

# SILVERCREST®



MULTICUISEUR ÉLECTRIQUE SSM 1000 A1  
MULTI-POT SNELKOOKPAN SSM 1000 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

Version des informations · Stand van de informatie:

05/2019 ID: SSM 1000 A1\_19\_V1.6

FR BE

MULTICUISEUR ÉLECTRIQUE  
Mode d'emploi

NL BE

MULTI-POT SNELKOOKPAN  
Gebruiksaanwijzing

IAN 316620

BE

IAN 316620

BE

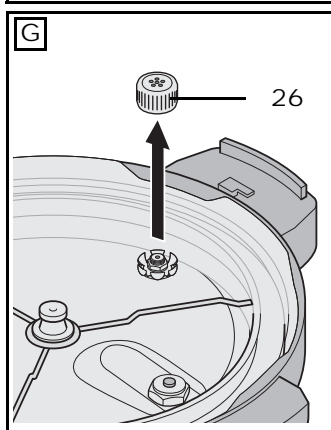
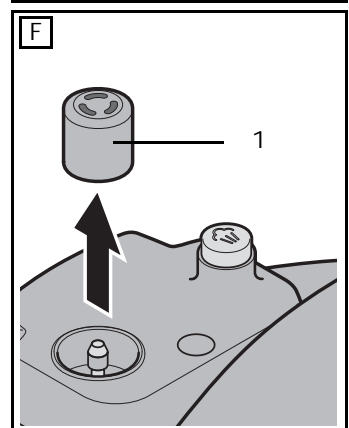
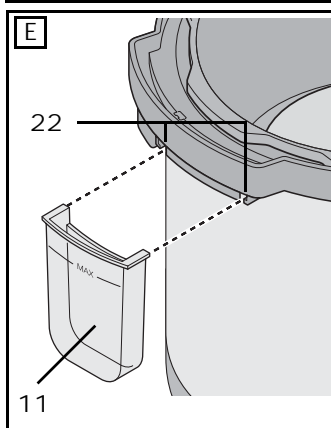
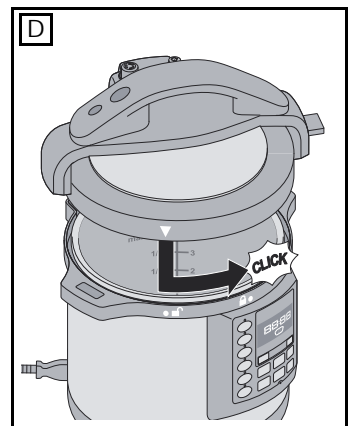
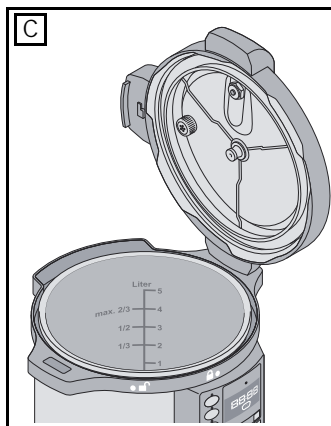
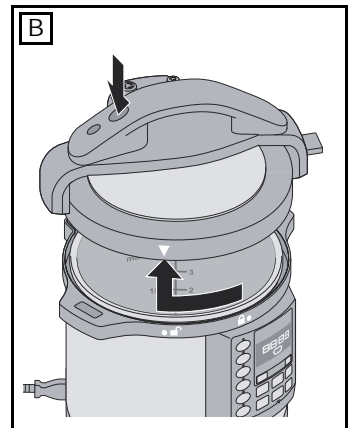
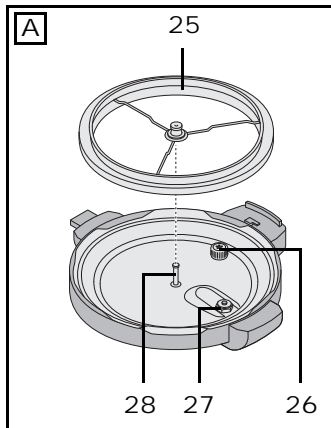
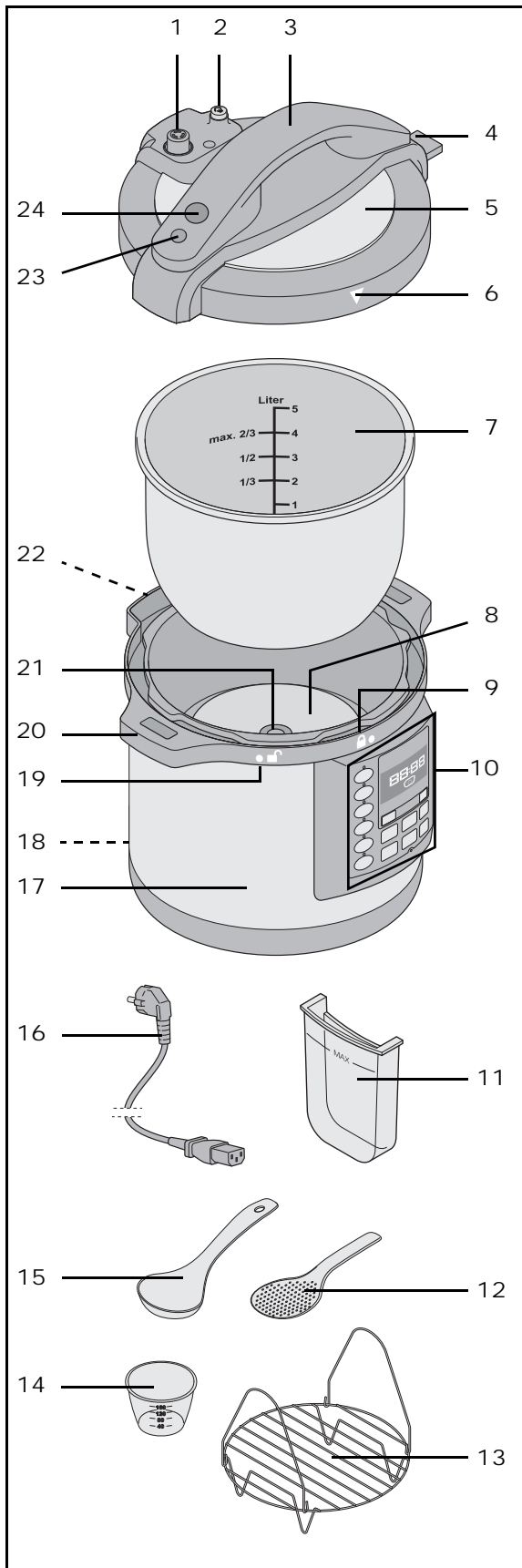


*Français*..... 2

*Nederlands* ..... 26







# Aperçu de l'appareil / Overzicht



## Sommaire

1.	Aperçu de l'appareil .....	3
2.	Utilisation conforme .....	4
3.	Consignes de sécurité .....	4
4.	Éléments livrés .....	7
5.	Vue d'ensemble du champ de commande .....	8
6.	Récapitulatif des fonctions .....	10
7.	Avant la première utilisation .....	11
8.	Utilisation de l'autocuiseur multifonction .....	11
8.1	Ouvrir le couvercle (à l'état froid) .....	11
8.2	Placer le couvercle en position d'égouttage .....	11
8.3	Fermer le couvercle .....	11
8.4	Ouvrir/fermer la soupape de pression .....	11
8.5	Indicateur de pression .....	11
8.6	Ouvrir le couvercle en toute sécurité (à l'état chaud) .....	12
8.7	Repères situés dans la cuve/contenances .....	13
8.8	Utiliser le panier vapeur .....	13
9.	Mesures préparatoires avant chaque utilisation .....	13
10.	Cuisson avec l'autocuiseur multifonction .....	14
10.1	Préparer le processus de cuisson .....	14
10.2	Temps de cuisson .....	14
10.3	Régler et démarrer le programme de cuisson .....	15
10.4	Interrompre le processus de cuisson .....	15
10.5	Mettre fin à la cuisson .....	15
10.6	Tenir chaud (Ten. chaud/annuler) .....	15
10.7	Cuisson différée .....	16
11.	Programmes de cuisson individuels .....	17
11.1	Saisir (Saisir/sauter) .....	17
11.2	Fabrication de yaourt (Yaourt) .....	17
11.3	Mijoter (Mijoter) .....	18
11.4	Cuire des gâteaux (Gâteau) .....	18
11.5	Poisson (Poisson) .....	18
11.6	Viande (Bœuf/viande) .....	19
11.7	Volaille (Volaille) .....	19
11.8	Légumes (Vapeur/légumes) .....	19
11.9	Haricots/piment rouge (Haricots/pim. rge) .....	20
11.10	Ragoûts/soupes (Ragoût/Soupe) .....	20
11.11	Œufs (Œuf) .....	20
11.12	Riz (Riz) .....	20
11.13	Multi-céréales (Multi-céréales) .....	21
12.	Nettoyage et rangement .....	21
12.1	Démonter l'appareil .....	21
12.2	Nettoyer les accessoires au lave-vaisselle .....	21
12.3	Nettoyer le corps et le câble d'alimentation .....	21
12.4	Vérifier et nettoyer les soupapes .....	21
12.5	Assembler les accessoires .....	22
12.6	Rangement de l'appareil .....	22
13.	Mise au rebut .....	22
14.	Commander des accessoires .....	22
15.	Dépannage .....	23
16.	Caractéristiques techniques .....	23
17.	Garantie de HOYER Handel GmbH .....	24

## 1. *Aperçu de l'appareil*

- 1 Soupape de pression
- 2  Bouton de réglage de la soupape de pression
- 3 Poignée (du couvercle)
- 4 Nervure
- 5 Couvercle
- 6  Flèche repère
- 7 Cuve
- 8 Plaque chauffante
- 9  Repère (couvercle fermé)
- 10 Champ de commande
- 11 Réservoir d'eau condensée
- 12 Cuillère à riz
- 13 Panier vapeur
- 14 Gobelet doseur
- 15 Cuillère à soupe
- 16 Câble de raccordement au secteur avec fiche secteur
- 17 Appareil de base
- 18 Prise (pour brancher le câble de raccordement au secteur)
- 19  Repère (couvercle ouvert)
- 20 Poignée (de l'appareil de base)
- 21 Contact de sécurité
- 22 Support (pour le réservoir d'eau condensée)
- 23 Indicateur de pression
- 24 Bouton de déverrouillage (pour le couvercle)

### **Figure A : face inférieure du couvercle**

- 25 Joint d'étanchéité
- 26 Filtre de protection (pour la soupape de pression)
- 27 Face inférieure de l'indicateur de pression
- 28 Support (pour le joint d'étanchéité)

## **Merci beaucoup pour votre confiance !**

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel autocuiseur multifonction.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.
- Respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel autocuiseur multifonction !

### **Symboles sur l'appareil**



**DANGER !**

**Surfaces très chaudes**

Pour éviter les brûlures, il ne faut pas toucher les surfaces de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne. Utilisez uniquement les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

## **2. Utilisation conforme**

Cet autocuiseur multifonction est un appareil multifonction disposant de différents programmes de cuisson permettant une cuisson sous pression économe en temps et en énergie (cuisson rapide), une cuisson lente (mijotage) et une cuisson à la vapeur. Il permet également de saisir les aliments, de préparer des yaourts et de faire cuire des gâteaux. Les réglages par défaut de la majorité des programmes concernant la pression et le temps de cuisson peuvent être ajustés à la main.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement dans des espaces intérieurs secs.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

### **Utilisation impropre prévisible**



**DANGER !** Risque de brûlures !

- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus de l'autocuiseur ...  
... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et  
... que de la vapeur très chaude s'échappe de l'autocuiseur multifonction.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de la soupape de pression lorsque vous l'ouvrez avec le bouton de réglage de la soupape de pression et que de la vapeur s'échappe.
- ⊙ L'autocuiseur multifonction n'est pas une friteuse. Les aliments ne peuvent et ne doivent pas être frits dans de l'huile.

## **3. Consignes de sécurité**

### **Avertissements**

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :




**DANGER !** Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

**AVERTISSEMENT !** Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

**ATTENTION :** risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

**REMARQUE :** remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.


## **Instructions pour une utilisation en toute sécurité**

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
-  ⊙ Des parties des surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, touchez-le uniquement au niveau du champ de commande ou des poignées. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir la cuve après fonctionnement de l'appareil.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage et rangement » à la page 21).
- ⊙ En cas de cuisson sous pression (avec soupape de pression fermée) : ne dépassez pas le niveau de remplissage maximal de l'appareil (repère 2/3 sur la cuve) afin d'éviter que de l'eau bouillante ne gicle hors de la bouilloire. En cas de préparation d'aliments tels que du riz ou des légumes secs gonflant lors du processus de cuisson, remplissez la cuve au maximum jusqu'à la moitié (repère 1/2 dans la cuve).
- ⊙ Les canaux du dispositif de régulation de la pression doivent être contrôlés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués (voir « Vérifier et nettoyer les soupapes » à la page 21).
- ⊙ Avant chaque utilisation, assurez-vous que les soupapes ne sont pas obstruées (voir « Mesures préparatoires avant chaque utilisation » à la page 13).
- ⊙ N'ouvrez pas l'appareil tant qu'il se trouve sous pression. Tenez compte de l'indicateur de pression. Patientez jusqu'à ce que la pression ait diminué ou ouvrez la soupape de pression jusqu'à ce que seule une très faible quantité de vapeur s'échappe. N'ouvrez jamais l'appareil de manière violente.
- ⊙ À l'aide des poignées, installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le remplacer par un câble équivalent. Adressez-vous à notre service après-vente.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Il ne faut jamais recouvrir l'appareil pour éviter une surchauffe. Sinon, il peut se produire une surchauffe dans l'appareil.
- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil ...  
... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et  
... que de la vapeur très chaude s'échappe de l'appareil.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de la soupape de pression lorsque vous l'ouvrez avec le bouton de réglage de la soupape de pression et que de la vapeur s'échappe. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.

- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
  - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
  - ... dans des propriétés agricoles ;
  - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
  - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Attention : la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude après l'utilisation.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures.

 **DANGER pour les enfants**

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

 **DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage**

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.

 **DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité**

- ⊙ Les liquides et aliments doivent être versés uniquement dans la cuve, jamais directement dans l'appareil de base.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.

 **DANGER ! Risque d'électrocution**

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement au secteur présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement au secteur par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement au secteur ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, ...
  - ... lorsqu'une panne survient,
  - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
  - ... avant de nettoyer l'appareil et
  - ... en cas d'orage.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.





### **DANGER ! RISQUE D'INCENDIE**

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Le contact de sécurité situé au centre de la plaque chauffante doit être propre et mobile afin d'éviter une surchauffe.
- ⊙ Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.
- ⊙ Ne placez pas l'autocuiseur multifonction dans un four chaud.



### **DANGER ! Risque de brûlures**

- ⊙ Des parties des surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, touchez-le uniquement au niveau du champ de commande ou des poignées. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir la cuve après fonctionnement de l'appareil.
- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.



### **DANGER ! Risque de blessures lié à des aliments chauds**

- ⊙ Si vous avez fait chauffer des aliments visqueux, agitez prudemment l'autocuiseur multifonction avant de l'ouvrir. Cela doit permettre d'éviter les projections.
- ⊙ Si vous avez fait cuire de la viande avec la peau, cette dernière peut enfler. N'enfoncez rien dans la viande tant que la peau est gonflée.



### **DANGER ! Risque de brûlures**

- ⊙ N'ouvrez pas l'autocuiseur multifonction tant qu'il se trouve sous pression. Tenez compte de l'indicateur de pression.
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus de l'autocuiseur multifonction ...
  - ... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
  - ... que de la vapeur très chaude s'échappe de l'autocuiseur multifonction.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus des orifices de sorties suivants lorsque de la vapeur s'échappe :
  - de la soupape de pression lorsque vous l'ouvrez avec le bouton de réglage de la soupape de pression,
  - de l'indicateur de pression, surtout en phase de préchauffage.

### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels**

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à vide afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur multifonction sans la cuve.
- ⊙ Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau et d'aliments dans l'appareil. Tenez compte des remarques concernant les contenances et les repères situés dans la cuve (voir « Repères situés dans la cuve/ contenances » à la page 13).
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

## **4. Éléments livrés**

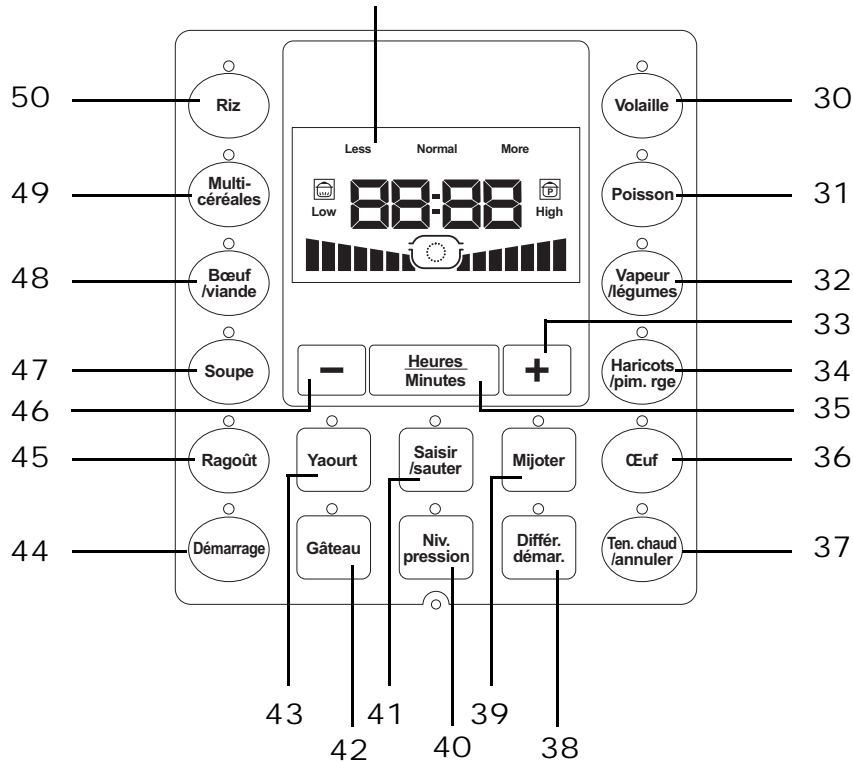
- 1 appareil de base 17
- 1 cuve 7
- 1 couvercle 5
- 1 réservoir d'eau condensée 11
- 1 panier vapeur 13
- 1 gobelet doseur 14
- 1 cuillère à riz 12
- 1 cuillère à soupe 15
- 1 mode d'emploi
- 1 livre de cuisine

### **Déballage de l'appareil**

1. Sortez toutes les pièces de l'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

## 5. Vue d'ensemble du champ de commande

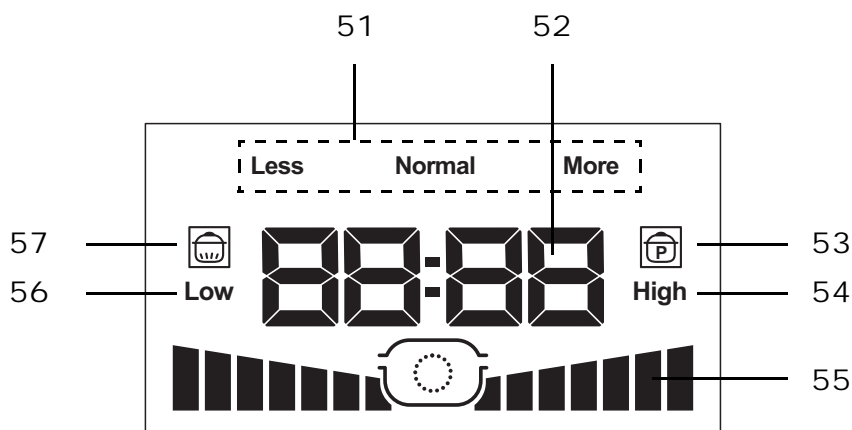
29





N° / désignation		Fonction
29	Écran	Affichage des réglages actuels et informations concernant le processus de cuisson, les messages de défaut
30	Volaille	Bouton Volaille
31	Poisson	Bouton Poisson
32	Vapeur/légumes	Bouton Cuisson vapeur
33	+	Bouton Plus
34	Haricots/pim.rge	Bouton Haricot
35	Heures/minutes	Bouton Unité de temps
36	Œuf	Bouton Œuf
37	Ten. chaud/annuler	Bouton Annuler
38	Différ. démar.	Bouton Démarrage différé
39	Mijoter	Bouton Mijoter
40	Niv. pression	Bouton Pression
41	Saisir/sauter	Bouton Saisir
42	Gâteau	Bouton Gâteau
43	Yaourt	Bouton Yaourt
44	Démarrage	Bouton Démarrage
45	Ragoût	Bouton Ragoût
46	-	Bouton Moins
47	Soupe	Bouton Soupe

N° / désignation		Fonction	
48	Bœuf/viande	Bouton Viande	Programme pour la cuisson de viandes à l'étuvée
49	Multi-céréales	Bouton Multi-céréales	Programme pour la cuisson de mélanges de céréales, de riz brun, de mélanges de riz avec du riz sauvage
50	Riz	Bouton Riz	Programme pour la cuisson du riz (blanc ou décortiqué)

## Affichage à l'écran



N° / affichage	Signification
51 <i>Less, Normal, More</i>	Réglage par défaut sélectionné du temps de cuisson
52	Affichage du temps de cuisson, d'informations (p. ex. <i>OFF</i> en mode veille)
53 	Génération de pression
54 <i>High</i>	Réglage du niveau de pression : pression plus élevée
55	Affichage à barres : fonctionne lorsque l'appareil chauffe
56 <i>Low</i>	Réglage du niveau de pression : pression plus faible
57 	L'appareil chauffe et génère de la pression (sauf dans le cas des programmes fonctionnant sans pression)

## 6. Récapitulatif des fonctions

Votre nouvel autocuiseur multifonction associe la cuisson sous pression économe en temps et en énergie à un système de commande moderne et automatique de processus de cuisson. De ce fait, cet appareil n'est pas qu'un autocuiseur particulièrement sûr, mais également un appareil multifonction intelligent dans lequel il est possible, par exemple, de cuire les aliments lentement comme dans une mijoteuse ou de préparer du yaourt.

L'autocuiseur multifonction dispose de 14 programmes de cuisson. Le temps de cuisson, le niveau de pression et la température sont pré-réglés au sein des programmes de cuisson.

- Certains programmes fonctionnent sans pression. Pour ces derniers, aucune pression ne peut être réglée.
- En ce qui concerne les autres programmes, il est possible de modifier le niveau de pression pré-réglé *High* 54 (pression plus élevée) ou *Low* 56 (pression plus faible) avec le bouton Niv. pression 40.
- Les températures pré-réglées ne peuvent pas être modifiées.
- Pour modifier le temps de cuisson sur une plage réglable :
  - Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de sélection du programme afin de faire votre choix entre les réglages par défaut *Less*, *Normal*, *More* 51.
  - Avec les boutons + 33/- 46, vous pouvez éventuellement régler à la main le temps souhaité.
- Le temps de cuisson affiché correspond au temps durant lequel l'appareil a atteint les valeurs programmées de température et de pression et les maintient. Avant cela, l'appareil chauffe et génère de la pression.

Vous trouverez les valeurs pré-réglées et les plages réglables dans le tableau suivant.

Bouton	Fonction	Temps de cuisson pré-réglé			Plage du temps de cuisson réglable manuellement	Niveau de pression pré-réglé :	Remarques
		<i>Less</i>	<i>Normal</i>	<i>More</i>			
Poisson	Poisson	5 min	10 min	15 min	1 - 40 min	<i>Low</i>	
Vapeur/ légumes	Légumes	3 min	10 min	15 min	1 - 240 min	<i>Low</i>	
Hari-cots/ pim. rge	Haricots / piment rouge	25 min	30 min	40 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Œuf	Œufs	3 min	4 min	8 min	1 - 10 min	<i>High</i>	
Gâteau	Gâteau	33 min			10 - 45 min	sans pression	
Mijoter	Mijoter	4 h			0,5 - 20 h	sans pression	- Réglage du temps de cuisson par paliers de 30 minutes
Saisir/ sauter	Saisir	30 min			impossible	sans pression	- Lorsque la température est atteinte, <i>Hot</i> est affiché à l'écran 29. - Aucun démarrage différé possible
Yaourt	Yaourt	24 h	8 h	boil	0,5 - 99,5 h	sans pression	- Réglage du temps de cuisson par paliers de 30 minutes - Aucun démarrage différé possible - À la fin du programme, le programme Tenir chaud n'est pas mis en route.
Volaille	Volaille	5 min	15 min	30 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Ragoût	Ragoût	20 min	35 min	45 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Soupe	Soupe	20 min	30 min	240 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Bœuf/ viande	Viande	20 min	35 min	70 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Multi-céréales	Multi-céréales	20 min	40 min	60 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Riz	Riz	6 min	8 min	15 min	1 - 20 min	<i>High</i>	

## 7. Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir « Nettoyage et rangement » à la page 21) !
- Retirez le film de protection du champ de commande 10.

REMARQUE : l'appareil est livré légèrement graissé ce qui peut causer un léger dégagement de fumée et d'odeur lors de la première utilisation. C'est sans danger et cela cesse rapidement. Pendant ce temps, veuillez veiller à ce que l'aération soit suffisante.

## 8. Utilisation de l'autocuiseur multifonction

### 8.1 Ouvrir le couvercle (à l'état froid)

Figure B :

1. Maintenez le bouton de déverrouillage 24 enfoncé tout en tournant le couvercle 5 dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche repère 6 soit alignée sur le repère ●■ 19.
2. Soulevez le couvercle 5 vers le haut.

### 8.2 Placer le couvercle en position d'égouttage

Figure C : il est possible, à des fins d'égouttage du couvercle chaud par exemple, de placer le couvercle 5 en position verticale avec la nervure 4 dans l'encoche située sur l'une des poignées 20 de l'appareil de base 17.

### 8.3 Fermer le couvercle

Figure D :

Afin que de la pression puisse être générée dans l'autocuiseur multifonction, il est important de refermer correctement le couvercle 5.

1. Mettez le couvercle 5 en place en alignant la flèche repère ▼ 6 sur le repère ●■ 19.
2. Tournez le couvercle 5 dans le sens antihoraire de telle sorte que la flèche repère ▼ 6 pointe sur le repère ■● 9. Le mécanisme de verrouillage s'enclenche de manière audible.

REMARQUE : lorsque le couvercle 5 est posé sur l'appareil de base mais n'a pas été fermé correctement, des signaux sonores retentissent et Lid s'affiche à l'écran 29.

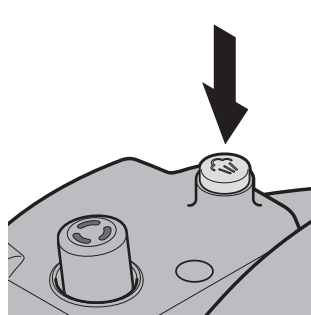
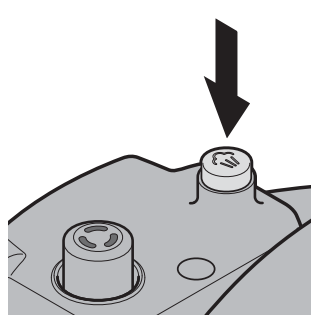
## 8.4 Ouvrir/fermer la soupape de pression



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de la soupape de pression 1 lorsque vous l'ouvrez avec le bouton de réglage de la soupape de pression ☞ 2 et que de la vapeur s'échappe. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.

Le bouton de réglage de la soupape de pression ☞ 2 vous permet d'ouvrir et de fermer la soupape de pression 1.

Ouvrir	Fermer
	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez sur le bouton de réglage de la soupape de pression ☞ 2 jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez sur le bouton de réglage de la soupape de pression ☞ 2 afin qu'il se dé-senclenche.</li></ul>

## 8.5 Indicateur de pression



DANGER ! Risque de brûlures !


- ⊙ Avant chaque utilisation, il est nécessaire de vérifier si la face inférieure de l'indicateur de pression 27 est propre et mobile (voir « Mesures préparatoires avant chaque utilisation » à la page 13).
- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de l'indicateur de pression 23 lorsque de la vapeur s'en échappe.

L'indicateur de pression 23 est une soupape située dans un renforcement sur le couvercle 5. Lorsque de la pression est générée dans l'autocuiseur multifonction, une petite quantité de chaude vapeur d'eau peut s'échapper de cette soupape. Lorsque l'indicateur de pression 23 se soulève, cela signifie que l'autocuiseur multifonction est sous pression.

## 8.6 Ouvrir le couvercle en toute sécurité (à l'état chaud)



**DANGER !** Risque de brûlures !

- ⊙ N'ouvrez pas l'autocuiseur multifonction tant qu'il se trouve sous pression. Tenez compte de l'indicateur de pression 23. Patientez jusqu'à ce que la pression ait diminué ou ouvrez la soupape de pression 1 jusqu'à ce que seule une très faible quantité de vapeur s'échappe. N'ouvrez jamais l'autocuiseur multifonction de manière violente.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de la soupape de pression 1 lorsque vous l'ouvrez avec le bouton de réglage de la soupape de pression  2 et que de la vapeur s'échappe. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.



**DANGER !** Risque de blessures lié à des aliments chauds !

- ⊙ Si vous avez fait chauffer des aliments visqueux, agitez prudemment l'autocuiseur multifonction avant de l'ouvrir. Cela doit permettre d'éviter les projections.
- ⊙ Si vous avez fait cuire de la viande avec la peau, cette dernière peut enfler. N'enfoncez rien dans la viande tant que la peau est gonflée.



**DANGER !** Risque de brûlures !

- ⊙ Touchez l'appareil chaud uniquement au niveau du champ de commande 10 ou des poignées 3/20.

Lorsque l'autocuiseur multifonction se trouve sous pression, la pression doit tout d'abord être évacuée de la cuve avant de pouvoir ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité. Un mécanisme de sécurité empêche l'ouverture du couvercle 5 tant que l'indicateur de pression 23 est soulevé.

Pour évacuer la pression, vous avez deux possibilités :

- En cas d'évaporation rapide, la pression est rapidement évacuée via la soupape de pression 1.
- En cas de refroidissement lent, la pression diminue lentement sans ouverture de soupape.



**REMARQUES :**

- Utilisez le refroidissement lent lorsque d'importantes quantités de liquides (p. ex. de la soupe) ou des aliments féculents (p. ex. du porridge) se trouvent dans l'autocuiseur multifonction. Ces aliments, en cas d'évaporation rapide, peuvent être projetés avec la vapeur et obstruer les soupapes.
- Pour les aliments à la durée de cuisson plus courte et qui se défont rapidement à la cuisson, utilisez si possible l'évaporation rapide.
- Si vous utilisez le programme Tenir chaud Ten. chaud/annuler 37, la pression diminue lentement.
- Si vous utilisez un programme de cuisson sans pression, l'évaporation n'a pas lieu. Lors de l'ouverture du

couvercle 5, prenez garde aux aliments chauds et aux surfaces chaudes.

- Si l'indicateur de pression 23 s'avérait ne pas s'abaisser, bien qu'aucune vapeur d'eau ou aucune pression ne s'en échappent plus, l'indicateur de pression pourrait être encrassé et immobilisé. Dans ce cas, appuyez légèrement vers le bas sur l'indicateur de pression à l'aide d'un crayon, de baguettes etc.

### Évaporation rapide


1. Mettez fin au processus de cuisson et débranchez la fiche secteur 16.
2. Appuyez prudemment sur le bouton de réglage de la soupape de pression  2 jusqu'à ce qu'il s'enclenche, afin d'ouvrir la soupape de pression 1. La pression s'échappe de l'autocuiseur multifonction. De la chaude vapeur d'eau s'échappe par la même occasion !
3. Vérifiez que l'indicateur de pression 23 s'est abaissé.
4. Maintenez le bouton de déverrouillage 24 enfoncé tout en tournant le couvercle 5 dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche repère 6 soit alignée sur le repère  19.
5. Soulevez prudemment le couvercle 5 vers le haut.

### Refroidissement lent

Lorsque l'appareil se trouve en mode veille (affichage *OFF*) ou lorsque le programme Tenir chaud Ten. chaud/annuler 37 est en marche, la pression diminue lentement de manière automatique. La durée du processus de refroidissement dépend de la quantité d'aliments et peut durer jusqu'à 15 minutes.

1. Laissez refroidir l'autocuiseur multifonction jusqu'à ce que l'indicateur de pression 23 se soit abaissé.

**REMARQUE :** le refroidissement peut être quelque peu accéléré en posant une serviette froide et humide (mais bien essorée) sur le couvercle. Il est alors nécessaire de débrancher auparavant la fiche secteur 16.

2. Maintenez le bouton de déverrouillage 24 enfoncé tout en tournant le couvercle 5 dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche repère 6 soit alignée sur le repère  19.
3. Soulevez prudemment le couvercle 5 vers le haut.

## 8.7 Repères situés dans la cuve/ contenances



DANGER !

- ⊙ En cas de cuisson sous pression (avec soupape de pression 1 fermée) : ne remplissez la cuve 7 que jusqu'au niveau de remplissage maximal (repère *max. 2/3* dans la cuve), afin d'éviter que de l'eau bouillante ne gicle hors de l'appareil. En cas de préparation d'aliments tels que du riz ou des légumes secs gonflant lors du processus de cuisson, remplissez la cuve 7 au maximum jusqu'à la moitié (repère *1/2* dans la cuve).

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à vide afin d'éviter tout risque de surchauffe.

En cas de cuisson sous pression (avec soupape de pression 1 fermée), veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau dans l'appareil. Tenez compte des repères situés dans la cuve 7.

- *max. 2/3* : ceci correspond au niveau de remplissage maximal avec lequel l'appareil peut être mis en fonctionnement.
- *1/2* : ce repère indique le niveau de remplissage situé à la moitié de la cuve 7. Du liquide ne peut être ajouté au riz et à d'autres aliments gonflant de manière similaire que jusqu'à ce repère.
- Versez toujours 250 ml de liquide minimum (eau, bouillon etc.) dans la cuve 7.

## 8.8 Utiliser le panier vapeur



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Le panier vapeur 13 devient chaud lors de son utilisation. Avant de le sortir de la cuve 7, patientez jusqu'à ce qu'il se soit refroidit ou utilisez des maniques ou des gants de cuisine.

Pour cuire des aliments à la vapeur (p. ex. avec la fonction Vapeur/Légumes 32), vous pouvez déposer le panier vapeur 13 dans la cuve 7. Ne remplissez la cuve 7 qu'avec une faible quantité d'eau de manière à ce que la grille se trouve au-dessus de la surface de l'eau. Les aliments doivent être déposés sur la grille. Ceux-ci ne sont pas en contact avec l'eau.

Les anses peuvent être rabattues vers le haut afin de pouvoir facilement mettre en place et retirer le panier. Les anses peuvent être rabattues vers le bas à des fins de rangement peu encombrant.

## 9. Mesures préparatoires avant chaque utilisation



DANGER !

- ⊙ Le contact de sécurité 21 situé au centre de la plaque chauffante 8 doit être propre et mobile afin d'éviter une surchauffe.
- ⊙ Avant chaque utilisation, assurez-vous que les soupapes (indicateur de pression 23 et soupape de pression 1) ne sont pas obstruées.

### Contrôlez les points suivants :

- Le joint d'étanchéité 25 doit être correctement mis en place. Le joint doit être bien ajusté à tous les endroits.
- Le filtre de protection 26 ne doit pas être encrassé.
- La face inférieure de l'indicateur de pression 27 doit être propre et mobile.
- L'intérieur de l'appareil de base 17, la plaque chauffante 8 et le contact de sécurité 21 ne doivent pas être encrassés et doivent être secs.

### Mise en place



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.

- Placez l'appareil de base 17 sur un plan de travail plat, sec et antidérapant afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.

### Fixation du réservoir d'eau condensée

Le réservoir d'eau condensée 11 recueille l'eau condensée coulant du couvercle 5 sur la partie supérieure de l'appareil de base 17.

- Figure E : glissez le réservoir d'eau condensée 11 dans le support 22.

REMARQUE : videz le réservoir d'eau condensée 11 au plus tard lorsque l'eau atteint le repère MAX.

## 10. Cuisson avec l'autocuiseur multifonction



**DANGER !**

- ⊙ Veillez à ce que l'intérieur de l'appareil de base 17 reste propre et sec.



**DANGER !** Risque de brûlures !

- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de l'indicateur de pression 23 lorsque de la vapeur s'en échappe.
- ⊙ N'ouvrez pas l'autocuiseur multifonction tant qu'il se trouve sous pression. Respectez les indications du chapitre « Ouvrir le couvercle en toute sécurité (à l'état chaud) » à la page 12.




**DANGER !** Risque de brûlures !


- ⊙ Des parties des surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, touchez-le uniquement au niveau du champ de commande 10 ou des poignées 3 + 20. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir la cuve 7 après fonctionnement de l'appareil.

REMARQUES :

- Familiarisez-vous avec l'utilisation de l'autocuiseur multifonction avant de commencer la cuisson (voir « Utilisation de l'autocuiseur multifonction » à la page 11).
- La démarche à suivre fondamentale est décrite ci-après. Quelques variations sont à noter concernant certains programmes, variations pouvant être trouvées dans le tableau au chapitre « Récapitulatif des fonctions » à la page 10 et dans la description des programmes de cuisson individuels (voir « Programmes de cuisson individuels » à la page 17).

### 10.1 Préparer le processus de cuisson

1. Préparez les aliments selon la recette et déposez-les dans la cuve 7.  
Observez le chapitre « Repères situés dans la cuve/contenances » à la page 13 et les indications du chapitre « Programmes de cuisson individuels » à la page 17.
2. Nettoyez éventuellement la cuve 7 de l'extérieur. Elle doit être propre et sèche.
3. Placez la cuve 7 dans l'appareil de base 17.
4. Mettez le couvercle 5 en place et verrouillez-le de manière à ce que la flèche repère 6 soit alignée sur le repère  9. Le mécanisme de verrouillage s'encliquète de manière audible.

5. Fermer/ouvrir la soupape de pression 1 avec le bouton de réglage de la soupape de pression  2.
  - Pour une cuisson sous pression, la soupape de pression 1 doit être fermée.
  - Pour une cuisson sans pression, la soupape de pression 1 doit être ouverte.
6. Branchez tout d'abord le câble de raccordement au secteur 16 à la prise 18 sur l'appareil de base 17. Branchez ensuite la fiche secteur dans une prise de courant adaptée avec contact de protection. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
7. Dès que l'appareil est branché sur le secteur, l'affichage *OFF* apparaît à l'écran 29. L'appareil se trouve en mode veille.

### 10.2 Temps de cuisson

Les temps de cuisson dépendent de la fraîcheur et de la qualité des aliments, de la taille des morceaux et des préférences individuelles (al dente ou bien cuit).

Afin de vous permettre d'appliquer les temps de cuisson provenant de recettes traditionnelles à la cuisson avec l'autocuiseur multifonction, utilisez les règles approximatives suivantes :

- En cas de cuisson à haute pression (niveau de pression *High* 54), le temps de cuisson diminue env. de moitié.  
Exemple :  
Une recette prévoit 90 minutes de temps de cuisson. Sous le niveau de pression *High* 54, le résultat est le suivant avec l'autocuiseur multifonction :  
 $1/2$  de 90 minutes = 45 minutes.
- En cas de cuisson à faible pression (niveau de pression *Low* 56), le temps de cuisson diminue env. de deux tiers.  
Exemple :  
Une recette prévoit 90 minutes de temps de cuisson. Sous le niveau de pression *Low* 56, le résultat est le suivant avec l'autocuiseur multifonction :  
 $2/3$  de 90 minutes = 60 minutes.
- En cas de cuisson sans pression (soupape de pression 1 ouverte), le temps de cuisson reste le même.

REMARQUES :

- Vous trouverez d'autres indications concernant les temps de cuisson au chapitre « Programmes de cuisson individuels » à la page 17.
- Si vous utilisez de plus grandes quantités que celles indiquées dans les tableaux de temps de cuisson, les temps de cuisson peuvent se rallonger. Des portions usuelles peuvent en général être cuites sans prolongement des temps de cuisson.



## 10.3 Régler et démarrer le programme de cuisson

REMARQUE : à l'aide du bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37, les réglages ou un programme en cours peuvent à tout moment être annulés.

1. Appuyez sur le bouton de sélection du programme souhaité. Les DEL situées au-dessus du bouton de sélection du programme et du bouton Démarrage Démarrage 44 clignotent. Le réglage par défaut *Normal* 51 du temps de cuisson apparaît sur l'écran 29 et le temps de cuisson préréglé clignote. Tant que les DEL et l'affichage clignotent, les réglages concernant le temps et le niveau de pression peuvent être modifiés.

REMARQUE : les valeurs préréglées et les plages réglables peuvent être trouvées dans le tableau au chapitre « Récapitulatif des fonctions » à la page 10.

2. Si vous le souhaitez, vous pouvez tout d'abord modifier le niveau de pression : Appuyez sur le bouton Pression Niv. pression 40 pour choisir entre *High* 54 et *Low* 56.
3. Pour modifier le temps de cuisson sur une plage réglable :
  - Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de sélection du programme afin de faire votre choix entre les réglages par défaut *Less*, *Normal*, *More* 51.
  - Avec les boutons + 33/- 46, vous pouvez éventuellement régler à la main le temps souhaité.
  - Si vous maintenez les boutons + 33/- 46 enfoncés, vous pouvez parcourir les valeurs plus rapidement.
4. Appuyez sur le bouton Démarrage Démarrage 44 pour démarrer le programme de cuisson.
  - Les DEL situées au-dessus du bouton de sélection du programme choisi et du bouton Démarrage Démarrage 44 s'allument en continu.
  - Sur l'écran 29, l'affichage *ON* et un affichage à barres 55 continu indiquent que l'appareil chauffe et génère de la pression.



57 Ce symbole indique que l'appareil chauffe et génère de la pression.

- Cela peut durer un certain temps en fonction de la quantité de remplissage et du programme de cuisson.
5. Lorsque la température et la pression nécessaires sont atteintes, le processus de cuisson démarre automatiquement.
    - Le décompte du temps de cuisson s'affiche à l'écran 29.



53 Ce symbole indique que la pression réglée est atteinte.

- Afin de maintenir la température, l'appareil alterne automatiquement entre la mise en marche du chauffage (l'affichage à barres 55 fonctionne) et l'arrêt du chauffage (l'affichage à barres 55 est immobile).

6. Des signaux acoustiques signalent la fin du processus de cuisson. L'appareil passe automatiquement au programme Tenir chaud. La DEL du bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37 s'allume. Le temps de maintien au chaud égal à *00:00* est compté sur l'écran 29. Ce faisant, la pression diminue lentement.

## 10.4 Interrompre le processus de cuisson

- Appuyez sur le bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37 pour interrompre un programme en cours. L'appareil se trouve ensuite en mode veille. L'affichage *OFF* apparaît sur l'écran 29.

## 10.5 Mettre fin à la cuisson

1. Mettez fin au programme de cuisson ou au programme Tenir chaud en appuyant sur le bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37. Sur l'écran 29 apparaît *OFF*. L'appareil se trouve en mode veille.
2. Débranchez la fiche secteur 16 de la prise de courant.
3. Effectuez la marche à suivre appropriée pour réduire la pression dans la cuve et ouvrir le couvercle 5 en toute sécurité (voir « Ouvrir le couvercle en toute sécurité (à l'état chaud) » à la page 12).
4. Retirez la cuve 7 chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.
5. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.



## 10.6 Tenir chaud (Ten. chaud/annuler)

Lorsqu'un programme est terminé, l'appareil passe automatiquement au programme Tenir chaud Ten. chaud/annuler 37.

Il est également possible de lancer le programme Tenir chaud manuellement en vue de maintenir au chaud des aliments chauds dans l'autocuiseur multifonction.

REMARQUES :

- Maintenir très longtemps les aliments au chaud transforme leur saveur et leur apparence, les vitamines sont détruites et les aliments peuvent s'abîmer.
- Dans la mesure où le programme Tenir chaud fonctionne sans pression, le couvercle 5 peut être ouvert et fermé lorsque le programme est en marche. Toutefois, prenez garde à la pression restante éventuellement présente après un autre programme de cuisson.
- À la fin du programme Yaourt (Yaourt 43), l'appareil ne passe pas automatiquement au programme Tenir chaud.

1. Mettez les aliments chauds dans la cuve 7.
2. Nettoyez éventuellement la cuve 7 de l'extérieur. Elle doit être propre et sèche.
3. Placez la cuve 7 dans l'appareil de base 17.
4. Mettez le couvercle 5 en place et verrouillez-le de manière à ce que la flèche repère 6 soit alignée sur le repère  9. Le mécanisme de verrouillage s'encliquète de manière audible.
5. Ouvrez la soupape de pression 1 en appuyant sur le bouton de réglage de la soupape de pression  2 jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. À l'aide du câble de raccordement au secteur 16, connectez la prise 18 située sur l'appareil de base 17 à une prise de courant avec contact de protection installée dans les règles et correspondant aux caractéristiques techniques.
7. Dès que l'appareil est branché sur le secteur, l'affichage *OFF* apparaît à l'écran 29. L'appareil se trouve en mode veille.
8. Appuyez sur le bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37 pour démarrer le programme Tenir chaud.  
La DEL du bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37 s'allume. Le temps de maintien au chaud égal à 00:00 est compté à l'écran 29. Le programme Tenir chaud prend automatiquement fin après 12 heures de fonctionnement.
9. Pour mettre fin au programme Tenir chaud, appuyez de nouveau sur le bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37.  
La DEL du bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37 s'éteint. L'affichage *OFF* apparaît sur l'écran 29. L'appareil se trouve en mode veille.
10. Débranchez la fiche secteur 16 de la prise de courant.
11. Ouvrez le couvercle 5 et placez-le en position d'égouttage (voir « Placer le couvercle en position d'égouttage » à la page 11).
12. Retirez la cuve 7 chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.
13. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

## 10.7 Cuisson différée

Cette fonction vous permet de préparer le processus de cuisson et d'effectuer cette dernière ultérieurement. Le démarrage du processus de cuisson peut être différé jusqu'à une durée de 24 heures (0:01 jusqu'à 23:59)

### REMARQUES :

- Le programme Yaourt (Yaourt 43) et le programme Saisir/sauter (Saisir/sauter 41) ne peuvent pas être démarrés en différé.
- Veuillez noter que certains aliments (p. ex. le poisson) peuvent s'abîmer avant d'être cuits s'ils se trouvent plusieurs heures dans la cuve à température ambiante.

1. Préparez le processus de cuisson de la façon décrite (voir « Préparer le processus de cuisson » à la page 14).  
L'appareil se trouve en mode veille (affichage *OFF*).
2. Appuyez sur le bouton Démarrage différé Différ. démar. 38. A l'écran 29 est affiché 00:30. Les minutes clignotent.
3. Réglez les minutes du temps différé souhaité avec les boutons + 33/- 46.
4. Appuyez sur le bouton Unité de temps Heures/minutes 35 pour passer au réglage des heures.
5. Réglez les heures avec les boutons + 33/- 46.
6. À présent, réglez le programme de cuisson et démarrez-le de la façon décrite (voir « Régler et démarrer le programme de cuisson » à la page 15).  
La DEL du bouton de sélection du programme choisi et la DEL située au-dessus du bouton Démarrage différé Différ. démar. 38 s'allument. Le décompte du temps différé est affiché à l'écran.
7. Une fois que le temps différé est écoulé, un signal sonore retentit et la phase de chauffage et de génération de pression démarre automatiquement.

### REMARQUES :

- Vous pouvez également régler le démarrage différé après avoir réglé le programme de cuisson. Effectuez dans ce cas les réglages pour le programme de cuisson, mais n'appuyez pas encore sur le bouton Démarrage Démarrage 44. Poursuivez ensuite en effectuant les étapes 2. à 5. de la façon décrite. Pour finir, lancez le temps différé avec le bouton Démarrage Démarrage 44.
- Le bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37 vous permet d'annuler le processus à tout moment.

# 11. Programmes de cuisson individuels

## 11.1 Saisir (Saisir/sauter)

Le programme Saisir (Saisir/sauter 41) est destiné à saisir brièvement de petites quantités d'aliments. Ce programme vous permet p. ex. de saisir de la viande hachée avant d'ajouter d'autres ingrédients et de poursuivre la cuisson avec un autre programme.

### Particularités concernant ce programme

- Ce programme fonctionne sans pression et à couvercle 5 ouvert.
- Une cuisson différée est impossible.
- Le temps de cuisson est réglé sur la durée fixe de 30 minutes et ne peut pas être modifié.

### Comment procéder

1. Versez une petite quantité de matière grasse dans la cuve 7.
2. Placez la cuve 7 dans l'appareil de base 17.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
4. Appuyez sur le bouton Saisir Saisir/sauter 41 puis sur le bouton Démarrage Démarrage 44. L'appareil commence à préchauffer.
5. Lorsque la température de cuisson est atteinte, 29 *Hot* apparaît à l'écran. Introduisez à présent les aliments et saisissez-les tout en remuant. Le fond de la cuve 7 doit tout juste être recouvert. Si vous souhaitez saisir plus d'aliments, faites-le par portions.
6. Lorsque vous avez terminé de saisir les aliments, appuyez sur le bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37. L'affichage *OFF* apparaît à l'écran 29. L'appareil se trouve en mode veille.

REMARQUE : lorsque le temps de cuisson préréglé de 30 minutes est écoulé, l'appareil passe automatiquement au programme Tenir chaud.

## 11.2 Fabrication de yaourt (Yaourt)

Le programme Yaourt Yaourt 43 vous permet de fabriquer vous-même du yaourt. Vous aurez pour cela besoin de cultures de yaourt ou de yaourt frais et de lait. Toutes les variétés de lait usuelles (lait cru, lait frais pasteurisé, lait de longue conservation et lait UHT) conviennent.


Le lait cru doit dans un premier temps être pasteurisé. Cette étape n'est pas nécessaire en ce qui concerne le lait frais pasteurisé, le lait de longue conservation et le lait UHT.

Des cultures de yaourt/une petite quantité de yaourt frais sont ajoutées pour la fabrication propre de yaourt. La fabrication propre de yaourt s'effectue ensuite à chaleur modérée.

### REMARQUES :

- Ajoutez 200 g de yaourt frais (avec cultures vivantes) pour 1 litre de lait.
- En cas d'utilisation de cultures de yaourt, vous trouverez les quantités dans les instructions du fabricant.
- Utilisez de préférence du lait frais en l'ouvrant à l'état frais et veillez à ce que tous les ustensiles de cuisine que vous utilisez soient soigneusement nettoyés.

### Particularités concernant ce programme

- Le réglage par défaut *More* 51 est prévu pour la pasteurisation du lait. Ce réglage entraîne la sélection d'une autre température.
- Le réglage par défaut *Normal* 51 du temps de préparation s'élève à 8 heures et peut être modifié par paliers de 30 minutes. La température est idéale pour la fabrication de yaourt. Le temps peut être adapté selon les instructions de la recette ou celles présentes sur l'emballage des cultures de yaourt.
- Ce programme fonctionne sans pression. La soupape de pression 1 doit être ouverte (bouton de réglage de la soupape de pression  2 enclenché vers le bas).
- Faire fonctionner le programme en différé est impossible.
- Une fois que le temps de préparation s'est écoulé, l'appareil ne passe pas au programme Tenir chaud.

### Pasteurisation du lait (dans le cas du lait cru)

1. Versez du lait dans la cuve 7 au maximum jusqu'au repère *max.* 2/3.
2. Placez la cuve 7 dans l'appareil de base 17.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
4. Appuyez sur le bouton Yaourt Yaourt 43 autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que *More* 51 soit sélectionné.
5. Appuyez sur le bouton Démarrage Démarrage 44. Sur l'écran 29 apparaît *boil*. Le lait est chauffé en vue de sa pasteurisation.
6. À l'achèvement du processus, un signal sonore retentit et *Yogt* apparaît à l'écran 29.
7. Laissez le lait refroidir à une température inférieure à 46 °C avant d'ajouter les cultures de yaourt/le yaourt frais. Contrôlez la température avec un thermomètre.

### Fabrication du yaourt dans la cuve


1. Versez du lait dans la cuve 7 au maximum jusqu'au repère *max.* 2/3.
2. Ajoutez les cultures de yaourt ou le yaourt frais. Bien mélanger le lait et le yaourt/les cultures de yaourt.
3. Placez la cuve 7 dans l'appareil de base 17.
4. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
5. Appuyez sur le bouton Yaourt Yaourt 43 de manière à sélectionner *Normal* 51. Le temps préréglé 8:00 apparaît sur l'écran 29.
6. À l'aide des boutons + 33/- 46, adaptez le temps pour la fabrication du yaourt par paliers de 30 minutes.

7. Appuyez sur le bouton Démarrage Démarrage 44. Le compte à rebours du temps est affiché sur l'écran 29.
8. À l'achèvement du processus, un signal sonore retentit et *Yogt* apparaît à l'écran 29.
8. Appuyez sur le bouton Démarrage Démarrage 44. Le compte à rebours du temps est affiché sur l'écran 29.
9. À l'achèvement du processus, un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement au programme Tenir chaud. Le temps de maintien au chaud égal à 00:00 est compté sur l'écran 29.

### 11.3 Mijoter (Mijoter)

Le programme Mijoter Mijoter 39 vous permet d'utiliser l'autocuiseur multifonction comme une mijoteuse. Les aliments sont cuits lentement à moindre température et sans pression.


#### Particularités concernant ces programmes

- Ce programme fonctionne sans pression et à couvercle fermé 5. La soupape de pression 1 doit être ouverte (bouton de réglage de la soupape de pression  2 enclenché vers le bas).
- Le réglage par défaut du temps de cuisson s'élève à 4 heures et peut être modifié par paliers de 30 minutes.
- Vous trouverez les temps de cuisson dans 1:1 recettes pour mijoteuse. Ils ne sont pas réduits car l'appareil fonctionne, pour ce programme, sans pression.
- Convient pour les soupes, ragoûts, plats braisés à la viande, légumes secs, pommes de terre, carottes et autres légumes assez fermes.
- Convient pour l'élaboration de fonds de cuisson.
- Ne convient pas pour les ingrédients se défaisant rapidement à la cuisson tels que les pâtes, le poisson, les produits laitiers. Ceux-ci peuvent éventuellement être ajoutés à la fin du temps de cuisson.

### 11.4 Cuire des gâteaux (Gâteau)

Le programme Gâteau Gâteau 42 vous permet de cuire des gâteaux.

#### Particularités concernant ce programme

- Un petit moule à gâteau de diamètre env. égal à 18 cm est nécessaire.
- Un panier vapeur 13 est nécessaire.
- Ce programme fonctionne sans pression et à couvercle fermé 5.
- La soupape de pression 1 est fermée (bouton de réglage de la soupape de pression  2 en position haute).

#### Comment procéder

1. Placez la cuve 7 dans l'appareil de base 17.
2. Placez le panier vapeur 13 dans la cuve 7.
3. Versez env. 500 ml d'eau dans la cuve 7.
4. Préparez la pâte à gâteau selon la recette et disposez-la dans le moule à gâteau. Placez ce dernier sur le panier vapeur 13.
5. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
6. Appuyez sur le bouton Gâteau Gâteau 42. Le temps pré-réglé 0:33 apparaît sur l'écran 29.
7. À l'aide des boutons + 33/- 46, adaptez le temps à votre recette.

10. Après une durée d'env. 10 minutes, (10.00), mettez fin au maintien au chaud en appuyant sur le bouton Annuler Ten. chaud/annuler 37.
11. Retirez le moule à gâteau chaud avec des maniques ou des gants de cuisine.

### 11.5 Poisson (Poisson)

Le programme Poisson Poisson 31 est destiné à la cuisson de poisson à basse température à la vapeur. Cependant, il est également possible de réaliser d'autres plats à base de poisson tels qu'une soupe de poisson ou un mijoté de poisson sur un lit de légumes dans une petite quantité de liquide.

#### Particularités concernant ce programme

- Réglage par défaut du niveau de pression : *Low* 56. *High* 54 n'est pas recommandé.
- Pour une cuisson à la vapeur, déposer le poisson dans un plat à gratin résistant à la chaleur et placer le plat sur le panier vapeur 13. Verser une quantité de liquide suffisante (env. 250 ml minimum) au fond de la cuve 7.
- Pour le faire mijoter, le poisson est directement déposé dans la cuve 7 accompagné d'une petite quantité de fumet de poisson, de bouillon ou de vin blanc et, selon les goûts, de légumes et d'épices.

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Truite au bleu	1000 g	3 - 5 minutes
Cabillaud	1000 g	7 - 8 minutes
Sébaste/rascasse du Nord	1000 g	3 - 6 minutes
Saumon (filet)	1000 g	6 - 8 minutes

## 11.6 Viande (Bœuf/viande)

Ce programme Viande Bœuf/viande 48 est destiné à la cuisson de viandes à l'étuvée (en dehors de la volaille).

### Particularités concernant ce programme

- Si besoin est, utilisez tout d'abord le programme Saisir Saisir/sauter 41 afin de saisir la viande sur tous les côtés. Après avoir déglacé, utilisez le programme Viande Bœuf/viande 48.
- Ajoutez au moins 250 ml de liquide (p. ex. de l'eau, du bouillon ou du jus de viande).

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Boulettes de viande hachée	500 g	5 - 6 minutes
Rôti de porc	500 g	30 - 35 minutes
Goulasch, rôti de veau, roulades	500 g	20 - 25 minutes
Rôti de bœuf mariné, Tafelspitz (variété de pot-au-feu)	500 g	30 - 40 minutes
Rôti de bœuf	500 g	30 minutes
Rôti de cerf	500 g	25 - 30 minutes
Rôti d'agneau	500 g	20 - 25 minutes
Ragoût d'agneau	500 g	10 - 15 minutes

## 11.7 Volaille (Volaille)

Ce programme Volaille Volaille 30 est destiné à la cuisson de la volaille.

### Particularités concernant ce programme

- Si besoin est, utilisez tout d'abord le programme Saisir Saisir/sauter 41 afin de saisir la viande sur tous les côtés. Après avoir déglacé, utilisez le programme Volaille Volaille 30.
- Ajoutez au moins 250 ml de liquide (p. ex. de l'eau, du bouillon ou du jus de viande).

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Blanc de poulet	500 g	8 minutes
Cuisse de poulet	500 g	10 minutes
Dinde (poitrine/cuisse)	500 g	18 - 20 minutes

## 11.8 Légumes (Vapeur/légumes)

Le programme Cuisson vapeur Vapeur/légumes 32 vous permet de cuire des légumes à la vapeur ou de les faire mijoter dans une petite quantité de liquide (p. ex. dans de l'eau, du bouillon).

### Particularités concernant ce programme

- Réglage par défaut du niveau de pression : *Low* 56.
- Le niveau de pression *High* 54 est recommandé pour les pommes de terre en robe des champs et les plats à base de chou.
- Ajoutez au moins 250 ml de liquide (p. ex. de l'eau ou du bouillon).
- Le panier vapeur 13 est nécessaire pour une cuisson à la vapeur.
- Pour faire mijoter les aliments, versez ensemble le liquide et les légumes dans la cuve 7.
- Le programme n'est pas conçu pour recouvrir complètement les légumes avec de l'eau.

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson	Niveau de pression
Chou-fleur (fleurettes)	500 g	2 - 4 minutes	<i>Low</i> 56
Chou-fleur (entier)	500 g	9 - 11 minutes	<i>Low</i> 56
Haricots verts	500 g	env. 5 minutes	<i>Low</i> 56
Brocoli	500 g	2 - 4 minutes	<i>Low</i> 56
Fenouil (coupé en deux)	500 g	6 - 8 minutes	<i>Low</i> 56
Petits pois (jeunes)	500 g	env. 3 minutes	<i>Low</i> 56
Carottes (rondelles)	500 g	4 - 6 minutes	<i>Low</i> 56
Chou-rave (morceaux d'1 cm)	500 g	2 - 3 minutes	<i>Low</i> 56
Pommes de terre (épluchées, coupées en quartiers)	500 g	8 - 9 minutes	<i>Low</i> 56
Pommes de terre en robe des champs (entières)	500 g	15 minutes	<i>High</i> 54
Choux de Bruxelles	500 g	2 - 3 minutes	<i>Low</i> 56
Chou blanc (fines lamelles)	500 g	3 - 5 minutes	<i>High</i> 54
Chou rouge (fines lamelles)	500 g	4 - 6 minutes	<i>High</i> 54
Choucroute	500 g	8 - 12 minutes	<i>High</i> 54

## 11.9 Haricots/piment rouge (Haricots/pim. rge)

Le programme Haricot Haricots/pim. rge 34 vous permet de cuire des légumes secs sans devoir auparavant les faire tremper. Vous économisez également du temps lors de la préparation d'un chili con carne.

### Particularités concernant ce programme

- Lorsque vous utilisez des légumes secs, tenez compte du niveau de remplissage maximal allant jusqu'au repère 1/2 pour l'ensemble des ingrédients.
- Versez une quantité suffisante d'eau aux légumes secs. Ils doivent au moins être recouverts. Lorsqu'ils gonflent, ils absorbent beaucoup d'eau.
- Une fois les légumes secs préparés, laissez-les lentement refroidir avant d'ouvrir le couvercle. En cas d'évaporation rapide, de la mousse s'échappant peut encrasser les soupapes.

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Haricots blancs (sans trempage)	500 g	20 - 25 minutes
Haricots rouges (sans trempage)	500 g	65 minutes
Pois (secs)	500 g	45 minutes
Lentilles	500 g	10 - 15 minutes

## 11.10 Ragoûts/soupes (Ragoût/Soupe)

Le programme Soupe Soupe 47 vous permet de préparer des soupes, le programme Ragoût Ragoût 45 vous permet lui de préparer des ragoûts.

### Particularités concernant ces programmes

- Réglage par défaut du niveau de pression : *High* 54.
- Les temps de cuisson diminuent de moitié par rapport à une recette traditionnelle.
- En ce qui concerne les plats gonflants ou très moussants (p. ex. lorsque l'on fait bouillir des os pour obtenir un bouillon de viande), remplissez la cuve 7 au maximum jusqu'au repère 1/2. Une fois le programme écoulé, laissez lentement refroidir.
- En ce qui concerne toutes les autres soupes et tous les autres ragoûts, la cuve 7 peut être remplie jusqu'au niveau de remplissage maximal *max.* 2/3 et l'évaporation rapide peut être utilisée.

## 11.11 Œufs (Œuf)

Le programme Œuf Œuf 36 est prévu pour la cuisson d'œufs à la coque.

### Particularités concernant ces programmes

- Réglage par défaut du niveau de pression : *High* 54.
- Déposez autant d'œufs que possible dans la cuve 7 jusqu'à ce que le fond en soit recouvert.
- Versez au moins 250 ml d'eau dans la cuve 7.
- Laissez toujours les œufs s'évaporer rapidement, sortez-les immédiatement et refroidissez-les sous l'eau afin qu'ils ne cuisent pas plus longtemps que prévu.
- Les temps de cuisson des œufs varient selon la taille et la fraîcheur des œufs. Les œufs de grande taille et très frais nécessitent un peu plus de temps. En tant que règle générale pour la taille M, utilisez :
  - Le réglage par défaut *Normal* pour des œufs mollets,
  - *Less* pour des œufs à la coque,
  - *More* pour des œufs durs.

## 11.12 Riz (Riz)

Le programme Riz Riz 50 est optimal pour cuire du riz blanc (décortiqué).

### Particularités concernant ces programmes

- Réglage par défaut du niveau de pression : *High* 54.
- La quantité de liquide à ajouter dépend de la variété de riz. Tenez compte à ce sujet des indications présentes sur l'emballage.
- En ce qui concerne le temps de cuisson, diminuez de moitié l'indication présente sur l'emballage.
- Pour le riz et le liquide dans leur ensemble, tenez compte de la contenance maximale égale à 1/2.

REMARQUE : pour la cuisson du riz sauvage et du riz brun, utilisez le programme Multi-céréales Multi-céréales 49.

Exemples de quantités de liquide et de temps de cuisson :

Variété de riz	Quantité pour 2 portions		Temps de cuisson
	Riz	Liquide	
Riz basmati	120 g	300 ml	<i>Less</i>
Riz long grain	120 g	300 ml	<i>Normal</i>
Riz au lait	100 g	500 ml de lait	<i>More</i> + 10 Min. de maintien au chaud

## 11.13 Multi-céréales (Multi-céréales)

Le programme Multi-céréales Multi-céréales 49 est prévu pour cuire du riz brun, du riz sauvage et diverses variétés de céréales.

### Particularités concernant ces programmes

- Réglage par défaut du niveau de pression : *High* 54.
- La quantité de liquide à ajouter dépend de la variété de céréale. Tenez compte à ce sujet des indications présentes sur l'emballage.
- En ce qui concerne le temps de cuisson, diminuez de moitié l'indication présente sur l'emballage.
- Pour les céréales et le liquide dans leur ensemble, tenez compte de la contenance maximale égale à 1/2.

REMARQUE : pour la cuisson du riz sauvage et du riz brun, utilisez le programme Multi-céréales Multi-céréales 49.

Exemples de quantités de liquide et de temps de cuisson :

Variété de céréale	Quantité pour 2 portions		Temps de cuisson
	Céréale	Liquide	
Riz brun	120 g	300 ml	env. 15 minutes + 10 minutes de maintien au chaud
Riz sauvage	125 g	500 ml	env. 25 minutes, égoutter, 10 minutes de maintien au chaud
Épeautre	125 g	500 ml	env. 20 minutes

## 12. Nettoyage et rangement

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



**DANGER !** Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ L'appareil de base 17, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur 16 ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



**DANGER !** Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur 16 de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



**DANGER !** Risque de brûlures !

- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.

## 12.1 Démontez l'appareil

1. Débranchez la fiche secteur 16 de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
2. Débranchez le câble de raccordement 16 de la prise 18 située sur l'appareil de base 17.
3. Retirez le couvercle 5 de l'appareil.
4. Figure A : ôtez vigoureusement le joint d'étanchéité 25 de la face inférieure du couvercle 5.
5. Retirez la cuve 7 de l'appareil de base 17.
6. Retirez le réservoir d'eau condensée 11 du support 22.

## 12.2 Nettoyer les accessoires au lave-vaisselle

Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle :

- la cuve 7
- le joint d'étanchéité 25
- le réservoir d'eau condensée 11
- le panier vapeur 13
- le gobelet doseur 14
- la cuillère à riz 12
- la cuillère à soupe 15

## 12.3 Nettoyer le corps et le câble d'alimentation

Nettoyez ainsi l'appareil de base 17, le couvercle 5 et le câble de raccordement 16 :

1. Essuyez ces pièces avec un chiffon humide (éventuellement avec un peu de produit vaisselle).
2. Séchez complètement toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil.
3. Ce faisant, prêtez tout particulièrement attention aux renforcements situés sur le bord extérieur de l'appareil de base 17 et à l'intérieur du couvercle 5.

## 12.4 Vérifier et nettoyer les soupapes

Deux soupapes sont situées sur le couvercle ; elles doivent toujours être propres et mobiles. Elles ne doivent pas être obstruées. Vérifiez les soupapes à chaque nettoyage !

### Indicateur de pression 23

- Contrôlez la face inférieure de l'indicateur de pression 27 située sur la face inférieure du couvercle 5. Il doit être mobile et ne doit pas être encrassé (p. ex. par des restes alimentaires).

---

REMARQUE : si l'indicateur de pression 27 s'avérait un jour être très encrassé, nettoyez-le avec une petite brosse en le passant sous l'eau.

---

### **Soupape de pression 1**

1. Figure F : sur la partie supérieure du couvercle 5 : tirez la soupape de pression 1 vers le haut pour la sortir.
2. Figure G : sur la face inférieure du couvercle 5 : retirez le filtre de protection 26.
3. Nettoyez les deux pièces à la main avec un produit vaisselle doux et laissez-les sécher. Utilisez éventuellement une petite brosse destinée aux petits interstices.

---

REMARQUE : si l'intérieur de la soupape de pression 1 s'avérait être encrassé, nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide. En cas de salissures tenaces, nettoyez l'intérieur de la soupape de pression 1 avec une petite brosse en la passant sous l'eau.

---

## **12.5 Assembler les accessoires**

1. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les assembler à nouveau.
2. Mettez à nouveau en place la soupape de pression 1 et le filtre de protection 26.
3. Remplacez le joint d'étanchéité 25 sur la face inférieure du couvercle 5. Vérifiez :
  - que toutes les pièces sont propres,
  - que le bouchon en silicone situé au centre du joint d'étanchéité 25 est précisément positionné sur le support 28,
  - que le joint est parfaitement ajusté à tous les endroits.
4. Remplacez le réservoir d'eau condensée 11 dans le support 22.

## **12.6 Rangement de l'appareil**



**DANGER** pour les enfants!

⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

---

- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de ranger l'appareil pour le conserver.
- Ne fermez pas l'appareil lorsque vous le rangez.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, exempt de poussières et à l'abri du gel.

## **13. Mise au rebut**

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



### **Emballage**

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

## **14. Commander des accessoires**

Une nouvelle commande des accessoires de l'autocuiseur SSM 1000 A1 est possible.

### **Commande en ligne**

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.



## 15. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



**DANGER !** Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible /solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li> <li>• Vérifiez le branchement.</li> </ul>
De la vapeur s'échappe par la soupape de pression 1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La soupape de pression 1 est-elle ouverte (enclenchée vers le bas) ?</li> <li>• La soupape de pression 1 est-elle incorrectement mise en place ?</li> </ul>
De la vapeur s'échappe par l'indicateur de pression 23.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela est normal lors de la phase de préchauffage.</li> <li>• Si de la vapeur continue de s'échapper après lancement du programme : éteindre l'appareil, laisser refroidir, contrôler l'indicateur de pression 23.</li> </ul>
De la vapeur s'échappe sur le côté du couvercle 5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le couvercle 5 est-il incorrectement fermé ?</li> <li>• Éteindre l'appareil, laisser refroidir, vérifier si le joint d'étanchéité 25 n'est pas encrassé et s'il est correctement mis en place.</li> </ul>
L'indicateur de pression 23 ne se soulève pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteindre l'appareil, laisser refroidir, vérifier si l'indicateur de pression 23 est propre et mobile.</li> </ul>
L'indicateur de pression 23 ne s'abaisse pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteindre l'appareil, laisser refroidir, vérifier si l'indicateur de pression 23 est propre et mobile.</li> </ul>
Le couvercle 5 ne s'ouvre pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil est-il encore sous pression ? Le couvercle 5 ne peut alors pas être ouvert (mécanisme de sécurité).</li> <li>• L'indicateur de pression 23 est-il coincé ?</li> </ul>
Le programme ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le couvercle 5 est-il incorrectement fermé ? S'échappe-t-il de la vapeur ?</li> </ul>
Sur l'écran 29 apparaît <i>Lid</i> .	Le couvercle 5 est-il ouvert ou bien est-il fermé lors du programme Saisir (Saisir/sauter 41) ?
L'écran 29 affiche un message de défaut ( <i>E</i> et un numéro).	Adressez-vous au service client.

## 16. Caractéristiques techniques

Modèle :	SSM 1000 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1000 W
Pression de service :	70 kPa
Pression maximale admissible :	120 kPa
Quantité de remplissage :	env. 0,25 - 5,60 l

### Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

## 17. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

### Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

### Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

### Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison. La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

### Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 316620 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.

- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) 316620.



### Centre de service



Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

IAN : 316620



### Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante n'est pas une adresse de service. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg



ALLEMAGNE



# Inhoud

1.	Overzicht .....	27
2.	Correct gebruik .....	28
3.	Veiligheidsinstructies .....	28
4.	Levering .....	31
5.	Bedieningspaneel in een overzicht .....	32
6.	Een overzicht van de functies .....	34
7.	Vóór het eerste gebruik .....	35
8.	Hantering van de Multi-Pot .....	35
8.1	Deksel openen (in koude toestand) .....	35
8.2	Deksel in afdruppelpositie neerzetten .....	35
8.3	Deksel sluiten .....	35
8.4	Drukventiel openen/sluiten .....	35
8.5	Drukindicator .....	35
8.6	Deksel veilig openen (in hete toestand) .....	36
8.7	Markeringen in de pan / vulhoeveelheid .....	37
8.8	Het stoomgaar-inzetstuk gebruiken .....	37
9.	Vorbereidingen voor ieder gebruik .....	37
10.	Koken met de Multi-Pot .....	38
10.1	Kookproces voorbereiden .....	38
10.2	Gaartijden .....	38
10.3	Kookprogramma instellen en starten .....	38
10.4	Kookproces onderbreken .....	39
10.5	Het koken beëindigen .....	39
10.6	Warmhouden (Warm houden/Annuleren) .....	39
10.7	Koken met vertraging .....	40
11.	Afzonderlijke kookprogramma's .....	40
11.1	Aanbraden (Schroeien/Sauteren) .....	40
11.2	Yoghurt maken (Yoghurt) .....	41
11.3	Langzaam garen (Slow cooking) .....	41
11.4	Taart/gebak bakken (Cake) .....	41
11.5	Vis (Vis) .....	42
11.6	Vlees (Rundvlees/Vlees) .....	42
11.7	Gevogelte (Gevogelte) .....	42
11.8	Groente (Stoom/Groenten) .....	43
11.9	Bonen/Chili (Bonen/Chili) .....	43
11.10	Eenpansgerechten/soepen (Stoofschotel/Soep) .....	43
11.11	Eieren (Ei) .....	44
11.12	Rijst (Rijst) .....	44
11.13	Multigrain (Multigranen) .....	44
12.	Reinigen en bewaren .....	45
12.1	Demonteer het apparaat .....	45
12.2	Accessoires in de vaatwasmachine reinigen .....	45
12.3	Behuizing en stroomsnoer reinigen .....	45
12.4	Ventielen controleren en reinigen .....	45
12.5	Onderdelen in elkaar zetten .....	45
12.6	Het apparaat bewaren .....	46
13.	Weggoeien .....	46
14.	Accessoires bestellen .....	46
15.	Problemen oplossen .....	47
16.	Technische gegevens .....	47
17.	Garantie van HOYER Handel GmbH .....	48

## 1. *Overzicht*

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1  |   | Drukventiel  |
| 2  |  | Drukventielknop  |
| 3  |   | Handgreep (van het deksel)                                 |
| 4  |   | Staaf  |
| 5  |   | Deksel   |
| 6  |  | Markeringspijl   |
| 7  |   | Pan  |
| 8  |   | Verwarmingsplaat   |
| 9  |  | Markering (deksel gesloten)                                |
| 10 |   | Bedieningspaneel   |
| 11 |   | Condensbak   |
| 12 |   | Rijstlepel   |
| 13 |   | Stoomgaar-inzetstuk  |
| 14 |   | Maatbeker  |
| 15 |   | Soeplepel  |
| 16 |   | Netaansluitsnoer met stekker                               |
| 17 |   | Basisapparaat  |
| 18 |   | Aansluiting (voor het aansluiten van het netaansluitsnoer) |
| 19 |  | Markering (deksel geopend)                                 |
| 20 |   | Handgreep (van het basisapparaat)                          |
| 21 |   | Veiligheidscontact   |
| 22 |   | Houder (voor de condensbak)                                |
| 23 |   | Drukindicator  |
| 24 |   | Ontgrendelingsknop (voor het deksel)                       |

### ***Afbeelding A: onderkant deksel***

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 25 |  | Afdichtring                               |
| 26 |  | Beschermingsfilter (voor het drukventiel) |
| 27 |  | Onderkant van de drukindicator            |
| 28 |  | Houder (voor de afdichtring)              |

## Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Multi-Pot.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!
- Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.
- Bewaar deze handleiding goed.
- Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Multi-Pot!

### Symbolen op het apparaat



**GEVAAR!**

**Hete oppervlakken**

Om letsel door verbranding te voorkomen, mogen de oppervlakken van het apparaat tijdens het gebruik niet worden aangeraakt. Gebruik alleen de meegeleverde handgrepen en bedieningselementen.



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

## 2. Correct gebruik

Deze Multi-Pot is een multifunctioneel apparaat met verschillende kookprogramma's voor het tijd- en energiebesparend gaar laten worden onder druk (snelkoker), voor het langzaam garen (slowcooker), voor het stoomgaren, voor het aanbraden, het maken van yoghurt en taarten bakken.

De voorinstellingen van de meeste programma's voor de druk en de gaartijd kunnen handmatig worden aangepast.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend droog en binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

### Voorzienbaar misbruik



**GEVAAR** van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Buig u niet over de snelkookpan heen ...  
... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en  
... wanneer er uit de Multi-Pot stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel bevindt, als u deze met de drukventielknop opent en er stoom ontsnapt.
- ⊙ De Multi-Pot is geen frituurpan. Voedingsmiddelen kunnen en mogen niet in olie worden gefrituurd.

## 3. Veiligheidsinstructies

### Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:




**GEVAAR!** Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

**WAARSCHUWING!** Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

**LET OP:** gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

**AANWIJZING:** situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

## **Instructies voor een veilig gebruik**

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en zijn aansluitsnoer moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat kan door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien zij onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
  - ⊙  Delen van het oppervlak van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik enkel via het bedieningspaneel of aan de handgrepen aan. Pak de pan na het gebruik enkel met pannenlappen of ovenwanten vast.
- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 45).
- ⊙ Bij het gaar laten worden onder druk (met gesloten drukventiel): vul het apparaat enkel tot de maximale vulhoogte (markering in de pan 2/3), aangezien er anders kokend water uit kan spatten. Wanneer u voedingsmiddelen zoals rijst of gedroogde groente bereidt die tijdens het kookproces zwellen, mag de pan ten hoogste tot de helft worden gevuld (markering in de pan 1/2).
- ⊙ De kanalen voor de drukregeling moeten regelmatig worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat deze niet verstopt zijn (zie "Ventielen controleren en reinigen" op pagina 45).
- ⊙ Controleer voor ieder gebruik dat de ventielen niet zijn verstopt (zie "Voorbereidingen voor ieder gebruik" op pagina 37).
- ⊙ Open het apparaat niet zolang het onder druk staat. Let op de drukindicator. Wacht tot de druk is afgenomen of open het drukventiel zo lang, tot er nog maar zeer weinig stoom naar buiten komt. Open het apparaat nooit met geweld.
- ⊙ Zet het apparaat met de handgrepen zodanig neer dat het stevig staat, om morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- ⊙ Als het netaansluitsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet deze door een gelijkwaardig exemplaar worden vervangen. Wend u tot onze klantenservice.
- ⊙ Het basisapparaat, het netaansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat nooit worden afgedekt. Anders kan er hittestuwing in het apparaat ontstaan.
- ⊙ Buig u niet over de apparaat heen ...
  - ... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
  - ... wanneer uit het apparaat hete stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel bevindt, als u deze met de drukventielknop opent en er stoom ontsnapt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
  - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
  - ... in landbouwbedrijven;
  - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
  - ... in ontbijtpensies.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft.
- ⊙ Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen.



### **GEVAAR voor kinderen**

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



### **GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren**

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



### **GEVAAR van een elektrische schok door vocht**

- ⊙ Vloeistoffen en levensmiddelen mogen uitsluitend in de pan worden geplaatst, nooit direct in het basisapparaat.
- ⊙ Het basisapparaat, het netaansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.



### **GEVAAR door een elektrische schok**

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het netaansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen gevallen is.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het netaansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het netaansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...  
... wanneer er zich een storing voordoet,  
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,  
... voordat u het apparaat reinigt en  
... bij onweer.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



### **BRANDGEVAAR**

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Het veiligheidscontact in het midden van de verwarmingsplaat moet schoon en vrij beweegbaar zijn om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in het oog te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dat geldt vooral wanneer er zeer lange gaartijden zijn ingesteld.
- ⊙ Plaats de Multi-Pot niet in een hete bakoven.



### **GEVAAR van verwondingen door verbranden**

- ⊙ Delen van het oppervlak van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik enkel via het bedieningspaneel of aan de handgrepen aan. Pak de pan na het gebruik enkel met pannenvellen of ovenwanten vast.
- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met schoonmaken, totdat het apparaat is afgekoeld.





### **GEVAAR van verwondingen door hete levensmiddelen**

- ⊙ Wanneer u brijachtig voedsel heeft verhit, schud de Multi-Pot dan voorzichtig voor het openen. Dit moet het eruit spatten voorkomen.
- ⊙ Wanneer u vlees met huid hebt gekookt, kan deze huid opzwellen. Prik niet in het vlees zolang de huid is opgezwollen.



### **GEVAAR van verwondingen door verbranden**

- ⊙ Open de Multi-Pot niet zolang deze onder druk staat. Let op de drukindicator.
- ⊙ Schakel het apparaat niet tijdens het gebruik om.
- ⊙ Buig u niet over de Multi-Pot heen ...
  - ... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
  - ... wanneer er uit de Multi-Pot hete stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven de volgende afvoeropeningen bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt:
  - uit het drukventiel, wanneer u deze met de drukventielknop opent,
  - uit de drukindicator, met name in de opwarmfase.

### **WAARSCHUWING voor materiële schade**

- ⊙ Het apparaat mag niet leeg worden gebruikt, dit om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Gebruik de Multi-Pot nooit zonder de pan.
- ⊙ Let erop, dat er zich nooit teveel of te weinig water en voedsel in het apparaat bevinden. Let op de aanwijzingen over de vulhoeveelheid en de markering in de pan (zie "Markeringen in de pan / vulhoeveelheid" op pagina 37).
- ⊙ Plaats het apparaat niet direct onder een hangend (keuken)kastje, omdat er stoom aan de bovenkant naar buiten komt die het meubel zou kunnen beschadigen.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

## **4. Levering**

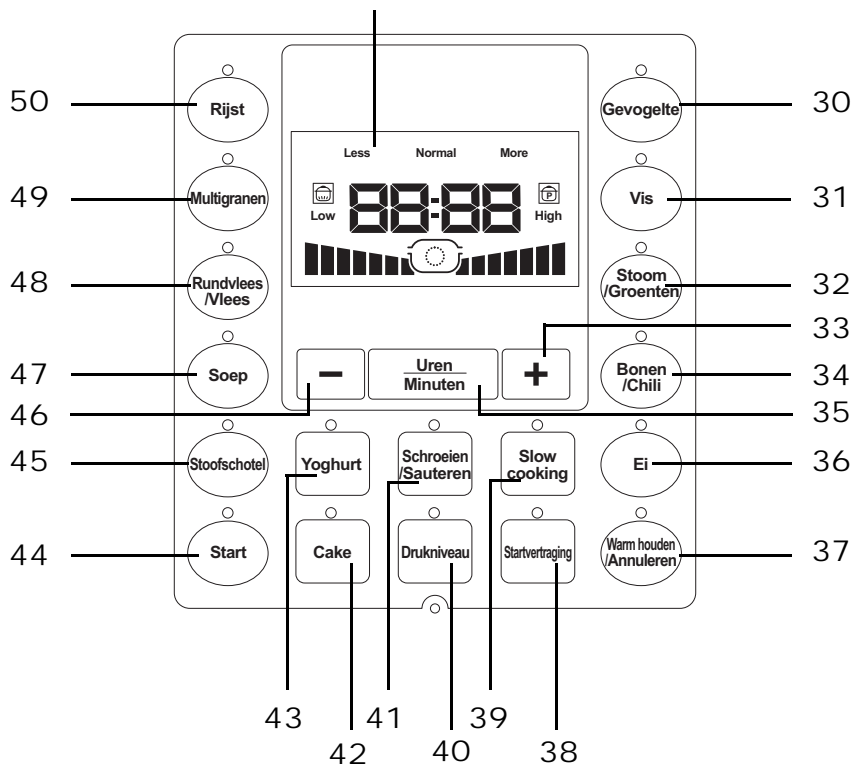
- 1 basisapparaat 17
- 1 pan 7
- 1 deksel 5
- 1 condensbak 11
- 1 stoomgaar-inzetstuk 13
- 1 maatbeker 14
- 1 rijstlepel 12
- 1 soeplepel 15
- 1 handleiding
- 1 receptenboek

### **Uitpakken**

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen volledig zijn en of ze onbeschadigd zijn.

## 5. Bedieningspaneel in een overzicht

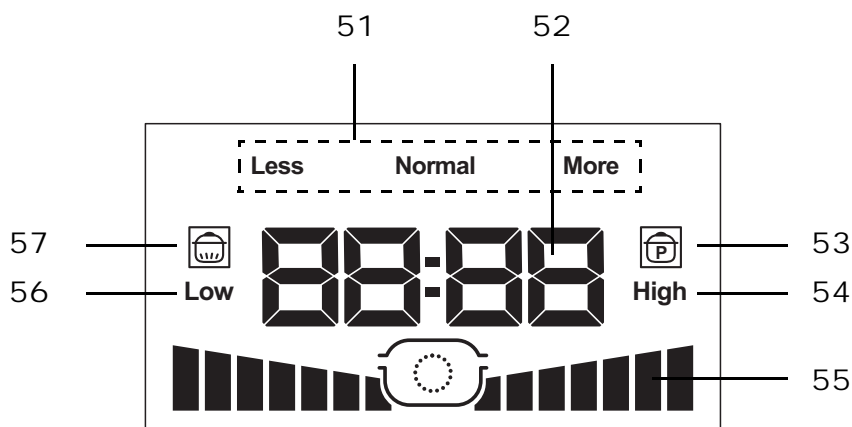
29





Nr./aanduiding		Functie
29	Display	Weergave van actuele instellingen en informatie over het kookproces en foutmeldingen
30	Gevogelte	Gevogelte-toets Programma voor het gaar laten worden van gevogelte
31	Vis	Vis-toets Programma voor het gaar laten worden van vis
32	Stoom/Groenten	Stoomgaren-toets Programma voor het stoomgaren en gaar laten worden van groente en aardappelen
33	+	Plus-toets Kooktijd verlengen
34	Bonen/Chili	Bonen-toets Programma voor het gaar laten worden van bonen gerechten en chili
35	Uren/Minuten	Tijdeenheid-toets Bij de functie Startvertraging 38 wisselen tussen uren en minuten
36	Ei	Ei-toets Programma voor het koken van eieren
37	Warm houden/Annuleren	Afbreken-toets Instellingen of lopend programma afbreken / uit de stand-by: warmhoud-functie
38	Startvertraging	Vertragingstoets Vertraagd starten van een programma
39	Slow cooking	Toets voor langzaam koken Programma voor het langzaam garen op lage temperatuur (zonder druk)
40	Drukkniveau	Druktoets Drukkniveau selecteren: hoog ( <i>High</i> ) / laag ( <i>Low</i> )
41	Schroeien/Sauteren	Aanbraden-toets Programma voor het aanbraden in de open pan
42	Cake	Taart-toets Programma voor taart bakken
43	Yoghurt	Yoghurt-toets Programma voor het bereiden van Yoghurt
44	Start	Start-toets Een ingesteld programma starten
45	Stoofschotel	Eenpansgerecht-toets Programma voor het gaar laten worden van eenpansgerechten

Nr./aanduiding		Functie
46	-	De kooktijd verkorten
47	Soep	Programma voor het koken van soepen
48	Rundvlees/ Vlees	Programma voor het smoren van vlees
49	Multigranen	Programma voor het koken van graanmengsels, bruine rijst en mengsel van rijst en wilde rijst
50	Rijst	Program voor het bereiden van rijst (witte of geschilde rijst)

### Weergave op de display



Nr./weergave	Betekenis
51 <i>Less, Normal, More</i>	Gekozen kooktijd-voorinstelling
52	Weergave van kooktijd, informatie (bijv. <i>OFF</i> in de stand-by)
53 	De druk is opgebouwd
54 <i>High</i>	Instelling van het drukniveau: hoge druk
55	Balkweergave: loopt, wanneer het apparaat opwarmt
56 <i>Low</i>	Instelling van het drukniveau: lage druk
57 	Apparaat warmt op en bouwt druk op (behalve bij programma's, die zonder druk werken)

## 6. Een overzicht van de functies

Uw nieuwe Multi-Pot combineert het energie- en tijdbesparende koken onder druk met de moderne en automatische besturing van kookprocessen. Daardoor is dit apparaat niet alleen een bijzonder veilige snelkookpan, maar een intelligent multifunctioneel apparaat, waarin u bijv. ook langzaam kunt garen zoals in een slowcooker of yoghurt kunt bereiden. De Multi-Pot beschikt over 14 kookprogramma's. In het kookprogramma zijn de kooktijd, het drukniveau en de temperatuur voor ingesteld.

- Veel programma's werken zonder druk. Voor deze programma's kan er dan ook geen druk worden ingesteld.
- Bij de andere programma's kunt u het voor ingestelde drukniveau *High* 54 (hoge druk) of *Low* 56 (lage druk) met de toets Druk niveau 40 wijzigen.
- De voor ingestelde temperaturen kunnen niet worden gewijzigd.
- Om de kooktijd binnen het instelbare bereik te wijzigen:
  - Druk herhaaldelijk op de programmatoets, om tussen de voorinstellingen *Less*, *Normal* en *More* 51 te kiezen.
  - Stel indien nodig met de toetsen + 33/- 46 de gewenste tijd in.
- De weergegeven kooktijd is de tijd, waarin het apparaat de geprogrammeerde waarden voor temperatuur en druk heeft bereikt en deze handhaaft. Het apparaat warmt voorheen op en bouwt de druk op.

Raadpleeg de volgende tabel voor de voor ingestelde waarden en de instelbare bereiken.

Toets	Functie	Voor ingestelde kooktijd			Handmatig instelbaar bereik voor kooktijd	Voor ingesteld drukniveau:	Aanwijzingen
		<i>Less</i>	<i>Normal</i>	<i>More</i>			
Vis	Vis	5 min	10 min	15 min	1 - 40 min	<i>Low</i>	
Stoom/ Groenten	Groente	3 min	10 min	15 min	1 - 240 min	<i>Low</i>	
Bonen/ Chili	Bonen/ Chili	25 min	30 min	40 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Ei	Eieren	3 min	4 min	8 min	1 - 10 min	<i>High</i>	
Cake	Gebak	33 min			10 - 45 min	zonder druk	
Slow cooking	Langzaam garen	4 u			0,5 - 20 u	zonder druk	- Instellen van de kooktijd in stappen van 30 minuten
Schroeien /Sauteren	Aanbraden	30 min			niet mogelijk	zonder druk	- Wanneer de temperatuur wordt bereikt, wordt op de display 29 <i>Hot</i> weergegeven. - Geen vertraagd starten mogelijk
Yoghurt	Yoghurt	24 u	8 u	boil	0,5 - 99,5 u	zonder druk	- Instellen van de kooktijd in stappen van 30 minuten - Geen vertraagd starten mogelijk - Na het einde van het programma wordt er niet naar het warmhoud-programma overgeschakeld.
Gevogelte	Gevogelte	5 min	15 min	30 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Stoofschotel	Eenpansgerecht	20 min	35 min	45 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Soep	Soep	20 min	30 min	240 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Rundvlees/ Vlees	Vlees	20 min	35 min	70 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Multigranen	Multigranen	20 min	40 min	60 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Rijst	Rijst	6 min	8 min	15 min	1 - 20 min	<i>High</i>	

## 7. Vóór het eerste gebruik

- Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 45)!
- Verwijder het beschermfolie van het bedieningspaneel 10.

AANWIJZING: omdat het apparaat licht ingeget wordt geleverd, kunnen er tijdens het eerste gebruik lichte rook en een geur vrijkomen. Dit is onschadelijk en is na korte tijd verdwenen. Let ondertussen wel op voldoende ventilatie.

## 8. Hantering van de Multi-Pot

### 8.1 Deksel openen (in koude toestand)

Afbeelding B:

1. Houd de ontgrendelingsknop 24 ingedrukt, terwijl u het deksel 5 met de wijzers van de klok mee draait, totdat de markeringspijl 6 op de markering ● 19 wijst.
2. Neem het deksel 5 naar boven af.

### 8.2 Deksel in afdruppelpositie neerzetten

Afbeelding C: bijvoorbeeld voor het laten afdruppelen van het hete deksel 5 kunt u het deksel 5 rechtop zetten met de staaf 4 in de uitsparing aan een van de handgrepen 20 van het basisapparaat 17 plaatsen.

### 8.3 Deksel sluiten

Afbeelding D:

Om druk op te bouwen in de Multi-Pot, is het belangrijk om het deksel 5 correcte te sluiten.

1. Plaats het deksel 5 met de markeringspijl ▼ 6 op de markering ● 19.
2. Draai het deksel 5 tegen de richting van de wijzers van de klok in, tot de markeringspijl ▼ 6 op de markering ● 9 wijst. De vergrendeling klikt hoorbaar.

AANWIJZING: als het deksel 5 op het basisapparaat ligt, maar niet goed wordt afgesloten, klinken er geluidsignalen en op de display 29 wordt er *Lid* weergegeven.

## 8.4 Drukventiel openen/sluiten



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel 1 bevindt, als u deze met de drukventielknop 2 opent en er stoom ontsnapt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.

Met de drukventielknop 2 kunt u het drukventiel 1 openen en sluiten.

Openen	Sluiten
<ul style="list-style-type: none"><li>• Druk de drukventielknop 2 naar beneden, tot deze op zijn plaats klikt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Druk op de drukventielknop 2, zodat deze zich ontgrendelt.</li></ul>

## 8.5 Drukindicator



GEVAAR van verwondingen door verbranden!


- ⊙ Voor ieder gebruik moet worden gecontroleerd, dat de onderkant van de drukindicator 27 schoon en vrij beweegbaar is (zie "Voorbereidingen voor ieder gebruik" op pagina 37).
- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven de drukindicator 23 bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt.

De drukindicator 23 is een ventiel dat zich in een uitsparing in het deksel 5 bevindt. Uit dit ventiel kan een beetje hete waterdamp naar buiten treden, wanneer er in de Multi-Pot druk wordt opgebouwd. Dat de Multi-Pot onder druk staat, kunt u eraan herkennen, dat de drukindicator 23 zich naar boven beweegt.

## 8.6 Deksel veilig openen (in hete toestand)



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Open de Multi-Pot niet zolang deze onder druk staat. Let op de drukindicator 23. Wacht tot de druk is afgenomen of open het drukventiel 1 zo lang, tot er nog maar zeer weinig stoom naar buiten komt. Open de Multi-Pot nooit met geweld.
- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel 1 bevindt, als u deze met de drukventielknop  2 opent en er stoom ontsnapt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.



GEVAAR van verwondingen door hete levensmiddelen!

- ⊙ Wanneer u brijachtig voedsel heeft verhit, schud de Multi-Pot dan voorzichtig voor het openen. Dat moet het eruit spatten voorkomen.
- ⊙ Wanneer u vlees met huid hebt gekookt, kan deze huid opzwellen. Prik niet in het vlees zolang de huid is opgezwollen.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Raak het hete apparaat enkel aan het bedieningspaneel 10 of aan de handgrepen 3/20 aan.

Als de Multi-Pot onder druk staat, moet allereerst de druk uit de pan eruit worden gelaten, voor deze veilig kan worden geopend. Een veiligheidsmechanisme verhindert, dat het deksel 5 kan worden geopend, zolang de drukindicator 23 zich in opgetilde toestand bevindt.

Voor het laten ontsnappen van de druk zijn er twee mogelijkheden:



- Bij het snel laten uitdampen wordt ervoor gezorgd dat de druk snel via het drukventiel 1 ontsnapt.
- Bij het langzame afkoelen wordt de druk langzaam afgebouwd, zonder dat er een ventiel wordt geopend.

### AANWIJZINGEN:

- Maak gebruik van het langzame afkoelen als er zich grote hoeveelheden vloeistof (bijv. soep) of zeer zetmeelrijk voedsel (bijv. pap) in de Multi-Pot bevinden. Deze gerechten kunnen bij het snel laten uitdampen met de stoom eruit spatten en de ventielen verstopen.
- Gebruik voor gerechten met een korte gaarduur, die snel verkoken, al naar gelang de mogelijkheid het snel laten uitdampen.
- Als u gebruik maakt van het warmhoudprogramma Warm houden/Annuleren 37 wordt de druk langzaam afgebouwd.
- Als u een kookprogramma zonder druk gebruikt, komt het uitdampen te vervallen. Let bij het openen van het deksel 5 op hete gerechten en op de hete oppervlakken.

- Als de drukindicator 23 niet naar beneden beweegt, hoewel er geen waterdamp of druk meer ontsnapt, is de drukindicator eventueel vervuild en zit deze vast. In dit geval kunt u de drukindicator met een pen, eetstokje o.i.d. zachtjes naar beneden drukken.

### Snel uitdampen


1. Beëindig het kookproces en trek de stekker 16 eruit.
2. Druk voorzichtig de drukventielknop  2 naar beneden, tot deze vastklikt, om het drukventiel 1 te openen. De druk ontsnapt uit de Multi-Pot. Daarbij ontsnapt er hete waterdamp!
3. Controleer dat de drukindicator 23 naar beneden is gezakt.
4. Houd de ontgrendelingsknop 24 ingedrukt, terwijl u het deksel 5 met de wijzers van de klok mee draait, totdat de markeringspijl 6 op de markering  19 wijst.
5. Neem voorzichtig het deksel 5 naar boven af.

### Langzaam afkoelen

Als het apparaat zich in stand-by bevindt (weergave OFF) of terwijl het warmhoud-programma Warm houden/Annuleren 37 loopt, wordt de druk langzaam automatisch afgebouwd. Hoe lang het afkoelproces duurt, is afhankelijk van de hoeveelheid aan levensmiddelen en kan tot 15 minuten duren.

1. Laat de Multi-Pot zo lang afkoelen, tot de drukindicator 23 naar beneden is gezakt.

AANWIJZING: u kunt het afkoelen een beetje versnellen door een koude, vochtige (maar goed uitgewrongen) thee- of handdoek over het deksel te leggen. Trek in dit geval van tevoren de stekker 16 eruit.

2. Houd de ontgrendelingsknop 24 ingedrukt, terwijl u het deksel 5 met de wijzers van de klok mee draait, totdat de markeringspijl 6 op de markering  19 wijst.
3. Neem voorzichtig het deksel 5 naar boven af.

## 8.7 Markeringen in de pan / vulhoeveelheid



GEVAAR!

- ⊙ Bij het garen onder druk (met gesloten drukventiel 1): vul de pan 7 enkel tot de maximale vulhoogte (markering in de pan *max. 2/3*), omdat er anders kokend water uit kan spatten. Wanneer u voedingsmiddelen zoals rijst of gedroogde groente bereidt die tijdens het kookproces zwellen, mag de pan 7 ten hoogste tot de helft worden gevuld (markering in de pan *1/2*).

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag niet leeg worden gebruikt, dit om oververhitting te voorkomen.

Let er bij het gaar laten worden onder druk (met gesloten drukventiel 1) op, dat er zich niet te veel of te weinig water in het apparaat bevindt. Let op die markeringen in de pan 7.

- *max. 2/3*: dit is de maximale vulhoogte die met het apparaat mag worden gebruikt.
- *1/2*: deze markering geeft de halve vulhoogte van de pan 7 aan. Tot deze markering mag vloeistof in combinatie met rijst en soortgelijk zwellende levensmiddelen maximaal worden gevuld.
- Plaats altijd minstens 250 ml vloeistof (water, jus etc.) in de pan 7.

## 8.8 Het stoomgaar-inzetstuk gebruiken



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Het stoomgaar-inzetstuk 13 wordt tijdens het gebruik heet. Wacht met het uitnemen uit de pan 7, tot het afgekoeld is, of maak gebruik van pannelappen of ovenwanten.

Om levensmiddelen in stoom te laten garen (bijv. met de functie Stoom/Groenten 32), plaatst u het stoomgaar-inzetstuk 13 in de pan 7. Vul slechts weinig water in de pan 7, zodat het rooster boven het wateroppervlak bevindt. Leg de levensmiddelen op het rooster. Deze raken het water niet aan.

De hengsels kunnen naar boven worden geklapt voor het eenvoudiger inzitten en eruit halen. Voor het plaatsbesparend opbergen kunnen de hengsels naar beneden worden geklapt.

## 9. Voorbereidingen voor ieder gebruik



GEVAAR!

- ⊙ Het veiligheidscontact 21 in het midden van de verwarmingsplaat 8 moet schoon en vrij beweegbaar zijn om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Controleer voor ieder gebruik, dat de ventielen (drukindicator 23 en drukventiel 1) niet zijn verstopt.

### Controleer de volgende punten:

- De afdichtring 25 moet er op correcte wijze zijn ingezet. De afdichting moet rondom goed passen.
- De beschermingsfilter 26 moet vrij van vervuiling zijn.
- De onderkant van de drukindicator 27 moet schoon en vrij beweegbaar zijn.
- Het inwendige van het basisapparaat 17, verwarmingsplaat 8 en het veiligheidscontact 21 moeten vrij van vervuiling en droog zijn.

### Plaatsen



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.

- Zet het basisapparaat 17 op een glad, droog en antislip werkblad neer, waardoor het apparaat noch kan omvallen noch naar beneden kan glijden.

### Condensbak bevestigen

De condensbak 11 vangt condens op, die vanaf het deksel 5 in de bovenste ring aan het basisapparaat 17 loopt.

- Afbeelding E: schuif de condensbak 11 in de houder 22.

AANWIJZING: leeg de condensbak 11 ten laatste wanneer het water de markering MAX heeft bereikt.

## 10. Koken met de Multi-Pot

---



### GEVAAR!

- ⊙ Let erop, dat het inwendige van het basisapparaat 17 schoon en droog moet blijven.



### GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven de drukindicator 23 bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt.
- ⊙ Open de Multi-Pot niet zolang deze onder druk staat. Let op het hoofdstuk "Deksel veilig openen (in hete toestand)" op pagina 36.





### GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Delen van het oppervlak van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak apparaat in gebruik enkel aan het bedieningspaneel 10 of aan de handgrepen aan 3 + 20. Pak de pan 7 na het gebruik enkel met pannenlappen of ovenwanten vast.

#### AANWIJZINGEN:

- Maak uzelf vertrouwd met de hantering van de Multi-Pot, alvorens u met het koken begint (zie "Hantering van de Multi-Pot" op pagina 35).
  - Hieronder beschrijven we de basisprocedure. Voor sommige programma's zijn er afwijkingen, die u kunt vinden in het hoofdstuk "Een overzicht van de functies" op pagina 34 en de beschrijving van de afzonderlijke kookprogramma's (zie "Afzonderlijke kookprogramma's" op pagina 40).
- 

### 10.1 Kookproces voorbereiden

1. Bereid de levensmiddelen overeenkomstig het recept voor en plaats deze in de pan 7.  
Neem het hoofdstuk "Markeringen in de pan / vulhoeveelheid" op pagina 37 en de informatie uit hoofdstuk "Afzonderlijke kookprogramma's" op pagina 40 in acht.
2. Veeg de pan 7 indien nodig aan de buitenkant schoon. De pan moet schoon en droog zijn.
3. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
4. Zet het deksel 5 erop en vergrendel deze zodanig, dat de markeringspijl 6 op de markering  9 wijst. De vergrendeling klikt hoorbaar.
5. Drukventiel 1 met de drukventielknop  2 sluiten/openen.
  - Voor gaar laten worden onder druk moet het drukventiel 1 gesloten zijn.
  - Voor garen zonder druk moet het drukventiel 1 geopend zijn.
6. Steek ten eerste het netaansluitsnoer 16 in die aansluiting 18 aan het basisapparaat 17. Steek vervolgens de stekker in een geschikt stopcontact met

aardingscontacten. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.

7. Zodra het apparaat aan de elektriciteit is aangesloten, verschijnt op het display 29 de weergave *OFF*. Het apparaat bevindt zich in stand-by.

### 10.2 Gaartijden

De gaartijden zijn afhankelijk van de versheid en kwaliteit van de levensmiddelen, afmetingen van de stukken en persoonlijke voorkeuren (al dente of well-done).

Maak gebruik van de volgende vuistregels om de gaartijden van traditionele recepten naar gebruik met de Multi-Pot te vertalen:

- Bij het garen onder hoge druk (druk niveau *High* 54) vermindert de gaartijd tot ongeveer de helft.  
Voorbeeld:  
Een recept gaat uit van 90 minuten gaartijd. Bij het drukniveau *High* 54 leidt dat voor de Multi-Pot tot: 1/2 van 90 min. = 45 minuten.
  - Bij het gaar laten worden onder lage druk (druk niveau *Low* 56) vermindert de gaartijd tot ongeveer twee derde.  
Voorbeeld:  
een recept gaat uit van 90 minuten gaartijd. Bij het drukniveau *Low* 56 leidt dat voor de Multi-Pot tot: 2/3 van 90 min. = 60 minuten.
  - Bij het gaar laten worden zonder druk (drukventiel 1 geopend) blijft de gaartijd gelijk.
- 

#### AANWIJZINGEN:

- Verdere aanwijzingen over de gaartijden vindt u in het hoofdstuk "Afzonderlijke kookprogramma's" op pagina 40.
  - Als u grotere hoeveelheden gebruikt dan in de gaartijden-tabellen staan aangegeven, kunnen de gaartijden eventueel langer zijn. Normale porties kunnen in de regel zonder verlenging van de gaartijden gaar worden.
- 

### 10.3 Kookprogramma instellen en starten

---

AANWIJZING: met de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37 kunt u altijd de instellingen of het lopende programma afbreken.

---



1. Druk op de gewenste programmatoets. Die leds boven de programmatoets en boven de start-toets Start 44 knipperen. Op het display 29 verschijnt de voorinstelling van de kooktijd *Normal* 51 en de voorinstelde kooktijd knippert.  
Zolang de leds op de weergave knipperen, kunt u de instellingen voor de tijd en het drukniveau wijzigen.



---

**AANWIJZING:** de vooraf ingestelde waarden en de instelbare bereiken kunt u vinden in de tabel in hoofdstuk "Een overzicht van de functies" op pagina 34.

---

2. Indien gewenst wijzigt u eerst het drukniveau:  
Druk op de druktoets Druk niveau 40, om tussen *High* 54 en *Low* 56 te kiezen.
3. Om de kooktijd binnen het instelbare bereik te wijzigen:
  - Druk herhaaldelijk op de programmatoets, om tussen de voorinstellingen *Less*, *Normal* en *More* 51 te kiezen.
  - Stel indien nodig met de toetsen + 33/- 46 de gewenste tijd in.
  - Als u de toetsen + 33/- 46 ingedrukt houdt, kunt u de waarden sneller laten doorlopen.
4. Druk om het kookprogramma te starten op de starttoets Start 44.
  - Die leds boven de geselecteerde programmatoets en boven de start-toets Start 44 branden continu.
  - Op het display 29 geven de weergave *ON* en een lopende balkweergave 55 aan, dat het apparaat opwarmt en druk opbouwt.  
 57 Dit symbool geeft aan, dat het apparaat opwarmt en de druk opbouwt.
  - Dit kan al naar gelang de vulhoeveelheid en het kookprogramma enige tijd duren.
5. Wanneer de temperatuur en druk zijn bereikt, wordt automatisch het kookproces gestart.
  - Op het display 29 wordt de kooktijd afgeteld.  
 53 Dit symbool geeft aan, dat de ingestelde druk is bereikt.
  - Om de temperatuur te handhaven, schakelt het apparaat automatisch heen en weer tussen opwarmen (balkweergave 55 loopt) en uitgeschakelde verwarming (balkweergave 55 staat stil).
6. Het einde van het kookproces wordt door pieptonen gemeld. Het apparaat gaat automatisch naar het warmhoud-programma over. De led van de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37 brandt. Op het display 29 wordt de warmhoudtijd vanaf 00:00 naar boven geteld. Daarbij wordt de druk langzaam afgebouwd.

## 10.4 Kookproces onderbreken

- Druk op de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37, om een lopend programma af te breken.  
Het apparaat bevindt zich vervolgens in stand-by. Op het display 29 verschijnt die weergave *OFF*.

## 10.5 Het koken beëindigen

1. Beëindig het kookprogramma of het warmhoud-programma door op de afbreken-toets te drukken Warm houden/Annuleren 37.  
Op het display 29 verschijnt er *OFF*. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
2. Trek de stekker 16 uit het stopcontact.
3. Maak gebruik van een geschikte methode om de druk in de pan te verminderen en het deksel 5 veilig te openen (zie "Deksel veilig openen (in hete toestand)" op pagina 36).
4. Verwijder de hete pan 7 met pannenlappen of ovenwanten.
5. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

## 10.6 Warmhouden (Warm houden/Annuleren)

Als het kookprogramma is beëindigd, gaat het apparaat automatisch op het warmhoudprogramma over Warm houden/Annuleren 37.

U kunt het warmhoudprogramma ook handmatig starten om warme gerechten in de Multi-Pot warm te houden.

---

**AANWIJZINGEN:**

- Een zeer lang warmhouden verandert de smaak en het uiterlijk van levensmiddelen, vitamines worden vernietigd en de levensmiddelen kunnen bederven.
- Aangezien het warmhoudprogramma zonder druk werkt, kunt u het deksel 5 openen en sluiten terwijl het programma loopt. Houd echter rekening met de eventuele restdruk na een ander kookprogramma.
- Na het yoghurt-programma (Yoghurt 43) gaat het apparaat niet automatisch naar het warmhoudprogramma over.

- 
1. Plaats de warme levensmiddelen in de pan 7.
  2. Veeg de pan 7 indien nodig aan de buitenkant schoon. De pan moet schoon en droog zijn.
  3. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
  4. Zet het deksel 5 erop en vergrendel deze zodanig, dat de markeringspijl 6 op de markering  9 wijst. De vergrendeling klikt hoorbaar.
  5. Open het drukventiel 1, door de drukventielknop  2 naar beneden te drukken, tot deze vastklikt.
  6. Sluit met het netaansluitsnoer 16 de aansluiting 18 aan het basisapparaat 17 aan op een op correcte wijze geïnstalleerd stopcontact met aardingscontacten, die aan de technische gegevens voldoet.
  7. Zodra het apparaat aan de elektriciteit is aangesloten, verschijnt op het display 29 de weergave *OFF*. Het apparaat bevindt zich in stand-by.

8. Druk op de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37, om het warmhoudprogramma te starten.  
De led van de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37 brandt. Op het display 29 wordt de warmhoudtijd vanaf 00:00 naar boven geteld. Na 12 uur stopt het warmhoudprogramma automatisch.
9. Druk opnieuw op de afbreken-toets om het warmhoudprogramma te beëindigen Warm houden/Annuleren 37.  
De led van de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37 gaat uit. Op het display 29 verschijnt die weergave OFF. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
10. Trek de stekker 16 uit het stopcontact.
11. Open het deksel 5 en plaats deze in de afdruipositie (zie "Deksel in afdruppelpositie neerzetten" op pagina 35).
12. Verwijder de hete pan 7 met pannenlappen of ovenwanten.
13. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

## 10.7 Koken met vertraging

Met deze functie kunt u het kookproces voorbereiden en vervolgens op een later tijdstip het koken zelf laten plaatsvinden. Het kookproces kan met een vertraging van maximaal 24 uur (0:01 tot 23:59) worden gestart.

### AANWIJZINGEN:

- Het yoghurt-programma (Yoghurt 43) en het aanbraden-programma (Schroeien/Sauteren 41) kunnen niet met vertraging worden gestart.
- Let erop dat veel levensmiddelen (bijv. Vis) kunnen bederven als ze meerdere uren op kamertemperatuur in de pan bevinden, voordat ze worden gegaard.

1. Bereid het kookproces zoals beschreven voor (zie "Kookproces voorbereiden" op pagina 38). Het apparaat bevindt zich in stand-by. (Weergave OFF).
2. Druk op de vertragingstoets Startvertraging 38. Op het display 29 wordt 00:30 aangegeven. De minuten knipperen.
3. Stel met de toetsen + 33/- 46 de Minuten van de gewenste vertragingstijd in.
4. Druk op de tijdeenheid-toets Uren/Minuten 35, om naar de instelling van de uren over te gaan.
5. Stel met de toetsen + 33/- 46 de uren in.
6. Stel nu het kookprogramma in en start dat zoals beschreven (zie "Kookprogramma instellen en starten" op pagina 38).  
De led van de geselecteerde programma-toets en de led boven de vertragingstoets Startvertraging 38 branden. Op de display wordt de vertragingstijd afgeteld.
7. Na het verstrijken van de vertragingstijd klinkt er een geluidssignaal en de opwarm- en drukopbouw-fase worden automatisch gestart.

---

### AANWIJZINGEN:

- U kunt de vertraging ook instellen, dat u het kookprogramma heeft ingesteld. Voer in dit geval de instellingen voor het kookprogramma uit, maar druk nog niet op de start-toets Start 44. Ga vervolgens verder met de stappen 2. tot 5. zoals beschreven. Start aan het einde van de vertragingstijd met de start-toets Start 44.
  - Met de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37 kunt u het proces te allen tijde afbreken.
- 

## 11. Afzonderlijke kookprogramma's

### 11.1 Aanbraden (Schroeien/Sauteren)

Het programma aanbraden (Schroeien/Sauteren 41) is bedoeld voor het kort aanbraden van kleine hoeveelheden. Met dit programma kunt u bijv. gehakt aanbraden alvorens andere ingrediënten toe te voegen en met een ander programma gaar te laten worden.

#### Bijzonderheden bij dit programma

- Dit programma werkt zonder druk bij open deksel 5.
- Koken met vertraging is niet mogelijk.
- De kooktijd is vast op 30 minuten ingesteld en kan niet worden gewijzigd.

#### Zo gaat u te werk

1. Doe wat braadvet in de pan 7.
2. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
3. Sluit het apparaat op de stroom aan.
4. Druk op de Aanbraden-toets Schroeien/Sauteren 41 en vervolgens op de Start-toets Start 44. Het apparaat begint voor te verwarmen.
5. Als de braadtemperatuur is bereikt, verschijnt in de display 29 Hot. Voeg nu de levensmiddelen toe en braad deze al omroerend aan.  
De bodem van de pan 7 moet gewoon bedekt zijn. Als u meer wilt aanbraden, doe dat dan in porties.
6. Als u het aanbraden wilt beëindigen, druk dan op de afbreken-toets Warm houden/Annuleren 37. Op het display 29 verschijnt die weergave OFF. Het apparaat bevindt zich in stand-by.

---

AANWIJZING: als de vooringestelde kooktijd van 30 minuten is afgelopen, gaat het apparaat automatisch naar het warmhoudprogramma over.

---

## 11.2 Yoghurt maken (Yoghurt)

Met het yoghurt-programma Yoghurt 43 kunt u zelf yoghurt maken. U heeft daartoe yoghurt-culturen of verse yoghurt en melk nodig. Alle in de handel gebruikelijke melksoorten (rauwe melk, gepasteuriseerde verse melk, lang houdbare melk en houdbare melk) zijn geschikt. Rauwe melk moet bij de eerste stap worden gepasteuriseerd.

Voor gepasteuriseerde verse melk, langer houdbare melk en houdbare melk vervalt deze stap.


Voor de eigenlijke maken van yoghurt moeten yoghurtculturen of een beetje verse yoghurt worden toegevoegd.

Dan vindt de eigenlijke yoghurt-productie plaats bij middelgrote warmte.

### AANWIJZINGEN:

- Per 1 liter melk voegt u 200 g verse yoghurt (met levende culturen) toe.
- Zie voor de hoeveelheden de opgaven van de fabrikant, wanneer u yoghurtculturen gebruikt.
- gebruik waar mogelijk verse melk, die u vers opent en let erop dat al het keukengereedschap, dat u gebruikt, grondig is gereinigd.

### Bijzonderheden bij dit programma

- De voorinstelling *More* 51 is bedoeld voor het pasteuriseren van melk. Met deze selectie wordt er ook een andere temperatuur gekozen.
- De voorinstelling van de bereidingstijd *Normal* 51 bedraagt 8 uur en kan in stappen van 30 minuten worden gewijzigd. De temperatuur is ideaal voor het maken van yoghurt. U kunt de tijd aanpassen aan de informatie uit het recept of de verpakking van de yoghurtculturen.
- Dit programma werkt onder druk. Het drukventiel 1 moet zijn geopend (drukventielknop  2 onder vastgeklikt).
- Werken met vertraging is niet mogelijk.
- Na het verstrijken van de bereidingstijd gaat het apparaat niet op het warmhoudprogramma over.

### Melk pasteuriseren (bij rauwe melk)

1. Vul de pan maximaal tot de markering *max. 2/3* met melk 7.
2. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
3. Sluit het apparaat op de stroom aan.
4. Druk net zo vaak op de yoghurt-toets, Yoghurt 43 totdat *More* 51 is geselecteerd.
5. Druk op de start-toets Start 44. Op het display 29 verschijnt er *boil*. De melk wordt voor het pasteuriseren verhit.
6. Als dit proces is afgesloten, klinkt er een geluidssignaal en op de display 29 verschijnt *Yogt*.
7. Laat de melk afkoelen tot onder de 46 °C alvorens u de yoghurtculturen of de verse yoghurt toevoegt. Controleer de temperatuur met een thermometer.


### Yoghurt maken in de pan

1. Vul de pan maximaal tot de markering *max. 2/3* met melk 7.
2. Voeg de yoghurtculturen of de verse yoghurt toe. Roer melk en yoghurt/yoghurtculturen goed door.
3. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
4. Sluit het apparaat op de stroom aan.
5. Druk op de yoghurt-toets Yoghurt 43, zodat *Normal* 51 is geselecteerd. Op de display 29 verschijnt de vooringestelde tijd *8:00*.
6. Pas met de toetsen + 33/- 46 de tijd voor het yoghurt maken in stappen van 30 minuten aan.
7. Druk op de start-toets Start 44. Op de display 29 wordt de tijd afgeteld.
8. Als dit proces is afgesloten, klinkt er een geluidssignaal en op de display 29 verschijnt *Yogt*.

## 11.3 Langzaam garen (Slow cooking)

Met het programma voor langzaam garen Slow cooking 39 gebruikt u de Multi-Pot als een slowcooker. De gerechten worden langzaam en op lage temperatuur en zonder druk gegaard.


### Bijzonderheden bij deze programma's

- Dit programma werkt zonder druk bij gesloten deksel 5. Het drukventiel 1 moet zijn geopend (drukventielknop  2 onder vastgeklikt).
- De voorinstelling van de kooktijd bedraagt 4 uur en kan in stappen van 30 minuten worden gewijzigd.
- Neem de gaartijden 1:1 over uit de recepten voor de slowcooker. Deze worden niet verkort aangezien het apparaat in dit programma zonder druk werkt.
- Goed geschikt voor soepen, eenpansgerechten, vlees-smoorgerechten, peulvruchten, aardappels, wortels en andere stevige groenten.
- Goed geschikt voor het maken van fonds.
- Niet geschikt voor ingrediënten, die snel verkoken, zoals bijv. noedels, vis of melkproducten. Deze kunnen eventueel aan het einde van de gaartijd worden toegevoegd.

## 11.4 Taart/gebak bakken (Cake)

Met het taart-programma Cake 42 kunt u taart bakken.

### Bijzonderheden bij dit programma

- U heeft een kleine bakvorm van ca. 18 cm diameter nodig.
- U heeft het stoomgaar-inzetstuk nodig 13.
- Dit programma werkt zonder druk bij gesloten deksel 5.
- Het drukventiel 1 wordt gesloten (drukventielknop  2 boven).

### Zo gaat u te werk

1. Zet de pan 7 in het basisapparaat 17.
2. Plaats het stoomgaar-inzetstuk 13 in de pan 7.
3. Vul de pan 7 met ca. 500 ml water.

4. Bereid het taartdeeg volgens het recept voor en vul dit in de bak- of taartvorm. Zet deze op het stoomgaar-inzetstuk 13.
5. Sluit het apparaat op de stroom aan.
6. Druk op de taart-toets Cake 42. Op de display 29 verschijnt de vooringestelde tijd 00:33.
7. Pas met de toetsen + 33/- 46 de tijd aan die van uw recept aan.
8. Druk op de start-toets Start 44. Op de display 29 wordt de tijd afgeteld.
9. Als het proces is afgesloten, klinkt er een geluidssignaal en het apparaat gaat automatisch naar het warmhoud-programma over. Op het display 29 wordt de warmhoudtijd vanaf 00:00 naar boven geteld.
10. Na ca. 10 minuten (10.00) kunt u het warmhouden beëindigen door op de afbreken-toets te drukken Warm houden/Annuleren 37.
11. Verwijder de hete bakvorm met pannenlappen of ovenwanten.

## 11.5 Vis (Vis)

Het vis-programma Vis 31 is voor het sudderen van vis in stoom bedoeld. Maar ook andere visgerechten lukken hiermee, zoals bijvoorbeeld vissoep of gesmoorde vis op een bed van groenten met een beetje vloeistof.

### Bijzonderheden bij dit programma

- Voorinstelling van het drukniveau: *Low* 56. *High* 54 wordt niet aangeraden.
- Plaats de vis voor het stoomgaren in een hittebestendige vuurvaste schaal en plaats deze op het stoomgaar-inzetstuk 13. Voeg aan de bodem van de pan 7 voldoende vloeistof toe (minstens 250 ml).
- Voor het smoren wordt de vis direct in de pan 7 geplaatst een beetje visbouillon, bouillon of witte wijn en naar smaak groente en kruiden.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
Forel blauw	1000 g	3 - 5 minuten
Kabeljauw	1000 g	7 - 8 minuten
Roodbaars/pos	1000 g	3 - 6 minuten
Zalm (filet)	1000 g	6 - 8 minuten

## 11.6 Vlees (Rundvlees/Vlees)

Dit vlees-programma Rundvlees/Vlees 48 is bedoeld voor het smoren van vlees (behalve gevogelte).

### Bijzonderheden bij dit programma

- Gebruik naar wens eerst het aanbraden-programma Schroeien/Sauteren 41, om het vlees rondom aan te braden. Gebruik vervolgens het vleesprogramma na het blussen Rundvlees/Vlees 48.
- Voeg minstens 250 ml vloeistof (bijv. water, bouillon of vleesbouillon) toe.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
Gehaktballetjes	500 g	5 - 6 minuten
Gebraden varkensvlees	500 g	30 - 35 minuten
Goulash, gebraden kalfsvlees, rollades	500 g	20 - 25 minuten
Sauerbraten, tafelspitz	500 g	30 - 40 minuten
Gebraden rundvlees	500 g	30 minuten
Gebraden hertenvlees	500 g	25 - 30 minuten
Gebraden lamsvlees	500 g	20 - 25 minuten
Lamsragout	500 g	10 - 15 minuten

## 11.7 Gevogelte (Gevogelte)

Dit gevogelte-programma Gevogelte 30 is bedoeld voor gaat laten worden van gevogelte.

### Bijzonderheden bij dit programma

- Gebruik naar wens eerst het aanbraden-programma Schroeien/Sauteren 41, om het vlees rondom aan te braden. Gebruik vervolgens het gevogelte-programma na het blussen Gevogelte 30.
- Voeg minstens 250 ml vloeistof (bijv. water, bouillon of vleesbouillon) toe.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
Kipfilet	500 g	8 minuten
Kippenbouten	500 g	10 minuten
Kalkoen (borst/bout)	500 g	18 - 20 minuten

## 11.8 Groente (Stoom/Groenten)

U kunt groente met het stoomgaar-programma Stoom/Groenten 32 stoomgaren of met een beetje vloeistof (bijv. water, bouillon) stomen.

### Bijzonderheden bij dit programma

- Voorinstelling van het drukniveau: *Low 56*.
- Het drukniveau *High 54* wordt aanbevolen voor in de schil gekookte aardappel en koolgerechten.
- Voeg minstens 250 ml vloeistof (bijv. water of bouillon) toe.
- Voor het gaar laten worden in stoom heeft u het stoomgaar-inzetstuk 13 nodig.
- Plaats om te smoren de vloeistof en de groente samen in de pan 7.
- Het programma is er niet voor bedoeld om de groente volledig door het water te laten bedekken.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd	Druk-niveau
Bloemkool (roosjes)	500 g	2 - 4 minuten	<i>Low 56</i>
Bloemkool (ongesneden)	500 g	9 - 11 minuten	<i>Low 56</i>
Groene bonen	500 g	ca. 5 minuten	<i>Low 56</i>
Broccoli	500 g	2 - 4 minuten	<i>Low 56</i>
Venkel (gehalveerd)	500 g	6 - 8 minuten	<i>Low 56</i>
groene erwten (jong)	500 g	ca. 3 minuten	<i>Low 56</i>
Wortels/peen (schijfjes)	500 g	4 - 6 minuten	<i>Low 56</i>
Koolrabi (stukken van 1 cm)	500 g	2 - 3 minuten	<i>Low 56</i>
Aardappelen (geschild, in kwarten gesneden)	500 g	8 - 9 minuten	<i>Low 56</i>
In de schil gekookte aardappelen (heel)	500 g	15 minuten	<i>High 54</i>
Spruitjes	500 g	2 - 3 minuten	<i>Low 56</i>
Witte kool (dunne stroken)	500 g	3 - 5 minuten	<i>High 54</i>
Rode kool (dunne stroken)	500 g	4 - 6 minuten	<i>High 54</i>
Zuurkool	500 g	8 - 12 minuten	<i>High 54</i>

## 11.9 Bonen/Chili (Bonen/Chili)

Met het bonen-programma Bonen/Chili 34 kunt u gedroogde peulvruchten gaar laten worden, zonder ze van tevoren te laten weken. Ook bij de bereiding van chili con carne bespaart u tijd.

### Bijzonderheden bij dit programma

- Als u gebruik maakt van gedroogde peulvruchten, let op de maximale vulhoogte tot de markering  $1/2$  voor de totale ingrediënten.
- Voeg aan de gedroogde peulvruchten voldoende water toe. Ze moeten ten minste bedekt zijn. Bij het opzwellen zuigen ze veel water op.
- Als u gedroogde peulvruchten heeft bereid, laat deze dan langzaam afkoelen alvorens het deksel te openen. Bij het snel uitdampen kan naar buiten komend schuim de ventielen vervuilen.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
witte bonen (zonder inweken)	500 g	20 - 25 minuten
Kidneybonen (zonder inweken)	500 g	65 minuten
Erwten (gedroogd)	500 g	45 minuten
Linzen	500 g	10 - 15 minuten

## 11.10 Eenpansgerechten/soepen (Stoofschotel/Soep)

Met het soepen-programma Soep 47 kookt u soepen, met het eenpansgerecht-programma Stoofschotel 45 eenpansgerechten.

### Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High 54*.
- De gaartijden halveren t.o.v. van een traditioneel recept.
- Voor zwellende of sterk schuimende voedingsmiddelen (bijv. het uitkoken van botten voor vleesbouillon) vult u de pan 7 ten hoogste tot de markering  $1/2$ . Zorg na afkoop van het programma voor langzame afkoelen.
- Voor alle andere soepen en eenpansgerechten kunt u de pan 7 tot de maximale vulhoogte van *max. 2/3* vullen en gebruik maken van snel uitdampen.

## 11.11 Eieren (Ei)

Dit eieren-programma Ei 36 is bedoeld voor koken van ontbijteieren.

### Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High* 54.
- Plaats maximaal zoveel eieren in de pan 7, dat de bodem bedekt is.
- Voeg minstens 250 ml water aan de pan 7 toe.
- Laat de eieren altijd snel uitdampen, neem ze onmiddellijk uit en schrik ze onder koud water af, waardoor ze niet langer garen dan de bedoeling is.
- De kooktijden van eieren verschillend al naar gelang de afmetingen en versheid van de eieren. Grote en zeer verse eieren hebben iets langer nodig. Gebruik als vuistregel voor grootte M:
  - de voorinstelling *Normal* voor zachte eieren,
  - *Less* voor zachtgekookte eieren,
  - *More* voor hardgekookte eieren.

## 11.12 Rijst (Rijst)

Het rijst-programma Rijst 50 is optimaal geschikt om witte (geschilde) rijst gaar te laten worden.

### Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High* 54.
- Het hangt van de soort rijst af, hoeveel vloeistof u het beste kunt toevoegen. Let daarbij op de informatie op de verpakking.
- Halveer voor de gaartijd de aangegeven gaartijd op de verpakking.
- Neem voor de rijst en vloeistof samen de maximumvulling van 1/2 in acht.

AANWIJZING: maak gebruik van het multigranen-programma voor het gaar laten worden van wilde rijst en bruine rijst Multigranen 49.

Voorbeelden van vloeistofhoeveelheden en gaartijden:

Rijstsoorten	Hoeveelheid voor 2 porties		Gaartijd
	Rijst	Vloeistof	
Basmati-rijst	120 g	300 ml	<i>Less</i>
Langkorrelige rijst	120 g	300 ml	<i>Normal</i>
Rijstepap	100 g	500 ml melk	<i>More</i> + 10 min. Warmhoudtijd

## 11.13 Multigrain (Multigranen)

Het multigranen-programma Multigranen 49 is bedoeld om bruine rijst, wilde rijst en verschillende granen gaar te laten worden.

### Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High* 54.
- Het hangt van de graansoort af, hoeveel vloeistof u het beste kunt toevoegen. Let daarbij op de informatie op de verpakking.
- Halveer voor de gaartijd de aangegeven gaartijd op de verpakking.
- Neem voor het graan en de vloeistof samen de maximumvulling van 1/2 in acht.

AANWIJZING: maak gebruik van het multigranen-programma voor het gaar laten worden van wilde rijst en bruine rijst Multigranen 49.

Voorbeelden van vloeistofhoeveelheden en gaartijden:

Graansoorten	Hoeveelheid voor 2 porties		Gaartijd
	Granen	Vloeistof	
Bruine rijst	120 g	300 ml	ca. 15 minuten + 10 minuten warmhoudtijd
Wilde rijst	125 g	500 ml	ca. 25 minuten afgieten + 10 minuten warmhoudtijd
Spelt	125 g	500 ml	ca. 20 minuten

## 12. Reinigen en bewaren

Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



**GEVAAR** van een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het basisapparaat 17, het netaansluitsnoer en de stekker 16 mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.



**GEVAAR** door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker 16 uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



**GEVAAR** van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Wacht met schoonmaken, totdat het apparaat is afgekoeld.

**WAARSCHUWING** voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- Reinig het apparaat na elk gebruik en verwijder alle achtergebleven etensresten.

### 12.1 Demonteer het apparaat

1. Trek de stekker 16 uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Trek de netaansluitsnoer 16 uit de aansluiting 18 aan het basisapparaat 17.
3. Neem het deksel 5 van het apparaat af.
4. Afbeelding A: trek de afdichtring 25 krachtig van de onderkant van het deksel 5 af.
5. Neem de pan 7 uit het basisapparaat 17.
6. Trek de condensbak 11 uit de houder 22.

### 12.2 Accessoires in de vaatwasmachine reinigen

De volgende accessoires kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd:

- de pan 7
- de afdichtring 25
- de condensbak 11
- het stoomgaar-inzetstuk 13
- de maatbeker 14
- de rijstlepel 12
- de soeplepel 15

### 12.3 Behuizing en stroomsnoer reinigen

Het basisapparaat 17, het deksel 5 en het netaansluitsnoer 16 reinigt u als volgt:

1. Veeg deze onderdelen met een vochtige doek (eventueel met een beetje afwasmiddel) af.
2. Droog alle onderdelen volledig, alvorens het apparaat weer opnieuw te gebruiken.
3. Let daarbij bijzonder goed op de uitsparingen aan de buitenrand van de basisapparaat 17 en aan de binnenkant van het deksel 5.

### 12.4 Ventielen controleren en reinigen

In het deksel bevinden zich twee ventielen, die altijd schoon en vrij beweegbaar moeten zijn. Ze moeten vrij doorgankelijk zijn. Controleer de ventielen bij elke reiniging!

#### Drukindicator 23

- Controleer de onderkant van de drukindicator 27 aan de onderkant van het deksel 5. Deze moet vrij beweegbaar zijn en mag niet (bijv. door levensmiddelenresten) zijn vervuild.

**AANWIJZING:** als de drukindicator 27 eenmaal hardnekkig vervuild is, kunt u hem onder stromend water met een kleine borstel reinigen.

#### Drukventiel 1

1. Afbeelding F: op de bovenzijde van het deksel 5: trek het drukventiel 1 naar boven uit.
2. Afbeelding G: op de onderkant van het deksel 5: trek het beschermingsfilter 26 eraf.
3. Reinig beide delen met de hand met een mild afwasmiddel en laat ze drogen. Gebruik eventueel een kleine borstel voor de kleine tussenruimtes.

**AANWIJZING:** mocht het inwendige van het drukventiel 1 zijn vervuild, reinig deze dan met een vochtige doek. Reinig bij hardnekkige vervuilingen het inwendige van het drukventiel 1 onder stromend water met een kleine borstel.

### 12.5 Onderdelen in elkaar zetten

1. Laat alle onderdelen volledig drogen alvorens u deze weer in elkaar zet.
2. Zet het drukventiel 1 en het beschermingsfilter 26 er weer in.
3. Plaats de afdichtring 25 weer op de onderkant van het deksel 5. Controleer of:
  - dat alle onderdelen schoon zijn,
  - dat de siliconen plug in het midden van de afdichtring 25 precies op de houder 28 zit,
  - dat de afdichting rondom volledig aansluit.
4. Plaats de condensbak 11 weer in de houder 22.

## 12.6 Het apparaat bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⦿ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

- Laat alle onderdelen volledig drogen alvorens u het apparaat voor opslag opruimt.
- Sluit het apparaat niet af wanneer u het opslaat.
- Bewaar het apparaat op een droge, stofvrije en vorst-vrije plaats.

## 13. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



### Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

## 14. Accessoires bestellen

Accessoires voor de snelkookpan SSM 1000 A1 kunt u nabestellen.

### Bestelling online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code komt u op een website terecht waar u de nabestelling kunt plaatsen.



## 15. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



**GEVAAR** door een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li> <li>Controleer de aansluiting.</li> </ul>
Stoom komt bij het drukventiel 1 naar buiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is het drukventiel 1 geopend (beneden vastgeklikt)?</li> <li>Is het drukventiel 1 niet correct geplaatst?</li> </ul>
Stoom komt bij de drukindicator 23 naar buiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dit is normaal in de opwarmfase.</li> <li>In het geval er na het begin van het programma nog stoom naar buiten komt: apparaat uitschakelen, laten afkoelen, drukindicator 23 controleren.</li> </ul>
Stoom komt aan de zijkant bij het deksel 5 naar buiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deksel 5 niet correct gesloten?</li> <li>Apparaat uitschakelen, laten afkoelen en controleren of de afdichting 25 vrij van vervuilingen en er correct is ingezet.</li> </ul>
Drukindicator 23 stijgt niet naar boven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaat uitschakelen, laten afkoelen, controleren, of de drukindicator 23 schoon en vrij beweegbaar is.</li> </ul>
Drukindicator 23 zakt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaat uitschakelen, laten afkoelen, controleren, of de drukindicator 23 schoon en vrij beweegbaar is.</li> </ul>
Deksel 5 kan niet worden geopend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Staat het apparaat nog onder druk? Dan kan het deksel 5 niet worden geopend (veiligheidsmechanisme).</li> <li>Blijft de drukindicator 23 vast zitten?</li> </ul>
Programma start niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is het deksel 5 niet correct afgesloten? Komt er stoom naar buiten?</li> </ul>
Op het display 29 verschijnt er <i>Lid</i> .	Is het deksel 5 niet gesloten of bij het aanbraden-programma (Schroeien/Sauteren 41) niet geopend?
Op de display 29 wordt er een foutmelding ( <i>E</i> en een cijfer) weergegeven.	Neem contact op met het servicecenter.

## 16. Technische gegevens

Model:	SSM 1000 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1000 W
Werkdruk:	70 kPa
Hoogst toegelaten druk:	120 kPa
Vulhoeveelheid:	ca. 0,25 - 5,60 l

### Gebruikte symbolen

	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

## 17. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,  
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

### Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

### Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

### Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 316620 en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.

- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegegeeld.

Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) 316620 uw handleiding openen.



### Servicecenters

**(NL)** Service Nederland  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

**(BE)** Service België  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

IAN: 316620



### Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres geen serviceadres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DUITSLAND