

ARNO

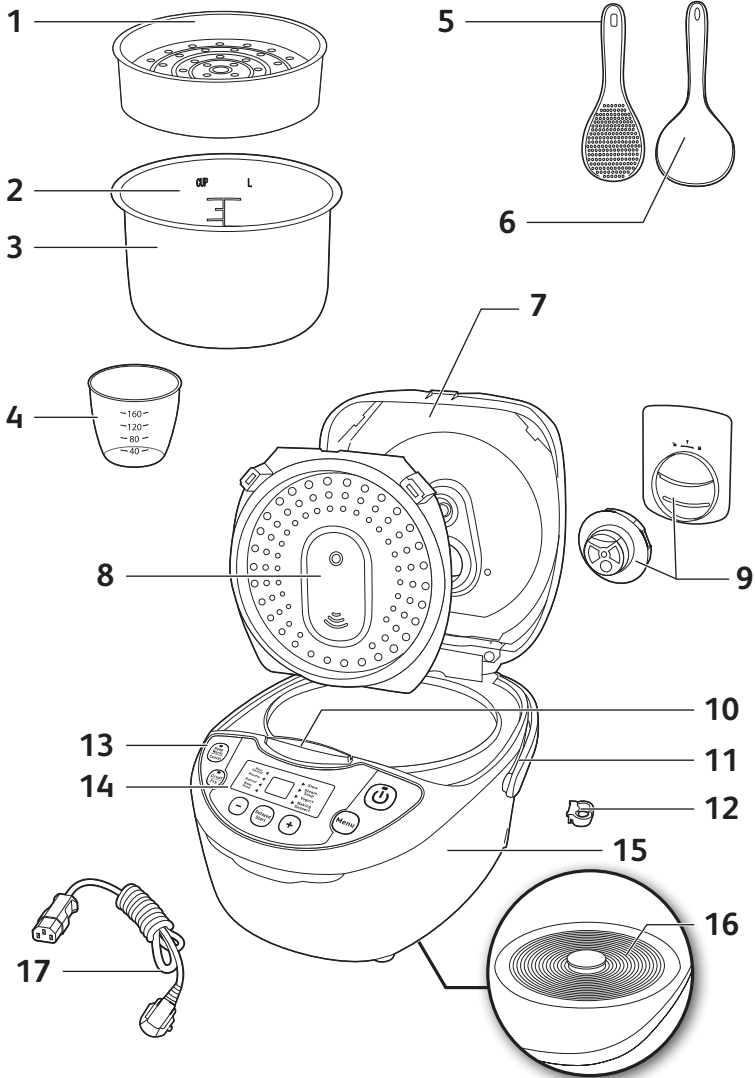
12 in 1 Multicooker

ES

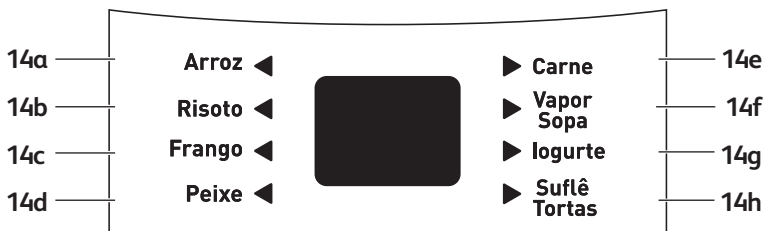
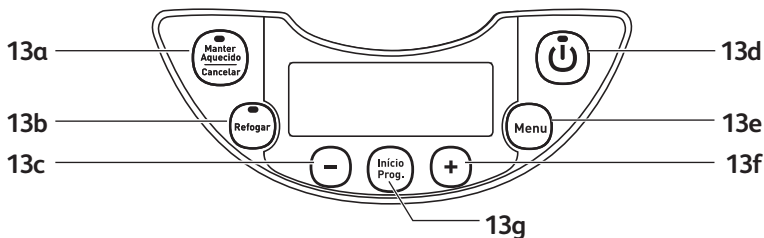
PT

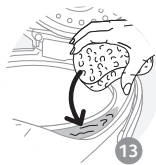
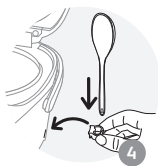
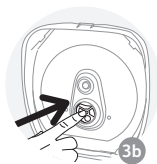
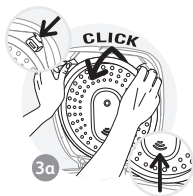


<http://www.arno.com.br>



PAINEL DE CONTROLE





PRECAUCIONES IMPORTANTES


NORMAS DE SEGURIDAD

Lea con atención estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente.

- Este aparato no está pensado para ser activado por un temporizador exterior o un sistema de accionamiento a distancia separado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben realizarlos los niños, excepto si son mayores de 8 años y lo hacen bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia en el manejo de este tipo de aparatos, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.

- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No deje el aparato al alcance de los niños.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- La garantía no tiene validez en las siguientes aplicaciones donde el uso del aparato no está indicado:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
 - casas rurales,
 - por clientes en hoteles, pensiones y otros tipos de alojamiento,
 - lugares de alojamiento con desayuno.
- **Si su aparato está equipado con un cordón desmontable:** si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- **Si su aparato está equipado con un cordón fijo:** si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- No debe sumergir el aparato.
- Utilice un paño húmedo o un estropajo con lavavajillas líquido para limpiar los accesorios y las partes en contacto con los alimentos. Aclárelas con un paño

húmedo o un estropajo. Seque los accesorios y las partes en contacto con alimentos con un paño seco.

- Si en el dispositivo aparece indicado el símbolo , esto significa «Precaución: las superficies podrían calentarse mientras esté en funcionamiento».
- Precaución: la superficie del elemento calentador mantiene calor residual después de su utilización.
- Precaución: el uso indebido del dispositivo podría producir lesiones.
- Precaución: si el dispositivo cuenta con un cable de alimentación desmontable no derrame líquidos en el conector.
- Desconecte el aparato:
 - después de utilizarlo,
 - para trasladarlo,
 - antes de proceder a su limpieza o mantenimiento,
 - si presenta anomalías de funcionamiento.
- Durante la puesta en marcha de un aparato eléctrico que calienta, se producen temperaturas altas, que pueden producir quemaduras. No colocar las partes metálicas visibles.
- Durante la cocción, el aparato emite calor y vapor. No acercarse la mano o la cabeza. No colocar un paño húmedo sobre la tapa exterior.
- Para cualquier duda o información adicional, contacte nuestros servicios postventa o nuestra dirección de internet www.arno.com.br.

- El dispositivo se puede utilizar en altitudes de hasta 4.000 m.
- La seguridad de este aparato es conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor (Compatibilidad Electromagnética, Baja Tensión, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).
- Compruebe que la tensión de su instalación coincide con la indicada en la placa del aparato (sólo corriente alterna).
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al de su compra, verifíquelo en un Servicio Técnico Homologado.

CONEXIÓN

- No utilice el aparato si:
 - el cable está defectuoso,
 - el aparato se ha caído y muestra deterioros visibles o anomalías de funcionamiento. En estos casos, tiene que mandar
 - el aparato al Servicio Técnico autorizado más cercano a su domicilio para evitar cualquier peligro. No manipular uno mismo.
- No deje el cable colgando.
- Conecte el aparato siempre a un enchufe con toma de tierra incorporada.
- No utilizar alargos. Si se decide utilizar asegurarse que esté en buen estado, tenga toma de tierra y se adapte a la potencia del aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable.

FUNCIONAMIENTO

- Utilice una superficie de trabajo estable y resguardada del agua.
- No utilice el aparato con el depósito vacío, o sin depósito.
- El mando de posición cocción debe permanecer libre para funcionar. No forzarlo, ni bloquearlo con cualquier objeto externo.
- No retirar nunca el depósito cuando el aparato esté funcionando.
- No colocar nunca el depósito directamente sobre el fuego, u otra fuente de calor.
- El depósito y la placa calefactora deben estar en contacto directo. La utilización de un depósito dañado, así como cualquier objeto o alimento que se interpusiera entre estos dos elementos podría provocar una avería.
- No colocar el aparato cerca de una fuente de calor o un horno caliente debido a que esto podría causarle daños muy graves.
- No introducir líquidos ni alimentos en el aparato, cuando el depósito no esté colocado.
- Respetar los niveles aconsejados en las recetas.
- Si algunas partes del aparato se inflamaran, no intentar nunca apagarlas con agua. Apagar las llamas con un paño húmedo.
- Cualquier intervención sólo podrá ser realizada por un Servicio Técnico Homologada con repuestos originales.
- Toda utilización de tipo profesional o comercial, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso, anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

- El aparato tiene una vida útil de muchos años. Sin embargo, cuando decida reemplazarlo, tenga en cuenta cómo puede contribuir para proteger el medioambiente.
- Antes de desechar este aparato, extraiga la batería del temporizador y deshágase de ella en un contenedor de recogida de pilas (según el modelo).



¡Por la protección del medioambiente!

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

DESCRIPCIÓN

1. Cestillo para cocinar al vapor
2. Medida para el agua y el arroz
3. Recipiente de cerámica, extraíble
4. Taza medidora
5. Cuchara para el arroz
6. Cuchara sopera
7. Tapa
8. Protección interna para el vapor, extraíble
9. Válvula de regulación de micropresión
10. Botón de apertura de la tapa
11. Asa
12. Soporte de la cuchara para el arroz
13. Panel de mando
 - a. Botón «MANTER AQUECIDO / CANCELAR» (mantener caliente/cancelar)
 - b. Botón «CRUST/REFOGAR» (crocante/freír)
 - c. Botón «←»
 - d. Botón (inicio)
 - e. Botón «MENU» (menú)
 - f. Botón «+»
 - g. Botón «INÍCIO PROGRAMADO» (inicio retardado)
14. Indicadores de función
 - a. Función «ARROZ/CEREAIS» (arroz/cereal)
 - b. Función «RISOTO»
 - c. Función «FRANGO» (recalentar)
 - d. Función «PEIXE» (comida para bebés)
 - e. Función «STEW» (guisar)
 - f. Función «VAPOR/ SOPA» (vapor/sopa)
 - g. Función «ILOGURTE» (yogur)
 - h. Función «SUFLÉ/TORTAS» (hornear/postre)
15. Caja
16. Resistencia
17. Cable de alimentación

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Desempaquetar el aparato

- Extraiga el aparato del paquete y desembale todos los accesorios y la documentación impresa.
- Abra la tapa presionando el botón de apertura localizado en la caja - fig.1.

Lea las instrucciones y siga el método de operación atentamente

Limpiar el aparato

- Saque el recipiente de cerámica – fig.2, la protección para el vapor y la válvula de regulación de presión – fig.3a y 3b.
- Limpie el recipiente, la válvula y la protección para el vapor con una esponja y jabón de lavavajillas.
- Limpie con un paño húmedo el exterior del aparato y la tapa.
- Séquelo con cuidado.
- Vuelva a colocar todas las partes en su posición original. Coloque la protección para el vapor en la posición correcta en la tapa superior del aparato. Después, coloque la protección para el vapor detrás de las 2 pestañas y apriete en la parte superior hasta que quede encajado. Instale el cable extraíble en el enchufe de la base del aparato.
- Introduzca el soporte de la cuchara en la base del aparato – fig.4.

EL APARATO

- Este robot de cocina está equipado con 12 multifunciones: Arroz/cereal, Risoto, Recalentar, Comida para bebés, Guisar, Vapor/sopa, Yogur, hornear/postre, Crocante/freír, Mantener caliente, Temporizador ajustable e Inicio retardado.
- Al instalar el cable de alimentación en la base del aparato e introducir el otro extremo en la toma de corriente, el aparato emitirá un sonido «Bip» largo, y se encenderán un instante todos los indicadores del panel del mando. Después la pantalla mostrará «--», y todos los indicadores se apagarán. El aparato entra en el modo de espera, puede seleccionar las funciones del menú que desee.
- Al finalizar el período de cocción, el aparato pasará automáticamente a la función de mantenimiento de calor, que dura hasta 24h.
- No se recomienda utilizar máquina lavavajillas.
- No toque la resistencia cuando el producto esté conectado o al acabar de cocinar.
- No transporte el aparato mientras esté en funcionamiento ni inmediatamente después de cocinar.

PREPARACIÓN ANTES DE COCINAR

ES

Medida de los ingredientes: capacidad máxima del recipiente

- Las medidas del interior del recipiente figuran en litros y tazas; se utilizan para medir la cantidad de agua para cocer el arroz.
- La taza medidora de plástico suministrada con su aparato sirve para medir el arroz, no el agua. 1 nivel de la taza medidora de arroz pesa unos 160 g.
- El usuario puede reducir o aumentar el agua en función de los tipos de arroz y de sus preferencias.
- Dado que el voltaje varía según las zonas, es normal que se derrame algo del arroz y del agua.
- La máxima cantidad de agua + arroz no debe exceder la marca superior del interior del recipiente.

Nunca añada ingredientes ni agua por encima de la marca de nivel superior.

Al cocinar arroz

- Antes de empezar, mida el arroz con la taza medidora y lávelo.
- Ponga el arroz una vez aclarado en el recipiente, y rellene de agua hasta el nivel correspondiente (Las medidas en tazas).
- La cantidad de agua se puede ajustar dependiendo de sus preferencias.

Al cocinar al vapor

- La cantidad de agua debe ser apropiada y estar siempre por debajo del fondo del cestillo para cocinar al vapor.
- Si se sobrepasa este nivel podría desbordarse durante el uso.
- Coloque el cestillo para cocinar al vapor en el recipiente – fig.5.
- Añada los ingredientes en el cestillo.

PARA TODAS LAS FUNCIONES

- Limpie con cuidado la parte exterior del recipiente (especialmente el fondo). Asegúrese de que no hay residuos ni líquido debajo del recipiente y en la resistencia – fig.6.
- Introduzca el recipiente en el aparato, asegurándose de que está en la posición correcta – fig.7.
- Asegúrese de que la protección para el vapor está colocada correctamente.
- Cierre bien la tapa, hasta oír un «clic».
- Enchufe el cable de alimentación en el enchufe de la base y conecte el otro contrario a la toma de corriente.
- No encienda el aparato hasta que todas las fases anteriores se hayan completado.

No coloque la mano sobre la salida del vapor durante la cocción, porque corre peligro de quemarse – fig.11.

Si desea cambiar el menú seleccionado por un error, pulse el botón «Manter Aquecido / Cancelar» (mantener caliente/cancelar) y elija de nuevo el menú que desee.

Utilice solo el recipiente interior suministrado con el aparato.

No vierta agua ni meta ingredientes en el aparato si el recipiente no está dentro.

TABLAS PARA COCINAR EL ARROZ

- La siguiente tabla sirve de guía para cocinar diferentes tipos de arroz. Para conseguir un resultado óptimo, recomendamos utilizar arroz normal en vez del de rápida cocción, que suele quedar más pegajoso y puede adherirse a la base. Con otros tipos de arroz, como el arroz moreno o el arroz silvestre, es necesario ajustar las cantidades de agua: consulte las siguientes tablas.
- Para cocinar 1 taza de arroz blanco, que equivale a 2 raciones pequeñas o a 1 grande, utilice 1 taza medidora de arroz blanco y después añada una taza y media de agua. Algunos tipos de arroz se suelen pegar un poco en el fondo cuando se cocina 1 taza de arroz. Para cocinar otras cantidades de arroz blanco, consulte la guía de cocción a continuación.
- La máxima cantidad de agua + arroz no debe exceder la marca superior del interior del recipiente– fig.8. Dependiendo del tipo de arroz, puede ser necesario ajustar las cantidades de agua. Consulte la siguiente tabla.

GUÍA DE COCCIÓN DEL ARROZ BLANCO – 10 tazas

Tazas medidoras	Peso del arroz	Nivel de agua en el recipiente (+ el arroz)	Raciones
2	300 g	Marca de 2 tazas	3pers.-4pers.
4	600 g	Marca de 4 tazas	5pers.-6pers.
6	900 g	Marca de 6 tazas	8pers.-10pers.
8	1200 g	Marca de 8 tazas	13pers.-14pers.
10	1500 g	Marca de 10 tazas	16pers.-18pers.

- Aclare bien el arroz antes de cocinarlo, excepto el arroz para Risoto.

GUÍA DE COCCIÓN PARA OTROS TIPOS DE ARROZ

Tipo de arroz	Taza medidora de arroz	Peso del arroz	Nivel de agua en el recipiente (+ el arroz)	Raciones
Arroz blanco redondo (arroz italiano: tiene tendencia a pegarse)	6	870 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz moreno integral	6	887 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1480 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz de Risoto	6	870 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz moreno	6	840 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1400 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz japonés	6	900 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1500 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz jazmín	6	870 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.

ES

Función	Tiempo			Temperatura máx.	Posición de la tapa	
	Por defecto	Rango	Cada		Tapa cerrada	Tapa abierta
Arroz (arroz/cereal)	Automático				•	
Risoto	Automático				•	
Frango (recalentar)	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	•	
Peixe (comida para bebés)	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	•	
Carne(guisar)	60 min	20 min - 9 h	1 min, tras 90 min - 1 hora	100°	•	
Vapor/ Sopa (vapor/sopa)	30 min	15 min - 2 h	1 min, tras 90 min - 1 hora	100°	•	
logurte (yogur)	8 h	6 h - 12 h	1 hora	42°	•	
Sufilé/ Tortas (hornear/postre)	35 min	20 min - 4 h	1 min, tras 90 min - 1 hora	135°	•	
3 (crocante/freír)	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	•	•
Mantener caliente	Hasta 24 h			75°	•	

RECOMENDACIONES PARA UN RESULTADO ÓPTIMO AL COCER EL ARROZ

- Mida el arroz y en un colador enjuáguelo bajo el chorro de agua durante un buen rato (excepto el arroz de Risoto, que no debe enjuagarse). Después colóque el arroz en el recipiente con la correspondiente cantidad de agua.
- Asegúrese de que el arroz esté bien distribuido por toda la superficie del recipiente para que se cocine todo por igual.
- Añada sal a su gusto si es necesario.
- El agua puede sustituirse por caldo. Si utiliza caldo, el arroz puede dorarse un poco en la parte inferior.
- No abra la tapa durante la cocción porque saldrá el vapor e influirá en el tiempo de cocción y en el sabor.
- Cuando el arroz esté listo y se encienda el indicador «Keep warm» (mantener caliente), remueva el arroz y déjelo en el robot de cocina unos minutos más para que los granos se separen y el arroz quede perfecto.

FUNCIÓN «ARROZ» (ARROZ/CEREAL)

- Coloque el aparato en una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua y otras fuentes de calor.
- Vierta la cantidad necesaria de arroz en el recipiente utilizando la taza medidora que se proporciona – fig.9. Después rellene de agua fría hasta la marca de «CUP» (taza) correspondiente impresa en el recipiente – fig.10.
- Cierre la tapa.

Nota: Primero ponga siempre el arroz, de lo contrario tendrá demasiada agua.

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Arroz» (arroz/cereal). La pantalla muestra «--» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Arroz» (arroz/cereal), se enciende la luz de «Start» y la pantalla LED muestra «-».
- Al finalizar la cocción, sonará dos veces el timbre «bip bip», el robot de cocina empezará a cocer a fuego lento y la pantalla irá descontando el tiempo de cocción a fuego lento: 14 minutos.
- Tras la cocción a fuego lento, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el indicador «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

FUNCIÓN «RISOTO»

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Risoto». La pantalla muestra «--» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Risoto». Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra «-».
- Al finalizar la cocción, sonará dos veces el timbre «bip bip», el robot de cocina empezará a cocer a fuego lento y la pantalla irá descontando el tiempo de cocción a fuego lento: 10 minutos.
- Tras la cocción a fuego lento, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

ES

FUNCIÓN «FRANGO» (RECALENTAR)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Frango» (recalentar). La pantalla muestra «--» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Frango» (recalentar). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 25 minutos, ajustable desde un mínimo de 8 minutos hasta 45 minutos. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- Tras el proceso de recalentar, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

Si usa repetidamente la función de recalentar habiendo demasiado arroz o demasiado poco arroz durante la cocción, se acabará quemando el arroz del fondo del recipiente.

Al recalentar arroz frío se puede producir un olor desagradable.

FUNCIÓN «PEIXE» (COMIDA PARA BEBÉS)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Peixe» (comida para bebés). La pantalla muestra «--» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Peixe» (comida para bebés). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 10 minutos, ajustable desde un mínimo de 5 minutos hasta 90 minutos. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- Tras la cocción, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».
- Una vez cocinada, la comida para bebés se debe consumir dentro de 1 hora.

FUNCIÓN «STEW» (GUISAR)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Stew» (guisar). La pantalla muestra «--» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Stew» (guisar). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 60 minutos, ajustable desde un mínimo de 20 minutos hasta 9 horas. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- Tras la cocción, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

FUNCIÓN «VAPOR/ SOPA» (VAPOR/SOPA)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Vapor/ Sopa» (vapor/sopa). La pantalla muestra «--» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Vapor/ Sopa» (vapor/sopa). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 30 minutos, ajustable desde un mínimo de 15 minutos hasta 2 horas. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- Tras la cocción, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

FUNCIÓN «IOGURTE» (YOGUR)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Iogurte» (yogur). La pantalla muestra «--» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Iogurte» (yogur). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 8 horas, ajustable desde un mínimo de 6 horas hasta 12 horas. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- La función de inicio retardado no está disponible para la función «Iogurte» (yogur).
- Al finalizar la cocción, sonará varias veces el timbre.
- No se mantendrá caliente al finalizar la cocción.
- **Utilícela para hacer yogur en recipientes de cristal aptos para horno.**

ELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué leche debe usar?

Todas nuestras recetas (a menos que se indique lo contrario) se preparan con leche de vaca. Puede utilizar leche vegetal, como leche de soja, por ejemplo, así como leche de oveja o de cabra, pero en ese caso puede variar la firmeza del yogur en función del tipo de leche utilizado. Todas las leches que se indican a continuación, así como la leche cruda y la leche de larga duración son adecuadas para su aparato:

- **Leche esterilizada de larga duración:** Con leche entera UHT se consigue un yogur más firme. Con leche semidesnatada el yogur sale menos firme. No obstante, puede utilizar leche semidesnatada y añadir uno o dos tarros de leche en polvo.

- **Leche pasteurizada:** con esta leche se consigue un yogur más cremoso, con un poco de nata en la superficie.
- **Leche cruda (leche de granja):** esta leche debe hervirse. También se recomienda dejarla hervir durante largo rato. Sería peligroso utilizar esta leche sin hervirla. Después debe dejarla enfriar antes de utilizarla en su aparato. No está recomendada la fermentación con yogur preparado con leche cruda.
- **Leche en polvo** con leche en polvo se consigue un yogur muy cremoso. Siga las instrucciones del fabricante presentes en el envase.

Elija leche entera, preferentemente UHT de larga duración.

La leche cruda (fresca) o pasteurizada necesita ser hervida y luego enfriada, además de retirarle la nata.

El fermento

Para yogur

Se hace con:

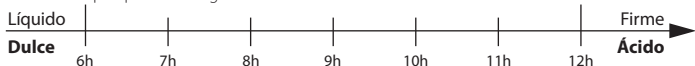
- Un **yogur natural** comprado en la tienda con la fecha de caducidad más larga posible; así su yogur contendrá más fermento activo y tendrá más firmeza.
- A partir de **fermento**. En este caso, siga el tiempo de activación especificado en las instrucciones del fermento. Estos fermentos se pueden encontrar en el supermercado, en farmacias y en algunas tiendas de productos sanitarios.
- A partir de un **yogur que haya elaborado recientemente:** debe ser natural y reciente. A esto se le llama un cultivo. Tras cinco procesos de cultivo, el yogur utilizado pierde los fermentos activos y corre el riesgo de obtenerse una consistencia menos firme. Entonces tiene que empezar de nuevo, utilizando yogur comprado en la tienda o fermento liofilizado.

Si ha hervido la leche, espere hasta que esté a temperatura ambiente antes de añadir el fermento.

Una temperatura demasiado alta podría destruir las propiedades del fermento.

Tiempo de fermentación

- El yogur necesita entre 6 y 12 horas de fermentación, dependiendo de los ingredientes básicos y del resultado que quiera conseguir.



- Una vez terminado el proceso de cocción del yogur, éste debe meterse en la nevera durante 4 horas como mínimo, y se puede conservar en la nevera un máximo de 7 días.

FUNCIÓN «SUFLÉ/TORTAS» (HORNEAR/POSTRE)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Suflé/Tortas» (hornear/postre). La pantalla muestra «--» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Baking dessert» (hornear/postre). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 35 minutos, ajustable desde un mínimo de 20 minutos hasta 4

- horas. Si mantiene pulsados los botones +/- puede aumentar o reducir el tiempo sin que suene un bip.
- La función de inicio retardado no está disponible para la función «Sufilé/ Tortas» (hornear/postre).
 - Tras la cocción, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».

FUNCIÓN «CRUST/REFOGAR» (CROCANTE/FREÍR)

- Pulse la tecla de «Menú» para seleccionar la función «Crust/Refogar» (crocante/freír). La pantalla muestra «-» y parpadea la luz de «Start» (inicio); entonces pulse el botón «Start». El robot de cocina entra en el estado de cocción «Crust/Refogar» (crocante/freír). Se enciende la luz «Start» (inicio) y la pantalla LED muestra el tiempo restante.
- El tiempo de cocción por defecto es de 15 minutos, ajustable desde un mínimo de 5 minutos hasta 60 minutos.
- Tras la cocción, sonará varias veces el timbre, el robot de cocina pasa al estado de mantener caliente y se enciende el botón «Keep Warm», mientras que la pantalla muestra «b».
- Utilice siempre esta función con aceite y alimentos dentro. Si solo pone aceite, puede aparecer en la pantalla el mensaje «E3».

FUNCIÓN «KEEP WARM» (MANTENER CALIENTE)

- Pulse el botón «Keep Warm» (mantener caliente). El aparato entrará en el estado «Keep Warm».
- Al final del proceso «mantener caliente», detenga el aparato manualmente pulsando el botón «Manter Aquecido / Cancelar » (mantener caliente/cancelar).

Recomendación: Para que el arroz siga teniendo un gusto fresco, no lo mantenga dentro más de 6 horas.

FUNCIÓN «INÍCIO PROGRAMADO» (INICIO RETARDADO)

- Para utilizar la función de inicio retardado, elija primero un programa y el tiempo de cocción. Después, pulse el botón «Inicio programado» y elija el tiempo de inicio retardado. Cada vez que pulse los botones «+» o «-» puede aumentar o reducir una hora. El tiempo por defecto para el inicio retardado varía en función del tiempo de cocción seleccionado. El intervalo es de 1 a 24 horas. Una vez elegido el tiempo de inicio retardado que desee, pulse el botón «START» (inicio) para entrar en el estado de cocción; el indicador de inicio seguirá encendido y la pantalla LED mostrará el número de horas que ha seleccionado.

AL TERMINAR DE COCINAR

- Abra la tapa – fig.1.
- Para manipular el recipiente de cocción y la bandeja de vapor debe utilizar manoplas de cocina – fig.12.
- Sirva la comida utilizando la cuchara de plástico suministrada con el aparato y cierre de nuevo la tapa.
- La comida que queda en el recipiente se mantendrá caliente para volver a servir durante las siguientes 24 horas.
- Pulse el botón «Manter Aquecido / Cancelar » (mantener caliente/cancelar) para detener el estado de mantener caliente.
- Desenchufe el aparato.

INFORMACIONES VARIAS

- El aparato dispone de una función de memoria. En caso de fallo del suministro eléctrico, el robot de cocina memoriza el último estado de cocción antes de producirse el fallo y continuará el proceso de cocción si se recupera la corriente en 2 segundos. Si el fallo eléctrico dura más de 2 segundos, el robot de cocina cancelará la cocción anterior y volverá al estado de espera.
- Para asegurar la eficacia de la cocción, no abra la tapa durante la misma.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el robot de cocina está desenchufado y se ha enfriado totalmente antes de realizar operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato después de cada uso con una esponja – fig.13.

Recipiente y cestillo para cocinar al vapor (fig.14)

- Utilice agua caliente, jabón líquido y una esponja para limpiar el recipiente y el cestillo para cocinar al vapor. No se recomiendan los polvos para fregar ni las esponjas de metal.
- Si la comida se ha pegado en el fondo, puede dejar el recipiente a remojo durante un tiempo antes de fregarlo.
- Seque el recipiente cuidadosamente.

Los cuidados del recipiente

Con respecto al recipiente, siga atentamente las siguientes instrucciones:

- Para garantizar el mantenimiento de la calidad del recipiente, se recomienda no cortar alimentos dentro del mismo.
- Asegúrese de colocar de nuevo el recipiente en el robot de cocina.
- Utilice la cuchara de plástico suministrada o una cuchara de madera, y no de metal, para evitar dañar la superficie del recipiente – fig.15.
- Para evitar la corrosión, no vierta vinagre en el recipiente.
- El color de la superficie del recipiente puede cambiar después de ser utilizado por primera vez o tras un período de uso más largo. Este cambio de color se debe a la acción del vapor y el agua, y no afecta al uso del robot de cocina, ni es peligroso para su salud. Es completamente seguro continuar utilizándolo.

Limpieza de la válvula de micropresión

- Para limpiar la válvula de micropresión, sáquela de la tapa – fig.16 y ábrala girándola en la dirección «abierto» – fig.17a y 17b. Después de limpiarla, sáquela, haga que coincidan los triángulos de las dos partes y gírela en la dirección «cerrado»; después, vuelva a colocarla en la tapa del robot de cocina – fig.18a y 18b.

Limpieza y cuidado de otras partes del aparato

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior del robot de cocina - fig.19, el interior de la tapa - fig.14 y el cable con un paño húmedo, y séquelos. No utilice productos abrasivos.
- No utilice agua para limpiar el interior del cuerpo del aparato porque podría dañar el sensor de calor.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Descripción del fallo	Causas	Soluciones
No se enciende ningún indicador, y el aparato no calienta.	El aparato no está conectado.	Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
No se enciende ningún indicador, y el aparato calienta.	Problema en la conexión de la luz indicadora o la luz indicadora está dañada.	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
Fuga de vapor durante el uso.	La tapa está mal cerrada.	Detenga la cocción (desenchufe el producto) y compruebe que la válvula está completa (las 2 partes encajadas) y en la posición adecuada.
	La válvula de micropresión no está bien colocada o está incompleta.	Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
	La tapa o la junta de la válvula de regulación de micropresión está dañada.	Consulte la tabla para saber la cantidad de agua necesaria.
El arroz sale a medio hacer o demasiado hecho.	No hay suficiente agua o hay demasiada en comparación con la cantidad de arroz.	Envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.
El arroz sale a medio hacer o demasiado hecho.	No se ha cocinado suficiente tiempo a fuego lento.	Envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
No funciona el estado de mantener caliente (el aparato se mantiene en el estado de cocción, o no calienta).		
E0	El sensor en el circuito abierto por arriba o cortocircuito.	
E1	El sensor en el circuito abierto por abajo o cortocircuito.	Detenga el aparato y vuelva a iniciar el programa. Si el problema se repite, envíelo al centro de servicio autorizado para su reparación.
E3	Falta el recipiente o éste está vacío.	Introduzca el recipiente en el aparato, desenchúfelo y enchúfelo de nuevo, y finalmente vuelva a iniciar el programa.

Nota: si el recipiente interno está deformado, no lo siga utilizando y consiga uno de repuesto en un centro de servicio autorizado para su reparación.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.

- O produto deve ser utilizado conforme o manual descreve e não deve ser feito modificações ou adaptações por meio de componentes elétricos ou eletro-eletrônicos de acionamento ou controle na rede elétrica ou no produto, a negligência perante o informado compromete o funcionamento do mesmo e possibilita acidentes aos usuários, está ocorrência desclassifica o termo de garantia.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que sejam devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que entendam os perigos inerentes a este aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que entendam os perigos.
- As crianças não devem utilizar o aparelho como brinquedo.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou

mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.

- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica.
- Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico. Não foi concebido para ser utilizado nos casos a seguir, os quais não são abrangidos pela garantia:
 - em locais de cozinha reservados aos funcionários nos estabelecimentos comerciais, nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - em fazendas;
 - por clientes de hotéis, motéis e outras instalações de carácter residencial;
 - em locais com características de quartos de hotel.
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo removível:** se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um novo cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo:** se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de

Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

- O aparelho não deve ser mergulhado em água.
- Utilize um pano úmido ou uma esponja com detergente para a louça para limpar os acessórios e partes em contato com os alimentos. Enxagúe com um pano úmido ou uma esponja. Seque os acessórios e partes em contato com alimentos com um pano seco.
- Se o símbolo  estiver marcado no aparelho, este símbolo significa «Atenção: as superfícies podem ficar quentes durante a utilização».
- Atenção: a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Atenção: risco de ferimentos devido à utilização inadequada do aparelho.
- Atenção: se o seu aparelho tem um cabo de alimentação removível, não derrame líquido no conector.
- Desligue sempre o aparelho:
 - imediatamente após cada utilização,
 - quando tiver que o deslocar,
 - antes de proceder à sua limpeza ou manutenção,
 - se este não funcionar corretamente.
- Quando um aparelho elétrico está em funcionamento, geram-se temperaturas altas que podem causar queimaduras. Não toque nas partes metálicas.
- No decorrer do cozimento, o produto liberta calor e vapor. Não aproxime as mãos nem a cabeça. Nunca coloque um pano úmido por cima do aparelho em funcionamento.

- Em caso de qualquer problema contatar o Serviço de Assistência Técnica ou consulte o nosso site.
- O aparelho pode ser utilizado até uma altitude de 4000 m.
- A segurança deste aparelho está em conformidade com as regras técnicas e as normas em vigor (Compatibilidade Electromagnética, Baixa tensão, materiais em contacto com os alimentos, ambiente...).
- Certifique-se de que a tensão da sua instalação eléctrica é compatível com a tensão indicada na placa sinalética do aparelho (apenas corrente alterna)
- Tendo em conta a diversidade de normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente do país onde foi adquirido, solicite a sua verificação junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

LIGAÇÃO

- Não utilize o aparelho se:
 - o cabo se encontrar de alguma forma danificado,
 - o aparelho tiver caído e se encontrar de alguma forma danificado ou não funcionar correctamente. Neste caso, o aparelho deve ser enviado para o Serviço de Assistência Técnica autorizado, mais próximo da sua área de residência, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador. Nunca tente desmontar o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Ligue o aparelho apenas a tomadas com ligação à terra.
- Aconselhamos a não utilizar uma extensão. Caso se responsabilize pela utilização de uma extensão, certifique-se de que se encontra em perfeitas condições de funcionamento, com um condutor terra e adaptada à potência do aparelho.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.

FUNCIONAMENTO

- Utilize uma superfície de trabalho plana e estável, longe de respingos de água.
- Nunca tente colocar o produto em funcionamento com a cuba vazia ou sem cuba.
- A saída de vapor e a válvula de micro pressão devem funcionar livremente. Não o force nem o bloqueie com qualquer objeto exterior.
- Nunca retire a cuba quando o produto estiver em funcionamento.
- Nunca coloque a cuba diretamente sobre uma chama ou qualquer outra fonte de calor.
- A cuba e a placa de aquecimento têm de ficar em contato direto. A utilização de uma cuba danificada, bem como de qualquer objeto ou alimento intercalado entre estes dois elementos, pode causar uma avaria.
- Não coloque o aparelho na proximidade de uma fonte de calor ou de um forno quente por forma a não correr o risco de o danificar.

- Não coloque líquidos ou alimentos no interior do produto quando a cuba não se encontrar corretamente colocada.
- Respeite os níveis mínimo e máximo aconselhados nas receitas.
- No caso de determinadas partes do produto se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Abafe-as com um pano úmido.

PROTEGER O AMBIENTE

- O seu eletrodoméstico foi concebido para durar vários anos. No entanto, se decidir substituí-lo, não se esqueça de que existe sempre uma maneira de contribuir para a proteção do ambiente.
- Antes de se desfazer do seu eletrodoméstico, deve retirar a pilha do temporizador e colocá-la num ponto de recolha de resíduos previsto para o efeito (consoante o modelo).



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

DESCRIÇÃO

1. Cesto de vapor
2. graduação para água e arroz
3. cuba de cerâmica removível
4. Copo medidor
5. Escumadeira
6. Concha
7. Tampa
8. saída de vapor interior removível
9. Válvula de micropressão
10. Botão para abertura da tampa
11. Alça
12. Suporte da escumadeira
13. Painel de controle
 - a. Botão «MANTER AQUECIDO / CANCELAR»
 - b. Botão «REFOGAR»
 - c. Botão «←»
 - d. Botão (Iniciar)
 - e. Botão «MENU»
 - f. Botão «+»
 - g. Botão «INÍCIO PROGRAMADO»
14. Indicadores de funções
 - a. Função «ARROZ»
 - b. Função «RISOTO»
 - c. Função «FRANGO»
 - d. Função «PEIXE»
 - e. Função «CARNE»
 - f. Função «VAPOR/ SOPA»
 - g. Função «IOGURTE»
 - h. Função «SUFLÊ/ TORTAS»
15. Corpo
16. Elemento de aquecimento
17. Cabo de alimentação

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retirar o aparelho da embalagem

- Retire o aparelho da embalagem, bem como todos os acessórios e documentos impressos.
- Abra a tampa, pressionando o botão de abertura localizado no corpo - fig.1.

Leia as instruções e siga atentamente as instruções de funcionamento.

Limpar o aparelho

- Retire a cuba de cerâmica – fig.2, a saída de vapor e a válvula de pressão – fig.3a e 3b.
- Limpe a cuba, a válvula e a saída de vapor com uma esponja e detergente.
- Limpe o exterior do aparelho e a tampa com um pano úmido.
- Seque cuidadosamente.
- Volte a colocar todos os elementos na posição original. Instale a saída de vapor na posição correta, na parte inferior da tampa do aparelho. Em seguida, encaixe o escudo de vapor nas duas patilhas e empurre até ficar fixo. Introduza o cabo de alimentação destacável na tomada que está localizada na base do aparelho.
- Introduza o suporte da escumadeira na base do aparelho – fig.4.

O APARELHO

- Este aparelho está equipado com 12 multifunções: Arroz, Risoto, Frango, Peixe, Carne, Vapor/ Sopa, logurte, Sufilê/ Tortas, Refogar, Manter Aquecido, Início Programado.
- Quando o cabo de alimentação estiver ligado à tomada elétrica e à tomada na base do aparelho, este vai emitir um sinal sonoro longo e todos os indicadores no painel de controle acendem durante alguns instantes. Em seguida, o painel mostra a mensagem «←» e os indicadores desligam-se. O aparelho entra no modo de espera e você pode selecionar as funções no menu que desejar.
- Terminando o período de cozimento, o aparelho muda para a função manter aquecido, que tem duração de até 24 horas.
- Não recomendamos a lavagem na máquina de lavar louça.
- Não toque no elemento de aquecimento quando o produto estiver ligado ou após um período de funcionamento.
- Não transporte o aparelho enquanto estiver ligado ou imediatamente após um período de funcionamento.

PREPARATIVOS ANTES DE COZINHAR

Medição dos ingredientes - Capacidade máxima da cuba

- As marcas de graduação da cuba são representadas em litros e em copos (copo medidor que vem junto com o produto).
- O copo medidor de plástico fornecido com o aparelho destina-se à medição do arroz e não da água. Um copo medidor de arroz corresponde a cerca de 160 g.
- Pode diminuir ou aumentar a quantidade de água, adaptando ao tipo de arroz e gosto pessoal.
- Uma vez que a voltagem varia, dependendo da área geográfica, é normal que ocorram ligeiros derrames de arroz e água.
- A quantidade máxima de água e arroz, em conjunto, não deve ultrapassar a última marca no interior da cuba.

Nunca coloque ingredientes ou água de modo a ultrapassar a última marca da cuba.

Cozinhar arroz

- Antes de cozinhar, meça o arroz com o copo medidor e passe por água.
- Coloque, depois, o arroz na cuba e junte a água até ao nível correspondente (marcas de graduação).
- A quantidade de água pode ser ajustada, dependendo do gosto.

Cozinhar a vapor

- A quantidade de água deve ser adequada e sempre abaixo do fundo do cesto de vapor.
- Se este nível for ultrapassado, a água pode transbordar durante a utilização.
- Coloque o cesto de vapor na cuba – fig.5.
- Introduza os ingredientes no cesto.

PARA TODAS AS FUNÇÕES

- Limpe cuidadosamente o exterior da cuba (em particular o fundo). Certifique-se de que não ficam resíduos estranhos nem líquidos na parte de baixo da cuba e no elemento de aquecimento – fig.6.
- Coloque a cuba no aparelho, certificando-se de que fica corretamente posicionada – fig.7.
- Certifique-se de que a saída de vapor está na posição correta.
- Feche corretamente a tampa, até ouvir um clic.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada na base do aparelho e, em seguida, ligue a outra extremidade do cabo à tomada elétrica.
- Só deve ligar o aparelho depois de todas as fases acima terem sido efetuadas.

Nunca coloque a mão na saída de vapor durante o funcionamento, pois tal pode provocar queimaduras – fig.11.

Se, por acaso, pretender alterar o menu de cozimento selecionado, pressione o botão «Manter Aquecido / Cancelar» e seleccione o menu que pretende.

Utilize apenas a cuba interior fornecida com o aparelho.

Não coloque água e nem ingredientes no aparelho sem primeiro colocar a cuba.

TABELAS PARA COZINHAR ARROZ

- A tabela seguinte apresenta-se como um guia para cozinhar diferentes tipos de arroz. Para melhores resultados, recomendamos a utilização de arroz normal, em vez de um arroz de «cozimento fácil» que tende a ficar com uma consistência mais pegajosa e pode aderir à base. Com outros tipos de arroz, como arroz integral e arroz arbóreo, as quantidades de água devem ser ajustadas. Consulte a tabela abaixo.
- Para cozinhar uma medida de arroz branco (duas porções pequenas ou uma porção grande), junte um copo medidor de arroz e 1,5 copo medidor de água. Para alguns tipos de arroz, é normal que uma pequena porção de arroz fique colada à base quando cozinha uma medida de arroz. Para cozinhar outras quantidades de arroz branco, consulte o guia de cozimento abaixo.
- A quantidade máxima de água e arroz, em conjunto, não deve ultrapassar a última marca no interior da cuba – fig.8.

Dependendo do tipo de arroz, as quantidades de água devem se ajustadas. Consulte a tabela abaixo.

GUIA DE Cozimento PARA ARROZ BRANCO - 10 porções

Copo medidor	Quantidade de arroz	Nível de água na cuba (+ arroz)	porção
2	300 g	2 medidas	3-4 pessoas
4	600 g	4 medidas	5-6 pessoas
6	900 g	6 medidas	8-10 pessoas
8	1200 g	8 medidas	13-14 pessoas
10	1500 g	10 medidas	16-18 pessoas

- Passe o arroz por água antes da cozimento, exceto para o arroz de Risoto.

GUIA DE COZIMENTO PARA OUTROS TIPOS DE ARROZ

Tipo de arroz	Copo medidor de arroz	Quantidade de arroz	Nível de água na cuba (+ arroz)	porção
Arroz branco de grãos redondos (arroz italiano - por norma mais espesso)	6	870 g	6 medidas	7-8 pessoas
	10	1450 g	10 medidas	10-12 pessoas
Arroz integral inteiro	6	887 g	6 medidas	7-8 pessoas
	10	1480 g	10 medidas	10-12 pessoas
Arroz de Risoto (tipo arbóreo)	6	870 g	6 medidas	7-8 pessoas
	10	1450 g	10 medidas	10-12 pessoas
Arroz integral	6	840 g	6 medidas	7-8 pessoas
	10	1400 g	10 medidas	10-12 pessoas
Arroz japonês	6	900 g	6 medidas	7-8 pessoas
	10	1500 g	10 medidas	10-12 pessoas
Arroz aromático	6	870 g	6 medidas	7-8 pessoas
	10	1450 g	10 medidas	10-12 pessoas

PT

Função	Configuração do tempo			Temperatura máx.	Posição da tampa	
	Padrão	Intervalo	Ajustável		Tampa fechada	Tampa aberta
Arroz	Automático				•	
Risoto	Automático				•	
Frango	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	•	
Peixe	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	•	
Carne	60 min	20 min - 9 h	1 min., após 90 min. - 1 hora	100°	•	
Vapor/ Sopa	30 min	15 min - 2 h	1 min., após 90 min. - 1 hora	100°	•	
logurte	8 h	6 h - 12 h	1 hora	42°	•	
Sufilé/ Tortas	35 min	20 min - 4 h	1 min., após 90 min. - 1 hora	135°	•	
Refogar	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	•	•
Manter Aquecido	Até 24 horas			75°	•	

RECOMENDAÇÕES PARA MELHORES RESULTADOS AO COZINHAR ARROZ

- Meça o arroz, coloque-o num escorredor e passe por água corrente durante algum tempo (exceto se estiver a cozinhar com arroz de Risoto). Em seguida, coloque o arroz na cuba e a quantidade correspondente de água.
- Certifique-se de que o arroz está bem distribuído sobre toda a superfície da cuba, para garantir uma cozimento uniforme.
- Adicione sal a gosto, se necessário.
- Em vez de água, pode também utilizar caldo. Se utilizar caldo, há a hipótese de o arroz escurecer um pouco no fundo.
- Não abra a tampa durante o cozimento, pois pode sair vapor, o que vai influenciar o tempo de cozimento e o sabor.
- Quando o arroz estiver cozido e o indicador luminoso «Manter Aquecido» estiver aceso, mexa o arroz e deixe o produto durante alguns minutos, para obter um arroz perfeito com grão soltos.

FUNÇÃO «ARROZ»

- Coloque o aparelho numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao vapor, longe de água respingos de água e quaisquer outras fontes de calor.
- Deixe a quantidade necessária de arroz na cuba, utilizando o copo medidor fornecido – fig.9. De seguida, encha com água fria até à marca «CUP» correspondente impressa na cuba – fig.10.
- Feche a tampa.

Nota: Coloque sempre o arroz em primeiro lugar, caso contrário terá água a mais.

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Arroz». O painel mostra a mensagem «←», o botão (Iniciar) fica intermitente e, em seguida, pressione o botão (Iniciar). O aparelho passa para o estado de cozimento «Arroz», o botão (Iniciar) acende e o painel apresenta a mensagem «→».
- Uma vez terminado o cozimento, o aparelho emite dois sinais sonoros, o produto começa a cozinhar até

ferver e o painel em contagem decrescente: 14 minutos.

- Depois de cozinhar até ferver, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o aparelho passa para o estado de manter aquecido, o indicador «Manter Aquecido» acende e o painel apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «RISOTO»

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Risoto». O painel mostra a mensagem «--» e o indicador (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão (Iniciar). O produto passa para o estado «Risoto». A luz do indicador (Iniciar) acende e o painel apresenta a mensagem «--».
- Uma vez terminado o cozimento, o aparelho emite dois sinais sonoros, o aparelho começa a cozinhar até ferver e o painel em contagem decrescente: 10 minutos.
- Depois de cozinhar até ferver, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o aparelho passa para o estado de manter aquecido, o botão «Manter Aquecido» acende e o painel apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «FRANGO»

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Frango». O painel mostra a mensagem «--» e o indicador (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão (Iniciar). O aparelho passa para o estado «Frango». A luz do indicador (Iniciar) acende e o painel apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozimento predefinido é de 25 minutos ajustáveis, desde 8 a 45 minutos. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro.
- No final do processo de reaquecimento, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o aparelho passa para o estado de manter aquecido, o botão «Manter Aquecido» acende e o painel apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «PEIXE»

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Peixe». O painel mostra a mensagem «--» e o indicador (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão (Iniciar). O produto passa para o estado de cozimento «Peixe». A luz do indicador (Iniciar) acende e o painel apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozimento predefinido é de 10 minutos ajustáveis, desde 5 a 90 minutos. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro.
- No final da cozimento, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o aparelho passa para o estado de manter aquecido, o botão «Manter Aquecido» acende e o painel apresenta a mensagem «b».
- Depois de cozido, o peixe deve ser consumido na hora.

PT

FUNÇÃO «CARNE»

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Carne». O painel mostra a mensagem «--» e o indicador (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão (Iniciar). O aparelho passa para o estado «Carne». A luz do indicador (Iniciar) acende e o painel apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozimento predefinido é de 60 minutos ajustáveis, desde 20 minutos a 9 horas. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro.
- No final do cozimento, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o aparelho passa para o estado de manter aquecido, o botão «Manter Aquecido» acende e o painel apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «VAPOR/SOPAS »

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Vapor/ Sopa». O painel mostra a mensagem «--» e o indicador (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão (Iniciar). O aparelho passa para o estado de cozimento «Vapor/ Sopa». A luz do indicador (Iniciar) acende e o painel apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozimento predefinido é de 30 minutos ajustáveis, desde 15 minutos a 2 horas. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro.
- No final do cozimento, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o aparelho passa para o estado de manter quente, o botão «Manter Aquecido» acende e o painel apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «IOGURTE»

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Iogurte». O painel mostra a mensagem «--» e o indicador (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão (Iniciar). O aparelho passa para o estado «Iogurte». A luz do indicador (Iniciar) acende e o painel apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozimento predefinido é de 8 horas, ajustáveis entre as 6 e as 12 horas. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro. A função de início programado não está disponível no modo «Iogurte».
- No final do cozimento, o sinal sonoro é emitido várias vezes.
- Neste modo, a função de manter aquecido não está disponível.
- **Utilize recipientes de vidro próprios para ir ao forno para fazer o iogurte.**

Leite

Que leite devo utilizar?

Todas as nossas receitas (salvo indicação em contrário) são confeccionadas utilizando leite de vaca. Pode utilizar leite vegetal, por exemplo, leite de soja, bem como leite de ovelha ou cabra. Nestes casos, a firmeza do iogurte pode variar, dependendo do leite utilizado. Leite cru ou leite de longa duração, bem como todos os leites listados abaixo podem ser utilizados no aparelho:

- **Leite esterilizado de longa duração:** o leite UHT gordo resulta num iogurte de maior firmeza. Se utilizar leite meio-gordo, obtém um iogurte menos firme. Contudo, pode utilizar leite meio-gordo e juntar uma ou duas medidas de leite em pó.
- **Leite pasteurizado:** este leite consegue iogurte mais cremoso, formando alguma nata no topo.
- **Leite cru (leite de exploração agrícola):** tem de ser fervido. Recomendamos que este leite seja fervido durante um longo período. É arriscado consumir este leite sem o ferver primeiro. Deve, depois, deixar que arrefeça antes de o utilizar no aparelho. Não se recomenda a confeção de iogurte com leite cru.
- **Leite em pó:** com leite em pó, obtém um iogurte muito cremoso. Siga as instruções do fabricante na embalagem.

Opção por um leite mais gorduroso, de preferência, UHT de longa duração.

O leite cru (fresco) ou pasteurizado deve ser fervido e arrefecido, sendo necessário remover a nata.

PT

Fermento

Para iogurte

Pode ter várias origens:

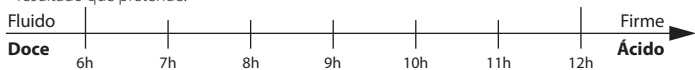
- **Iogurte natural** comprado numa loja com a maior data de validade possível. Assim, o seu iogurte conta com uma maior quantidade de fermento ativo, o que lhe confere mais firmeza.
- **Fermento liofilizado.** Neste caso, respeite o período de ativação especificado nas instruções do fermento. Estes fermentos estão disponíveis em supermercados, farmácias e em algumas lojas de produtos naturais.
- Um dos seus **iogurtes recentemente confeccionados** – tem de ser natural e preparado há pouco tempo. A este processo chamamos de «cultura». Depois de cinco processos de cultura, o iogurte utilizado perde os fermentos ativos e, conseqüentemente, arrisca-se a obter um iogurte com uma consistência menos firme. Terá de iniciar novamente o processo com um iogurte natural comprado ou fermento liofilizado.

Se tiver fervido o leite, espere até este atingir a temperatura ambiente antes de adicionar o fermento.

A temperatura elevada do leite fervido pode comprometer as propriedades do fermento.

Tempo de fermentação

- Os iogurtes necessitam entre 6 e 12 horas de fermentação, dependendo dos ingredientes base e do resultado que pretende.



- Uma vez terminado o processo de cozimento do iogurte, este deve ser colocado na geladeira durante, pelo menos, quatro horas. Depois disso, o iogurte tem uma validade máxima de sete dias, se mantido na geladeira.

FUNÇÃO «SUFLÊ/TORTAS»

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Suflê/ Tortas». O painel mostra a mensagem «←» e o indicador (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão (Iniciar). O aparelho passa para o estado de cozimento «Suflê/ Tortas». A luz do indicador (Iniciar) acende e o painel apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozimento predefinido é de 35 minutos ajustáveis, desde 20 minutos a 4 horas. Mantenha o botão +/- pressionado para aumentar ou diminuir o tempo sem que seja emitido um sinal sonoro.
- A função de início programado não está disponível no modo «Suflê/ Tortas».
- No final da cozimento, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o produto passa para o estado de manter aquecido, o botão «Manter Aquecido» acende e o painel apresenta a mensagem «b».

FUNÇÃO «REFOGAR»

- Pressione o botão «Menu» para selecionar a função «Refogar». O painel mostra a mensagem «←» e o indicador (Iniciar) fica intermitente, em seguida, pressione o botão (Iniciar). O aparelho passa para o estado de cozimento «Refogar». A luz do indicador (Iniciar) acende e o painel apresenta o tempo restante.
- O tempo de cozimento predefinido é de 15 minutos ajustáveis, desde 5 a 60 minutos.
- No final da cozimento, o sinal sonoro é emitido várias vezes, o aparelho passa para o estado de manter quente, o botão «Manter Aquecido» (Manter Quente) acende e o painel apresenta a mensagem «b».
- Utilize esta função sempre com óleo e alimentos. Se colocar apenas óleo, o painel apresenta a mensagem «E3».

FUNÇÃO «MANTER AQUECIDO»

- Pressione o botão «Manter Aquecido» para que o aparelho entre no estado correspondente.
- No final do processo de manter aquecido, interrompa o funcionamento manualmente, pressionando o botão «Manter Aquecido».

Recomendação: para preservar a frescura e o sabor dos alimentos , limite o tempo de espera abaixo das 6 horas.

FUNÇÃO «INÍCIO PROGRAMADO»

- Para utilizar a função de início programado, selecione um programa e o tempo de cozimento. Em seguida, pressione o botão «Início programado» e selecione o tempo pretendido. Os botões «+» e «-» aumentam e diminuem, respetivamente, uma hora. O intervalo varia entre 1 a 24 horas. Depois de selecionado o tempo pretendido para início programado, pressione o botão (Iniciar) para selecionar o estado de cozimento. O indicador (Iniciar) permanece aceso e o painel apresenta o número de horas que escolheu..

NO FINAL DO COZIMENTO

- Abra a tampa com cuidado – fig.1.
- Deve utilizar luvas de proteção para manusear a cuba de cozimento e o cesto de vapor – fig.12.
- Sirva sua receita utilizando a colher de plástico fornecida com o aparelho e volte a fechar a tampa.
- Os alimentos que permanecerem no recipiente mantêm -se aquecido por até 24 horas.
- Pressione o botão «Manter Aquecido / Cancelar »para desativar o estado de manter aquecido.
- Desligue o aparelho.

INFORMAÇÕES DIVERSAS

- O aparelho conta com uma função de memória. No caso de falha de energia elétrica, o aparelho memoriza o estado de cozimento imediatamente da falha e retoma o processo de cozimento depois de a energia voltar, num intervalo de dois segundos. Se a falha de energia elétrica for superior a dois segundos, o aparelho cancela o processo de cozimento anterior e volta ao modo de espera.
- Não abra a tampa durante o funcionamento para garantir a máxima eficiência de cozimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o aparelho está desligado e já esfriou por completo, antes de proceder à limpeza e manutenção.
- Aconselhamos a limpeza do aparelho com uma esponja após cada utilização – fig.13.

Cuba, cesto de vapor (fig.14)

- Utilize uma esponja embebida em água quente e detergente da para limpar a cuba e o cesto de vapor. Não aconselhamos a utilização de detergente em pó nem esponjas abrasivas.
- Se ficar restos de alimentos pegados ao fundo, pode colocar um pouco de água e deixar de molho antes de lavar.
- Seque a cuba cuidadosamente.

Cuidados a ter com a cuba

Siga atentamente as instruções abaixo:

- Para preservar a qualidade da cuba, não deve cortar alimentos no seu interior.
- Certifique-se de que coloca a cuba novamente no aparelho.
- Utilize a colher de plástico fornecida ou uma colher de madeira mas nunca de metal para não danificar a superfície da cuba – fig.15.
- Para evitar riscos de corrosão, não coloque vinagre no interior da cuba.
- A cor da superfície da cuba pode variar depois de utilizar pela primeira vez após uma utilização longa. Esta variação da cor deve-se à ação do vapor e da água, não tendo qualquer efeito sobre a utilização do aparelho, não sendo também nocivo para a saúde. Continua a ser seguro utilizar a cuba.

Limpeza da válvula de micropressão

- Ao limpar a válvula de micropressão, remova-a da tampa – fig.16 e abra-a rodando na direção «abrir» – fig.17a e 17b. Depois de limpa, seque bem e faça corresponder os dois triângulos em ambas as partes e rode na direção «fechado», coloque-a depois na tampa do aparelho – fig.18a e 18b.

Limpeza e manutenção de outros componentes do aparelho

- Desligue o aparelho da tomada elétrica antes da limpeza.
- Limpe o exterior do aparelho – fig.19, o interior da tampa – fig.14 e o cabo de alimentação com um pano úmido e seque. Não utilize produtos abrasivos.
- Não utilize água para limpar o interior do corpo do aparelho, uma vez que pode danificar o sensor de calor.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Descrição do problema	Causas	Soluções
Os indicadores estão desligados e o aparelho não aquece.	O aparelho não está ligado à tomada elétrica.	Verifique se a ligação está feita correctamente.
Os indicadores estão desligados e o aparelho aquece.	Há um problema na ligação do indicador ou a lâmpada do indicador está fundida.	Abra e feche novamente a tampa.
Fuga de vapor durante a utilização.	A tampa está mal fechada.	Interrompa a cozedura (desligue o produto da tomada elétrica) e verifique se a válvula está completa (2 partes fixas) e bem posicionada.
	A válvula de micropressão não está bem encaixada ou não está completa.	Contate nosso Serviço de Assistência Técnica autorizado.
	A junta da tampa ou da válvula de micropressão está danificada.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Arroz mal cozido ou muito cozido.	muita água ou água insuficiente em comparação com a quantidade de arroz.	Consulte a tabela sobre as quantidades de água.
Arroz mal cozido ou muito cozido.	Não cozeu tempo suficiente até a ferver.	Contate nosso Serviço de Assistência Técnica autorizado.
O estado de manter aquecido automático não funciona (produto mantém-se no modo de cozedura ou não aquece).		Envie ao centro de assistência técnico autorizado para reparação.
E0	O sensor superior está em circuito aberto ou curto circuito.	
E1	O sensor inferior está em circuito aberto ou curto circuito.	Interrompa o funcionamento do aparelho e reinicie o programa. Se o problema persistir, envie ao centro de assistência técnico autorizado para reparação.
E3	A cuba não foi colocada ou está cheia.	Coloque a cuba no interior do aparelho, desligue e volte a ligar o produto da tomada elétrica e reinicie o programa.

Nota: se a cuba estiver deformada, não a utilize e peça outra de substituição a um centro de assistência técnico autorizado.

Réf. 9100024798

JPM & Associés • marketing-design-communication