



# 12 in 1 Multicooker



EN

FR

NL

ES

PT

IT

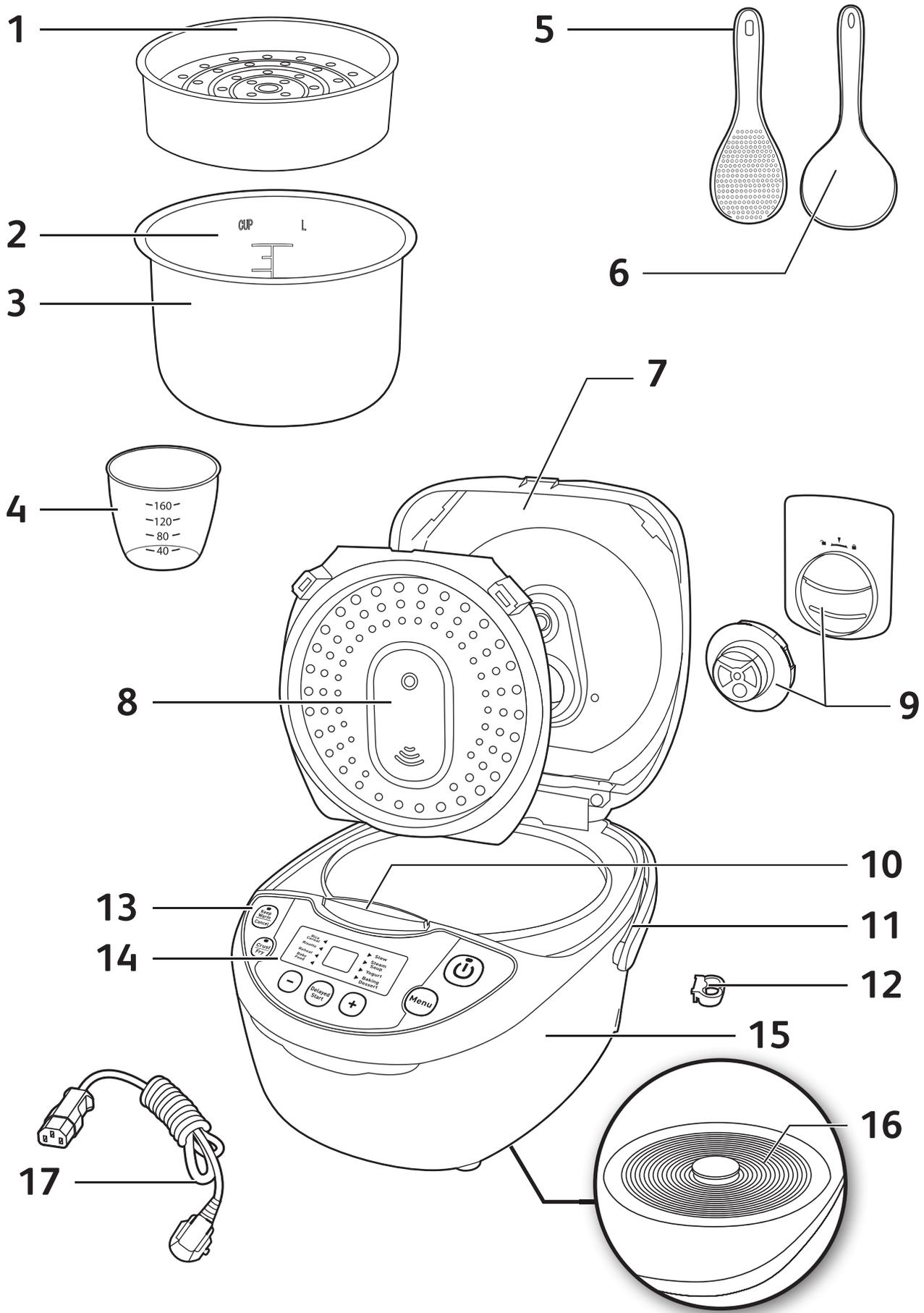
EL

AR

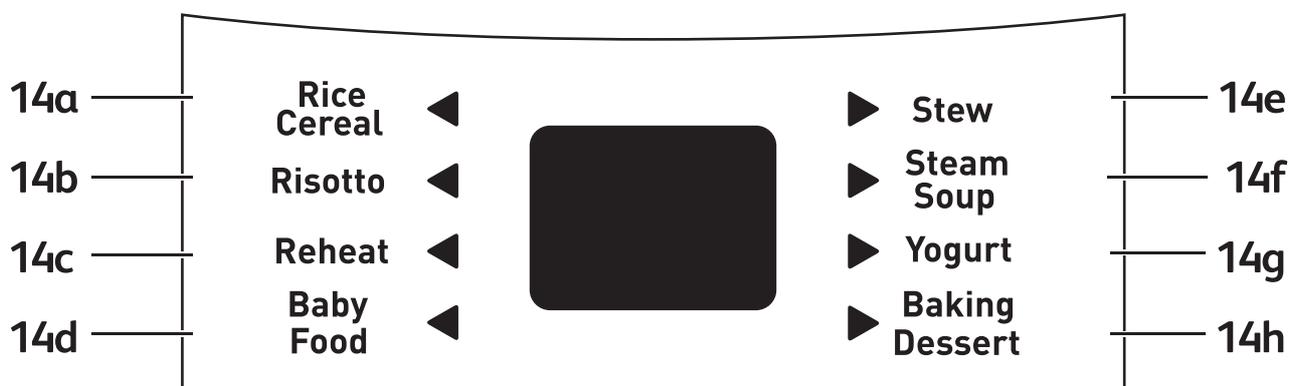
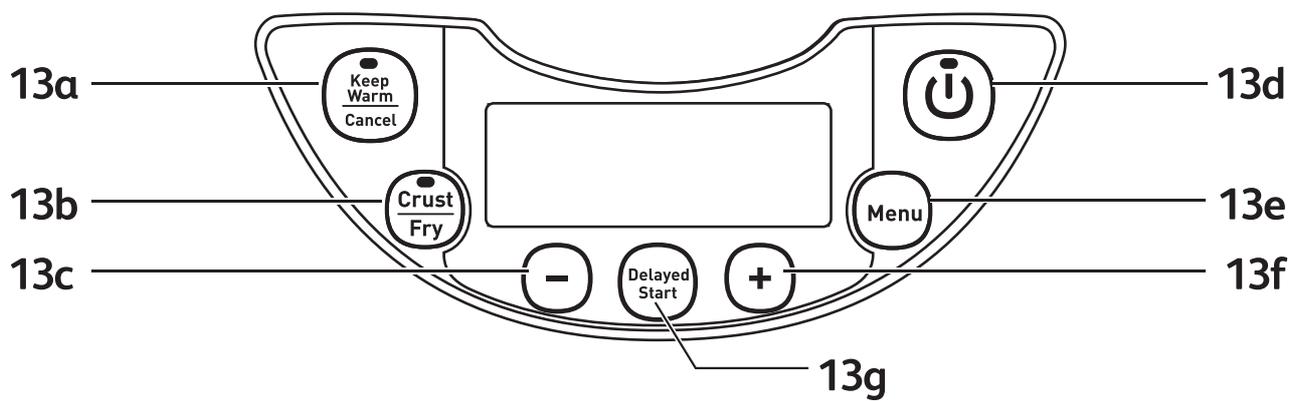
FA

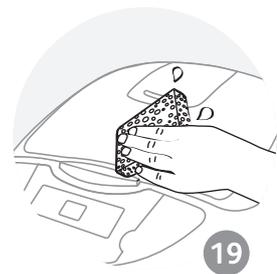
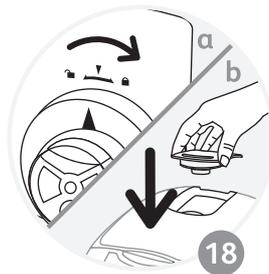
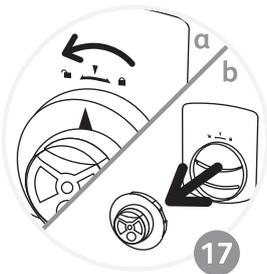
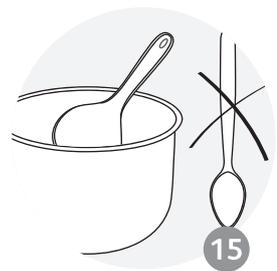
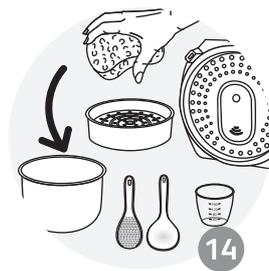
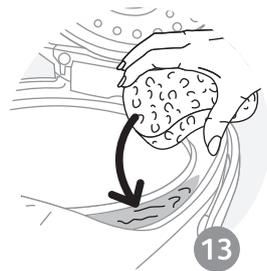
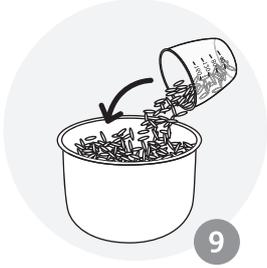
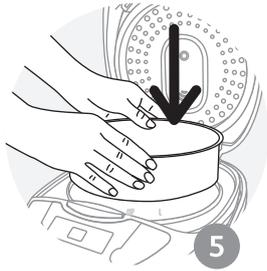
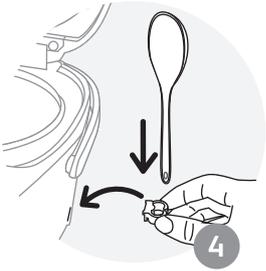
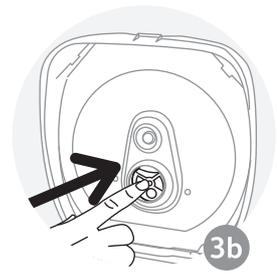
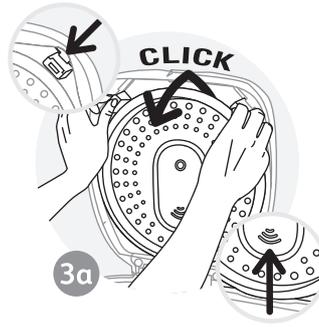
[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)

EN  
FR  
NL  
ES  
PT  
IT  
EL  
AR  
FA



## CONTROL PANEL







## DESCRIPCIÓN

1. Cestillo para cocinar al vapor
2. Medida para el agua y el arroz
3. Recipiente de cerámica, extraíble
4. Taza medidora
5. Cuchara para el arroz
6. Cuchara sopera
7. Tapa
8. Protección interna para el vapor, extraíble
9. Válvula de regulación de micropresión
10. Botón de apertura de la tapa
11. Asa
12. Soporte de la cuchara para el arroz
13. Panel de mando
  - a. Botón «KEEP WARM/CANCEL» (mantener caliente/cancelar)
  - b. Botón «CRUST/FRY» (costra/freír)
  - c. Botón «←»
  - d. Botón «START» (inicio)
  - e. Botón «MENU» (menú)
  - f. Botón «+»
  - g. Botón «DELAYED START» (inicio retardado)
14. Indicadores de función
  - a. Función «RICE/CEREAL» (arroz/cereal)
  - b. Función «RISOTTO»
  - c. Función «REHEAT» (recalentar)
  - d. Función «BABYFOOD» (comida para bebés)
  - e. Función «STEW» (guisar)
  - f. Función «STEAM/SOUP» (vapor/sopa)
  - g. Función «YOGURT» (yogur)
  - h. Función «BAKING/DESSERT» (hornear/postre)
15. Caja
16. Resistencia
17. Cable de alimentación

## ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

### Desempaquetar el aparato

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

**Lea las instrucciones y siga el método de operación atentamente**

### Limpiar el aparato

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

## EL APARATO

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

## PREPARACIÓN ANTES DE COCINAR

ES

### Medida de los ingredientes: capacidad máxima del recipiente

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

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

### Al cocinar arroz

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

### Al cocinar al vapor

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

## PARA TODAS LAS FUNCIONES

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

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

**Si desea cambiar el menú seleccionado por un error, pulse el botón «KEEP WARM/CANCEL» (mantener caliente/cancelar) y elija de nuevo el menú que desee.**

**Utilice solo el recipiente interior suministrado con el aparato.**

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

## TABLAS PARA COCINAR EL ARROZ

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

GUÍA DE COCCIÓN DEL ARROZ BLANCO – 10 tazas

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

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

### GUÍA DE COCCIÓN PARA OTROS TIPOS DE ARROZ

Tipo de arroz	Taza medidora de arroz	Peso del arroz	Nivel de agua en el recipiente (+ el arroz)	Raciones
Arroz blanco redondo (arroz italiano: tiene tendencia a pegarse)	6	870 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz moreno integral	6	887 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1480 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz de risotto	6	870 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz glutinoso	6	736 g	Marca de 5 tazas	7pers.-8pers.
	10	1227 g	Marca de 9 tazas	10pers.-12pers.
Arroz moreno	6	840 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1400 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz japonés	6	900 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1500 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.
Arroz jazmín	6	870 g	Marca de 6 tazas	7pers.-8pers.
	10	1450 g	Marca de 10 tazas	10pers.-12pers.

ES

Función	Tiempo			Temperatura máx.	Posición de la tapa	
	Por defecto	Rango	Cada		Tapa cerrada	Tapa abierta
Rice/Cereal (arroz/cereal)	Automático				•	
Risotto	Automático				•	
Reheat (recalentar)	25 min	8 min - 45 min	1 min	100°	•	
Babyfood (comida para bebés)	10 min	5 min - 90 min	1 min	100°	•	
Stew (guisar)	60 min	20 min - 9 h	1 min, tras 90 min - 1 hora	100°	•	
Steam/soup (vapor/sopa)	30 min	15 min - 2 h	1 min, tras 90 min - 1 hora	100°	•	
Yogurt (yogur)	8 h	6 h - 12 h	1 hora	42°	•	
Baking/Dessert (hornear/postre)	35 min	20 min - 4 h	1 min, tras 90 min - 1 hora	135°	•	
Crust/Fry (costra/freír)	15 min	5 min - 60 min	1 min	160°	•	•
Mantener caliente	Hasta 24 h			75°	•	

## RECOMENDACIONES PARA UN RESULTADO ÓPTIMO AL COCER EL ARROZ

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

## FUNCIÓN «RICE/CEREAL» (ARROZ/CEREAL)

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

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

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

## FUNCIÓN «RISOTTO»

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

ES

## FUNCIÓN «REHEAT» (RECALENTAR)

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

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

**Al recalentar arroz frío se puede producir un olor desagradable.**

## FUNCIÓN «BABYFOOD» (COMIDA PARA BEBÉS)

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

## FUNCIÓN «STEW» (GUISAR)

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

## FUNCIÓN «STEAM/SOUP» (VAPOR/SOPA)

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

## FUNCIÓN «YOGURT» (YOGUR)

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

## ELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA EL YOGUR

### Leche

#### ¿Qué leche debe usar?

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

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

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

**Elija leche entera, preferentemente UHT de larga duración.**

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

## El fermento

### Para yogur

Se hace con:

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

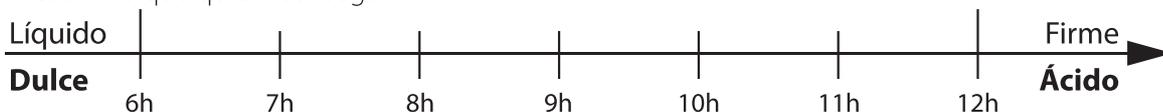
**Si ha hervido la leche, espere hasta que esté a temperatura ambiente antes de añadir el fermento.**

**Una temperatura demasiado alta podría destruir las propiedades del fermento.**

ES

## Tiempo de fermentación

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



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

## **FUNCIÓN «BAKING/DESSERT» (HORNEAR/POSTRE)**

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

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

## **FUNCIÓN «CRUST/FRY» (COSTRA/FREÍR)**

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

## **FUNCIÓN «KEEP WARM» (MANTENER CALIENTE)**

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

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

## **FUNCIÓN «DELAYED START» (INICIO RETARDADO)**

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

## **AL TERMINAR DE COCINAR**

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

## INFORMACIONES VARIAS

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

ES

### Los cuidados del recipiente

Con respecto al recipiente, siga atentamente las siguientes instrucciones:

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

### Limpieza de la válvula de micropresión

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

### Limpieza y cuidado de otras partes del aparato

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

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

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

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

## INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر <b>ALGERIA</b>	<b>(0)41 28 18 53</b>	سنة واحدة 1 year	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
<b>ARGENTINA</b>	<b>0800-122-2732</b>	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ <b>ARMENIA</b>	<b>(010) 55-76-07</b>	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադայան խճուղի, 16A, շին.3
<b>AUSTRALIA</b>	<b>02 97487944</b>	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH <b>AUSTRIA</b>	<b>01 866 70 299 00</b>	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ <b>BELARUS</b>	<b>017 2239290</b>	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE <b>BELGIUM</b>	<b>070 23 31 59</b>	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače <b>033 551 220</b>	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL <b>BRAZIL</b>	<b>11 2915-4400</b>	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ <b>BULGARIA</b>	<b>0700 10 330</b>	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
<b>CANADA</b>	<b>1-800-418-3325</b>	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
<b>CHILE</b>	<b>12300 209207</b>	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
<b>COLOMBIA</b>	<b>18000919288</b>	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA <b>CROATIA</b>	<b>01 30 15 294</b>	2 godine 2 years	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK <b>CZECH REPUBLIC</b>	<b>731 010 111</b>	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8

<b>DANMARK DENMARK</b>	<b>44 663 155</b>	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
<b>EESTI ESTONIA</b>	<b>668 1286</b>	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
<b>مصر EGYPT</b>	<b>الخط الساخن: 16622</b>	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
<b>SUOMI FINLAND</b>	<b>09 622 94 20</b>	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
<b>FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin</b>	<b>09 74 50 47 74</b>	1 an 1 year	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	<b>0212 387 400</b>	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
<b>ΕΛΛΑΔΑ GREECE</b>	<b>2106371251</b>	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 Κ. Κηφισιά
<b>香港 HONG KONG</b>	<b>8130 8998</b>	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	<b>06 1 801 8434</b>	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
<b>INDONESIA</b>	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
<b>ITALIA ITALY</b>	<b>199207354</b>	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
<b>日本 JAPAN</b>	<b>0570 077 772</b>	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージビル
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
<b>한국어 KOREA</b>	<b>1588-1588</b>	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 2층, 110-790
<b>LATVJA LATVIA</b>	<b>6 616 3403</b>	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

<b>LIETUVA LITHUANIA</b>	<b>5 214 0057</b>	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>LUXEMBOURG</b>	<b>0032 70 23 31 59</b>	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>МАКЕДОНИЈА MACEDONIA</b>	<b>(0)2 20 50 022</b>	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
<b>MALAYSIA</b>	<b>603-7710 8000</b>	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
<b>MEXICO</b>	<b>(01800) 112 8325</b>	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
<b>MOLDOVA</b>	<b>(22) 929249</b>	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>NEDERLAND The Netherlands</b>	<b>0318 58 24 24</b>	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
<b>NEW ZEALAND</b>	<b>0800 700 711</b>	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
<b>NORGE NORWAY</b>	<b>815 09 567</b>	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
<b>PERU</b>	<b>441 4455</b>	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
<b>POLSKA POLAND</b>	<b>0801 300 421</b> koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>PORTUGAL</b>	<b>808 284 735</b>	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	<b>01 677 4003</b>	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
<b>ROMÂNIA ROMANIA</b>	<b>0 21 316 87 84</b>	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București

<b>РОССИЯ</b> RUSSIA	<b>495 213 32 30</b>	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
<b>SRBIJA</b> SERBIA	<b>060 0 732 000</b>	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
<b>SINGAPORE</b>	<b>6550 8900</b>	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
<b>SLOVENSKO</b> SLOVAKIA	<b>233 595 224</b>	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
<b>SLOVENIJA</b> SLOVENIA	<b>02 234 94 90</b>	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
<b>ESPAÑA</b> SPAIN	<b>902 31 24 00</b>	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
<b>SVERIGE</b> SWEDEN	<b>08 594 213 30</b>	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
<b>SUISSE SCHWEIZ</b> SWITZERLAND	<b>044 837 18 40</b>	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 TAIWAN	<b>02 28333716</b>	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย THAILAND	<b>02 769 7477</b>	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
<b>TÜRKIYE</b> TURKEY	<b>216 444 40 50</b>	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
<b>U.S.A.</b>	<b>800-395-8325</b>	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	<b>044 300 13 04</b>	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>UNITED KINGDOM</b>	<b>0845 602 1454</b>	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
<b>VENEZUELA</b>	<b>0800-7268724</b>	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
<b>VIETNAM</b>	<b>08 38645830</b>	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

