

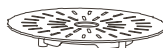
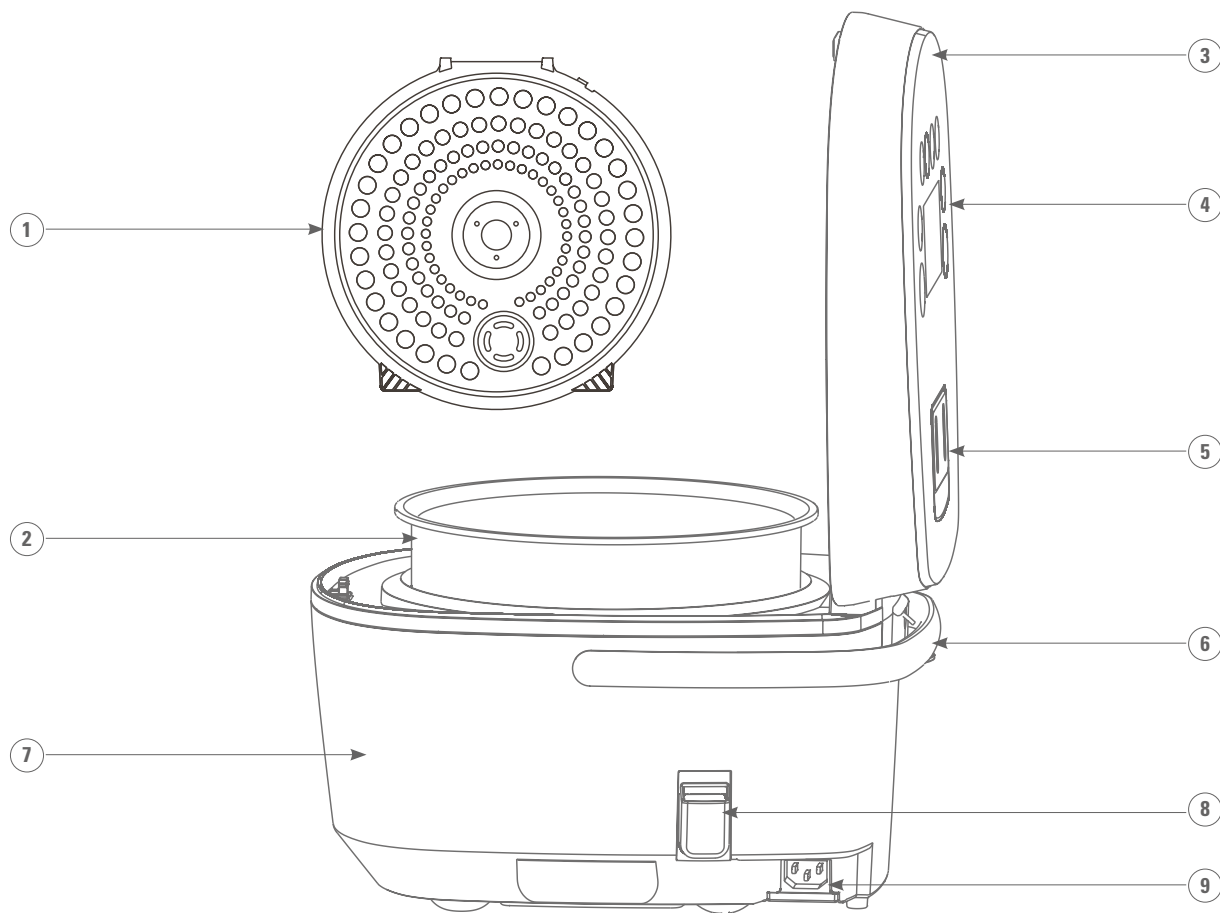
Chef One

Gebrauchsanweisung
Operating instructions
Mode d'emploi
Инструкция по эксплуатации



Stadler Form®

Chef One



MULTIKOCHER CHEF ONE

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb des neuen Multikochers, mit dem Sie alle Zubereitungsarten von gesunder Nahrung ohne spezielle Kenntnisse und Fertigkeiten realisieren können. Die stilvolle äußerliche Erscheinung des Geräts und die bequeme Sensorsteuerung wird Ihnen und Ihren Angehörigen viel Genuss bei der Anwendung bringen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie den Multikocher benutzen, lesen Sie bitte aufmerksam die Anleitung durch und halten Sie sich streng an die darin enthaltenen Anweisungen.

Für zusätzliche Informationen besuchen Sie unsere Website:

www.stadlerform.ch

- Dieses Elektrogerät ist nicht für die Anwendung durch Kinder oder handlungsunfähige Erwachsene ohne angemessene Kontrolle, sowie durch Personen, die über keine ausreichenden Fertigkeiten im Umgang mit Elektrogeräten verfügen und sich nicht mit der Bedienungsanleitung bekannt gemacht haben, bestimmt.
- Der Hersteller trägt keine Haftung für beliebige Verletzungen oder Schäden, die infolge einer inkorrekten Nutzung des Elektrogeräts entstanden sind.
- Der Multikocher ist ein elektrisches Haushaltsgerät und für die Anwendung ausschließlich in Haushaltsbedingungen in strenger Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung bestimmt. Ein inkorrekt Betrieb oder technische Modifikationen am Gerät können zu lebens- und gesundheitsgefährdenden Umständen für den Benutzer führen.
- Vor dem Anschluss des Multikochers an das Stromnetz überzeugen Sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Spannung entspricht, die im Datenblatt dieses Geräts ausgewiesen ist.
- Zur Vermeidung von Stromschlag oder von Brandfällen stecken Sie die Steckgabel des Stromkabels fest in die Stromsteckdose ein.
- Um Stromschlag zu vermeiden, fassen Sie die Steckgabel des Stromkabels nicht mit nassen Händen an.
- Um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden, schalten Sie an das Stromnetz gleichzeitig mit dem Multikocher keine anderen Geräte mit hoher Aufnahmeleistung an. Verwenden Sie beim Anschluss keine beschädigten oder überlasteten Verlängerungskabel.
- Um eine Beschädigung des Elektrogeräts zu vermeiden, benutzen Sie den Multikocher nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln, die dazu fähig sind die Dampfausgangsöffnungen zu blockieren: Krautblätter etc., und gehen Sie vorsichtig mit Lebensmitteln um, die zum Aufschäumen und Aufkochen neigen, wie etwa Konfitüre.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, schützen Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände vor dem austretenden Dampf, besonders wenn Sie den Deckel öffnen. Denken Sie daran, dass sich im Inneren des Multikochers heißer Dampf befindet.
- Verschießen Sie während des Betriebs des Multikochers nicht die Dampfausgangsöffnungen.

- Lassen Sie den Multikocher während des Betriebs nicht ohne Aufsicht. Lassen Sie Kinder den Multikocher nicht unkontrolliert benutzen oder damit spielen.
- Stellen Sie den Multikocher nur auf einer trockenen, ebenen und stabilen Oberfläche in einem sicheren Abstand vom Oberflächenrand auf.
- Stellen Sie den Multikocher nicht auf einer Oberfläche mit weichem Textilbezug auf, der Wärme speichern kann.
- Bewegen Sie den Multikocher nicht während des Betriebs. Ziehen Sie ihn nicht am Kabel.
- Benutzen Sie den Multikocher nicht an Orten mit erhöhter Feuchtigkeit oder neben Wärmequellen. Lassen Sie nicht zu, dass das Stromkabel mit heißen Oberflächen von beliebigen Heizgeräten oder mit Oberflächen in Berührung kommt, die es beschädigen können.
- Um Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gehäuse des Multikochers, das Stromkabel oder dessen Steckgabel nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Bei einer Beschädigung des Stromkabels muss es von einem Fachspezialisten des Servicezentrums oder von einem qualifizierten Elektriker ausgewechselt werden. Benutzen Sie den Multikocher nicht, wenn das Stromkabel oder die Steckgabel beschädigt sind.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Topf. Ersetzen Sie ihn nicht durch anderes Geschirr, um eine Überhitzung und das Auftreten von gefährlichen Situationen zu vermeiden.
- Gehen Sie mit dem Topf vorsichtig um, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Während des Betriebs wird der Topf stark erhitzt. Berühren Sie den Topf nicht mit ungeschützten Händen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Füllen Sie den Topf nie über den zulässigen Umfang hinaus, im Gegenfall kann die zu gefährlichen Situationen und zu einer Beschädigung des Multikochers führen.
- Überzeugen Sie sich vor der Benutzung des Multikochers davon, dass die Heizplatte und die äußere Topfoberfläche trocken und sauber sind. Feuchtigkeit und Lebensmittelpartikel auf der äußeren Topfoberfläche und auf der Heizplatte können einen Kurzschluss oder eine Beschädigung des Geräts verursachen.
- Vor dem Einschalten des Multikochers sollten Sie immer nachprüfen, ob das Dampfauslassventil nicht verstopft ist.
- Verwenden Sie bei der Zubereitung im Topf keine Alufolie, keine Förmchen oder ähnliche Vorrichtung aus metallhaltigen Materialien.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, lassen Sie keinen Kontakt der Heizplatte mit Metallgegenständen oder mit Küchenzubehör zu, legen Sie in den Multikocher keine Fremdgegenstände.
- Der Betrieb des Multikochers kann von unwesentlichen kennzeichnenden Geräuschen begleitet werden. Das ist eine normale Erscheinung und zeugt nicht von einer Schadhaftheit des Geräts.
- Falls Rauch oder Brandgeruch von einer beliebigen Baugruppe des Multikochers, sowie seltsame Geräusche auftreten sollten, schalten Sie den Multikocher sofort aus, trennen Sie ihn vom Stromnetz, lassen Sie den Dampf mit dem Dampfauslassventil ab und wenden Sie sich an ein Servicezentrum.

- Im Falle einer Beschädigung der Heizplatte oder einer Deformation des Topfes wenden Sie sich an ein Servicezentrum.
- Packen Sie den Multikocher zur Aufbewahrung in die Box und bewahren sie ihn in einem trockenen Raum an kindersicheren Orten auf.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf, um später darauf zurückgreifen zu können, und falls der Multikocher den Besitzer wechseln sollte, so geben Sie ihm diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät mit.

HAUPTKENNWERTE UND QUALITÄTEN

- Dünner Aluminiumtopf (3.6 mm) mit innerer Antihafbeschichtung, außen eloxiert.
- Ultramodernes Computermodul für die präzise Betriebskontrolle des Geräts.
- Tastfeld.
- Drei automatische Programme für die Auswahl des Gargrades von Grütze (weich, mittel und hart)
- Programmierfunktion für die Garungszeit der Gerichte.
- Großes LCD-Display.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. **Abnehmbarer Innendeckel**
2. **Topf**
3. **Deckel**
4. **Bedientafel**
5. **Dampfauslassventil**
6. **Griff**
7. **Gehäuse**
8. **Stelle für die Fixierung der Löffelhalter**
9. **Kabelanschluss**

Zubehör

10. **Löffel**
11. **Messbecher (Fassungsvermögen 160 ml.)**
12. **Dampfgitter**
13. **Stromkabel**
14. **Löffelhalter**

Bedientafel

ANMERKUNG

• Der Multikocher ist mit einer Tastfeld-Bedientafel ausgerüstet. Zum Aktivieren der Tasten ist es ausreichend diese leicht mit dem Finger zu berühren. Die Tasten sollten ohne Kraftaufwand bedient werden. Wenn sich eine Taste nicht durch Berühren aktivieren lässt, sollte einfach die Kontaktfläche vergrößert werden.

- Reinigen Sie die Bedientafel niemals mit Lösungsmitteln, wie etwa Alkohol oder Aceton, damit die Aufschriften und die Beschichtung nicht beschädigt werden.
- Jede Etappe der Programmeinstellung wird durch eine kurze Tonindikation begleitet.
- Wenn bei der Einstellung eines Programms, der Zubereitungszeit oder des Timers 10 Sekunden lang keine Tasten gepresst werden, wird der Multikocher solange kurze Signaltöne von sich geben, bis eine der Tasten gepresst wird.

1. **Aufwärmung / Abbruch**

- Ein-/Ausschalten der Aufwärmung. Pressen Sie diese Taste, um ein Gericht aufzuwärmen, und wer Multikocher wird das Gericht aufwärmen und bei 60-80°C warm halten. Dabei wird die Tastenbeleuchtung leuchten und auf dem Display wird der Timer mit Direktanzeige angezeigt.
- Abbruch der Einstellung. Zum Abbrechen der laufenden Einstellungen pressen und halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gepresst. Der Multikocher wird sich dabei in den Standby-Betrieb umschalten.

2. **Gargrad**

- Im Betrieb „Reis“ können Sie einen Gargrad für Grütze wählen (weich, standardmäßig, hart). Beim Pressen dieser Taste wird der Gargrad auf dem Display zyklisch umgeschaltet: Standardmäßig → Hart → Weich.

3. **Start**

- Indikation des Standby-Betriebs. Beim Anschluss des Multikochers an das Stromnetz fängt die Beleuchtung auf der Taste „Start“ zu blinken an.
- Programmstart. Während der Zubereitung leuchtet die Tastenbeleuchtung ununterbrochen.

4. **Betriebswahl**

- Beim Pressen dieser Taste schalten sich die Programme aufeinander folgend wie folgt um (Reis → Express-Reis → Pilaw → Risotto → Milchbrei → Kartoffeln → Suppe → Schmoren → Dampfkocher → Braten → Backwaren → Selbstreinigung → Reis → etc.)

5. **Timer**

- Einstellung der Endzeit der Zubereitung von Speisen. Siehe Abschnitt „Timereinstellung“.

6. **Stunden**

- Einstellung der Uhrzeit in Stunden.
- Anzeige der laufenden Uhrzeit.*

7. **Minuten**

- Einstellung der Uhrzeit in Minuten.
- Anzeige der laufenden Uhrzeit.*

8. **Zeit**

- Einstellung der Zubereitungszeit für nicht automatische Programme. Siehe Abschnitt „Anwendung“.

9.

- Pressen Sie leicht auf den Deckelrand, der mit diesem Symbol markiert ist, um den Deckel zu öffnen oder zu schließen.

* Während der Zubereitung eines Gerichts pressen Sie die Taste Stunden oder Minuten, um die laufende Uhrzeit anzeigen zu lassen.

Displayindikation

10. Indikation der Zubereitung

- Auf dem Display wird die Zubereitung zum laufenden Zeitpunkt angezeigt.

11. Gargrad

- Wenn Sie im Programm „Reis“ einen der voreingestellten Gargrade gewählt haben, werden auf dem Display das Symbol „Gargrad“ und eines der folgenden Symbole angezeigt: Weich, Standardmäßig oder Hart, in Abhängigkeit von Ihrer Wahl.

- 12. **Startverzögerung** – Auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt, zu der das Gericht gar sein wird.

- 13. **Uhr** – Auf dem Display wird die laufende Uhrzeit angezeigt.

- 14. **Zubereitungszeit** – Während der Einstellung wird auf dem Display die Zubereitungszeit angezeigt.

- 15. **Aufwärmung** – Leuchtet während der Ausführung des Aufwärmprogramms.

- 16. **Restzeit** – Zeit die Zeit bis zum Programmende an.

- 17. **Zubereitungsprogramme** – Während der Zubereitung wird auf dem Display das gewählte Programm angezeigt.

Topf

Auf der Innenseite des Topfes befindet sich eine Messskala:

- Die Skala CUP wird für die Bestimmung der Wassermenge in Abhängigkeit von der Menge der Grütze, die Sie kochen wollen, verwendet. Wenn Sie, z.B., 5 Tassen Reis kochen, müssen Sie Wasser bis zur Markierung 5 einfüllen.
- Auf der Skala L ist das Flüssigkeitsvolumen in Liter angegeben.

ANMERKUNG

Achten Sie darauf, dass die Menge der Flüssigkeit nicht den Höchstpegel überschreitet, ansonsten kann die Flüssigkeit beim Kochen über das Dampfauslassventil ausschwappen.

BETRIEBE

Vor der ersten Anwendung

- Entfernen Sie vorsichtig alle Werbesterker und Etiketten.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile des Multikochers und das Zubehör in warmem Wasser mit einem neutralen Spülmittel, wischen Sie sie danach trocken.

ACHTUNG!

Die innere Topfoberfläche hat eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie für die Reinigung keine Schleifmittel.

- Wischen Sie die äußeren Oberflächen des Multikochers mit einem sauberen feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie den Multikocher auf eine horizontale ebene Oberfläche. Achten Sie beim Aufstellen darauf, dass der heiße Dampf während der Zubereitung nicht auf Möbel, Haushaltstechnik, Wände etc. gelangt.

Zeiteinstellung

Um die laufende Uhrzeit einzustellen, schalten Sie den Multikocher an das Stromnetz an. Pressen und halten Sie die Taste „Stunden“ auf der Bedientafel, wenn die Ziffern auf dem Display zu blinken beginnen – pressen Sie kurz die Taste „Stunden“, und danach die Taste „Minuten“. Nach der Einstellung der laufenden Uhrzeit pressen Sie die Taste „Start“.

Anwendung

- Nehmen Sie den Topf vor der Zubereitung aus dem Multikocher, überzeugen Sie sich davon, dass in das Topfeinsatzfach und auf das Heizelement keine Lebensmittelpartikel und keine Fremdgegenstände gelangt sind.
- Geben Sie die Zutaten in den Topf, fügen Sie die erforderliche Menge an Wasser oder anderer Flüssigkeit laut dem Rezept hinzu.
- Setzen Sie den Topf in den Multikocher ein. Bevor Sie den Topf in den Multikocher einsetzen, überzeugen Sie sich davon, dass die äußere Topfoberfläche trocken ist. Lassen Sie die Zutaten nicht auf das Heizelement gelangen, das kann zu einer Außerbetriebsetzung des Geräts führen.
- Drehen Sie den Topf ein wenig nach rechts und nach links, überzeugen Sie sich davon, dass der Topf mit der Heizplatte in Berührung kommt.
- Schließen Sie den Deckel. Pressen Sie dazu leicht auf den Deckelrand, der mit dem Symbol  |  markiert ist. Prüfen Sie, ob der Deckel fest fixiert ist.
- Schalten Sie den Multikocher an das Stromnetz an – dabei wird sich die Displaybeleuchtung einschalten und die Indikation der Taste „Start“ blinken, was bedeutet, dass sich der Multikocher im Standby-Betrieb befindet. Die Displaybeleuchtung wird sich automatisch in 5 Minuten ausschalten, wenn keine der Tasten aktiviert wird. Schließen Sie den Multikocher nicht an das Stromnetz an, solange nicht alle Vorbereitungen ausgeführt worden sind.

Wählen Sie ein Programm

- Wählen Sie das Zubereitungsprogramm, indem Sie die Taste „Betriebswahl“ solange pressen, bis auf dem Display das Symbol des gewählten Programms erscheint. Die Programme schalten sich nacheinander wie folgt um (Reis → Express-Reis → Pilaw → Risotto → Milchbrei → Kartoffeln → Suppe → Schmoren → Dampfkocher → Braten → Backwaren → Selbstreinigung).
- Um das Menü der Programmwahl zu verlassen, pressen und halten Sie 3 Sekunden lang die Taste „Aufwärmung/Abbruch“.

Einstellung der Zubereitungszeit

- Die Zubereitungszeit für die Programme Reis, Express-Reis, Risotto und Milchbrei stellt sich automatisch in Abhängigkeit vom Umfang der Zutaten ein. Dank dem eingebauten Maschinenintelligenzmodul analysiert der Multikocher automatisch die Menge der Grütze und des Wassers und programmiert die Leitung und die Betriebsdauer von selbst.
- Für alle anderen Programme kann die Zubereitungszeit geändert werden. Nach der Programmwahl wird auf dem Display die standardmäßige Zubereitungszeit angezeigt. Beim Ändern der Zubereitungszeit pressen Sie zuerst die Taste „Uhrzeit“, und danach, sobald die Ziffern auf dem Display zu blinken beginnen, benutzen Sie die Tasten „Stunden“ und „Minuten“,

um die gewünschte Zeit einzustellen. Für die Anwendung der Einstellung und den Beginn der Zubereitung pressen Sie die Taste „Start“ oder setzen Sie die Einstellung fort, indem Sie auf die Taste „Timer“ pressen.

Programm	Standardmäßige Zeit	Min. Zeit	Max. Zeit	Einstellschritt, Min.	Timer
Reis	40–50 Min.	–	–	–	+
Express–Reis	30–40 Min.	–	–	–	+
Pilaw	1h. 15 Min.	1h	2h	5 Min.	–
Risotto	40–60 Min.	–	–	–	+
Milchbrei	30–50 Min.	–	–	–	+
Kartoffeln	10 Min.	5 Min.	1h	1 Min.	+
Suppe	1h	30 Min.	4h	10 Min.	+
Schmoren	2h	1h	8h	30 Min.	+
Dampfkocher	10 Min.	3 Min.	2h	1 Min.	+
Braten	30 Min.	5 Min.	1h	1 Min.	–
Backwaren	45 Min.	40 Min.	2,5 h	1 Min.	+
Selbstreinigung	10–15 Min.	–	–	–	–

ANMERKUNG

Bei den Programmen Milchbrei, Kartoffeln und Dampfkocher wird die Rückzählung der Zubereitungszeit nach dem Aufkochen beginnen.

Einstellung des Timers

Damit das Gericht zu einer bestimmten Zeit zubereitet wird, verwenden Sie die Funktion „Startverzögerung“. (Diese Funktion lässt sich bei den Programmen Pilaw, Braten und Selbstreinigung nicht einschalten).

Pressen Sie dazu nach der Programmauswahl und nach der Einstellung der Zubereitungszeit (für nicht automatische Programme) die Taste „Timer“ auf der Bedientafel. Stellen Sie mit den Tasten „Stunden“ und „Minuten“ die Uhrzeit ein, zu der das Gericht fertig sein soll. Pressen Sie auf „Start“. Nach einem kurzen Tonsignal werden auf dem Display das Symbol des gewählten Programms und nacheinander das Symbol „Startverzögerung“ + die gewählte Zeit und das Symbol „Uhr“ + die laufende Uhrzeit angezeigt.

ACHTUNG

Prüfen Sie vor dem Einstellen, ob die Uhr die laufende Uhrzeit korrekt anzeigt.

Sicherheitsmassnahmen und empfehlungen:

- Wenn Sie die Funktion „Startverzögerung“ benutzen, achten Sie darauf, dass der Timerwert den Wert der laufenden Uhrzeit um eine Zeit überschreitet, die für die Zubereitung des Gerichts ausreichend ist.
- Wenn Sie den Timer auf eine Zeit eingestellt haben, zu der das Gericht noch nicht gar sein wird, wird diese Funktion nicht ausgelöst und das Gericht wird automatisch gar gekocht.
- Beispiel: Laufende Uhrzeit – 17:00 Uhr. Sie wählen den betrieb „Braten“ und stellen eine Zubereitungszeit von 30 Minuten ein, dabei schalten Sie den „Timer“ auf 17:20. In diesem Fall wird das Zubereitungsprogramm seinen Betrieb bis 17:30 Uhr fortsetzen.

- Wenn der Timerwert unter dem Wert der laufenden Uhrzeit liegt, wird das Gericht zur vorgegebenen Uhrzeit, jedoch erst am nächsten Tag gekocht. Beispiel: Laufende Uhrzeit – 17:00 Uhr. Sie stellen den Timer auf 16:00 Uhr ein. In diesem Fall wird das Gericht um 16:00 Uhr des nächsten Tages gar sein.
- Einige Lebensmittel können bei einer erheblichen Zeitverzögerung verderben. Schalten Sie den Timer nicht ohne besondere Notwendigkeit auf die maximale Zeit ein.
- Benutzen Sie den Timer nicht sofort nach der Zubereitung, bis sich der Multikocher vollständig abgekühlt hat, ansonsten kann das Ergebnis unbefriedigend ausfallen.

Beispiel 1

Der Milchbrei soll um 8 Uhr Morgens fertig sein.

Geben Sie alle notwendigen Zutaten in den Topf und schließen Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm „Milchbrei“, pressen Sie danach die Taste „Timer“ – dabei fangen auf dem Display die Ziffern und das Symbol „Startverzögerung“ zu blinken an. Stellen Sie mit der Taste „Stunden“ die Zeit auf „08:00“ ein und pressen Sie die Taste „Start“. Auf dem Display werden das Symbol „Milchbrei“ und nacheinander das Symbol „Startverzögerung“ – „08:00“ und „Uhr“ angezeigt, die die laufende Uhrzeit anzeigt.

In diesem Fall wird der Multikocher automatisch die Uhrzeit bestimmen, die für die Zubereitung des Milchbreis notwendig ist, und den Vorgang früh genug starten, damit der Brei um 08:00 Uhr fertig ist.

Nach dem Ende der Zubereitung wird der Multikocher in den Betrieb „Aufwärmung“ schalten.

Beispiel 2

Das Fleisch soll um 20:30 Uhr gar sein.

Geben Sie alle notwendigen Zutaten in den Topf und schließen Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm „Schmoren“, pressen Sie danach die Taste „Uhrzeit“, um die Zubereitungszeit für das Gericht einzustellen – dabei fangen auf dem Display die Ziffern und das Symbol „Zubereitungszeit“ zu blinken an. Stellen Sie mit den Tasten „Stunden“ und „Minuten“ die Zeit ein, z.B., „01:30“. Pressen Sie danach die Taste „Timer“ – dabei fangen auf dem Display die Ziffern und das Symbol „Startverzögerung“ zu blinken an. Stellen Sie mit den Tasten „Stunden“ und „Minuten“ die Zeit auf „20:30“ ein und pressen sie die Taste „Start“. Auf dem Display werden das Symbol „Schmoren“ und nacheinander das Symbol „Startverzögerung“ – „20:30“ und „Uhr“ angezeigt, die die laufende Uhrzeit anzeigt.

In diesem Fall wird das Schmoren um 19:00 Uhr beginnen und um 20:30 Uhr enden.

Nach dem Ende der Zubereitung wird der Multikocher in den Betrieb „Aufwärmung“ schalten.

Programmstart

Pressen Sie für den Beginn der Zubereitung die Taste „Start“ – der Multikocher wird ein kurzes Tonsignal von sich geben und die Beleuchtung der Taste „Start“ wird ununterbrochen leuchten. Auf dem Display werden das Symbol des gewählten Programms, das Symbol des Zubereitungs Vorgangs

und die Zeit angezeigt, die bis zum Ende der Zubereitung übrig geblieben ist (für nichtautomatische Programme).

Wenn die Taste „Start“ ohne Programmauswahl gepresst wird, wird sich der Multikocher automatisch in den Betrieb „Reis“ umschalten.

Ende des Programms

Wenn der Rückzähltimer den Nullwert erreicht, wird ein Tonsignal erklingen und der Multikocher in den Betrieb „Aufwärmung“ umschalten, um das Gericht warm zu halten. Bei wird die Indikation auf der Taste „Start“ erlöschen und auf der Taste „Aufwärmung/Abbruch“ aufleuchten. Auf dem Display werden der Timer mit Direktanzeige und das Symbol „Aufwärmung“ angezeigt. Zum Abschalten der Aufwärmung pressen und halten Sie die Taste „Aufwärmung/Abbruch“ 3 Sekunden lang.

ZUBEREITUNGSPROGRAMME

Allgemeine empfehlungen:

- Messen Sie die Grütze mit dem Messbecher entsprechend dem Rezept ab. Das Fassungsvermögen des Messbechers beträgt 160 ml.
- Spülen Sie die Grütze vor der Zubereitung ab. Verwenden Sie dazu nicht den Topf des Multikochers, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.
- Während der Zubereitung wird im Multikocher ein Mikroklima geschaffen, deshalb sollte der Deckel des Multikochers während der Zubereitung nicht geöffnet werden, damit der Druck und die Temperatur im Inneren unverändert bleiben.
- Lassen Sie nach dem Ende der Zubereitung die fertigen Gerichte im Topf des Multikochers nicht zu lange stehen. Reinigen Sie den Multikocher nach jeder Anwendung. Das Nichteinhalten der hygienischen Anforderungen kann einen unangenehmen Geruchs infolge der Entwicklung von Keimen und Bakterien verursachen.

Reis

- Dieses Programm eignet sich für die Zubereitung von allen Sorten von Reis, Buchweizen und anderen Grützen.
- Wenn Grütze in diesem Betrieb zubereitet wird, lässt sich sie gut zerkochen, behält ihre Nahrungseigenschaften und eine appetitvolle Erscheinung bei.
- In diesem Betrieb kann eines der drei automatischen Programme für die Wahl des Gargrades für die Grütze benutzt werden: weich, standardmäßig oder hart.

Express-Reis

- Dieses Programm erlaubt es die Zubereitungszeit für Grütze zu verkürzen. In diesem Schnellkochbetrieb sollten nicht mehr als 4 Portionen auf einmal zubereitet werden. Der im Schnellkochbetrieb zubereitet Reis kann weniger aromatisch und geschmackvoll ausfallen.

Pilaw

- Programm für die Zubereitung von verschiedenen Arten von Pilaw: mit Fleisch, mit Gemüse, mit Trockenobst, sowie Flottennudeln, Buchweizen mit Fleisch u. a.

Risotto

- Programm für die Zubereitung von Risotto.

Milchbrei

- Programm für die Zubereitung von Milchbrei, darunter auch mit verschiedenen Zusätzen. Durch eine Veränderung der Menge an Wasser und Grütze können Sie die Zähigkeit und den Gargrad der Grütze ändern.

Kartoffeln

- Programm für die Zubereitung von gekochten oder geschmorten Kartoffeln oder von Pellkartoffeln.

Suppe

- Die Suppen, die in diesem Betrieb zubereitet werden, sind aromatisch und herzhaft. Während der Zubereitung im Multikocher wird ein Druck erzeugt, es tritt kein Dampf aus und die Suppe behält ihren reichen Geschmack bei.

Schmoren

- Eignet sich für die Zubereitung von vielen Fleisch-, Gemüse-, Grützegerichten etc., die bei etwa 100 Grad geschmort werden müssen, z.B., Sülze, Kompott oder Schmorbraten.

Dampfkocher

- Für die Zubereitung von Gemüse, Fisch, Maultaschen und anderer Gerichte mit Dampf. Es müssen nur das abnehmbare Gitter eingesetzt und Wasser in den Topf des Multikochers eingegossen werden. Dampfgegarate Gerichte bewahren ihre bekömmlichen Eigenschaften und eignen sich als Diätahrung.

Achtung: das Wasser muss den Boden bedecken, jedoch nicht bis zum Gitter reichen.

Braten

- Wird für die Zubereitung von Bratfleisch, Bratfisch oder Geflügel verwendet.
- Eignet sich zum Anbraten von Fleisch oder Gemüse für die Betriebe „Pilaw“, „Suppe“ etc.
- Dank der Antihafbeschichtung erlaubt es der Multikocher Lebensmittel ohne besonderen Aufwand zu braten, es muss nur ein wenig Öl hinzugefügt werden.
- Das Braten ist auch bei geöffnetem Deckel des Multikochers möglich.

Backwaren

- Für die Zubereitung von Biskuits, Aufläufen, Keksen, Kuchen und sonstigen Feinbrotwaren, außerdem eignet sich dieser betrieb hervorragend zum Braten von Fleisch, Geflügel und Gemüse.

Selbstreinigung

- Dieses Programm ist für die Desinfektion des Multikochers bestimmt. Lesen Sie mehr dazu im Abschnitt „Wartung und Reinigung“.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Schalten Sie den Multikocher vor der Reinigung, sowie nach jeder Anwendung unbedingt vom Stromnetz ab. Überzeugen Sie sich davon, dass sich der Topf vollständig abgekühlt hat.
- Reinigen Sie den Multikocher nach jeder Anwendung.
- Waschen Sie den Topf des Multikochers und das Zubehör nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Die äußeren Oberflächen des Elektrogeräts können mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch abgewischt werden, wonach sie trocken gewischt werden müssen.

ACHTUNG

Um Stromschlag zu vermeiden, tauschen Sie das Gehäuse des Multikochers, dessen Stromkabel oder Steckgabel nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

Topf reinigen

- Waschen Sie den Topf mit einem weichen Schwamm und einem Spülmittel. Verwenden Sie keine harten Schwämme und keine Schleifmittel, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird. Nach dem Waschen muss der Topf trocken gewischt werden.

Programm „Selbstreinigung“

- Nach der Zubereitung von Speisen, infolge von längerer Aufbewahrung, sowie in der warmen Jahreszeit kann im Multikocher ein Geruch entstehen, sowie eine Entwicklung von Bakterien erfolgen.
- Das Programm „Selbstreinigung“ ist für die Geruchsbekämpfung, sowie für die Desinfektion des Topfes bestimmt. Vor dem Einschalten des Programms „Selbstreinigung“ waschen Sie den Topf und wischen Sie ihn trocken. Setzen Sie den Topf in den Multikocher ein und schließen Sie den Deckel. Wählen Sie mit der Taste „Betriebswahl“ das Programm „Selbstreinigung“ und pressen Sie die taste „Start“.

Achtung: Gießen Sie in den Topf keine Chemikalien ein!

Reinigung des abnehmbaren Innendeckels

- Pressen Sie die weiße rechteckige Taste auf der Innenseite des Deckels und nehmen Sie den Innendeckel ab. Waschen Sie den abnehmbaren Deckel und die Dichtung gründlich mit einem weichen Schwamm und einem

neutralen Spülmittel, wischen Sie sie danach trocken. Setzen Sie den Deckel wieder ein. Überzeugen Sie sich davon, dass der Innendeckel richtig eingesetzt und sicher fixiert wurde.

Reinigung des Dampfauslassventils

- Entfernen Sie das Dampfauslassventil, trennen Sie das Oberteil ab und waschen Sie beide Teile in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Spülmittel, wischen Sie sie danach trocken, setzen Sie die Teile wieder zusammen und setzen Sie das Dampfauslassventil wieder ein.

Reinigung der Innenoberflächen des Hauptblocks

- Für die Reinigung der Innenoberfläche des Hauptblocks verwenden Sie ein sauberes, feuchtes, gut ausgewrungenes, faserloses Tuch. Achten Sie darauf, dass auf der Innenoberfläche und auf dem Heizelement keine Lebensmittlrückstände bleiben.
- Nach der Zubereitung kann das Kondensat auf die Oberfläche um den Topf herum abfließen. Das ist eine normale Erscheinung und zeugt nicht von einem Fehler am Gerät. Wischen Sie das Kondensat mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Reinigung des Zubehörs

- Verwenden Sie für die Reinigung des Zubehörs einen weichen Schwamm und ein neutrales Spülmittel. Wischen Sie das Zubehör nach dem Waschen trocken.

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie den Multikocher zur Aufbewahrung wegräumen, überzeugen Sie sich bitte davon, dass er sich vollständig abgekühlt hat und dass alle Teile absolut trocken und sauber sind.
- Stellen Sie während der Aufbewahrung auf den Deckel des Multikochers keine Fremdgegenstände.

REPARATUREN UND STÖRUNGSBEHEBUNG

- In Sicherheitszwecken dürfen Reparaturen am Gerät nur durch qualifizierte Fachspezialisten eines autorisierten Servicezentrums ausgeführt werden.
- Die Garantie verbreitet sich nicht auf Fehler, die durch unqualifizierte Reparaturen, sowie durch einen inkorrekten Betrieb des Elektrogeräts hervorgerufen wurden.
- Es wird verboten das Gerät zu benutzen, wenn es fehlerhaft funktioniert, oder wenn das Gerät selbst, dessen Stromkabel oder Steckgabel mechanisch oder anderweitig beschädigt wurden.
- Nehmen Sie das Elektrogerät niemals selbstständig auseinander, stecken Sie keine Fremdgegenstände in die Öffnungen am Gehäuse des Elektrogeräts.

ENTSORGUNG DES GERÄTS

- Werfen Sie schadhafte Elektrogeräte nicht zusammen mit den Haushaltsabfällen weg. Wenden Sie sich dazu an eine spezialisierte Entsorgungsstelle für Elektrogeräte. Sorgen Sie für die Umwelt!
- Die Adressen der Entsorgungsstellen für Elektrogeräte erhalten Sie bei den Munizipaldiensten Ihrer Stadt.
- Eine falsche Entsorgung von Elektrogeräten fügt der Umwelt einen unbehebaren Schaden zu.
- Beim Ersatz eines fehlerhaften Elektrogeräts gegen ein neues haftet für die Entsorgung der Verkäufer.

SPEZIFIKATION

Leistung: 800 W

Spannung: 220–240 V / 50 Hz

Topfmaterial: Eloxiertes Aluminium mit Antihafbeschichtung

Fassungsvermögen: SFC.909 – 4 L; SFC.919 – 5 L

Programmanzahl: 12

Funktion der Zubereitung zu einem vorgegebenen Zeitpunkt

Der Hersteller behält sich das Recht auf die Eintragung von Änderungen in die technischen Kennwerte, die Komplettierung und die Konstruktion dieses Modells ohne Vorankündigung vor.



MULTI-COOKER CHEF ONE

Congratulations on purchasing a new multi-cooker which allows you to use all different ways of healthy cooking without special knowledge and skills. The stylish design and convenient sensory control panel of the cooker make it a real pleasure to use for you and your loved ones.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the instruction carefully before use and strictly follow the provided recommendations.

For additional information visit: www.stadlerform.ch

- This electric device is not intended for use by children or legally incompetent adults without appropriate supervision, and also by persons without sufficient skill in using electric devices and unfamiliar with the Operation Manual.
- The manufacturer is not responsible for any injuries or damages caused by improper use of the electric device.
- Multi-cooker is a home appliance and is intended only for household use with strict adherence to the Operation Manual. Improper operation and technical modification of the device can create conditions dangerous for life and health of the user.
- Before connecting the multi-cooker to an electric outlet make sure that the voltage of the device indicated in the manual corresponds to the outlet voltage.
- Please insert the wire plug fully into the power socket to prevent electric shock or fire.
- Do not touch the wire plug with wet hands to prevent electric shock.
- Do not connect other electric devices with high power consumption to the electric network simultaneously with the multi-cooker to avoid network overload. Do not use damaged or overloaded extension cords.
- To avoid damage to the electric device, do not use the multi-cooker for cooking foods which can block the steam vent holes, such as cabbage leaves, etc., and take care when cooking foods which have a tendency to foam and boil, e.g. jam.
- Protect you face and hands from the outgoing steam to prevent burns, particularly when opening the lid. Remember that there is hot steam inside the multi-cooker.
- Do not block the steam vent holes when operating the multi-cooker.
- Do not leave the multi-cooker unattended when it is in operation. Do not allow children to play with or use the multi-cooker without supervision.
- Place the multi-cooker only on a dry and firm surface at a safe distance from its edge.
- Do not place the multi-cooker on surfaces with a soft fabric cover which retains heat.
- Do not move the multi-cooker during operation. Do not pull it by the wire.
- Do not use the multi-cooker in rooms with high humidity or near heat sources. Make sure that the wire does not touch hot surfaces of any heating devices or surfaces which can damage it.

- Do not immerse the base unit of the multi-cooker, wire or plug in water or other liquid.
- The repair or replacement of the faulty wire should be performed by a service centre professional or a qualified electrician. Do not use the multi-cooker if the wire or plug is damaged.
- Use only the supplied inner pot. Do not replace it by any other container to avoid overheating and other hazards.
- Use the inner pot with care so as not to damage the non-stick coating.
- When in use the inner pot gets very hot. Do not touch the inner pot with unprotected hands to avoid burns.
- Never fill the inner pot above the allowed volume as it can create hazards and damage the multi-cooker.
- Before using the multi-cooker make sure that the heating plate and the outer surface of the inner pot is dry and clean. Moisture or food particles on the outer surface of the inner pot and heating plate can cause a short circuit or device damage.
- Always check that the steam vent hole is not blocked before switching on the multi-cooker.
- Do not use aluminium foil, baking cups or similar accessories made of metal-containing materials.
- To avoid hazardous situation do not allow the contact of the heating plate with metal items or kitchen accessories and do not put foreign objects inside the multi-cooker.
- Operation of the multi-cooker can be accompanied by insignificant characteristic noises. This is a normal event and is not a sign of a malfunction.
- If you notice smoke or burning smell from any of the multi-cooker joints or strange noises, immediately switch off the multi-cooker, disconnect it from the electric outlet, release the steam through the vent and contact a service centre.
- If the heating plate is damaged or the bowl is deformed please contact a service centre.
- Store the multi-cooker in its box in a dry room out of reach of children.
- Keep this manual for your reference and, if you transfer the multi-cooker to another owner, please hand over this manual together with the device.

MAIN CHARACTERISTICS AND ADVANTAGES

- Thin aluminium bowl of the cooker (3.6 mm) with an inner non-stick coating and anodized on the outside.
- Ultramodern computerized module which provides precise control of the device functions.
- Sensory control panel.
- Three automatic programs to control the degree of cooking for cereals (soft, medium and hard).
- Function of programming the dish cooking time.
- Big LCD display.

DEVICE DESCRIPTION

1. **Movable plate**
2. **Inner pot**
3. **Lid**
4. **Control panel**
5. **Steam valve**
6. **Handle**
7. **Base unit**
8. **Place for fixation of rice scoop holder**
9. **Power plug**

Accessories

10. **Rice scoop**
11. **Measuring cup**
12. **Steam bowl**
13. **Wire**
14. **Rice scoop holder**

Control panel

NOTE

- *The multi-cooker is equipped with a sensory control panel. To activate buttons you only need to lightly touch them with your fingers. Do not press the buttons with force. If the button is not activated after the touch you simply need to increase the contact area.*
- *Never clean the control panel with solvents such as ethanol or acetone so as not to damage the inscriptions and coating.*
- *Each stage of the program setup is accompanied by a short sound signal.*
- *If during the setup of the program, cooking time or timer no buttons are touched for 10 seconds the multi-cooker starts producing short sounds until one of the buttons is pressed.*

1. Heating / Cancel

- Turning heating on/off. To heat a dish please push this button and the multi-cooker will heat it up and maintain the temperature of 60-80°C. During this the button is lit and the display shows the count-up timer.
- Setting cancellation. To cancel the current settings push and hold this button for 3 seconds. This will put the multi-cooker in standby mode.

2. Level of cooking

- In "Rice" mode you can choose one of three levels of cooking (Soft, Standard, Hard). When you press this button the cooking level indication changes cyclically: Standard → Hard → Soft.

3. Start

- Standby mode indication. When the multi-cooker is plugged into an electric outlet the start button light starts flashing.
- Program start. During the cooking process the light is on continuously.

4. Mode selection

- When you press this button the programs are cycled (Rice → Express rice → Pilaf → Risotto → Milk porridge → Potato → Soup → Stewing → Steam cooking → Frying → Baking → Self-cleaning → Rice → etc.)

5. **Timer**

- Setting the cooking end time. See the “Setting the Timer” section.

6. **Hours**

- Setting time in hours.
- Current time indication.*

7. **Minutes**

- Setting time in minutes.
- Current time indication.*

8. **Time**

- Setting cooking time for manual programs. See the “Use” section.

9.

- To open or close the lid lightly press this icon at the edge of the lid.

* To display the current time during cooking press the Hours or Minutes buttons.

Display indication

10. **Indication of the cooking process**

- The display shows the current cooking process.

11. **Cooking level**

- If in the “Rice” program you have selected one of the three pre-set cooking levels the display shows the “Cooking level” icon and one of the icons: Soft, Standard or Hard depending on your selection.

- 12. **Start delay** – The display shows the time by which the dish will be cooked.

- 13. **Clock** – The display shows the current time.

- 14. **Preparation time** – Is shown on the display during setup of cooking time.

- 15. **Heating** – lit when the heating program is activated.

- 16. **Time remaining** – displays the time left till the program is completed.

- 17. **Cooking programs** – the selected program is indicated on the display during the cooking process.

Inner pot

On the inside of the inner pot there is a graduated scale:

- The CUP scale is used to determine the appropriate water volume depending on the amount of cereal.
- For example, if you are cooking 5 cups of rice you need to pour water up to the 5 mark.
- On the L scale the volume of liquid in litres is shown.

NOTE

Make sure that the amount of liquid does not exceed the maximum level, otherwise during boiling the liquid can splash out through the steam valve.

OPERATION

Before first use

- Carefully remove all advertisement stickers and labels.
- Wash all removable parts of the multi-cooker and accessories in warm water with neutral detergent, then wipe dry.

ATTENTION!



The inner surface of the inner pot has a non-stick coating. Do not clean it with abrasive detergents.

- Wipe the outer surfaces of the multi-cooker with a clean moist cloth.
- Place the multi-cooker on a level horizontal surface. When choosing a place, make sure that the hot steam does not come into contact with furniture, appliances, walls etc.

Setting the time

To set the current time, plug the multi-cooker into an electric outlet. Press and hold the “Hours” button on the control panel, when the numbers on the display start flashing, quickly press the “Hours” button and then the “Minutes” button. After setting the current time press the “Start” button.

Use

- Before cooking take out the inner pot from the multi-cooker and make sure that there are no food fragments or foreign objects in the inner pot compartment or on the heating element.
- Place the ingredients into the inner pot, add the appropriate amount of water or other liquid according to the recipe.
- Insert the inner pot into the multi-cooker. Before inserting the inner pot into the multi-cooker, make sure that the outer surface of the inner pot is dry. Do not let the ingredients fall onto the heating element, as this could cause the multi-cooker to break down.
- Turn the inner pot slightly left and right to make sure that the inner pot fits tightly against the heating element plate.
- Close the lid. Lightly press the edge of the lid marked with  . Make sure that the lid is held in place tightly.
- Connect the multi-cooker to an electric outlet – the display lighting will be turned on and the indicator on the “Start” button will start flashing, this means that the multi-cooker is in standby mode. The display lighting will be turned off automatically after 5 minutes if no button is pressed.
- Do not connect the multi-cooker to an electric outlet before all preparations are finished.

Select the program

- Select the cooking program by pressing “Program choice” until the desired program is lit on the display. The programs are selected in order (Rice → Express rice → Pilaf → Risotto → Milk porridge → Potato → Soup → Stew → Steam cooker → Frying → Baking → Self-cleaning).
- To exit the program selection menu press and hold the “Heating/Cancel” button for 3 seconds.

Setting the cooking time

- The cooking time for programs: Rice, Express rice, Risotto and Milk porridge is set automatically depending on the volume of the ingredients. Using the installed artificial intelligence module the multi-cooker automatically analyses the amount of cereal and water and programs the power level and the working time.
- For other programs the cooking time can be changed. After selecting the program the standard cooking time is displayed. To change the time, first press the "Time" button and when the numbers on the display start flashing, use the "Hours" and "Minutes" buttons to set the required time. To apply the selected settings and start cooking, press "Start" or continue the setting process by pressing "Timer".

Program	Standard time	Min time	Max time	Increment size, min	Timer
Rice	40–50 min	–	–	–	+
Express rice	30–40 min	–	–	–	+
Pilaf	1 hour 15 min	1 hour	2 hours	5 min	–
Risotto	40–60 min	–	–	–	+
Milk porridge	30–50 min	–	–	–	+
Potato	10 min	5 min	1 hour	1 min	+
Soup	1 hour	30 min	4 hours	10 min	+
Stewing	2 hours	1 hour	8 hours	30 min	+
Steaming	10 min	3 min	2 hours	1 min	+
Frying	30 min	5 min	1 hour	1 min	–
Baking	45 min	40 min	2 hours	1 min	+
			30 min		
Self-cleaning	10–15 min	–	–	–	–

NOTE

For the Milk porridge, Potato, and Steaming programs the cooking time is counted from the moment the contents start boiling.

Setting the timer

To have a dish cooked by a particular time, use the "Time delay" function. (Cannot be set for Pilaf, Frying and Self-cleaning functions)

To set this, press the "Timer" button on the control panel after selecting the program and the cooking time (for non-automatic programs). Using the "Hours" and "Minutes" buttons, set the time by which you want the dish cooked. Press "Start". After a short sound signal the selected program icon will be displayed and the "Delayed start" icon + selected time and "Clock" icon + current time will be cycled on the display.

ATTENTION

Before beginning the setup process check that the clock shows the correct current time

Precautions and recommendations:

- If you are using the "Delayed start" function, make sure that the timer setting is higher than the current time by a time period long enough for the dish to cook.
- If you set the timer to the time by which the dish will not have enough time to cook, this function will not work and the dish will automatically finish cooking.
- For example: The current time is 17:00. You select the "Frying" mode and set the cooking time at 30 minutes while setting the timer to 17:20. In this case the cooking program will continue running till 17:30.
- If the timer setting is less than the current time, the dish will be cooked by the selected time but on the next day. For example, the current time is 17:00. You set the timer to 16:00. In this case the dish will be cooked by 16:00 the next day.
- Some ingredients can go bad if the cooking time delay is too great. Try not to set the timer to the maximum time without a pressing need.
- Do not use the timer straight after a cooking cycle before the multi-cooker has completely cooled down, otherwise the cooking result can be unsatisfactory.

Example 1

Milk porridge needs to be cooked by 8 am.

Place the necessary ingredients into the inner pot and close the lid. Select the "Milk porridge" program and press "Timer", the numbers and the "Delayed start" icon will start flashing on the display. Use the "Hours" button to set the time to 08:00 and press "Start". The "Milk porridge" icon will be lit and the "Delayed start" icon, "08:00" and "Clock" showing the current time will cycle on the display.

In this case the multi-cooker will automatically determine the time need for the porridge to cook and start the process in advance to cook the porridge by 8 am.

After the end of the cooking process the multi-cooker will go into "Keep warm" mode.

Example 2

Meat needs to be cooked by 8.30 pm.

Place the necessary ingredients into the inner pot and close the lid. Select the "Stewing" program and press the "Time" button. Using the "Hours" and "Minutes" button, set the time to e.g. 01:30. Then press the "Timer" button – the numbers and the "Delayed start" icon will again start flashing on the display. Use the "Hours" and "Minutes" buttons to set the time to 20:30 and press "Start". The "Stewing" button will be lit and the "Delayed start" icon – "20:30" and "Clock" showing the current time will cycle on the display.

In this case the stewing will begin at 7 pm and finish at 8.30 pm.

After the end of the cooking process the multi-cooker will go into "Keep warm" mode.

Starting the program

To begin the cooking process press the “Start” button – multi-cooker will make a short sound and the “Start” icon will be lit steadily. The selected program icon, the cooking process icon and the time remaining till the program end (for non-automatic programs) will be displayed.

If you press the “Start” button without selecting a program, the multi-cooker will automatically switch to “Rice” mode.

Program end

When the countdown timer reaches zero, a sound will be produced and the multi-cooker will switch to the “Heating” mode to keep the dish warm. The “Start” button indicator will be turned off and the “Heating/Cancel” button indicator will be lit. The count-up timer and the “Heating” icon will be displayed. To switch the heating off, press and hold the “Heating/Cancel” button for 3 seconds.

COOKING PROGRAMS

General recommendations:

- Measure the cereal with a measuring cup according to the recipe. The measuring cup volume is 160 ml.
- Wash the cereal before cooking. Do not use the multi-cooker inner pot to do this so as not to damage the non-stick coating.
- During cooking a controlled environment is created in the multi-cooker, so it is not recommended to open the multi-cooker lid during cooking as this would change the pressure and temperature inside.
- After the cooking is finished do not leave the cooked dish in the multi-cooker inner pot for a long time. Clean the multi-cooker after each use. Non-observance of hygienic requirements can lead to unpleasant odours due to the growth of microbes and bacteria.

Rice

- This program is suitable for cooking all kinds of rice, buckwheat and other cereals.
- The cereal cooked using this program will be soft, retain all of its nutrients and have an appetising appearance.
- In this mode you can use one of three automatic programs for choosing the cooking level: soft, standard or hard.

Express rice

- This program allows to reduce the cereal cooking time. In the fast cooking mode it is recommended to cook no more than 4 portions. Rice cooked in the fast cooking mode could be less flavoured and tasty.

Pilaf

- The program for cooking different kinds of pilaf: with meat, vegetables or dried fruit, and also for making spaghetti bolognaise, buckwheat with meat etc.

Risotto

- The program for making risotto.

Milk porridge

- The program for cooking different kinds of milk porridge, including those with added extra ingredients. By changing the amount of water and cereal, you can change the thickness and the degree of cooking.

Potato

- The program for boiling, stewing or baking potatoes.

Soup

- Soups cooked in this mode are full-favoured and nourishing. During cooking pressure is created in the multi-cooker, steam does not escape and the soup retains its flavour.

Stewing

- Suitable for cooking a large variety of meat dishes, vegetables, cereals etc. which need long stewing at the temperature of about 100°C, e.g. meat jelly, compote or hotpot.

Steaming

- Suitable for steam-cooking vegetables, fish, dumplings and other steamed dishes. You just need to insert the removable steam bowl and pour water into the multi-cooker inner pot. Steamed dishes retain more nutrients and are suitable for dietetic nutrition.

Attention: *Water must cover to bottom but not reach the steam bowl.*

Frying

- Used to fry meat, fish or poultry.
- Suitable for preliminary browning of meat or vegetables for “Pilaf”, “Soup” and other modes.
- Due to the non-stick coating the multi-cooker allows hassle-free frying with just adding a little oil.
- It is possible to use the frying mode with the lid open.

Baking

- For making cakes, pies, muffins and other pastries, is also perfectly suited for roasting meat, poultry and vegetables.

Self-cleaning

- The program is intended for disinfecting the multi-cooker. For details see the “Maintenance and cleaning” section.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before cleaning and also after each use always disconnect the multi-cooker from the electric outlet. Make sure that the inner pot has completely cooled down.

- Clean the multi-cooker after each use.
- Do not wash the multi-cooker inner pot and accessories in a dishwasher.
- The external surfaces of the appliance can be cleaned with a soft lightly moistened cloth, after which they need to be wiped dry.

ATTENTION:

To avoid electric shock do not immerse the multi-cooker base unit, wire or its plug in water or other liquid.

Cleaning the inner pot

- To clean the inner pot, use a soft sponge and detergent. Do not use hard sponges or abrasive compounds so as not to damage the non-stick coating. After washing the inner pot needs to be wiped dry.

Self-cleaning program

- After cooking, prolonged storage and in warm weather the appearance of an odour or bacterial growth is possible. The Self-cleaning program is intended for fighting odours and for inner pot disinfection. Before running the Self-cleaning program wash the inner pot and wipe dry. Insert the inner pot into the multi-cooker and close the lid. Using the "Program selection" button select the Self-cleaning program and press "Start".

Attention: *Do not pour any chemicals into the inner pot!*

Cleaning of the removable inner lid

- Press the white rectangular button on the inner surface of the lid and remove the inner lid. Thoroughly wash the removable lid using a soft sponge and neutral detergent, wipe dry. Insert the inner lid back into its place. Make sure that the inner lid is properly inserted and firmly fixed in place.

Cleaning of the steam valve

- Wipe the steam valve, detach the upper part and wash both parts in warm water with a soft sponge using a neutral detergent, wipe dry, re-connect the two parts and insert the valve back into its place.

Cleaning the inner surfaces of the main unit

- To clean the inner surfaces of the main unit use a clean moist lint-free cloth. Make sure that no food particles remain on the inside surface and the heating element after cooking.
- After cooking, the condensed steam from the lid can trickle down onto the surface surrounding the inner pot. This is normal and does not indicate a malfunction of the appliance. Wipe off the condensate using a soft dry cloth.

Cleaning accessories

- To wash the accessories use a soft sponge and neutral detergent. After washing wipe all accessories dry.

STORAGE

- Before storing the multi-cooker, make sure that it has cooled down completely and all its parts are totally clean and dry.
- Do not put any objects onto the multi-cooker lid during storage.

REPAIRS AND TROUBLESHOOTING

- For safety any repairs of the appliance should be carried out by qualified personnel of an authorised service centre.
- The warranty does not cover faults caused by unqualified repairs or incorrect operation of the appliance.
- It is prohibited to use the appliance when it is faulty, or when the appliance itself, the wire and its plug have been mechanically or otherwise damaged.
- Never disassemble the appliance yourself and do not insert any foreign objects into holes in the base unit of the appliance.

APPLIANCE DISPOSAL

- Do not dispose of the appliance in household waste. Use a specialised appliance disposal centre. Take care of the environment!
- The addresses of the appliance disposal centres can be obtained from the municipal offices of your city.
- Incorrect appliance disposal causes irreparable harm to the environment.
- When a faulty appliance is replaced with a new one, the legal responsibility for disposal should be carried by the vendor.

SPECIFICATIONS

Power: 800 W

Voltage: 220–240 V / 50 Hz

Inner pot material: Anodized aluminium with non-stick coating

Volume: SFC.909 – 4 L; SFC.919 – 5 L

Number of programs: 12

The function of cooking by a set time

The manufacturer retains the right to make changes in the technical specifications, inventory and design of this model without prior notice.



CUISEUR CHEF ONE

Nous vous félicitons pour l'achat du nouveau cuiseur qui vous permettra de réaliser tous les moyens de préparation des aliments employés pour une nutrition saine et ne demandant pas des connaissances et des aptitudes spéciales. Son aspect extérieur stylisé et sa commande sensorielle pratique vous procureront, ainsi qu'à vos proches, de la satisfaction lors de son utilisation.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil électrique et suivez les recommandations reprises.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations complémentaires:

www.stadlerform.ch

- Cet appareil électrique n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des adultes handicapés sans le contrôle adéquat mais également par des personnes n'ayant pas de connaissances suffisantes dans l'utilisation d'appareils électriques et ne connaissant pas le mode d'emploi.
- Le fabricant n'est pas responsable des accidents ou des dommages occasionnés par un mauvais emploi de l'appareil électrique.
- Le cuiseur est un appareil électrique domestique et il est prévu pour être utilisé seulement dans des conditions domestiques conformément au mode d'emploi. La mauvaise exploitation et la modification technique de l'appareil peuvent créer des conditions dangereuses pour la vie et la santé de l'utilisateur.
- Avant le branchement du cuiseur au réseau électrique, assurez-vous que la tension du réseau électrique corresponde à la tension du passeport de cet appareil électrique.
- Introduisez complètement la fiche du cordon électrique dans la prise de courant pour éviter un risque d'électrocution ou d'inflammation.
- ne touchez pas la fiche du cordon électrique avec des mains mouillées pour éviter un risque d'électrocution.
- Ne branchez pas au réseau électrique en même temps que le cuiseur d'autres appareils électriques avec une grande consommation d'électricité pour éviter la surcharge du réseau. N'utilisez pas de rallonges surchargées ou endommagées lors du branchement.
- Pour éviter l'endommagement de l'appareil électrique, n'utilisez pas le cuiseur pour la préparation d'aliments capables de bloquer les orifices de sortie de la vapeur: feuilles de chou etc. mais également soyez prudent avec les aliments qui ont tendance à faire de l'écume et bouillie, par exemple la confiture.
- Pour éviter les brûlures, protégez le visage et les mains de la vapeur sortante, notamment quand vous ouvrez le couvercle. Rappelez-vous que de la vapeur brûlante se trouve à l'intérieur du cuiseur.
- Ne recouvrez pas les orifices de sortie de la vapeur lors du fonctionnement du cuiseur.
- Ne laissez pas le cuiseur en fonctionnement sans surveillance. Ne permettez pas que des enfants utilisent ou jouent sans contrôle avec le cuiseur.

- Mettez le cuiseur sur une surface sèche et stable, à une bonne distance du bord de cette surface.
- Ne mettez pas le cuiseur sur une surface avec un fin revêtement de tissu retenant la chaleur.
- Ne déplacez pas le cuiseur durant son fonctionnement. Ne tirez pas sur son cordon.
- N'utilisez pas le cuiseur dans des endroits avec une humidité élevée ou à proximité de sources de chaleur. Ne permettez pas que le cordon électrique touche des surfaces chaudes ou des appareils chauffant ou des surfaces capables de l'endommager.
- Ne plongez pas le corps du cuiseur, le cordon électrique ou sa fiche dans de l'eau ou un autre liquide pour éviter tout risque d'électrocution.
- En cas d'endommagement du cordon électrique, son remplacement doit être réalisé par un spécialiste du centre après-vente ou par un électricien qualifié. N'utilisez pas le cuiseur si son cordon électrique ou sa fiche est endommagé.
- Utilisez seulement la casserole fournie. Ne la remplacez pas par un autre récipient pour éviter une surchauffe et l'apparition de situations dangereuses.
- Utilisez la casserole avec précaution pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
- La casserole chauffe fortement durant le fonctionnement. Ne touchez pas la casserole avec des mains non protégées afin d'éviter des brûlures.
- Ne remplissez jamais la casserole au-dessus du niveau autorisé. Dans le cas contraire, cela peut provoquer des situations dangereuses et la panne du cuiseur.
- Avant d'utiliser le cuiseur, assurez-vous que la plaque de chauffage et la surface externe de la casserole soient sèches et propres. L'humidité ou les particules des aliments sur la surface externe de la casserole et de la plaque de chauffage peuvent provoquer un court-circuit ou endommager l'appareil.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez toujours que la soupape de sortie de la vapeur ne soit pas bouchée.
- N'utilisez pas de papier aluminium, de forme ou d'ustensiles semblables contenant des matériaux métalliques lors de la préparation dans la coupe.
- Ne permettez pas le contact de la plaque chauffante avec des objets métalliques ou des ustensiles de cuisine, ne mettez pas d'objets étrangers à l'intérieur du cuiseur pour éviter l'apparition de situations dangereuses.
- Le fonctionnement du cuiseur peut s'accompagner de petits bruits caractéristiques. C'est normal et cela n'indique pas un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- Éteignez immédiatement le cuiseur en cas d'apparition de fumée et d'odeur de brûlé à partir de n'importe quel élément du cuiseur mais également de bruits étranges. Débranchez-le du réseau électrique, laissez échapper la vapeur avec la soupape et adressez-vous au centre de service après-vente.
- Adressez-vous au centre de service après-vente en cas d'endommagement de la plaque de chauffage ou de déformation de la coupe.
- Mettez le cuiseur dans l'emballage et conservez-le dans un local sec, dans des endroits inaccessibles pour les enfants.

- Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer plus tard. En cas de transmission du cuiseur à un autre propriétaire, transmettez le mode d'emploi avec l'appareil électrique.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Casserole en aluminium fine (3.6 mm) avec un revêtement anti-adhésif à l'intérieur et anodisé à l'extérieur.
- Présence d'un module super modernisé informatisé réalisant un contrôle précis du fonctionnement de l'appareil.
- Panel sensoriel de commande.
- Trois programmes automatiques pour le choix du niveau de préparation du gruau (mous, standard et dur)
- Fonction de programmation du temps de préparation des aliments.
- Grand display de cristaux liquides.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. **Couvercle intérieur amovible**
2. **Casserole**
3. **Couvercle**
4. **Panel de commande**
5. **Soupape d'évacuation de la vapeur**
6. **Poignée**
7. **Corpus**
8. **Emplacement pour la fixation de la pelle à riz**
9. **Prise pour le branchement du cordon électrique**

Accessoires

10. **Pelle**
11. **Gobelet de mesure (contenance 160 ml)**
12. **Grille pour la préparation à la vapeur**
13. **Cordon électrique**
14. **Pelle à riz**

Panel de commande

REMARQUE

- Le cuiseur est équipé d'un panel sensoriel de commande. Il suffit de les toucher légèrement avec un doigt pour activer les boutons. Il ne faut pas appuyer fortement sur les boutons. Si le bouton ne s'active pas lors d'un toucher, il faut simplement augmenter le surface de contact.
- Ne nettoyez jamais le panel de commande avec des dissolvants tels que l'alcool ou l'acétone afin de ne pas endommager l'inscription et le revêtement.
- Chaque étape de mise en place du programme est accompagné d'une courte indication sonore.

- Si vous n'appuyez pas sur un bouton durant 10 secondes lors de la mise en place d'un programme, du temps de préparation ou de la minuterie, le cuiseur émet de courts signaux sonores jusqu'à ce que vous appuyez sur un bouton.

1. **Chauffer / annulation**

- Allumer/éteindre le chauffage. Pour réchauffer un aliment – appuyez sur ce bouton, le cuiseur chauffera l'aliment et maintiendra la température de 60-80°C. Avec cela, la lampe du bouton s'allume et une minuterie de décompte s'affiche sur le display.
- Annulation. Pour annuler les réglages actuels, appuyez et maintenez ce bouton appuyé durant 3 secondes. Avec cela, le cuiseur passe dans le mode attente.

2. **Niveau de préparation**

- Dans le mode «Riz» vous pouvez choisir un des trois niveaux de préparation de gruau (Mous, Standard, Dur). Lors de l'appui de ce bouton, l'indication du niveau de préparation sur le display change cycliquement: Standard → Dur → Mous.

3. **Start**

- Indication du mode d'attente. Lors du branchement du cuiseur au réseau, la lumière du bouton «Start» clignote.
- Démarrage des programmes. Au cours de la préparation, la lumière brille en permanence.

4. **Choix des régimes**

- Lors de l'appui de ce bouton, les programmes commutent successivement (Riz → Express riz → Pilaf → Risotto → Kacha au lait → Pomme de terre → Soupe → Cuisson → Cuisson à la vapeur → Friture → Viennoiserie → Autonettoyage → Riz → etc.)

5. **Minuterie**

- Mise en place de l'heure de fin de la préparation des aliments. Voir rubrique «Mise en place de la minuterie».

6. **Heures**

- Réglage de l'heure en heures.
- Indication de l'heure courante.*

7. **Minutes**

- Réglage de l'heure en minutes.
- Indication de l'heure courante.*

8. **Temps**

- Mise en place du temps de préparation pour les programmes non automatiques. Voir rubrique «Utilisation».

9.

- Appuyez légèrement sur le bord du couvercle désigné avec ce signe pour ouvrir et fermer le couvercle.

* Appuyez sur le bouton Heures ou Minutes durant le temps de préparation de l'aliment pour que l'heure courante s'affiche en heures.

Indication du display

10. Indication du processus de préparation

- Le processus de préparation au moment courant s'affiche sur le display.

11. Niveau de préparation

- Si vous avez choisi dans le programme «Riz» un des trois niveaux pré-installés de préparation, le signe «Niveau de préparation» s'affiche sur le display ainsi que l'un des signes: Mous, Standard ou Dur en fonction de votre choix.

- 12. **Retard de start** – L'heure à laquelle l'aliment sera prêt s'affiche sur le display.

- 13. **Heures** – l'heure courante s'affiche sur le display.

- 14. **Temps de préparation** – La durée de préparation s'affiche sur le display lors de la mise en place.

- 15. **Chauffage** – est allumé durant le programme de chauffage.

- 16. **Temps restant** – indique le temps jusqu'à la fin du programme.

- 17. **Programmes de préparation** – Le programme choisi s'affiche sur le display durant la préparation.

Casserole

Il y a une échelle graduée sur le côté interne de la casserole:

- L'échelle CUP est utilisée pour définir le volume d'eau en fonction de la quantité de gruau préparé.
- Par exemple, si vous préparez 5 coupes de riz – il faut verser de l'eau jusqu'à la marque 5.
- Sur l'échelle L il est indiqué le volume de liquide en litres.

REMARQUE

Faites en sorte que la quantité d'eau ne dépasse pas le niveau maximum sinon durant l'ébullition le liquide peut gicler à travers la soupape d'échappement de la vapeur.

EXPLOITATION

Avant la première utilisation

- Retirez avec précaution tous les autocollants publicitaires et les étiquettes.
- Lavez les pièces détachables du cuiseur et les accessoires dans de l'eau chaude avec un produit nettoyant neutre, puis séchez-les.

ATTENTION !



La surface interne de la casserole a un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas pour son nettoyage de produit nettoyant abrasif.

- Séchez les surfaces externes du cuiseur avec un chiffon humide propre.
- Mettez le cuiseur sur une surface horizontale plane. Lors de son installation faite en sorte que la vapeur chaude durant la préparation ne rentre pas en contact avec un meuble, un appareil ménager, les murs etc.

Mise en place de l'heure

Branchez le cuiseur sur le réseau pour mettre en place l'heure courante. Appuyez et maintenez appuyer le bouton «heures» sur le panel de commande. Quand les chiffres sur le display commencent à clignoter – appuyez brièvement sur le bouton «heures» et ensuite «minutes». Appuyez sur le bouton «Start» après l'installation de l'heure courante.

Utilisation

- Sortez la casserole du cuiseur avant la préparation. Assurez-vous qu'il n'y a pas de morceaux d'aliments ou d'objets étrangers dans le compartiment pour l'installation de la casserole et sur l'élément de chauffage.
- Mettez les ingrédients dans la casserole. Ajoutez la quantité nécessaire d'eau ou d'autre liquide conformément à la recette.
- Mettez la casserole dans le cuiseur. Avant d'installer la casserole dans le cuiseur, assurez-vous que la surface externe de la casserole est sèche. Ne permettez pas la chute d'ingrédients sur l'élément chauffant car cela peut provoquer la panne de l'appareil.
- En tournant légèrement la casserole à gauche et à droite, assurez-vous que la casserole est bien en contact avec la plaque chauffante.
- Fermez le couvercle. Pressez doucement sur le bord du couvercle désigné avec le signe  | . Vérifiez que le couvercle soit bien fixé.
- Branchez le cuiseur au réseau électrique – avec cela la lampe du display s'allume et l'indication du bouton «Start» clignotera. Cela signifie que le cuiseur est dans le mode attente. La lumière du display s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes si aucun des boutons n'est pas activé.
- Ne branchez pas le cuiseur au réseau électrique si toutes les préparations ne sont pas finies.

Choisissez le programme

- Choisissez le programme de préparation en appuyant sur le bouton «Choix des modes» jusqu'à ce que le display indique le signe du programme choisi. Les programmes commutent successivement (Riz → Express riz → Pilaf → Risotto → Kacha au lait → Pomme de terre → Soupe → Cuisson → Cuisson à la vapeur → Friture → Viennoiserie → Autonettoyage).
- Pour sortir du menu du choix des programmes, appuyez et maintenez appuyer le bouton «Chauffage/ Annuler» durant 3 secondes.

Mise en place du temps de préparation.

- Le temps de préparation pour les programmes: Riz, Express riz, Risotto et kacha au lait est mis en place automatiquement en fonction du volume des ingrédients. Grâce au module intégré d'intelligence artificielle, le cuiseur analyse automatiquement la quantité de gruau et d'eau et programme la puissance et le temps de fonctionnement.
- Pour les autres programmes, le temps de préparation peut être modifié. Après le choix du programme, il s'affiche sur le display le temps standard de préparation. Pour modifier le temps, appuyez au début sur le bouton «Temps», puis quand les chiffres sur le display commencent à clignoter, utilisez les boutons «Heures» et «Minutes» pour mettre en place le temps voulu. Pour appliquer les réglages et commencer la préparation, appuyez sur le bouton «Start» ou continuez la mise en place en appuyant sur «Minuterie».

Programme	Temps standard	Temp. min.	Temps max.	Étape de mise en place, min.	Minuterie
Riz	40–50 min.	–	–	–	+
Expresso Riz	30–40 min.	–	–	–	+
Pilaf	1h. 15 min.	1h.	2h.	5 min.	–
Rizotto	40–60 min.	–	–	–	+
Kacha au lait	30–50 min.	–	–	–	+
Pomme de terre	10 min.	5 min.	1h.	1 min.	+
Soupe	1h.	30 min.	4h.	10 min.	+
Cuisson	2h.	1h.	8h.	30 min.	+
Cuisson à la vapeur	10 min.	3 min.	2h.	1 min.	+
Friture	30 min.	5 min.	1h.	1 min.	–
Viennoiserie	45 min.	40 min.	2h.	1 min. 30 min.	+
Autonettoyage	10–15 min.	–	–	–	–

REMARQUE

Dans les programmes *Kacha au lait*, *Pomme de terre* et *Cuisson à la vapeur*, le compte à rebours de la préparation commence après l'ébullition.

Mise en place de la minuterie

Pour que les aliments soient prêts à une heure fixée, utilisez la fonction «Retard de start». (Ne se met pas en place dans les programmes Pilaf, Friture et Autonettoyage)

Pour cela, après le choix du programme et la mise en place du temps de préparation (pour les programmes non automatiques), appuyez sur le bouton «Minuterie» sur le panel de commande. En utilisant les boutons «Heures» et «Minutes», mettez en place l'heure à laquelle l'aliment doit être prêt. Appuyez sur «Start». Après un bref signal sonore, le signe du programme choisi s'affiche sur le display, et il s'affiche dans l'ordre les signes «Retard de start» + heure choisie et signe «Heures» + heure actuelle.

ATTENTION

Avant le début de la mise en place assurez-vous que les heures indiquent la bonne heure.

Mesures de sécurité et recommandations:

- Si vous utilisez la fonction «Retard de start», faites en sorte que la valeur de la minuterie soit supérieure à la valeur de l'heure courante en heure, suffisante pour la préparation de l'aliment.
- Si vous mettez en place la minuterie à une heure pour laquelle l'aliment n'a pas le temps de se préparer – cette fonction ne fonctionnera pas et l'aliment sera automatiquement fini d'être préparé.
- Par exemple: temps courant 17h00. Vous choisissez le mode «Friture» et fixez un temps de préparation – 30 minutes et vous mettez la «Minuterie» sur 17h20. Dans ce cas, le programme de préparation continuera son fonctionnement jusqu'à 17h30.

- Si la valeur de la minuterie est inférieure à la valeur courante de l'heure, l'aliment sera préparé à l'heure indiquée, l'aliment sera préparé à l'heure indiquée mais le jour suivant. Par exemple, l'heure courante est 17h00. Vous mettez en place la minuterie pour 16h00. Dans ce cas, l'aliment sera préparé vers 16h00 le jour suivant.
- Certains aliments peuvent se gâter lors d'un retard important de l'heure de préparation. Essayez de ne pas brancher la minuterie sur le temps maximum sans nécessité.
- N'utilisez pas la minuterie de suite après une préparation, tant que le cuiseur n'est pas totalement refroidi. Dans le cas contraire, le résultat de la préparation peut être insatisfaisant.

Exemple 1

La kacha au lait doit être prêt à 8 heures du matin.

Mettez dans la casserole les ingrédients nécessaires et fermez le couvercle. Choisissez le programme «Kacha au lait», puis appuyez sur «Minuterie» – avec cela les chiffres et le signe «Retard de start» commencent à clignoter sur le display. À l'aide du bouton «Heures» mettez en place l'heure «08h00» et appuyez sur le bouton «Start». Le signe «Kacha au lait» apparaîtra sur le display et les signes «Retard de start» – «08h00» et «Heures» montrant l'heure courante apparaîtront à tour de rôle.

Dans ce cas, le cuiseur détermine automatiquement le temps nécessaire pour la préparation du kacha et lance le processus avant pour que le kacha soit prêt à 08h00.

Après la fin de la préparation, le Cuiseur passe au mode «Chauffage».

Exemple 2

La viande doit être prête à 20h30.

Mettez dans la casserole les ingrédients nécessaires et fermez le couvercle. Choisissez le programme «Cuisson», puis appuyez sur le bouton «Temps» pour mettre en place le temps de préparation de l'aliment – les chiffres et le signe «Temps de préparation» commencent à clignoter sur le display. À l'aide des boutons «Heures» et «Minutes», mettez en place le temps, par exemple «01h30». Appuyez ensuite sur le bouton «Minuterie» – avec cela il commence à nouveau à clignoter les chiffres et le signe «Retard de start». À l'aide des boutons «Heures» et «Minutes» mettez en place l'heure «20h30» et appuyez sur le bouton «Start». Il apparaîtra sur le display le signe «Cuisson» et il s'affichera en suivant le signe «Retard de start» – «20h30» et «Heures» montant l'heure courante.

Dans ce cas, la cuisson commencera à 19h00 et terminera à 20h30.

Après la fin de la préparation, le Cuiseur passe au mode «Chauffage».

Lancement du programme

Appuyez sur le bouton «Start» pour commencer le processus de préparation – le cuiseur émet un bref signal sonore et le bouton «Start» s'allume de manière permanente. Le signe du programme choisi s'affiche sur le display, le signe du processus de préparation et le temps restant jusqu'à la fin de la préparation (pour les programmes non automatiques).

Le cuiseur passe automatiquement dans le mode «Riz» si on appuie sur le bouton «Start» sans choisir un programme.

Fin du programme

Quand la minuterie de compte à rebours atteint la valeur zéro, un signal sonore est émis et le cuiseur passe au mode «Chauffage» pour maintenir l'aliment chaud. Avec cela, l'indication sur le bouton «Start» s'éteint et le bouton «Chauffage/Annulation» s'allume. La minuterie de compte à rebours et le signe «Chauffage» s'affiche sur le display. Pour stopper le chauffage, appuyez et maintenez appuyer le bouton «Chauffage/Annulation» durant 3 secondes.

PROGRAMMES DE PRÉPARATION

Recommandation generales:

- Mesures le gruau avec le gobelet de mesure conformément à la recette. Le volume du gobelet de mesure est de 160 ml.
- Lavez le gruau avant la préparation. N'utilisez pas pour cela la casserole du cuiseur pour ne pas endommager son revêtement anti-adhésif.
- Durant la préparation, il se crée dans le cuiseur un microclimat et c'est pour cela qu'il n'est pas recommandé d'ouvrir le couvercle du cuiseur durant le processus de préparation afin de ne pas modifier la pression et la température.
- A la fin de la préparation, ne laissez pas longtemps d'aliment prêt dans la casserole. Réalisez le nettoyage du cuiseur après chaque utilisation. Le non respect des exigences hygiéniques peut être la raison d'apparition d'odeur désagréable suite au développement de microbes et bactéries.

Riz

- Ce programme convient pour la préparation de toutes les sortes de riz, de gruau etc.
- Le gruau préparé avec ce programme est bien cuit à point, il conserve toutes ses propriétés nutritives et un aspect appétissant.
- Dans ce régime vous pouvez utiliser un des trois programmes automatiques pour le choix du niveau de préparation du gruau: mous, standard ou dur.

Express riz

- Ce programme permet de diminuer le temps de préparation du gruau. Dans le mode de préparation rapide, il est recommandé de préparer au maximum 4 portions. Le riz cuit dans le mode de préparation rapide peut être moins aromatisé et bon.

Pilaf

- Programme pour la préparation de différents types de pilaf: avec de la viande, avec des légumes, avec des fruits secs mais également selon la recette de la Flotte, gruau avec de la viande etc.

Risotto

- Programme pour la préparation de risotto.

Kacha de lait

- Programme pour la préparation de la kacha de lait, y compris avec différents ingrédients. En changeant la quantité d'eau e de gruau, on peut changer la fluidité et le niveau de préparation de la kacha.

Pomme de terre

- Programme pour la préparation de pomme de terre bouillie ou à l'étouffée en robe des champs.

Soupe

- Les soupes préparées dans ce mode sont aromatisées et concentrées. Durant la préparation dans le cuiseur, il se crée une pression, la vapeur ne sort pas et la soupe conserve un goût saturé.

Cuisson

- Cela convient pour la préparation d'une grande quantité de plats de viande, de légumes, de gruau etc. supposant la mixture du produit à une température d'environ cent degrés, par exemple, gelée, compote ou rôti.

Cuisson à la vapeur

- Pour la préparation de légumes, de poisson, de varenyky et d'autres aliments à la vapeur. Il suffit seulement d'installer la grille amovible et de verser de l'eau dans la casserole du cuiseur. Les aliments préparés à la vapeur conservent mieux leurs propriétés utiles et conviennent pour une alimentation diététique.

Attention: *l'eau doit recouvrir le fond et ne pas atteindre la grille.*

Friture

- Il est utilisé pour la préparation de viande, de poisson et de poulet rôties.
- Il convient pour l'étuvage préalable de la viande ou des légumes pour les modes «Pilaf», «Soupe» etc.
- Grâce au revêtement anti-adhésif, le cuiseur permet de frire les aliments sans soucis, il suffit de verser seulement un peu d'huile.
- La friture avec le couvercle levé du cuiseur est possible.

Viennoiserie

- Pour la préparation de biscuits, de gratins, de cakes, de gâteaux et d'autres brioches. Il convient en outre pour la cuisson de viande, de poulet et de légumes.

Autonettoyage

- Le programme est prévu pour la désinfection du cuiseur. Lisez plus en détail la rubrique «Entretien et nettoyage».

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

- Après le nettoyage mais également après chaque utilisation, il faut débrancher le cuiseur du réseau électrique. Assurez-vous que la casserole ait totalement refroidi.

- Lavez le cuiseur après chaque utilisation.
- Ne lavez pas le cuiseur et ses accessoires dans un lave-vaisselle.
- On peut sécher avec un chiffon légèrement humide les surfaces externes de l'appareil électrique. Il faut ensuite les sécher.

ATTENTION

Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez jamais le cuiseur, le cordon électrique ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.

Nettoyage de la casserole

- Utilisez une éponge et un produit nettoyant pour laver la casserole. N'utilisez pas de filasse ou de produits adhésifs pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif. Il faut sécher la casserole après le nettoyage.

Programme «Auto-nettoyage»

- Après la préparation d'aliments, suite à un long stockage mais également durant la période chaude de l'année, l'apparition d'odeur est possible dans le cuiseur ainsi que le développement de bactéries.

Le programme «Auto-nettoyage» est prévu pour lutter contre l'odeur mais également pour la désinfection de la casserole. Avant l'allumage du programme «Auto-nettoyage», lavez la casserole et séchez-la. Mettez la casserole dans le cuiseur et fermez le couvercle. A l'aide du bouton «Choix des programmes», choisissez le programme «Auto-nettoyage» et appuyez sur «Start».

Attention: *Ne versez pas de produits chimiques dans la casserole!*

Nettoyage du couvercle interne amovible

- Appuyez sur le bouton blanc rectangulaire sur la partie interne du couvercle et retirez le couvercle interne. Lavez bien le couvercle amovible et le joint avec une éponge et un produit nettoyant neutre, puis séchez-les. Mettez le couvercle à sa place. Assurez-vous que le couvercle interne est bien installé et correctement fixé.

Nettoyage de la soupape d'évacuation de la vapeur

- Retirez la soupape d'évacuation de la vapeur, séparez la partie supérieure de la partie inférieure et nettoyez les deux pièces dans de l'eau chaude avec une éponge et un produit nettoyant neutre. Séchez-les et remontez les deux pièces, puis mettez la soupape à sa place.

Nettoyage des surfaces internes du bloc principal

- Utilisez un chiffon sans poil propre et humide pour nettoyer les surfaces internes du bloc principal. Faites en sorte qu'il ne reste pas d'aliments sur la surface interne et sur l'élément de chauffage.
- Après la préparation, une condensation peut couler du couvercle sur la surface autour de la casserole. C'est normal et cela n'indique pas une panne de l'appareil. Séchez la condensation en utilisant un chiffon sec doux.

Nettoyage des accessoires

- Utilisez une éponge douce et un produit nettoyant neutre pour le nettoyage des accessoires. Séchez bien tous les accessoires après le nettoyage.

CONSERVATION

- Avant de mettre le cuiseur en stockage, assurez-vous qu'il ait complètement refroidi et que toutes ses pièces sont propres et sèches.
- Ne mettez pas d'objets étrangers sur le couvercle du cuiseur lors du stockage.

REPARATION ET ELIMINATION DES PANNES

- Pour la sécurité, la réparation doit être réalisée seulement par les spécialistes qualifiés d'un centre de service après-vente.
- Le garantie ne s'applique pas aux pannes causées par une réparation de mauvaise qualité mais également par une mauvaise exploitation de l'appareil électrique.
- Il est interdit d'utiliser un appareil électrique en panne, mais également en cas de dommages mécaniques et autres de l'appareil électrique, du cordon électrique ou de sa fiche.
- Ne démontez jamais vous-même l'appareil électrique, ne mettez pas d'objets étrangers dans les orifices du corps de l'appareil électrique.

RECYCLAGE DE L'APPAREIL

- Ne jetez pas les appareils en panne avec les déchets ménagers. Adressez-vous au point spécialisé de recueil des appareils électriques. Respectez l'environnement !
- Vous pouvez obtenir les adresses des points de recueil des appareils électriques ménagers pour leur recyclage auprès des services municipaux de votre ville.
- Le mauvais recyclage des appareils électriques occasionne un dommage important à l'environnement.
- Lors du remplacement d'un appareil électrique en panne par un nouveau, le vendeur doit être responsable juridiquement du recyclage.

SPEZIFIKATION

Puissance: 800 W

Tension: 220–240 V / 50 Hz

Matériaux de la casserole: Aluminium anodisé avec un revêtement anti-adhésif

Contenance: SFC.909 – 4 L ; SFC.919 – 5 L

Nombre de programmes: 12

Fonction de préparation à l'heure donnée

Le fabricant conserve le droit d'apporter des modifications dans les caractéristiques techniques, la fourniture et la construction de ce modèle sans notification préalable.

**МУЛЬТИВАРКА CHEF ONE**

Поздравляем с приобретением новой мультиварки, которая позволит реализовать все способы приготовления пищи, используемые для здорового питания, не требуя специальных знаний и навыков. Её стильный внешний вид и удобное сенсорное управление доставит несомненное удовольствие при использовании вам и вашим близким.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде, чем использовать мультиварку, внимательно прочтите инструкцию и строго следуйте приведенным рекомендациям.

Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: www.stadlerform.ru

- Этот электроприбор не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной эксплуатации электроприбора.
- Мультиварка является бытовым электроприбором и предназначена для использования только в домашних условиях в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация устройства могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Перед подключением мультиварки к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортному для данного электроприбора.
- Во избежание поражения электрическим током или возгорания полностью вставляйте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Во избежание перегрузки электросети не подключайте к электросети одновременно с мультиваркой другие электроприборы с большой потребляемой мощностью. Не используйте при подключении поврежденные или перегруженные удлинители.
- Во избежание повреждения электроприбора не используйте мультиварку для приготовления продуктов, способных заблокировать отверстия выхода пара: листья капусты и т.п., а также аккуратно относитесь к продуктам, которые имеют тенденцию пениться и вскипать, например джем.
- Во избежание ожогов берегите лицо и руки от выходящего пара, особенно когда открываете крышку. Помните, что внутри мультиварки находится горячий пар.
- Не закрывайте отверстия выхода пара во время работы мультиварки.
- Не оставляйте работающую мультиварку без присмотра. Не допускайте, чтобы дети бесконтрольно пользовались или играли мультиваркой.
- Устанавливайте мультиварку только на сухую ровную и устойчивую поверхность, на безопасном расстоянии от края этой поверхности.

- Не устанавливайте мультиварку на поверхность с мягким тканевым покрытием, удерживающим тепло.
- Не перемещайте мультиварку во время работы. Не тяните её за шнур.
- Не эксплуатируйте мультиварку в местах с повышенной влажностью или рядом с источниками тепла. Не допускайте, чтобы сетевой шнур касался горячих поверхностей любых нагревательных приборов или поверхностей, способных его повредить.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте корпус мультиварки, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- В случае повреждения сетевого шнура его замену должен выполнить специалист сервисного центра или квалифицированный электрик. Не эксплуатируйте мультиварку, если поврежден сетевой шнур или вилка сетевого шнура.
- Используйте только кастрюлю, имеющуюся в комплекте. Не заменяйте ее другой посудой во избежание перегрева и возникновения опасных ситуаций.
- Обращайтесь с кастрюлей бережно, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Во время работы кастрюля сильно нагревается. Не прикасайтесь к кастрюле незащищенными руками во избежание ожогов.
- Никогда не переполняйте кастрюлю сверх допустимого объема, в противном случае это может стать причиной возникновения опасных ситуаций и выхода мультиварки из строя.
- Перед использованием мультиварки убедитесь в том, что пластина нагревателя и внешняя поверхность кастрюли сухие и чистые. Влага или частицы продуктов на внешней поверхности кастрюли и пластине нагревателя могут стать причиной короткого замыкания или повреждения прибора.
- Перед включением мультиварки всегда проверяйте, не засорен ли клапан выхода пара.
- Не используйте при приготовлении в чаше алюминиевую фольгу, формочки или тому подобные приспособления из металлосодержащих материалов.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций не допускайте контакта нагревательной пластины с металлическими предметами или кухонным инвентарем, не помещайте посторонние предметы внутрь мультиварки.
- Работа мультиварки может сопровождаться незначительными характерными шумами. Это нормальное явление и не свидетельствует о неисправности прибора.
- В случае появления дыма или запаха горения от любого узла мультиварки, а также странных шумов, немедленно выключите мультиварку, отключите ее от электросети, выпустите пар при помощи клапана и обратитесь в сервисный центр.
- В случае повреждения пластины нагревателя или деформации чаши обратитесь в сервисный центр.
- Для хранения упакуйте мультиварку в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи мультиварки другому владельцу, передайте инструкцию вместе с электроприбором.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ДОСТОИНСТВА

- Тонкая алюминиевая кастрюля (3,6 мм) с антипригарным покрытием внутри и анодированная снаружи.
- Наличие суперсовременного компьютеризированного модуля, осуществляющего точный контроль над работой устройства.
- Сенсорная панель управления.
- Три автоматические программы для выбора степени готовности круп (мягкий, средний и жесткий)
- Функция программирования времени готовности блюд.
- Большой жидкокристаллический дисплей.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. **Съемная внутренняя крышка**
2. **Кастрюля**
3. **Крышка**
4. **Панель управления**
5. **Клапан выпуска пара**
6. **Ручка**
7. **Корпус**
8. **Место для крепления держателя лопатки**
9. **Разъем для подключения сетевого шнура**

Аксессуары:

10. **Лопатка**
11. **Мерный стакан (объем 160 мл.)**
12. **Решетка для приготовления на пару**
13. **Сетевой шнур**
14. **Держатель лопатки**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ

- Мультиварка оборудована сенсорной панелью управления. Для активации кнопок достаточно слегка прикоснуться к ним пальцем. Не следует нажимать на кнопки с усилием. Если при прикосновении кнопка не активируется, следует просто увеличить площадь контактной поверхности.
- Никогда не чистите панель управления при помощи растворителей, таких как спирт или ацетон, чтобы не повредить надписи и покрытие.
- Каждый этап установки программы сопровождается короткой звуковой индикацией.
- Если при установке программы, времени приготовления или таймера не нажимать кнопки в течение 10 секунд, мультиварка начнет издавать короткие звуковые сигналы до тех пор, пока не будет нажата одна из кнопок.

1. Подогрев / отмена

- Включение/выключение подогрева. Чтобы разогреть блюдо – нажмите эту кнопку, мультиварка подогреет блюдо и будет поддерживать температуру 60-80°C. При этом горит подсветка кнопки, а на дисплее отображается таймер прямого отсчета.
- Отмена установки. Чтобы отменить текущие установки, нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 3 секунд. При этом мультиварка перейдет в режим ожидания.

2. Степень готовности

В режиме «Рис» вы можете выбрать одну из трех степеней готовности крупы (Мягкий, Стандартный, Твердый). При нажатии этой кнопки индикация степени готовности на дисплее меняется циклически: Стандартный → Твердый → Мягкий.

3. Старт

- Индикация режима ожидания. При подключении мультиварки к сети, подсветка на кнопке «Старт» мигает.
- Запуск программ. В процессе приготовления подсветка горит непрерывно.

4. Выбор режимов

При нажатии этой кнопки программы переключаются последовательно (Рис → Экспресс рис → Плов → Ризотто → Молочная каша → Картофель → Суп → Тушение → Пароварка → Жарка → Выпечка → Самоочистка → Рис → и т.д.)

5. Таймер

Установка времени окончания готовности блюд. См. раздел «Установка таймера».

6. Часы

- Установка времени в часах.
- Индикация текущего времени.*

7. Минуты

- Установка времени в минутах.
- Индикация текущего времени.*

8. Время

Установка времени приготовления для неавтоматических программ. См. раздел «Использование».

9.

Слегка нажмите на край крышки, обозначенный этим значком, чтобы открыть или закрыть крышку.

* Во время приготовления блюда, для того, чтобы на часах отображилось текущее время, нажмите кнопку Часы или Минуты.

ИНДИКАЦИЯ ДИСПЛЕЯ

10. Индикация процесса приготовления

На дисплее отображается процесс приготовления в текущий момент времени.

11. Степень готовности.

Если в программе «Рис» вы выбрали одну из трех предустановленных степеней готовности, на дисплее отображается значок «Степень готов-

ности» и один из значков: Мягкий, Стандартный или Твердый, в зависимости от вашего выбора.

12. **Время готовности** – на дисплее отображается время, к которому блюдо будет готово.

13. **Часы** – на дисплее отображается текущее время.

14. **Время приготовления** – во время установки на дисплее отображается длительность приготовления.

15. **Подогрев** – горит во время программы подогрева.

16. **Оставшееся время** – указывает время до завершения программы.

17. **Программы приготовления** – во время приготовления на дисплее отображается выбранная программа.

Кастриля

На внутренней стороне кастрюли имеется шкала делений:

- Шкала CUP используется для определения объема воды в зависимости от количества приготавливаемой крупы. Например, если вы готовите 5 чашек риса – то воду нужно наливать до отметки 5.
- На шкале L указан объем жидкости в литрах.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следите за тем, чтобы количество жидкости не превышало максимального уровня, иначе во время кипения жидкость может выплескиваться через клапан выпуска пара.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым использованием

- Аккуратно удалите все рекламные наклейки и этикетки.
- Вымойте все съемные детали мультиварки и аксессуары в теплой воде с нейтральным моющим средством, затем вытрите насухо.

ВНИМАНИЕ!

Внутренняя поверхность кастрюли имеет антипригарное покрытие. Не используйте для чистки абразивные чистящие средства.

- Протрите внешние поверхности мультиварки чистой влажной салфеткой.
- Установите мультиварку на горизонтальную ровную поверхность. При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.п.

Установка времени

Чтобы установить текущее время, подключите мультиварку к сети. Нажмите и удерживайте кнопку «часы» на панели управления, когда цифры на дисплее начнут мигать – коротко нажимайте кнопку «часы», а затем «минуты». После установки текущего времени нажмите кнопку «Старт».



Использование

- Перед приготовлением извлеките кастрюлю из мультиварки, убедитесь, что в отсек для установки кастрюли и на нагревательный элемент не попали кусочки пищи или посторонние предметы.
- Поместите в кастрюлю ингредиенты, добавьте необходимое количество воды или другой жидкости, согласно рецепту.

Установите кастрюлю в мультиварку

- Перед тем, как установить кастрюлю в мультиварку, убедитесь в том, что внешняя поверхность кастрюли сухая. Не допускайте попадания ингредиентов на нагревательный элемент, это может привести к выходу прибора из строя.
- Слегка поворачивая кастрюлю влево и вправо, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.

Закройте крышку

- Слегка надавите на край крышки, обозначенный значком  | . Проверьте, чтобы крышка была плотно зафиксирована.

Подключите мультиварку к электросети

- При этом включится подсветка дисплея и будет мигать индикация кнопки «Старт», это означает, что мультиварка находится в режиме ожидания. Подсветка дисплея выключится автоматически через 5 минут, если ни одна из кнопок не будет активирована.
- Не подключайте мультиварку к электросети, пока не закончены все приготовления.

Выберите программу

- Выберите программу приготовления, нажимая кнопку «Выбор режимов» до тех пор, пока на дисплее не выделится значок выбранной программы. Программы переключаются последовательно (Рис → Экспресс рис → Плов → Ризотто → Молочная каша → Картофель → Суп → Тушение → Пароварка → Жарка → Выпечка → Самоочистка).
- Чтобы выйти из меню выбора программ нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена» в течение 3 секунд.

Установка времени приготовления

- Время приготовления для программ: Рис, Экспресс рис, Ризотто и Молочная каша устанавливается автоматически в зависимости от объема ингредиентов. Благодаря встроенному модулю искусственного интеллекта, мультиварка автоматически анализирует количество крупы и воды и программирует мощность и время работы.
- Для остальных программ время приготовления можно изменять. После выбора программы на дисплее отображается стандартное время приготовления. Для изменения времени сначала нажмите кнопку «Время», а затем, когда цифры на дисплее начнут мигать, используйте кнопки «Часы» и «Минуты», чтобы установить нужное время. Чтобы применить настройки и начать приготовление нажмите кнопку «Старт» или продолжите установку, нажав на «Таймер».

Программа	Стандартное время	Min время	Max время	Шаг установки, мин	Таймер
Рис	40–50 мин	–	–	–	+
Экспресс Рис	30–40 мин	–	–	–	+
Плов	1ч. 15 мин.	1ч.	2ч.	5 мин.	–
Ризотто	40–60 мин	–	–	–	+
Молочная каша	30–50 мин	–	–	–	+
Картофель	10 мин.	5 мин.	1ч.	1 мин.	+
Суп	1ч.	30 мин.	4ч.	10 мин.	+
Тушение	2ч.	1ч.	8ч.	30 мин.	+
Пароварка	10 мин.	3 мин.	2ч.	1 мин.	+
Жарка	30 мин.	5 мин.	1ч.	1 мин.	–
Выпечка	45 мин.	40 мин.	2,5 ч.	1 мин.	+
Самоочистка	10–15 мин.	–	–	–	–

ПРИМЕЧАНИЕ

В программах Молочная каша, Картофель и Пароварка отсчет времени приготовления начинается после закипания.

Установка таймера

Чтобы блюдо приготовилось к определенному времени, используйте функцию «Таймер». (Не устанавливается в программах Плов, Жарка и Самоочистка)

Для этого, после выбора программы и установки времени приготовления (для неавтоматических программ), нажмите кнопку «Таймер» на панели управления. Используя кнопки «Часы» и «Минуты» установите время, к которому блюдо должно быть готово. Нажмите «Старт». После короткого звукового сигнала на дисплее будет отображаться значок выбранной программы, и по очереди будут меняться значок «Время готовности» + выбранное время и значок «Часы» + текущее время.

ВНИМАНИЕ

Перед началом установки проверьте, чтобы часы показывали правильное текущее время.

Меры предосторожности и рекомендации:

- Если вы используете функцию «Таймер», следите, чтобы значение таймера было больше значения текущего времени на время, достаточное для приготовления блюда.
- Если вы установили таймер на время, к которому блюду не успеет приготовиться – эта функция не сработает, и блюдо автоматически будет доготавливаться.
- Например: текущее время 17:00. Вы выбираете режим «Жарка» и устанавливаете время приготовления – 30 минут, при этом включаете «Таймер» на 17:20. В этом случае программа приготовления продолжит работу до 17:30.
- Если значение таймера меньше текущего значения времени, блюдо приготовится к указанному времени, но на следующий день. Например, текущее время 17:00. Вы устанавливаете таймер на 16:00. В этом случае блюдо приготовится к 16:00 следующего дня.

- Некоторые продукты при значительной задержке времени приготовления могут испортиться. Старайтесь не включать таймер на максимальное время без острой необходимости.
- Не используйте таймер сразу после предыдущего приготовления, пока мультиварка полностью не остынет, иначе результат приготовления может оказаться неудовлетворительным.

Пример 1

Молочная каша должна быть готова к 8 часам утра.

Положите в кастрюлю необходимые ингредиенты и закройте крышку. Выберите программу «Молочная каша», затем нажмите «Таймер» – при этом на дисплее начнут мигать цифры и значок «Время готовности». С помощью кнопки «Часы» установите время «08:00» и нажмите кнопку «Старт». На дисплее будет отображаться значок «Молочная каша» и по очереди будут отображаться значок «Время готовности» – «08:00» и «Часы», показывающие текущее время.

В данном случае мультиварка автоматически определит время, необходимое для приготовления каши, и запустит процесс заранее, чтобы каша была готова к 08:00.

После окончания приготовления Мультиварка перейдет в режим «Подогрев».

Пример 2

Мясо должно быть готово к 20:30.

Положите в кастрюлю необходимые ингредиенты и закройте крышку. Выберите программу «Тушение», затем нажмите кнопку «Время», чтобы установить время приготовления блюда – при этом на дисплее начнут мигать цифры и значок «Время приготовления». С помощью кнопок «Часы» и «Минуты» установите время, например «01:30». Далее нажмите кнопку «Таймер» – при этом на дисплее снова начнут мигать цифры и значок «Время готовности». С помощью кнопок «Часы» и «Минуты» установите время «20:30» и нажмите кнопку «Старт». На дисплее будет отображаться значок «Тушение» и по очереди будут отображаться значок «Время готовности» – «20:30» и «Часы», показывающие текущее время. В данном случае тушение начнется в 19:00 и завершится к 20:30.

После окончания приготовления Мультиварка перейдет в режим «Подогрев».

Запуск программы

Для начала процесса приготовления нажмите кнопку «Старт» – мультиварка издаст короткий звуковой сигнал, а подсветка кнопки «Старт» начнет гореть постоянно. На дисплее будет отображаться значок выбранной программы, значок процесса приготовления и время, оставшееся до окончания приготовления (для неавтоматических программ).

Если нажать кнопку «Старт» без выбора программы, мультиварка автоматически переключится в режим «Рис».

Окончание программы

Когда таймер обратного отсчета времени достигнет нулевого значения, раздастся звуковой сигнал и мультиварка перейдет в режим «Подогрев»

для поддержания блюда теплым. При этом индикация на кнопке «Старт» гаснет и загорается на кнопке «Подогрев/Отмена». На дисплее отображается таймер прямого отсчета и значок «Подогрев». Чтобы отключить подогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена» в течение 3 секунд.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Общие рекомендации:

- Отмеряйте крупу мерным стаканом согласно рецепту. Объем мерного стакана равен 160 мл.
- Промывайте крупу перед приготовлением. Не используйте для этого кастрюлю мультиварки, чтобы не повредить ее антипригарное покрытие.
- Во время приготовления в мультиварке создается микроклимат, поэтому не рекомендуется открывать крышку мультиварки во время процесса приготовления, чтобы внутри не менялось давление и температура.
- По окончании приготовления, не оставляйте готовые блюда в кастрюле мультиварки надолго. Выполняйте чистку мультиварки после каждого использования. Несоблюдение гигиенических требований может стать причиной возникновения неприятного запаха вследствие развития микробов и бактерий.

Рис

- Эта программа подходит для приготовления всех сортов риса, гречки и других круп.
- Крупа, приготовленная при помощи этой программы, хорошо разваривается, сохраняет все питательные свойства и аппетитный внешний вид.
- В этом режиме вы можете использовать одну из трех автоматических программ для выбора степени готовности крупы: мягкий, стандартный или твердый.

Экспресс рис

- Эта программа позволяет сократить время приготовления крупы. В режиме быстрого приготовления рекомендуется готовить не больше 4 порций. Рис, сваренный в режиме быстрого приготовления, может быть менее ароматным и вкусным.

Плов

- Программа для приготовления различных видов плова: с мясом, с овощами, с сухофруктами, а также макарон по-флотски, гречки с мясом и пр.

Ризотто

- Программа для приготовления ризотто.

Молочная каша

- Программа для приготовления молочной каши, в том числе с различными добавками. Меняя количество воды и крупы можно менять вязкость и степень готовности каши.

Картофель

- Программа для приготовления вареного или тушеного картофеля или картофеля в мундире.

Суп

- Супы, приготовленные в этом режиме, получаются ароматными и наваристыми. Во время приготовления в мультиварке создается давление, пар не выходит наружу и суп сохраняет свой насыщенный вкус.

Тушение

- Подходит для приготовления большого количества блюд из мяса, овощей, круп и т.д., предполагающих томление продукта при температуре около ста градусов, например холодец, компот или жаркое.

Пароварка

- Для приготовления овощей, рыбы, вареников и других блюд на пару. Необходимо только установить съемную решетку и налить воду в кастрюлю мультиварки. Блюда, приготовленные на пару, лучше сохраняют свои полезные свойства и подходят для диетического питания.

Внимание: вода должна покрывать дно, но не доставать до решетки.

Жарка

- Используется для приготовления жареного мяса, рыбы или птицы.
- Подходит для предварительного обжаривания мяса или овощей для режимов «Плов», «Суп» и т.д.
- Благодаря антипригарному покрытию, мультиварка позволяет жарить продукты без лишних хлопот, необходимо только налить немного масла.

Возможна жарка при открытой крышке мультиварки.

Выпечка

- Для приготовления бисквитов, запеканок, кексов, пирогов и прочей сдобы, кроме этого замечательно подходит для запекания мяса, птицы и овощей.

Самоочистка

- Программа предназначена для дезинфекции мультиварки. Подробнее читайте в разделе «Обслуживание и чистка»

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед чисткой, а также после каждого использования, обязательно отключайте мультиварку от электросети. Убеждайтесь, что кастрюля полностью остыла.
- Выполняйте чистку мультиварки после каждого использования.
- Не мойте кастрюлю мультиварки и аксессуары в посудомоечной машине.
- Внешние поверхности электроприбора можно протирать мягкой слегка влажной салфеткой, после чего их необходимо вытереть насухо.

ВНИМАНИЕ

Во избежание поражения электротоком не погружайте корпус мультиварки, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.

Чистка кастрюли

- Для мытья кастрюли используйте мягкую губку и моющее средство. Не используйте жесткие мочалки или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. После мытья кастрюлю необходимо вытереть насухо.

Программа «Самоочистка».

- После приготовления пищи, вследствие долгого хранения, а также в теплое время года в мультиварке возможно появление запаха, а также развитие бактерий. Программа «Самоочистка» предназначена для борьбы с запахом, а также для дезинфекции кастрюли. Перед включением программы «Самоочистка» помойте кастрюлю и вытрите её насухо. Установите кастрюлю в мультиварку и закройте крышку. С помощью кнопки «Выбор программ» выберете программу «Самоочистка» и нажмите «Старт».

Внимание: Не наливайте в кастрюлю химические средства!

Чистка внутренней съемной крышки.

- Нажмите белую прямоугольную кнопку на внутренней стороне крышки и снимите внутреннюю крышку. Тщательно вымойте съемную крышку и уплотнитель, используя мягкую губку и нейтральное моющее средство, вытрите насухо. Установите крышку на место. Убедитесь в том, что внутренняя крышка установлена правильно и надежно зафиксирована.

Чистка клапана выпуска пара.

- Выньте клапан выпуска пара, отсоедините верхнюю часть и промойте обе детали в теплой воде мягкой губкой, используя нейтральное моющее средство, вытрите насухо, соедините детали и вставьте клапан на место.

Чистка внутренних поверхностей основного блока.

- Для чистки внутренней поверхности основного блока используйте чистую влажную и хорошо отжатую салфетку без ворса. Следите за тем, чтобы на внутренней поверхности и на нагревательном элементе не оставались частички продуктов.
- После приготовления, конденсат с крышки может стекать на поверхность вокруг кастрюли. Это нормальное явление и не свидетельствует о неисправности прибора. Вытрите конденсат, используя мягкую сухую салфетку.

Чистка аксессуаров

- Для мытья аксессуаров используйте мягкую губку и нейтральное моющее средство. После мытья вытрите все принадлежности насухо.

ХРАНЕНИЕ

Перед помещением мультиварки на хранение, убедитесь в том, что она полностью остыла и что все ее части абсолютно чистые и сухие.

При хранении не ставьте на крышку мультиварки посторонние предметы.

РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилок.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Мощность: 800 Вт

Напряжение: 220—240 В / 50 Гц

Материал кастрюли: анодированный алюминий с антипригарным покрытием.

Объем: SFC.909 – 4 л; SFC.919 – 5 л.

Количество программ: 12

Функция готовности к заданному времени.

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

Электронную версию инструкции можно скачать на нашем сайте:

www.stadlerform.ru



Утилизация устройства

- Позаботьтесь об окружающей среде! Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов.
- Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.
- Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде.
- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

Дата изготовления

Дата изготовления зашифрована в виде группы цифр в серийном номере, расположенном на корпусе прибора.

ПРИМЕР

неделя | год номер продукта

4510 - 12345

45 - сорок пятая неделя
10 - последние две цифры года
12345 - номер продукта

Дату изготовления следует читать:

4510 - 12345 - 45-я неделя 2010 года

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Making life colorful and enjoy is the goal and endeavour of us all. This also includes designer items of practical use: This is our guiding principle!

A lot of household appliances are important and useful occupants of our homes however, they are often the ugly ducklings of the family. That's why we came up with the idea to develop attractive and appealing household products.

Martin Stadler, CEO Stadler Form

Наша общая цель — наслаждаться процессом, делая жизнь яркой. Она также подразумевает внедрение дизайнерских вещей в повседневную жизнь человека — это наш основной принцип!

Множество бытовых приборов являются важными и полезными обитателями нашего дома, вместе с тем, они часто «гадкие утята» в семье. Именно поэтому мы пришли с идеей развивать привлекательную и стильную технику для дома.

Martin Stadler,
генеральный директор Stadler Form.

