

# GASTROBACK®



Před použitím si prosím pečlivě přečtete všechny pokyny a upozornění, které jsou uvedeny v návodu, který jste obdrželi k výrobku. Zapněte zařízení a dodržujte všechna varování, které jsou uvedeny v uživatelské příručce!

## **Návod k použití    Design Multicook plus 42526**

### **Obsah**

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Popis přístroje .....                              | 2  |
| Důležité bezpečnostní informace .....              | 4  |
| Bezpečnostní opatření při práci s elektřinou ..... | 6  |
| Nebezpečí popálení horkými povrchy .....           | 6  |
| Antiadhézní povlak .....                           | 6  |
| Technická data .....                               | 7  |
| Před prvním použitím .....                         | 7  |
| Ovládání .....                                     | 7  |
| Akustický signál .....                             | 7  |
| Změna času vaření .....                            | 7  |
| Časovač zapnutí - Timer .....                      | 8  |
| Udržování teploty .....                            | 8  |
| Funkce ohřívání .....                              | 8  |
| Program Multicook .....                            | 8  |
| Program Cook .....                                 | 9  |
| Program Fast Cook .....                            | 9  |
| Program Stew .....                                 | 10 |
| Program Bake .....                                 | 10 |
| Program Milk porridge .....                        | 11 |
| Program Soup .....                                 | 11 |
| Program Rice .....                                 | 12 |
| Program Grain / Bean .....                         | 13 |
| Program Jam .....                                  | 13 |
| Program Auto Clean .....                           | 14 |
| Program Fry .....                                  | 14 |
| Program Slow Cook .....                            | 15 |
| Program Breat .....                                | 15 |
| Program Deep Fry .....                             | 16 |
| Program Cake .....                                 | 16 |
| Program Pilaf .....                                | 17 |
| Program Yogurt .....                               | 17 |
| Program Jelly .....                                | 18 |
| Program Steam .....                                | 18 |
| Kynuté těsto .....                                 | 19 |
| Fondue .....                                       | 19 |
| Tipy a další informace .....                       | 20 |
| Odstranění problémů.....                           | 23 |
| Péče a čištění .....                               | 25 |
| Skládování .....                                   | 25 |
| Pokyny k likvidaci .....                           | 26 |
| Záruka .....                                       | 26 |

Vážená zákaznice, vážený zákazníku!

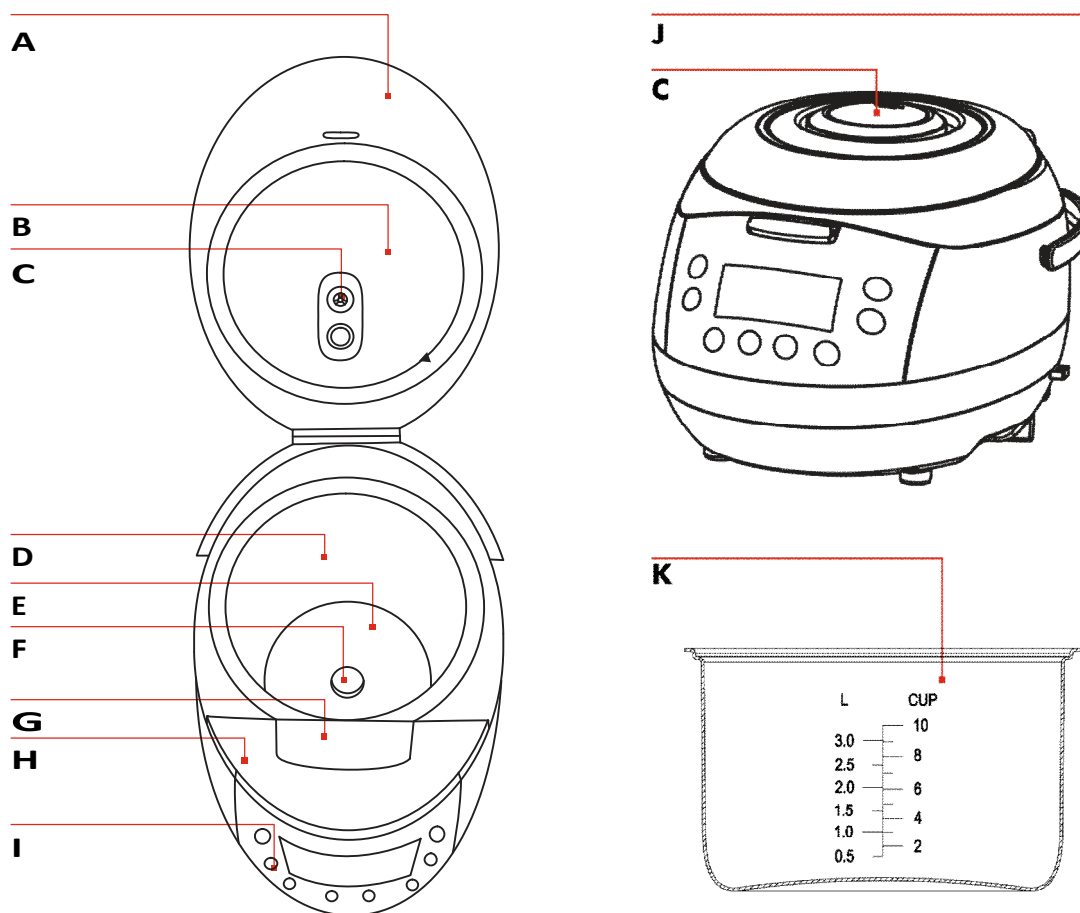
Jsme rádi, že jste se rozhodli pro nový Gastroback Design multi Cook Plus! Gastroback Design Multicook Plus je pokročilý nástroj pro novou generaci vaření, se kterým se vám otevře řada nových příležitostí. Můžete s ním připravit pestrá a zdravá jídla a zároveň ušetřit spoustu času. Kromě toho, Gastroback design Multicook Plus nahradí mnoho kuchyňských spotřebičů, neboť v sobě spojuje mnoho funkcí, jako je sporák, trouba, hrnec na vaření rýže, parní hrnec, jogurtovač, fritéza, pomalý hrnec, pekárna, vařič kaše, vejcovar a další kuchyňské spotřebiče.

20 automatických programů vám nabídne celou řadu způsobů, jak připravit jídlo v páře, vaření, dušení, pečení, pečení, smažení. Také oceníte výhody funkce časovače s odloženého startu a funkce Fast Cook.

Prosím, přečtěte si pečlivě tuto příručku. Je to nejrychlejší způsob, jak plně využít své nové multifunkční zařízení a zkontrolovat před uvedením do provozu všechny funkce! Přejeme vám hodně radosti z vašeho nového Gastroback Design multiCook Plus.

Váš Gastroback GmbH

## Popis přístroje



A - víko

B - víko hrnce s těsněním

C - odnímatelný parní ventil

D - varná komora

E - topná deska

F - Teplotní čidlo - zabráňuje přehřátí a zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty

G - tlačítko pro uvolnění zámku

H - tělo přístroje

I - Ovládací panel a LED displej (strana 5)

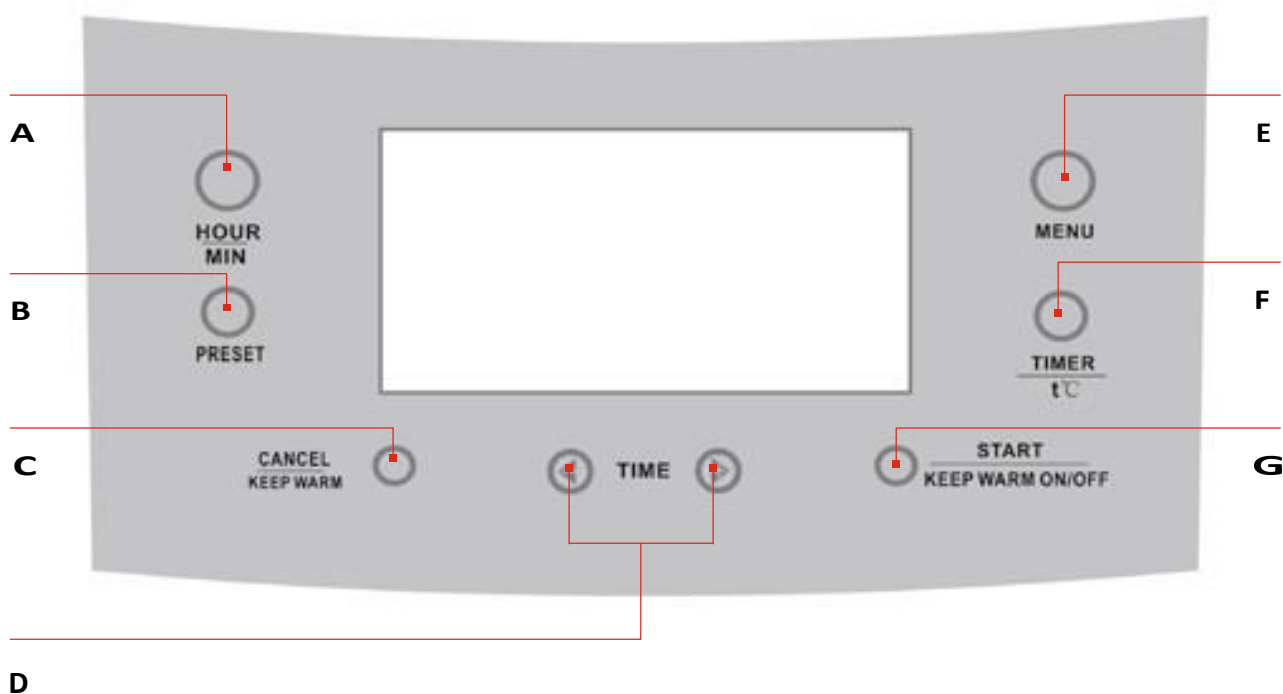
J - rukojeť

K - odnímatelná vařená nádoba, 5l, nepřilnavý povrch s ukazatelem hladiny

## Široká škála příslušenství

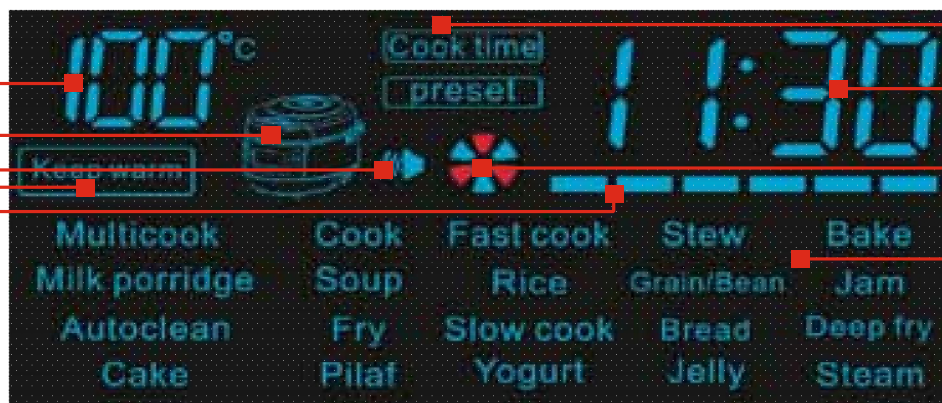
| Lžíce na rýži                                                                     | Naběračka                                                                         | Držák lžíce                                                                       | Odměrka                                                                           | Napařovací vložka                                                                 | Joghurtovací sada se 6 pohárky                                                    | Fritovací koš                                                                       | Držák                                                                               | kabel                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Ovládání



- A - Hour / Min** - výběr mezi hodinami a minutami při načasování; ovládání akustického signálu
- B – Preset** - ovládá spínací automat
- C - Cancel / Keep Warm** - Tlačítko přeruší běžící program, přepne na funkci udržování teploty
- D - TIME +/-** - tlačítka nastavte minuty a hodiny aktuálního programu nebo automatického zapnutí
- E - Menu** - otevře hlavní menu, volba programů časovač
- F - Timer / t°** - tlačítko pro nastavení doby vaření a teploty
- G - Start / Keep Warm on / off** - tlačítko spouští vybraný Program a funkci udržení teploty

## LED displej



Ukazatel průběhu programu

Ukazatel programů  
Zvolený program svítí

Udržování teploty

Indikátor provozu

Indikátor akustického signálu

Indikátor času  
Znázorňuje zbývající čas programu, nebo čas do začátku  
automatického zapnutí

Ukazatel zvolené  
teploty

Čas vaření / čas do spuštění

## Důležité bezpečnostní informace

Prosím přečtěte si všechna varování a pokyny, které jsou dodávány s jednotkou pečlivě a úplně, a uschovejte tuto příručku pro pozdější použití. Přístroj používejte pouze způsobem v něm stanoveným pro účely popsané (zamýšlené použití). Jakékoliv jiné použití, zejména zneužití může způsobit škody na majetku, vážnému zranění prostřednictvím nebezpečným elektrickým napětím, ohně, a pohyblivými částmi. Provádějte se zařízením pouze práce, které jsou popsány v tomto návodu. Tento návod k obsluze je důležitou součástí přístroje. Nepostupujte jednotku bez těchto pokynů třetím osobám. Opravy a technickou údržbu na jednotce nebo napájecího kabelu může provádět pouze autorizované servisní středisko. Obratě se prosím na svého prodejce. Přístroj používejte pouze domácnosti.

## Všeobecné bezpečnostní pokyny:

Prosím, přečtěte si před použitím zařízení veškerá oznámení a instrukce, které jsou dodávány s přístrojem pečlivě a uschovejte tento návod pro budoucí použití. Přístroj používejte pouze způsobem v něm stanoveným a pro účely popsané. Jakékoliv jiné použití, zejména zneužití může způsobit škody na majetku, vážné zranění nebo nebezpečným elektrickým napětím, vysokou teplotou a ohněm. Provádějte na přístroji pouze práce, které jsou popsány v tomto návodu.

Přístroj splňuje právní předpisy, které jsou pro označení CE závazné.

Tento návod k obsluze je důležitou součástí přístroje. Nepostupujte jednotku bez těchto pokynů třetím osobám.

Opravy a technická údržba na zařízení musí být prováděny výhradně autorizovaným servisním střediskem.

Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v provozu.

- Tento spotřebič není určen pro děti, tělesně nebo mentálně postižené osoby, jakož i osoby, které nemají žádné zkušenosti,
- Pouze pro vnitřní použití a pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ani neponechávejte přístroj venku nebo ve vlhkém nebo mokřém prostředí. Zařízení není vhodné pro použití v lodích nebo vozidlech. Používejte pouze součásti, příslušenství a náhradní díly pro zařízení poskytované a doporučené výrobcem. Poškozené nebo nesprávné díly a příslušenství se může během provozu, tavit, deformovat a způsobit přehřátí a poškození majetku a zranění osob. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem zařízení může způsobit nehodu.
- Pravidelně kontrolujte, zda komponenty a příslušenství, jakož i napájecí kabel spotřebiče nejsou poškozeny (například deformace, změna zabarvení, trhliny, koroze kontaktů zástrčky...). Nikdy nepoužívejte přístroj v případě, že součásti jsou poškozené nebo nefungují podle očekávání, nebo v případě, že přístroj byl vystaven k přehřátí nebo nadměrné zátěži (příklad: pád, úder, vlhkost). V takovém případě vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj na autorizované servisní dílně. Nikdy se nepokoušejte opravovat spotřebič sami.
- Opravy a údržba zařízení smí provádět pouze autorizovaná servisní střediska. Používejte pouze součásti, náhradní díly a příslušenství, které jsou poskytovány a doporučené výrobcem pro tento účel, aby se zabránilo opáření a nebezpečí přehřátí, ohně nebo elektřiny.
- Nenechte spotřebič bez dozoru, pokud je dosažitelný pro malé děti. Ujistěte se, že malé děti nemohou strhnout zařízení za kabel. Udržujte přístroj vždy na čistém, suchém místě kde nemrzne, kde není přístup malých dětí. Nepokládejte těžké nebo tvrdé předměty na zařízení.
- Umístěte jednotku na snadno přístupný, rovný, suchý, tepelně odolný a dostatečně stabilní pracovní povrch. Během provozu nenechávejte žádné cenné a citlivé objekty v blízkosti zařízení, aby se zabránilo poškození kapkami oleje.
- Nikdy neumísťujte jednotku na okraji pracovní plochy.. Vytvořte dostatek místa na pracovní ploše pro dobrou cirkulaci vzduchu: minimálně 30 cm na každé straně. Neinstalujte jednotku pod převislé police nebo závěsná svítidla. Nepokládejte ručníky nebo ubrousky pod ani na přístroj: Nebezpečí požáru!
- Používejte přístroj pouze pro normální množství v domácnosti. Vypněte přístroj ihned odpojte napájecí kabel ze zásuvky pokud dojde k poruše při provozu (např.: přehřátí).
- Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženým vnímáním nebo sníženými fyzickými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Nikdy nedovolte dětem hrát si se spotřebičem, součástmi nebo obalovým materiálem! Vždy skladujte přístroj na místě čistém, suchém, kde nemrzne, nepřístupném pro malé děti. Nikdy nenechávejte bez dozoru přístroj nebo jeho součásti, pokud jsou v dosahu pro malé děti.
- Nepokládejte přístroj nebo jeho části do trouby nebo nestavte na nebo v blízkosti silných zdrojů tepla a horké plochy (např.: topení, pec, oheň). Nikdy nepoužívejte komponenty zařízení pro jiné účely. Před zapnutím se ujistěte, že je zařízení smontované a úplně a správně zapojeno dle pokynů uvedených v tomto návodu. Neaplikujte při práci s přístrojem nikdy násilí.
- Nikdy nepokládejte na topné plochy, jakékoli cizí předměty (např. ručníky, kuchyňské náčiní), když je zařízení připojeno k napájení. Nikdy nepoužívejte tvrdé nebo ostré předměty pro práci s přístrojem (např. nože, vidličky, kovová škrabka).
- Nechte přístroj vždy vychladnout před čištěním přístroje. Horké tekutiny mohou vytéct a způsobit vážné popáleniny nebo poškození majetku. Nedržte přístroj za napájecí kabel, pokud jej chcete přesunout. Otevřete a zavřete víko opatrně a bez použití síly.

- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapojen napájecí kabel do zásuvky ve zdi. Vždy odpojte napájecí kabel z elektrické zásuvky a počkejte, až přístroj úplně vychladne před přemístěním přístroje, nebo čištěním nebo instalací, a pokud nechcete používat zařízení. Nepokládejte těžké nebo těžké předměty na přístroj nebo jakékoliv jeho části.
- Nepoužívejte na přístroj a jeho součásti a příslušenství abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé předměty (příklad: drátěnku). Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky (příklad bělidlo).
- Nikdy nečistěte přístroj nebo součásti jednotky v myčce na nádobí.
- Nenechávejte přischnout jídlo na zařízení. Spotřebič čistěte po každém použití podle pokynů uvedených v tomto návodu (viz: > Péče a čištění <). Udržujte přístroj a jeho části v čistotě.

## Bezpečnostní opatření při práci s elektřinou

Přístroj je elektricky vyhříván a může být připojen pouze k zásuvce se správnými označeními (220-240 V, 50/60 Hz AC) je možné připojit. Umístěte přístroj na poblíž zásuvky. Zásuvka musí být chráněna minimálně 8 A. Kromě toho by měla být zásuvka chráněna proudovým chráničem (RCCB), jehož vypínací proud by neměl být vyšší než 30 mA. Pokud si nejste jisti, obraťte se na elektrikáře.

Nepřipojujte přístroj k prodlužovacímu kabelu, aby se zabránilo nebezpečí vzniku požáru.

Nenechte spotřebič bez dozoru, pokud je zapojen napájecí kabel. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, pokud přístroj nepoužíváte, přemisťujete, nebo chcete-li zařízení vyčistit.

Použití prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud přestože chcete použít prodlužovací kabel, používejte pouze prodlužovací kabel s ochranným uzemněním, bezpečnostní zástrčkou a bezpečnostní zásuvky pro napájení alespoň 2 000 wattů.

Zacházejte s kabelem opatrně vždy. Rozbalte kabel vždy zcela před uvedením přístroje do provozu. Nikdy nepokládejte přístroj na napájecí kabel. Nenechte kabel viset přes okraj pracovní plochy. Nikdy netahejte za kabel, nelámejte kabel, nemačkejte.

Udržujte kabel daleko od horkých povrchů. Ujistěte se, že nikdo na napájecí kabel nešlape a nemůžete o něj zakopnout. Uchopte za kryt zástrčky, pokud chcete vytáhnout.

Nikdy neponořujte přístroj nebo kabel do vody nebo jiných tekutin. Nikdy nelijte tekutiny do nebo na zařízení nebo kabel. Nepracuje s mokrýma rukama. Přístroj nikdy nečistěte tlakovou myčkou nebo podobným zařízením.

## Možné nebezpečí horkých povrchů a horké páry

- Nikdy nezavírejte nebo neucpávejte parní ventil! V opačném případě se může vytvořit nebezpečný přetlak během provozu zařízení. Během provozu nikdy nepokládejte utěrky ani jiné předměty na zařízení.
- Během provozu nepřibližujte obličej, ruce nebo jiné části těla k parního otvoru ve víku, aby nedošlo k opaření. Kondenzát je během provozu velmi horký. Nikdy se nedotýkejte při provozu víčka odlučovače.
- Když otevřete víko přístroje během provozu, uniká velké množství horké páry. Ujistěte se, že přítomné osoby drží dostatečný odstup od zařízení. Pokud je to nutné, použijte chňapku nebo čistý ručník k ochraně rukou a předloktí.
- Po použití uniká horký kondenzát při otevření krytu přístroje. Po otevření víka nikdy nedávejte ruku v oblasti závěsu do zařízení. Ihned vysušte rozlitou vodu.
- Po použití je vnitřní povrch krytu přístroje a kondenzát mnoho minut velmi horký. Držte přístroj pevně pouze za vnější nosné rukojeti, pokud chcete míchat obsah.
- Nechte spotřebič vychladnout, před vyjmutím dílů, čištěním či stěhováním.

## Upozornění při práci s antiadhézním povlakem:

Pracovní nádoba je vybavena nepřilnavou vrstvou. Nepoužívejte přístroj v případě, že non-stick povlak je poškrábaný, pořezaný, nebo poškozený přehřátím

- Nepoužívejte žádné kuchyňské náčiní z kovu nebo jiné tvrdé materiály na desce tak, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu. Používejte kuchyňské náčiní vyrobené ze dřeva nebo z tepelně odolného plastu. Nikdy nepoužívejte na přístroj abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Přístroj čistěte hadříkem nebo houbičkou nebo jemným nylonovým kartáčem z plastu a horkým roztokem čisticího prostředku. Nepoužívejte non-stick sprej. Antiadhézní povlak zařízení může být poškozen.

## Technická data

|                        |                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Model:                 | 42526 Design Multicook Plus                                                       |
| Napájení :             | 220 - 240 V Wechselstrom, 50 - 60 Hz                                              |
| Maximální příkon:      | 950 Watt                                                                          |
| Délka síťového kabelu: | ca. 110 cm                                                                        |
| Hmotnost :             | ca. 4,3 kg                                                                        |
| Rozměry:               | ca. 32 cm x 39,5 cm x 24 cm (š x h x v)                                           |
| Obsah pracovní nádoby: | max. 5 Liter                                                                      |
| Schváleno:             |  |

## Před prvním použitím

**VAROVÁNÍ:** Nenechte malé děti hrát si s přístrojem nebo obalem! Vyjměte zařízení a jeho příslušenství z krabice a ujistěte se, že všechny komponenty a příslušenství jsou kompletní a nepoškozené. Část příslušenství by mohlo spočívat ve vnitřku přístroje. Odstraňte před použitím naprosto všechny obaly a propagační materiály z přístroje, ale neodstraňujte typový štítek jednotky. Ujistěte se, hlavně, že uvnitř nejsou žádné cizí předměty ( obaly ) před připojením zařízení. Vyčistěte přístroj před prvním použitím podle pokynů v části "Údržba a čištění". Při prvním použití přístroje může být cítit zápach, to není závada přístroje. V tomto případě se doporučuje důkladné čištění. Umístěte přístroj na stabilní, vlhkosti a tepelně odolnou pracovní plochu. Nikdy nepoužívejte přístroj pod skříňkami, závěsnými svítilnami a v okolí citlivých položek, aby nedošlo k poškození parou, postříkání a kondenzaci. Nikdy nepoužívejte přístroj na šikmé pracovní ploše! Nikdy nepřemísťujte a nenaklánějte zařízení během provozu. Před zapnutím se ujistěte, že k okraje hrnce jsou čisté a horní kryt je bezpečně uzavřen. Nepoužívejte tekutiny nad nebo pod jednotkou. Pokud se kapaliny dostanou na nebo do jednotky, vypněte napájení okamžitě a odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Nechte přístroj vychladnout a vyčistěte spotřebič (viz Péče a čištění).

## Ovládání

### Akustický signál

Přístroj je vybaven akustickým signálem. To bude znít při stisknutí tlačítek nebo zastavení procesu vaření. Signál je vždy aktivní během spuštění. Tuto funkci můžete vypnout, když stisknete tlačítko **hour / MIN** několik sekund. Na displeji najdete symbol akustického signálu. Po vypnutí akustického signálu symbol na displeji zhasne. Během odpočítávání do automatického zapnutí, nebo během provozu programu, nelze signál vypnout.



### Změna času vaření

Během provozu můžete změnit dobu vaření nezávisle na nastaveném čase programu. Kroky a celková doba závisí na zvoleném programu.



1. Po zvolení programu vaření, můžete stisknutím tlačítka **TIMER / t ° C** přejít do režimu volby času. Na displeji bliká čas.
2. Stiskněte tlačítko **hour / MIN** a vyberte hodiny nebo minuty. Vybraná pozice bliká.
3. Stisknutím tlačítka **+** můžete prodloužit čas, stisknutím tlačítka **-** můžete zkrátit čas. Když podržíte tlačítko, zrychlíte změnu času.
4. Po dokončení nastavení času (displej stále bliká), můžete upravit další nastavení stiskem tlačítka **PRESET** po dobu několika sekund. Chcete-li zrušit nastavení, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM** a znovu spusťte požadovaný režim vaření.

## Časovač zapnutí

Pomocí této funkce můžete nastavit časový interval, po kterém začne vybraný program. Zahájení programu může být zpožděno od 5 minut do 24 hodin, v 5-minutových krocích.

1. Vyberte si program vaření s požadovaným nastavením.
2. Stiskněte tlačítko **PRESET** pro zadání času automatického startu. Na displeji blikají minuty.
3. Stisknutím tlačítka **Hour / Min** tlačítka zvolte hodiny nebo minuty. Bliká zvolená hodnota.
4. Stisknutím tlačítka **+** můžete prodloužit čas, stisknutím tlačítka **-** můžete zkrátit čas. Když podržíte tlačítko, zrychlíte změnu času.
5. Po nastavení času, stiskněte a podržte tlačítko **Start / Keep Warm ON / OFF** po dobu několika sekund. Zobrazení času přestane blikat a přístroj začne pracovat a displeji se zobrazí odpočítávání ke startu zvoleného programu.
6. Chcete-li zrušit nastavení, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**. Poté znovu spusťte požadovaný program.

Časovač zapnutí je k dispozici u všech programů kromě programů Fast Cook a Deep Fry. Nedoporučuje se nastavit zapnutí po delší době, pokud je váš recept z potravin podléhající rychlé zkáze (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr, a tak dále). Při nastavování času pro automatické zapnutí je třeba vzít v úvahu, že odpočítávání programu STEAM ( pára ) začíná až po dosažení požadované provozní teploty (vroucí voda). Během odpočítávání automatického zapnutí, nelze vypnout akustický signál.

## Udržování teploty

Tato funkce se automaticky zapne ihned po skončení programu a teplota připravovaného jídla je udržována mezi 70 až 80 ° C po dobu 24 hodin. Odpovídající zobrazení na LED displeji se rozsvítí a na displeji se počítá uplynulý čas. Pokud potřebujete, můžete tuto funkci vypnout stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm ON / OFF** - příslušná kontrolka zhasne. Tuto funkci můžete i během provozu kdykoli zapnout nebo vypnout.



## Funkce ohřívání

Tento přístroj můžete také použít k ohřevu studeného jídla.

1. Dejte potraviny do varné misky a vložte do přístroje.
2. Zavřete kryt a připojte zařízení k proudu.
3. Stiskněte a podržte po dobu několika sekund tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**. Symbol Keep Warm se zobrazí na displeji a tlačítko LED svítí. Zobrazení času se rozsvítí a uplynulá doba ohřevu se zobrazí na displeji.

Přístroj ohřívá a udržuje jídlo mezi 70 až 80 ° C po dobu 24 hodin. Kdykoliv můžete tuto funkci zrušit stisknutím a podržením tlačítka **CANCEL / KEEP WARM**, příslušný indikátor na LED displeji zhasne. Přestože zařízení může uchovávat potraviny v zahřátém stavu až 24 hodin, nedoporučuje se zahřívát více než dvě nebo tři hodiny, protože to může vést ke změně chuti a konzistence.

## Program Multicook

Tento program je vhodný pro téměř všechny druhy potravin, protože si můžete nastavit teplotu a dobu pečení podle potřeby. Nastavení teploty je 35 ° C - 180 ° C v krocích po 5 ° C. Doba nastavení je 2 minuty až 15 hodin v 1 minutových intervalech (pro rozsah do 1 hodiny), nebo 5 minut (pro nastavení času delším než 1 hodina). Poznámka: Jednotka nepřepne do režimu udržování teploty, když je vybrána teplota vaření pod 75 ° C. Když je teplota vaření vyšší než 140 ° C, nemůže doba vaření přesáhnout 2 hodiny. 24 hodin časovač je pro tuto funkci k dispozici.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné vložky). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Multicook. Na displeji svítí symbol Multicook a program je zvolen. (Přednastavená doba vaření je 30 minut, přednastavená teplota pečení je 100 ° C). LED displej zobrazuje výchozí hodnoty teploty a doby vaření.



4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOUR / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 30 min. Dobu vaření můžete nastavit od 2 minut do 15 hodin.
5. Stiskněte opět tlačítko **TIMER / t ° C** pro nastavení teploty. Nyní bude blikat ukazatel teploty. LED displej zobrazuje přednastavenou teplotu 100 ° C. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovanou teplotu.
6. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
7. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
8. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
9. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
10. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**. S programem Multicook si můžete připravit mnoho různých pokrmů. Použijte naši kuchařku nebo tabulku doporučených teplot pro vaření různých pokrmů.

## Programm Cook

Tento program je vhodný pro vaření zeleniny a luštěnin. Doba nastavení je 2 minuty až 8 hodin a je to možné, v krocích po 5 minutách. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+ / -** zvolte program Cook. Na displeji svítí symbol Cook a program je zvolen. LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOUR / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 40 min. Dobu vaření můžete nastavit od 2 minut do 8 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



## Program Fast cook

Tento program je vhodný pro ohřívání nebo pro vaření příloh hotových jídel. Přednastavená doba vaření je 15 minut. Čas vaření nemůže být v tomto programu změněn. Časovač zapnutí není k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+ / -** zvolte program Fast Cook. Na displeji svítí symbol Fast Cook a program je zvolen. LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.



4. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off** . Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
5. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
6. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
7. Chcete-li zadaný program přerušit , nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM** .

## Program Stew ( dušení )

Tento program je vhodný pro dušenou zeleninu, maso, drůbež a mořské plody. Nastavení času 10 minut až 12 hodin je možné v krocích 5 minut. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby ). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+ /** - zvolte program Stew.  
Na displeji svítí symbol Stew a program je zvolen.  
LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ /** - nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **Hour / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut.  
LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 1 hod. Doby vaření můžete nastavit od 10 minut do 12 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření .
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off** . Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit , nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM** .



## Program Bake

Tento program je vhodný pro pečení různých pokrmů. Doba nastavení je 20 minut až 8 hodin a je to možné v krocích po 5 minutách. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou 2 litry (na vnitřním povrchu varné nádoby ). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+ /** - zvolte program Bake.  
Na displeji svítí symbol Bake a program je zvolen.  
LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ /** - nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **Hour / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut.  
LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 60 min. Doby vaření můžete nastavit od 20 minut do 8 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření .
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off** . Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.



- Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
- Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.

## Program Milk porridge

Tento program je určen pro přípravu mléčné kaše. Doba nastavení je 5 minut až 4 hodiny a je to možné v 1 minutových intervalech (pro rozsah do 1 hodiny), nebo 5 minut (pro časový interval nad 1 hodinu). 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

- Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
- Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
- Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Milk porridge. Na displeji svítí symbol Milk porridge a program je zvolen. LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
- Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 35 min. Doby vaření můžete nastavit od 5 minut do 4 hodin.
- Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
- Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
- Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
- Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
- Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



## Doporučení pro přípravu mléčné kaše.

Program Milk Porridge byl vyvinut pro přípravu kaše z pasterizovaného mléka s nízkým obsahem tuku. Aby nedošlo k přetečení mléka a dosažení požadovaného výsledku, dodržujte následující opatření:

- Propláchněte důkladně všechny celozrnné obiloviny (rýže, pohanka, proso, atd.), Dokud není voda je průzračná.
- Potřete před vařením varnou misku s trochou másla
- Přesně dodržujte množství ingrediencí v receptu
- Chcete-li snížit nebo zvýšit množství složek, můžete tak učinit vždy ve vzájemném poměru a nepřekročit maximální výši (viz měřítko ve varné nádobě)

Vlastnosti mléka a obilovin jsou závislé na původu a výrobci a mohou se tedy lišit, což má někdy vliv na výsledky. V případě, že požadovaný výsledek s programem Milk Porridge nebyl dosažen, můžete také použít univerzální program Multicook. Optimální teplota pro přípravu mléčné kaše je 95 ° C. Postupujte podle množství složek a doby vaření pro každý recept.

## Program Soup

Tento program je vhodný pro přípravu polévek, předkrmů, nápojů a kompotů. Doba vaření je 10 minut až 8 hodin a je to možné v krocích po 5 minutách. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

- Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
- Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
- Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Soup. Na displeji svítí symbol Soup a program je zvolen. LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.



4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+** / **-** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 1 hod. Dobu vaření můžete nastavit od 10 minut do 8 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření .
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off** . Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit , nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM** .

## Programu Rice

Tento program je vhodný pro vaření rýže a různé přílohy. Doba nastavení je 5 minut až 4 hodiny a je to možné v 1 minutových intervalech (pro rozsah do 1 hodiny), nebo 5 minut (pro nastavení času nad 1 hodinu). 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Rýži důkladně umyjte. Naplňte rýži rovnoměrně do varné nádoby a vložte do přístroje. Ujistěte se, že všechny ingredience, včetně kapaliny jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.

| L   | CUP |
|-----|-----|
|     | 10  |
| 3.0 | 8   |
| 2.5 |     |
| 2.0 | 6   |
| 1.5 | 4   |
| 1.0 |     |
| 0.5 | 2   |

Poznámka:

Čísla vpravo od rysky označují počet porcí rýže ( Cup stupnice). Čísla vlevo jsou v litrech.

Příklad:

Pro 4 odměrky rýže doplňte ve varné nádobě vodou do úrovně značky Cup 4.

2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/ -** zvolte program Rice.

Na displeji svítí symbol Rice a program je zvolen.

LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.



4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+** / **-** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 25 min. Dobu vaření můžete nastavit od 5 minut do 4 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření .
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off** . Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit , nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM** .

Poznámka:

Možná budete muset pro různé druhy rýže, a požadované textury rýže, použít více, nebo méně vody.

## Program Grain / Bean

Tento program je vhodný pro přípravu kaší a příloh z celozrnných a vícezrnných potravin (mimo jiné atd kuskus, bulgur, pohanka). Doba nastavení je 5 minut až 4 hodiny a je to možné v 1 minutových intervalech (pro rozsah do 1 hodiny), nebo 5 minut (pro nastavení času nad 1 hodinu). 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Grain/Bean. Na displeji svítí symbol Grain/Bean a program je zvolen. LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **Hour / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 40 min. Doba vaření můžete nastavit od 5 minut do 4 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



## Program Jam

Tento program je vhodný pro výrobu džemů, marmelád, atd. Doba vaření je 5 minut až 2 hodiny, to je možné v krocích 5 minut. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Jam. Na displeji svítí symbol Jam a program je zvolen. LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **Hour / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 35 min. Doba vaření můžete nastavit od 5 minut do 2 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



## Program Auto Clean

Tento program se doporučuje použít pro čištění vašeho Design multi Cook Plus. Doba nastavení je 5 minut až 2 hodiny a je to možné, v krocích po 5 minutách. Odpočítávání programu začíná teprve po dosažení provozní teploty (voda se vaří a je vytvořeno dostatečné množství páry). 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Nalijte asi 600-1000 ml vody do varné nádoby. Vložte napařovací vložku do varné nádoby. Vložte varnou nádobu do přístroje. Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Auto Clean.  
Na displeji svítí symbol Auto Clean a program je zvolen.  
LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut.  
LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 30 min. Doby vaření můžete nastavit od 5 minut do 2 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



## Program Fry

Tento program je vhodný pro vaření a opékání masa, zeleniny, drůbeže, ryb a mořských plodů. Doba nastavení je 5 minut až 2 hodiny je to možné, v krocích po 5 minutách. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte do přístroje.  
Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Fry.  
Na displeji svítí symbol Fry a program je zvolen.  
LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut.  
LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 15 min. Doby vaření můžete nastavit od 5 minut do 2 hodin.
5. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
6. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
7. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
8. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



Poznámka:

Aby se zabránilo připálení, doporučujeme ingredience ve varné nádobě občas promíchat.

## Program Slow cook

Tento program je vhodný pro pomalé vaření, například pro přípravu hovězího masa. Doba vaření je možná od 10 minut do 8 hodin v krocích po 10 minutách. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Slow cook. Na displeji svítí symbol Slow cook a program je zvolen. LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 5 hod. Doby vaření můžete nastavit od 10 minut do 8 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



## Program Bread

Tento program je vhodný pro pečení chleba různých typů. Například, z pšeničné mouky s přídavkem žitné mouky. Program zahrnuje celý proces přípravy od kynutí do pečení. Nastavení času 10 minut až 6 hodin je možné v krocích 5 minut. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Promíchejte těsto, jak je uvedeno v receptu. Naplňte těsto do varné nádoby.
2. Vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
3. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
4. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Bread. Na displeji svítí symbol Bread a program je zvolen. LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
5. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 2 hod. Doby vaření můžete nastavit od 10 minut do 6 hodin.
6. Povšimněte si, že v první hodině průběhu programu probíhá kynutí a až poté začíná proces pečení.
7. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
8. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
9. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
10. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



Před pečením doporučujeme prosít mouku, pro odstranění nečistot a obohacení kyslíkem. Nedoporučuje se používat automatické zapnutí, protože to může ovlivnit výsledky pečení. Neotvírejte přístroj před dokončením procesu pečení, protože to může vést ke změně výsledků pečení. Chcete-li ušetřit čas a zjednodušit přípravu, doporučujeme použití hotové směsi pro pečení chleba.

## Program Deep Fry

Tento program je vhodný pro fritování. Nastavení teploty je 120 ° C - 180 ° C v krocích po 5 ° C. Doba přípravy je 5 minut až 30 minut a je to možné v krocích po 5 minutách. Odpočítávání programu začne až po dosažení provozní teploty. 24 hodin časovač není k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Sestavte koš s rukojetí nasunutím do držáku shora. Nalejte olej do varné nádoby. Vložte nádobu do přístroje a zase odstraňte rukojeť. Ujistěte se, že varná nádoba doléhá pevně na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+ / -** zvolte program Deep Fry.  
Na displeji svítí symbol Deep Fry a program je zvolen.  
LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut.  
LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 30 min. Doba vaření můžete nastavit od 5 minut do 30 minut.
5. Stiskněte znovu tlačítko **Timer / t ° C**. Nyní bude blikat ukazatel teploty. LED displej zobrazuje přednastavenou teplotu 180 ° C. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovanou teplotu.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off** pro zahájení procesu fritování.  
Tlačítko se rozsvítí. Odpočítávání času vaření začíná až po dosažení nastavené teploty.
7. Vložte připravené složky do fritovacího koše. Jakmile olej dosáhne zvolené teploty a doba odpočítávání začne, opatrně otevřete víko a vložte koš. Pak uvolněte a sejměte rukojeť. Zavřete víko.

### VAROVÁNÍ:

olej je velmi horký! Dávejte pozor, abyste se nespálili při spouštění koše. Ujistěte se, že všechny ingredience, včetně kapaliny jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby).

8. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
9. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
10. Opatrně otevřete víko. Znovu nasadte rukojeť na fritovací koš, zvedněte koš s jídlem a upevněte koš na okraji varné nádoby. Nechte okapat olej. Pak vyjměte potraviny z fritovacího koše.

**VAROVÁNÍ:** olej je velmi horký!



## Program Cake

Tento program je vhodný pro pečení piškotového dortu, koláčů, kynutých těst a listového těsta. Doba pečení je 10 minut až 8 hodin a je to možné v krocích po 5 minutách. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje.  
Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou 2 litry (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+ / -** zvolte program Cake.  
Na displeji svítí symbol Cake a program je zvolen.  
LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut.  
LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 50 min. Doba vaření můžete nastavit od 10 minut do 8 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



Můžete použít dřevěnou špejli nebo párátka ke kontrole upečení. Pokud se nelepí těsto na špejli, dort je připraven.

Při výrobě chleba, prosím, zrušte funkci Keep Warm ve všech fázích procesu pečení.

## Program Pilaf

Program je vhodný pro výrobu různých druhů pilafů (dlouho vařený guláš s rýží, masem a mrkví). Nastavení času 10 minut až 2 hodiny je možné v krocích 5 minut. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

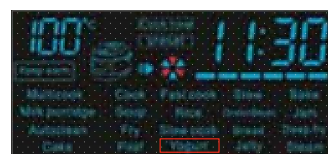
1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Pilaf. Na displeji svítí symbol Pilaf a program je zvolen. LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 1 hod. Doby vaření můžete nastavit od 10 minut do 2 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



## Program Jogurt

S pomocí programu Jogurt můžete připravit řadu chutných a zdravých jogurtů. Nastavení času 10 minut až 12 hodin je možné v krocích 5 minut. Keep Warm funkce není k dispozici pro tento program.

1. Připravte ingredience podle receptu. Můžete je naplnit buď do varné nádoby nebo použijte přiložené kelímky na jogurt. Pokud použijete kelímky na jogurt, vložte je do varné nádoby. Vložte varnou nádobu do přístroje. Ujistěte se, že ingredience vložené přímo do varné misky jsou pod značkou 2 litry (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Jogurt. Na displeji svítí symbol Jogurt a program je zvolen. LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 8 hod. Doby vaření můžete nastavit od 10 minut do 12 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
8. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



## Program Jelly

Tento program je určen pro výrobu želatiny a pro přípravu aspiku, tlačanky, atd. Doba nastavení je 1-8 hodin v krocích po 30 minutách. 24 hodin časovač je k dispozici pro tuto funkci.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte varnou nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné nádoby). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Jelly.  
Na displeji svítí symbol Jelly a program je zvolen.  
LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut.  
LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 6 hod. Doby vaření můžete nastavit od 1 hodiny do 12 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



## Program Steam

Tento program je vhodný pro přípravu v páře zeleniny, ryb, masa, knedlíků, atd. Čas nastavení je 5 minut až 2 hodiny a je to možné, v krocích po 5 minutách. Odpočítávání programu začíná teprve po dosažení provozní teploty (voda se vaří a je vytvořeno dostatečné množství páry).

1. Nalijte asi 600-1000 ml vody do varné nádoby. Vložte napařovací vložku do varné nádoby. Vložte varnou nádobu do přístroje. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do napařovací vložky a vložte varnou nádobu do přístroje. Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Steam.  
Na displeji svítí symbol Steam a program je zvolen.  
LED displej zobrazuje přednastavené hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOURL / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut.  
LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 6 hod. Doby vaření můžete nastavit od 1 hodiny do 12 hodin.
5. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.
6. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
7. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
8. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
9. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**.



## Další možnosti využití

### Kynuté těsto

Kynutí je nejdůležitější fáze přípravy těsta těsně před pečením. Jedním z nejdůležitějších předpokladů pro úspěch procesu je zabránit průvanu a udržování konstantní teploty a vlhkosti. S přístrojem Design Multicook Plus a programem Multicook můžete dosáhnout tyto ideální podmínky pro tento proces doma.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné vložky). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Multicook. Na displeji svítí symbol Multicook a program je zvolen. (Přednastavená doba vaření je 30 minut, přednastavená teplota pečení je 100 ° C). LED displej zobrazuje výchozí hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOUR / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 30 min. Dobu vaření můžete nastavit od 2 minut do 15 hodin.
5. Stiskněte opět tlačítko **TIMER / t ° C** pro nastavení teploty. Nyní bude blikat ukazatel teploty. LED displej zobrazuje přednastavenou teplotu 100 ° C. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovanou teplotu.
6. V tomto případě se nedoporučuje používat možnost časovače automatického zapnutí, protože to může mít negativní vliv na proces fermentace.
7. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off**. Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
8. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
9. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
10. Chcete-li zadaný program přerušit, nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM**. S programem Multicook si můžete připravit mnoho různých pokrmů. Použijte naši kuchařku nebo tabulku doporučených teplot pro vaření různých pokrmů.



Vezměte prosím na vědomí, že při kynutí těsta dochází ke zvýšení objemu nebo dokonce zdvojnásobení. Aby těsto nepřeteklo, měl by být objem původních složek pod značkou 2 litry (na vnitřním povrchu kamen vložky).

Během kynutí těsta je v přístroji udržována stálá teplota a vlhkost. Pro dosažení nejlepších výsledků, neotevírejte víko před koncem programu.

### Příprava fondue

S přístrojem Design Multicook Plus a programem Multicook, můžete snadno připravit doma fondue.

1. Připravte ingredience podle receptu. Dejte je rovnoměrně do varné nádoby a vložte nádobu do přístroje. Prosím, ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod značkou maxima (na vnitřním povrchu varné vložky). Ujistěte se, že varná nádoba těsně doléhá na topné těleso.
2. Zavřete kryt, až zaklapne. Připojte zařízení k síti.
3. Stisknutím tlačítka **Menu** nebo tlačítka **+/-** zvolte program Multicook. Na displeji svítí symbol Multicook a program je zvolen. (Přednastavená doba vaření je 30 minut, přednastavená teplota pečení je 100 ° C). LED displej zobrazuje výchozí hodnoty teploty a doby vaření.
4. Stiskněte klávesu **TIMER / t ° C** pro nastavení času vaření. Nyní blikají minuty. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovaný čas vaření. Tlačítkem **HOUR / MIN** můžete přepínat mezi nastavením hodin a minut. LED displej zobrazuje přednastavený čas vaření 30 min. Dobu vaření můžete nastavit od 2 minut do 15 hodin.
5. Stiskněte opět tlačítko **TIMER / t ° C** pro nastavení teploty. Nyní bude blikat ukazatel teploty. LED displej zobrazuje přednastavenou teplotu 100 ° C. Pomocí tlačítek **+ / -** nastavte požadovanou teplotu.
6. Je-li to nutné, nastavte časovač pro pozdější automatické spuštění vaření.



7. Stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko **Start / Keep Warm on / off** . Tlačítko se rozsvítí a odpočítávání doby vaření začíná.
8. Funkce udržování teploty se automaticky zapne ihned po skončení programu. Pokud je to nutné, můžete kdykoliv stisknutím a podržením tlačítka **Start / Keep Warm on / off** funkci vypnout.
9. Po ukončení programu zazní akustický signál. V závislosti na nastavení se přístroj přepne do režimu udržování teploty (zobrazení času se rozsvítí a zobrazí uplynulý čas ohřívání) nebo se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.
10. Chcete-li zadaný program přerušit , nebo zakázat funkci udržování teploty, stiskněte tlačítko **CANCEL / KEEP WARM** . S programem Multicook si můžete připravit mnoho různých pokrmů. Použijte naši kuchařku nebo tabulku doporučených teplot pro vaření různých pokrmů.

## Tipy a další informace

### Vaření v páře

Vaření v páře je šetrný způsob přípravy potravin při kterém je zachována chuť a nutriční hodnota potravin. Potraviny vložte do napařovací vložky a umístěte do varné nádoby nad hladinu vývaru nebo vody. Nechte víko během celého parního procesu zavřené, není-li to v rozporu s instrukcemi výslovně uvedenými v receptu. Odstraněním víka je zbytečně ztracena pára a doba vaření se prodlouží.

### Doporučená doba přípravy v páře

Tato tabulka obsahuje obecná doporučení. Skutečná doba se může záviset na kvalitě produktu a chuťové preferenci.

| Potraviny                                         | Hmotnost nebo množství | Množství vody ml | Doba přípravy min |
|---------------------------------------------------|------------------------|------------------|-------------------|
| Filet vepřový nebo hovězí (kostičky 1,5 x 1,5 cm) | 500 g                  | 500              | 20-30             |
| Jehněčí filet (kostičky 1,5 x 1,5 cm)             | 500 g                  | 500              | 25                |
| Drůbeží filet (kostičky 1,5 x 1,5 cm)             | 500 g                  | 500              | 15                |
| Masové kuličky nebo karbanátky                    | 180 g (6 ks)           | 500              | 10                |
| Rybí filet                                        | 500 g                  | 500              | 10                |
| Krevety do salátu (loupané, vařené nebo zmrazené) | 500 g                  | 500              | 5                 |
| Knedlík, nebo ravioli                             | 500 g                  | 500              | 15                |
| Brambory (kostičky 1,5 x 1,5 cm)                  | 500 g                  | 500              | 15                |
| Mrkev (kostičky 1,5 x 1,5 cm)                     | 500 g                  | 1000             | 35                |
| Zelenina (mražená)                                | 500 g                  | 500              | 10                |

## Doporučené nastavení teploty Design Multicook Plus

| Potraviny                                                               | Teplota |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kynutí těsta                                                            | 35° C   |
| Příprava jogurtu                                                        | 40° C   |
| Příprava jídla pro děti                                                 | 60° C   |
| Sous-vide vaření (vaření vakuově balené maso)                           | 65° C   |
| Příprava punče                                                          | 70° C   |
| Příprava svařeného vína                                                 | 80° C   |
| Výroba tvarohu nebo příprava pokrmů, které vyžadují dlouhou dobu vaření | 85° C   |
| Příprava mléčné kaše                                                    | 95° C   |
| Tvorba džemu nebo marmelády                                             | 100° C  |
| Příprava aspiku                                                         | 105° C  |
| Výroba cukrového sirupu                                                 | 115° C  |
| Příprava dušených jídel                                                 | 125° C  |
| Příprava nákypů                                                         | 130° C  |
| Pečení do křupava                                                       | 135° C  |
| Uzení                                                                   | 140° C  |
| Příprava zeleniny a ryb (v alobalu)                                     | 145° C  |
| Příprava masa (v alobalu)                                               | 150° C  |
| Pečení kynutého těsta                                                   | 155° C  |
| Pečené kuře                                                             | 160° C  |
| Smažení steaků                                                          | 165° C  |
| Fritování                                                               | 180° C  |

## Přehled funkcí a nastavení programu

| Program    | doporučené použití                                           | Přednastavený čas | Nastavení času                                                    | Automatické zapnutí | Udržování teploty |
|------------|--------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|
| Multi Cook | Příprava pokrmů s možností přesného nastavení času a teploty | 30 Min            | 2 Min až 1 hod v 1-Min krocích<br>1 hod až 15 hod v 5-Min krocích | ano                 | ano               |
| Cook       | Vaření zeleniny a luštěnin                                   | 40 Min            | 5 Min až 8 hod v 5 min krocích                                    | ano                 | ano               |
| Fast Cook  | krátký ohřev hotových jídel                                  | 15 Min            | není nastavitelný                                                 | ne                  | ne                |
| Stew       | Dušení masa, ryb, zeleniny, příloh                           | 1 hod             | 10 Min až 12 hod v 5 min krocích                                  | ano                 | ano               |
| Bake       | Pečení různých pokrmů                                        | 60 Min            | 30 Min až 8 hod v 5 min krocích                                   | ano                 | ano               |

|               |                                    |        |                                  |     |     |
|---------------|------------------------------------|--------|----------------------------------|-----|-----|
| Milk Porridge | Příprava různých kaší s mlékem     | 35 Min | 5 Min až 1 hod v 1 min krocích   | ano | ano |
| Soup          | Příprava různých polévek           | 1 hod  | 10 Min až 8 hod v 5 min krocích  | ano | ano |
| Rice          | Vaření rýže                        | 25 Min | 5 Min až 1 hod v 1 min krocích   | ano | ano |
| Grain/ Bean   | Příprava různých obilovin a příloh | 45 Min | 5 Min až 1 hod v 1 min krocích   | ano | ano |
| Jam           | Příprava džemů, marmelád, atd.     | 35 Min | 5 Min až 12 hod v 1 min krocích  | ano | ano |
| Autoclean     | čištění varné nádoby a víka        | 30 Min | 5 Min až 2 hod v 1 min krocích   | ano | ano |
| Fry           | Opékání masa, ryb, zeleniny, atd.  | 15 Min | 5 Min až 2 hod v 1 min krocích   | ano | ano |
| Slow Cook     | Pomalé vaření / dušená jídla       | 5 hod  | 10 Min až 8 hod v 10 min krocích | ano | ano |
| Bread         | Pečení chleba                      | 2 hod  | 10 Min až 6 hod v 5 min krocích  | ano | ano |
| Deep Fry      | Fritování                          | 30 Min | 10 Min až 30 Min v 5 min krocích | ne  | ano |

| Program | doporučené použití                                               | Přednastavený čas | Nastavení času                   | Automatické zapnutí | Udržování teploty |
|---------|------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------|
| Cake    | Pečení cukroví, koláčů, kynutých a listových těst                | 50 Min            | 10 Min až 8 hod v 5 min krocích  | ano                 | ano               |
| Pilaf   | Výroba různých typů pilafu (s masem, rybami, drůbeží, zeleninou) | 1 hod             | 10 Min až 2 hod v 5 min krocích  | ano                 | ano               |
| Yogurt  | Příprava jogurtu                                                 | 8 hod             | 10 Min až 12 hod v 5 min krocích | ano                 | ne                |
| Jelly   | Příprava želé nebo aspiku                                        | 6 hod             | 1 až 12 hod v 30 min krocích     | ano                 | ano               |
| Steam   | Vaření v páře Maso, ryby, zelenina, atd.                         | 20 Min            | 5 Min až 2 hod v 5 min krocích   | ano                 | ano               |

## Odstranění problémů

Pokud se během práce se vyskytnou problémy, pak naleznete řešení zde.

| Problém                                        | Možná příčina                                                                                                        | Řešení problému                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teplota vaření není dostatečně vysoká          | Zapomněli jste zavřít víko přístroje nebo není dostatečně pevně uzavřené, proto teplota nemůže stoupnout.            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Neotvírejte zbytečně během vaření víko.</li><li>• zavírejte víko tak, aby zaklaplo na své místo. Zkontrolujte, zda nic nepřekáží uzavření mezi krytem a gumovým těsněním a není deformováno na vnitřní straně víka.</li></ul>                                                                                                                          |
|                                                | Mezi varnou vložkou a topným tělesem došlo ke špatnému spojení, takže nemůže být dosažena dostatečně vysoká teplota. | <ul style="list-style-type: none"><li>• varnou nádobu vložte vodorovně do přístroje tak, aby přiléhala na topné těleso.</li><li>• Ujistěte se, že uvnitř zařízení nejsou žádné cizí předměty. Zkontrolujte, zda je topné těleso je čisté.</li></ul>                                                                                                                                            |
| Dosažené výsledky nejsou odpovídající          | Volba složek, způsob přípravy, výběr programu a doby vaření musí odpovídat zvolenému receptu.                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Složky nejsou vhodné pro zvolený program.</li><li>• Složky jsou nařezané na příliš velké kusy, nebo nebylo dodrženo správné množství.</li><li>• Nastavili jste nesprávnou dobu přípravy.</li><li>• Vybraný recept není vhodný pro přípravu v Multicook.</li></ul>                                                                                      |
| Při vaření v páře:                             | Ve varné misce je příliš malé množství vody, aby zajistilo dostatečnou hustotu par.                                  | Nalijte doporučené množství vody, uvedené v receptu, do varné nádoby. Pokud si nejste jisti, zkontrolujte hladinu vody během procesu vaření.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Při pečení a smažení:                          | Dali jste příliš mnoho oleje do nádoby                                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Obvykle je dostačující při pečení pokrýt dno tenkou vrstvou oleje.</li><li>• Nezavírejte při pečení v Multicook kryt, pokud to není uvedeno v receptu.</li><li>• Při smažení, postupujte podle pokynů v receptu.</li><li>• Přebytek vody zůstává ve varné nádobě.</li><li>• U mražené potraviny před smažením slijte nutně přebytečnou vodu.</li></ul> |
| Při vaření: např. vývar přetéká                | Správné množství nebylo dodrženo.                                                                                    | Postupujte podle pokynů a množství, jak je popsáno ve vašem receptu. Ujistěte se, že stupnice na varné nádobě není překročena.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Při pečení: např. těsto není správně propečené | V průběhu procesu pečení se část těsta nachází na vnitřní straně víka a blokuje odvod par výfukového ventilu.        | Dali jste příliš mnoho těsta do varné nádoby. Držte se informací uvedených v receptech pro Multicook.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jídlo je převařené                             | Udělali jste chybu při výběru ingrediencí nebo velikosti (příliš malé kousky), nebo při nastavení doby přípravy.     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dodržujte recepty pro Multicook</li><li>• Výběr surovin, způsob, jakým jsou řezané, zvolený program a čas vaření musí odpovídat doporučení v receptu.</li></ul>                                                                                                                                                                                        |
| Jídlo je převařené                             | Po uvaření zůstaly potraviny příliš dlouho v režimu udržování teploty                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dlouhodobé používání funkce "Keep Warm" je nežádoucí. Vždy můžete tuto funkci stisknutím a podržením klávesy <b>Start / Keep Warm on / off</b> zrušit.</li></ul>                                                                                                                                                                                       |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Při vaření mléčné kaše přetéká    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Kvalita a vlastnosti mléka jsou závislé na skladování, a výrobních podmínkách.<br>Doporučujeme používat pasterizované mléko s obsahem tuku do 2,5%. Pokud je to nutné, můžete mléko naředit poněkud vodou.                                           |
| Jídlo se připaluje                | Varná nádoba byla po předchozím vaření špatně vyčištěna. Nepřílnavý povlak varné vložky je poškozen.                                                                                                                                                                                                                                                     | Než začnete vařit, ujistěte se, že nádoba byla po použití pečlivě vyčištěna a non-stick povlak není poškozen.                                                                                                                                        |
|                                   | Celkové množství potravin je nižší, než je doporučené množství v receptu.                                                                                                                                                                                                                                                                                | Použijte recept, který je určen pro použití s tímto přístrojem.                                                                                                                                                                                      |
|                                   | Je nastavena příliš dlouhá doba vaření.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Upravte čas vaření                                                                                                                                                                                                                                   |
| - Při pečení:                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapomněli jste dát olej do varné nádoby</li> <li>• Potraviny, málo často dostatečně promícháváte nebo je obracíte příliš pozdě.</li> </ul>                                                                                                                                                                      | Při pečení, nalijte do varné nádoby trochu rostlinného oleje tak, aby dno bylo pokryto tenkou vrstvou oleje.<br>Pro rovnoměrné zhnědnutí složek míchejte pravidelně jídlo.                                                                           |
| - Při vaření v páře:              | Ve varné nádobě je málo kapaliny.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Přidejte více tekutiny do varné nádoby.<br>Neotvírejte přístroj zbytečně během procesu vaření.                                                                                                                                                       |
| - Při vaření:                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ve varné nádobě je příliš málo tekutin</li> <li>• poměr složek nebyl dodržen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         | Dbejte na správný poměr kapalných a pevných složek                                                                                                                                                                                                   |
| - Při pečení těsta:               | Nepotřeli jste vnitřek varné nádoby před pečením.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Před vložením těsta namažte dno a vnitřní strany varné vložky máslem nebo rostlinným olejem.<br>Varování: nelijte žádný olej do varné nádoby!                                                                                                        |
| Výsledek pečení je vlhký          | Byly použity špatné přísady, což zvyšuje příčinu vlhkosti. Např. šťavnaté ovoce nebo zelenina, mražené jahody, smetana, atd.                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vybírejte ingredience pro recepty, které jsou určeny pro toto zařízení</li> <li>• Zkuste se vyhnout složkám, které obsahují příliš mnoho vlhkosti, nebo zvolte minimální množství těchto složek.</li> </ul> |
|                                   | Pečivo byla po ukončení pečení příliš dlouho v uzavřené jednotce.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Vyjměte hotové pečivo hned po upečení. Pokud je to nutné, použijte funkci udržování teploty jen krátce.                                                                                                                                              |
| Výsledek pečení nemá správný tvar | <ul style="list-style-type: none"> <li>• vejce s cukrem nebyly dostatečně ušlehány.</li> <li>• těsto stálo po smíchání s práškem do pečiva příliš dlouho.</li> <li>• Mouka nebyla prosáta nebo těsto nedostatečně prohnětené.</li> <li>• Došlo k chybě vrstvy ingrediencí.</li> <li>• Vámi zvolený recept není vhodný pro pečení v Multicook.</li> </ul> | Použijte recept, který byl upraven pro použití s tímto přístrojem. Volba složek, typu přípravku a množství proporce, musí odpovídat receptu.                                                                                                         |

## Péče a čištění

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- Nechte všechny díly vychladnout před vyjmutím varné nádoby. Umyjte varnou nádobu, napařovací koš, fritovací koš a jogurtovací sadu v teplé mýdlové vodě a všechno důkladně vysušte.
- Firma Gastroback nedoporučuje díly Multicook čistit v myčce na nádobí, protože drsné čisticí prostředky a vysoké teploty horké vody mohou způsobit skvrny nebo deformovat příslušenství.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, jako drátěnky nebo kovové houbičky, protože mohou poškodit nepřilnavou vrstvu.
- Skříň přístroje lze otřít vlhkým hadříkem a pak důkladně osušit. Aby nedošlo k poškození zařízení, nepoužívejte alkalické čisticí prostředky. Můžete použít měkký hadřík a jemný čisticí prostředek.

**Poznámka:** Pokud se rýže po vaření přichytí na dně varné nádoby, naplňte ji teplou mýdlovou vodou a nechte asi 10 minut před čištěním odmočit.

### VAROVÁNÍ:

Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku. Zástrčka musí být před dalším použitím vždy suchá.

Aby nedošlo k poškození Multicook, nepoužívejte při čištění žádné alkalické čisticí prostředky, použijte pouze měkký hadřík a jemný čisticí prostředek

Nepoužívejte chemické látky, ocelovou vlnu, drátěnku nebo abrazivní čisticí prostředky pro čištění těla přístroje nebo varné nádoby, neboť může dojít k poškození přístroje nebo povlaku varné nádoby.

Nikdy neponořujte přístroj nebo přírodní kabel do vody nebo jiné tekutiny, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

## Skladování

### Pozor:

Malé děti by měly být pod dozorem, aby si nehrály se spotřebičem nebo jeho částmi. V případě, že zařízení není v provozu, vždy odpojte napájecí kabel. Nenechte přístroj bez dozoru, pokud je připojen k napájení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Vyčistěte jednotku, aby se zabránilo přischnutí zbytků potravin, vždy před uložením. Postupujte podle pokynů v kapitole Údržba a čištění. Ujistěte se, že nejsou žádné cizí látky na varné desce a víku před skladováním. Skladujte zařízení na místě čistém, suchém a v bezpečí před mrazem, přímým slunečním zářením a nadměrným působením (mechanickým nebo elektrickým proudem, teplo, vlhkost), a mimo dosah malých dětí. Umísťujte přístroj na čistý a stabilní povrch, kde nemůže spadnout. Nepokládejte tvrdé a těžké předměty, na zařízení nebo jeho části.

1. Vyčistěte zařízení, jak je popsáno v sekci> Péče a čištění <.
  2. Ujistěte se, že nejsou žádné cizí předměty na varné desce.
  3. Zavřete víko a uchopte přístroj vždy za rukojeti.
- Udržujte zařízení na čistém a stabilním povrchu, kde se nemůže spadnout.

### Upozornění:

Nikdy nepřemisťujte přístroj tažením za síťový kabel. Chcete-li jej přesunout, vždy držte přístroj za rukojeť, aby nedošlo k poškození.

Chraňte síťový kabel se zvláštní péčí. Elektrický kabel nesmí být nikdy zauzlován, zkroucený, vytahovaný, ztláčený nebo drcený.

Nepoužívejte části nebo příslušenství zařízení, pro jiné účely, než je provoz tohoto zařízení. Doporučujeme uložit příslušenství společně s přístrojem.



### **Pokyny pro likvidaci**

Zařízení a obaly musí být zlikvidován v souladu s místními předpisy pro likvidaci elektronických výrobků a obalových materiálů. Obráťte se na místní firmu pro likvidaci odpadů.

Nevhazujte elektrické spotřebiče jako netříděný komunální odpad. Pokud jsou elektrické spotřebiče likvidovány nekontrolovaně, může dojít k úniku nebezpečných látek do podzemních vod a tím i vstoupí do potravního řetězce, nebo flóry a fauny. Životní prostředí může být otráveno během rozpadu pro mnoho let. Při koupi nového výrobku, je prodávající ze zákona povinen přijmout staré spotřebiče k likvidaci zdarma.

### **Záruka:**

Zaručujeme, že všechny Gastro Back elektrická zařízení, jsou bez vad v době nákupu. Prokazatelné výrobní nebo materiálové vady budou vyměněny nebo opraveny v zákonné lhůtě bezplatně. Nárok kupujícího na záruku neplatí, pokud poškození přístroje bude v důsledku nesprávného zacházení, přetížení nebo chyby instalace. Jestliže následoval technický zásah třetích osob bez našeho písemného souhlasu, tak se záruka ihned ruší.

Seznam autorizovaných servisů naleznete na stránkách [www.cultstore.cz](http://www.cultstore.cz)

Dovozce: Emgeton Technology s.r.o