga pulsado «Keep warm» durante 5 segundos antes de iniciar el programa de cocina.
Si desea volver a activar la función automática para mantener la comida caliente, pulse de nuevo el botón «Keep warm» durante 5 segundos.

2. Función de cancelación:

- Pulse el botón "Keep warm/Cancel" para cancelar todos los ajustes realizados y volver al modo de espera.

Consejo: para mantener el buen sabor de la comida, limite el tiempo que la comida permanece caliente a 12 horas.

FUNCIÓN MANUAL

- La función manual se utiliza para memorizar sus programas de cocción favoritos.
- En el modo de espera, pulse el botón «DIY» para iniciar la función manual. El robot de cocina iniciará la función manual mostrando el tiempo de cocción por defecto en la pantalla y con la luz de "Start" parpadeando.
- 2 posibilidades para ajustar la función manual:
  - pulse "Temperature / Time" si desea establecer un tiempo y una temperatura estable para su programa.
  - Si desea utilizar un programa del menú como base para su programa, pulse el botón de menú y seleccione el programa de cocción deseado. Una vez seleccionado el programa del menú, modifíquelo pulsando el botón "Temperature / Time".
- Una vez preparada la comida, la unidad emitirá tres pitidos y pasará a mantener la comida caliente. El indicador "Keep Warm" se iluminará y el tiempo manteniendo la comida caliente se mostrará en la pantalla.

Nota:

- **Algunos programas de cocción son programas totalmente automáticos y no permiten ajustar la temperatura y/o el tiempo de cocción.**
- **El robot de cocina memoriza el último tiempo de cocción y la temperatura introducidos en la función manual para la próxima vez que utilice esta función.**
- **A fin de proteger la unidad, los ajustes de la temperatura y el tiempo de cocción están restringidos en la función manual:**
  Entre 40 y 100 °C, el tiempo de cocción puede ser de 1 min a 9h.
  Entre 105 y 160 °C, el tiempo de cocción puede ser de 1 min a 2h.

FUNCIÓN DE INICIO APLAZADO

- Para usar la función de aplazamiento del inicio, elija primero el programa de cocción y el tiempo de cocción. A continuación, pulse el botón «Delayed start» y elija un tiempo de aplazamiento. El tiempo de aplazamiento por defecto cambiará en función del tiempo de cocción seleccionado. El tiempo de aplazamiento puede ajustarse desde el tiempo de cocción hasta 24 horas. El tiempo de aplazamiento del inicio disminuirá o aumentará cada vez que pulse «<» o «>» respectivamente.
- Cuando haya seleccionado el tiempo de aplazamiento, pulse el botón «Start» para acceder al programa de cocción elegido. El indicador de «Start» permanecerá encendido y la pantalla mostrará el número de horas que haya establecido.

FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

- Para usar la función del temporizador, elija primero el programa de cocción y el tiempo de cocción. A continuación, pulse el botón «Temperature/Timer» y establezca el tiempo de cocción. El tiempo de cocción disminuirá o aumentará cada vez que pulse «<» o «>» respectivamente.
- Cuando haya seleccionado el tiempo de cocción, pulse el botón «Start» para acceder al modo de cocción elegido. El indicador de «Start» permanecerá encendido.
- Después de iniciar la función de aplazamiento del inicio, el tiempo de cocción puede comprobarse pulsando el botón “Temperature / Timer”.
- El tiempo de cocción puede modificarse durante la cocción pulsando el botón "Temperature / Timer". Una vez seleccionado el tiempo de cocción, si no realiza ninguna otra acción durante 5 segundos, el robot de cocina reanudará la cocción restante utilizando el nuevo ajuste.

FUNCIÓN DE TEMPERATURA

- Para usar la función de temperatura, elija primero el programa de cocción y el tiempo de cocción. A continuación, pulse el botón «Temperature/Timer» y seleccione la temperatura. La temperatura de cocción por defecto cambiará en función del programa de cocción seleccionado. La temperatura disminuirá o aumentará cada vez que pulse «<» o «>» respectivamente.
- Cuando haya seleccionado la temperatura, pulse el botón «Start» para acceder al modo de cocción elegido. El indicador de «Start» permanecerá encendido.

- La temperatura puede modificarse durante la cocción pulsando el botón "Temperature / Timer". Una vez seleccionada la temperatura, si no realiza ninguna otra acción durante 5 segundos, el robot de cocina reanudará el resto de la cocción a partir del nuevo ajuste.

AL FINALIZAR LA COCCIÓN

- Abra la tapa (fig. 1).
- Utilice guantes de cocina para manipular la olla y el cesto de cocción al vapor (fig. 11).
- Sirva la comida con la cuchara que se incluye con la unidad y vuelva a cerrar la tapa.
- La comida se puede mantener caliente 24 horas como máximo.
- Pulse el botón «Keep Warm/Cancel» para dejar de mantener la comida caliente.
- Desenchufe la unidad.

MISCELÁNEO

- La unidad dispone de una función de memoria. En caso de fallo eléctrico, el robot de cocina mantendrá en la memoria el estado de la cocción antes de que se produjera el fallo y reanudará el proceso de cocción, siempre y cuando la corriente vuelva a activarse en un espacio de 2 segundos. Si el fallo eléctrico dura más de 2 segundos, el robot de cocina cancelará el proceso de cocción previo y volverá al modo de espera.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el robot de cocina está desenchufado y enfriado por completo antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda encarecidamente limpiar la unidad con una esponja después de cada uso (fig. 12).
- La olla, la tapa interna, el vaso medidor y las cucharas de sopa y arroz pueden lavarse en el lavavajillas (fig. 13).

Olla, cesta de cocción al vapor

- No se recomienda el uso de agentes desengrasantes o estropajos metálicos.
- Si hay restos de comida incrustados en el fondo de la olla, añada un poco de agua para remojarla por un tiempo antes de lavarla.
- Seque la olla con cuidado.

Cuidado de la olla

Siga las instrucciones siguientes para cuidar de la olla:

- Para mantener la olla en buen estado, no corte nunca la comida en su interior.
- Procure poner siempre la olla en el robot de cocina.
- Para evitar daños en la superficie de la olla, utilice la cuchara que se incluye con la unidad o una cuchara de madera. No utilice cucharas metálica (fig. 14).
- Para evitar la corrosión, no vierta vinagre en la olla.
- El color de la superficie de la olla puede cambiar después de utilizarla por primera vez o después de un uso prolongado. Este cambio de color se debe a la acción del vapor y el agua. No tiene ningún efecto en el uso del robot de cocina, ni es peligroso para la salud. Se puede seguir utilizando con perfecta normalidad de manera segura.

Limpieza de la válvula de presión

- Cuando limpie la válvula de presión, desmóntela de la tapa (fig. 15) y ábrala girando hacia «open» (fig.16a y 16b). Después de limpiar la válvula, séquela con un paño, haga coincidir sus dos partes y gire una de ellas hacia «close». Por último, vuelva a poner la válvula en la tapa del robot de cocina (fig.17a y 17b).

Limpieza y cuidados de otras partes de la unidad

- Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior del robot de cocina (fig. 18), el interior de la tapa y el cable de alimentación; séquelos con un paño. No utilice productos abrasivos.
- No utilice agua para limpiar el interior de la unidad, dado que podría dañar el sensor térmico.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Descripción del fallo	Causas	Soluciones
Los indicadores están apagados y la unidad no calienta.	La unidad no está enchufada.	Compruebe que el cable de alimentación está enchufado a la toma de corriente.
Los indicadores están apagados, pero la unidad está calentando.	Problema con la conexión de la luz indicadora, o la luz indicadora está dañada.	Envíe la unidad a un centro de reparación autorizado para que la reparen.
Fuga de vapor durante la cocción.	La tapa está mal cerrada.	Abra y cierre la tapa de nuevo.
	La válvula de presión no está bien instalada o le falta alguna pieza.	Detenga el proceso de cocción (desenchufe el producto) y compruebe que no falta ninguna pieza en la válvula (2 partes unidas la una a la otra) y que está bien instalada.
	La tapa o la válvula de presión están dañadas.	Envíe la unidad a un centro de reparación autorizado para que la reparen.
El arroz está a medio cocer o demasiado hecho.	Muy poca o demasiada agua en comparación con la cantidad de arroz.	Consulte el cuadro para calcular la cantidad de agua.

Descripción del fallo	Causas	Soluciones
El arroz está a medio cocer o demasiado hecho.	No se ha hervido a fuego lento durante suficiente tiempo.	Envíe la unidad a un centro de reparación autorizado para que la reparen.
La función para mantener la comida caliente automáticamente no funciona (la unidad permanece en el programa de cocción o no mantiene la comida caliente).	La función para mantener la comida caliente ha sido cancelada por el usuario durante los ajustes. Consulte el párrafo relacionado con la función para mantener caliente la comida.	
E0	Circuito abierto cortocircuitado del sensor superior.	
E1	Circuito abierto o cortocircuitado del sensor inferior.	Detenga la unidad y reinicie el programa. Si el problema se repite, envíe la unidad a un centro de reparación autorizado para que la reparen.

Observación: Si la olla interna está deformada, deje de utilizar la unidad hasta que consiga una olla de repuesto de un centro de reparación autorizado.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

¡Ayude a proteger el medioambiente!

ⓘ Su aparato incluye materiales que pueden recuperarse o reciclarse.

➲ Llévelo a un lugar de recogida municipal.