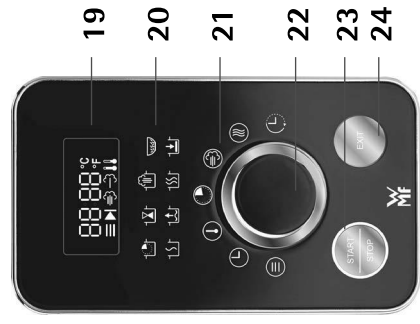
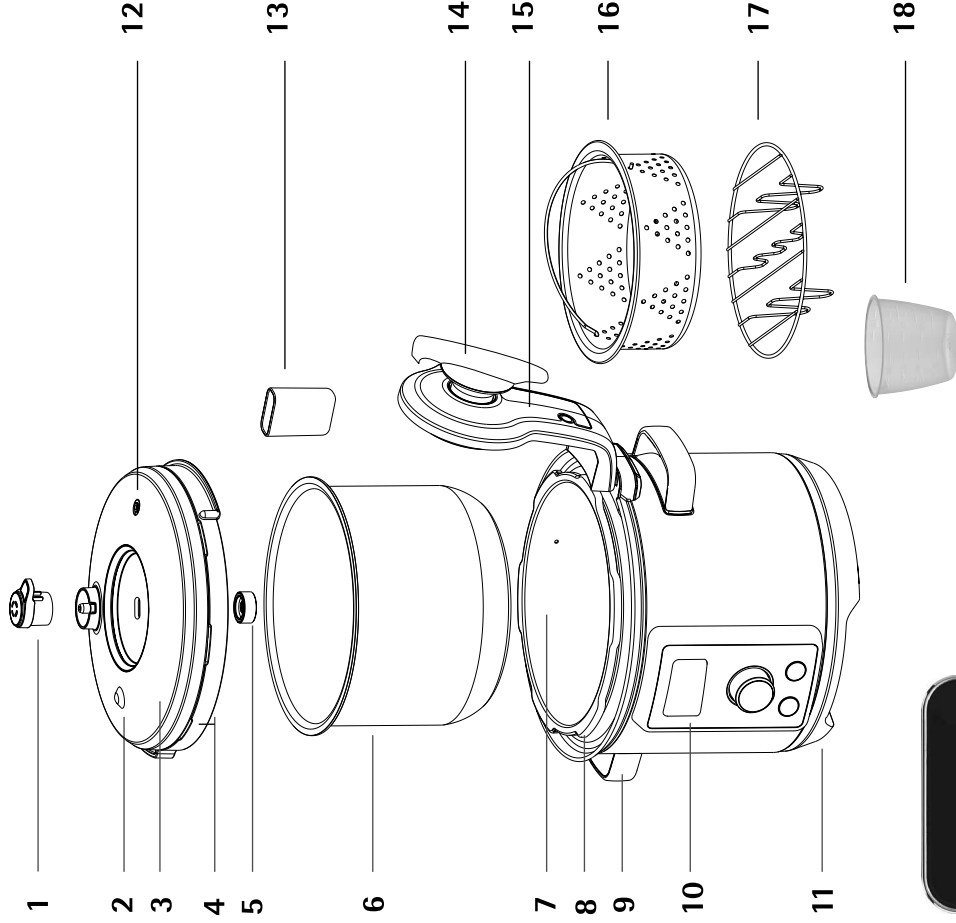




<b>DE</b> Gebrauchsanweisung Multifunktionskocher 8-in-1	6	<b>NL</b> Gebruiksaanwijzing Multifunctioneel kooktoestel 8-in-1	146
<b>EN</b> Operating Manual Multi-functional cooker 8-in-1	34	<b>DA</b> Brugsanvisning Multifunktionskoger 8-i-1	174
<b>FR</b> Mode d'emploi Cuiseur multifonctions 8 en 1	62	<b>SV</b> Användarguide Multikokare 8-i-1	202
<b>ES</b> Instrucciones de uso Olla multifunción 8 en 1	90	<b>FI</b> Käyttöohje Monitoimikeitin 8-in-1	230
<b>IT</b> Istruzioni per l'uso Pentola multifunzione 8 in 1	118	<b>NO</b> Bruksanvisning Multikoker 8-i-1	258



## Aufbau

1. Dampfventil
2. Sicherheitsventil
3. Abnehmbarer Deckel
4. Dichtung
5. Befestigungsmutter
6. Herausnehmbarer Kochtopf
7. Ofenraum
8. Kondensatrinne
9. Gehäusegriffe
10. Bedienfeld mit Display
11. Gerätesockel
12. Überdruckregel
13. Kondensatbehälter
14. Deckelgriff
15. Scharnierarm
16. Dampfkorb
17. Untersetzer für Dampfkorb
18. Messbecher
19. Display
20. Icons Kochprogramme
21. Icons Funktionen
22. Dreh-Druckknopf
23. Start/Stop Taste
24. Exit Taste

## Montage

1. Soupape de vapeur
2. Soupape de sécurité
3. Couvercle amovible
4. Joint
5. Ecrou de fixation
6. Faitout amovible
7. Chambre de four
8. Goulotte à condensat
9. Poignées du boîtier
10. Panneau de commande avec écran
11. Socle de l'appareil
12. Verrou de surpression
13. Récipient à condensat
14. Manche du couvercle
15. Bras de charnière
16. Panier vapeur
17. Support pour panier vapeur
18. Pot gradué
19. Écran
20. Icônes programmes de cuisson
21. Icônes fonctions
22. Bouton-poussoir rotatif
23. Touche marche/arrêt
24. Touche Exit

## Set-up

1. Steam valve
2. Safety valve
3. Removable lid
4. Seal
5. Fastening nut
6. Removable pan
7. Oven chamber
8. Condensate gutter
9. Housing grip
10. Control panel with display
11. Appliance base
12. Pressure bar
13. Condensate container
14. Lid handle
15. Hinge arm
16. Steam basket
17. Steam basket stand
18. Measuring jug
19. Display
20. Cooking programme icons
21. Function icons
22. Rotary button
23. Start/stop button
24. Exit button

## Componentes

1. Válvula de vapor
2. Válvula de seguridad
3. Tapa extraíble
4. Junta
5. Tuerca de sujeción
6. Olla extraíble
7. Estufa
8. Canal de condensado
9. Mangos de la carcasa
10. Cuadro de mando con pantalla
11. Zócalo del aparato
12. Cerrojo contra sobrepresión
13. Recipiente de condensado
14. Mango tapa
15. Brazo de la bisagra
16. Cesta de cocción
17. Platiso para cesta de cocción
18. Recipiente medidor
19. Pantalla
20. Iconos de los programas de cocción
21. Iconos de las funciones
22. Pulsador giratorio
23. Tecla Start/Stop
24. Tecla Exit



## Struttura

1. Valvola
2. Valvola di sicurezza
3. Coperchio rimovibile
4. Guarnizione
5. Dado di fissaggio
6. Pentola di cottura estraibile
7. Fornello
8. Scanalatura della condensa
9. Maniglie dell'alloggiamento
10. Pannello di comando con display
11. Base dell'apparecchio
12. Barra sovrappressione
13. Contenitore della condensa
14. Impugnatura coperchio
15. Braccio a cerniera
16. Cestello per cottura a vapore
17. Supporto per cestello per cottura a vapore
18. Misurino
19. Display
20. Icone programmi di cottura
21. Icone funzioni
22. Manopola-pulsante
23. Tasto avvio/arresto
24. Tasto Exit

## Onderdelen

1. Stoomventiel
2. Veiligheidsventiel
3. Afneembaar deksel
4. Afdichting
5. Bevestigingsmoer
6. Uitneembare kookpan
7. Oven
8. Condensgoot
9. Behuizingsgrepen
10. Bedieningsveld met display
11. Apparaatvoet
12. Overdrukrendel
13. Condenscontainer
14. Dekselgreep
15. Scharnierarm
16. Stoommand
17. Onderzetter voor stoommand
18. Maatbeker
19. Display
20. Pictogrammen kookprogramma's
21. Pictogrammen functies
22. Draai-drukknop
23. Start/Stop-toets
24. Exit-toets

## Laitteen osat

1. Höyryventtiili
2. Varoventtiili
3. Irrotettava kansi
4. Tiiviste
5. Kiinnitysmutteri
6. Irrotettava kattila
7. Uunitila
8. Kondenssivesikouru
9. Kotelon kahva
10. Näyttö ja ohjauspaneeli
11. Laitteen alaosa
12. Ylipainesalpa
13. Kondenssivesisäiliö
14. Kannen kahva
15. Saranavarsi
16. Höyrytykskori
17. Höyrytykskorin alusta
18. Mittakuppi
19. Näyttö
20. Ruuanvalmistusohjelmien kuvakkeet
21. Toimintojen kuvakkeet
22. Kiertopainike
23. Käynnistys- ja pysäytyspainike (Start/Stop)
24. Lopetuspainike (Exit)

## Deler

1. Dampventil
2. Sikkerhetsventil
3. Avtakbart lokk
4. Tetning
5. Festemutter
6. Uttakbart kokekar
7. Ovnstrom
8. Kondensatrenne
9. Hushåndtak
10. Kontrollpanel med display
11. Apparatsokkel
12. Overtrykksventil
13. Kondensatbeholder
14. Lokkåndtak
15. Hengselarm
16. Dampkurv
17. Underlag for dampkurv
18. Målebeger
19. Display
20. Ikoner for tilberedningsprogrammer
21. Ikoner for funksjoner
22. Dreieknapp
23. Start/stopp-knapp
24. EXIT-knapp

## Opbygning

1. Dampventil
2. Sikkerhetsventil
3. Aftageligt låg
4. Pakning
5. Møtrik
6. Udtagelig gryde
7. Ovnrum
8. Kondenserende
9. Husets greb
10. Befjningsfelt med display
11. Apparatets sokkel
12. Overtryksrigel
13. Kondensbeholder
14. Lågets greb
15. Hængselarm
16. Dampkurv
17. Stander til dampkurv
18. Målebæger
19. Display
20. Ikoner kogeprogrammer
21. Ikoner Funktioner
22. Dreje-trykknop
23. Start/stop-knap
24. Exit-knap

## Delar

1. Ångventil
2. Säkerhetsventil
3. Avtagbart lock
4. Packning
5. Fästmutter
6. Uttagbar grytinsats
7. Kokkamare
8. Kondensvattenränna
9. Handtag
10. Manöverpanel med display
11. Sockel
12. Övertrykksventil
13. Kondensvattenbehållare
14. Handtag på locket
15. Arm med gångjärn
16. Ångkorg
17. Underlägg för ångkorg
18. Mått
19. Display
20. Symboler för tillagningsprogram
21. Symboler för funktioner
22. Vridknapp
23. Start/stopp-knapp
24. Exit-knapp



## Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- **Für EU Märkte:** Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- **Für EU Märkte:** Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Für EU Märkte:** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Für Nicht-EU Märkte:** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- **Für Nicht-EU Märkte:** Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr:** Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden.
- **Achtung, Gefahr von Schaumbildung und Überkochen.**
- **Wird das Gerät überfüllt, können heiße Flüssigkeiten herausspritzen**

## Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die separat beigefügten Garantiehinweise. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

### Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~ 50-60 Hz

Leistungsaufnahme: 1000-1200 Watt

Schutzklasse: I

Maximal zulässiger Druck (PS): 130 kPA

### Weitere Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung und alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem Multifunktionskocher arbeiten. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- **Vorsicht! Dieses Gerät kocht mit Hilfe von Druck. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Erhitzen richtig verschlossen wurde. Eine unzureichende Benutzung kann zu Verbrennungen führen. Versuchen Sie niemals den Deckel des Geräts mit Gewalt zu öffnen.** Der Druck könnte explosionsartig entweichen und zu Verletzungen und Sachschäden durch heißen Dampf und Flüssigkeiten führen. Lassen Sie immer zuerst den Druck aus dem Ofenraum (7) entweichen bevor Sie den Deckel (3) öffnen. Verwenden Sie dazu die in der **Bedienungsanleitung** beschriebenen **Methoden zum Druckabbau**.
- **Vorsicht!** Auch bei richtig geschlossenem und verriegeltem Deckel (3) kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten heißer Dampf an den Ventilen im Deckel entweichen. **Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrühen.** Im Dampfventil (1), in der Kondensatrinne (8), im Kondensatbehälter (13) und unter dem Deckel (3) kann sich heißes Kondenswasser sammeln und/oder beim Öffnen des Deckels heruntertropfen. Außerdem können beim Öffnen große Mengen Dampf unter dem Deckel entweichen. Halten Sie beim Öffnen des Deckels immer ausreichend Abstand, um sich nicht zu verbrühen.

- **Vorsicht! Füllen Sie niemals Flüssigkeiten oder Lebensmittel direkt in den Ofenraum (7), sondern ausschließlich in den herausnehmbaren Kochtopf (6). Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Flüssigkeiten im Ofenraum (7) sind. Dies könnte einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Flüssigkeiten überlaufen.**
- **Vorsicht! Das Heizelement im Ofenraum (7) bleibt nach dem Ausschalten des Geräts eine gewisse Zeit heiß.**
- Vergewissern Sie sich vor jeder Inbetriebnahme, dass beide Ventile (1, 2) und der Überdruckriegel (12) im Deckel vollständig frei von Rückständen und Ablagerungen und frei beweglich sind. Reinigen Sie die Ventile und den Überdruckriegel bei Bedarf sorgfältig, wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und das Zubehör, insbesondere den Deckel und das Netzka- bel des Gerätes auf Beschädigungen. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät oder Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder das Gerät überhitzt oder undicht ist oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (z.B. Sturz, Schlag, Flüssigkeiten im Gehäuse). In diesem Fall das Gerät zur Reparatur durch unseren Kundendienst oder durch eine autorisierte Fachwerkstatt bringen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Backofen. Griffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt. Das Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den er vorgesehen ist, das Kochen von Lebensmitteln.
- **Überfüllen Sie niemals den Kochtopf (6). Halten Sie sich an die auf der Innenseite des Koch- topfes angebrachte Skala und die Maximalmengen.** Dies gilt insbesondere, wenn Sie Speisen zubereiten, die beim Kochen quellen, schäumen oder spritzen. Lebensmittel können überkochen und in das Gerät laufen oder die Ventile verstopfen. Das Gerät könnte überhitzen und der Druck könnte explosionsartig entweichen und zu Verletzungen und Sachschäden durch heißen Dampf und Flüssigkeiten führen.
- **Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, darf der Kocher nicht mehr als bis zur Hälfte befüllt werden.**
- Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Topfes sowie die Heizplatte und der Temperatursen- sor im Ofenraum (7) sauber und trocken sind. Wischen Sie verschüttete Lebensmittel und Flüssig- keiten mit einem weichen, trockenen Tuch ab, bevor Sie den Kochtopf in den Ofenraum stellen und das Gerät in Betrieb nehmen.
- Wenn Sie zum Anbraten und Dünsten mit geöffnetem Deckel Flüssigkeiten oder frische Lebensmit- tel in den heißen Kochtopf füllen, dann können Fett und Wasser heftig spritzen. Niemals Hände, Arme und Gesicht über den Topf halten und niemals empfindliche Gegenstände neben das Gerät legen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschu- hen.
- **Niemals hochprozentige alkoholische Getränke wie z.B. Glühwein oder alkoholhaltige Nahrungsmittel mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden. Das Gerät ist nicht zum Flambieren von Lebensmitteln geeignet.**
- **Vorsicht! Das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Bewegen Sie den Multifunktionskocher nicht, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie hierzu die Griffe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe.**
- **Dieses Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden.** Verwenden Sie je nach Garprogramm nur einige Teelöffel Öl zum Kochen.
- **Vorsicht! Mit Haut gegartes Fleisch (z. B. Geflügel, Zunge) kann unter Druckeinwirkung Dampfblasen bilden. Stechen Sie die Haut nicht an solange diese Blasen sichtbar sind. Sie könnten sich verbrühen.**
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.

- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze, Öl und Wasser schützen.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht an der Zuleitung tragen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen z.B. Herdplatten o. Ä. oder in der Nähe der offenen Gas- flamme abstellen, das Gehäuse könnte dabei anschmelzen.
- Das Gerät nur auf glattem, trockenem, staubfreiem, hitzebeständigem Untergrund aufstellen.
- Das Gerät nicht auf wasserempfindlichen Oberflächen abstellen. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.
- **Achtung, aus dem Gerät entweicht Dampf!** Stellen Sie das Gerät nicht unter empfindliche Möbel (z.B. Hängeschränke).
- Gerät nicht im Freien und in feuchten Räumen sowie in Reichweite von Kindern verwenden oder aufbewahren.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät und den Netzstecker niemals in die Spülmaschine stellen oder im oder unter Wasser reinigen. Beachten Sie die Reinigungshinweise, wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben
- Sie dürfen keines der Sicherheitssysteme, außerhalb der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Wartungs- und Reinigungsanweisungen, manipulieren.
- Verwenden Sie nur WMF Originalersatzteile. Benutzen Sie insbesondere nur Töpfe und Deckel des gleichen Modells.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausge- schlossen.
- Verwenden Sie das Gerät nie ohne Zugabe von Flüssigkeit, dies würde das Gerät schwer beschädigen.
- Bevor Sie den Deckel nach dem Kochen von breiigen Lebensmitteln öffnen, rütteln Sie das Gerät leicht, um das Herauspritzen von Lebensmitteln zu verhindern.
- Das Gerät darf niemals ohne das Ventilsieb des Dampfventils auf der Innenseite des Deckels benutzt werden. Vergewissern Sie sich, dass das Ventilsieb nach einer Reinigung des Dampfventils wieder aufgesetzt wird. Lesen Sie hierzu aufmerksam das Kapitel „Reinigung und Pflege“.

### **Verwendung des Multifunktionskochers 8-in-1**

Mit dem Lono Multifunktionskocher haben Sie nicht nur einen elektrischen Schnellkochtopf, sondern ein vielseitig einsetzbares Multitalent erworben. Es kombiniert 8 Funktionen in nur einem Gerät: Schnellkochen, Schongaren, Dampfgaren, Kochen von Reis und Hülsenfrüchten, Andünsten, Aufwär- men, Anbraten und Einkochen. Damit eignet sich das Gerät perfekt für die schnelle, gesunde und abwechslungsreiche Küche. Durch die bis zu 70 % reduzierte Garzeit werden Vitamine und Mineral- stoffe geschont und der aromatische Geschmack der Lebensmittel bleibt erhalten. Zudem werden lebenswichtige Vitamine nicht zerköcht, sondern bleiben erhalten. Die praktische Warmhaltefunktion bis zu 6 Stunden und das zeitverzögerte Kochen bis zu 12 Stunden sorgt für größtmögliche Flexibilität. Die timer-gesteuerte Elektronik überwacht Garzeiten, Druck und Temperaturen und bietet somit best- mögliche Sicherheit. Durch die intuitive Steuerung lassen sich die voreingestellten Kochprogramme einfach und schnell auswählen oder an Ihre Bedürfnisse anpassen.

## Vor dem ersten Gebrauch

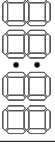









- Nehmen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.  
**Hinweis:** Ein Teil des Zubehörs befindet sich im herausnehmbaren Kochtopf (6).
- Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungsmaterialien und vergewissern Sie sich, dass keine Verpackungsreste im Ofenraum (7) verblieben sind.
- Reinigen Sie das Gerät, die Bauteile sowie das Zubehör vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

### Beschreibung und Bedienung von Sicherheitseinrichtungen









Sicherheitseinrichtung	Beschreibung	Bedienung
Überdruckschalter	Erfasst mechanische Verformungen des Ofenraum (7) verursacht durch erhöhten Druck. Wenn der Druck im Innenraum über den maximalen Regeldruck steigt, schaltet der Überdruckschalter die Heizung aus und verhindert weiteren Druckaufbau. Sobald der Druck wieder bis zum maximalen Regeldruck sinkt, schaltet der Überdruckschalter die Heizung wieder an und das Gerät funktioniert wie vorgesehen.	Keine Bedienung, Reinigung oder Pflege möglich.
Dampf- oder Gewichtsventil	Verschließt den Garraum durch sein Gewicht. Wenn der Druck im Garraum über den maximalen Regeldruck ansteigt, wird die Druckkraft höher als die Gewichtskraft des Ventils. Das Ventil öffnet und Dampf entweicht. Der Druck im Ofenraum sinkt, bis die Gewichtskraft des Ventils wieder größer ist als die Druckkraft. Das Ventil schließt wieder.	Das Dampf- oder Gewichtsventil kann entfernt und gereinigt werden. Siehe Abschnitt "Sicherheitsrelevante Teile reinigen".
Sicherheitsventil	Verhindert als zusätzliche Sicherheitseinrichtung neben dem Überdruckschalter und dem Dampfventil, dass der Druck zu hoch wird.	Das Sicherheitsventil kann gereinigt werden. Siehe Abschnitt "Sicherheitsrelevante Teile reinigen".
Überdruckriegel	Verriegelt den Deckel mechanisch, solange Druck im Innenraum besteht.	Der Überdruckriegel kann ausgebaut und gereinigt werden. Siehe Abschnitt "Sicherheitsrelevante Teile reinigen".

## Inbetriebnahme












### Übersicht Display und Display-Symbole

Symbol	Beschreibung	Mögliche Einstellungen
	<b>Segment-Anzeige</b> Darstellung von Zeit und Temperaturen.	Darstellung in Grad Celsius (°C) Darstellung in Grad Fahrenheit (°F)
	Anzeige Temperatur-Einheit	Die Umstellung erfolgt im Bereitschafts-Modus (Anzeige "-- --") durch Drücken der EXIT-Taste für 3 Sekunden. Dann Auswahl und Bestätigung per Dreh-Druckknopf (20).
	<b>Aufheizen (nacheinander blinkende Balken):</b> Das Gerät heizt bis zur voreingestellten oder individuellen Temperatur auf. <b>Kochen unter Druck (dauerhaft leuchtende Balken):</b> Das Gerät kocht unter Druck. Der Deckel kann nicht geöffnet werden. Die Balken leuchten dauerhaft bis zum Ende der eingestellten Zeit. <b>Kochen ohne Druck :</b> Die Balken werden nach dem Aufheizen nicht mehr angezeigt.	
	<b>Ende</b> Eingestelltes Kochprogramm beendet.	
	<b>Druckabbau</b> Auswahl des Druckabbaus. Nur bei Programmen möglich, die mit Druck arbeiten.	 
	<b>Temperatur</b> Auswahl der Temperatur. Nur im Programm Schongaren möglich	 

## Übersicht der Kochprogramme

Kochprogramm/ Symbol	Beschreibung	Voreinstellungen
	<b>Schnellkochen</b> Schnelles und dabei schonendes Garen von Lebensmitteln unter Dampfdruck. <b>Achtung! Während des Garvorganges können heißer Dampf und heißes Wasser am Dampfventil, Überdruckriegel oder Sicherheitsventil austreten. Halten Sie während des Betriebes niemals Gesicht, Hände oder Arme über das Gerät, um schwere Verbrühungen durch austretenden Dampf und heißes Wasser zu vermeiden.</b>	Zeit: 10 Minuten 1 Natürlich 1 Stunde Aus Druckstufe: Druckabbau: Warmhalten: Verzögerter Start:
	<b>Schongaren</b> Zubereitung von Speisen mit einer langen aber schonenden Garzeit	Zeit: 4 Stunden Gering 1 Stunde Aus Temperatur: Warmhalten: Verzögerter Start:
	<b>Dampfgaren</b> Dämpfen von z.B. Gemüse, Fisch, Knödel und Aufwärmen bereits fertiger Gerichte	Zeit: 15 Minuten 1 Stunde Aus Warmhalten: Verzögerter Start:
	<b>Kochen von Reis und Hülsenfrüchten</b> Zubereitung verschiedener Reissorten und Hülsenfrüchten	Zeit: 9 Minuten Natürlich 1 Stunde Aus Druckabbau: Warmhalten: Verzögerter Start:
	<b>Andünsten</b> Leichtes Bräunen von Gemüse oder Fleisch	Zeit: 10 Minuten 127°C Temperatur:
	<b>Aufwärmen</b> Erneutes Erwärmen bereits fertiger Gerichte	Zeit: 4 Minuten Aus Verzögerter Start:
	<b>Anbraten</b> Scharfes Anbraten/Rösten von z.B. Fleisch oder Gemüse	Zeit: 10 Minuten
	<b>Einkochen</b> Eindicken von Saucen, Sirup oder Fonds. Kochen von Marmelade	Zeit: 10 Minuten 104°C Temperatur:

## Übersicht der einstellbaren Werte und Funktionen

Einstellung/ Symbol	Beschreibung
	<b>Menü</b> Auswahl der Kochprogramme. Durch Bestätigung der Funktion über den Dreh-Druckknopf gelangt man in die Kochprogramme.
	<b>Zeit</b> Verändert die voreingestellte Zeit in Minuten und Stunden
	<b>Temperatur</b> Anpassung der Temperatur
	<b>Druckstufe</b> Anpassung der Druckstufen im Programm Schnellkochen Druckstufe 1: 33 kPa (entspricht ca.108°C) Druckstufe 2: 52 kPa (entspricht ca.112°C) Druckstufe 3: 65 kPa (entspricht ca.114°C) Druckstufe 4: 83 kPa (entspricht ca.117°C)
	<b>Druckabbau</b> Auswahl zwischen schnellem und natürlichem Druckabbau  Schnell: Der Druck wird automatisch nach dem Garen schnell abgelassen, um die Lebensmittel nicht zu weich zu kochen und Rezepten mit geringen Garzeiten zu entsprechen.  Natürlich: Der Druck wird durch die Abkühlung der Lebensmittel abgebaut. Durch das Dampfventil tritt kein Dampf aus. <b>Hinweis:</b> Sie können während des Kochvorgangs den Druckabbau auch manuell durchführen, indem Sie das Icon „Druckabbau“ auswählen und den Dreh-Druckknopf mindestens 3 Sekunden gedrückt halten. Der Druck wird dann für 30 Sekunden abgelassen.
	<b>Warmhalten</b> Hält Speisen nach Beendigung des Kochprogramms für die eingestellte Zeit warm. Die Warmhaltefunktion kann in den Programmen Schnellkochen, Schongaren, Dampfgaren und Garen von Reis und Hülsenfrüchten für bis zu 6 Stunden aktiviert werden.
	<b>Verzögerter Start</b> Ermöglicht die Startvorwahl des gewünschten Programms zeitversetzt bis zu 12 Stunden
	<b>Start/ Stopp Taste</b> Blinkt im Standby Modus und startet und beendet ein Kochprogramm
	<b>Exit Taste</b> Bricht die Programmeinstellung ab und versetzt das Gerät in den Standby Modus.

Der Lono Multifunktionskocher bietet 8 verschiedene Kochprogramme: Schnellkochen, Schongaren, Dampfaren, Kochen von Reis und Hülsenfrüchten, Andünsten, Aufwärmen, Anbraten und Einkochen. Für jedes Programm sind Zeit, Druck oder Temperatur voreingestellt. Diese können jedoch nach Rezept, der Menge an gekochten Speisen und Ihrem persönlichen Geschmack angepasst werden.

Kochprogramm	Zeit	Druck (kPa)	Vorheizen	Automatisches Warmhalten
Schnellkochen	1 bis 120 Minuten	33 kPa bis 83 kPa (4 Druckstufen)	Ja	Ja
Schongaren	2 bis 12 Stunden	-	Nein	Ja
Dampfaren	1 bis 60 Minuten	-	Ja	Ja
Kochen von Reis und Hülsenfrüchten	1 bis 50 Minuten	-	Ja	Ja
Andünsten	1 bis 60 Minuten	-	Ja	Nein
Aufwärmen	1 bis 60 Minuten	-	Ja	Nein
Anbraten	1 bis 60 Minuten	-	Ja	Nein
Einkochen	1 bis 120 Minuten	-	Nein	Nein

### Das Gerät vorbereiten und einschalten

1. Stellen Sie das Gerät auf einem glatten, trockenen, staubfreien sowie hitze- und feuchtigkeitsbeständigen Untergrund auf.
2. Drehen Sie den Deckelgriff (14) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und klappen Sie den Deckel so weit hoch, bis dieser in geöffnete Position stehen bleibt.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig zusammengesetzt ist und dass beide Ventile (1, 2) und der Überdruckriegel (12) im Deckel vollständig frei von Rückständen und Ablagerungen und frei beweglich sind. Reinigen Sie die Ventile und den Überdruckriegel bei Bedarf sorgfältig, wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
4. Entnehmen Sie den Kochtopf (6) und das Zubehör aus dem Ofenraum und vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Kochtopfes sowie die Heizplatte völlig sauber und frei von anhaftenden Rückständen sind.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Kondensatbehälter (13) auf der Geräterückseite leer und richtig im Halter eingesetzt ist.
6. Stellen Sie den Kochtopf (6) wieder in den Ofenraum (7).
7. Stecken Sie den Netzstecker auf der Rückseite in das Gerät und anschließend in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose. Es ertönt ein Piepton und der Lichtring um die **Start/Stop-Taste** blinkt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
8. Drücken Sie die **Start/Stop-Taste** erneut. Es ertönt ein weiterer Piepton. Der Lichtring um die **Start/Stop-Taste** erlischt und das „MENU“ Icon (Bild zeigen) blinkt. Im Display erscheint die Anzeige „---“.

### Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten

1. Gehen Sie vor, wie im Bereich „Gerät vorbereiten und einschalten“ beschrieben.
2. Beachten Sie die Mindestfüllmengen und Hinweise, die in jedem Kochprogramm beschrieben werden.
3. Drücken Sie den Dreh-Druckknopf (22). Das  Menü-Icon leuchtet dauerhaft, das  Icon für das Programm Schnellkochen blinkt. Drehen Sie den Dreh-Druckknopf zum gewünschten Kochprogramm und drücken Sie diesen erneut, um das Programm zu bestätigen.
4. Das Icon des gewählten Kochprogramms leuchtet nun dauerhaft und ein für das jeweilige Kochprogramm veränderbares Funktions-Icon und dessen Wert im Display blinken. Mit dem Dreh-Druckknopf können nun alle für das jeweilige Kochprogramm einstellbaren Werte und Funktionen durch Drehen angewählt werden. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Dreh-Druckknopfes. Das Icon des gewählten Kochprogramms sowie das ausgewählte Funktions-Icon leuchten nun dauerhaft. Der veränderbare Wert im Display blinkt und kann nun durch Drehen am Dreh-Druckknopf angepasst und durch Drücken bestätigt werden. Sie können die Werte nun für alle im gewählten Kochprogramm veränderbaren Werte und Funktionen individuell einstellen.  
**Hinweis:** Mit der **EXIT-Taste** können Sie die aktuelle Programmierung des Geräts abbrechen und erneut vornehmen. Erfolgt innerhalb von 5 Minuten keine Eingabe am Gerät, schaltet dieses automatisch in den Bereitschafts-Modus und im Display erscheint die Anzeige „---“.  
 5. Drücken Sie die **Start/Stop-Taste**. Der Lichtring um die **Start/Stop-Taste** sowie das Icon für das ausgewählte Kochprogramm leuchten dauerhaft. Im Display signalisiert das  Icon die Aufheizphase und die für das Kochprogramm voreingestellte Zeit wird angezeigt.  
**Achtung:** Während der Aufheizphase kann, abhängig vom Kochprogramm, Dampf aus dem Dampfventil (1) und Überdruckriegel (12) austreten. Das ist normal. Durch den Vorgang wird zeitweise Dampf durch das Dampfventil abgelassen. Auch das ist normal. **Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrennen.**  
**Vorsicht! Das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Bewegen Sie den Multifunktionskocher nicht, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie hierzu die Griffe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe.**  
**Hinweis:** Während der Aufheizphase und des Kochvorgangs können die gewählten Einstellungen durch Drehen des Dreh-Druckknopfes (22) angezeigt und durch Drücken, wie in diesem Bereich beschrieben, verändert werden.
6. Nach Beendigung des Kochprogramms ertönen 3 Pieptöne. Im Display erscheint das Icon Ende  bis die Exit-Taste gedrückt wird.  
**Hinweis:** Rütteln Sie das geschlossene Gerät nach Beendigung eines Kochprogramms mit geschlossenem Deckel, um mögliche Dampfblasen im Innern des Kochtopfes zu zerstören.  
**Vorsicht! Mit Haut gegartes Fleisch (z. B. Geflügel, Zunge) kann unter Druckeinwirkung Dampfblasen bilden. Stechen Sie die Haut nicht an solange diese Blasen sichtbar sind. Sie könnten sich verbrennen.**  
**Hinweis:** Durch Drücken einer beliebigen Taste gelangen Sie zurück in den Bereitschafts-Modus und im Display erscheint die Anzeige „---“.
7. Abhängig von Ihren individuellen Einstellungen kann die Warmhaltefunktion nach Beendigung des Kochprogramms in den Programmen Schnellkochen, Schongaren, Dampfaren und Garen von Reis und Hülsenfrüchten bis zu 6 Stunden aktiviert werden. Sie können diese Funktion jederzeit manuell unterbrechen. Nach Beendigung der Warmhaltezeit schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Sie können diese Funktion aber auch jederzeit manuell durch Drücken der **Start/Stop-Taste** beenden.  
 **Tipp:** Wir empfehlen Ihnen eine Warmhaltezeit von einer Stunde, um die Qualität und den Geschmack der Speisen zu bewahren.

### Ein Kochprogramm mit voreingestellten Werten starten

1. Gehen Sie vor, wie im Bereich „Gerät vorbereiten und einschalten“ beschrieben.
2. Beachten Sie die Mindestfüllmengen und Hinweise, die in jedem Kochprogramm beschrieben werden.
3. Drücken Sie den Dreh-Druckknopf (22). Das Menü-Icon leuchtet dauerhaft, das Icon für das Programm Schnellkochen blinkt. Drehen Sie den Dreh-Druckknopf zum gewünschten Kochprogramm und drücken Sie diesen erneut, um das Programm zu bestätigen.  
**Hinweis:** Mit der **EXIT-Taste** können Sie die aktuelle Programmierung des Geräts abbrechen und erneut vornehmen. Erfolgt innerhalb von 5 Minuten keine Eingabe am Gerät, schaltet dieses automatisch in den Bereitschafts-Modus und im Display erscheint die Anzeige „---“.
4. Drücken Sie die **Start/Stopp-Taste**. Der Lichtring um die **Start/Stopp-Taste** sowie das Icon für das ausgewählte Kochprogramm leuchten dauerhaft. Im Display signalisiert das Icon die Aufheizphase und die für das Kochprogramm voreingestellte Zeit wird angezeigt.  
**Achtung:** Während der Aufheizphase kann, abhängig vom Kochprogramm, Dampf aus dem Dampfventil (1) und Überdruckriegel (12) austreten. Das ist normal. Durch den Vorgang wird zeitweise Dampf durch das Dampfventil abgelassen. Auch das ist normal. **Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrennen.**  
**Vorsicht! Das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Bewegen Sie den Multifunktionskocher nicht, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie hierzu die Griffe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe.**  
**Hinweis:** Sie können die voreingestellten Werte/Funktionen jederzeit auch während des Kochens verändern, indem Sie den Dreh-Druckknopf drücken und die gewünschte Funktion durch Drehen am Dreh-Druckknopf anwählen und wie im Bereich „Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten“ beschrieben verändern.
5. Nach Beendigung des Kochprogramms ertönen 3 Pieptöne. Im Display erscheint das Icon Ende und wird für 1 Minute angezeigt.  
**Hinweis:** Rütteln Sie das geschlossene Gerät nach Beendigung eines Kochprogramms mit geschlossenem Deckel, um mögliche Dampfblasen im Innern des Kochtopfes zu zerstören.  
**Vorsicht! Mit Haut gegartes Fleisch (z. B. Geflügel, Zunge) kann unter Druckeinwirkung Dampfblasen bilden. Stechen Sie die Haut nicht an solange diese Blasen sichtbar sind. Sie könnten sich verbrennen.**  
**Hinweis:** Durch Drücken einer beliebigen Taste gelangen Sie zurück in den Bereitschafts-Modus und im Display erscheint die Anzeige „---“.
6. In den Programmen Schnellkochen, Schongaren, Dampfwaren und Garen von Reis und Hülsenfrüchten wird die Warmhaltefunktion nach Beendigung des Kochprogramms automatisch für 1 Stunde aktiviert. Sie können diese Funktion jederzeit manuell unterbrechen oder ausschalten. Nach Beendigung der Warmhaltezeit schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Sie können diese Funktion aber auch jederzeit manuell durch Drücken der **Start/Stopp-Taste** beenden.  
**Tipp:** Wir empfehlen Ihnen eine Warmhaltezeit von einer Stunde, um die Qualität und den Geschmack der Speisen zu bewahren.

### Das Programm Schnellkochen

<b>Voreinstellung</b>	Zeit:	10 Minuten
	Druckstufe:	1
	Druckabbau:	Natürlich
	Warmhalten:	1 Stunde
	Verzögerter Start:	Aus

Mit dem diesem Programm können Sie beispielsweise saftige Braten, aromatische Eintöpfe und Suppe unter hoher Energiesparnis und in einem Bruchteil der Zeit garen. Die Zutaten werden mit wenig Flüssigkeit im abgedichteten Offenraum unter erhöhtem Druck gegart. Durch den höheren Druck steigt die Siedetemperatur der Flüssigkeit im Inneren des Kochtopfes, wodurch die Lebensmittel bis zu 70 % schneller gegart werden.

1. Gehen Sie vor, wie im Bereich „Gerät vorbereiten und einschalten“ beschrieben.
2. Füllen Sie Flüssigkeit mindestens bis zur ersten Markierung der auf der Innenseite des Kochtopfes angebrachten Skala sowie die zu garenden Lebensmittel in den Topf, bevor Sie das Programm starten.

**Tipp:** Um die typischen und schmackhaften Röstaromen zu erhalten, nutzen Sie vorab das Programm Andünsten oder Anbraten.

**Achtung:** Das Programm niemals mit leerem Kochtopf (6) betreiben, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden. **Überfüllen Sie niemals den Kochtopf. Halten Sie sich an die auf der Innenseite des Kochtopfes angebrachte Skala und die Maximalmengen. Beim Kochen von Lebensmitteln die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, darf der Kocher nicht mehr als bis zur Hälfte befüllt werden.**

**Achtung! Dieses Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden.** Verwenden Sie je nach Garprogramm nur einige Teelöffel Öl zum Kochen.

Dies gilt insbesondere, wenn Sie Speisen zubereiten, die beim Kochen quellen, schäumen oder spritzen. Lebensmittel können überkochen und in das Gerät laufen oder die Ventile verstopfen. Das Gerät könnte überhitzen und der Druck könnte explosionsartig entweichen und zu Verletzungen und Sachschäden durch heißen Dampf und Flüssigkeiten führen.

3. Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass dieser vollständig auf dem Gerät aufliegt. Drehen Sie den Deckelgriff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Ein Piepton signalisiert, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.
4. Gehen Sie weiter vor, wie in den Bereichen „Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten“ oder „Ein Kochprogramm mit voreingestellten Werten starten“ beschrieben.  
**Vorsicht:** Das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Bewegen Sie den Multifunktionskocher nicht, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie hierzu die Griffe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe. **Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrennen.**

## Gartabelle Schnellkochen

Die folgende Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über die durchschnittlichen Garzeiten im Programm Schnellkochen. Bitte beachten Sie, dass dies Durchschnittswerte für nicht gefrorene Lebensmittel sind und die tatsächlichen Garzeiten abweichen können. Wir ermutigen Sie, die Garzeiten nach Ihrem persönlichen Geschmack individuell zu verändern.

Lebensmittel	Garzeit	Druckstufe	Druck (kPa)	Druckabbau
Schwarze Bohnen	15 Minuten	3	83 kPa	natürlich
Kichererbsen, getrocknet	35 Minuten	4	83 kPa	natürlich
Linsen, getrocknet	2 Minuten	2	83 kPa	Schnell
Weißer Bohnen, getrocknet	15-20 Minuten	3	83 kPa	Natürlich
Wachtelbohnen, getrocknet	10-15 Minuten	3	83 kPa	Natürlich
Gerste	10-15 Minuten	1	33 kPa	Natürlich
Risotto	5 Minuten	1	33 kPa	Schnell
Wildreis	20 Minuten	2	52 kPa	Schnell
Hühnerbrust	5-10 Minuten	3	65 kPa	Natürlich
Hähnchenschenkel	8-12 Minuten	3	65 kPa	Natürlich
Hähnchen, im Ganzen	10 Minuten	3	65 kPa	Schnell
Putenbrust	25 Minuten	3	65 kPa	Natürlich
Schweineschulter, mit Knochen	35-50 Minuten	4	83 kPa	Natürlich
Schweineschulter, ohne Knochen	10-15 Minuten	4	83 kPa	Natürlich
Lammfleisch, ohne Knochen	10-15 Minuten	4	83 kPa	Natürlich
Rinderschulter	45-60 Minuten	4	83 kPa	Schnell
Rindfleisch (engl. Beef round)	15-20 Minuten	4	83 kPa	Schnell
Artischocken, geviertelt	4 Minuten	2	52 kPa	Schnell
Zuckerrüben	15 Minuten	2	52 kPa	Schnell
Butternußkürbis, in ca. 5 cm große Stücke geteilt	5 Minuten	2	52 kPa	Schnell
Blumenkohlrisolen	1 Minute	2	52 kPa	Schnell
Brauner Senf (Sareptasen) in ca. 2,5 cm Streifen	6 Minuten	2	52 kPa	Schnell
Silberzwiebeln	3 Minuten	2	52 kPa	Schnell
Kartoffeln, ca. 6 mm Stücke	3 Minuten	1	52 kPa	Schnell
Rotkohl	4 Minuten	2	52 kPa	Schnell
Geflügel, Suppen	8 Minuten	3	65 kPa	Natürlich
Chilis und Eintöpfe	15-20 Minuten	4	83 kPa	Schnell
Desserts (Vanillepudding, Kompott,...)	10-15 Minuten	1	33 kPa	Natürlich
Individuelles Rezept	Abhängig vom persönlichen Geschmack	1	33 kPa	Abhängig vom persönlichen Geschmack

## Das Programm Schongaren

Voreinstellung	Zeit:	4 Stunden
Druckstufe:	Gering	
Warmhalten:	1 Stunde	
Verzögerter Start:	Aus	

Beim Schongaren werden Lebensmittel schonend über einen langen Zeitraum, häufig zwischen 3 und 12 Stunden, bei Temperaturen unter dem Siedepunkt erhitzt. Ein Anbröckeln der Speisen wird so vermieden. Besonders faserige, feste Fleischstücke erhalten beim Schmoren mit diesem Programm ein reiches Aroma. Bei diesem Kochprogramm wählen Sie nicht den Druck, sondern die Temperatur (hoch oder gering) für den Garvorgang, weil ein Druckaufbau im Inneren des Ofenraumes verhindert wird.

1. Gehen Sie vor, wie im Bereich „Gerät vorbereiten und einschalten“ beschrieben.
2. Füllen Sie Flüssigkeit mindestens bis zur ersten Markierung der auf der Innenseite des Kochtopfes angebrachten Skala sowie die zu garenden Lebensmittel in den Topf, bevor Sie das Programm starten.

**Tipp:** Um die typischen und schmackhaften Röstaromen zu erhalten, nutzen Sie vorab das Programm Andünsten oder Anbraten.

**Achtung:** Das Programm niemals mit leerem Kochtopf (6) betreiben, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.

**Kochung!** Überfüllen Sie niemals den Kochtopf. Halten Sie sich an die auf der Innenseite des Kochtopfes angebrachte Skala und die Maximalmengen. Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, darf der Kocher nicht mehr als bis zur Hälfte befüllt werden.

**Achtung!** Dieses Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden. Verwenden Sie je nach Garprogramm nur einige Teelöffel Öl zum Kochen.

Dies gilt insbesondere, wenn Sie Speisen zubereiten, die beim Kochen quellen, schäumen oder spritzen. Lebensmittel können überkochen und in das Gerät laufen oder die Ventile verstopfen. Das Gerät könnte überhitzen und der Druck könnte explosionsartig entweichen und zu Verletzungen und Sachschäden durch heißen Dampf und Flüssigkeiten führen.

3. Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass dieser vollständig auf dem Gerät aufliegt. Drehen Sie den Deckelgriff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Ein Piepton signalisiert, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.

4. Gehen Sie weiter vor, wie in den Bereichen „Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten“ oder „Ein Kochprogramm mit voreingestellten Werten starten“ beschrieben.

**Hinweis:** In diesem Programm können keine Einstellungen für die Druckstufe und den Druckabbau vorgenommen werden.

**Vorsicht:** Das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Bewegen Sie den Multifunktionskocher nicht, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie hierzu die Griffe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe. **Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrennen.**

## Das Programm Dampfgaren

<b>Voreinstellung</b>	Zeit: Warmhalten: Verzögerter Start:	15 Minuten 1 Stunde Aus
-----------------------	--	-------------------------------

Mit diesem Programm dämpfen Sie Gemüse, Fischfilets, Knödel oder Teigtaschen auf schonende und sanfte Weise, denn der Wasserdampf verändert nicht die Zellstruktur der Lebensmittel. Gemüse bleibt dadurch aromatisch, bissfest und behält zudem seine natürliche Farbe. Lebenswichtige Vitamine werden nicht zerkoht, sondern bleiben erhalten. Dampfgaren eignet sich ideal für die vegetarische und vegane Küche.

1. Füllen Sie Wasser bis zur „MIN“-Markierung auf der Innenseite des Kochtopfes (6) und setzen Sie den Untersetzer für Dampfkorb (17) in den Kochtopf.
2. Befüllen Sie nun den Dampfkorb (16) mit den zu garenden Lebensmitteln, bevor Sie das Programm starten.

**Achtung! Das Programm niemals mit leerem Kochtopf (6) betreiben, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden. Überfüllen Sie niemals den Kochtopf. Halten Sie sich an die auf der Innenseite des Kochtopfes angebrachte Skala und die Maximalmengen. Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, darf der Kocher nicht mehr als bis zur Hälfte befüllt werden.**

**Achtung! Dieses Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden.** Verwenden Sie je nach Garprogramm nur einige Teelöffel Öl zum Kochen.

Dies gilt insbesondere, wenn Sie Speisen zubereiten, die beim Kochen quellen, schäumen oder spritzen. Lebensmittel können überkochen und in das Gerät laufen oder die Ventile verstopfen. Das Gerät könnte überhitzen und der Druck könnte explosionsartig entweichen und zu Verletzungen und Sachschäden durch heißen Dampf und Flüssigkeiten führen.

3. Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass dieser vollständig auf dem Gerät aufliegt. Drehen Sie den Deckelgriff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Ein Piepton signalisiert, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.

4. Gehen Sie weiter vor, wie in den Bereichen „Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten“ oder „Ein Kochprogramm mit voreingestellten Werten starten“ beschrieben.

**Vorsicht:** Das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Bewegen Sie den Multifunktionskocher nicht, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie hierzu die Griffe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe. **Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrühen.**

## Das Programm Kochen von Reis und Hülsenfrüchten

<b>Voreinstellung</b>	Zeit: Druckabbau: Warmhalten: Verzögerter Start:	9 Minuten Natürlich 1 Stunde Aus
-----------------------	---	---

Dieses Kochprogramm eignet sich besonders zur schonenden Zubereitung von verschiedensten Reisorten und Hülsenfrüchten. Wiegen Sie den Reis genau ab und waschen Sie diesen gegebenenfalls nach Anleitung unter kaltem Wasser. Einige Arten von Hülsenfrüchten müssen vor dem Garen 6 bis 8 Stunden in Wasser einweichen, um wieder Flüssigkeit aufzunehmen. Dabei können Sie aufquellen.

1. Gehen Sie vor, wie im Bereich „Gerät vorbereiten und einschalten“ beschrieben.
2. Füllen Sie die in der Reistabelle angegebene Menge Wasser in den Kochtopf (6). Geben Sie anschließend den Reis dazu.

**Achtung:** Das Programm niemals mit leerem Kochtopf (6) betreiben, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden. **Überfüllen Sie niemals den Kochtopf. Halten Sie sich an die auf der Innenseite des Kochtopfes angebrachte Skala und die Maximalmengen. Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, darf der Kocher nicht mehr als bis zur Hälfte befüllt werden.**

**Achtung! Dieses Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden.** Verwenden Sie je nach Garprogramm nur einige Teelöffel Öl zum Kochen.

Dies gilt insbesondere, wenn Sie Speisen zubereiten, die beim Kochen quellen, schäumen oder spritzen. Lebensmittel können überkochen und in das Gerät laufen oder die Ventile verstopfen. Das Gerät könnte überhitzen und der Druck könnte explosionsartig entweichen und zu Verletzungen und Sachschäden durch heißen Dampf und Flüssigkeiten führen.

3. Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass dieser vollständig auf dem Gerät aufliegt. Drehen Sie den Deckelgriff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Ein Piepton signalisiert, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.

4. Gehen Sie weiter vor, wie in den Bereichen „Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten“ oder „Ein Kochprogramm mit voreingestellten Werten starten“ beschrieben.

**Vorsicht:** Das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Bewegen Sie den Multifunktionskocher nicht, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie hierzu die Griffe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe. **Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrühen.**

## Reistabelle

Bitte beachten Sie, dass dies Durchschnittswerte sind und die tatsächlichen Garzeiten je nach Reissorte abweichen können. Verschiedene Reissorten können auch abweichende Mengen an Wasser benötigen. Richten Sie sich daher auch nach den Angaben auf der Verpackung des Herstellers.

Reis	Wasser	Portionen
200 g	300 ml	1-2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2-3
350 g	525 ml	3-4
400 g	600 ml	4-5
450 g	675 ml	5-6
500 g	750 ml	6-7
600 g	900 ml	7-8

## Das Programm Andünsten

<b>Voreinstellung</b>	Zeit: Temperatur: Deckel (3):	10 Minuten 127°C offen
-----------------------	-------------------------------------	------------------------------

Mit diesem Programm können Sie Gemüse wie beispielsweise Zwiebeln oder Knoblauch vorgaren und leicht bräunen. Damit eignet sich dieses Kochprogramm hervorragend als Vorbereitung für das Schnellkochen oder Schongaren.

- Gehen Sie vor, wie im Bereich „Gerät vorbereiten und einschalten“ beschrieben.
- Geben Sie etwas Öl oder Bratfett in den Kochtopf (6) und starten Sie das Kochprogramm wie in den Bereichen „Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten“ oder „Ein Kochprogramm mit voreingestellten Werten starten“ beschrieben. Die Aufheizphase startet. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Piepton.  
**Achtung:** Das Programm niemals mit leerem Kochtopf (6) betreiben, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden. **Überfüllen Sie niemals den Kochtopf. Halten Sie sich an die auf der Innenseite des Kochtopfes angebrachte Skala und die Maximalmengen. Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, darf der Kocher nicht mehr als bis zur Hälfte befüllt werden.**  
**Achtung! Dieses Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden.** Verwenden Sie je nach Garprogramm nur einige Teelöffel Öl zum Kochen.  
Dies gilt insbesondere, wenn Sie Speisen zubereiten, die beim Kochen quellen, schäumen oder spritzen. Lebensmittel können überkochen und in das Gerät laufen oder die Ventile verstopfen. Das Gerät könnte überhitzen und der Druck könnte explosionsartig entweichen und zu Verletzungen und Sachschäden durch heißen Dampf und Flüssigkeiten führen
- Füllen Sie die zu garenden Lebensmittel in den Topf.

**Achtung! Wenn Sie zum Anbraten und Dünsten mit geöffnetem Deckel Flüssigkeiten oder frische Lebensmittel in den heißen Kochtopf füllen, dann können Fett und Wasser heftig spritzen.** Niemals Hände, Arme und Gesicht über den Topf halten und niemals empfindliche Gegenstände neben das Gerät legen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen. Hinweis: Dieses Programm funktioniert nur mit geöffnetem Deckel.  
**Hinweis:** Sobald das Programm beendet ist, können Sie direkt mit den Programmen Schnellkochen oder Schongaren fortfahren.

## Das Programm Aufwärmen

<b>Voreinstellung</b>	Zeit: Verzögerter Start:	4 Minuten Aus
-----------------------	-----------------------------	------------------

Nutzen Sie dieses Programm, um bereits fertig gegarte Speisen schonend aufzuwärmen.

- Gehen Sie vor, wie im Bereich „Gerät vorbereiten und einschalten“ beschrieben.
- Füllen Sie die aufzuwärmenden Speisen in den Kochtopf (6).

**Achtung:** Das Programm niemals mit leerem Kochtopf (6) betreiben, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden. **Überfüllen Sie niemals den Kochtopf. Halten Sie sich an die auf der Innenseite des Kochtopfes angebrachte Skala und die Maximalmengen. Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, darf der Kocher nicht mehr als bis zur Hälfte befüllt werden.**

**Achtung! Dieses Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden.** Verwenden Sie je nach Garprogramm nur einige Teelöffel Öl zum Kochen.

Dies gilt insbesondere, wenn Sie Speisen zubereiten, die beim Kochen quellen, schäumen oder spritzen. Lebensmittel können überkochen und in das Gerät laufen oder die Ventile verstopfen. Das Gerät könnte überhitzen und der Druck könnte explosionsartig entweichen und zu Verletzungen und Sachschäden durch heißen Dampf und Flüssigkeiten führen.

- Schließen Sie den Deckel und achten Sie darauf, dass dieser vollständig auf dem Gerät aufliegt. Drehen Sie den Deckelgriff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Ein Piepton signalisiert, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.

Gehen Sie weiter vor, wie in den Bereichen „Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten“ oder „Ein Kochprogramm mit voreingestellten Werten starten“ beschrieben.  
Vorsicht: Das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Bewegen Sie den Multifunktionskocher nicht, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie hierzu die Griffe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe. **Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrühen.**

## Das Programm Anbraten

<b>Voreinstellung</b>	Zeit: Deckel (3):	10 Minuten offen
-----------------------	----------------------	---------------------

Angebratene Lebensmittel setzen Röstaromen frei (Maillard-Reaktion). Dadurch verstärkt sich das Aroma und der Geschmack wird reichhaltiger. Nutzen Sie dieses Programm, um Fleisch oder Gemüse vor dem Garen im Schnellkoch- oder Schongarprogramm vorzugaren. Dazu muss das Gargut nicht mehr aus dem Kochtopf entnommen werden.

1. Gehen Sie vor, wie im Bereich „Gerät vorbereiten und einschalten“ beschrieben.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in den Kochtopf (6) und starten Sie das Kochprogramm wie in den Bereichen „Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten“ oder „Ein Kochprogramm mit voreingestellten Werten starten“ beschrieben. Die Aufheizphase startet. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Piepton.  
**Achtung:** Das Programm niemals mit leerem Kochtopf (6) betreiben, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden. **Überfüllen Sie niemals den Kochtopf. Halten Sie sich an die auf der Innenseite des Kochtopfes angebrachte Skala und die Maximalmengen. Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, darf der Kocher nicht mehr als bis zur Hälfte befüllt werden.**  
**Achtung!** Dieses Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden. Verwenden Sie je nach Garprogramm nur einige Teelöffel Öl zum Kochen. Dies gilt insbesondere, wenn Sie Speisen zubereiten, die beim Kochen quellen, schäumen oder spritzen. Lebensmittel können überkochen und in das Gerät laufen oder die Ventile verstopfen. Das Gerät könnte überhitzen und der Druck könnte explosionsartig entweichen und zu Verletzungen und Sachschäden durch heißen Dampf und Flüssigkeiten führen.  
**Achtung! Wenn Sie zum Anbraten und Dünsten mit geöffnetem Deckel Flüssigkeiten oder frische Lebensmittel in den heißen Kochtopf füllen, dann können Fett und Wasser heftig spritzen.** Niemals Hände, Arme und Gesicht über den Topf halten und niemals empfindliche Gegenstände neben das Gerät legen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen. Hinweis: Dieses Programm funktioniert nur mit geöffnetem Deckel.  
**Hinweis:** Sobald das Programm beendet ist, können Sie direkt mit den Programmen Schnellkochen oder Schongaren fortfahren.

## Das Programm Einkochen

<b>Voreinstellung</b>	Zeit: Temperatur:	10 Minuten 104°C
-----------------------	----------------------	---------------------

Um eine perfekte Sauce oder schmackhafte Brühe zu erhalten, müssen diese etwas eingedickt werden. Der Geschmack wird dadurch intensiver.

**Tipp:** Fügen Sie Ihrer Sauce vor dem Servieren etwas kalte Butter hinzu und ziehen Sie die Sauce anschließend mit einem Stabmixer auf. Sie erhalten so eine glänzende, sämige Sauce.

**Hinweis:** Nutzen Sie hierfür jedoch nicht den Kochtopf (6) Ihres Multifunktionskochers, da die Antihafbeschichtung durch Kratzer beschädigt werden könnte. Beachten Sie hierzu auch die Hinweise im Bereich „Reinigung und Pflege“.

1. Gehen Sie vor, wie im Bereich „Gerät vorbereiten und einschalten“ beschrieben.
2. Wenn Sie Soßen aus einem vorangegangenen Kochprogramm, wie zum Beispiel Schnellkochen oder Schongaren, eindicken wollen, entnehmen Sie vorab Fleisch und Gemüse.
3. Gehen Sie weiter vor, wie in den Bereichen „Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten“ oder „Ein Kochprogramm mit voreingestellten Werten starten“ beschrieben. Lassen Sie den Deckel während des gesamten Garvorgangs geöffnet.  
**Vorsicht:** Das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Bewegen Sie den Multifunktionskocher nicht, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie hierzu die Griffe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe. **Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrühen.**
4. Sobald Ihre Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat, geben Sie Fleisch und Gemüse wieder hinzu und lassen Sie die Zutaten vor dem Servieren noch für einige Minuten durchziehen.

## Die Funktion Warmhalten

<b>Voreinstellung</b>	Zeit:	1 Stunde für die Kochprogramme Schnellkochen, Schongaren, Dampfaren und Kochen von Reis und Hülsenfrüchten
-----------------------	-------	--

Die Warmhaltefunktion wird automatisch nach den Kochprogrammen Schnellkochen, Schongaren, Dampfaren und Kochen von Reis und Hülsenfrüchten aktiviert und im Display mit dem  Icon Warmhalten gekennzeichnet.

**Hinweis:** Die Warmhaltefunktion kann nicht für andere Kochprogramme manuell hinzugefügt werden. Während des Warmhaltens kann sich Kondenswasser in der Kondensatrinne (8) sammeln. Das ist völlig normal. Wenn die Kondensatrinne voll ist, sammelt sich das Kondenswasser im Kondensatbehälter (13). Die maximale Warmhaltezeit beträgt 6 Stunden, kann aber, wie im Bereich „Ein Kochprogramm mit individuellen Einstellungen starten“ beschrieben, individuell angepasst werden. Nach Beendigung der Warmhaltezeit schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

**Hinweis:** Sie können diese Funktion aber auch jederzeit manuell durch Drücken der **Start/Stopp-Taste** beenden.

**Tipp:** Wir empfehlen Ihnen eine Warmhaltezeit von einer Stunde, um die Qualität und den Geschmack der Speisen zu bewahren.

## Die Funktion Verzögerter Start

Voreinstellung	Zeit:
	Aus, maximal 12 Stunden

Mit dieser Funktion können Sie in den Kochprogrammen Schnellkochen, Schongaren, Dampfgaren, Kochen von Reis und Hülsenfrüchten und Aufwärmen Ihren Multifunktionskocher mit allen Zutaten befüllen und programmieren. Er startet dann je nach Ihrer individuellen Einstellung bis zu 12 Stunden verzögert. So können Sie Speisen bequem vorbereiten und sicher sein, dass diese ohne weiteres Zutun zur gewünschten Zeit fertig sind.

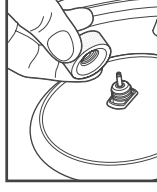
Hinweis: Der Countdown im Display beginnt nach der Aufheizphase des Gerätes. Sie können diese Funktion aber auch jederzeit manuell durch Drücken der **Start/Stopp-Taste** beenden.

## Reinigung und Pflege

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.
  2. Das Gerät nicht in Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch, dem etwas Spülmittel beigegeben wird, abwischen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
  3. Der Kochtopf (6) des Geräts ist mit einer Antihafbeschichtung ausgestattet, die das Anhaften von Speiseresten weitgehend verhindert. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:
    - Niemals mit scharfen, harten Gegenständen auf der Beschichtung kratzen, rühren oder schneiden. Niemals den Topf des Gerätes als Rührschüssel verwenden.
    - Nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Mixen und Schneiden aus dem Topf heraus.
    - Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
    - Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
    - Durch die Beschichtung lässt sich der Topf leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Selbst hartnäckige Speisereste lassen sich nach kurzem Einweichen mit einem weichen Spülschwamm oder einer Kunststoffspülbürste mit warmer Spülmittellösung entfernen.
  - Den Kochtopf nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Schäden an der Antihafbeschichtung, die durch den Gebrauch von Metallgegenständen oder Ähnlichem entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung.
4. Entfernen Sie den Kondensatbehälter, reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser und trocknen Sie ihn anschließend ab. Befestigen Sie den Kondensatbehälter wieder am Gerät.

## Sicherheitsrelevante Teile reinigen

### Deckel reinigen



Lösen Sie die Befestigungsmutter (5) gegen den Uhrzeigersinn. Entfernen Sie die Mutter und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. Dann den Deckel (3) abnehmen und unter Wasser reinigen. Trocknen Sie ihn gründlich ab bevor Sie ihn wieder einsetzen. Zum Schluss die Befestigungsmutter wieder anschrauben und darauf achten, dass sie sich in der richtigen Position befindet.

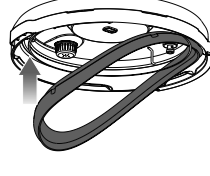
**Hinweis:** Der schwarzer Dichtring muss gegen die Deckelinnenfläche gedrückt werden.

### Dichtung entfernen

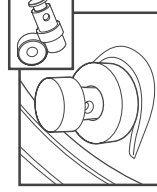


Lösen Sie die Befestigungsmutter (5) gegen den Uhrzeigersinn. Entfernen Sie die Mutter und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. Dann den Deckel abnehmen. Entnehmen Sie die Dichtung (4), spülen Sie diese ab und trocknen Sie gründlich, bevor Sie diese wieder einsetzen. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung korrekt auf dem Metallring positioniert ist.

**Hinweis:** Ersetzen Sie die Dichtung umgehend, wenn Sie Risse oder Kratzer feststellen. Wechseln Sie die Dichtung alle zwei Jahre, auch wenn Sie keine äußerlichen Beschädigungen feststellen können. Ersetzen Sie die Dichtung nur durch eine als Ersatzteil erhältliche, originale WMF Dichtung.



### Überdruckriegel entfernen



Lösen Sie die Befestigungsmutter (5) gegen den Uhrzeigersinn. Entfernen Sie die Mutter und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. Dann den Deckel abnehmen.

Entfernen Sie die schwarze Dichtung am Ende des Ventils und entfernen Sie das Ventil vom Deckel. Reinigen Sie es unter fließendem Wasser. Achten Sie darauf, dass der Kanal ordnungsgemäß gereinigt wird. Trocknen Sie die schwarze Dichtung gründlich ab und setzen Sie das Ventil von oben durch den Deckel wieder in seine ursprüngliche Position. Setzen Sie anschließend wieder die schwarze Dichtung auf das Ventil.

### Dampfventil reinigen

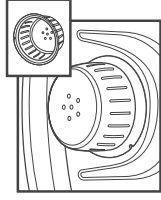


Entfernen Sie das Dampfventil (1) vorsichtig von der Oberseite des Deckels und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Achten Sie dabei besonders auf das Innere. Trocknen Sie es gründlich ab. Achten Sie auch darauf, dass der Kanal des Ventils im Deckel ordnungsgemäß gereinigt wird, bevor das Dampfventil wieder in seine ursprüngliche Position gebracht wird. Die Nase des Dampfventils muss dabei zur Mitte des Deckels zeigen.

### Entfernen des Ventilsiebs vom Dampfventils auf der Innenseite des Deckels

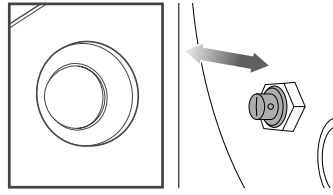
Ziehen Sie das Sieb leicht heraus, um es zu lösen. Dann säubern Sie es unter fließendem Wasser. Trocknen Sie es gründlich ab. Prüfen Sie das Dampfventil auf der Innen- und Außenseite des Deckels auf Verunreinigungen und reinigen Sie es gegebenenfalls. Setzen Sie das Sieb anschließend wieder in seine ursprüngliche Position. Dabei sollten Sie ein „Klicken“ hören. Das Ventilsieb muss wieder dicht an der Innenseite des Deckels anliegen.

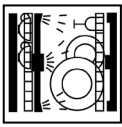
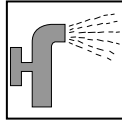
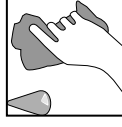
**Achtung!** Das Gerät ausschließlich mit aufgestecktem Ventilsieb betreiben.



### Überprüfung des Sicherheitsventils (2)

Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil (2) ordnungsgemäß funktioniert, indem Sie es leicht mit dem Finger von der Innenseite her nach außen drücken. Es dürfen keine Schmutz- oder Essensreste anhaften. **Achtung! Versuchen Sie niemals das Sicherheitsventil herauszuschrauben.**



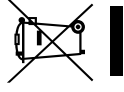
	 spülmaschinen-geeignet	 unter laufendem Wasser abspülbar	 mit einem feuchten Tuch abwischen
Grundgerät	—	—	✓
Abnehmbarer Deckel (3)	—	✓	✓
Kochtopf (6)	—	✓	✓
Kondensatbehälter (13)	—	✓	✓
Dampfkorb (16)	✓	✓	✓
Untersetzer für Dampfkorb (17)	✓	✓	✓
Messbecher (18)	—	✓	✓
<b>Sicherheitsrelevante Teile reinigen</b>			
Dichtung (4)	—	✓	✓
Überdruckriegel (12)	—	✓	✓
Dampfventil (1)	—	✓	✓
Ventilsieb für Dampfventil	—	✓	✓
Sicherheitsventil (2)	—	—	—

## Hilfe bei Problemen mit dem Gerät

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Der Deckel kann nicht oder nur schwer geöffnet werden</b>	Öffnen durch (Rest-) Druck im Innentopf nicht möglich.	Setzen Sie den Deckel (3) richtig zusammen. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Scharnierarm (15) und dem Deckel kein Zwischenraum entsteht. Die Befestigungsmutter (5) am Deckel muss fest und mit der schwarzen Dichtung zum Deckel hin verschraubt sein. Vergewissern Sie sich auch, dass die Deckeldichtung (4) richtig eingelegt ist. Reinigen Sie die Deckeldichtung, wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Überprüfen Sie die Dichtung (4) auf Risse und Kratzer. Ersetzen Sie die Deckeldichtung, wenn sie beschädigt ist.
	Der Druck im Topf ist vollständig abgelassen, aber der Überdruckriegel (12) bleibt hängen.	Warten Sie, bis der Druck im Topf vollständig abgebaut wurde. Schalten Sie das Gerät wieder in den Bereitschafts-Modus und führen Sie einen schnellen Druckabbau durch. Wählen Sie hierfür das Kochprogramm Schnellkochen und gehen Sie anschließend direkt in die Funktion Druckabbau. Drücken Sie den Dreh-Druckknopf (22) länger als 3 Sekunden. Das Dampfventil (1) bleibt nun für 30 Sekunden geöffnet. <b>Achtung! Niemals Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrühen.</b> Vergewissern Sie sich, dass der Überdruckriegel frei beweglich ist. Drehen Sie den Deckelgriff (14) des Deckels hin und her und versuchen Sie es dann erneut. Beachten Sie, dass dabei heißer Dampf am Deckel entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass der Druck vollständig abgelassen wird, indem Sie das Gerät mindestens 2 Stunden lang vollständig abkühlen lassen. <b>Achtung! Versuchen Sie nicht, das Gerät zum Abkühlen in Wasser zu legen.</b> Versuchen Sie, den Überdruckriegel mit einem geeigneten dünnen Gegenstand gangbar zu machen. <b>Vorsicht! Niemals Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrühen.</b> Reinigen Sie den Überdruckriegel, wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben und setzen Sie diesen wieder ordnungsgemäß ein.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Der Deckel kann nicht oder nur schwer geschlossen werden</b>	Der Druck im Topf ist vollständig abgelassen, aber der Überdruckriegel (12) bleibt hängen.	Die Verriegelung des Deckels muss ganz geöffnet sein, um den Deckel zu schließen. Drehen Sie den Deckelgriff des Deckels bis zum Anschlag gegen der Uhrzeigersinn und schließen Sie dann den Deckel. Die Dichtung ist nicht richtig eingelegt. Vergewissern Sie sich, dass die Deckeldichtung an der Rille im Deckelrand überall richtig anliegt. Stellen Sie sicher, dass der Druck vollständig abgelassen wird, indem Sie das Gerät mindestens 2 Stunden lang vollständig abkühlen lassen. <b>Achtung! Versuchen Sie nicht, das Gerät zum Abkühlen in Wasser zu legen.</b> Versuchen Sie, den Überdruckriegel mit einem geeigneten dünnen Gegenstand gangbar zu machen. <b>Vorsicht! Niemals Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrühen.</b> Reinigen Sie den Überdruckriegel, wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben und setzen Sie diesen wieder ordnungsgemäß ein. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (Kontaktdaten auf der Rückseite der Bedienungsanleitung) oder lassen Sie es fachgerecht reparieren. Drücken Sie leicht auf das Dampfventil (1), damit es in seine Position rutscht. Prüfen Sie die richtige Position des Dampfventils. Die Nase des Dampfventils muss dabei zur Mitte des Deckels zeigen. <b>Vorsicht! Niemals Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf oder heißem Wasser oder Lebensmitteln zu verbrühen.</b> Verwenden Sie das erforderliche Reis/Wasser-Verhältnis, wie in der Reistabelle beschrieben. Stellen Sie sicher, dass das Dampfventil, Sicherheitsventil und der Überdruckriegel nicht verschmutzt sind und während des Garens Undichtigkeiten verursachen. Prüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst wurde oder ob eine andere Störung im Stromnetz vorliegt.
	<b>Intensiver Druckabbau über das Dampfventil (1)</b>	Eine fehlerhafte Drucksteuerung führte zum Druckabbau Das Dampfventil (1) ist nicht in die richtige Position gerutscht
<b>Speisen wurden nicht gegart oder das Kocheergebnis ist nicht zufriedenstellend</b>	Bei der Zubereitung von Reis: Das Verhältnis von Wasser und Reis war nicht korrekt	Verwenden Sie das erforderliche Reis/Wasser-Verhältnis, wie in der Reistabelle beschrieben. Stellen Sie sicher, dass das Dampfventil, Sicherheitsventil und der Überdruckriegel nicht verschmutzt sind und während des Garens Undichtigkeiten verursachen. Prüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst wurde oder ob eine andere Störung im Stromnetz vorliegt.
	Das Gerät erhält keine Versorgung über das Stromnetz	

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Im Programm Schnellkochen steigt der Überdruckriegel (12) nicht hoch, es wird kein Druck aufgebaut.		Vergewissern Sie sich, dass das Dampfventil (1) in der richtig eingebaut ist. Die Nase muss dabei zur Mitte des Deckels zeigen. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit/Lebensmittel in den Kochtopf (6). Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (Kontaktangaben auf der Rückseite der Bedienungsanleitung).
Das Gerät schaltet automatisch zur Warmhaltefunktion um, ohne den Garvorgang abzuschließen.		Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit in den Kochtopf (6) und starten Sie den Garvorgang erneut.
Unter dem Gerät sammelt sich Wasser.		Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer ebenen, waagerechten Unterlage steht und der Kondensatbehälter (13) an der Rückseite des Gerätes eingesetzt ist. Leeren Sie den Kondensatbehälter (13), wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
Im Display erscheint der Fehlercode Err0		Der obere Thermosensor ist defekt. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (Kontaktangaben auf der Rückseite der Bedienungsanleitung).
Im Display erscheint der Fehlercode Err1		Der untere Thermosensor ist defekt. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (Kontaktangaben auf der Rückseite der Bedienungsanleitung).
Im Display erscheint der Fehlercode Err2		Der Deckel befindet sich in einer falschen Position, um z.B. ein Kochprogramm zu starten. Öffnen und schließen Sie den Deckel erneut. Bei korrekt verschlossenem Deckel ertönt ein Piepton.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC und der Richtlinie 2014/68/EU über Druckgeräte.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten.



## Important safety information

- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- **For EU markets:** This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- **For EU markets:** Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **For EU markets:** Children shall not play with the appliance.
- **For non-EU markets:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **For non-EU markets:** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance must not be immersed.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use may result in electric shocks or other hazards.
- Improper use may cause injury. After use, clean all parts that come into contact with food, as described in the section on "Cleaning and care".
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person if hazards are to be avoided.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments

- The appliance is not intended for purely commercial use.
- **Caution:** risk of burns! Accessible surfaces can become very hot.
- **Warning:** danger of foam formation and overspraying.
- If the device is overfilled, hot liquids can spray out.

## Before use

The appliance may be used only for the intended purpose and in accordance with this instruction manual. No claims of any kind may be made for damage resulting from improper use. You are therefore advised to read the instruction manual carefully before use. It contains instructions for using, cleaning and looking after the appliance. We accept no liability for any damage resulting from non-observance.

Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information, which is enclosed separately. The safety precautions must be observed during use.

### Technical data

Rated voltage:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Power consumption:	1000-1200 watts
Protection class:	I
Maximum permissible pressure (PS):	130 kPa

### Additional safety information

- Please read the operating instructions and all other instructions thoroughly before using the multi-functional cooker. Improper use can result in damage.
- **Caution! This appliance cooks food under pressure. Make sure that the appliance is properly closed before you heat it up. Inappropriate use can result in burns. Never try to force open the lid of the appliance.** Pressure could escape explosively and lead to injury and material damage from hot steam and liquids. Always first let the pressure escape from the oven chamber (7) before opening the lid (3). Use the **methods for reducing the pressure described in the operating instructions.**
- **Caution!** Even when the lid (3) is correctly closed and locked into place, hot steam may escape from the valve in the lid during operation and for some minutes after it is switched off. **Never put your hands, arms or face over the appliance during its operation or shortly afterwards, to avoid burns from steam, hot water or food.** Hot condensation may build up in the steam valve (1), condensate gutter (8), condensate container (13) and under the lid (3), and/or drip down when the lid is opened. Large quantities of steam under the lid may also escape when it is opened. Always keep enough distance to avoid burns when you open the lid.
- **Caution! Never put liquids or food directly into the oven chamber (7), only in the removable pan (6). Do not operate the appliance if there are liquids in the oven chamber (7). This could cause electric shock. Always switch the appliance off immediately and pull the mains plug if liquids are overflowing.**
- **Caution! The heating element in the oven chamber (7) remains hot for a certain time after the appliance has been switched off.**
- Always make sure before use that both valves (1, 2) and the pressure bar (12) in the lid are completely free from residue and debris and are freely movable. Carefully clean the valves and pressure bar when required, as described in the "Cleaning and care" section.

- Regularly check the appliance's components and accessories, particularly the lid and mains cable, for damage. Do not use if the appliance or its components are damaged or not working as expected or the appliance overheats, leaks or has been exposed to excessive strain (e.g. a drop, shock, liquids in the casing). In such cases, please have the appliance repaired via our customer services or an authorised service centre.
- Never use the appliance in the oven. High temperatures can damage the handle, valves and safety mechanisms. The appliance should only be used for its intended purpose, which is cooking food.
- **Never overfill the pan (6). Always follow the scale and maximum quantities on the inside of the pan.** This is particularly important if you are preparing dishes that froth, swell or spray during cooking. Food can overcook and run into the appliance or block the valves. The appliance could overheat and pressure escape explosively, leading to injury and material damage from hot steam and liquids.
- **When cooking food that expands during the cooking process, e.g. rice or dried vegetables, the cooker must not be filled more than half way.**
- Make sure that the outside of the pan, hotplate and temperature sensor in the oven chamber (7) are clean and dry. Wipe any spilt food or liquid with a soft, dry cloth before you put the pan in the oven chamber and operate the appliance.
- If you fill the hot pan with liquid or fresh food to sear or braise with the lid open, fat and water may spray heavily. Never put your hands, arms or face over the pan and never put delicate objects next to the appliance, to avoid injury and damage. Protect your hands with oven gloves.
- **Never heat high-proof alcoholic drinks e.g. mulled wine or food containing alcohol with the appliance, to avoid explosion and fire hazards. The appliance is not suitable to flambé food.**
- **Caution! The appliance gets hot. Risk of scalding from steam. Do not move the multi-functional cooker when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handle for this, if necessary, use gloves.**
- **This appliance is not to be used as a deep fryer.** Depending on the cooking programme, only use some tea spoons of oil for cooking.
- **Caution! Meat cooked in the skin (e.g. poultry, tongue) can form steam bubbles because of the effect of the pressure. Do not pierce the skin while these bubbles are visible, as you could scald yourself.**
- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling. Protect it from heat, oil and water.
- Only use an extension cable if it is in perfect condition.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Never pull the mains plug out of the socket by the power cord or with wet hands.
- Do not carry the appliance by the cable.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates or near open gas flames because this could melt the casing.
- Only set the appliance up on smooth, dry, heat-resistant surfaces that are dust-free.
- Do not place the appliance on water-sensitive surfaces. Splashes of water may damage such surfaces.
- Caution: steam escapes from the appliance! Do not operate the appliance underneath sensitive furniture (e.g. wall cupboards).
- Do not use or store the appliance outside, in damp rooms or within reach of children.
- The appliance must be supervised when in use.
- When the appliance is not being used, pull the mains plug out of the socket.

- Never put the appliance and mains plug in a dishwasher or clean with water. Follow the cleaning instructions in the "Cleaning and care" section.

- Do not tamper with the safety systems, apart from in line with the maintenance and cleaning instructions provided.
- Only use WMF original spare parts. In particular, only use pots and lids for the same model.
- No liability shall be accepted for any damage resulting from misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty claims shall likewise be excluded in such cases.
- Never use your pressure cooker without adding liquid, this would seriously damage it.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- You must never use the appliance without the steam valve strainer fitted on the inside of the lid.
- Make sure that you refit the valve strainer after cleaning the steam valve. Also carefully read the section on "Cleaning and Care".

### Using the 8-in-1 multi-functional cooker

With the Lono multi-functional cooker, you have acquired not just an electrical pressure cooker, but a flexible all-rounder. It combines 8 functions in just one appliance: pressure cooking, slow cooking, steaming, cooking rice and pulses, braising, heating, searing and preserving. The appliance is therefore perfect for quick, healthy and varied cooking. With cooking times reduced by up to 70%, vitamins and minerals are preserved and all the aromatic flavours of the food retained. Vital vitamins are also not lost through overcooking. The practical keep-warm function for up to 6 hours and time-delay cooking for up to 12 hours provide the greatest possible flexibility.

Timer-based electronics monitor cooking times, pressure and temperatures, thereby providing optimal safety. Intuitive controls mean preset programmes can be selected quickly and easily or adjusted to your needs.

### Before using for the first time

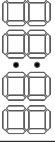









- Take the appliance and all accessories out of the box carefully and make sure that all components and accessories are complete and undamaged.
- **Note:** Some of the accessories are in the removable pan (6).
- Ensure that all packaging material is removed before use and there is no packaging left in the oven chamber (7).
- Clean the appliance, components and accessories before the first use and after any long storage, as described in the "Cleaning and care" section.

## Description and operation of the safety devices









Safety device	Description	Operation
Pressure Control Switch	Captures mechanical deformation of the oven chamber (7) caused by increased pressure. If the pressure inside rises above the maximum control pressure, the Pressure Control Switch turns off the heater and prevents further pressure build-up. As soon as the pressure drops again to the maximum control pressure, the Pressure Control Switch turns on the heater again and the device works as intended.	No operation, cleaning or care.
Steam or Weight Valve	Closes the oven chamber (7) by its weight. When the pressure in the oven chamber rises above the maximum control pressure, the pressure force is higher than the weight force of the valve. The valve opens and steam escapes. The pressure in the oven chamber decreases until the weight force of the valve is again higher than the pressure force. The valve closes again.	The Steam or Weight Valve can be detached and cleaned. See section "Cleaning safety features".
Safety Valve	Prevents, in addition to the Pressure Control Switch and the Steam Valve, a too high pressure inside the oven chamber (7)	The Safety Valve can be cleaned. See section "Cleaning safety features".
Pressure Bar	Locks the lid mechanically as long as pressure is in the oven chamber (7)	The Pressure Bar can be dismantled and cleaned. See section "Cleaning safety features".

## Initial operation










### Overview of display and symbols

Symbol	Description	Possible settings
	<b>Segment display</b> Shows time and temperatures.	
	Temperature unit display	Celsius (°C) Fahrenheit (°F) Switch to standby mode ("--- --") display) by pushing the EXIT button for 3 seconds. Then select and confirm using the rotary button (20).
	<b>Heating (successively flashing bars):</b> The appliance is heating up to preset or manually set temperature. <b>Pressure cooking (bars lit all the time):</b> The device is cooking under pressure. The lid cannot be opened. The bars are lit continuously until the set time is up. <b>Cooking without pressure:</b> The bar lights go out once the temperature is reached. <b>Pressure in the appliance (simultaneous flashing bars):</b> There is still pressure in the appliance and the lid cannot be opened. Wait until the bars stop flashing.	
	<b>End</b> Ends the set cooking programme.	
	<b>Pressure reduction</b> Choice of pressure reduction. Only for pressure programmes.	 Fast pressure reduction  Natural pressure reduction
	<b>Temperature</b> Choice of temperature. Only for slow cooking	 High temperature  Low temperature

## Overview of cooking programmes

Cooking programme/symbol	Description	Presets
	<b>Pressure cooking</b> Cooking food quickly and gently under steam pressure. <b>Caution! During the cooking process, hot steam and hot water may escape on the steam valve, pressure bar or safety valve. Never put your hands, arms or face over the appliance during its operation, to avoid severe burns from steam or hot water that escape.</b>	Time: 10 minutes 1 Natural 1 hour Off Pressure level: Pressure reduction: Keep-warm: Delayed start:
	<b>Slow cooking</b> Preparing dishes using long but gentle cooking	Time: 4 hours Low 1 hour Off Temperature: Keep-warm: Delayed start:
	<b>Steaming</b> Steaming vegetables, fish, dumplings, etc. and heating pre-prepared dishes	Time: 15 minutes 1 hour Off Keep-warm: Delayed start:
	<b>Cooking rice and pulses</b> Preparing various types of rice and pulses	Time: 9 minutes Natural 1 hour Off Pressure reduction: Keep-warm: Delayed start:
	<b>Browning</b> Lightly browning vegetables or meat	Time: 10 minutes 127°C Temperature:
	<b>Warming</b> Reheating pre-prepared dishes	Time: 4 minutes Off Delayed start:
	<b>Searing</b> Searing/roasting meat, vegetables etc.	Time: 10 minutes
	<b>Preserving</b> Thickening sauces, syrups or meat stocks. Making marmalade	Time: 10 minutes 104°C Temperature:

## Overview of the adjustable values and functions

Setting/symbol	Description
	<b>Menu</b> Choice of cooking programme. You reach the cooking programme by confirming the function with the rotary button.
	<b>Time</b> Changes the preset time in hours and minutes
	<b>Temperature</b> Adjusts the temperature
	<b>Pressure level</b> Adjusts the pressure level in the pressure cooking programme Pressure level 1: 33 kPa (approx. 108°C) Pressure level 2: 52 kPa (approx. 112°C) Pressure level 3: 65 kPa (approx. 114°C) Pressure level 4: 83 kPa (approx. 117°C)
	<b>Pressure reduction</b> Choice of fast or natural pressure reduction ☁ Fast: ☁ Pressure is automatically drained quickly after cooking, to avoid overcooking food and adhere to recipes with short cooking times. ☁ Natural: ☁ Pressure is removed as the food cools. No steam escapes from the steam valve. <b>Note:</b> You can also reduce pressure manually during the cooking process by selecting the pressure reduction icon and holding down the rotary button for at least 3 seconds. Pressure is then drained for 30 seconds.
	<b>Keep-warm</b> Keeps dishes warm for the set time after the cooking programme has finished. This function can be used for up to 6 hours in the programmes for pressure cooking, slow cooking, steaming and cooking rice and pulses.
	<b>Delayed start</b> Enables the start setting of the desired programme to be delayed by up to 12 hours
	<b>Start/stop button</b> Flashes in standby mode and starts and finishes a cooking programme
	<b>Exit button</b> Interrupts the programme setting and moves the appliance to standby mode.

The Lono multi-functional cooker offers 8 different cooking programmes: pressure cooking, slow cooking, steaming, cooking rice and pulses, braising, heating, searing and preserving. The time, pressure or temperature are preset for each programme. These can be adjusted according to the recipe, quantity of dishes cooked and your personal taste.

Cooking programme	Time	Pressure (kPa)	Preheating	Automatic keep-warm
Pressure cooking	1 to 120 minutes	33 kPa to 83 kPa (4 pressure levels)	Yes	Yes
Slow cooking	2 to 12 hours	-	No	Yes
Steaming	1 to 60 minutes	-	Yes	Yes
Cooking rice and pulses	1 to 50 minutes	-	Yes	Yes
Braising	1 to 60 minutes	-	Yes	No
Heating	1 to 60 minutes	-	Yes	No
Searing	1 to 60 minutes	-	Yes	No
Preserving	1 to 120 minutes	-	No	No

### Preparing and switching on the appliance

1. Set the appliance up on a smooth, dry, heat- and damp-resistant surface that is dust-free.
2. Turn the lid handle (14) anticlockwise as far as it will go and lift up the lid until it stays in an open position.
3. Always make sure that the lid is correctly put together and both valves (1, 2) and the pressure bar (12) in the lid are completely free from residue and debris and are freely moveable. Carefully clean the valves and pressure bar when required, as described in the "Cleaning and care" section.
4. Take the pan (6) and accessories out of the oven chamber and make sure the outside of the pan and hotplate are completely clean and free from stubborn residue.
5. Make sure that the condensate container (13) at the back of the appliance is empty and properly inserted in the holder.
6. Put the pan (6) back in the oven chamber (7).
7. Plug in the back of the appliance to an earthed wall socket that has been installed in accordance with the regulations. A beep sounds and the light ring around the **start/stop button** flashes. The appliance is in standby mode.



8. Press the **start/stop button** again. A further beep sounds. The light ring around the start/stop button is off. The "Menu" icon flashes and the display shows "--- --".

### Starting a cooking programme with individual settings


1. Proceed as described in the section "Preparing and switching on the appliance".
2. Please note the minimum quantities and instructions given in each cooking programme.
3. Press the rotary button (22). The  menu icon remains lit, the  pressure cooking programme icon flashes. Turn the rotary button to the desired cooking programme and press it again to confirm the programme.
4. The icon for the chosen cooking programme now remains lit and an adjustable function icon for the respective cooking programme and its value flash on the display. All value and function settings for the respective cooking programme can now be selected by turning the rotary button. Confirm your selection by pressing the rotary button. The icon for the selected cooking programme and the chosen function icon are now lit. The adjustable value on the display flashes and can now be changed and confirmed by turning and pressing the rotary button. You can now individually set all the adjustable values and functions in the selected cooking programme.  
**Note:** With the **EXIT button** you can interrupt the current programming of the appliance and start again. If there is no input into the appliance within 5 minutes, it automatically switches into standby mode and the display shows "-- --".
5. Press the **start/stop button**. The light ring around the **start/stop button** and the icon for the chosen cooking programme are lit. On the display, the  icon indicates the heating-up phase and the preset time for the cooking programme is shown.  
**Warning:** During the heating-up phase, regardless of the cooking programme, steam may escape from the steam valve (1) and pressure bar (12). This is normal. The process means steam is sometimes released by the steam valve. This is also normal. **Never put your hands, arms or face over the appliance during its operation or shortly afterwards, to avoid burns from steam, hot water or food.**  
**Note:** During the heating-up phase and the cooking process, the selected settings can be displayed by turning the rotary button (22) and changed as described in this section.
6. 3 beeps sound when the cooking programme finishes. The end icon is shown on the display until the „EXIT“ button  is pressed.  
**Note:** After the end of a cooking programme, shake the appliance with the lid closed to destroy any steam bubbles inside the pot.  
**Caution! Meat cooked in the skin (e.g. poultry, tongue) can form steam bubbles because of the effect of the pressure. Do not pierce the skin while these bubbles are visible, as you could scald yourself.**  
**Note:** By pressing any key, you can return to standby mode and the display shows "-- --". Depending on your individual settings, the keep-warm function can be activated for up to 6 hours after the cooking programme finishes for the pressure cooking, slow cooking, steaming and cooking rice and pulses programmes. You can interrupt this function manually at any time. Once the time has elapsed, the appliance switches automatically to standby mode. You can also stop this function manually at any time by pressing the **start/stop button**.

**Tip:** We recommend dishes are kept warm for one hour, to preserve quality and taste.

### Starting a cooking programme with preset values

1. Proceed as described in the section "Preparing and switching on the appliance".
2. Please note the minimum quantities and instructions given in each cooking programme.
3. Press the rotary button (22). The  menu icon remains lit, the  pressure cooking programme icon flashes. Turn the rotary button to the desired cooking programme and press it again to confirm the programme.

**Note:** With the **EXIT button** you can interrupt the current programming of the appliance and start again. If there is no input into the appliance within 5 minutes, it automatically switches into standby mode and the display shows "-- --".

4. Press the **start/stop button**. The light ring around the **start/stop button** and the icon for the chosen cooking programme are lit. On the display, the  icon indicates the heating-up phase and the preset time for the cooking programme is shown.

**Warning:** During the heating-up phase, regardless of the cooking programme, steam may escape from the steam valve (1) and pressure bar (12). This is normal. The process means steam is sometimes released by the steam valve. This is also normal. **Never put your hands, arms or face over the appliance during its operation or shortly afterwards, to avoid burns from steam, hot water or food.**

**Caution!** The appliance gets hot. Risk of scalding from steam. Do not move the multi-functional cooker when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handle for this. If necessary, use gloves.

**Note:** You can also change the preset values/functions at any time during cooking, by pressing the rotary button, turning it to select the desired function and changing it as described in the section "Starting a cooking programme with individual settings".

5. 3 beeps sound when the cooking programme finishes. The  end icon is shown on the display for 1 minute.

**Note:** After the end of a cooking programme, shake the appliance with the lid closed to destroy any steam bubbles inside the pot.

**Caution!** Meat cooked in the skin (e.g. poultry, tongue) can form steam bubbles because of the effect of the pressure. Do not pierce the skin while these bubbles are visible, as you could scald yourself.

**Note:** By pressing any key, you can return to standby mode and the display shows "-- --".

6. In the programmes for pressure cooking, slow cooking, steaming and cooking rice and pulses, the keep-warm function is automatically activated for 1 hour after the cooking programme finishes. You can interrupt or cancel this function manually at any time. Once the time has elapsed, the appliance switches automatically to standby mode. You can also stop this function manually at any time by pressing the **start/stop button**.

**Tip:** We recommend dishes are kept warm for one hour, to preserve quality and taste.

### Pressure cooking programme

<b>Preset</b>	Time: Pressure level: Pressure reduction: Keep-warm: Delayed start:	10 minutes 1 Natural 1 hour Off
---------------	---	---

With this programme, you can for example cook succulent roasts, tasty stews or soups with great energy savings in a fraction of the time. The ingredients are cooked with less liquid in the sealed oven chamber under higher pressure. The higher pressure increases the boiling point of the liquid inside the pan, so the food is cooked up to 70% more quickly.

1. Proceed as described in the section "Preparing and switching on the appliance".
2. Fill up with liquid to at least the first mark on the scale inside the pan and put the food to be cooked in the pan, before you start the programme.

**Tip:** To keep the typical and tasty roast aroma, use the braising or searing programme first.

**Warning:** Never operate the programme with an empty pan (6), to avoid overheating and fire. **Never overfill the pan. When cooking food that expands during the cooking process, e.g. rice or dried vegetables, the cooker must not be filled more than half way.**

**Always follow the scale and maximum quantities on the inside of the pan.**

**Warning:** This appliance is not to be used as a deep fryer. Depending on the cooking programme, only use some tea spoons of oil for cooking.

3. This is particularly important if you are preparing dishes that froth, swell or spray during cooking. Food can overcook and run into the appliance or block the valves. The appliance could overheat and pressure escape explosively, leading to injury and material damage from hot steam and liquids as far as it will go. A beep signals that the lid is fully closed.
4. Proceed as described in the sections "Starting a cooking programme with individual settings" or "Starting a cooking programme with preset values".

**Caution:** The appliance gets hot. Risk of scalding from steam. Do not move the multi-functional cooker when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handle for this. If necessary, use gloves. **Never put your hands, arms or face over the appliance during its operation or shortly afterwards, to avoid burns from steam, hot water or food.**

## Pressure cooking times

The table below gives an overview of average cooking times in the pressure cooking programme. Please note that the averages are not for frozen food and actual cooking times may vary. We encourage you to adjust cooking times individually according to your personal taste.

Food	Cooking time	Pressure level	Pressure (kPa)	Pressure reduction
Black beans	15 minutes	3	83 kPa	Natural
Chickpeas, dried	35 minutes	4	83 kPa	Natural
Lentils, dried	2 minutes	2	83 kPa	Fast
White beans, dried	15-20 minutes	3	83 kPa	Natural
Pinto beans, dried	10-15 minutes	3	83 kPa	Natural
Barley	10-15 minutes	1	33 kPa	Natural
Risotto	5 minutes	1	33 kPa	Fast
Wild rice	20 minutes	2	52 kPa	Fast
Chicken breast	5-10 minutes	3	65 kPa	Natural
Chicken thighs	8-12 minutes	3	65 kPa	Natural
Chicken, whole	10 minutes	3	65 kPa	Fast
Turkey breast	25 minutes	3	65 kPa	Natural
Pork shoulder, on the bone	35-50 minutes	4	83 kPa	Natural
Pork shoulder, boned	10-15 minutes	4	83 kPa	Natural
Lamb, boned	10-15 minutes	4	83 kPa	Natural
Beef shoulder	45-60 minutes	4	83 kPa	Fast
Beef round	15-20 minutes	4	83 kPa	Fast
Artichokes, quartered	4 minutes	2	52 kPa	Fast
Sugar beet	15 minutes	2	52 kPa	Fast
Butternut squash, in approx. 5 cm long pieces	5 minutes	2	52 kPa	Fast
Cauliflower florets	1 minutes	2	52 kPa	Fast
Mustard greens in approx. 2.5 cm long pieces	6 minutes	2	52 kPa	Fast
Pearl onions	3 minutes	2	52 kPa	Fast
Potatoes, approx. 6 mm pieces	3 minutes	1	52 kPa	Fast
Red cabbage	4 minutes	2	52 kPa	Fast
Poultry, soups	8 minutes	3	65 kPa	Natural
Chillies and stews	15-20 minutes	4	3 kPa	Fast
Desserts (custard, compote, etc.)	10-15 minutes	1	33 kPa	Natural
Individual recipe	To personal taste	1	33 kPa	To personal taste

## Slow cooking programme

Preset	Time: Pressure level: Keep-warm: Delayed start:	4 hours Low 1 hour Off
--------	--	---------------------------------

Slow cooking allows food to be gently cooked for longer periods, often between 3 and 12 hours, at temperatures below boiling point. This stops the food from burning. Stringy, hard meat cuts in particular achieve full flavour through braising with this programme. With this cooking programme, you select the temperature (high or low) not pressure for the cooking process, because build-up of pressure is prevented inside the oven chamber.

1. Proceed as described in the section "Preparing and switching on the appliance".
2. Fill up with liquid to at least the first mark on the scale inside the pan and put the food to be cooked in the pan, before you start the programme.

**Tip:** To keep the typical and tasty roast aroma, use the braising or searing programme first.

**Warning:** Never operate the programme with an empty pan (6), to avoid overheating and fire.

**Never overfill the pan. Always follow the scale and maximum quantities on the inside of the pan. When cooking food that expands during the cooking process, e.g. rice or dried vegetables, the cooker must not be filled more than half way.**

**Warning:** This appliance is not to be used as a deep fryer. Depending on the cooking programme, only use some tea spoons of oil for cooking.

This is particularly important if you are preparing dishes that froth, swell or spray during cooking. Food can overcook and run into the appliance or block the valves. The appliance could overheat and pressure escape explosively, leading to injury and material damage from hot steam and liquids as far as it will go. A beep signals that the lid is fully closed.

3. Close the lid and ensure it is completely supported on the appliance. Turn the lid handle clockwise as far as it will go. A beep signals that the lid is fully closed.
4. Proceed as described in the sections "Starting a cooking programme with individual settings" or "Starting a cooking programme with preset values".

**Note:** Pressure levels and pressure reduction cannot be set in this programme.

**Caution:** The appliance gets hot. Risk of scalding from steam. Do not move the multi-functional cooker when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handle for this. If necessary, use gloves. **Never put your hands, arms or face over the appliance during its operation or shortly afterwards, to avoid burns from steam, hot water or food.**

## Steaming programme

<b>Preset</b>	Time: Keep-warm: Delayed start:	15 minutes 1 hour Off
---------------	---------------------------------------	-----------------------------

With this programme, you can steam vegetables, fillets of fish, or dumplings in a gentle, healthy way because steam does not alter the food's cellular structure. Vegetables remain aromatic, firm to the bite and also retain their natural colours. Vital vitamins are also not lost through overcooking. Steaming is ideal for vegetarian and vegan cooking.

1. Fill up with water up to the "MIN" mark on the inside of the pan (6) and put the steam basket stand (17) in the pan.
2. Now fill the steam basket (16) with the food to be cooked, before starting the programme.  
**Warning:** Never operate the programme with an empty pan (6), to avoid overheating and fire.  
**Never overfill the pan. Always follow the scale and maximum quantities on the inside of the pan. When cooking food that expands during the cooking process, e.g. rice or dried vegetables, the cooker must not be filled more than half way.**  
**Warning: This appliance is not to be used as a deep fryer.** Depending on the cooking programme, only use some tea spoons of oil for cooking.  
This is particularly important if you are preparing dishes that froth, swell or spray during cooking. Food can overcook and run into the appliance or block the valves. The appliance could overheat and pressure escape explosively, leading to injury and material damage from hot steam and liquids.
3. Close the lid and ensure it is completely supported on the appliance. Turn the lid handle clockwise as far as it will go. A beep signals that the lid is fully closed.
4. Proceed as described in the sections "Starting a cooking programme with individual settings" or "Starting a cooking programme with preset values".  
**Caution:** The appliance gets hot. Risk of scalding from steam. Do not move the multi-functional cooker when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handle for this. If necessary, use gloves. **Never put your hands, arms or face over the appliance during its operation or shortly afterwards, to avoid burns from steam, hot water or food.**

## Cooking rice and pulses programme

<b>Preset</b>	Time: Pressure reduction: Keep-warm: Delayed start:	9 minutes Natural 1 hour Off
---------------	--	---------------------------------------

This cooking programme is particularly suitable for careful preparation of the most diverse types of rice and pulses. Weigh the rice exactly and wash it under cold water if required under the instructions. Some types of pulses need to be soaked in water for 6 to 8 hours before cooking to rehydrate them. They may swell in the process.

1. Proceed as described in the section "Preparing and switching on the appliance".
2. Fill the pan (6) with the amount of water given in the rice table. Then add the rice.  
**Warning:** Never operate the programme with an empty pan (6), to avoid overheating and fire.  
**Never overfill the pan. Always follow the scale and maximum quantities on the inside of the pan. When cooking food that expands during the cooking process, e.g. rice or dried vegetables, the cooker must not be filled more than half way.**  
**Warning: This appliance is not to be used as a deep fryer.** Depending on the cooking programme, only use some tea spoons of oil for cooking.  
This is particularly important if you are preparing dishes that froth, swell or spray during cooking. Food can overcook and run into the appliance or block the valves. The appliance could overheat and pressure escape explosively, leading to injury and material damage from hot steam and liquids.
3. Close the lid and ensure it is completely supported on the appliance. Turn the lid handle clockwise as far as it will go. A beep signals that the lid is fully closed.
4. Proceed as described in the sections "Starting a cooking programme with individual settings" or "Starting a cooking programme with preset values".  
**Caution:** The appliance gets hot. Risk of scalding from steam. Do not move the multi-functional cooker when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handle for this. If necessary, use gloves. **Never put your hands, arms or face over the appliance during its operation or shortly afterwards, to avoid burns from steam, hot water or food.**

## Rice times

Please note that these are averages and actual cooking times may vary according to the type of rice. Different types of rice may also require different volumes of water. Please therefore refer to the information provided on the manufacturer's packaging.

Rice	Water	Servings
200 g	300 ml	1-2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2-3
350 g	525 ml	3-4
400 g	600 ml	4-5
450 g	675 ml	5-6
500 g	750 ml	6-7
600 g	900 ml	7-8

## Braising programme

<b>Preset</b>	Time: Temperature: Lid (3):	10 minutes 127°C open
---------------	-----------------------------------	-----------------------------

With this programme, you can sauté and lightly brown vegetables such as onions or garlic. This cooking programme is therefore ideal preparation for pressure cooking or slow cooking.

- Proceed as described in the section "Preparing and switching on the appliance".
- Put some oil or fat in the pan (6) and start the cooking programme as described in the sections "Starting a cooking programme with individual settings" or "Starting a cooking programme with preset values". The heating-up phase starts. A beep sounds as soon as the set temperature is reached.  
**Warning:** Never operate the programme with an empty pan (6), to avoid overheating and fire.  
**Never overfill the pan. Always follow the scale and maximum quantities on the inside of the pan.**  
**When cooking food that expands during the cooking process, e.g. rice or dried vegetables, the cooker must not be filled more than half way.**  
**Warning: This appliance is not to be used as a deep fryer.** Depending on the cooking programme, only use some tea spoons of oil for cooking.  
This is particularly important if you are preparing dishes that froth, swell or spray during cooking. Food can overcook and run into the appliance or block the valves. The appliance could overheat and pressure escape explosively, leading to injury and material damage from hot steam and liquids.  
3. Fill the pan with the food to be cooked.  
**Caution! If you fill the hot pan with liquid or fresh food to sear or braise with the lid open, fat and water may spray heavily.** Never put your hands, arms or face over the pan and never put delicate objects next to the appliance, to avoid injury and damage. Protect your hands with oven gloves. Note: This programme only works if the lid is open.  
**Note:** As soon as the programme is finished, you can continue with the pressure cooking or slow cooking programmes straight away.

## Heating programme

<b>Preset</b>	Time: Delayed start:	4 minutes Off
---------------	-------------------------	------------------

Use this programme to gently heat up pre-cooked food.

- Proceed as described in the section "Preparing and switching on the appliance".
- Fill the pan (6) with the dishes to be heated.  
**Warning:** Never operate the programme with an empty pan (6), to avoid overheating and fire.  
**Never overfill the pan. Always follow the scale and maximum quantities on the inside of the pan.**  
**When cooking food that expands during the cooking process, e.g. rice or dried vegetables, the cooker must not be filled more than half way.**  
**Warning: This appliance is not to be used as a deep fryer.** Depending on the cooking programme, only use some tea spoons of oil for cooking.  
This is particularly important if you are preparing dishes that froth, swell or spray during cooking. Food can overcook and run into the appliance or block the valves. The appliance could overheat and pressure escape explosively, leading to injury and material damage from hot steam and liquids.  
3. Close the lid and ensure it is completely supported on the appliance. Turn the lid handle clockwise as far as it will go. A beep signals that the lid is fully closed.  
4. Proceed as described in the sections "Starting a cooking programme with individual settings" or "Starting a cooking programme with preset values".  
**Caution:** The appliance gets hot. Risk of scalding from steam. Do not move the multi-functional cooker when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handle for this. If necessary, use gloves. **Never put your hands, arms or face over the appliance during its operation or shortly afterwards, to avoid burns from steam, hot water or food.**

### Searing programme

<b>Preset</b>	Time: Lid (3):	10 minutes open
---------------	-------------------	--------------------

Browning food releases roast aromas (Maillard reaction). The aroma is thereby strengthened and the taste becomes richer. Use this programme to precook meat or vegetables before using the pressure cooking or slow cooking programmes. The food also does not need to be taken out of the pan.

- Proceed as described in the section "Preparing and switching on the appliance".
- Fill the pan (6) with the food and start the cooking programme as described in the sections "Starting a cooking programme with individual settings" or "Starting a cooking programme with preset values". The heating-up phase starts. A beep sounds as soon as the set temperature is reached.  
**Warning:** Never operate the programme with an empty pan (6), to avoid overheating and fire.  
**Never overfill the pan. Always follow the scale and maximum quantities on the inside of the pan. When cooking food that expands during the cooking process, e.g. rice or dried vegetables, the cooker must not be filled more than half way.**  
**Warning: This appliance is not to be used as a deep fryer.** Depending on the cooking programme, only use some tea spoons of oil for cooking. Food can overcook and run into the appliance or block the valves. The appliance could overheat and pressure escape explosively, leading to injury and material damage from hot steam and liquids.  
**Caution! If you fill the hot pan with liquid or fresh food to sear or braise with the lid open, fat and water may spray heavily.** Never put your hands, arms or face over the pan and never put delicate objects next to the appliance, to avoid injury and damage. Protect your hands with oven gloves. Note: This programme only works if the lid is open.  
**Note:** As soon as the programme is finished, you can continue with the pressure cooking or slow cooking programmes straight away.

### Preserving programme

<b>Preset</b>	Time: Temperature:	10 minutes 104 °C
---------------	-----------------------	----------------------

A perfect sauce or tasty stock needs to be thickened slightly. This intensifies the taste.

**Tip:** Add some cold butter to your sauce before serving then mix with a hand-held blender. You will thereby obtain a gleaming, creamy sauce.

**Note:** Do not, however, use the pan (6) of your multi-functional cooker for this as scratches can damage the non-stick coating. Also follow the instructions on this in the "Cleaning and care" section.

- Proceed as described in the section "Preparing and switching on the appliance".
- If you want to thicken sauces from a previous cooking programme, such as pressure cooking or slow cooking, first take out meat and vegetables.
- Proceed as described in the sections "Starting a cooking programme with individual settings" or "Starting a cooking programme with preset values". Leave the lid open throughout the cooking process.  
**Caution:** The appliance gets hot. Risk of scalding from steam. Do not move the multi-functional cooker when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handle for this. If necessary, use gloves. **Never put your hands, arms or face over the appliance during its operation or shortly afterwards, to avoid burns from steam, hot water or food.**  
 4. Once your sauce has reached the desired consistency, add back the meat and vegetables and let the ingredients infuse for a few more minutes before serving.

### Keep-warm function

<b>Preset</b>	Time:	1 hour for the pressure cooking, slow cooking, steaming and cooking rice and pulses programmes
---------------	-------	--

The keep-warm function is automatically activated after the pressure cooking, slow cooking, steaming and cooking rice and pulses programmes and this is shown on the display with the keep-warm icon.

**Note:** The keep-warm function cannot be added manually for other cooking programmes. While keeping warm, condensate may build up in the condensate gutter (8). This is completely normal. When the condensate gutter is full, condensation builds up in the condensate container (13). The maximum keep-warm time is 6 hours, but it can be individually adjusted as described in the section "Starting a cooking programme with individual settings". Once the time has elapsed, the appliance switches automatically to standby mode.

**Note:** You can also stop this function manually at any time by pressing the **start/stop button**.  
**Tip:** We recommend dishes are kept warm for one hour, to preserve quality and taste.

## Delayed start function

Presets	Time:	Off, maximum 12 hours
---------	-------	-----------------------

With this function you can fill your multi-functional cooker with all ingredients for the pressure cooking, slow cooking, steaming, warming and cooking rice and pulses programmes. It can then start with a delay of up to 12 hours, according to your individual settings. You can therefore comfortably prepare dishes and be sure that they will be ready at the desired time without the need for further action.

Note: The countdown on the display starts after the appliance's heating-up phase. You can also stop this function manually at any time by pressing the **start/stop button**.

## Cleaning and care

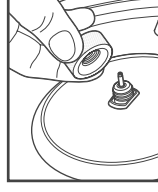
1. Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down.
2. Do not immerse the appliance in water. Instead, wipe it clean using a damp cloth and a little washing-up liquid. Do not use any sharp or abrasive cleaning agents.
3. The pan (6) of the appliance has a non-stick coating that largely prevents food residue from sticking. Please note the following instructions:
  - Never scratch, stir or cut the coating with sharp, hard objects. Never use the pan of the appliance as a mixing bowl.
  - Take food out of the pan for mixing and cutting.
  - Only use cutlery that is wooden or of heat-resistant material.
  - Do not use any oven sprays, non-stick sprays or similar products.
  - The pan can be gently cleaned through the coating. Never use abrasive cleaners or hard cleaning pads. Even stubborn food residue can be removed using a soft sponge after a short soaking or a synthetic washing-up brush with warm washing-up liquid.
  - Do not clean the pan in the dishwasher.

Damage to the non-stick coating that results from use of metallic objects or similar is not covered by the warranty.

4. Remove the condensate container, clean it thoroughly under running water and then dry it. Attach the condensate container back to the appliance.

## Cleaning safety features

### Cleaning the lid



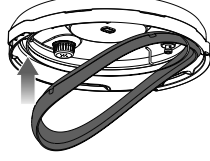
Unscrew the fastening nut (5) by turning it anticlockwise. Remove the nut and keep it in a safe place. Then take off the lid (3) and wash it under water. Dry it thoroughly before putting it back. Finally screw back the fastening nut and ensure that it is in the right position. **Note:** the black sealing ring must be pressed against the inner surface of the lid.

### Removing the seal

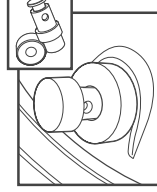


Unscrew the fastening nut (5) by turning it anticlockwise. Remove the nut and keep it in a safe place. Then take off the lid. Remove the seal (4), wash and dry it thoroughly before putting it back. Ensure that the seal is correctly positioned on the metal ring.

**Note: Replace the seal immediately if you find any cracks or scratches. Change the seal every two years, even if no external damage is visible. Only substitute the seal with an original replacement part obtainable from WMF.**

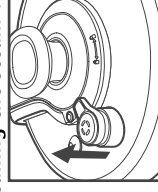


### Removing the pressure bar



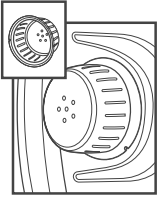
Unscrew the fastening nut (5) by turning it anticlockwise. Remove the nut and keep it in a safe place. Then take off the lid. Remove the black seal at the end of the valve and remove the valve from the lid. Clean it under running water. Make sure that the conduit is properly cleaned. Dry the black seal thoroughly and put the valve back in its original position from above, through the lid. Then put the black seal back on the valve.

### Cleaning the steam valve



Remove the steam valve (1) carefully from the top of the lid and wash it under running water. Be particularly careful of the inside. Dry it thoroughly. Ensure that the conduit of the valve in the lid is properly cleaned before the steam valve is put back in its original position. The tip of the steam valve must be visible in the middle of the lid.

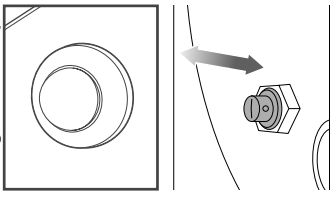
### Removing the vent filter of the steam valve from the inside of the lid



Gently pull out the filter, to release it. Then clean it under running water. Dry it thoroughly. Then put it back in its original position. Check the steam valve for contamination on the inside and the outside of the lid, and clean if necessary. Then refit the strainer in its original position. You should hear a click. The vent filter must be fitted back tightly to the inside of the lid.

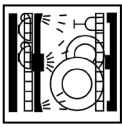
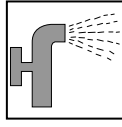
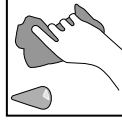
**Caution!** Only operate the appliance when the valve strainer is fitted.

### Checking the safety valve (2)



Ensure that the safety valve (2) is working properly by gently pushing it outwards from the inside with your finger. No debris or food residue should be stuck to it.

**Caution! Never try to unscrew the safety valve.**

	 dishwasher-safe	 can be rinsed under running water	 wipe clean with a damp cloth
Main appliance	—	—	✓
Removable lid (3)	—	✓	✓
Pan (6)	—	✓	✓
Condensate container (13)	—	✓	✓
Steam basket (16)	✓	✓	✓
Steam basket stand (17)	✓	✓	✓
Measuring jug (18)	—	—	—
<b>Cleaning safety features</b>			
Seal (4)	—	✓	✓
Pressure bar (12)	—	✓	✓
Stream valve (1)	—	✓	✓
Steam valve strainer	—	✓	✓
Safety valve (2)	—	—	—

## Help for issues with the appliance

Problem	Potential cause	Solution
The lid cannot be opened or only with difficulty		Assemble the lid (3) correctly. Make sure there is no gap between the hinge arm (15) and the lid. The fastening nut (5) on the lid must be tight and screwed onto the lid together with the black seal. Also make sure that the lid seal (4) is correctly inserted. Clean the lid seal as described in the "Cleaning and care" section.
		Check the seal (4) for cracks and scratches. Replace the lid seal if it is damaged.
	Opening via the (residual) pressure in the inner pan is not possible.	Wait until pressure in the pan is completely removed. Switch the appliance back to standby mode and quickly reduce the pressure. Select the pressure cooking programme for this and then go directly to the pressure reduction function. Press the rotary button (22) for more than 3 seconds. The steam valve (1) now remains open for 30 seconds. <b>Caution! Never put your hands, arms or face over the appliance, to avoid burns from steam, hot water or food.</b>
The lid cannot be closed or only with difficulty	Pressure in the pan is fully drained, but the pressure bar is still hanging (12).	Make sure that the pressure bar can move freely. Turn the lid handle (14) back and forth and then try again. Please note that hot steam may escape at the lid.
		Ensure that the pressure is fully drained by leaving the appliance to cool down completely for at least 2 hours. <b>Caution! Never try to cool down the appliance by putting it in water.</b> Try to make get the pressure bar working using a suitable thin object. <b>Caution! Never put your hands, arms or face over the appliance, to avoid burns from steam, hot water or food.</b> Clean the pressure bar as described in the "Cleaning and care" section and put it back again properly.
		The lock of the lid must be fully open in order to close the lid. Turn the lid handle anticlockwise as far as it will go and then close the lid. The seal is not correctly inserted. Make sure that the seal always fits correctly into the groove on the edge of the lid.

Problem	Potential cause	Solution
Intense pressure reduction through the steam valve (1)	Pressure in the pan is fully drained, but the pressure bar is still hanging (12).	Ensure that the pressure is fully drained by leaving the appliance to cool down completely for at least 2 hours. <b>Caution! Never try to cool down the appliance by putting it in water.</b> Try to make get the pressure bar working using a suitable thin object. <b>Caution! Never put your hands, arms or face over the appliance, to avoid burns from steam, hot water or food.</b> Clean the pressure bar as described in the "Cleaning and care" section and put it back again properly.
	Incorrect pressure management leads to pressure reduction	Contact our customer services (contact details on the back of the operating instructions) or have it properly repaired.
Dishes are not cooked or the cooking results are not satisfactory	The steam valve (1) is not slid into the correct position	Gently press the steam valve (1) so it slides into position. Check the correct positioning of the steam valve. The tip of the steam valve must be visible in the middle of the lid. <b>Caution! Never put your hands, arms or face over the appliance, to avoid burns from steam, hot water or food.</b>
	When preparing rice: The ratio of water to rice was not right	Use the required rice:water ratio, as shown in the rice table. Ensure that the steam valve, safety valve and pressure bar are not dirty and causing leakage during cooking.
In the pressure cooking programme, the pressure bar (12) does not increase, pressure is not built up.	The appliance has no mains supply	Check whether a fuse has blown or there are other power supply issues.
		Make sure that the steam valve (1) is correctly inserted. The tip must be visible in the middle of the lid. Put some more liquid / food in the pan (6). Contact our customer services (contact details on the back of the operating instructions).
The appliance switches automatically to the keep-warm function, without finishing the cooking process.		Put some more liquid in the pan (6) and start the cooking process again.
Water builds up below the appliance.		Make sure that the appliance is on a flat, level surface and the condensate container (13) is inserted into the back of the machine. Empty the condensate container (13) as described in the "Cleaning and care" section.

Problem	Potential cause	Solution
<b>Error code Err0 is shown on the display</b>		The upper thermostat is defective. Contact our customer services (contact details on the back of the operating instructions).
<b>Error code Err1 is shown on the display</b>		The lower thermostat is defective. Contact our customer services (contact details on the back of the operating instructions).
<b>Error code Err2 is shown on the display</b>		The lid is in the wrong position, to e.g. start a cooking programme. Open and close the lid again. A beep sounds when the lid is correctly closed.

## For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:


**Important:** The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

- blue Neutral
- brown Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

Do not connect any wire to the terminal which is marked

- with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or yellow.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
- If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC and PED 2014/68/EU.

At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Subject to change.

## Consignes importantes de sécurité

- Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Pour les pays de l'UE** : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
- **Pour les pays de l'UE**: Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou si elles ont été formées à l'utilisation en toute sécurité de cet appareil, et si elles ont compris les dangers qu'implique l'utilisation de l'appareil.
- **Pour les pays de l'UE**: Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- **Pour les pays hors UE**: Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances, sauf si celles-ci sont surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou si elle les a formées à l'utilisation de cet appareil.
- **Pour les pays hors UE**: Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.
- Une manipulation inappropriée peut entraîner des blessures. Après utilisation, nettoyez toutes les parties au contact des aliments (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service client ou par une personne agréée, afin d'éviter toute mise en danger.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines réservées au personnel, dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

- Attention, risque de brûlure: la température des surfaces de contact peut devenir extrêmement chaude.
- Attention, risque de formation d'écume et de débordement.
- Si l'appareil est trop rempli, il peut y avoir des projections de liquides chauds.

## Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi. Toute réclamation en cas de dommage causé par une utilisation non conforme sera exclue. Nous vous invitons donc à lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage résultant du non-respect des consignes.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Veuillez consulter également les informations de garantie. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

### Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	1000-1200 Watts
Catégorie de protection :	I
Pression maximale admissible (PS) :	130 kPa

### Consignes de sécurité supplémentaires

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et toutes les instructions avant de mettre en service le cuiseur multifonctions. Une utilisation non conforme peut provoquer des dommages.
- **Attention ! Cet appareil cuit au moyen de la pression. Vérifiez que l'appareil est bien fermé avant de le chauffer. Une utilisation non conforme peut provoquer des brûlures. N'essayez jamais d'ouvrir le cuiseur multifonctions en forçant.** La pression pourrait s'échapper de façon explosive et entraîner des blessures et dommages matériels en raison de la vapeur et de liquides chauds. Laissez toujours en premier s'échapper la pression de la chambre de cuisson (7) avant d'ouvrir le couvercle (3). Pour cela, utilisez les méthodes de réduction de la pression décrites dans le mode d'emploi.

- **Attention !** Même lorsque le couvercle est correctement fermé et verrouillé (3), de la vapeur chaude peut s'échapper des soupapes du couvercle durant le fonctionnement et quelques minutes après l'arrêt. **Durant le fonctionnement et peu après l'arrêt, ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.** De l'eau de condensation chaude peut s'accumuler et/ou bien s'égoutter lors de l'ouverture du couvercle dans la soupape de vapeur (1) au sein de la goulotte à condensat (8) du récipient de condensat (13) et sous le couvercle (3). De plus, de grandes quantités de vapeur peuvent s'échapper sous le couvercle lors de l'ouverture. En ouvrant le couvercle, tenez-vous toujours suffisamment à distance afin de ne pas vous ébouillanter.
- **Attention ! Ne remplissez jamais des liquides ou aliments directement dans la chambre de cuisson (7) mais uniquement dans la chambre de cuisson (7). Cela pourrait entraîner une électrocution. Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation lorsque des liquides débordent.**
- **Attention ! L'élément chauffant dans la chambre de cuisson (7) reste chaud pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.**
- Avant chaque mise en service, assurez-vous que les deux soupapes (1, 2) et le verrou de surpression (12) dans le couvercle ne comportent aucun résidu et dépôt, et sont mobiles. Si nécessaire, nettoyez soigneusement les soupapes et le verrou de surpression comme décrit dans la partie « Nettoyage et entretien ».
- Contrôlez régulièrement les composants et les accessoires, en particulier le couvercle et la fiche d'alimentation de l'appareil pour identifier d'éventuels dommages. N'utilisez pas l'appareil lorsque celui-ci ou des composants sont endommagés ou ne fonctionnent plus correctement, que l'appareil surchauffe ou n'est plus étanche, ou bien qu'il a été soumis à des sollicitations excessives (p. ex. chute, choc, liquides dans le boîtier). Dans ce cas, apportez l'appareil à notre service clientèle ou à un atelier pour réparation.
- N'utilisez jamais l'appareil au four. Les poignées, les soupapes et les dispositifs de sécurité se détériorent sous l'effet des températures élevées. Le cuisseur multifonctions doit exclusivement être utilisé pour le but dans lequel il a été conçu, c'est-à-dire la cuisson d'aliments.
- **Ne faites jamais déborder le faitout (6). Respectez la graduation se trouvant à l'intérieur du faitout ainsi que les quantités maximales.** Cela s'applique en particulier lorsque vous préparez des plats qui moussent, gonflent ou projettent des liquides pendant la cuisson. Les aliments peuvent déborder et s'écouler dans l'appareil ou bien boucher les soupapes. L'appareil pourrait surchauffer et la pression pourrait s'échapper de façon explosive et entraîner des blessures et dommages matériels en raison de la vapeur et de liquides chauds.
- **Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent en cours de cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, le cuisseur ne doit pas être rempli plus qu'à mi-hauteur.**
- Assurez-vous que les parties extérieures du faitout ainsi que la plaque de cuisson et le capteur de température dans la chambre de cuisson (7) soient propres et secs. Essayez les aliments et liquides qui débordent avec un tissu sec et propre avant de placer le faitout dans la chambre de cuisson et de mettre en service l'appareil.
- Si vous remplissez des liquides ou des aliments frais dans le faitout chaud afin de les saisir et les cuire à l'étouffée avec le couvercle ouvert, la graisse et l'eau peuvent geler. Ne jamais tenir les mains, les bras et le visage au-dessus du faitout et ne jamais poser des objets sensibles à côté de l'appareil afin d'éviter les blessures et les dommages. Protégez vos mains avec des gants de cuisine.
- **Ne jamais chauffer de boissons fortement alcoolisées comme p. ex. du vin chaud ou des aliments contenant de l'alcool avec l'appareil afin d'éviter tout risque d'explosion et de départ de feu. L'appareil n'est pas adapté pour flamber les aliments.**

- **Attention ! L'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Déplacez le cuisseur multifonctions avec précaution lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Pour cela, utilisez les poignées. Si besoin, portez des gants.**
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant que friteuse.** Selon le programme de cuisson, utilisez uniquement quelques cuillères à café d'huile pour la cuisson.
- **Attention ! Dans le cas de la viande cuite avec la peau (p. ex. volaille, langue), des bulles de vapeur peuvent se former sous l'effet de la pression. Ne piquez pas la peau tant que ces bulles sont visibles. Vous pourriez vous ébouillanter.**
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre. Protéger le câble de la chaleur, de l'eau et de l'huile.
- Utiliser uniquement une rallonge en parfait état.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas porter l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes, par ex. plaques de cuisson ou équivalent ou à proximité d'une flamme de gaz, car le corps pourrait fondre.
- Installer l'appareil sur une surface lisse, sèche, exempte de poussière et à protection thermique.
- Ne pas déposer l'appareil sur des surfaces sensibles à l'eau. Des projections d'eau pourraient les endommager.
- **Attention, de la vapeur s'échappe de l'appareil! Ne posez pas l'appareil sous un meuble fragile (par exemple, une armoire murale).**
- Utilisez ou entreposez l'appareil dans des espaces secs et hors de portée des enfants.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement sous surveillance.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais placer l'appareil et la fiche d'alimentation au lave-vaisselle, ne jamais le nettoyer dans l'eau ni l'immerger. Respectez les instructions de nettoyage décrites dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Ne manipulez aucun des systèmes de sécurité en dehors du cadre des instructions d'entretien et de nettoyage indiquées dans le mode d'emploi.
- N'utilisez que des pièces de rechange WMF originales. En particulier, n'utilisez que des cocottes et des couvercles du même modèle.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage résultant de l'utilisation abusive, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.
- N'utilisez jamais l'appareil sans ajouter de liquide, car cela l'endommagerait gravement.
- Avant de retirer le couvercle après avoir cuit des aliments à la consistance pâteuse, secouez légèrement l'appareil afin d'éviter les éclaboussures.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé sans que le tamis de la soupape de vapeur ne se trouve à l'intérieur du couvercle. Veillez à bien remettre le tamis de la soupape en place après le nettoyage de la soupape de vapeur. Veuillez lire attentivement le chapitre « Nettoyage et entretien » à ce sujet.

#### Utilisation du cuisseur multifonctions 8 en 1

En choisissant le cuisseur multifonctions Lono, vous avez non seulement acquis un autocuiseur électrique, mais également un appareil polyvalent. Il associe 8 fonctions en un seul appareil : cuisson rapide, cuisson douce, cuisson vapeur, cuisson du riz et des légumes secs, rissolée, réchauffage, cuisson à feu vif et réduction. Ainsi, l'appareil est parfaitement adapté à une cuisine rapide, saine et variée.

Le temps de cuisson réduit jusqu'à 70 % préserve les vitamines et les minéraux, et conserve le goût et les arômes des ingrédients. De plus, les vitamines importantes ne sont pas détruites mais conservées. La fonction de maintien au chaud pratique jusqu'à 6 heures et la cuisson différée jusqu'à 12 heures garantissent une flexibilité maximale.

L'électronique avec minuterie surveille les temps de cuisson, la pression et les températures en offrant ainsi une sécurité optimale. Grâce à l'utilisation intuitive, les programmes de cuisson pré-réglés peuvent être sélectionnés rapidement et facilement pour s'adapter à vos besoins.

## Avant la première utilisation

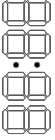









- Sortez soigneusement l'appareil ainsi que tous les accessoires du carton et assurez-vous que tous les composants et accessoires soient complets et ne soient pas endommagés.
- Remarque :** Une partie des accessoires se trouve dans le faitout amovible (6).
- Avant l'utilisation, enlevez obligatoirement tous les matériaux d'emballage et assurez-vous qu'il ne reste plus de restes d'emballage dans la chambre de cuisson (7).
- Avant la première utilisation et avant chaque rangement prolongé, nettoyez l'appareil, les composants ainsi que les accessoires comme décrit dans la partie « Nettoyage et entretien ».

## Description et utilisation des dispositifs de sécurité

Dispositif de sécurité	Description	Utilisation
Interrupteur à surpression	Détecte les déformations mécaniques de la chambre de cuisson (7) occasionnées par une pression élevée. Lorsque la pression à l'intérieur de la chambre dépasse la pression maximale de régulation, l'interrupteur à surpression désactive le processus de chauffage et empêche l'augmentation de la pression. Dès que la pression est redescendue à la pression maximale de régulation, l'interrupteur à surpression réactive le processus de chauffage et l'appareil fonctionne comme prévu.	Ni l'utilisation, ni le nettoyage ni l'entretien ne sont possibles.
« Soupape de vapeur ou à poids »	Ferme l'enceinte de cuisson par le biais de son poids. Lorsque la pression dépasse la pression maximale de régulation dans l'enceinte de cuisson, la force de pression est supérieure à la force du poids de la soupape. La soupape s'ouvre et la vapeur s'échappe. La pression dans la chambre de cuisson diminue jusqu'à ce que la force du poids de la soupape soit à nouveau supérieure à la force de pression. La soupape se referme.	« La soupape de vapeur ou à poids peut être retirée et nettoyée. Voir chapitre « Nettoyage des pièces importantes pour la sécurité ».
Soupape de sécurité	Empêche en tant que dispositif de sécurité supplémentaire, en plus de l'interrupteur à surpression et de la soupape de vapeur, une trop forte élévation de la pression.	La soupape de sécurité peut être nettoyée. Voir chapitre « Nettoyage des pièces importantes pour la sécurité ».
Verrou de surpression	Verrouille mécaniquement le couvercle aussi longtemps que l'intérieur de la chambre est sous pression.	Le verrou de surpression peut être démonté et nettoyé. Voir chapitre « Nettoyage des pièces importantes pour la sécurité ».

## Mise en service

### Aperçu écran et symboles à l'écran

Symbole	Description	Réglages possibles
	<b>Affichage des segments</b> Représentation du temps et des températures.  Affichage de l'unité de température	Représentation en degrés Celsius (°C) Représentation en degrés Fahrenheit (°F) Le passage de l'un à l'autre s'effectue en mode veille (affichage « -- -- ») ou en appuyant sur la touche EXIT pendant 3 secondes. Ensuite, la sélection et la confirmation se font via le bouton-poussoir rotatif (20).
		
	<b>Chauffage (les barres clignotent successivement) :</b> L'appareil chauffe jusqu'à la température pré-réglée ou individuelle. <b>Cuisson sous pression (barres allumées en continu) :</b> L'appareil cuit sous pression. Le couvercle ne peut pas être ouvert. Les barres restent allumées jusqu'à la fin du temps programmé. <b>Cuisson sans pression :</b> Les barres sont éteintes après le temps de chauffage. <b>Pression résiduelle dans l'appareil (les barres clignotent simultanément) :</b> une pression résiduelle est encore présente dans l'appareil et le couvercle ne peut pas être ouvert. Patientez jusqu'à la disparition de l'icône.	
	<b>Fin</b> Fin du programme de cuisson préprogrammé.	
	<b>Réduction de la pression</b> Sélection de la réduction de la pression. Uniquement possible pour les programmes qui fonctionnent avec la pression.	 Réduction rapide de la pression  Réduction naturelle de la pression
	<b>Température</b> Sélection de la température. Uniquement possible avec le programme cuisson douce	 Température élevée  Température faible

## Aperçu des programmes de cuisson

Programme de cuisson / Symbole	Description	Préréglages
	<b>Cuisson rapide</b> Cuisson rapide tout en étant douce des aliments sous pression de la vapeur. <b>Attention ! Durant le processus de cuisson, de la vapeur et de l'eau chaudes peuvent s'échapper au niveau de la soupape de vapeur, du verrou de surpression ou de la soupape de sécurité. Durant l'utilisation, ne tenez jamais le visage, les mains ou les bras au-dessus de l'appareil afin d'éviter des brûlures graves en raison de l'échappement de vapeur et d'eau chaude.</b>	Temps : 10 minutes Niveau de pression : 1 Réduction de la pression : Naturel Maintien au chaud : 1 heure Départ différé : OFF
	<b>Cuisson douce</b> Préparation des plats avec un temps de cuisson long mais qui préserve les aliments	Temps : 4 heures Température : Faible Maintien au chaud : 1 heure Départ différé : OFF
	<b>Cuisson à la vapeur</b> Cuisson à la vapeur de légumes, poissons, quenelles, etc., et réchauffage de plats finis	Temps : 15 minutes Maintien au chaud : 1 heure Départ différé : OFF
	<b>Cuisson de riz et de légumes secs</b> Préparation de différentes variétés de riz et de légumes secs	Temps : 9 minutes Réduction de la pression : Naturel Maintien au chaud : 1 heure Départ différé : OFF
	<b>Rissolée</b> Faire dorer légèrement des légumes ou du poisson	Temps : 10 minutes Température : 127°C
	<b>Réchauffage</b> Réchauffage de plats déjà finis	Temps : 4 minutes Départ différé : OFF
	<b>Cuisson à feu vif</b> Cuisson à feu vif, p. ex: de viandes ou de légumes	Temps : 10 minutes
	<b>Réduction</b> Réduction de sauces, de sirops ou de fonds. Cuisson de confitures	Temps : 10 minutes Température : 104°C

## Aperçu des valeurs et fonctions réglables

Réglage/Symbole	Description
	<b>Menu</b> Sélection des programmes de cuisson. En confirmant la fonction via le bouton-poussoir rotatif, vous accédez aux programmes de cuisson.
	<b>Heure</b> Modifie le temps préréglé en minutes et secondes
	<b>Température</b> Ajustement de la température
	<b>Niveau de pression</b> Ajustement des niveaux de pression dans le programme cuisson rapide Niveau de pression 1 : 33 kPa (correspond à env. 108°C) Niveau de pression 2 : 52 kPa (correspond à env. 112°C) Niveau de pression 3 : 65 kPa (correspond à env. 114°C) Niveau de pression 4 : 83 kPa (correspond à env. 117°C)
	<b>Réduction de la pression</b> Sélection entre baisse de pression rapide et naturelle Rapide : La pression est rapidement libérée automatiquement après la cuisson afin de ne pas cuire les aliments trop longtemps, ce qui est adapté pour les recettes avec de faibles temps de cuisson. Naturelle : La pression est libérée par le refroidissement des aliments. Aucune vapeur ne s'échappe de la soupape de vapeur. <b>Remarque :</b> Pendant le processus de cuisson, vous pouvez aussi procéder manuellement à la réduction de la pression en sélectionnant l'icône « Réduction de la pression » et en gardant le bouton-poussoir rotatif enfoncé pendant au moins 3 secondes. Ensuite, la pression est libérée pendant 30 secondes.
	<b>Maintien au chaud</b> Maintient les plats au chaud pendant le temps réglé après la fin du programme de cuisson. La fonction de maintien au chaud peut être activée pendant jusqu'à 6 heures dans les programmes cuisson rapide, cuisson douce, cuisson vapeur et cuisson de riz et de légumes secs.
	<b>Démarrage différé</b> Permet le démarrage différé du programme souhaité jusqu'à 12 heures à l'avance
	<b>Touche marche/arrêt</b> Clignote en mode veille et démarre et termine un programme de cuisson
	<b>Touche Exit</b> Interrompt le programme et met l'appareil en mode veille.

Le cuiseur multifonctions Lono dispose de 8 différents programmes de cuisson : cuisson rapide, cuisson douce, cuisson vapeur, cuisson du riz et des légumes secs, rissolée, réchauffage, cuisson à feu vif et réduction. Le temps, la pression ou la température sont pré-réglés pour chaque programme. Ceux-ci peuvent cependant être adaptés selon la recette, la quantité de plats préparés et vos goûts personnels.

Programme de cuisson	Temps	Pression (kPa)	Préchauffage	Maintien au chaud automatique
Cuisson rapide	1 à 120 minutes	De 33 kPa à 83 kPa (4 niveaux de pression)	Oui	Oui
Cuisson douce	2 min. à 12 heures	-	Non	Oui
Cuisson à la vapeur	1 à 60 minutes	-	Oui	Oui
Cuisson de riz et de légumes secs	1 à 60 minutes	-	Oui	Oui
Rissolée	1 à 60 minutes	-	Oui	Non
Réchauffage	1 à 60 minutes	-	Oui	Non
Cuisson à feu vif	1 à 60 minutes	-	Oui	Non
Réduction	1 à 120 minutes	-	Non	Non



### Préparer et allumer l'appareil

- Placer l'appareil sur une surface lisse, sèche, sans poussière, résistant à la chaleur et à l'humidité.
- Tournez le manche du couvercle (14) dans le sens anti-horaire jusqu'à la butée et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que celui-ci reste en position ouverte.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement assemblé et que les deux soupapes (1, 2) et le verrou de surpression (12) dans le couvercle ne comportent aucun résidu et dépôt, et soient mobiles. Si nécessaire, nettoyez soigneusement les soupapes et le verrou de surpression comme décrit dans la partie «Nettoyage et entretien».
- Ôtez le faitout (6) et les accessoires de la chambre de cuisson et assurez-vous que les parties extérieures du faitout ainsi que la plaque de cuisson soient totalement propres et ne comportent pas de résidus.
- Assurez-vous que le récipient de condensat (13) à l'arrière de l'appareil soit vide et correctement inséré dans le support.
- Placez de nouveau le faitout (6) dans la chambre de cuisson (7).
- Branchez la fiche d'alimentation à l'arrière de l'appareil puis sur une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Un bip retentit et la bague lumineuse se trouvant autour de la **touche marche/arrêt** clignote. L'appareil se trouve désormais en mode veille.
- Appuyez de nouveau sur la **touche marche/arrêt**. Un autre bip retentit. La bague lumineuse se trouvant autour de la **touche marche/arrêt** clignote et l'affichage « --- » apparaît à l'écran. L'appareil se trouve désormais en mode veille

### Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels

- Procédez comme décrit dans la partie « Préparer et allumer l'appareil ».
  - Respectez les quantités minimales de remplissage et les indications décrites dans chaque programme de cuisson.
  - Appuyez sur le bouton-poussoir rotatif (22).  L'icône du menu reste allumée,  l'icône pour le programme cuisson rapide clignote. Tournez le bouton-poussoir rotatif jusqu'au programme de cuisson souhaité et appuyez de nouveau sur celui-ci afin de confirmer le programme.
  - L'icône du programme de cuisson sélectionné reste désormais allumée et l'icône de fonction modifiable du programme de cuisson choisi, ainsi que sa valeur, clignotent à l'écran. En tournant le bouton-poussoir rotatif, il est désormais possible de sélectionner toutes les valeurs et fonctions réglables du programme de cuisson choisi. Confirmez votre sélection en appuyant à nouveau sur le bouton-poussoir rotatif. L'icône du programme de cuisson sélectionné ainsi que l'icône de fonction sélectionnée restent maintenant allumées. La valeur modifiable à l'écran clignote et peut être réglée en tournant le bouton-poussoir rotatif et confirmée en appuyant sur celui-ci. Vous pouvez désormais régler les valeurs individuellement pour chaque valeur et fonction modifiable dans le programme de cuisson sélectionné.
- Remarque :** Avec la **touche EXIT**, vous pouvez interrompre la programmation actuelle de l'appareil pour recommencer. Si aucune saisie n'a lieu sur l'appareil dans un délai de 5 minutes, celui-ci passe automatiquement en mode veille et l'affichage « --- » apparaît à l'écran.
- Appuyez sur la **touche marche/arrêt**. La bague lumineuse autour de la **touche marche/arrêt** ainsi que l'icône pour le programme de cuisson sélectionné restent allumées. À l'écran, l'icône  signale la phase de chauffe et le temps pré-réglé du programme de cuisson.
- Attention :** Durant la phase de chauffe, selon le programme de cuisson, de la vapeur peut s'échapper de la soupape de vapeur (1) et du verrou de surpression (12). Ceci est normal. Lors de ce processus, de temps à autre, de la vapeur est libérée de la soupape de vapeur. C'est normal également. **Durant le fonctionnement et peu après l'arrêt, ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.**
- 3 bips retentissent à la fin du programme de cuisson. L'icône  apparaît à l'écran et reste affichée pendant 1 minute.
- Remarque :** Après la fin d'un programme de cuisson, secouez l'appareil avec le couvercle fermé afin de détruire les éventuelles bulles de vapeur à l'intérieur du faitout.
- Attention ! Dans le cas de la viande cuite avec la peau (p. ex. volaille, langue), des bulles de vapeur peuvent se former sous l'effet de la pression. Ne piquez pas la peau tant que ces bulles sont visibles. Vous pourriez vous ébouillanter.**
- Remarque :** En appuyant sur n'importe quelle touche, vous pouvez revenir au mode veille et « --- » s'affiche à l'écran.
- Selon vos réglages personnels, la fonction de maintien au chaud peut être activée pendant jusqu'à 6 heures après la fin du programme de cuisson dans les programmes cuisson rapide, cuisson douce, cuisson vapeur et cuisson de riz et de légumes secs. Vous pouvez à tout moment interrompre manuellement cette fonction. Après la fin de la durée de maintien au chaud, l'appareil se met automatiquement en veille. Cependant, vous pouvez également interrompre à tout moment manuellement cette fonction en appuyant sur la **touche marche/arrêt**.
- Conseil :** Nous vous recommandons une durée de maintien au chaud d'une heure afin de conserver la qualité et le goût des plats.

## Démarrer un programme de cuisson avec des valeurs pré-réglées

1. Procédez comme décrit dans la partie « Préparer et allumer l'appareil ».
2. Respectez les quantités minimales de remplissage et les indications décrites dans chaque programme de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton-poussoir rotatif (22).  L'icône du menu reste allumée,  l'icône du programme cuisson rapide clignote. Tournez la bouton-poussoir rotatif jusqu'au programme de cuisson souhaitée et appuyez à nouveau sur celui-ci afin de confirmer le programme.

**Remarque :** Avec la **touche EXIT**, vous pouvez interrompre la programmation actuelle de l'appareil pour recommencer. Si aucune saisie n'a lieu sur l'appareil dans un délai de 5 minutes, celui-ci passe automatiquement en mode veille et l'affichage « -- -- » apparaît à l'écran.

4. Appuyez sur la **touche marche/arrêt**. La bague lumineuse autour de la **touche marche/arrêt** ainsi que l'icône pour le programme de cuisson sélectionné restent allumées. À l'écran, l'icône signale la phase de chauffe et le temps pré-réglé pour le programme de cuisson est affiché.

**Attention :** Durant la phase de chauffe, selon le programme de cuisson, de la vapeur peut s'échapper de la soupape de vapeur (1) et du verrou de surpression (12). Ceci est normal. Lors de ce processus, de temps à autre, de la vapeur est libérée de la soupape de vapeur. Cela est également normal. **Durant le fonctionnement et peu après l'arrêt, ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.**

**Attention ! L'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Déplacez le cuiseur multifonctions avec précaution lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Pour cela, utilisez les poignées. Si besoin, portez des gants.**

**Remarque :** Vous pouvez aussi modifier manuellement à tout moment les valeurs/fonctions pré-réglées en appuyant sur le bouton-poussoir rotatif, en sélectionnant la fonction souhaitée en tournant le bouton-poussoir rotatif et en effectuant les modifications comme décrit dans la partie « Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels ».

5. 3 bips retentissent après la fin du programme de cuisson. L'icône Fin  apparaît à l'écran et reste affichée pendant 1 minute.

**Remarque :** Après la fin d'un programme de cuisson, secouez l'appareil avec le couvercle fermé afin de détruire les éventuelles bulles de vapeur à l'intérieur du faitout.

**Attention ! Dans le cas de la viande cuite avec la peau (p. ex. volaille, langue), des bulles de vapeur peuvent se former sous l'effet de la pression. Ne piquez pas la peau tant que ces bulles sont visibles. Vous pourriez vous ébouillanter.**

**Remarque :** En appuyant sur n'importe quelle touche, vous pouvez revenir au mode veille et « -- -- » s'affiche à l'écran.

6. Dans les programmes cuisson rapide, cuisson douce, cuisson vapeur et cuisson de riz et de légumes secs, la fonction de maintien au chaud est automatiquement activée pendant 1 heure après la fin du programme de cuisson. Vous pouvez à tout moment interrompre ou désactiver manuellement cette fonction. Après la fin de la durée de maintien au chaud, l'appareil se met automatiquement en veille. Cependant, vous pouvez également interrompre à tout moment manuellement cette fonction en appuyant sur la **touche marche/arrêt**.

**Conseil :** Nous vous recommandons une durée de maintien au chaud d'une heure afin de conserver la qualité et le goût des plats.

## Le programme de cuisson rapide

Préréglage	Temps :	10 minutes
Niveau de pression :	1	
Baisse de pression :	Naturel	
Maintien au chaud :	1 heure	
Départ différé :	OFF	

Avec ce programme, vous pouvez par exemple faire cuire des rôtis juteux, des ragôts aromatiques et des soupes en économisant beaucoup d'énergie et de temps. Les ingrédients sont cuits avec peu de liquide dans la chambre de cuisson étanche sous une pression élevée. Grâce à la pression plus élevée, la température d'ébullition du liquide à l'intérieur du faitout augmente, ce qui permet de cuire les aliments jusqu'à 70% plus rapidement.

1. Procédez comme décrit dans la partie « Préparer et allumer l'appareil ».
2. Remplissez le liquide au moins jusqu'au premier marquage de la graduation se trouvant à l'intérieur du faitout et déposez les aliments à cuire dans le faitout avant de démarrer le programme.  
**Conseil :** Afin de profiter des arômes de grillades typiques et goûteux, utilisez au préalable le programme rissolée ou cuisson à feu vif.

**Attention :** Ne jamais lancer le programme avec le faitout (6) vide afin d'éviter la surchauffe et le risque d'incendie. **Ne faites jamais déborder le faitout. Respectez la graduation se trouvant à l'intérieur du faitout ainsi que les quantités maximales. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent en cours de cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, le cuiseur ne doit pas être rempli plus qu'à mi-hauteur.**

**Attention ! Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant que friteuse.** Selon le programme de cuisson, utilisez uniquement quelques cuillères à café d'huile pour la cuisson. Cela s'applique en particulier lorsque vous préparez des plats qui moussent, gonflent ou projettent des liquides pendant la cuisson. Les aliments peuvent déborder et s'écouler dans l'appareil ou bien boucher les soupapes. L'appareil pourrait surchauffer et la pression pourrait s'échapper de façon explosive et entraîner des blessures et dommages matériels en raison de la vapeur et de liquides chauds.

3. Fermez le couvercle et veillez à ce que celui-ci se trouve entièrement sur l'appareil. Tournez le manche du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Un bip signale que le couvercle est entièrement fermé.
4. Procédez ensuite comme décrit dans les parties « Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels » ou « Démarrer un programme de cuisson avec des valeurs pré-réglées ». Attention ! L'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Ne déplacez pas le cuiseur multifonctions lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Pour cela, utilisez les poignées. Si besoin, portez des gants. **Durant le fonctionnement et peu après l'arrêt, ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.**

### Tableau de cuisson rapide

Le tableau suivant vous donne un aperçu des temps de cuisson moyens pour le programme cuisson rapide. Veuillez noter qu'il s'agit de valeurs moyennes pour des aliments non surgelés et que les temps de cuisson réels peuvent varier. Nous vous conseillons de modifier les temps de cuisson selon vos goûts personnels.

Aliments	Temps de cuisson	Niveau de pression	Pression (kPa)	Réduction de la pression
Haricots noirs	15 minutes	3	83 kPa	Naturel
Pois chiches, secs	35 minutes	4	83 kPa	Naturel
Lentilles, secs	2 minutes	2	83 kPa	Rapide
Haricots blancs, secs	15-20 minutes	3	83 kPa	Naturel
Haricots rouges, secs	10-15 minutes	3	83 kPa	Naturel
Orge	10-15 minutes	1	33 kPa	Naturel
Risotto	5 minutes	1	33 kPa	Rapide
Riz sauvage	20 minutes	2	52 kPa	Rapide
Poitrine de poulet	5-10 minutes	3	65 kPa	Naturel
Cuisses de poulet	8-12 minutes	3	65 kPa	Naturel
Poulet entier	10 minutes	3	65 kPa	Rapide
Poitrine de dinde	25 minutes	3	65 kPa	Naturel
Épaule de porc, avec os	35-50 minutes	4	83 kPa	Naturel
Épaule de porc, sans os	10-15 minutes	4	83 kPa	Naturel
Agneau, sans os	10-15 minutes	4	83 kPa	Naturel
Épaule de bœuf	45-60 minutes	4	83 kPa	Rapide
Viande de bœuf	15-20 minutes	4	83 kPa	Rapide
Artichauts, en quarts	4 minutes	2	52 kPa	Rapide
Betteraves	15 minutes	2	52 kPa	Rapide
Courge musquée, en morceaux d'env. 5 cm	5 minutes	2	52 kPa	Rapide
Chou-fleur	1 minutes	2	52 kPa	Rapide
Moutarde brune (moutarde de Sarepta) en lamelles d'env. 2,5 cm	6 minutes	2	52 kPa	Rapide
Petits oignons	3 minutes	2	52 kPa	Rapide
Pommes de terre, bouts d'env. 6 mm	3 minutes	1	52 kPa	Rapide
Chou rouge	4 minutes	2	52 kPa	Rapide
Volaille, soupes	8 minutes	3	65 kPa	Naturel
Chilis et ragouïs	15-20 minutes	4	3 kPa	Rapide
Desserts (flan à la vanille, compotes, ...)	10-15 minutes	1	33 kPa	Naturel
Recette individuelle	Selon vos goûts personnels	1	33 kPa	Selon vos goûts personnels

### Le programme de cuisson douce

Préréglage	Temps :
Niveau de pression :	4 heures
Maintien au chaud :	Faible
Départ différé :	1 heure
	OFF

Avec le programme cuisson douce, les aliments sont réchauffés en douceur pendant longtemps, à savoir 3 à 12 heures, à des températures inférieures au point d'ébullition. Cela permet d'éviter de brûler les aliments. En mijotant sur ce programme, les morceaux de viande durs particulièrement filandreux dégagent un arôme riche. Avec ce programme, vous sélectionnez non seulement la pression mais également la température (élevée ou basse) pour la cuisson, car la formation de la pression à l'intérieur de la chambre de four est empêchée.

1. Procédez comme décrit dans la partie « Préparer et allumer l'appareil ».

Remplissez le liquide au moins jusqu'au premier marquage de la graduation se trouvant à l'intérieur du faitout et déposez les aliments à cuire dans le faitout avant de démarrer le programme.

**Conseil :** Afin de profiter des arômes de grillades typiques et goûteux, utilisez au préalable le programme rissolée ou cuisson à feu vif.

Attention : Ne jamais lancer le programme avec le faitout (6) vide afin d'éviter la surchauffe et le risque d'incendie.

**Attention ! Ne faites jamais déborder le faitout. Respectez la graduation se trouvant à l'intérieur du faitout ainsi que les quantités maximales. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent en cours de cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, le cuiseur ne doit pas être rempli plus qu'à mi-hauteur.**

**Attention ! Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant que friteuse.** Selon le programme de cuisson, utilisez uniquement quelques cuillères à café d'huile pour la cuisson.

Cela s'applique en particulier lorsque vous préparez des plats qui moussent, gonflent ou projettent des liquides pendant la cuisson. Les aliments peuvent déborder et s'écouler dans l'appareil ou bien boucher les soupapes. L'appareil pourrait surchauffer et la pression pourrait s'échapper de façon explosive et entraîner des blessures et dommages matériels en raison de la vapeur et de liquides chauds.

2. Fermez le couvercle et veillez à ce que celui-ci se trouve entièrement sur l'appareil. Tournez le manche du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Un bip signale que le couvercle est complètement fermé.

3. Procédez ensuite comme décrit dans les parties « Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels » ou « Démarrer un programme de cuisson avec des valeurs préréglées ». Remarque : Dans ce programme, il n'est pas possible d'effectuer de réglages pour le niveau de pression et la baisse de pression.

Attention ! L'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Déplacez le cuiseur multifonctions avec précaution lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Pour cela, utilisez les poignées. Si besoin, portez des gants. **Durant le fonctionnement et peu après l'arrêt, ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.**

## Le programme de cuisson vapeur

<b>Préréglage</b>	Temps :	15 minutes
	Maintien au chaud :	1 heure
	Départ différé :	OFF

Avec ce programme, vous pouvez cuire à la vapeur des légumes, filets de poissons, quenelles ou boulettes de pâte de manière douce, car la vapeur d'eau ne modifie pas la structure cellulaire des aliments. Ainsi, les légumes restent aromatiques, croquants et conservent également leur couleur naturelle. De plus, les vitamines importantes ne sont pas détruites mais conservées. La cuisson vapeur est parfaitement adaptée à la cuisine végétarienne et végétane.

1. Remplissez l'eau jusqu'à la graduation « MIN » à l'intérieur du faitout (6) et placez le support pour le panier vapeur (17) dans le faitout.
2. Remplissez désormais le panier vapeur (16) avec les aliments à cuire avant de démarrer le programme.

**Attention ! Ne jamais lancer le programme avec le faitout (6) vide afin d'éviter la surchauffe et le risque d'incendie. Ne faites jamais déborder le faitout. Respectez la graduation se trouvant à l'intérieur du faitout ainsi que les quantités maximales. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent en cours de cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, le cuiseur ne doit pas être rempli plus qu'à mi-hauteur.**

**Attention ! Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant que friteuse.** Selon le programme de cuisson, utilisez uniquement quelques cuillères à café d'huile pour la cuisson.

Cela s'applique en particulier lorsque vous préparez des plats qui moussent, gonflent ou projettent des liquides pendant la cuisson. Les aliments peuvent déborder et s'écouler dans l'appareil ou bien boucher les soupapes. L'appareil pourrait surchauffer et la pression pourrait s'échapper de façon explosive et entraîner des blessures et dommages matériels en raison de la vapeur et de liquides chauds.

3. Fermez le couvercle et veillez à ce que celui-ci se trouve entièrement sur l'appareil. Tournez le manche du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Un bip signale que le couvercle est entièrement fermé.
4. Procédez ensuite comme décrit dans les parties « Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels » ou « Démarrer un programme de cuisson avec des valeurs préréglées ». **Attention ! L'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Ne déplacez pas le cuiseur multifonctions lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Pour cela, utilisez les poignées. Si besoin, portez des gants. **Durant le fonctionnement et peu après l'arrêt, ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.****

## Le programme de cuisson de riz et de légumes secs

<b>Préréglage</b>	Temps :	9 minutes
	Baisse de pression :	Naturel
	Maintien au chaud :	1 heure
	Départ différé :	OFF

Ce programme est particulièrement bien adapté à la préparation douce des différentes variétés de riz et de légumes secs. Pesez le riz de manière précise, selon les indications, puis lavez celui-ci sous l'eau froide. Certaines variétés de légumes secs doivent ramollir dans de l'eau 6 à 8 heures avant la cuisson. Il est alors possible qu'elles gonflent.

1. Procédez comme décrit dans la partie « Préparer et allumer l'appareil ».
2. Remplissez le faitout (6) avec la quantité d'eau indiquée dans le tableau du riz. Ensuite, rajoutez le riz.

**Attention :** Ne jamais lancer le programme avec le faitout (6) vide afin d'éviter la surchauffe et le risque d'incendie. **Ne faites jamais déborder le faitout. Respectez la graduation se trouvant à l'intérieur du faitout ainsi que les quantités maximales. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent en cours de cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, le cuiseur ne doit pas être rempli plus qu'à mi-hauteur.**

**Attention ! Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant que friteuse.** Selon le programme de cuisson, utilisez uniquement quelques cuillères à café d'huile pour la cuisson.

Cela s'applique en particulier lorsque vous préparez des plats qui moussent, gonflent ou projettent des liquides pendant la cuisson. Les aliments peuvent déborder et s'écouler dans l'appareil ou bien boucher les soupapes. L'appareil pourrait surchauffer et la pression pourrait s'échapper de façon explosive, la vapeur et les liquides entraînant ainsi des blessures et dommages matériels.

3. Fermez le couvercle et veillez à ce que celui-ci se trouve intégralement sur l'appareil. Tournez le manche du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Un bip signale que le couvercle est correctement fermé.
4. Procédez ensuite comme décrit dans les parties « Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels » ou « Démarrer un programme de cuisson avec des valeurs préréglées ». **Attention :** L'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Ne déplacez pas le cuiseur multifonctions lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Pour cela, utilisez les poignées. Si besoin, portez des gants. **Durant le fonctionnement et peu après l'arrêt, ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.**

### Tableau de cuisson du riz

Veillez noter qu'il s'agit ici de valeurs moyennes et que les véritables durées de cuisson peuvent varier selon la variété de riz. En fonction de la variété de riz utilisée, la quantité d'eau de cuisson peut varier. Veillez donc suivre les indications figurant sur l'emballage du fabricant.

Riz	Eau	Portions
200 g	300 ml	1-2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2-3
350 g	525 ml	3-4
400 g	600 ml	4-5
450 g	675 ml	5-6
500 g	750 ml	6-7
600 g	900 ml	7-8

### Le programme de rissolée

<b>Préréglage</b>	Temps : Température : Couvercle (3):
	10 minutes 127°C ouvert

Avec ce programme, vous pouvez par exemple précuire ou légèrement brunir des légumes comme par exemple des oignons ou de l'ail. Ainsi, ce programme de cuisson est parfaitement adapté en tant que préparation pour la cuisson rapide ou la cuisson vapeur.

1. Procédez comme décrit dans la partie « Préparer et allumer l'appareil ».
2. Ajoutez un peu d'huile ou de graisse de cuisson dans le faitout (6) et démarrez le programme de cuisson comme décrit dans les parties « Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels » ou « Démarrer un programme de cuisson avec des valeurs pré-réglées ». La phase de chauffe débute. Dès que la température réglée est atteinte, un bip retentit.  
**Attention** : Ne jamais lancer le programme avec le faitout (6) vide afin d'éviter la surchauffe et le risque d'incendie. **Ne faites jamais déborder le faitout. Respectez la graduation se trouvant à l'intérieur du faitout ainsi que les quantités maximales. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent en cours de cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, le cuiseur ne doit pas être rempli plus qu'à mi-hauteur.**

**Attention ! Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant que friteuse.** Selon le programme de cuisson, utilisez uniquement quelques cuillères à café d'huile pour la cuisson.

Cela s'applique en particulier lorsque vous préparez des plats qui moussent, gonflent ou projettent des liquides pendant la cuisson. Les aliments peuvent déborder et s'écouler dans l'appareil ou bien boucher les soupapes. L'appareil pourrait surchauffer et la pression pourrait s'échapper de façon explosive et entraîner des blessures et dommages matériels en raison de la vapeur et de liquides chauds.

3. Mettez les aliments à cuire dans le faitout.

**Attention ! Si vous remplissez des liquides ou des aliments frais dans le faitout chaud afin de les saisir et les cuire à feu vif avec le couvercle ouvert, la graisse et l'eau peuvent gicler.** Ne jamais tenir les mains, les bras et le visage au-dessus du faitout et ne jamais poser des objets sensibles à côté de l'appareil afin d'éviter les blessures et les dommages. Protégez vos mains avec des gants de cuisine. Remarque : Ce programme ne fonctionne que quand le couvercle est ouvert.  
**Remarque** : Dès que le programme est terminé, vous pouvez directement poursuivre avec les programmes cuisson rapide ou cuisson douce.

### Le programme de réchauffage

<b>Préréglage</b>	Temps : Départ différé :
	4 minutes OFF

Utilisez ce programme afin de réchauffer doucement des plats déjà cuits.

1. Procédez comme décrit dans la partie « Préparer et allumer l'appareil ».
2. Versez les aliments à réchauffer dans le faitout (6).

**Attention** : Ne jamais lancer le programme avec le faitout (6) vide afin d'éviter la surchauffe et le risque d'incendie. **Ne faites jamais déborder le faitout. Respectez la graduation se trouvant à l'intérieur du faitout ainsi que les quantités maximales. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent en cours de cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, le cuiseur ne doit pas être rempli plus qu'à mi-hauteur.**

**Attention ! Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant que friteuse.** Selon le programme de cuisson, utilisez uniquement quelques cuillères à café d'huile pour la cuisson.

Cela s'applique en particulier lorsque vous préparez des plats qui moussent, gonflent ou projettent des liquides pendant la cuisson. Les aliments peuvent déborder et s'écouler dans l'appareil ou bien boucher les soupapes. L'appareil pourrait surchauffer et la pression pourrait s'échapper de façon explosive et entraîner des blessures et dommages matériels en raison de la vapeur et de liquides chauds.

3. Fermez le couvercle et veillez à ce que celui-ci se trouve entièrement sur l'appareil. Tournez le manche du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Un bip signale que le couvercle est entièrement fermé.

4. Procédez ensuite comme décrit dans les parties « Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels » ou « Démarrer un programme de cuisson avec des valeurs pré-réglées ». **Attention ! L'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Ne déplacez pas le cuiseur multifonctions lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes.** Pour cela, utilisez les poignées. Si besoin, portez des gants. **Durant le fonctionnement et peu après l'arrêt, ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.**

### Le programme de cuisson à feu vif

<b>Préréglage</b>	Temps : Couvercle (3):	10 minutes ouvert
-------------------	---------------------------	----------------------

Les aliments cuits à feu vif diffusent des arômes de grillades (réaction de Maillard). Cela renforce l'arôme tandis que le goût devient plus riche. Utilisez ce programme afin de précuire viandes et légumes avant la cuisson avec le programme de cuisson rapide ou de cuisson lente. Pour cela, il n'est plus nécessaire d'enlever les aliments à cuire du faitout.

1. Procédez comme décrit dans la partie « Préparer et allumer l'appareil ».
2. Versez les aliments dans le faitout (6) et démarrez le programme de cuisson comme décrit dans les parties « Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels » ou « Démarrer un programme de cuisson avec des valeurs pré-réglées ». La phase de chauffe débute. Dès que la température réglée est atteinte, un bip retentit.  
**Attention** : Ne jamais lancer le programme avec le faitout (6) vide afin d'éviter la surchauffe et le risque d'incendie. **Ne faites jamais déborder le faitout. Respectez la graduation se trouvant à l'intérieur du faitout ainsi que les quantités maximales. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent en cours de cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, le cuiseur ne doit pas être rempli plus qu'à mi-hauteur.**

**Attention ! Cet appareil ne doit pas être utilisé en tant que friteuse.** Selon le programme de cuisson, utilisez uniquement quelques cuillères à café d'huile pour la cuisson. Cela s'applique en particulier lorsque vous préparez des plats qui moussent, gonflent ou projettent des liquides pendant la cuisson. Les aliments peuvent déborder et s'écouler dans l'appareil ou bien boucher les soupapes. L'appareil pourrait surchauffer et la pression pourrait s'échapper de façon explosive et entraîner des blessures et dommages matériels en raison de la vapeur et de liquides chauds.

**Attention ! Si vous remplissez des liquides ou des aliments frais dans le faitout chaud afin de les saisir et les cuire à feu vif avec le couvercle ouvert, la graisse et l'eau peuvent gicler.** Ne jamais tenir les mains, les bras et le visage au-dessus du faitout et ne jamais poser des objets sensibles à côté de l'appareil afin d'éviter les blessures et les dommages. Protégez vos mains avec des gants de cuisine. **Remarque** : Ce programme ne fonctionne que quand le couvercle est ouvert.  
**Remarque** : Dès que le programme est terminé, vous pouvez directement poursuivre avec les programmes cuisson rapide ou cuisson douce.

### Le programme de réduction

<b>Préréglage</b>	Temps : Température :	10 minutes 104°C
-------------------	--------------------------	---------------------

Afin de profiter d'une sauce parfaite ou d'un délicieux bouillon, ceux-ci doivent être épaissis. Cela permet au goût de s'intensifier.

**Conseil** : Avant de la servir, ajoutez un peu de beurre froid à votre sauce faites-la monter avec un mixeur. Vous obtiendrez ainsi une sauce brillante et épaisse.

**Remarque** : Cependant, pour ceci, n'utilisez pas le faitout (6) de votre cuiseur multifonctions, car le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé par des rayures. À ce sujet, veuillez également suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».

1. Procédez comme décrit dans la partie « Préparer et allumer l'appareil ».
2. Si vous souhaitez réduire des sauces d'un programme de cuisson précédent, comme par exemple cuisson rapide ou cuisson douce, enlevez au préalable la viande et les légumes.
3. Procédez ensuite comme décrit dans les parties « Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels » ou « Démarrer un programme de cuisson avec des valeurs pré-réglées ». Laissez le couvercle ouvert pendant l'ensemble du processus de cuisson.

**Attention** : L'appareil devient chaud. Risque de s'ébouillanter avec la vapeur qui s'échappe. Déplacez le cuiseur multifonctions avec précaution lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brillantes. Pour cela, utilisez les poignées. Si besoin, portez des gants. **Durant le fonctionnement et peu après l'arrêt, ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.**

4. Dès que la sauce a la consistance souhaitée, rajoutez de nouveau la viande et les légumes, et laissez les ingrédients mariner pendant quelques minutes avant de servir.

### La fonction de maintien au chaud

<b>Préréglage</b>	Temps :	1 heure pour les programmes cuisson rapide, cuisson vapeur, cuisson douce et cuisson de riz et de légumes secs
-------------------	---------	--

La fonction de maintien au chaud est activée automatiquement après les programmes de cuisson rapide, cuisson douce, cuisson vapeur et cuisson de riz et de légumes secs, et signalée sur l'écran, par l'icône (🔥) de maintien au chaud.

**Remarque** : La fonction de maintien au chaud ne peut pas être ajoutée manuellement pour les autres programmes de cuisson. Durant le maintien au chaud, de l'eau de condensation peut s'accumuler dans la goulotte à condensat (8). Ceci est tout à fait normal. Lorsque la goulotte à condensat est pleine, l'eau de condensation s'accumule dans le récipient de condensat (13).

La durée maximale de maintien au chaud est de 6 heures. Cependant, elle peut être ajustée individuellement comme décrit dans la partie « Démarrer un programme de cuisson avec des réglages personnels ». Après la fin de la durée de maintien au chaud, l'appareil se met automatiquement en veille.

**Remarque** : Cependant, vous pouvez également interrompre manuellement cette fonction à tout moment en appuyant sur la **touche marche/arrêt**.

**Conseil** : Nous vous recommandons une durée de maintien au chaud d'une heure afin de conserver la qualité et le goût des plats.

## La fonction de démarrage différé

Pré-réglage	Temps : arrêt, maximum 12 heures
-------------	----------------------------------

Avec cette fonction, vous pouvez remplir votre cuiseur multifonctions avec tous les ingrédients et le programmer avec les programmes cuisson rapide, cuisson douce, cuisson vapeur, cuisson de riz et de légumes secs et réchauffage. Selon vos réglages personnels, il démarrera ensuite jusqu'à 12 heures plus tard. Ainsi, vous pouvez facilement préparer les plats et être sûr(e) que ceux-ci seront prêts à l'heure souhaitée.

Remarque : Le compte à rebours à l'écran débute après la phase de chauffe de l'appareil. Cependant, vous pouvez également interrompre à tout moment manuellement cette fonction en appuyant sur la **touche marche/arrêt**.

## Nettoyage et entretien

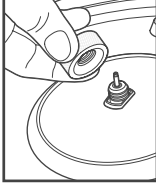
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, mais l'essuyer uniquement avec un chiffon humide imbibé d'un peu de produit vaisselle puis le sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs.
3. Le faitout (6) de l'appareil dispose d'un revêtement antiadhésif qui empêche en grande partie les restes de nourriture de rester collés. Veuillez respecter les consignes suivantes :
  - Ne jamais gratter, remuer ou couper le revêtement avec des objets coupants et durs. Ne jamais utiliser le faitout de l'appareil comme saladier pour des mélanges.
  - Enlevez les aliments du faitout pour les mixer et les couper.
  - Utilisez des couvercles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
  - N'utilisez pas de spray dégraissant pour four, de spray antiadhésif ou d'accessoires similaires abrasifs ou autres. Après les avoir laissés brièvement tremper, même les restes d'aliments tenaces peuvent être enlevés avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle en plastique avec une solution savonneuse tiède.
  - Ne pas nettoyer le faitout dans le lave-vaisselle.

Les dommages sur le revêtement antiadhésif causés par l'utilisation d'objets métalliques ou similaires ne sont pas pris en charge par la garantie.

4. Enlevez le récipient à condensat, nettoyez-le soigneusement sous l'eau courante avant de le sécher. Fixez de nouveau le récipient à condensat à l'appareil.

## Nettoyage des pièces importantes pour la sécurité

### Nettoyer le couvercle



Dévissez l'écrou de fixation (5) dans le sens anti-horaire. Enlevez l'écrou et conservez-le dans un endroit sûr. Ensuite, enlevez le couvercle (3) et lavez-le sous l'eau courante. Séchez-le soigneusement avant de le remettre en place. À la fin, revissez l'écrou de fixation et veillez à ce qu'il se trouve dans la bonne position.

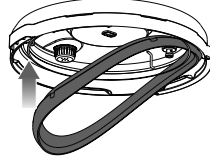
**Remarque :** le joint noir doit être pressé contre la surface intérieure du couvercle.

### Enlever le joint

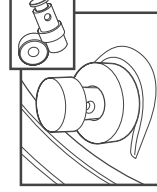


Dévissez l'écrou de fixation (5) dans le sens anti-horaire. Enlevez l'écrou et conservez-le dans un endroit sûr. Ensuite, ôtez le couvercle. Enlevez le joint (4), rincez celui-ci et séchez-le soigneusement avant de le remettre en place. Assurez-vous que le joint soit correctement positionné sur la bague métallique.

**Remarque :** Remplacez immédiatement le joint si vous constatez des fissures ou des détériorations superficielles. Remplacez le joint tous les deux ans, même si vous ne constatez pas de dommages extérieurs. Remplacez le joint uniquement par un joint WMF original disponible en tant que pièce de rechange.

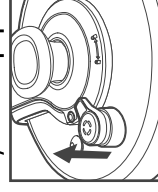


### Enlever le verrou de surpression



Dévissez l'écrou de fixation (5) dans le sens anti-horaire. Enlevez l'écrou et conservez-le dans un endroit sûr. Ensuite, ôtez le couvercle. Enlevez le joint noir l'extrémité de la soupape et ôtez la soupape du couvercle. Nettoyez-le sous l'eau courante. Veillez à ce que le canal soit correctement nettoyé. Séchez soigneusement le joint noir et placez de nouveau la soupape par le couvercle dans sa position initiale. Ensuite, placez de nouveau le joint noir sur la soupape.

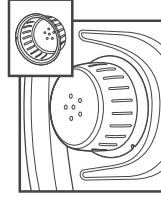
### Nettoyer la soupape de vapeur



Ôtez soigneusement la soupape de vapeur (1) de la partie supérieure du couvercle et rincez-la sous l'eau courante. Pour cela, faites particulièrement attention à l'intérieur. Séchez-la soigneusement. Veillez à ce que le canal de la soupape dans le couvercle soit correctement nettoyé avant que la soupape de vapeur soit remise en position initiale. Ce faisant, le bec de la soupape doit être dirigé vers le centre du couvercle.

### Enlever le tamis de la soupape de vapeur à l'intérieur du couvercle

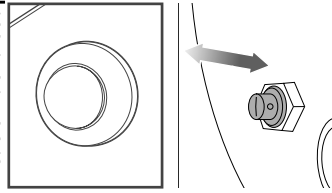
Détachez légèrement le tamis afin de l'enlever. Ensuite, nettoyez-le sous l'eau courante. Séchez-le soigneusement. Remplacez-le ensuite dans sa position initiale. Vérifiez qu'il n'y ait pas de salissures au niveau de la soupape de vapeur à l'intérieur et à l'extérieur du couvercle et si nécessaire, nettoyez-le. Remettez ensuite le tamis dans sa position initiale. Vous devez entendre un « clic » de fermeture. Le tamis de la soupape doit de nouveau être placé de manière étanche sur la partie inférieure du couvercle.

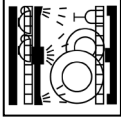
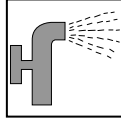
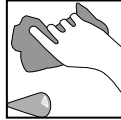


**Attention !** Utilisez l'appareil uniquement si le tamis de la soupape est en place.

### Vérification de la soupape de sécurité (2)

Assurez-vous que la soupape de sécurité (2) fonctionne correctement en la poussant légèrement avec le doigt de la partie intérieure vers l'extérieur. Aucun reste de saleté ou de nourriture ne doit resté collé. **Attention ! N'essayez jamais de dévisser la soupape de sécurité.**



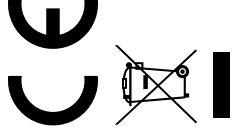
	 adapté au lave-vaisselle	 rinçable à l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Base de l'appareil	—	—	✓
Couvercle amovible (3)	—	✓	✓
Faitout (6)	—	✓	✓
Récipient à condensat (13)	—	✓	✓
Panier vapeur (16)	✓	✓	✓
Support pour panier vapeur (17)	✓	✓	✓
Pot gradué (18)	—		
<b>Nettoyage des pièces importantes pour la sécurité</b>			
Joint (4)	—	✓	✓
Verrou de surpression (12)	—	✓	✓
Soupape de vapeur (1)	—	✓	✓
Tamis pour la soupape de vapeur	—	✓	✓
Soupape de sécurité (2)	—	—	—

## Aide lors de problèmes avec l'appareil

Problème	Cause probable	Solution
Le couvercle ne peut pas être ouvert ou seulement difficilement	<p>Ouverture impossible par la pression (restante) dans la cuve interne.</p>	<p>Assemblez correctement le couvercle (3). Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace entre le bras de charnière (15) et le couvercle. L'écrou de fixation (5) du couvercle doit être correctement vissé avec le joint noir vers le couvercle. Assurez-vous aussi que le joint du couvercle (4) soit correctement inséré. Nettoyez le joint du couvercle comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».</p> <p>Vérifiez la présence de fissures et de détériorations superficielles sur le joint (4). Remplacez le joint du couvercle dès que celui-ci est altéré.</p>
	<p>La pression dans le faitout a été totalement libérée, mais le verrou de surpression (12) reste accroché.</p>	<p>Attendez jusqu'à ce que la pression dans le faitout ait été entièrement libérée. Remettez l'appareil en mode veille et effectuez une rapide baisse de pression. Pour cela, sélectionnez le programme de cuisson rapide avant d'accéder directement à la fonction baisse de pression. Gardez le bouton-poussoir rotatif (22) maintenu pendant plus de 3 secondes. La soupape de vapeur (1) reste désormais ouverte pendant 30 secondes. <b>Attention ! Ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.</b></p> <p>Assurez-vous que le verrou de surpression soit mobile.</p> <p>Tournez le manche du couvercle (14) d'un côté à l'autre, puis réessayez. Notez que de la vapeur chaude peut s'échapper par le couvercle.</p> <p>Assurez-vous que la pression soit entièrement libérée en laissant refroidir l'appareil pendant au moins 2 heures. <b>Attention ! N'essayez pas de placer l'appareil dans l'eau pour le refroidir.</b> Essayez de faire bouger le verrou de surpression avec un objet fin adapté. <b>Attention ! Ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.</b></p> <p>Nettoyez le verrou de surpression comme décrit dans la partie « Nettoyage et entretien » et placez le de nouveau de manière conforme.</p>

Problème	Cause probable	Solution
Le couvercle ne peut pas être fermé ou peut uniquement être difficilement fermé	<p>La pression dans le faitout a été totalement libérée, mais le verrou de surpression (12) reste accroché.</p>	<p>Le verrouillage du couvercle doit être entièrement ouvert afin de fermer le couvercle. Tournez le manche du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée, puis fermez le couvercle.</p> <p>Le joint n'est pas correctement inséré. Assurez-vous que le joint du couvercle soit correctement situé dans toute la rainure du bord du couvercle.</p> <p>Assurez-vous que la pression soit entièrement libérée en laissant refroidir l'appareil pendant au moins 2 heures. <b>Attention ! N'essayez pas de placer l'appareil dans l'eau pour le refroidir.</b> Essayez de faire bouger le verrou de surpression avec un objet fin adapté. <b>Attention ! Ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.</b></p> <p>Nettoyez le verrou de surpression comme décrit dans la partie « Nettoyage et entretien » et placez le de nouveau de manière conforme.</p>
Réduction intensive de pression via la soupape de vapeur (1)	<p>Un dysfonctionnement du réglage de la pression a entraîné la baisse de pression.</p> <p>La soupape de vapeur (1) n'a pas glissé dans la bonne position.</p>	<p>Adressez-vous à notre service clientèle (données de contact à l'arrière du mode d'emploi) ou bien faites appel à un spécialiste pour la réparation.</p> <p>Appuyez légèrement sur la soupape de vapeur (1) afin qu'elle glisse dans sa position. Vérifiez la position correcte de la soupape de vapeur. Ce faisant, le bec de la soupape doit être dirigé vers le centre du couvercle. <b>Attention ! Ne jamais tenir les mains, les bras ou le visage au-dessus de l'appareil afin de ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, l'eau chaude ou les aliments.</b></p>
Les aliments ne sont pas cuits ou le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant	<p>Lors de la préparation de riz : La proportion d'eau n'était pas adaptée à la quantité de riz</p> <p>L'appareil n'est pas alimenté par le réseau électrique</p>	<p>Utilisez le un bon ratio entre riz et eau comme décrit dans le tableau de cuisson du riz. Assurez-vous que la soupape de vapeur, la soupape de sécurité et le verrou de surpression ne sont pas sales et ne causent pas des fuites durant la cuisson.</p> <p>Vérifiez si un fusible a disjoncté ou s'il y a un autre dysfonctionnement du réseau électrique.</p>

Problème	Cause probable	Solution
Dans le programme de cuisson rapide, le verrou de surpression (12) ne monte pas, aucune pression n'est générée.		Assurez-vous que la soupape de vapeur (1) soit correctement insérée. Pour cela, le bec doit être dirigé vers le centre du couvercle. Ajoutez un peu de liquide/d'aliments dans le faitout (6). Adressez-vous à notre service clientèle (données de contact à l'arrière du mode d'emploi).
L'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud sans terminer le processus de cuisson.		Ajoutez un peu de liquide dans le faitout (6) et redémarrez le processus de cuisson.
De l'eau s'accumule sous l'appareil.		Assurez-vous que l'appareil se trouve sur une surface plane et horizontale, et que le récipient à condensat (13) à l'arrière de l'appareil est inséré. Videz le récipient à condensat (13) comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».
Le code d'erreur Err0 apparaît à l'écran		Le capteur thermique supérieur est défectueux. Adressez-vous à notre service clientèle (données de contact à l'arrière du mode d'emploi).
Le code d'erreur Err1 apparaît à l'écran		Le capteur thermique inférieur est défectueux. Adressez-vous à notre service clientèle (données de contact à l'arrière du mode d'emploi).
Le code d'erreur Err2 apparaît à l'écran		Le couvercle se trouve dans un position incorrecte, afin de démarrer un programme de cuisson. Ouvrez et refermez le couvercle. Un bip retentit lorsque le couvercle est correctement fermé.



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.

Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent.

Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications

## Advertencias de seguridad importantes

- Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- **Para los mercados de la UE:** Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños.
- **Para los mercados de la UE:** Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para usarlo solo si lo hacen bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- **Para los mercados de la UE:** Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Para mercados fuera de la UE:** Este aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, psíquica o sensorial, ni por personas que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para utilizarlo, a menos que estén bajo la supervisión de personas responsables de su seguridad o hayan sido instruidas en el uso del aparato.
- **Para mercados fuera de la UE:** Vigile a los niños en todo momento para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.
- Un uso inadecuado puede provocar lesiones. Después del uso, limpie todas las partes que hayan estado en contacto con alimentos, según se describe en el capítulo «Limpieza y cuidado».
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado, para evitar así cualquier peligro.

- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.

No está diseñado para el uso meramente comercial.

- Cuidado, peligro de quemaduras: las superficies de contacto pueden calentarse mucho.
- Atención, peligro de formación de espuma y derramamiento.
- Si llena demasiado el recipiente, podrían derramarse líquidos hirviendo.

## Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Están excluidas todas las reclamaciones por daños producidos a consecuencia de una utilización no conforme al uso previsto. Lea las instrucciones de uso detenidamente antes de la puesta en funcionamiento. En ellas encontrará indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse si no se siguen las instrucciones de uso.

Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. Tenga también en cuenta las indicaciones de la garantía que se adjuntan por separado. Respete siempre las advertencias de seguridad durante el uso.

### Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	1000-1200 vatios
Clase de protección:	I
Presión máxima admisible (PS):	130 kPa

### Otras advertencias de seguridad

- Le rogamos que lea por completo las instrucciones de uso y todas las indicaciones antes de utilizar la olla multifunción. Una utilización no conforme al uso puede producir daños.
- **iCuidado! Esta olla cocina mediante presión. Asegúrese de que la olla haya sido cerrada correctamente antes de calentarla. Una utilización inadecuada puede resultar en quemaduras. Nunca intente abrir la tapa de la olla por la fuerza. La presión podría escapar como una explosión y causar lesiones y daños a causa del vapor y los líquidos calientes. Deje escapar primero siempre la presión de la estufa (7) antes de abrir la tapa (3). Utilice para ello los métodos para disminuir la presión que se describen en las instrucciones de uso.**
- **iCuidado!** Incluso cuando la tapa (3) está enclavada correctamente, puede escapar vapor caliente por las válvulas de la tapa durante el funcionamiento y algunos minutos después de apagar la olla.

**No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato mientras está funcionando ni poco después de apagarlo para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.** En la válvula de vapor (1), en el canal de condensado (8), en el recipiente de condensado (13) y debajo de la tapa (3) puede acumularse agua de condensado caliente y/o gotear al abrir la tapa. Además, al abrir la tapa puede escapar una gran cantidad de vapor por debajo de ella. Mantenga siempre una distancia suficiente al abrir la tapa para evitar quemarse.

- **¡Cuidado! No introduzca nunca líquidos ni alimentos directamente en la estufa (7), sino solamente en la olla extraíble (6). No haga funcionar el aparato si hay líquidos en la estufa (7). Eso podría provocar una descarga eléctrica. Apague el aparato de inmediato y desenchúfelo de la toma de corriente si se derraman líquidos.**
- **¡Cuidado! El elemento calefactor en la estufa (7) permanece caliente durante algún tiempo después de apagar el aparato.**
- Antes de cada puesta en funcionamiento asegúrese de que ambas válvulas (1, 2) y el cerrojo contra sobrepresión (12) en la tapa estén totalmente libres de residuos y sedimentos y puedan moverse libremente. En caso necesario limpie cuidadosamente las válvulas y el cerrojo contra sobrepresión tal como se describe en la sección „Limpieza y cuidados“.
- Inspeccione regularmente los componentes y los accesorios, sobre todo la tapa y el cable de red del aparato, para cerciorarse de que no presentan daños. No haga funcionar el aparato cuando este o alguno de sus componentes estén dañados o no funcionen de la forma prevista, o si el aparato se sobrecalienta, no está estanco o ha estado expuesto a cargas excesivas (p. ej. caída, golpe, líquidos en la carcasa). En ese caso lleve o envíe el aparato para que sea reparado por nuestro servicio postventa o por un taller especializado autorizado.
- No utilice nunca el aparato en el horno. Los mangos, las válvulas y los dispositivos de seguridad se dañan con las altas temperaturas. El aparato solo debe ser utilizado para el fin para el cual está diseñado: la cocción de alimentos.

▪ **No llene nunca la olla (6) de forma excesiva. Guíese por la escala de cantidades máximas que se encuentra en el interior de la olla.**

Esto es especialmente importante al preparar alimentos que se hinchan, forman espuma o salpican al cocinarlos. Los alimentos podrían derramarse y entrar en el aparato u obstruir las válvulas. El aparato se podría sobrecalentar y la presión podría escapar como una explosión causando lesiones y daños debido al vapor y a los líquidos calientes.

**Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad.**

- Asegúrese de que los lados exteriores de la olla, al igual que la placa calefactora y el sensor de temperatura en la estufa (7) estén limpios y secos. Limpie los alimentos y líquidos derramados con un paño suave y seco antes de colocar la olla en la estufa y poner el aparato en funcionamiento.
- Cuando se introducen líquidos o alimentos frescos en la olla caliente para freír o rehogar con la tapa abierta, es posible que salpiquen la grasa y el agua. No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara encima de la olla ni objetos delicados junto al aparato para evitar que se produzcan lesiones y daños. Proteja sus manos con guantes para el horno.

▪ **No caliente nunca bebidas con una alta graduación alcohólica, como p. j. vino caliente o alimentos con contenido alcohólico, en el aparato para evitar el peligro de explosión e incendio. El aparato no es apto para flambear alimentos.**

▪ **¡Cuidado! El aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva la olla multifunción cuando esté bajo presión. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos. Use guantes siempre que sea necesario.**

▪ **Este aparato no debe ser utilizado como freidora.** Utilice solo unas pocas cucharaditas de aceite para cocinar según el programa de cocción respectivo.

▪ **¡Cuidado! La carne que se cocine con piel (p. ej., aves, lengua) puede formar burbujas de vapor debido a la presión. No pinche la piel mientras sean visibles estas burbujas. De lo contrario, podría sufrir quemaduras.**

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos. No tienda el cable de conexión sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor, el aceite y el agua.
- Utilice exclusivamente un cable alargador en perfecto estado.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de red ni con las manos mojadas.
- No transporte el aparato sujetándolo por el cable.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción y similares, ni cerca de llamas de gas abiertas, dado que la carcasa podría derretirse.
- Coloque el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, sin polvo y resistente al calor.
- No lo coloque sobre superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañarlo.
- **¡Atención, sale vapor del aparato! No coloque el aparato debajo de un mueble sensible (p. ej., armarios de colgar).**
- No utilice ni conserve el aparato al aire libre ni en lugares húmedos, ni lo deje al alcance de los niños.
- No ponga el aparato a funcionar sin vigilancia.
- Cuando el aparato no se utilice, desconecte el conector de red.
- No lave nunca el aparato ni el enchufe de red en el lavavajillas, no los sumerja en agua ni los limpie debajo de agua del grifo. Tenga en cuenta las indicaciones para la limpieza que se describen en la sección „Limpieza y cuidados“.
- No debe manipular ninguno de los sistemas de seguridad que no esté indicado en las instrucciones de mantenimiento y limpieza incluidas en las instrucciones de uso.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales de WMF. Utilice particularmente solo ollas y tapas del mismo modelo.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños, en caso de un uso diferente al previsto en un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- No utilice nunca el aparato sin añadir líquido; de lo contrario, podría dañarlo gravemente.
- Antes de retirar la tapa tras cocinar alimentos pastosos, agite ligeramente el aparato para evitar salpicaduras de alimentos.
- El aparato nunca debe utilizarse sin el filtro de válvula de la válvula de vapor en la parte interna de la tapa. Asegúrese de volver a colocar el filtro de válvula después de limpiar la válvula de vapor. Para ello, lea con atención el capítulo «Limpieza y cuidados».

### Uso de la olla multifunción 8 en 1

Con la olla multifunción Lono no solo ha adquirido una olla rápida eléctrica, sino un multitalento que puede usar para diferentes fines. Combina 8 funciones en un solo aparato: cocción rápida, cocción lenta, cocción al vapor, cocción de arroz y legumbres, rehogar, calentar, freír y concentrar. Así, el aparato es perfecto para preparar platos rápidos, sanos y variados. Al reducirse el tiempo de cocción hasta un 70 %, se conservan las vitaminas y los minerales, además del sabor aromático de los alimentos. Asimismo, las vitaminas esenciales para la vida no se destruyen al cocinar, sino que se conservan. La práctica función para mantener los alimentos calientes hasta 6 horas y la cocción diferida hasta 12 horas brinda la máxima flexibilidad posible.

El sistema electrónico controlado por temporizador supervisa los tiempos de cocción, la presión y las temperaturas y ofrece así la mejor seguridad posible. Gracias al control intuitivo, los programas de cocción se pueden seleccionar de forma sencilla y rápida o se pueden adaptar a sus necesidades.

## Antes del primer uso

- Saque el aparato y todos los accesorios cuidadosamente de la caja y asegúrese de que todos los componentes y accesorios están completos y no presentan daños.
- **Indicación:** Una parte de los accesorios se encuentra en la olla extraíble (6). Antes del uso es indispensable que retire todo el material de embalaje y que se asegure de que no queden restos de embalajes en la estufa (7).
- Limpie el aparato, los componentes y los accesorios antes de usarlos por primera vez y después de un almacenamiento prolongado, tal como se describe en la sección „Limpieza y cuidados“.

## Descripción y manejo de los dispositivos de seguridad









Dispositivo de seguridad	Descripción	Manejo
Interruptor de sobre-presión	Registra las deformaciones mecánicas de la estufa (7) causadas por el aumento de presión. Cuando la presión en el interior supera la presión de control máxima, el interruptor de sobrepresión desconecta la calefacción e impide así que la presión continúe aumentando. Una vez que la presión vuelva a bajar hasta la presión de control máxima, el interruptor de sobrepresión conecta de nuevo la calefacción, y el aparato funciona de la forma prevista.	No es posible realizar ningún manejo, limpieza ni mantenimiento.
«Válvula de vapor o de peso»	Cierra el espacio de cocción mediante su peso. Cuando la presión en el espacio de cocción supera la presión de control máxima, la fuerza de la presión excede la fuerza del peso de la válvula. La válvula se abre y sale vapor. La presión en la estufa baja hasta que la fuerza del peso de la válvula vuelva a ser mayor que la fuerza de la presión. La válvula se cierra de nuevo.	«La válvula de vapor o de peso se puede desmontar y limpiar. Consulte el apartado «Limpiar piezas relevantes para la seguridad».
Válvula de seguridad	Impide, como dispositivo de seguridad adicional junto al interruptor de sobrepresión y a la válvula de vapor, que la presión aumente demasiado.	La válvula de seguridad se puede limpiar. Consulte el apartado «Limpiar piezas relevantes para la seguridad».
Cerrojo contra sobre-presión	Bloquea la tapa mecánicamente mientras haya presión en el interior.	El cerrojo contra sobrepresión se puede desmontar y limpiar. Consulte el apartado «Limpiar piezas relevantes para la seguridad».

## Puesta en funcionamiento












### Vista general de la pantalla y de los símbolos de la pantalla

Símbolo	Descripción	Ajustes posibles
	<b>Indicación por segmentos</b> Representación del tiempo y las temperaturas.  Indicación de la unidad de temperatura	Representación en grados centígrados (°C) Representación en grados Fahrenheit (°F) El cambio se realiza en el modo de disponibilidad para el servicio (Indicación -- -- --) pulsando la tecla EXIT durante 3 segundos. Después selección y confirmación mediante el pulsador giratorio (20).
	<b>Calentar (las barras parpadean sucesivamente):</b> El aparato calienta hasta la temperatura preajustada o individual. <b>Cocción a presión (barras permanentemente iluminadas):</b> El aparato cocina a presión. La tapa no puede abrirse. Las barras se iluminan de forma permanente hasta concluir el tiempo ajustado. <b>Cocción sin presión:</b> Las barras ya no se muestran tras calentarse. <b>Presión residual en el aparato (las barras parpadean simultáneamente):</b> En el aparato, queda todavía presión residual, y no se puede abrir la tapa. Espere hasta que desaparezca el icono.	
	<b>Fin</b> Ha finalizado el programa de cocción ajustado.	
	<b>Disminución de la presión</b> Selección de la disminución de la presión. Solo disponible en programas que trabajan con presión.	 Disminución rápida de la presión Disminución natural de la presión
	<b>Temperatura</b> Selección de temperatura. Solo disponible en el programa de cocción lenta	 Temperatura alta Temperatura baja

Vista general de los programas de cocción

Programa de cocción/símbolo	Descripción	Preajustes
	<b>Cocción rápida</b> Cocción rápida y cuidadosa de alimentos bajo presión de vapor. <b>¡Atención! Durante el proceso de cocción pueden salir vapor y agua calientes por la válvula de vapor, el cerrojo de sobrepresión o la válvula de seguridad. No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato mientras está funcionando para evitar quemaduras causadas por vapor o agua calientes que escapan.</b>	Tiempo: 10 minutos 1 Natural 1 hora Apagada Nivel de presión: Disminución de la presión: Mantener caliente: Inicio diferido:
	<b>Cocción lenta</b> Preparación de alimentos con un tiempo de cocción largo, pero a menores temperaturas	Tiempo: 4 horas Baja 1 hora Apagada Temperatura: Mantener caliente: Inicio diferido:
	<b>Cocción al vapor</b> Cocinar al vapor, p. ej. verduras, pescado, bolas de patatas y calentar comidas ya preparadas	Tiempo: 15 minutos 1 hora Apagada Mantener caliente: Inicio diferido:
	<b>Cocción de arroz y legumbres</b> Preparación de diferentes tipos de arroz y legumbres	Tiempo: 9 minutos Natural 1 hora Apagada Disminución de la presión: Mantener caliente: Inicio diferido:
	<b>Freír ligeramente</b> Dorar ligeramente verduras o carne	Tiempo: 10 minutos Temperatura: 127 °C
	<b>Calentar</b> Volver a calentar platos ya preparados	Tiempo: 4 minutos Apagada Inicio diferido:
	<b>Freír rápidamente</b> Freír rápidamente/asar p. ej. carne o verduras	Tiempo: 10 minutos
	<b>Concentrar</b> Espesar salsas, sirope o caldos. Cocción de mermelada	Tiempo: 10 minutos Temperatura: 104°C

Vista global de los valores y funciones ajustables

Ajuste/símbolo	Descripción
	<b>Menú</b> Selección de los programas de cocción. Confirmando la función mediante el pulsador giratorio se accede a los programas de cocción.
	<b>Tiempo</b> Cambia el tiempo preajustado en minutos y horas
	<b>Temperatura</b> Adaptación de la temperatura
	<b>Nivel de presión</b> Adaptación de los niveles de presión en el programa Cocción rápida Nivel de presión 1: 33 kPa (equivalente aprox. a 108 °C) Nivel de presión 2: 52 kPa (equivalente aprox. a 112 °C) Nivel de presión 3: 65 kPa (equivalente aprox. a 114 °C) Nivel de presión 4: 83 kPa (equivalente aprox. a 117 °C)
	<b>Disminución de la presión</b> Elección entre disminución de presión rápida y natural  Rápida: La presión se disminuye rápidamente de forma automática después de la cocción para no cocer los alimentos hasta que estén muy blandos y adaptarse a las recetas con tiempos de cocción cortos.  Natural: La presión disminuye al enfriarse los alimentos. No sale vapor por la válvula de vapor. <b>Indicación:</b> También puede disminuir la presión manualmente durante la cocción seleccionando el icono "Disminución de presión" y manteniendo presionado el pulsador giratorio durante al menos 3 segundos. En ese caso, la presión se deja salir durante 30 segundos.
	<b>Mantener caliente</b> Mantiene los alimentos calientes durante el tiempo ajustado una vez finalizado el programa de cocción. La función de mantener los alimentos calientes se puede activar para hasta 6 horas en los programas de cocción rápida, cocción lenta, cocción al vapor y cocción de arroz y legumbres.
	<b>Inicio diferido</b> Permite preseleccionar el inicio del programa deseado con una diferencia de tiempo de hasta 12 horas
	<b>Tecla Start/Stop</b> Parpadea en el modo de espera y finaliza un programa de cocción
	<b>Tecla Exit</b> Cancela el ajuste del programa y hace pasar al aparato al modo de espera.

La olla multifunción Lono ofrece 8 programas de cocción diferentes: cocción rápida, cocción lenta, cocción al vapor, cocción de arroz y legumbres, rehogar, calentar, freír y concentrar. Cada programa tiene el tiempo, la presión o la temperatura preajustados. No obstante, estos valores se pueden adaptar en función de la receta, la cantidad de alimentos cocinados y el gusto personal.

Programa de cocción	Tiempo	Presión (kPa)	Precalentar	Mantener caliente automáticamente
Cocción rápida	1 a 120 minutos	33 kPa hasta 83 kPa (4 niveles de presión)	Sí	Sí
Cocción lenta	2 minutos a 12 horas	-	No	Sí
Cocción al vapor	1 a 60 minutos	-	Sí	Sí
Cocción de arroz y legumbres	1 a 60 minutos	-	Sí	Sí
Freír ligera-mente	1 a 60 minutos	-	Sí	No
Calentar	1 a 60 minutos	-	Sí	No
Freír rápida-mente	1 a 60 minutos	-	Sí	No
Concentrar	1 a 120 minutos	-	No	No



### Preparar y encender el aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca, libre de polvo y resistente al calor y la humedad.
- Gire el mango de la tapa (14) en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta el tope y levante la tapa hasta que permanezca levantada en posición abierta.
- Asegúrese de que la tapa esté bien montada y de que ambas válvulas (1, 2) y el cerrojo contra sobrepresión (12) en la tapa estén totalmente libres de residuos y sedimentos y puedan moverse libremente. En caso necesario limpie cuidadosamente las válvulas y el cerrojo contra sobrepresión tal como se describe en la sección "Limpieza y cuidados".
- Retire la olla (6) y los accesorios de la estufa y cerciórese de que los lados exteriores de la olla y la placa calefactora estén totalmente limpios y libres de residuos pegados.
- Asegúrese de que el recipiente de condensado (13) en el lado posterior del aparato esté vacío y colocado correctamente en el soporte.
- Coloque de nuevo la olla (6) en la estufa (7).
- Inserte el enchufe de red en el lado posterior del aparato y después en una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. Se escucha un pitido y el anillo luminoso alrededor de la **tecla Start/Stop** parpadea. El aparato se encuentra en el modo de espera.
- Presione nuevamente la **tecla Start/Stop**. Se escucha nuevamente un pitido. El anillo luminoso alrededor de la **tecla Start/Stop** parpadea y en la pantalla se visualiza "--- --". El aparato se encuentra ahora en el modo de disponibilidad


### Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales

- Proceda como se describe en la sección „Preparar y encender el aparato“.
  - Observe las cantidades de llenado mínimas y las indicaciones que se describen en cada programa de cocción.
  - Presione el pulsador giratorio (22). El  icono del menú se ilumina de forma permanente y el ícono para el programa de cocción rápida parpadea. Gire el pulsador giratorio hasta el programa de cocción que desee y vuélvalo a presionar para confirmar el programa.
  - El ícono del programa de cocción seleccionado se ilumina ahora de forma permanente y en la pantalla parpadean un ícono de funciones modificables para el programa de cocción respectivo junto con su valor correspondiente. Girando el pulsador giratorio se pueden seleccionar entonces todos los valores y funciones ajustables para el programa de cocción respectivo. Confirme su selección presionando el pulsador giratorio. El ícono del programa de cocción seleccionado y el ícono de las funciones se iluminan entonces de forma permanente. El valor modificable parpadea en la pantalla y se puede adaptar girando el pulsador giratorio y presionando dicho pulsador para confirmarlo. Puede ajustar individualmente los valores de todos los valores y funciones modificables del programa de cocción seleccionado.
  - Indicación:** Mediante la **tecla EXIT** puede cancelar la programación actual del aparato y realizarla de nuevo. Si no se realiza ninguna introducción en el aparato en el transcurso de 5 minutos, el aparato pasa automáticamente al modo de disponibilidad y en la pantalla se visualiza "--- --". Presione nuevamente la **tecla Start/Stop**. El anillo luminoso alrededor de la **tecla Start/Stop** al igual que el ícono del programa de cocción seleccionado se iluminan de forma permanente. En la pantalla, el ícono  señala la fase de calentamiento y se muestra el tiempo preajustado para el programa de cocción.
- Atención:** Dependiendo del programa de cocción, puede salir vapor por la válvula de vapor (1) y el cerrojo contra sobrepresión (12) durante la fase de calentamiento. Eso es normal. Durante este proceso se deja salir temporalmente vapor por la válvula de vapor. Eso también es normal. **No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato mientras está funcionando ni poco después de apagarlo para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.** Una vez finalizado el programa de cocción se escuchan 3 pitidos. En la pantalla aparece el ícono  Fin y se muestra durante un minuto.
- Indicación:** Sacuda el aparato cerrado con la tapa cerrada una vez finalizado un programa de cocción para destruir posibles burbujas de vapor que puedan haberse formado en el interior de la olla. **¡Cuidado! La carne que se cocine con piel (p. ej., aves, lengua) puede formar burbujas de vapor debido a la presión. No pinche la piel mientras sean visibles estas burbujas. De lo contrario, podría sufrir quemaduras.**
- Indicación:** Presionando cualquier tecla el aparato pasa de nuevo al modo de disponibilidad y en la pantalla se visualiza "--- --".
- Dependiendo de sus ajustes individuales, la función de mantener calientes los alimentos puede activarse para hasta 6 horas en los programas de cocción rápida, cocción lenta, cocción al vapor y cocción de arroz y legumbres. Puede interrumpir esa función manualmente en cualquier momento. Una vez finalizado el tiempo de mantener calientes los alimentos, el aparato pasa automáticamente al modo de espera. También puede interrumpir esta función manualmente en cualquier momento presionando la **tecla Start/Stop**.
- Consejo:** Le recomendamos un tiempo de mantener calientes los alimentos de una hora para conservar la calidad y el sabor de las comidas.

### Iniciar un programa de cocción con valores preajustados


1. Proceda como se describe en la sección „Preparar y encender el aparato“.
2. Observe las cantidades de llenado mínimas y las indicaciones que se describen en cada programa de cocción.
3. Presione el pulsador giratorio (22). El  ícono del menú se ilumina de forma permanente y el  ícono para el programa de cocción rápida parpadea. Gire el pulsador giratorio hasta el programa de cocción que desee y vuélvalo a presionar para confirmar el programa.

**Indicación:** Mediante la **tecla EXIT** puede cancelar la programación actual del aparato y realizarla de nuevo. Si no se realiza ninguna introducción en el aparato en el transcurso de 5 minutos, el aparato pasa automáticamente al modo de disponibilidad y en la pantalla se visualiza „-- --“.

4. Presione nuevamente la **tecla Start/Stop**. El anillo luminoso alrededor de la **tecla Start/Stop** al igual que el ícono del programa de cocción seleccionado se iluminan de forma permanente. En la pantalla, el ícono  señala la fase de calentamiento y se muestra el tiempo preajustado para el programa de cocción.

**Atención:** Dependiendo del programa de cocción, puede salir vapor por la válvula de vapor (1) y el cerrojo contra sobrepresión (12) durante la fase de calentamiento. Eso es normal. Durante este proceso se deja salir temporalmente vapor por la válvula de vapor. Eso también es normal. **No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato mientras está funcionando ni poco después de apagarlo para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes. ¡Cuidado! El aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva la olla multifunción cuando esté bajo presión. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos. Use guantes siempre que sea necesario.**

**Indicación:** También puede modificar los valores/funciones preajustados mientras cocina. Para ello presione el pulsador giratorio y seleccione la función deseada girando el pulsador giratorio tal como se describe en la sección „Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales“.

5. Una vez finalizado el programa de cocción se escuchan 3 pitidos. En la pantalla aparece el ícono  Fin y se muestra durante un minuto.

**Indicación:** Sacuda el aparato cerrado con la tapa cerrada una vez finalizado un programa de cocción para destruir posibles burbujas de vapor que puedan haberse formado en el interior de la olla. **¡Cuidado! La carne que se cocine con piel (p. ej., aves, lengua) puede formar burbujas de vapor debido a la presión. No pinche la piel mientras sean visibles estas burbujas. De lo contrario, podría sufrir quemaduras.**

**Indicación:** Presionando cualquier tecla el aparato pasa de nuevo al modo de disponibilidad y en la pantalla se visualiza „-- --“.

6. En los programas de cocción rápida, cocción lenta, cocción al vapor y cocción de arroz y legumbres la función de mantener calientes los alimentos se activa automáticamente durante 1 hora una vez finalizado el programa de cocción. Puede interrumpir o cancelar esa función manualmente en cualquier momento. Una vez finalizado el tiempo de mantener calientes los alimentos, el aparato pasa automáticamente al modo de espera. También puede interrumpir esta función manualmente en cualquier momento presionando la **tecla Start/Stop**.

**Consejo:** Le recomendamos un tiempo de mantener calientes los alimentos de una hora para conservar la calidad y el sabor de las comidas.

### El programa de cocción rápida

<b>Preajuste</b>	Tiempo: 10 minutos 1 Natural 1 hora Apagada
	Nivel de presión: Disminución de la presión: Mantener caliente: Inicio diferido:

Con este programa puede preparar, por ejemplo, jugosos asados, aromáticos potajes y sopas en un tiempo mucho más corto y ahorrando energía. Los ingredientes se cuecen con poco líquido en la estufa hermetizada bajo una mayor presión. Debido a la mayor presión aumenta la temperatura de ebullición del líquido en el interior de la olla, de manera que los alimentos se cuecen hasta un 70 % más rápidamente.

1. Proceda como se describe en la sección „Preparar y encender el aparato“.
2. Llene líquido hasta como mínimo la primera marca de la escala que se encuentra en el interior de la olla e introduzca los alimentos que desee cocinar antes de iniciar el programa.  
**Consejo:** Para conservar los aromas típicos y sabrosos del asado, utilice primero el programa Freir ligeramente o Freir rápidamente.  
**Atención:** No inicie el programa nunca con la olla (6) vacía para evitar un sobrecalentamiento o un incendio. **No llene nunca la olla de forma excesiva. Guíese por la escala de cantidades máximas que se encuentra en el interior de la olla. Cuando cocine alimentos que se expande durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad.**

**¡Atención! Este aparato no debe ser utilizado como freidora.** Utilice solo unas pocas cucharaditas de aceite para cocinar según el programa de cocción respectivo.

Esto es especialmente importante al preparar alimentos que se hinchan, forman espuma o salpican al cocinarlos. Los alimentos podrían derramarse y entrar en el aparato u obstruir las válvulas. El aparato se podría sobrecalentar y la presión podría escapar como una explosión causando lesiones dañadas debido al vapor y a los líquidos calientes.

3. Cierre la tapa y asegúrese de que se encuentre completamente sobre el aparato. Gire el mango de la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta el tope. Un pitido señala que la tapa está cerrada por completo.

4. Proceda a continuación como se indica en la sección „Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales“.

**Cuidado:** El aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva la olla multifunción cuando esté bajo presión. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos. Use guantes siempre que sea necesario. **No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato mientras está funcionando ni poco después de apagarlo para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.**

**Tabla de tiempos de cocción del programa de cocción rápida**

La siguiente tabla le ofrece una visión general de los tiempos de cocción en el programa de cocción rápida. Tenga en cuenta que se trata de valores promedio para alimentos no congelados que pueden divergir de los tiempos de cocción reales. Le recomendamos que modifique los tiempos de cocción según su gusto personal.

Alimento	Tiempo de cocción	Nivel de presión	Presión (kPa)	Disminución de la presión
Alubias negras	15 minutos	3	83 kPa	Natural
Garbanzos, secos	35 minutos	4	83 kPa	Natural
Lentejas, secos	2 minutos	2	83 kPa	Rápido
Alubias blancas, secas	15-20 minutos	3	83 kPa	Natural
Frijoles pintos, secos	10-15 minutos	3	83 kPa	Natural
Cebada	10-15 minutos	1	33 kPa	Natural
Risotto	5 minutos	1	33 kPa	Rápido
Arroz salvaje	20 minutos	2	52 kPa	Rápido
Pechuga de pollo	5-10 minutos	3	65 kPa	Natural
Muslos de pollo	8-12 minutos	3	65 kPa	Natural
Pollo, entero	10 minutos	3	65 kPa	Rápido
Pechuga de pavo	25 minutos	3	65 kPa	Natural
Paleta de cerdo, con hueso	35-50 minutos	4	83 kPa	Natural
Paleta de cerdo, sin hueso	10-15 minutos	4	83 kPa	Natural
Cordero, sin hueso	10-15 minutos	4	83 kPa	Natural
Paleta de res	45-60 minutos	4	83 kPa	Rápido
Carne de res (inglés beef round)	15-20 minutos	4	83 kPa	Rápido
Alcachofas, en cuartos	4 minutos	2	52 kPa	Rápido
Remolacha azucarera	15 minutos	2	52 kPa	Rápido
Calabaza, partida en pedazos de aprox. 5 cm	5 minutos	2	52 kPa	Rápido
Cogollos de coliflor	1 minutos	2	52 kPa	Rápido
Mostaza de sarepta en tiras de aprox. 2,5 cm	6 minutos	2	52 kPa	Rápido
Cebollas perla	3 minutos	2	52 kPa	Rápido
Patatas, pedazos de aprox. 6 mm	3 minutos	1	52 kPa	Rápido
Berza roja	4 minutos	2	52 kPa	Rápido
Aves, sopas	8 minutos	3	65 kPa	Natural
Frijoles con carne y potajes	15-20 minutos	4	83 kPa	Rápido
Postres (pudín de vainilla, com-pota...)	10-15 minutos	1	33 kPa	Natural
Receta individual	Depende del gusto personal	1	33 kPa	Depende del gusto personal

**El programa de cocción lenta**

<b>Preajuste</b>	Tiempo: Nivel de presión: Mantener caliente: Inicio diferido:	4 horas Baja 1 hora Apagada
------------------	--	--------------------------------------

En la cocción lenta los alimentos se calientan de forma moderada durante un período prolongado, frecuentemente entre 3 y 12 horas, a temperaturas por debajo del punto de ebullición. De este modo, se evita que los alimentos se quemen. Sobre todo los trozos de carne fibrosos y firmes obtienen un aroma intenso al cocinarse con este programa. En este programa de cocción no se selecciona la presión, sino la temperatura (alta o baja) para el proceso de cocción porque se evita la generación de presión en el interior de la estufa.

1. Proceda como se describe en la sección „Preparar y encender el aparato“.
2. Llene líquido hasta como mínimo la primera marca de la escala que se encuentra en el interior de la olla e introduzca los alimentos que desee cocinar antes de iniciar el programa.  
**Consejo:** Para conservar los aromas típicos y sabrosos del asado, utilice primero el programa Freir ligeramente o Freir rápidamente.  
 Atención: No inicie el programa nunca con la olla (6) vacía para evitar un sobrecalentamiento o un incendio.

**¡Atención! No llene nunca la olla de forma excesiva. Guíese por la escala de cantidades máximas que se encuentra en el interior de la olla. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad.**

**¡Atención! Este aparato no debe ser utilizado como freidora.** Utilice solo unas pocas cucharaditas de aceite para cocinar según el programa de cocción respectivo.

Esto es especialmente importante al preparar alimentos que se hinchan, forman espuma o salpican al cocinarlos. Los alimentos podrían derramarse y entrar en el aparato u obstruir las válvulas. El aparato se podría sobrecalentar y la presión podría escapar como una explosión causando lesiones dañadas debido al vapor y a los líquidos calientes.

3. Cierre la tapa y asegúrese de que se encuentre completamente sobre el aparato. Gire el mango de la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta el tope. Un pitido señaliza que la tapa está cerrada por completo.

4. Proceda a continuación como se indica en la sección „Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales“.

Indicación: En este programa no se puede ajustar el nivel de presión ni la disminución de la presión. Cuidado: El aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva la olla multi-función cuando esté bajo presión. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos. Use guantes siempre que sea necesario. **No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato mientras está funcionando ni poco después de apagarlo para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.**

### El programa de cocción al vapor

<b>Preajuste</b>	Tiempo: Mantener caliente: Inicio diferido:	15 minutos 1 hora Apagada
------------------	---	---------------------------------

Con este programa puede cocinar al vapor verduras, filetes de pescado, bolas de patatas o bollos rellenos conservando los nutrientes y sin dañar los alimentos, ya que el vapor de agua no modifica la estructura celular de los mismos. De esa forma las verduras conservan su aroma, su consistencia y su color natural. Las vitaminas esenciales para la vida no se destruyen al cocinar, sino que se conservan. La cocción al vapor es ideal para la cocina vegetariana y vegana.

1. Llene agua hasta la marca „MIN“ que se encuentra en el interior de la olla (6) y coloque el platillo para la cesta de cocción (17) en la olla.
2. Coloque los alimentos que desea cocinar en la cesta de cocción (16) antes de iniciar el programa.  
**¡Atención! No inicie el programa nunca con la olla (6) vacía para evitar un sobrecalentamiento o un incendio. No llene nunca la olla de forma excesiva. Guíese por la escala de cantidades máximas que se encuentra en el interior de la olla. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad.**  
**¡Atención! Este aparato no debe ser utilizado como freidora.** Utilice solo unas pocas cucharaditas de aceite para cocinar según el programa de cocción respectivo.  
 Esto es especialmente importante al preparar alimentos que se hinchan, forman espuma o salpican al cocinarlos. Los alimentos podrían derramarse y entrar en el aparato u obstruir las válvulas. El aparato se podría sobrecalentar y la presión podría escapar como una explosión causando lesiones y daños debido al vapor y a los líquidos calientes.
3. Cierre la tapa y asegúrese de que se encuentre completamente sobre el aparato. Gire el mango de la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta el tope. Un pitido señaliza que la tapa está cerrada por completo.
4. Proceda a continuación como se indica en la sección „Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales“.  
**Cuidado:** El aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva la olla multifunción cuando esté bajo presión. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos. Use guantes siempre que sea necesario. **No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato mientras está funcionando ni poco después de apagarlo para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.**

### El programa de cocción de arroz y legumbres

<b>Preajuste</b>	Tiempo: Disminución de la presión: Mantener caliente: Inicio diferido:	9 minutos Natural 1 hora Apagada
------------------	---	---

Este programa de cocción es especialmente adecuado para preparar cuidadosamente diferentes tipos de arroz y de legumbres. Pese la cantidad exacta de arroz y, en caso dado, lávelo bajo agua fría según las instrucciones. Algunos tipos de legumbres deben remojar en agua durante 6 a 8 horas para que vuelvan a absorber líquido. Es posible que se hinchen tras el remojo.

1. Proceda como se describe en la sección „Preparar y encender el aparato“.
2. Introduzca la cantidad de agua indicada en la tabla de arroz en la olla (6). Después agregue el arroz.  
**Atención:** No inicie el programa nunca con la olla (6) vacía para evitar un sobrecalentamiento o un incendio. **No llene nunca la olla de forma excesiva. Guíese por la escala de cantidades máximas que se encuentra en el interior de la olla. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad.**  
**¡Atención! Este aparato no debe ser utilizado como freidora.** Utilice solo unas pocas cucharaditas de aceite para cocinar según el programa de cocción respectivo.  
 Esto es especialmente importante al preparar alimentos que se hinchan, forman espuma o salpican al cocinarlos. Los alimentos podrían derramarse y entrar en el aparato u obstruir las válvulas. El aparato se podría sobrecalentar y la presión podría escapar como una explosión causando lesiones y daños debido al vapor y a los líquidos calientes.
3. Cierre la tapa y asegúrese de que se encuentre completamente sobre el aparato. Gire el mango de la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta el tope. Un pitido señaliza que la tapa está cerrada por completo.
4. Proceda a continuación como se indica en la sección „Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales“.  
**Cuidado:** El aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva la olla multifunción cuando esté bajo presión. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos. Use guantes siempre que sea necesario. **No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato mientras está funcionando ni poco después de apagarlo para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.**

### Tabla de arroz

Tenga en cuenta que se trata de valores promedio y que los tiempos de cocción reales pueden variar dependiendo del tipo de arroz. Diferentes tipos de arroz pueden requerir diferentes cantidades de agua. Por lo tanto, tenga en cuenta también las indicaciones en el embalaje del producto.

Arroz	Agua	Porciones
200 g	300 ml	1-2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2-3
350 g	525 ml	3-4
400 g	600 ml	4-5
450 g	675 ml	5-6
500 g	750 ml	6-7
600 g	900 ml	7-8

### El programa para freír ligeramente

<b>Preajuste</b>	Tiempo: Temperatura: Tapa (3):	10 minutos 127 °C abierta
------------------	--------------------------------------	---------------------------------

Con este programa puede precocinar verduras, como por ejemplo cebollas o ajo, y dorarlas ligeramente. Por ello, este programa es especialmente adecuado como preparación para la cocción rápida o la cocción lenta.

1. Proceda como se describe en la sección „Preparar y encender el aparato”.
2. Introduzca un poco de aceite o de grasa para freír en la olla (6) e inicie el programa de cocción como se indica en las secciones „Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales” o „Iniciar un programa de cocción con valores preajustados”. Se inicia la fase de calentamiento. Una vez que se alcanza la temperatura ajustada se emite un pitido.

**Atención:** No inicie el programa nunca con la olla (6) vacía para evitar un sobrecalentamiento o un incendio. **No llene nunca la olla de forma excesiva. Guíese por la escala de cantidades máximas que se encuentra en el interior de la olla. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad.**

**¡Atención! Este aparato no debe ser utilizado como freidora.** Utilice solo unas pocas cucharaditas de aceite para cocinar según el programa de cocción respectivo.

Esto es especialmente importante al preparar alimentos que se hinchan, forman espuma o salpican al cocinarlos. Los alimentos podrían derramarse y entrar en el aparato u obstruir las válvulas. El aparato se podría sobrecalentar y la presión podría escapar como una explosión causando lesiones y daños debido al vapor y a los líquidos calientes

3. Coloque entonces en la olla el alimento que vaya a freír.

**¡Atención! Cuando se introducen líquidos o alimentos frescos en la olla caliente para freír o rehogar con la tapa abierta, es posible que salpiquen la grasa y el agua.** No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara encima de la olla ni objetos delicados junto al aparato para evitar que se produzcan lesiones y daños. Proteja sus manos con guantes para el aparato para evitar programa solo funciona con la tapa abierta.

**Indicación:** Una vez que el programa finaliza puede continuar directamente con los programas de cocción rápida o de cocción lenta.

### El programa para calentar

<b>Preajuste</b>	Tiempo: Inicio diferido:	4 minutos Apagada
------------------	-----------------------------	----------------------

Utilice este programa para calentar cuidadosamente alimentos que ya están cocinados.

1. Proceda como se describe en la sección „Preparar y encender el aparato”.
2. Introduzca los alimentos que desee calentar en la olla (6).

**Atención:** No inicie el programa nunca con la olla (6) vacía para evitar un sobrecalentamiento o un incendio. **No llene nunca la olla de forma excesiva. Guíese por la escala de cantidades máximas que se encuentra en el interior de la olla. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad.**

**¡Atención! Este aparato no debe ser utilizado como freidora.** Utilice solo unas pocas cucharaditas de aceite para cocinar según el programa de cocción respectivo.

Esto es especialmente importante al preparar alimentos que se hinchan, forman espuma o salpican al cocinarlos. Los alimentos podrían derramarse y entrar en el aparato u obstruir las válvulas. El aparato se podría sobrecalentar y la presión podría escapar como una explosión causando lesiones daños debido al vapor y a los líquidos calientes.

3. Cierre la tapa y asegúrese de que se encuentre completamente sobre el aparato. Gire el mango de la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta el tope. Un pitido señala que la tapa está cerrada por completo.

4. Proceda a continuación como se indica en la sección „Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales”.

**Cuidado:** El aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva la olla multifunción cuando esté bajo presión. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos. Use guantes siempre que sea necesario. **No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato mientras está funcionando ni poco después de apagarlo para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.**

## El programa para freír rápidamente

<b>Preajuste</b>	10 minutos abierta
------------------	-----------------------

Los alimentos que se frien rápidamente dejan escapar aromas de tostado (reacción de maillard). De esta manera se acentúa el aroma y el sabor es más intenso. Utilice este programa para precocinar carne o verduras antes de cocinarlas con el programa de cocción rápida o de cocción lenta. Para hacerlo no es necesario volver a sacar los alimentos de la olla.

1. Proceda como se describe en la sección „Preparar y encender el aparato”.
2. Introduzca los alimentos en la olla (6) e inicie el programa de cocción como se indica en las secciones „Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales” o „Iniciar un programa de cocción con valores preajustados”. Se inicia la fase de calentamiento. Una vez que se alcanza la temperatura ajustada se emite un pitido.

**Atención:** No inicie el programa nunca con la olla (6) vacía para evitar un sobrecalentamiento o un incendio. **No llene nunca la olla de forma excesiva. Guíese por la escala de cantidades máximas que se encuentra en el interior de la olla. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad.**

**¡Atención! Este aparato no debe ser utilizado como freidora.** Utilice solo unas pocas cucharaditas de aceite para cocinar según el programa de cocción respectivo.

Esto es especialmente importante al preparar alimentos que se hinchan, forman espuma o salpican al cocinarlos. Los alimentos podrían derramarse y entrar en el aparato u obstruir las válvulas. El aparato se podría sobrecalentar y la presión podría escapar como una explosión causando lesiones y daños debido al vapor y a los líquidos calientes.

**¡Atención! Cuando se introducen líquidos o alimentos frescos en la olla caliente para freír o rehogar con la tapa abierta, es posible que salpiquen la grasa y el agua.** No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara encima de la olla ni objetos delicados junto al aparato para evitar que se produzcan lesiones y daños. Proteja sus manos con guantes para el horno. Indicación: Este programa solo funciona con la tapa abierta.

**Indicación:** Una vez que el programa finaliza puede continuar directamente con los programas de cocción rápida o de cocción lenta.

## El programa para concentrar

<b>Preajuste</b>	10 minutos 104°C
------------------	---------------------

Para obtener una salsa perfecta o un caldo apetitoso, es necesario espesarlos un poco. De esa forma se intensifica el sabor.


**Consejo:** Añada un poco de mantequilla a la salsa antes de servirla y a continuación bata un poco la salsa con una batidora de mano. Así obtendrá una salsa brillante y cremosa.

**Indicación:** No utilice para ello la olla (6) de su olla multifunción, ya que el revestimiento antiadherente podría resultar dañado por los arañazos. Tenga en cuenta también las indicaciones contenidas en la sección „Limpieza y cuidados”.

1. Proceda como se describe en la sección „Preparar y encender el aparato”.
2. Si desea espesar salsas preparadas con un programa de cocción anterior, como por ejemplo cocción rápida o cocción lenta, saque primero la carne y las verduras.
3. Proceda a continuación como se indica en la sección „Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales”. Deje la tapa abierta durante todo el proceso de cocción.  
**Cuidado:** El aparato se calienta. Existe peligro de quemaduras por vapor. No mueva la olla multifunción cuando esté bajo presión. No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos. Use guantes siempre que sea necesario. **No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato mientras está funcionando ni poco después de apagarlo para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.**
4. Una vez que la salsa tenga la consistencia que desea, añada de nuevo la carne y las verduras y déjelas unos minutos en la salsa antes de servirlas.

## La función para mantener calientes los alimentos

<b>Preajuste</b>	1 hora para los programas de cocción rápida, cocción lenta, cocción al vapor y cocción de arroz y legumbres
------------------	---

La función para mantener calientes los alimentos se activa automáticamente después de los programas de cocción rápida, de cocción lenta, de cocción a vapor y de cocción de arroz y legumbres, y se indica en la pantalla con el icono  Mantener caliente.

**Indicación:** La función de mantener calientes los alimentos no se puede añadir manualmente a otros programas de cocción. Es posible que se acumule agua de condensado en el canal de condensado (8) mientras los alimentos se mantienen calientes. Eso es totalmente normal. Una vez que el canal de condensado está lleno, el agua de condensado se acumula en el recipiente de condensado (13). El tiempo máximo que los alimentos se pueden mantener calientes es de 6 horas, pero se puede adaptar individualmente tal como se describe en la sección „Iniciar un programa de cocción con ajustes individuales”. Una vez finalizado el tiempo de mantener calientes los alimentos, el aparato pasa automáticamente al modo de espera.

**Indicación:** También puede interrumpir esta función manualmente en cualquier momento presionando la tecla **Start/Stop**.

**Consejo:** Le recomendamos un tiempo de mantener calientes los alimentos de una hora para conservar la calidad y el sabor de las comidas.

## La función de inicio diferido

Preajuste	Tempo:	Desactivado, máximo 12 horas
-----------	--------	------------------------------

Esta función le permite introducir todos los ingredientes y programar su olla multifunción en los programas de cocción rápida, cocción lenta, cocción al vapor, cocción de arroz y legumbres y de mantener calientes los alimentos. El programa se inicia según sus ajustes individuales con una diferencia de tiempo de hasta 12 horas. Así puede preparar comidas cómodamente y confiar en que estarán listas a la hora deseada sin que tenga que hacer nada más.

Indicación: La cuenta atrás en la pantalla comienza después de la fase de calentamiento del aparato.

También puede interrumpir esta función manualmente en cualquier momento presionando la **tecla Start/Stop**.

## Limpieza y cuidados

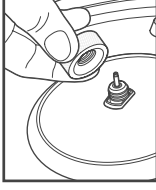
1. Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.
2. No sumerja el aparato en agua, sino límpielo solo con un paño húmedo y algo de detergente. No utilice agentes de limpieza abrasivos o agresivos.
3. La olla (6) del aparato está equipada con un revestimiento antiadherente que evita en gran medida que los restos de comida se peguen. Por favor tenga en cuenta las siguientes indicaciones:
  - No raspe, revuelva ni corte sobre el revestimiento con objetos afilados y duros. No utilice nunca la olla del aparato como recipiente para batir.
  - Saque de la olla los alimentos que desee mezclar y cortar.
  - Utilice solo cubiertos de madera o material sintético resistente al calor.
  - No utilice spray para hornos, spray antiadherente ni medios auxiliares similares.
  - Gracias al recubrimiento es fácil limpiar la olla. No utilice nunca productos abrasivos o materiales abrasivos duros. Incluso los restos de comida sumamente pegados se pueden quitar fácilmente después de remojarlos brevemente, utilizando una esponja suave o un cepillo de plástico y una solución de detergente caliente.
  - No lave la olla en el lavavajillas.

Los daños del revestimiento antiadherente causados por el uso de objetos de metal o similares no están cubiertos por la garantía.

4. Retire el recipiente de condensado, límpielo bien bajo agua del grifo y séquelo. Fije de nuevo el recipiente de condensado en el aparato.

## Limpieza de las piezas relevantes para la seguridad

### Limpieza de la tapa



Afloje la tuerca de sujeción (5) girándola en sentido antihorario. Retire la tuerca y consérvela en un lugar seguro. Después quite la tapa (3) y lávela bajo agua del grifo. Séquela bien antes de volverla a colocar. Para finalizar, enrosque de nuevo la tuerca de sujeción y asegúrese de que se encuentre en la posición correcta.

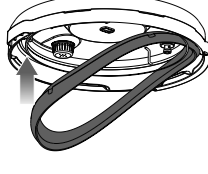
**Indicación:** la junta negra debe presionarse contra la superficie interior de la tapa.

### Retirar la junta

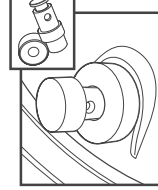


Afloje la tuerca de sujeción (5) girándola en sentido antihorario. Retire la tuerca y consérvela en un lugar seguro. Después quite la tapa. Retire la junta (4), lávela y séquela bien antes de volver a colocarla. Asegúrese de que la junta esté bien posicionada sobre el anillo de metal.

**Indicación:** Sustituya la junta de inmediato si esta presenta fisuras o arañazos. Cambie la junta cada dos años aunque no presente daños visibles. Sustituya la junta solo por una junta original WMF que se venda como repuesto.

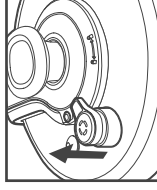


### Retirar el cerrojo contra sobrepresión



Afloje la tuerca de sujeción (5) girándola en sentido antihorario. Retire la tuerca y consérvela en un lugar seguro. Después quite la tapa. Retire la junta negra ubicada en el extremo de la válvula y quite la válvula de la tapa. Lávela bajo agua del grifo. Preste atención a que el canal se limpie correctamente. Seque bien la junta negra y coloque la válvula desde arriba a través de la tapa de nuevo en su posición original. Después coloque nuevamente la junta negra sobre la válvula.

### Limpieza de la válvula de vapor



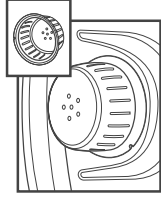
Retire cuidadosamente la válvula de vapor (1) del lado superior de la tapa y lávela bajo agua del grifo. Lave bien sobre todo el interior. Séquela bien. Asegúrese también de que el canal de la válvula en la tapa se limpie correctamente antes de volver a colocar la válvula de vapor en su posición original. La nariz de la válvula de vapor debe apuntar hacia el centro de la tapa.

### Retirar el tamiz de válvula de vapor en el interior de la tapa

Extraiga un poco el tamiz tirando de él para aflojarlo. Después límpielo bajo agua del grifo. Séquela bien. Compruebe que la válvula de vapor no esté sucia por el lado interior ni exterior de la tapa y límpiela si hiciera falta. Coloque el filtro de nuevo en su posición original. Vuelva a colocarlo en su posición original. Al hacerlo debería oír un "clic".

El tamiz de válvula debe encontrarse de nuevo directamente sobre el interior de la tapa.

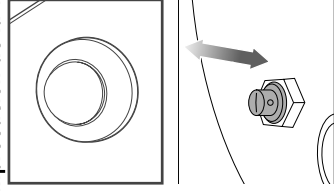
**¡Atención!** Utilice el aparato únicamente con el filtro de la válvula colocado.

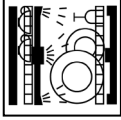
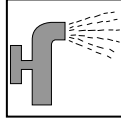
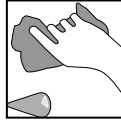


### Comprobación de la válvula de seguridad (2)

Asegúrese de que la válvula de seguridad (2) funcione correctamente presionándola para ello ligeramente con el dedo desde el lado interior hacia el exterior. No debe haber restos de suciedad ni de comida pegados.

**¡Atención!** No intente nunca desenroscar la válvula de seguridad.



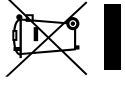
	 Apto para el lavavajillas	 Se puede limpiar con agua corriente	 Limpiar con un paño húmedo
Aparato base	—	—	✓
Tapa extraíble (3)	—	✓	✓
Olla (6)	—	✓	✓
Recipiente de condensado (13)	—	✓	✓
Cesta de cocción (16)	✓	✓	✓
Platito para cesta de cocción (17)	✓	✓	✓
Vaso medidor (18)	—	—	—
<b>Limpeza de las piezas relevantes para la seguridad</b>			
Junta (4)	—	✓	✓
Cerrojo contra sobrepresión (12)	—	✓	✓
Válvula de vapor (1)	—	✓	✓
Tamiz de válvula para válvula de vapor	—	✓	✓
Válvula de seguridad (2)	—	—	—

## Ayuda en caso de problemas con el aparato

Problema	Posible causa	Solución
La tapa no se puede abrir o solo con dificultad	No se puede abrir debido a la presión (residual) en la olla interior.	<p>Monte la tapa (3) correctamente. Asegúrese de que no haya ningún espacio intermedio entre el brazo de la bisagra (15) y la tapa. La tuerca de sujeción (5) en la tapa debe estar atornillada firmemente y con la junta negra hacia la tapa. Asegúrese también de que la junta de la tapa (4) esté colocada correctamente. Limpie la junta de la tapa como se describe en la sección "Limpieza y cuidados".</p> <p>Compruebe si la junta (4) presenta fisuras y arañazos. Sustituya la junta de la tapa si está dañada.</p>
	La presión en la olla se ha eliminado por completo, pero el cerrojo contra sobrepresión (12) se queda atascado.	<p>Espera hasta que la presión en la olla haya desaparecido por completo. Ponga el aparato de nuevo en el modo de disponibilidad y lleve a cabo una disminución de presión rápida. Seleccione para ello el programa de cocción rápida y pase después directamente a la función de disminución de presión. Presione el pulsador giratorio (22) durante más de 3 segundos. La válvula de vapor (1) permanece abierta entonces durante 30 segundos. <b>¡Atención!</b> <b>No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.</b></p> <p>Asegúrese de que el cerrojo contra sobrepresión se pueda mover libremente.</p> <p>Gire el mango de la tapa (14) de un lado a otro y vuelva a intentarlo. Al hacerlo tenga en cuenta que puede escapar vapor caliente por la tapa.</p> <p>Asegúrese de que la presión se elimine totalmente. Para ello, deje enfriar la olla por completo durante al menos 2 horas. <b>¡Atención!</b> <b>No coloque el aparato en agua para enfriarlo.</b> Intente mover el cerrojo contra sobrepresión con un objeto fino adecuado. <b>¡Cuidado!</b> <b>No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.</b></p> <p>Limpie el cerrojo contra sobrepresión tal como se describe en la sección "Limpieza y cuidados" y vuelva a colocarlo correctamente.</p>

Problema	Posible causa	Solución
La tapa no se puede cerrar o solo con dificultad	La presión en la olla se ha eliminado por completo, pero el cerrojo contra sobrepresión (12) se queda atascado.	<p>El cierre de la tapa debe estar abierto por completo para cerrar la tapa. Gire el mango de la tapa en sentido antihorario hasta el tope y a continuación cierre la tapa.</p> <p>La junta no está colocada correctamente. Asegúrese de que la junta de la tapa esté colocada correctamente en toda la ranura del borde de la tapa.</p> <p>Asegúrese de que la presión se elimine totalmente. Para ello, deje enfriar la olla por completo durante al menos 2 horas. <b>¡Atención!</b> <b>No coloque el aparato en agua para enfriarlo.</b> Intente mover el cerrojo contra sobrepresión con un objeto fino adecuado. <b>¡Cuidado!</b> <b>No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara sobre el aparato para evitar quemaduras causadas por vapor, agua o alimentos calientes.</b></p> <p>Limpie el cerrojo contra sobrepresión tal como se describe en la sección "Limpieza y cuidados" y vuelva a colocarlo correctamente.</p>
	Disminución de presión intensa a través de la válvula de vapor (1)	<p>Un control de presión defectuoso ha causado una disminución de la presión</p> <p>La válvula de vapor (1) no ha resbalado a la posición correcta</p>
Los alimentos no se han cocinado o no satisfactoriamente	Al preparar arroz: La relación entre agua y arroz no era correcta	<p>El aparato no recibe alimentación de la red eléctrica</p>

Problema	Posible causa	Solución
En el programa de cocción rápida el cerrojo contra sobrepresión (12) no sube, no se genera presión.		Cerchiórese de que la válvula de vapor (1) está montada correctamente. La nariz debe apuntar hacia el centro de la tapa. Añada un poco más de líquido/alimentos en la olla (6). Póngase en contacto con nuestro servicio postventa (datos de contacto en el lado posterior de las instrucciones de uso).
El aparato pasa automáticamente a la función de mantener calientes los alimentos sin finalizar el proceso de cocción.		Añada un poco más de líquido en la olla (6) e inicie de nuevo el proceso de cocción.
Se acumula agua debajo del aparato.		Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie plana y horizontal y que el recipiente de condensado (13) esté montado en el lado posterior del aparato. Vacíe el recipiente de condensado (13) como se describe en la sección "Limpieza y cuidados".
En la pantalla aparece el código de error Err0		El sensor de temperatura superior está defectuoso. Póngase en contacto con nuestro servicio postventa (datos de contacto en el lado posterior de las instrucciones de uso).
En la pantalla aparece el código de error Err1		El sensor de temperatura inferior está defectuoso. Póngase en contacto con nuestro servicio postventa (datos de contacto en el lado posterior de las instrucciones de uso).
En la pantalla aparece el código de error Err2		La tapa se encuentra en una posición incorrecta para, p. ej., iniciar un programa de cocción. Abra la tapa y vuelva a cerrarla. Cuando la tapa está cerrada correctamente se escucha un pitido.



El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/CE doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones.

## Importanti indicazioni per la sicurezza

- Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- **Per mercati UE:** Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini.
- **Per mercati UE:** Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e/o di conoscenze, solo se sorvegliate o previamente istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- **Per mercati UE:** I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- **Per mercati non UE:** Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che mancano di esperienza e/o di conoscenze, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non siano state istruite sull'uso dell'apparecchio.
- **Per mercati non UE:** I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.
- Usare l'apparecchio solo conformemente alle presenti istruzioni. L'uso improprio può provocare shock elettrici o altri rischi.
- Un uso inadeguato può provocare lesioni. Dopo l'utilizzo pulire tutti i componenti che sono stati a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al relativo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore al fine di evitare situazioni di pericolo.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e in contesti applicativi analoghi, come ad esempio:
  - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;

- in tenute agricole;
- in hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in strutture bed & breakfast.

Questo apparecchio non è destinato a un uso puramente commerciale.

- **Attenzione, pericolo di ustioni:** la temperatura delle superfici di contatto può essere molto elevata.
- **Attenzione: pericolo di formazione di schiuma e di traboccamento.**
- Se l'apparecchio viene riempito eccessivamente, potrebbe essere spruzzato fuori del liquido bollente.

## Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere impiegato solo per l'uso previsto, nel rispetto delle presenti istruzioni. È escluso qualsiasi reclamo di qualsiasi genere a causa di danni dovuti a un uso improprio. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse forniscono indicazioni per l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni dovuti all'incosservanza delle istruzioni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Rispettare anche le istruzioni relative alla garanzia. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

## Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	1000-1200 Watt
Classe di protezione:	I
Pressione massima consentita (PS):	130 kPa

## Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Prima di mettere in funzione la pentola multifunzione, la invitiamo a leggere attentamente le disposizioni e le istruzioni contenute nel presente manuale. L'utilizzo improprio del dispositivo può causare danni.
- **Attenzione! Questo apparecchio cuoce con l'ausilio della pressione. Prima di riscaldare l'apparecchio fare attenzione a che sia chiuso correttamente. Un utilizzo improprio può causare ustioni. Non cercare mai di aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la forza.** La pressione potrebbe fuoriuscire in modo esplosivo provocando lesioni e danni materiali tramite il vapore bollente e i liquidi. Prima di aprire il coperchio (3) fare sempre fuoriuscire la pressione dal fornello (7). A questo scopo seguire i metodi per la riduzione della pressione illustrati nelle istruzioni per l'uso.
- **Attenzione!** Anche con il coperchio (3) chiuso e bloccato correttamente è possibile che durante l'utilizzo e per qualche minuto dopo lo spegnimento fuoriesca vapore caldo dalle valvole nel coperchio. **Durante il funzionamento e poco dopo lo spegnimento non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di scottarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.** Nella valvola (1), nella scanalatura della condensa (8), nel contenitore della condensa (13) e sotto il coperchio (3) può raccogliersi dell'acqua di condensa bollente e/o sgocciolare all'apertura del coperchio. Inoltre, all'apertura del coperchio, possono fuoriuscire grandi quantità di vapore. All'apertura del coperchio tenere sempre una distanza adeguata per evitare di ustionarsi.

- **Attenzione! Non inserire mai liquidi o alimenti direttamente nel fornello (7), ma inserirli esclusivamente nella pentola di cottura estraibile (6). Non accendere l'apparecchio se dei liquidi sono presenti nel fornello (7). Ciò potrebbe provocare una scossa elettrica. Spegnerne immediatamente l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente se del liquido dovesse traboccare.**
- **Attenzione! L'elemento riscaldante nel fornello (7) resta caldo per qualche tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio.**
- Prima di ogni messa in funzione accertarsi che entrambe le valvole (1, 2) e la barra sovrappressione (12) nel coperchio siano completamente liberi da residui e depositi e che siano mobili. Se necessario pulire accuratamente le valvole e la barra sovrappressione come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Controllare regolarmente i componenti costruttivi e gli accessori, in particolare il coperchio e il cavo elettrico, per eventuali danni. Non utilizzare l'apparecchio se l'apparecchio stesso o i componenti costruttivi sono danneggiati o non funzionano correttamente o se l'apparecchio si surriscalda, non è più a tenuta o è stato sottoposto a sollecitazioni eccessive (ad esempio cadute, urti, liquidi nell'alloggiamento). In questo caso far riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti o da un centro di assistenza specializzato autorizzato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio nel forno. Maniglie, valvole e dispositivi di sicurezza vengono danneggiati dalle temperature elevate. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per lo scopo cui è destinato: la cottura di alimenti.
- **Non riempire mai eccessivamente la pentola di cottura (6). Rispettare i quantitativi massimi e la scala graduata segnata sulla parte interna della pentola di cottura.**

Ciò vale in particolare quando si preparano alimenti che si gonfiano, producono schiuma o schizzano durante la cottura. Gli alimenti potrebbero traboccare all'interno dell'apparecchio oppure otturare le valvole. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e la pressione potrebbe fuoriuscire in modo esplosivo provocando lesioni e danni materiali tramite il vapore bollente e i liquidi.

**Se si cuociono cibi che si gonfiano in cottura, come ad es. il riso oppure ortaggi secchi, non riempire il recipiente per più di metà.**

Accertarsi che la parete esterna della pentola, la piastra riscaldante e il sensore di temperatura all'interno del fornello (7) siano puliti e asciutti. Pulire gli alimenti e i liquidi versati con un panno morbido e asciutto prima di inserire la pentola di cottura nel fornello e di mettere in funzione l'apparecchio.

- Quando si inseriscono liquidi o alimenti freschi nella pentola di cottura calda per rosolare o stufare a coperchio aperto il grasso o l'acqua potrebbero schizzare con violenza. Non tenere mai mani, braccia e viso sopra la pentola e non lasciare oggetti sensibili accanto all'apparecchio per evitare lesioni e danni. Proteggersi le mani con guanti da forno.

**Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare bevande alcoliche con elevata percentuale di alcool come ad esempio vin brûlé o alimenti contenenti alcool per evitare il pericolo di esplosione e incendio. L'apparecchio non è adatto per flambare alimenti.**

**Attenzione! L'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare la pentola multifunzione quando è in pressione. Non toccare nessuna superficie calda. A questo scopo utilizzare i manici. Se necessario utilizzare guanti da forno.**

**Questo apparecchio non deve essere utilizzato come friggitrice.** In base al programma di cottura utilizzare solo qualche cucchiaino da the di olio.

**Attenzione! Se la carne viene cucinata con la pelle (ad es. pollame, lingua) la pressione può provocare la formazione di bolle di vapore. Non infilzare la pelle fintanto che dette bolle sono visibili. Vi è il pericolo di ustionarsi.**

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa Schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.

- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento su spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggere dal calore, dall'olio e dall'acqua.
- Usare solo una prolunga in perfette condizioni.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- Non staccare la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non trascinare l'apparecchio mediante il cavo di alimentazione.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde, ad esempio su piastre elettriche o simili oppure in prossimità di fiamme libere, perché l'alloggiamento potrebbe fondersi.
- Collocare l'apparecchio solo su superfici piane, asciutte, prive di polvere e resistenti al calore.
- Non collocare l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua, gli spruzzi d'acqua potrebbero danneggiarle.
- **Attenzione, dall'apparecchio fuoriesce vapore!** Non posizionare l'apparecchio sotto mobili delicati (ad es. pensili).
- Non usare o conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi o alla portata di bambini.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo se supervisionato.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, staccare la spina.
- Non mettere mai l'apparecchio e la spina elettrica in lavastoviglie o lavarlo mettendolo nell'acqua o sotto l'acqua corrente. Osservare le indicazioni per la pulizia come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.
- Non manipolare i sistemi di sicurezza al di là di quanto indicato nelle istruzioni di manutenzione e pulizia contenute nelle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare solamente ricambi originali WMF. Utilizzare in particolare solo pentole e coperchi dello stesso modello.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da una riparazione non professionale. In questi casi è altresì esclusa la garanzia.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza l'aggiunta di liquido altrimenti si danneggerebbe gravemente.
- Prima di togliere il coperchio dopo la cottura di alimenti pastosi, scuotere leggermente l'apparecchio per evitare che gli alimenti schizzino.
- L'apparecchio non deve mai essere utilizzato senza filtro della valvola a vapore nel lato interno del coperchio. Accertarsi che il filtro della valvola a vapore venga riposizionato dopo la pulizia della valvola. Leggere attentamente il capitolo "Pulizia e manutenzione".

### Utilizzo della pentola multifunzione 8 in 1

Con la pentola multifunzione Lono non ha acquistato solo una pentola a pressione elettrica ma un multi-talento estremamente versatile. Essa combina 8 funzioni in un unico apparecchio: cottura a pressione, cottura lenta, cottura a vapore, cottura di riso e legumi, soffriggere, riscaldare, rosolare e addegnare. Di conseguenza l'apparecchio è perfetto per una cucina veloce, sana e molto variata. Il tempo di cottura viene ridotto fino al 70% preservando vitamine e minerali e mantenendo gli aromi degli alimenti. Inoltre le vitamine non vengono distrutte ma restano inalterate. La pratica funzione per il mantenimento in caldo fino a 6 ore e la cottura posticipata fino a 12 ore assicurano la massima flessibilità.

L'elettronica controllata da un timer sorveglia il tempo di cottura, la pressione e le temperature assicurando così la migliore sicurezza possibile. I programmi di cottura preimpostati possono essere selezionati o adattati alle esigenze personali con facilità e rapidità grazie ai comandi intuitivi.

## Prima del primo utilizzo

- Prelevare con cautela l'apparecchio e tutti gli accessori dalla scatola e accertarsi che tutti i componenti costruttivi e gli accessori siano completi ed integri.
- Attenzione:** una parte degli accessori si trova nella pentola di cottura estraibile (6).
- Prima dell'utilizzo asportare assolutamente tutto il materiale di imballo e accertarsi che nel fornello (7) non siano presenti residui dell'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio, i componenti costruttivi e gli accessori prima del primo utilizzo e dopo periodi di inutilizzo prolungati come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.

## Descrizione e impiego dei sistemi di sicurezza









Sistemi di sicurezza	Descrizione	Uso
Interruttore di sovrappressione	Rileva le deformazioni meccaniche del fornello (7) causate dall'aumento della pressione. Se la pressione presente nel vano interno supera la pressione di regolazione massima, l'interruttore di sovrappressione disattiva il riscaldamento ed evita che la pressione aumenti ulteriormente. Non appena la pressione si riduce nuovamente fino alla pressione di regolazione massima, l'interruttore di sovrappressione attiva nuovamente il riscaldamento e l'apparecchio funziona nuovamente come previsto.	Non è possibile impiegare l'apparecchio né pulirlo o sottoporlo a manutenzione.
"Valvola a vapore o a pesi"	Chiude il recipiente di cottura per effetto del suo peso. Se la pressione all'interno del recipiente di cottura supera la pressione di regolazione massima, la forza di compressione supera la forza dovuta al peso della valvola. La valvola si apre e il vapore fuoriesce. La pressione all'interno del fornello si riduce finché la forza dovuta al peso della valvola non supera nuovamente la forza di compressione. La valvola si chiude nuovamente.	"La valvola a vapore o a pesi può essere rimossa e pulita. Vedere paragrafo "Pulizia dei componenti rilevanti per la sicurezza"."
Valvola di sicurezza	Evita anch'essa, insieme all'interruttore di sovrappressione e alla valvola a vapore, che la pressione diventi eccessiva.	La valvola di sicurezza può essere pulita. Vedere paragrafo "Pulizia dei componenti rilevanti per la sicurezza"."
Barra sovrappressione	Blocca meccanicamente il coperchio finché vi è pressione nel vano interno.	La barra sovrappressione può essere smontata e pulita. Vedere paragrafo "Pulizia dei componenti rilevanti per la sicurezza"."

## Messa in servizio












### Panoramica display e simboli sul display

Simbolo	Descrizione	Impostazioni possibili
	<b>Visualizzazione segmento</b> Raffigurazione di tempo e temperature.  Visualizzazione dell'unità di temperatura	Visualizzazione in gradi Celsius (°C) Visualizzazione in gradi Fahrenheit (°F) La modifica avviene in modalità pronto all'uso (indicazione ---) tramite pressione sul tasto EXIT per 3 secondi. Quindi selezione e conferma tramite manopola-pulsante (22).
°C	<b>Riscaldamento (le barre lampeggiano una dopo l'altra):</b> L'apparecchio si riscalda fino alla temperatura preimpostata o impostata dall'utente. <b>Cuocere a pressione (accensione fissa delle barre):</b> L'apparecchio cuoce a pressione. Il coperchio non può essere aperto. Le barre si accendono con luce fissa fino al termine del tempo impostato. <b>Cuocere senza pressione:</b> Le barre non vengono più visualizzate dopo il riscaldamento. <b>Pressione residua nell'apparecchio (le barre lampeggiano contemporaneamente):</b> Nell'apparecchio c'è della pressione residua e il coperchio non può essere aperto. Attendere che l'icona scompare.	
	<b>Fine</b> Termine del programma di cottura impostato.	
	<b>Riduzione della pressione</b> Selezione della riduzione della pressione. Possibile solo con i programmi che lavorano con pressione.	 Riduzione della pressione rapida  Riduzione della pressione naturale
	<b>Temperatura</b> Selezione della temperatura. Possibile solo nel programma cottura lenta	 Temperatura elevata  Temperatura bassa

## Panoramica dei programmi di cottura

Programma di cottura/simbolo	Descrizione	Preimpostazioni
	<b>Cottura a pressione</b> Cottura rapida e contemporaneamente delicata di alimenti a vapore sotto pressione. <b>Attenzione! Durante il processo di cottura possono fuoriuscire vapore caldo e acqua bollente dalla valvola, dalla barra sovrappressione o dalla valvola di sicurezza. Durante il funzionamento non tenere mai il viso, le mani o le braccia sopra l'apparecchio per evitare ustioni provocate dal vapore e dall'acqua bollente che fuoriescono.</b>	Tempo: 10 minuti 1 Naturale 1 ora Spento Livello pressione: Riduzione della pressione: Mantenere in caldo: Avvio posticipato:
	<b>Cottura lenta</b> Preparazione delicata di pietanze con un tempo di cottura prolungato	Tempo: 4 ore Basso 1 ora Spento Temperatura: Mantenere in caldo: Avvio posticipato:
	<b>Cottura a vapore</b> Cottura a vapore ad esempio di verdure, pesce, gnocchi e riscaldamento di pietanze pronte	Tempo: 15 minuti 1 ora Spento Mantenere in caldo: Avvio posticipato:
	<b>Cottura di riso e legumi</b> Preparazione di diversi tipi di riso e di legumi	Tempo: 9 minuti Naturale 1 ora Spento Riduzione della pressione: Mantenere in caldo: Avvio posticipato:
	<b>Soffriggere</b> Rosolare leggera di verdure o carne	Tempo: 10 minuti Temperatura: 127°C
	<b>Riscaldare</b> Riscaldare nuovamente pietanze pronte	Tempo: 4 minuti Spento Avvio posticipato:
	<b>Rosolare</b> Rosolare/abbrustolire a temperatura alta ad esempio carne o verdure	Tempo: 10 minuti
	<b>Addensare</b> Addensare salse, sciropi o fondi di cottura. Cottura di marmellate	Tempo: 10 minuti Temperatura: 104°C

## Panoramica dei valori impostabili e delle funzioni

Impostazione/simbolo	Descrizione
	<b>Menu</b> Selezione dei programmi di cottura. Tramite la conferma della funzione con la manopola-pulsante si accede ai programmi di cottura.
	<b>Tempo</b> Modifica il tempo preimpostato in minuti e ore
	<b>Temperatura</b> Modifica della temperatura
	<b>Livello pressione</b> Modifica dei livelli di pressione nel programma cottura a pressione Livello pressione 1: 33 kPa (corrisponde a ca.108°C) Livello pressione 2: 52 kPa (corrisponde a ca.112°C) Livello pressione 3: 65 kPa (corrisponde a ca.114°C) Livello pressione 4: 83 kPa (corrisponde a ca.117°C)
	<b>Riduzione della pressione</b> Selezione tra riduzione della pressione rapida oppure naturale  Rapida: la pressione viene rilasciata automaticamente e rapidamente dopo la cottura per evitare che gli alimenti diventino troppo morbidi e per rispondere alle esigenze di ricette con tempi di cottura ridotti.  Naturale: la pressione viene ridotta tramite il raffreddamento degli alimenti. Dalla valvola non esce vapore. <b>Attenzione:</b> durante il processo di cottura è possibile ridurre la pressione manualmente selezionando l'icona "Riduzione di pressione" e tenendo premuta per almeno 3 secondi la manopola-pulsante. La pressione viene rilasciata per 30 secondi.
	<b>Mantenere in caldo</b> Mantiene in caldo le pietanze al termine dei programmi di cottura per il tempo impostato. La funzione di mantenimento in caldo può essere attivata nei programmi cottura a pressione, cottura lenta, cottura a vapore e cottura di riso e legumi per massimo 6 ore.
	<b>Avvio posticipato</b> Consente la preselezione dell'avvio del programma desiderato con un ritardo massimo di 12 ore
	<b>Tasto avvio/arresto</b> Lampeggia in modalità standby e avvia e termina un programma di cottura
	<b>Tasto Exit</b> Interrompe l'impostazione del programma e mette l'apparecchio in modalità standby.

La pentola multifunzione Lono offre 8 programmi di cottura differenti: cottura a pressione, cottura lenta, cottura a vapore, cottura di riso e legumi, soffriggere, riscaldare, rosolare e addensare. Per ogni programma il tempo, la pressione o la temperatura sono preimpostati. Questi possono essere modificati in base alla ricetta, alla quantità degli alimenti da cuocere e al gusto personale.

Programma di cottura	Tempo	Pressione (kPa)	Preriscaldamento	Mantenimento in caldo automatico
Cottura a pressione	1 - 120 minuti	Da 33 kPa fino a 83 kPa (4 livelli di pressione)	Si	Si
Cottura delicata	Da 2 minuti a 12 ore	-	No	Si
Cottura a vapore	1 - 60 minuti	-	Si	Si
Cottura di riso e legumi	1 - 60 minuti	-	Si	Si
Soffriggere	1 - 60 minuti	-	Si	No
Riscaldare	1 - 60 minuti	-	Si	No
Rosolare	1 - 60 minuti	-	Si	No
Addensare	1 - 120 minuti	-	No	No



#### Preparare l'apparecchio e accendere

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie in piano, asciutta, esente da polvere, resistente al calore e all'umidità.
2. Ruotare il manico del coperchio (14) in senso antiorario fino a battuta e ribaltare il coperchio fino a farlo restare sollevato in posizione aperta.
3. Accertarsi che il coperchio sia assemblato correttamente e che entrambe le valvole (1, 2) e la barra sovrappressione (12) nel coperchio siano completamente libere da residui e depositi e che siano mobili. Se necessario pulire accuratamente le valvole e la barra sovrappressione come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
4. Estrarre la pentola di cottura (6) e gli accessori dal fornello e accertarsi che le pareti esterne della pentola di cottura e la piastra riscaldante siano completamente pulite ed esenti da residui e incrostazioni.
5. Accertarsi che il contenitore della condensa (13) sul retro dell'apparecchio sia vuoto e che sia inserito correttamente nel suo supporto.
6. Reinserire la pentola di cottura (6) nel fornello (7).
7. Inserire la spina elettrica sul retro nell'apparecchio e quindi in una presa di corrente Schuko installata a norma. L'apparecchio emette un bip e l'anello luminoso attorno al **tasto avvio/arresto** lampeggia. L'apparecchio si trova in modalità standby.
8. Premere nuovamente il **tasto avvio/arresto**. L'apparecchio emette un altro bip. L'anello luminoso attorno al **tasto avvio/arresto** lampeggia e nel display compare l'indicazione „--- --“: L'apparecchio è ora in modalità pronto all'uso.


#### Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate

1. Procedere come descritto nel capitolo „Preparare l'apparecchio e accendere“.
  2. Rispettare i livelli di riempimento minimi e le indicazioni descritte in ogni programma di cottura.
  3. Premere la manopola-pulsante (22). L'icona menu  resta illuminata, l'icona per il programma di cottura a pressione  lampeggia. Ruotare la manopola-pulsante fino al programma di cottura desiderato e premerla nuovamente per confermare il programma.
  4. L'icona del programma di cottura desiderato ora resta illuminata costantemente e un'icona funzione modificabile per il relativo programma di cottura e il relativo valore lampeggiano nel display. Ora, ruotando la manopola-pulsante, è possibile selezionare tutti i valori e le funzioni impostabili per il relativo programma di cottura. Confermare la propria selezione premendo la manopola-pulsante. L'icona del programma di cottura scelto e l'icona funzione selezionata ora restano illuminate. Il valore modificabile nel display lampeggia e può essere modificato ruotando la manopola-pulsante e confermato tramite pressione sulla stessa. Ora è possibile impostare individualmente tutti i valori e le funzioni modificabili nel programma di cottura scelto.
- Avvertenza:** tramite il **tasto EXIT** è possibile interrompere la programmazione attuale dell'apparecchio ed effettuarla nuovamente. Se entro 5 minuti non viene eseguita alcuna modifica sull'apparecchio, questo commuta automaticamente alla modalità pronto all'uso e nel display compare l'indicazione „--- --“.
5. Premere il **tasto avvio/arresto**. L'anello luminoso attorno al **tasto avvio/arresto** e l'icona per il programma di cottura selezionato restano illuminati. Nel display l'icona  segnala la fase di riscaldamento e viene visualizzato il tempo preimpostato per il programma di cottura.
- Attenzione:** durante la fase di riscaldamento, in relazione al programma di cottura, può uscire del vapore dalla valvola (1) e dalla barra sovrappressione (12). Ciò è normale. Durante il processo viene rilasciato occasionalmente del vapore dalla valvola. Anche questo è normale. **Durante il funzionamento e poco dopo lo spegnimento non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.**
6. Al termine del programma di cottura l'apparecchio emette 3 bip. Nel display compare l'icona fine  che viene visualizzata per 1 minuto.
- Attenzione:** al termine di un programma di cottura scuotere l'apparecchio con il coperchio ancora chiuso per distruggere eventuali bolle di vapore rimaste all'interno della pentola di cottura.
- Attenzione!** Se la carne viene cucinata con la pelle (ad es. pollame, lingua) la pressione può provocare la formazione di bolle di vapore. Non infilzare la pelle fintanto che dette bolle sono visibili. Vi è il pericolo di ustionarsi.
- Attenzione:** premendo un tasto qualsiasi l'apparecchio torna in modalità pronto all'uso e nel display compare l'indicazione „--- --“.
7. In relazione alle impostazioni individuali, al termine del programma di cottura, è possibile attivare la funzione di mantenimento in caldo per i programmi cottura a pressione, cottura lenta, cottura a vapore e cottura di riso e legumi per un massimo di 6 ore. Questa funzione può essere interrotta manualmente in qualsiasi momento. Al termine del tempo di mantenimento in caldo l'apparecchio passa automaticamente in modalità di standby. Questa funzione può essere interrotta manualmente in qualsiasi momento premendo il **tasto avvio/arresto**.
- Consiglio:** si consiglia un tempo di mantenimento in caldo di un'ora per conservare la qualità e il sapore delle pietanze.

## Avvio di un programma di cottura con valori preimpostati

1. Procedere come descritto nel capitolo „Preparare l'apparecchio e accendere“.
2. Rispettare i livelli di riempimento minimi e le indicazioni descritte in ogni programma di cottura.
3. Premere la manopola-pulsante (22). L'icona menu  resta illuminata, l'icona per il programma cottura a pressione  lampeggia. Ruotare la manopola-pulsante fino al programma di cottura desiderato e premerla nuovamente per confermare il programma.

**Attenzione:** tramite il **tasto EXIT** è possibile interrompere la programmazione attuale dell'apparecchio ed effettuarla nuovamente. Se entro 5 minuti non viene eseguita alcuna modifica sull'apparecchio, questo commuta automaticamente alla modalità pronto all'uso e nel display compare l'indicazione „---“.

4. Premere il **tasto avvio/arresto**. L'anello luminoso attorno al **tasto avvio/arresto** e l'icona per il programma di cottura selezionato restano illuminati. Nel display l'icona  segnala la fase di riscaldamento e viene visualizzato il tempo preimpostato per il programma di cottura.

**Attenzione:** durante la fase di riscaldamento, in relazione al programma di cottura, può uscire del vapore dalla valvola (1) e dalla barra sovrappressione (12). Ciò è normale. **Durante il funzionamento e poco dopo lo spegnimento non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.**

**Attenzione!** L'apparecchio diventa molto caldo. **Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare la pentola multifunzione quando è in pressione. Non toccare nessuna superficie calda. A questo scopo utilizzare i manici. Se necessario utilizzare guanti da forno.**

**Attenzione:** È possibile modificare in qualsiasi momento, anche durante la cottura, i valori e le funzioni preimpostate premendo la manopola-pulsante, selezionando la funzione desiderata ruotando la manopola-pulsante ed eseguendo la modifica come descritto nel capitolo „Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate“.

5.  Al termine del programma di cottura l'apparecchio emette 3 bip. Nel display compare l'icona fine che viene visualizzata per 1 minuto.

**Attenzione:** al termine del programma di cottura scuotere l'apparecchio con il coperchio ancora chiuso per distruggere eventuali bolle di vapore rimaste all'interno della pentola di cottura.

**Attenzione! Se la carne viene cucinata con la pelle (ad es. pollame, lingua) la pressione può provocare la formazione di bolle di vapore. Non infilzare la pelle fintanto che dette bolle sono visibili. Vi è il pericolo di ustionarsi.**

**Avvertenza:** premendo un tasto qualsiasi l'apparecchio torna in modalità pronto all'uso e nel display compare l'indicazione „---“.

6. Nei programmi cottura a pressione, cottura lenta, cottura a vapore e cottura di riso e legumi si attiva automaticamente la funzione di mantenimento in caldo per 1 ora al termine del programma di cottura. Questa funzione può essere interrotta o disattivata manualmente in qualsiasi momento. Al termine del tempo di mantenimento in caldo l'apparecchio passa automaticamente in modalità di standby. Questa funzione può essere interrotta manualmente in qualsiasi momento premendo il **tasto avvio/arresto**.

**Consiglio:** si consiglia un tempo di mantenimento in caldo di un'ora per conservare la qualità e il sapore delle pietanze.

## Programma cottura a pressione

<b>Preimpostazione</b>	Tempo:	10 minuti
	Livello pressione: Riduzione della pressione: Mantenere in caldo: Avvio posticipato:	1 Naturale 1 ora Spento

Con questo programma è possibile preparare arrostiti succulenti, stufati saporiti e zuppe risparmiando molta energia e in un tempo ridottissimo. Gli ingredienti vengono cotti in pochi liquidi nel fornello chiuso ermeticamente a pressione elevata. Grazie alla pressione più elevata, la temperatura di ebollizione dei liquidi aumenta all'interno della pentola con un tempo di cottura degli alimenti inferiore fino al 70%.

1. Procedere come descritto nel capitolo „Preparare l'apparecchio e accendere“.
2. Versare del liquido almeno fino alla prima marcatura della scala all'interno della pentola di cottura e inserire gli alimenti da cuocere prima di avviare il programma.  
**Consiglio:** per preservare gli aromi e i sapori tipici della rosolatura utilizzare inizialmente il programma Rosolare o Soffriggere.

**Attenzione:** non attivare mai il programma con la pentola di cottura (6) vuota per evitare un surriscaldamento o incendio. **Non riempire mai eccessivamente la pentola di cottura. Rispettare i quantitativi massimi e la scala graduata segnata sulla parte interna della pentola di cottura.**

**Se si cuociono cibi che si gonfiano in cottura, come ad es. il riso oppure ortaggi secchi, non riempire il recipiente per più di metà.**  
**Attenzione! Questo apparecchio non deve essere utilizzato come friggitrice.** In base al programma di cottura utilizzare solo qualche cucchiaino da the di olio.

Ciò vale in particolare quando si preparano alimenti che si gonfiano, producono schiuma o schizzano durante la cottura. Gli alimenti potrebbero traboccare all'interno dell'apparecchio oppure otturare le valvole. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e la pressione potrebbe fuoriuscire in modo esplosivo provocando lesioni e danni materiali tramite il vapore bollente e i liquidi.

3. Chiudere il coperchio e fare attenzione a che sia poggiato completamente sull'apparecchio. Ruotare il manico del coperchio in senso orario fino a battuta. Un bip segnala che il coperchio è chiuso completamente.

Procedere come descritto nei capitoli „Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate“ oppure „Avvio di un programma di cottura con valori preimpostati“.

**Attenzione:** l'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare la pentola multifunzione quando è in pressione. Non toccare nessuna superficie calda. A questo scopo utilizzare i manici. Se necessario utilizzare guanti da forno. **Durante il funzionamento e poco dopo lo spegnimento non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.**

### Tabella cottura a pressione

La seguente tabella serve come panoramica dei tempi di cottura medi nel programma cottura a pressione. Ricordiamo che si tratta di valori medi per alimenti non surgelati e che i tempi di cottura reali possono variare. La incoraggiamo a modificare i tempi di cottura in base al suo gusto personale.

Alimento	Tempo di cottura	Livello pressione	Pressione (kPa)	Riduzione della pressione
Fagioli neri	15 minuti	3	83 kPa	Naturale
Ceci, secchi	35 minuti	4	83 kPa	Naturale
Lenticchie, secchi	2 minuti	2	83 kPa	Rapido
Fagioli bianchi, secchi	15-20 minuti	3	83 kPa	Naturale
Fagioli borlotti, secchi	10-15 minuti	3	83 kPa	Naturale
Orzo	10-15 minuti	1	33 kPa	Naturale
Risotto	5 minuti	1	33 kPa	Rapido
Riso selvaggio	20 minuti	2	52 kPa	Rapido
Petto di pollo	5-10 minuti	3	65 kPa	Naturale
Coscotto di pollo	8-12 minuti	3	65 kPa	Naturale
Pollo, intero	10 minuti	3	65 kPa	Rapido
Petto di tacchino	25 minuti	3	65 kPa	Naturale
Spalla di maiale, con osso	35-50 minuti	4	83 kPa	Naturale
Spalla di maiale, senza osso	10-15 minuti	4	83 kPa	Naturale
Carne di agnello, senza ossa	10-15 minuti	4	83 kPa	Naturale
Spalla di manzo	45-60 minuti	4	83 kPa	Rapido
Carne di manzo (ingl. beef round)	15-20 minuti	4	83 kPa	Rapido
Carciofi, in quarti	4 minuti	2	52 kPa	Rapido
Barbabietola	15 minuti	2	52 kPa	Rapido
Zucca Butternut, tagliata in pezzi da ca. 5 cm	5 minuti	2	52 kPa	Rapido
Rosette di cavolfiore	1 minuti	2	52 kPa	Rapido
Senape indiana, in striscioline da ca. 2,5 cm	6 minuti	2	52 kPa	Rapido
Cipolline	3 minuti	2	52 kPa	Rapido
Patate, in pezzi da ca. 6 mm	3 minuti	1	52 kPa	Rapido
Cavoli rossi	4 minuti	2	52 kPa	Rapido
Pollame, zuppe	8 minuti	3	65 kPa	Naturale
Chili e stufati	15-20 minuti	4	83 kPa	Rapido
Dessert (budino alla vaniglia, composta...)	10-15 minuti	1	33 kPa	Naturale
Ricette individuali	In relazione al gusto personale	1	33 kPa	In relazione al gusto personale

### Programma cottura lenta

<b>Preimpostazione</b>	Tempo: Livello pressione: Mantenere in caldo: Avvio posticipato:	4 ore Basso 1 ora Spento
------------------------	---	-----------------------------------

Con la cottura lenta gli alimenti vengono cotti delicatamente per un periodo di tempo prolungato, spesso compreso tra 3 e 12 ore, ad una temperatura inferiore al punto di ebollizione. Non è quindi possibile che i cibi si brucino. Con la stufatura con questo programma i tagli di carne particolarmente fibrosi e duri ottengono un aroma intenso. Per questo programma di cottura non si seleziona la pressione ma la temperatura (elevata o bassa) per il processo di cottura, dato che viene impedita la creazione della pressione all'interno del fornello.

1. Procedere come descritto nel capitolo „Preparare l'apparecchio e accendere“.
  2. Versare del liquido almeno fino alla prima marcatura della scala all'interno della pentola di cottura e inserire gli alimenti da cuocere prima di avviare il programma.  
**Consiglio:** per preservare gli aromi e i sapori tipici della rosolatura utilizzare inizialmente il programma Rosolare o Soffriggere.  
Attenzione: non attivare mai il programma con la pentola di cottura (6) vuota per evitare un surriscaldamento o incendio.
- Attenzione! Non riempire mai eccessivamente la pentola di cottura. Rispettare i quantitativi massimi e la scala graduata segnata sulla parte interna della pentola di cottura. Se si cuociono cibi che si gonfiano in cottura, come ad es. il riso oppure ortaggi secchi, non riempire recipiente per più di metà.**
- Attenzione! Questo apparecchio non deve essere utilizzato come friggitrice.** In base al programma di cottura utilizzare solo qualche cucchiaino da the di olio.  
Ciò vale in particolare quando si preparano alimenti che si gonfiano, producono schiuma o schizzano durante la cottura. Gli alimenti potrebbero traboccare all'interno dell'apparecchio oppure otturare le valvole. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e la pressione potrebbe fuoriuscire in modo esplosivo provocando lesioni e danni materiali tramite il vapore bollente e i liquidi.
3. Chiudere il coperchio e fare attenzione a che sia poggiato completamente sull'apparecchio. Ruotare il manico del coperchio in senso orario fino a battuta. Un bip segnala che il coperchio è chiuso completamente.
  4. Procedere come descritto nei capitoli „Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate“ oppure „Avvio di un programma di cottura con valori preimpostati“.
- Avvertenza: per questo programma non è possibile effettuare impostazioni per il livello di pressione e la riduzione della pressione.
- Attenzione: l'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare la pentola multifunzione quando è in pressione. Non toccare nessuna superficie calda. A questo scopo utilizzare i manici. Se necessario utilizzare guanti da forno. **Durante il funzionamento e poco dopo lo spegnimento non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.**

## Programma cottura a vapore

<b>Preimpostazione</b>	Tempo: Mantenere in caldo: Avvio posticipato:	15 minuti 1 ora Spento
------------------------	---	------------------------------

Con questo programma è possibile cuocere a vapore in modo delicato verdure, filetti di pesce, gnocchi o ravioli poiché il vapore non modifica la struttura cellulare degli alimenti. Di conseguenza le verdure conservano gli aromi, restano croccanti e mantengono il colore naturale. Le vitamine importanti non vengono distrutte ma si preservano. La cottura a vapore è l'ideale per la cucina vegetariana e vegana.

1. Versare acqua fino alla marcatura „MIN“ all'interno della pentola di cottura (6) e inserire il supporto per il cestello per la cottura a vapore (17) nella pentola di cottura.
2. Ora riempire il cestello per la cottura a vapore (16) con gli alimenti da cuocere prima di avviare il programma.  
**Attenzione! non attivare mai il programma con la pentola di cottura (6) vuota per evitare un surriscaldamento o incendio. Non riempire mai eccessivamente la pentola di cottura. Rispettare i quantitativi massimi e la scala graduata segnata sulla parte interna della pentola di cottura. Se si cuociono cibi che si gonfiano in cottura, come ad es. il riso oppure ortaggi secchi, non riempire il recipiente per più di metà.**  
**Attenzione! Questo apparecchio non deve essere utilizzato come friggitrice.** In base al programma di cottura utilizzare solo qualche cucchiaino da the di olio. Ciò vale in particolare quando si preparano alimenti che si gonfiano, producono schiuma o schizzano durante la cottura. Gli alimenti potrebbero traboccare all'interno dell'apparecchio oppure otturare le valvole. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e la pressione potrebbe fuoriuscire in modo esplosivo provocando lesioni e danni materiali tramite il vapore bollente e i liquidi.
3. Chiudere il coperchio e fare attenzione a che sia poggiato completamente sull'apparecchio. Ruotare il manico del coperchio in senso orario fino a battuta. Un bip segnala che il coperchio è chiuso completamente.
4. Procedere come descritto nei capitoli „Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate“ oppure „Avvio di un programma di cottura con valori preimpostati“.  
**Attenzione:** l'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare la pentola multifunzione quando è in pressione. Non toccare nessuna superficie calda. A questo scopo utilizzare i manici. Se necessario utilizzare guanti da forno. **Durante il funzionamento e poco dopo lo spegnimento non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.**

## Programma cottura di riso e legumi

<b>Preimpostazione</b>	Tempo: Riduzione della pressione: Mantenere in caldo: Avvio posticipato:	9 minuti Naturale 1 ora Spento
------------------------	---	---

Questo programma di cottura è particolarmente adatto alla preparazione delicata delle più diverse varietà di riso e legumi. Pesare il riso con precisione e lavarlo eventualmente in acqua fredda secondo le istruzioni. Alcuni tipi di legumi devono essere ammollati in acqua prima della cottura per almeno 6 – 8 ore per riassorbire del liquido e gonfiarsi.

1. Procedere come descritto nel capitolo „Preparare l'apparecchio e accendere“.
2. Versare la quantità di acqua indicata nella tabella riso nella pentola di cottura (6). Quindi aggiungere il riso.  
**Attenzione:** non attivare mai il programma con la pentola di cottura (6) vuota per evitare un surriscaldamento o incendio. **Non riempire mai eccessivamente la pentola di cottura. Rispettare i quantitativi massimi e la scala graduata segnata sulla parte interna della pentola di cottura. Se si cuociono cibi che si gonfiano in cottura, come ad es. il riso oppure ortaggi secchi, non riempire il recipiente per più di metà.**  
**Attenzione! Questo apparecchio non deve essere utilizzato come friggitrice.** In base al programma di cottura utilizzare solo qualche cucchiaino da the di olio. Ciò vale in particolare quando si preparano alimenti che si gonfiano, producono schiuma o schizzano durante la cottura. Gli alimenti potrebbero traboccare all'interno dell'apparecchio oppure otturare le valvole. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e la pressione potrebbe fuoriuscire in modo esplosivo provocando lesioni e danni materiali tramite il vapore bollente e i liquidi.
3. Chiudere il coperchio e fare attenzione a che sia poggiato completamente sull'apparecchio. Ruotare il manico del coperchio in senso orario fino a battuta. Un bip segnala che il coperchio è chiuso completamente.
4. Procedere come descritto nei capitoli „Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate“ oppure „Avvio di un programma di cottura con valori preimpostati“.  
**Attenzione:** l'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare la pentola multifunzione quando è in pressione. Non toccare nessuna superficie calda. A questo scopo utilizzare i manici. Se necessario utilizzare guanti da forno. **Durante il funzionamento e poco dopo lo spegnimento non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.**

## Tabella riso

Ricordiamo che si tratta di valori medi e che i tempi di cottura reali possono variare in base alla varietà di riso. Tipi diversi di riso possono richiedere quantità diverse di acqua. Di conseguenza fare riferimento anche ai dati del produttore riportati sulla confezione.

Riso	Acqua	Porzioni
200 g	300 ml	1-2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2-3
350 g	525 ml	3-4
400 g	600 ml	4-5
450 g	675 ml	5-6
500 g	750 ml	6-7
600 g	900 ml	7-8

## Programma soffriggere

Preimpostazione	Tempo: Temperatura: Coperchio (3):	10 minuti 127°C aperto
-----------------	--	------------------------------

Con questo programma è possibile rosolare leggermente e cuocere ad esempio cipolla e aglio. Questo programma di cottura è particolarmente indicato come preparazione per la cottura a pressione o la cottura lenta.

1. Procedere come descritto nel capitolo „Preparare l'apparecchio e accendere“.
2. Versare un poco di olio o grasso nella pentola di cottura (6) e avviare il programma di cottura come descritto nei capitoli „Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate“ o „Avvio di un programma di cottura con valori preimpostati“. La fase di riscaldamento si avvia. Al raggiungimento della temperatura impostata l'apparecchio emette un bip.  
**Attenzione:** non attivare mai il programma con la pentola di cottura (6) vuota per evitare un surriscaldamento o incendio. **Non riempire mai eccessivamente la pentola di cottura. Rispettare i quantitativi massimi e la scala graduata segnata sulla parte interna della pentola di cottura. Se si cuociono cibi che si gonfiano in cottura, come ad es. il riso oppure ortaggi secchi, non riempire il recipiente per più di metà.**

**Attenzione!** Questo apparecchio non deve essere utilizzato come friggitrice. In base al programma di cottura utilizzare solo qualche cucchiaino da the di olio. Ciò vale in particolare quando si preparano alimenti che si gonfiano, producono schiuma o schizzano durante la cottura. Gli alimenti potrebbero traboccare all'interno dell'apparecchio oppure otturare le valvole. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e la pressione potrebbe fuoriuscire in modo esplosivo provocando lesioni e danni materiali tramite il vapore bollente e i liquidi. Posizionare poi gli alimenti da cuocere nella pentola.

3. **Attenzione!** Quando si inseriscono liquidi o alimenti freschi nella pentola di cottura calda per rosolare o stufare a coperchio aperto del grasso o dell'acqua potrebbero schizzare con violenza. Non tenere mai mani, braccia e viso sopra la pentola e non lasciare oggetti sensibili accanto all'apparecchio per evitare lesioni e danni. Proteggersi le mani con guanti da forno. Avvertenza: questo programma funziona solo a coperchio aperto.

**Attenzione:** al termine del programma è possibile procedere direttamente con i programmi cottura a pressione oppure cottura lenta.

## Programma riscaldare

Preimpostazione	Tempo: Avvio posticipato:	4 minuti Spento
-----------------	------------------------------	--------------------

Utilizzare questo programma per riscaldare delicatamente le pietanze già pronte.

1. Procedere come descritto nel capitolo „Preparare l'apparecchio e accendere“.
2. Inserire le pietanze da riscaldare nella pentola di cottura (6).  
**Attenzione:** non attivare mai il programma con la pentola di cottura (6) vuota per evitare un surriscaldamento o incendio. **Non riempire mai eccessivamente la pentola di cottura. Rispettare i quantitativi massimi e la scala graduata segnata sulla parte interna della pentola di cottura. Se si cuociono cibi che si gonfiano in cottura, come ad es. il riso oppure ortaggi secchi, non riempire il recipiente per più di metà.**  
**Attenzione!** Questo apparecchio non deve essere utilizzato come friggitrice. In base al programma di cottura utilizzare solo qualche cucchiaino da the di olio. Ciò vale in particolare quando si preparano alimenti che si gonfiano, producono schiuma o schizzano durante la cottura. Gli alimenti potrebbero traboccare all'interno dell'apparecchio oppure otturare le valvole. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e la pressione potrebbe fuoriuscire in modo esplosivo provocando lesioni e danni materiali tramite il vapore bollente e i liquidi. Chiudere il coperchio e fare attenzione a che sia poggiato completamente sull'apparecchio. Ruotare il manico del coperchio in senso orario fino a battuta. Un bip segnala che il coperchio è chiuso completamente.
3. Procedere come descritto nei capitoli „Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate“ oppure „Avvio di un programma di cottura con valori preimpostati“.
4. **Attenzione:** l'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare la pentola multifunzione quando è in pressione. Non toccare nessuna superficie calda. A questo scopo utilizzare i manici. Se necessario utilizzare guanti da forno. **Durante il funzionamento e poco dopo lo spegnimento non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.**

### Programma soffriggere

<b>Preimpostazione</b>	Tempo: Coperchio (3):	10 minuti aperto
------------------------	--------------------------	---------------------

Gli alimenti soffritti liberano degli aromi caratteristici (reazione di Maillard). L'aroma viene rafforzato e il sapore diviene più ricco. Utilizzare questo programma per soffriggere carne o verdure prima del programma cottura a pressione o cottura lenta. A questo scopo non è necessario prelevare gli alimenti dalla pentola di cottura.

1. Procedere come descritto nel capitolo „Preparare l'apparecchio e accendere“.
2. Inserire gli alimenti nella pentola di cottura (6) e avviare il programma di cottura come descritto nei capitoli „Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate“ oppure „Avvio di un programma di cottura con valori preimpostati“. La fase di riscaldamento si avvia. Al raggiungimento della temperatura impostata l'apparecchio emette un bip.  
**Attenzione:** non attivare mai il programma con la pentola di cottura (6) vuota per evitare un surriscaldamento o incendio. **Non riempire mai eccessivamente la pentola di cottura. Rispettare i quantitativi massimi e la scala graduata segnata sulla parte interna della pentola di cottura. Se si cuociono cibi che si gonfiano in cottura, come ad es. il riso oppure ortaggi secchi, non riempire il recipiente per più di metà.**  
**Attenzione!** Questo apparecchio non deve essere utilizzato come friggitrice. In base al programma di cottura utilizzare solo qualche cucchiaino da the di olio. Ciò vale in particolare quando si preparano alimenti che si gonfiano, producono schiuma o schizzano durante la cottura. Gli alimenti potrebbero traboccare all'interno dell'apparecchio oppure otturare le valvole. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e la pressione potrebbe fuoriuscire in modo esplosivo provocando lesioni e danni materiali tramite il vapore bollente e i liquidi.  
**Attenzione!** Quando si inseriscono liquidi o alimenti freschi nella pentola di cottura calda per rosolare o stufare a coperchio aperto del grasso o dell'acqua potrebbero schizzare con violenza. Non tenere mai mani, braccia e viso sopra la pentola e non lasciare oggetti sensibili accanto all'apparecchio per evitare lesioni e danni. Proteggersi le mani con guanti da forno. Avvertenza: questo programma funziona solo a coperchio aperto.  
**Attenzione:** al termine del programma è possibile procedere direttamente con i programmi cottura a pressione oppure cottura lenta.

### Programma per addensare

<b>Preimpostazione</b>	Tempo: Temperatura:	10 minuti 104 °C
------------------------	------------------------	---------------------

Per una salsa perfetta o un brodo gustoso è necessario addensarli. Il sapore ne viene esaltato. **Consiglio:** prima di servire la salsa aggiungere un poco di burro freddo e quindi montare con un frullatore a immersione. In questo modo si ottiene una salsa lucida e densa.

**Attenzione:** a questo scopo non utilizzare la pentola di cottura (6) della pentola multifunzione, il rivestimento antiaderente potrebbe restare graffiato e danneggiato. Osservare anche le indicazioni contenute nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.

1. Procedere come descritto nel capitolo „Preparare l'apparecchio e accendere“.
2. Se si desidera addensare dei sughi ottenuti con un programma di cottura precedente, come ad esempio cottura a pressione o cottura lenta, togliere preventivamente la carne e le verdure.
3. Procedere come descritto nei capitoli „Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate“ oppure „Avvio di un programma di cottura con valori preimpostati“. Lasciare il coperchio aperto durante tutto il processo di cottura.  
**Attenzione:** l'apparecchio diventa molto caldo. Pericolo di ustione dovuto al vapore che fuoriesce. Non spostare la pentola multifunzione quando è in pressione. Non toccare nessuna superficie calda. A questo scopo utilizzare i manici. Se necessario utilizzare guanti da forno. **Durante il funzionamento e poco dopo lo spegnimento non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.**
4. Quando la salsa ha raggiunto la consistenza desiderata aggiungere nuovamente la carne e le verdure e lasciar insaporire ancora per qualche minuto prima di servire.

### Funzione mantenimento in caldo

<b>Preimpostazione</b>	Tempo:	1 ora per i programmi di cottura a pressione, cottura lenta, cottura a vapore e cottura di riso e legumi
------------------------	--------	--

La funzione mantenimento in caldo si attiva automaticamente dopo i programmi di cottura a pressione, cottura lenta, cottura a vapore e cottura di riso e legumi e nel display viene visualizzata l'icona mantenimento in caldo

**Avvertenza:** la funzione mantenimento in caldo non può essere aggiunta manualmente ad altri programmi di cottura. Durante il mantenimento in caldo può raccogliersi dell'acqua di condensa nella scanalatura della condensa (8). È del tutto normale. Quando la scanalatura della condensa è piena, l'acqua di condensa si raccoglie nel contenitore della condensa (13).

Il tempo di mantenimento in caldo massimo è di 6 ore, può comunque essere impostato secondo le preferenze personali come descritto nel capitolo „Avvio di un programma di cottura con impostazioni personalizzate“. Al termine del tempo di mantenimento in caldo l'apparecchio passa automaticamente in modalità di standby.

**Attenzione:** questa funzione può essere interrotta manualmente in qualsiasi momento premendo il **tasto avvio/arresto**.  
**Consiglio:** si consiglia un tempo di mantenimento in caldo di un'ora per conservare la qualità e il sapore delle pietanze.

## Funzione avvio posticipato

<b>Preimpostazione</b>	Tempo:
	spento, massimo 12 ore

Con questa funzione nei programmi di cottura a pressione, cottura lenta, cottura a vapore, cottura di riso e legumi è possibile inserire tutti gli ingredienti nella pentola multifunzione e quindi programmarla. La cottura viene posticipata fino a 12 ore in base alle impostazioni individuali. In questo modo è possibile preparare comodamente le pietanze ed essere certi che saranno pronte senza ulteriori interventi all'orario desiderato.

**Avvertenza:** il countdown nel display inizia dopo la fase di riscaldamento dell'apparecchio. Questa funzione può essere interrotta manualmente in qualsiasi momento premendo il **tasto avvio/arresto**.

## Pulizia e manutenzione

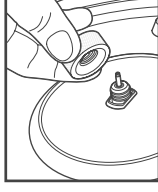
1. Staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio.
2. Non immergere l'apparecchio in acqua, ma pulirlo con un panno umido e una piccola quantità di detergente. Non usare detergenti corrosivi o abrasivi.
3. La pentola di cottura (6) dell'apparecchio è dotata di un rivestimento antiaderente che evita che gli ingredienti possano attaccarsi. Attenersi alle seguenti istruzioni:
  - non utilizzare assolutamente oggetti duri o taglienti per grattare, mescolare o tagliare sul rivestimento antiaderente. Non utilizzare la pentola dell'apparecchio come ciotola per frullare o montare.
  - Prelevare gli alimenti per frullarli e tagliarli.
  - Utilizzare esclusivamente posate di legno o di plastica resistente al calore.
  - Non utilizzare spray per forni, spray antiaderente o adiuvanti simili.
  - La pentola è facile da lavare grazie al rivestimento. Non utilizzare assolutamente abrasivi o pagliette dure. Anche i residui più ostinati possono essere eliminati facilmente con una spugna morbida o una spazzola per stoviglie dopo un breve ammollo con acqua calda saponata.
  - Non lavare la pentola di cottura in lavastoviglie.

I danni al rivestimento antiaderente dovuti all'utilizzo di oggetti metallici o simili non sono coperti da garanzia.

4. Asportare il contenitore della condensa, pulirlo accuratamente sotto acqua corrente e quindi asciugarlo. Fissare il contenitore della condensa all'apparecchio.

## Pulizia dei componenti rilevanti per la sicurezza

### Pulizia del coperchio



Svitare il dado di fissaggio (5) in senso antiorario. Togliere il dado e conservarlo in luogo sicuro. Quindi asportare il coperchio (3) e lavarlo con l'acqua. Asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo. Infine avvitare il dado di fissaggio e fare attenzione a che si trovi nella posizione corretta.

**Avvertenza:** la guarnizione nera deve essere premuta contro la superficie interna del coperchio.

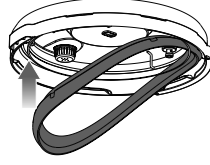
### Asportare la guarnizione



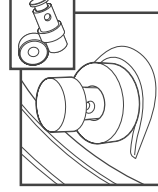
Svitare il dado di fissaggio (5) in senso antiorario. Togliere il dado e conservarlo in luogo sicuro. Quindi asportare il coperchio.

Asportare la guarnizione (4), lavarla e asciugarla accuratamente prima di rimontarla. Accertarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente sull'anello di metallo.

**Avvertenza:** sostituire immediatamente la guarnizione se presenta graffi o crepe. Sostituire la guarnizione ogni due anni, anche se non presenta danni evidenti. Sostituire la guarnizione esclusivamente con una guarnizione disponibile come ricambio originale WMF.



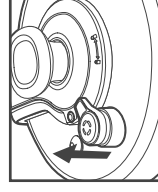
### Asportare la barra sovrappressione



Svitare il dado di fissaggio (5) in senso antiorario. Togliere il dado e conservarlo in luogo sicuro. Quindi asportare il coperchio.

Asportare la guarnizione nera all'estremità della valvola e togliere la valvola dal coperchio. Lavarla sotto acqua corrente. Accertarsi che il canale sia perfettamente pulito. Asciugare accuratamente la guarnizione nera e inserire la valvola dall'alto attraverso il coperchio nella sua posizione originale. Quindi riposizionare la guarnizione nera sulla valvola.

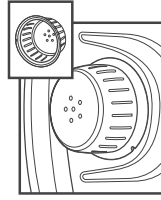
### Pulizia della valvola



Asportare con cautela la valvola (1) dalla parte superiore del coperchio e lavarla sotto acqua corrente. Fare particolare attenzione alla parte interna. Asciugarla accuratamente. Fare particolare attenzione a che il canale della valvola nel coperchio sia perfettamente pulito prima di inserire la valvola nella sua posizione originale. Durante questa operazione la sporgenza della valvola deve indicare verso il centro del coperchio.

### Asportare il filtro della valvola dal lato interno del coperchio

Estrarre leggermente il filtro per staccarlo. Quindi lavarlo sotto acqua corrente. Asciugarlo accuratamente. Controllare la presenza di impurità della valvola a vapore sul lato interno ed esterno del coperchio ed eventualmente pulire. Quindi riposizionare il filtro nella sua posizione originale. Quindi reinserirlo nella sua posizione originale. Durante questa operazione si dovrebbe udire un "click". Il filtro della valvola deve essere posizionato perfettamente aderente al lato interno del coperchio.

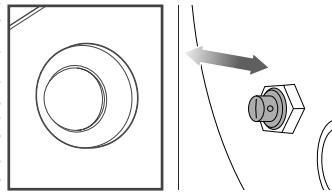


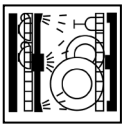
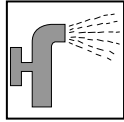
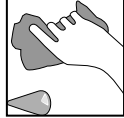
**Attenzione!** Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con il filtro della valvola inserito.

### Controllo della valvola di sicurezza (2)

Accertarsi che la valvola di sicurezza (2) funzioni correttamente premendola leggermente con il dito dal lato interno verso l'esterno. Non devono essere presenti residui di cibo o sporco.

**Attenzione! Non tentare mai di svitare la valvola di sicurezza.**



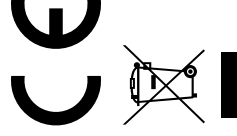
	 adatto per lavastoviglie	 lavabile con acqua corrente	 pulire con un panno umido
Apparecchio base	—	—	✓
Coperchio rimovibile (3)	—	✓	✓
Pentola di cottura (6)	—	✓	✓
Contenitore della condensa (13)	—	✓	✓
Cestello per cottura a vapore (16)	✓	✓	✓
Supporto per cestello per cottura a vapore (17)	✓	✓	✓
Misurino (18)	—		
<b>Pulizia dei componenti rilevanti per la sicurezza</b>			
Guarnizione (4)	—	✓	✓
Barra sovrappressione (12)	—	✓	✓
Valvola (1)	—	✓	✓
Filtro della valvola	—	✓	✓
Valvola di sicurezza (2)	—	—	—

## Aiuto in caso di problemi con l'apparecchio

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il coperchio non può essere aperto o si apre con difficoltà	Apertura impossibile a causa della pressione (residua) nella pentola interna.	<p>Assemblare correttamente il coperchio (3). Fare attenzione a che tra il braccio cerniera (15) e il coperchio non vi sia spazio. Il dado di fissaggio (5) sul coperchio deve essere avvitato a fondo e con la guarnizione nera verso il coperchio. Accertare anche che la guarnizione del coperchio (4) sia inserita correttamente. Pulire la guarnizione del coperchio come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".</p> <p>Controllare l'eventuale presenza di crepe e graffi sulla guarnizione (4). Sostituire la guarnizione del coperchio se è difettosa.</p>
	La pressione nella pentola è stata completamente eliminata ma la barra sovrappressione (12) resta agganciata.	<p>Attendere fino all'eliminazione completa della pressione. Accendere l'apparecchio in modalità pronto all'uso ed eseguire una rapida riduzione della pressione. A questo scopo selezionare il programma di cottura a pressione e quindi passare direttamente alla funzione riduzione della pressione. Tenere premuta la manopola-pulsante (22) più a lungo di 3 secondi. La valvola (1) resta così aperta per 30 secondi. <b>Attenzione! Non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.</b></p> <p>Accertarsi che la barra sovrappressione sia liberamente mobile.</p> <p>Girare il manico (14) del coperchio a destra e a sinistra e quindi riprovare. Fare attenzione al fatto che del vapore bollente potrebbe uscire dal coperchio.</p> <p>Accertarsi che la pressione sia stata eliminata completamente lasciando raffreddare l'apparecchio completamente per almeno 2 ore. <b>Attenzione! Non mettere la pentola nell'acqua per farla raffreddare.</b> Cercare di smuovere la barra sovrappressione con un oggetto sottile adatto. <b>Attenzione! Non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.</b></p> <p>Pulire la barra sovrappressione come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione" e rimontarla correttamente.</p>

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il coperchio non può essere chiuso o si chiude con difficoltà	La pressione nella pentola è stata completamente eliminata ma la barra sovrappressione (12) resta agganciata.	<p>Accertarsi che la guarnizione del coperchio aderisca perfettamente in tutta la scanalatura nel bordo del coperchio.</p> <p>La guarnizione non è inserita correttamente. Accertarsi che la guarnizione del coperchio aderisca perfettamente in tutta la scanalatura nel bordo del coperchio.</p> <p>Accertarsi che la pressione sia stata eliminata completamente lasciando raffreddare l'apparecchio completamente per almeno 2 ore. <b>Attenzione! Non mettere la pentola nell'acqua per farla raffreddare.</b> Cercare di smuovere la barra sovrappressione con un oggetto sottile adatto. <b>Attenzione! Non tenere mai le mani, le braccia o il viso sopra l'apparecchio per evitare di ustionarsi con il vapore, il liquido o il cibo bollente.</b></p> <p>Pulire la barra sovrappressione come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione" e rimontarla correttamente.</p>
	Intensa riduzione di pressione dalla valvola (1)	<p>Una gestione errata della pressione ha provocato la riduzione di pressione.</p> <p>La valvola (1) non si trova nella posizione corretta</p>
Le pietanze non sono cotte o il risultato di cottura non è soddisfacente	Per la preparazione del riso: il rapporto tra acqua e riso non era corretto	<p>Per la preparazione del riso: il rapporto tra acqua e riso non era corretto</p> <p>L'apparecchio non è alimentato dalla rete elettrica</p>

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nel programma cottura a pressione la barra sovrappressione (12) non sale, non si crea pressione.		Accertarsi che la valvola (1) sia montata correttamente. La sporgenza della valvola deve indicare verso il centro del coperchio. Aggiungere un po' più di liquido/alimenti nella pentola di cottura (6). Rivolgersi al nostro servizio clienti (dati di contatto sul retro del manuale delle istruzioni per l'uso). Aggiungere un po' più di liquido nella pentola di cottura (6) e avviare nuovamente la fase di cottura.
L'apparecchio com- muta automaticamente sulla funzione di manteni- mento in caldo, senza concludere la fase di cottura.		
Sotto l'apparecchio si raccoglie dell'acqua.		Accertarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie in piano e orizzontale e che il contenitore della condensa (13) sia inserito sul retro dell'apparecchio. Pulire il contenitore della condensa (13) come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
Nel display compare il codice errore Err0		Il termosensore superiore è difettoso. Rivolgersi al nostro servizio clienti (dati di contatto sul retro del manuale delle istruzioni per l'uso).
Nel display compare il codice errore Err1		Il termosensore inferiore è difettoso. Rivolgersi al nostro servizio clienti (dati di contatto sul retro del manuale delle istruzioni per l'uso).
Nel display compare il codice errore Err2		Il coperchio è in una posizione errata per poter avviare ad esempio un programma di cottura. Aprire e chiudere nuovamente il coperchio. Quando il coperchio viene chiuso correttamente l'apparecchio emette un bip.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/CE.

Alla fine del suo ciclo di vita il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.  
I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da quest-

Con riserva di modifiche

## Belangrijke veiligheidsinstructies

- Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen jonger dan 8 jaar niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- **Voor EU-markten:** Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- **Voor EU-markten:** De apparaten mogen door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, echter wel onder toezicht of na instructie over het veilig gebruik van het apparaat. De personen moeten de risico's hebben begrepen.
- **Voor EU-markten:** Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Voor niet-EU-markten:** Dit apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, behalve wanneer zij onder toezicht staan van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, of door deze persoon aangezichten hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- **Voor niet-EU-markten:** Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dompel het apparaat voor het reinigen niet onder in water.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere gevaarlijke situaties tot gevolg hebben.
- Onjuist gebruik kan tot verwondingen leiden. Reinig na gebruik alle delen die met levensmiddelen in contact zijn geweest, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, mag het alleen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te vermijden.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals

- in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
- bij agrarische bedrijven;
- door klanten van hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

- Let op, gevaar voor brandwonden: de contactvlakken kunnen zeer heet worden.
- Let op, gevaar op schuimvorming en overkoken.
- Als het apparaat te vol wordt gedaan, kunnen er hete vloeistoffen uitspatten.

## Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Aanspraken van welke aard dan ook als gevolg van schade door niet-bedoeld gebruik zijn uitgesloten. Lees deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Bij het niet nakomen hiervan accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade.

Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Neem ook de afzonderlijk bijgevoegde garantie-instructies in acht. Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

### Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Vermogen:	1000-1200 watt
Elektrische veiligheidsklasse:	I
Maximaal toelaatbare druk (PS):	130 kPa

### Aanvullende veiligheidsinstructies

- Lees de gebruiksaanwijzing en alle instructies volledig door voordat u met het multifunctionele kooktoestel werkt. Ondeskundig gebruik kan tot schade leiden.
- **Voorzichtig! Dit apparaat kookt met behulp van druk. Let erop dat het apparaat voor het opwarmen goed dichtzit. Ondeskundig gebruik kan brandwonden veroorzaken. Probeer nooit het deksel van het apparaat met geweld te openen.** De druk kan als een explosie ontsnappen en tot verwondingen en beschadigingen door warme stoom en vloeistoffen leiden. Laat altijd eerst de druk uit de oven (7) ontsnappen voordat u het deksel (3) opent. Gebruik daarvoor de in de gebruiksaanwijzing beschreven methoden om de druk af te bouwen.
- **Voorzichtig!** Ook bij een goed gesloten en vergrendeld deksel (3) kan tijdens het gebruik en een paar minuten na het uitschakelen warme stoom ontsnappen door de ventielen in het deksel. U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden tijdens het gebruik en kort na het uitschakelen om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen. In het stoomventiel (1), in de condensgoot (8), in de condenscontainer (13) en onder het deksel (3) kan warm condenswater terechtkomen en/of bij het openen van het deksel naar beneden druppelen. Bovendien kunnen bij het openen grote hoeveelheden stoom onder het deksel ontsnappen.

Houd bij het openen van het deksel altijd voldoende afstand om u niet te branden.

- **Voorzichtig!** Vul de oven (7) nooit direct met vloeistoffen of levensmiddelen, maar uitsluitend in de uitneembare kookpan (6). Gebruik het apparaat niet als er vloeistoffen in de oven (7) zijn. Dit kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel het apparaat altijd direct uit en trek de stekker uit het stopcontact als er vloeistoffen overlopen.
- **Voorzichtig!** Het verwarmingselement in de oven (7) blijft na het uitschakelen van het apparaat een bepaalde tijd warm.
- Zorg er voor iedere ingebruikname voor dat beide ventielen (1, 2) en de overdrukregelaar (12) in het deksel volledig vrij van resten en afzettingen zijn en vrij kunnen bewegen. Reinig de ventielen en de overdrukregelaar indien nodig zorgvuldig zoals beschreven in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".
- Controleer regelmatig de onderdelen en de accessoires, in het bijzonder het deksel en het netsnoer van het apparaat op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het apparaat of onderdelen beschadigd zijn of niet meer naar verwachting werken of het apparaat oververhit is of lekt of blootgesteld was aan overmatige belastingen (zoals vallen, stoten, vloeistoffen in de behuizing). Laat in dit geval het apparaat repareren door onze klantenservice of door een geautoriseerde reparateur.
- Gebruik het apparaat nooit in de oven. Grepen, ventielen en veiligheidsinrichtingen worden door hoge temperaturen beschadigd. Het apparaat mag uitsluitend voor het bestemde doel worden gebruikt, namelijk het koken van voedingsmiddelen.
- **Doe nooit meer dan de maximale hoeveelheid in de kookpan (6). Houd u aan de aan de binnenkant van de kookpan aangebrachte schaalverdeling en de maximale hoeveelheden.** Dit geldt in het bijzonder als u voedsel bereidt dat bij het koken opborrelt, schuimt of spat. Levensmiddelen kunnen overkoken en in het apparaat lopen of de ventielen verstopen. Het apparaat kan oververhit raken en de druk kan als een explosie ontsnappen en tot verwondingen en beschadigingen door warme stoom en vloeistoffen leiden.
- **Als u voedingsmiddelen kookt die tijdens het koken uitzetten zoals bijv. rijst of gedroogde groenten, mag u de pan maximaal tot de helft vullen.**
- Zorg ervoor dat de buitenkanten van de pan en de verwarmingsplaat en temperatuursensor in de oven (7) schoon en droog zijn. Veeg de gemorste levensmiddelen en vloeistoffen met een zachte, droge doek af voordat u de kookpan in de oven zet en het apparaat in gebruik neemt.
- Als u voor het aanbraden en smoren met geopend deksel vloeistoffen of verse levensmiddelen in de warme kookpan doet, dan kunnen vet en water heftig spatten. U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven de pan houden en nooit gevoelige voorwerpen naast het apparaat leggen om verwondingen en schade te voorkomen. Bescherm uw handen met ovenhandschoenen.
- **Warm nooit dranken met een hoog alcoholpercentage zoals glühwein of alcoholische levensmiddelen met het apparaat op om gevaar door explosie en vuur te voorkomen. Het apparaat is niet geschikt voor het flamberen van levensmiddelen.**
- **Voorzichtig!** Het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende stoom.
- **Verplaats het multifunctionele kooktoestel niet als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik hiervoor de grepen. Gebruik indien nodig handschoenen.**
- **Dit apparaat mag niet als friteuse worden gebruikt.** Gebruik afhankelijk van het kookprogramma slechts een theelepel olie om te koken.
- **Voorzichtig!** Bij vlees dat met het vel wordt gegaard (bijv. gevogelte, tong), kunnen door de druk stoomblazen ontstaan. Prik niet in het vel zolang deze blazen zichtbaar zijn. U kunt zich verbranden.
- Sluit het apparaat alleen op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact aan. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat de kabel niet

naar beneden hangen en bescherm de kabel tegen hitte, olie en water.

- Gebruik alleen verlengkabels die volledig intact zijn.
- Het apparaat mag niet via een externe timer of afstandsbediening worden geactiveerd.
- Trek de stekker niet aan de kabel of met natte handen uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan de stroomkabel.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals fornuizen of in de buurt van een open gasvlam. De behuizing kan daardoor beginnen te smelten.
- Plaats het apparaat alleen op een gladde, droge, stofvrije, hittebestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet tegen water bestand zijn. Opspattend water kan deze oppervlakken beschadigen.
- **Let op, hete stoom ontsnapt uit het apparaat!** Plaats het apparaat niet onder gevoelige meubels (bijv. hangkasten).
- Gebruik of bewaar het apparaat niet buiten of in vochtige ruimtes en niet binnen het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, dient de stekker uit het stopcontact genomen te worden.
- Doe het apparaat en de stekker nooit in de afwasmachine en reinig het apparaat nooit in of onder water. Let op de reinigingsinstructies, zoals beschreven in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".
- U mag geen enkel van de veiligheidssystemen manipuleren, tenzij het gaat om de onderhouds- en reinigingshandelingen die in de gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik alleen originele WMF-reserveonderdelen. Gebruik in het bijzonder alleen pannen en deksels van hetzelfde model.
- Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of ondeskundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantiEVERGOEDINGEN ook uitgesloten.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toegevoegde vloeistoffen, omdat het apparaat anders ernstig zal beschadigen.
- Voordat u het deksel na het bereiden van brijachtige gerechten opent, moet u het apparaat licht schudden om te voorkomen dat de levensmiddelen uitspuiten.
- Het apparaat mag nooit zonder de ventielzeef van het stoomventiel op de binnenkant van het deksel gebruikt worden. Zorg ervoor dat u de ventielzeef na het reinigen van het stoomventiel weer terugplaatst. Lees hiertoe het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" aandachtig door.

### Het multifunctionele kooktoestel 8-in-1 gebruiken

Met het Lono multifunctionele kooktoestel hebt u niet alleen een elektrische snelkookpan, maar ook een veelzijdig te gebruiken multitalent in uw bezit. Het combineert 8 functies in slechts één apparaat: snelkoken, slow cooking, stomen, koken van rijst en peulvruchten, smoren, opwarmen, aanbraden en inkoken. Daardoor is het apparaat perfect voor het maken van snelle, gezonde en gevarieerde gerechten. Doordat de bereidingstijd met 70% verminderd wordt, blijven vitamines en mineralen evenals de aromatische smaak van de levensmiddelen behouden. Bovendien worden noodzakelijke vitamines niet verookt, maar blijven behouden. De praktische warmhoudfunctie voor maximaal 6 uur en uitgesteld koken tot 12 uur biedt de grootst mogelijke flexibiliteit.

De timergestuurde elektronica controleert bereidingstijden, druk en temperaturen en biedt daarmee optimale veiligheid. Door de intuïtieve bediening kunnen de vooraf ingestelde kookprogramma's eenvoudig en snel gekozen en aan uw behoeften aangepast worden.

## Vóór het eerste gebruik

- Haal het apparaat en alle accessoires voorzichtig uit de doos en zorg ervoor dat alle onderdelen en accessoires volledig en onbeschadigd zijn.
- Opmerking:** Een deel van de accessoires bevindt zich in de uitneembare kookpan (6).
- Verwijder voor het gebruik altijd alle verpakkingsmaterialen en zorg ervoor dat er geen verpakkingen in de oven (7) achtergebleven zijn.
- Reinig het apparaat, de onderdelen en de accessoires voor het eerste gebruik en na iedere langere opslagperiode zoals beschreven in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".

### Beschrijving en bediening van de veiligheidsvoorzieningen









Veiligheidsvoorziening	Beschrijving	Bediening
Overdrukschakelaar	Registreert mechanische vervormingen van de ovenruimte (7) die veroorzaakt zijn door verhoogde druk. Als de druk in de binnenruimte boven de maximale werkdruk stijgt, schakelt de overdrukschakelaar de verwarming uit en wordt verdere drukopbouw voorkomen. Als de druk vervolgens tot de maximale werkdruk verlaagt, schakelt de overdrukschakelaar de verwarming weer in. Het apparaat functioneert zoals voorzien.	Geen bediening, reiniging of onderhoud mogelijk.
"Stoom- of gewichtsventiel"	Sluit de gaarruimte op basis van zijn gewicht. Als de druk in de gaarruimte boven de maximale werkdruk stijgt, wordt de drukkracht hoger dan de gewichtskracht van het ventiel. Het ventiel opent en de stoom wordt afgevoerd. De druk in de ovenruimte daalt totdat de gewichtskracht van het ventiel opnieuw hoger is dan de drukkracht. Het ventiel sluit opnieuw.	"Het stoom- of gewichtsventiel kan verwijderd en gereinigd worden. Zie hoofdstuk "Veiligheidsrelevante onderdelen reinigen".
Zekerheidsventiel	Voorkomt als extra veiligheidsvoorziening naast de overdrukschakelaar en het stoomventiel, dat de druk te hoog wordt.	U kunt het zekerheidsventiel schoonmaken. Zie hoofdstuk "Veiligheidsrelevante onderdelen reinigen".
Overdrukventiel	Vergrendelt het deksel mechanisch, zolang er druk in de binnenruimte is.	U kunt het overdrukventiel demonteren en schoonmaken. Zie hoofdstuk "Veiligheidsrelevante onderdelen reinigen".

## Ingebruikname












### Overzicht display en displaysymbolen

Symbool	Beschrijving	Mogelijke instellingen
	<b>Segmentweergave</b> Weergave van tijd en temperaturen. Weergave temperatuureenheid	Weergave in graden Celsius (°C) Weergave in graden Fahrenheit (°F) De gewenste temperatuureenheid kan in de gereedheidsmodus (weergave "--- --") ingesteld worden door 3 seconden op de EXIT-toets te drukken. Maak vervolgens uw keuze en bevestig dit met de draai-drukknop (20).
°C		
	<b>Verwarmen (balkjes knippen na elkaar):</b> het apparaat verwarmt tot de vooraf ingestelde of individuele temperatuur. <b>Koken onder druk (balkjes lichten ononderbroken op):</b> Het toestel kookt onder druk. Het deksel kan niet worden geopend. De balkjes blijven oplichten tot het einde van de ingestelde tijd. <b>Koken zonder druk:</b> Er verschijnen geen balkjes meer na het opwarmen. <b>Restdruk in het apparaat (balkjes knippen gelijktijdig):</b> er bevindt zich nog restdruk in het apparaat en het deksel kan niet worden geopend. Wacht tot het icoon verdwijnt.	
	<b>Einde</b> Ingesteld kookprogramma beëindigd.	
	<b>Drukafbouw</b> Selectie voor het afbouwen van de druk. Alleen mogelijk bij programma's die met druk werken.	Snel druk afbouwen Natuurlijk druk afbouwen
	<b>Temperatuur</b> Selectie van de temperatuur. Alleen in het programma slow cooking mogelijk	Temperatuur hoog Temperatuur laag

Overzicht van de kookprogramma's

Kookprogramma / symbool	Beschrijving	Voorinstellingen
	<b>Snelkoken</b> Snel en tegelijk voorzichtig koken van levensmiddelen onder stoomdruk. <b>Let op! Tijdens het koken kunnen hete stoom en heet water ontsnappen uit het stoomventiel, de overdrukregelaar of het veiligheidsventiel. Houd tijdens het gebruik nooit uw gezicht, handen of armen boven de pan om ernstige verwondingen door ontsnappende stoom en heet water te voorkomen.</b>	Tijd: 10 minuten 1 Natuurlijk 1 uur Uit Drukkniveau: Drukafbouw: Warmhouden: Vertraagde start:
	<b>Slow cooking</b> Bereiding van voedsel met een lange, maar behoudzame bereidingstijd	Tijd: 4 uur Laag 1 uur Uit Temperatuur: Warmhouden: Vertraagde start:
	<b>Stomen</b> Stomen van bijv. groente, vis, knoedels en opwarmen van gerechten die al klaar zijn	Tijd: 15 minuten 1 uur Uit Warmhouden: Vertraagde start:
	<b>Koken van rijst en peulvruchten</b> Bereiding van verschillende rijstsoorten en peulvruchten	Tijd: 9 minuten Natuurlijk 1 uur Uit Drukafbouw: Warmhouden: Vertraagde start:
	<b>Aanbakken</b> Licht bruin braden van groente of vlees	Tijd: 10 minuten 127 °C Temperatuur:
	<b>Opwarmen</b> Opnieuw verwarmen van gerechten die al klaar zijn	Tijd: 4 minuten Uit Vertraagde start:
	<b>Aanbraden</b> Snel aanbakken/roosteren van bijv. vlees of groente	Tijd: 10 minuten Temperatuur:
	<b>Inkoken</b> Indikken van sauzen, siroop of fonds. Koken van jam	Tijd: 10 minuten 104 °C Temperatuur:

Overzicht van de instelbare waarden en functies

Instelling / symbool	Beschrijving
	<b>Menu</b> Keuze van de kookprogramma's. Door de functie via de draai-drukknop te bevestigen, gaat u naar de kookprogramma's.
	<b>Tijd</b> Verandert de vooraf ingestelde tijd in minuten en uren
	<b>Temperatuur</b> Aanpassing van de temperatuur
	<b>Drukkniveau</b> Aanpassing van de drukniveaus in het programma Snelkoken Drukkniveau 1: 33 kPa (komt overeen met ca.108 °C) Drukkniveau 2: 52 kPa (komt overeen met ca.112 °C) Drukkniveau 3: 65 kPa (komt overeen met ca.114 °C) Drukkniveau 4: 83 kPa (komt overeen met ca.117 °C)
	<b>Drukafbouw</b> Keuze tussen snel en natuurlijk afbouwen van de druk  Snel: De druk wordt automatisch na het koken snel afgelaten om de levensmiddelen niet te zacht te koken en te voldoen aan recepten met korte bereidingstijden.  Natuurlijk: De druk wordt door afkoeling van de levensmiddelen afgebouwd. Er ontsnapt geen stoom door het stoomventiel. <b>Opmerking:</b> U kunt tijdens het koken de drukafbouw ook handmatig doorvoeren, door het pictogram "Drukafbouw" te selecteren en de draai-drukknop ten minste 3 seconden ingedrukt te houden. De druk wordt dan gedurende 30 seconden afgelaten.
	<b>Warmhouden</b> Houdt voedsel na beëindiging van het kookprogramma voor de ingestelde tijd warm. De warmhoudfunctie kan in de programma's Snelkoken, Slow cooking, Stomen en Koken van rijst en peulvruchten voor maximaal 6 uur geactiveerd worden.
	<b>Vertraagde start</b> Hiermee kan de starttijd van het gewenste programma maximaal 12 uur uitgesteld worden.
	<b>Start-/Stop-toets</b> Knippert in stand-by-modus en start en beëindigt een kookprogramma
	<b>Exit-toets</b> Breekt de programma-instelling af en zet het apparaat in de stand-by-modus.

Het Lono multifunctionele kooktoestel biedt 8 verschillende kookprogramma's: snelkoken, slow cooking, stomen, koken van rijst en peulvruchten, smoren, opwarmen, aanbraden en inkoken. Voor ieder programma zijn tijd, druk of temperatuur vooraf ingesteld. Deze kunnen echter afhankelijk van het recept, de hoeveelheid gekookte levensmiddelen en uw persoonlijke smaak aangepast worden.

Kookprogramma	Tijd	Druk (kPa)	Voorverwarmen	Automatisch warmhouden
Snelkoken	1 tot 120 minuten	33 kPa tot 83 kPa (4 drukniveaus)	Ja	Ja
Slow cooking	2 min. tot 12 uur	-	Nee	Ja
Stomen	1 tot 60 minuten	-	Ja	Ja
Koken van rijst en peulvruchten	1 tot 60 minuten	-	Ja	Ja
Aanbakken	1 tot 60 minuten	-	Ja	Nee
Opwarmen	1 tot 60 minuten	-	Ja	Nee
Aanbraden	1 tot 60 minuten	-	Ja	Nee
Inkoken	1 tot 120 minuten	-	Nee	Nee

#### Het apparaat voorbereiden en inschakelen

- Zet het apparaat op een gladde, droge, stofvrije en hitte- en vochtbestendige ondergrond.
- Draai de dekselgreep (14) linksom tot hij vastklikt en klap het deksel zo ver omhoog tot deze in geopende positie blijft staan.
- Zorg ervoor dat het deksel goed in elkaar zit en dat beide ventielen (1, 2) en de overdrukregelaar (12) in het deksel volledig vrij van resten en afzettingen zijn en vrij kunnen bewegen. Reinig de ventielen en de overdrukregelaar indien nodig zorgvuldig zoals beschreven in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".
- Neem de kookpan (6) en de accessoires uit de oven en zorg ervoor dat de buitenkant van de kookpan en de verwarmingsplaat volledig schoon en vrij van aangehechte afzettingen is.
- Zorg ervoor dat de condenscontainer (13) aan de achterkant van het apparaat leeg en juist in de houder gezet is.
- Zet de kookpan (6) weer in de oven (7).
- Steek de stekker aan de achterkant in het apparaat en vervolgens in een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. Er klikt een pieptoon en de lichtring rond de **Start/Stop-toets** knippert. Het apparaat bevindt zich in de stand-bymodus.
- Druk opnieuw op de **Start/Stop-toets**. Er klikt nog een pieptoon. De lichtring rond de **Start/Stop-toets** knippert en op de display verschijnt de weergave "--- --". Het apparaat bevindt zich nu in de gereedheidsmodus

#### Een kookprogramma met individuele instellingen starten

- Volg hiervoor de beschrijving in de paragraaf "Apparaat voorbereiden en inschakelen".
  - Let op de minimale vulhoeveelheden en instructies die in ieder kookprogramma beschreven worden voor het programma zijn tijd, druk of temperatuur vooraf ingesteld. Deze kunnen echter afhankelijk van het recept, de hoeveelheid gekookte levensmiddelen en uw persoonlijke smaak aangepast worden.
  - Druk op de draai-drukknop (22). Het menu pictogram (☰) brandt permanent, het pictogram voor het programma Snelkoken knippert. Draai de draai-drukknop naar het gewenste kookprogramma en druk er nog een keer op om het programma te bevestigen.
  - Het pictogram van het gekozen kookprogramma brandt nu permanent en een voor het desbetreffende kookprogramma veranderbaar functie-pictogram en de waarde ervan op de display knippert. Met de draai-drukknop kunnen nu alle voor het desbetreffende kookprogramma instelbare waarden en functies door draaien worden geselecteerd. Bevestig uw keuze door opnieuw op de draai-drukknop te drukken. Het pictogram van het gekozen kookprogramma en het geselecteerde functie-pictogram branden nu permanent. De veranderbare waarde op de display knippert en kan nu door draaien aan de draai-drukknop aangepast en door drukken bevestigd worden. U kunt de waarden nu voor alle in het gekozen kookprogramma veranderbare waarden en functies individueel instellen.
- Opmerking:** Met de **EXIT-toets** kunt u de huidige programmering van het apparaat afbreken en opnieuw invoeren. Als er binnen 5 minuten niets op het apparaat wordt ingevoerd, schakelt deze automatisch in de gereedheidsmodus en op de display verschijnt de weergave "--- --".
- Druk op de **Start/Stop-toets**. De lichtring rond de **Start/Stop-toets** en het pictogram voor het geselecteerde kookprogramma branden permanent. Op de display geeft het pictogram de opwarmfase aan en de voor het kookprogramma vooraf ingestelde tijd wordt weergegeven. **Let op:** Tijdens de opwarmfase kan, afhankelijk van het kookprogramma, stoom uit het stoomventiel (1) en de overdrukregelaar (12) ontsnappen. Dat is normaal. Tijdens het koken zal af en toe stoom uit het stoomventiel afgelaten worden. Ook dat is normaal. **U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden tijdens het gebruik en kort na het uitschakelen om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.**
  - Na beëindiging van het kookprogramma klinken er 3 pieptonen. Op de display verschijnt het pictogram. Einde en deze wordt gedurende 1 minuut weergegeven. **Opmerking:** Schud het gesloten apparaat na beëindiging van een kookprogramma met gesloten deksel om mogelijke stoomballen binnenin de kookpan kapot te maken. **Voorzichtig! Bij vlees dat met het vel wordt geaard (bijv. gevogelte, tong), kunnen door de druk stoomblazen ontstaan. Prik niet in het vel zolang deze blazen zichtbaar zijn. U kunt zich verbranden.**
- Opmerking:** Door op een willekeurige toets te drukken komt u terug in de gereedheidsmodus en op de display verschijnt de weergave "--- --".
- Afhankelijk van uw individuele instellingen kan de warmhoudfunctie na beëindiging van het kookprogramma in de programma's Snelkoken, Slow cooking, Stomen en Koken van rijst en peulvruchten tot 6 uur geactiveerd worden. U kunt de functie op ieder moment handmatig onderbreken. Na beëindiging van de warmhoudtijd schakelt het apparaat automatisch in de stand-bymodus. U kunt deze functie echter ook op ieder moment handmatig beëindigen door op de **Start/Stop-toets** te drukken.
- Tip:** Wij raden u een warmhoudtijd van één uur aan om de kwaliteit en de smaak van het voedsel te behouden.

## Een kookprogramma met vooraf ingestelde waarden starten

1. Volg hiervoor de beschrijving in de paragraaf "Apparaat voorbereiden en inschakelen".
2. Let op de minimale vulhoeveelheden en instructies die in ieder kookprogramma beschreven worden.
3. Druk op de draai-druknop (22). Het menupictogram (☰) brandt permanent, het pictogram (🔥) voor het programma Snelkoken knippert. Draai de draai-druknop naar het gewenste kookprogramma en druk er nog een keer op om het programma te bevestigen.

**Opmerking:** Met de **EXIT-toets** kunt u de huidige programmering van het apparaat afbreken en opnieuw invoeren. Als er binnen 5 minuten niets op het apparaat wordt ingevoerd, schakelt deze automatisch in de gereedheidsmodus en op de display verschijnt de weergave " -- -- ".

4. Druk op de **Start/Stop-toets**. De lichtring rond de **Start/Stop-toets** en het pictogram (☰) de geselecteerde kookprogramma branden permanent. Op de display geeft het pictogram (☰) de opwarmfase aan en de voor het kookprogramma vooraf ingestelde tijd wordt weergegeven.

**Let op:** Tijdens de opwarmfase kan, afhankelijk van het kookprogramma, stoom uit het stoomventiel (1) en de overdrukregelaar (12) ontsnappen. Dat is normaal. Tijdens het koken zal af en toe stoom uit het stoomventiel afgelaten worden. Ook dat is normaal. **U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden tijdens het gebruik en kort na het uitschakelen om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.**

**Voorzichtig!** Het apparaat wordt heet. **Verbrandingsgevaar door ontsnappende stoom.**

**Verlaats het multifunctionele kooktoestel niet als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik hiervoor de grepen. Gebruik indien nodig handschoenen.**

**Opmerking:** U kunt vooraf ingestelde waarden/functions op ieder moment tijdens het koken veranderen door op de draai-druknop te drukken en de gewenste functie door draaien aan de draai-druknop te selecteren en te veranderen zoals wordt beschreven in de paragraaf "Een kookprogramma met individuele instellingen starten".

5. Na beëindiging van het kookprogramma klinken er 3 pieptonen. Op de display verschijnt het pictogram (🔥) Einde en deze wordt gedurende 1 minuut weergegeven.

**Opmerking:** Schud het gesloten apparaat na beëindiging van een kookprogramma met gesloten deksel om mogelijke stoombellen binnenin de kookpan kapot te maken.

**Voorzichtig!** Bij vlees dat met het vel wordt gegaard (bijv. gevogelte, tong), kunnen door de druk stoomblazen ontstaan. **Prik niet in het vel zolang deze blazen zichtbaar zijn. U kunt zich verbranden.**

**Opmerking:** Door op een willekeurige toets te drukken komt u terug in de gereedheidsmodus en op de display verschijnt de weergave " -- -- ".

6. In de programma's Snelkoken, Slow cooking, Stomen en Koken van rijst en peulvruchten wordt de warmhoudfunctie na beëindiging van het kookprogramma automatisch voor 1 uur geactiveerd. U kunt deze functie op ieder moment handmatig onderbreken. Na beëindiging van de warmhoudtijd schakelt het apparaat automatisch in de stand-bymodus. U kunt deze functie echter ook op ieder moment handmatig beëindigen door op de **Start/Stop-toets** te drukken.

**Tip:** Wij raden u een warmhoudtijd van één uur aan om de kwaliteit en de smaak van het voedsel te behouden.

## Het programma Snelkoken

<b>Voorinstelling</b>	Tijd:	10 minuten
	Drukniveau:	1
	Drukfouwbouw:	Natuurlijk
	Warmhouden:	1 uur
	Vertraagde start:	Uit

Met dit programma kunt u bijvoorbeeld een sappig braadstuk, aromatische eenpansmaaltijden en soepen bereiden, terwijl u veel energie en tijd bespaart. De ingrediënten worden met een beetje vloeistof in de afgesloten oven onder verhoogde druk gegaard. Door de hogere druk stijgt de kooktemperatuur van de vloeistof binnenin de kookpan, waardoor de levensmiddelen tot 70% sneller gegaard worden.

1. Volg hiervoor de beschrijving in de paragraaf "Apparaat voorbereiden en inschakelen".
2. Vul de pan met de vloeistof tot ten minste de eerste markering van de op de binnenkant van de kookpan aangebrachte schaalverdeling en de te koken levensmiddelen, voordat u het programma start.

**Tip:** Om de typische aroma's van het roosteren te behouden, gebruikt u het programma Smoren of Aanbraden.

**Let op:** Gebruik het programma nooit met lege kookpan (6) om oververhitting en brand te vermijden. **Doe nooit meer dan de maximale hoeveelheid in de kookpan. Houd u aan de aan de binnenkant van de kookpan aangebrachte schaalverdeling en de maximale hoeveelheden. Als u voedingsmiddelen kookt die tijdens het koken uitzetten zoals bijv. rijst of gedroogde groenten, mag u de pan maximaal tot de helft vullen.**

**Let op!** Dit apparaat mag niet als friteuse worden gebruikt. Gebruik afhankelijk van het kookprogramma slechts een theelepel olie om te koken.

Dit geldt in het bijzonder als u voedsel bereidt dat bij het koken opborrelt, schuimt of spat. Levensmiddelen kunnen overkoken en in het apparaat lopen of de ventielen verstopten. Het apparaat kan oververhit raken en de druk kan als een explosie ontsnappen en tot verwondingen en beschadigingen door warme stoom en vloeistoffen leiden.

3. Sluit het deksel en let erop dat deze volledig op het apparaat ligt. Draai de dekselgreep rechtsom tot deze vastklikt. Een pieptoon geeft aan dat het deksel volledig gesloten is.

4. Volg verder de beschrijvingen in de paragrafen "Een kookprogramma met individuele instellingen starten" of "Een kookprogramma met vooraf ingestelde waarden starten".

**Voorzichtig:** Het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende stoom. Verlaats het multifunctionele kooktoestel niet als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik hiervoor de grepen. Gebruik indien nodig handschoenen. **U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden tijdens het gebruik en kort na het uitschakelen om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.**

## Kooktabel snelkoken

De volgende tabel geeft u een overzicht van de gemiddelde bereidingstijden in het programma Snelkoken. Houd er rekening mee dat dit gemiddelde waarden voor niet bevoren levensmiddelen zijn en dat de daadwerkelijke bereidingstijden kunnen afwijken. Wij moedigen u aan de bereidingstijden naar uw eigen persoonlijke smaak individueel aan te passen.

Levensmiddel	Bereidingstijd	Druk(niveau)	Druk (kPa)	Drukafbouw
Zwarte bonen	15 minuten	3	83 kPa	Natuurlijk
Kikkererwten, gedroogd	35 minuten	4	83 kPa	Natuurlijk
Linzen, gedroogd	2 minuten	2	83 kPa	Snel
Witte bonen, gedroogd	15-20 minuten	3	83 kPa	Natuurlijk
Pintobonen, gedroogd	10-15 minuten	3	83 kPa	Natuurlijk
Gerst	10-15 minuten	1	33 kPa	Natuurlijk
Risotto	5 minuten	1	33 kPa	Snel
Wilde rijst	20 minuten	2	52 kPa	Snel
Kippenborst	5-10 minuten	3	65 kPa	Natuurlijk
Kippendij	8-12 minuten	3	65 kPa	Natuurlijk
Kip, heel	10 minuten	3	65 kPa	Snel
Kalkoenborst	25 minuten	3	65 kPa	Natuurlijk
Varkensschouder, met bot	35-50 minuten	4	83 kPa	Natuurlijk
Varkensschouder, zonder bot	10-15 minuten	4	83 kPa	Natuurlijk
Lamsvlees, zonder bot	10-15 minuten	4	83 kPa	Natuurlijk
Runderschouder	45-60 minuten	4	83 kPa	Snel
Rundvlees (Eng. Beef round)	15-20 minuten	4	83 kPa	Snel
Artisjokken, in vieren gedeeld	4 minuten	2	52 kPa	Snel
Suikerbieten	15 minuten	2	52 kPa	Snel
Butternutpompoe in grote stukken van ca. 5 cm	5 minuten	2	52 kPa	Snel
Bloemkoolrosjes	1 minuten	2	52 kPa	Snel
Bruine mosterd (sareptamosterd) in lange stukken van ca. 2,5 cm	6 minuten	2	52 kPa	Snel
Zilveruitjes	3 minuten	2	52 kPa	Snel
Aardappelen, stukken van ca. 6 mm	3 minuten	1	52 kPa	Snel
Rode kool	4 minuten	2	52 kPa	Snel
Gevogelte, soepen	8 minuten	3	65 kPa	Natuurlijk
Chili's en eenpansmaaltijden	15-20 minuten	4	83 kPa	Snel
Desserts (vanillepudding, compote,...)	10-15 minuten	1	33 kPa	Natuurlijk
Individueel recept	Afhankelijk van persoonlijke smaak	1	33 kPa	Afhankelijk van persoonlijke smaak

## Het programma Slow cooking

Voorinstelling	Tijd:	4 uur
Druk(niveau):	Laag	
Warmhouden:	1 uur	
Vertraagde start:	Uit	

Bij slow cooking wordt voedsel gedurende een lange tijd, vaak tussen 3 tot 12 uur, bij temperaturen onder het kookpunt langzaam verwarmd. Op deze manier wordt voorkomen dat het voedsel aanbrandt. Vooral vezelachtige, stevige stukken vlees krijgen bij het smoren met dit programma een rijk aroma. Bij dit kookprogramma kiest u niet de druk, maar de temperatuur (hoog of laag) voor het koken, omdat een drukopbouw binnenin de oven wordt voorkomen.

1. Volg hiervoor de beschrijving in de paragraaf "Apparaat voorbereiden en inschakelen".
  2. Vul de pan met de vloeistof tot ten minste de eerste markering van de op de binnenkant van de kookpan aangebrachte schaalverdeling en de te koken levensmiddelen, voordat u het programma start.
- Tip:** Om de typische aroma's van het roosteren te behouden, gebruikt u het programma Smoren of Aanbraden.
- Let op: Gebruik het programma nooit met lege kookpan (6) om oververhitting en brand te vermijden.

**Let op! Doe nooit meer dan de maximale hoeveelheid in de kookpan. Houd u aan de aan de binnenkant van de kookpan aangebrachte schaalverdeling en de maximale hoeveelheden. Als u voedingsmiddelen kookt die tijdens het koken uitzetten zoals bijv. rijst of gedroogde groenten, mag u de pan maximaal tot de helft vullen.**

**Let op! Dit apparaat mag niet als friteuse worden gebruikt.** Gebruik afhankelijk van het kookprogramma slechts een theelepel olie om te koken.

Dit geldt in het bijzonder als u voedsel bereidt dat bij het koken opborrelt, schuimt of spat. Levensmiddelen kunnen overkoken en in het apparaat lopen of de ventielen verstoppelen. Het apparaat kan oververhit raken en de druk kan als een explosie ontsnappen en tot verwondingen en beschadigingen door warme stoom en vloeistoffen leiden.

3. Sluit het deksel en let erop dat deze volledig op het apparaat ligt. Draai de dekselgreep rechtsom tot deze vastklikt. Een pieptoon geeft aan dat het deksel volledig gesloten is.

4. Volg verder de beschrijvingen in de paragrafen "Een kookprogramma met individuele instellingen starten" of "Een kookprogramma met vooraf ingestelde waarden starten".
- Opmerking: In dit programma kunnen geen instellingen voor het drukniveau en de drukafbouw worden uitgevoerd.

Voorzichtig: Het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende stoom. Verplaats het multifunctionele kooktoestel niet als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik hiervoor de grepen. Gebruik indien nodig handschoenen. **U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden tijdens het gebruik en kort na het uitschakelen om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.**

## Het programma Stomen

<b>Voorinstelling</b>	Tijd: Warmhouden: Vertraagde start:	15 minuten 1 uur Uit
-----------------------	---	----------------------------

Met dit programma stoomt u groente, visfilets, knoedels of dumplings op een behoedzame en zachte manier, aangezien de waterdamp de celstructuur van de levensmiddelen niet verandert. Groente blijft daardoor aromatisch, stevig en behoudt bovendien zijn natuurlijke kleur. Belangrijke vitamines worden niet verkokt, maar blijven behouden. Stomen is ideaal voor de vegetarische en veganistische keuken.

1. Vul water tot de "MIN"-markering op de binnenkant van de kookpan (6) en plaats de onderzetter voor de stoommand (17) in de kookpan.
2. Vul nu de stoommand (16) met de levensmiddelen die gekookt moeten worden voordat u het programma start.

**Let op! Gebruik het programma nooit met lege kookpan (6) om oververhitting en brand te vermijden. Doe nooit meer dan de maximale hoeveelheid in de kookpan. Houd u aan de aan de binnenkant van de kookpan aangebrachte schaalverdeling en de maximale hoeveelheden. Als u voedingsmiddelen kookt die tijdens het koken uitzetten zoals bijv. rijst of gedroogde groenten, mag u de pan maximaal tot de helft vullen.**

**Let op! Dit apparaat mag niet als friteuse worden gebruikt.** Gebruik afhankelijk van het kook-

programma slechts een theelepel olie om te koken.

Dit geldt in het bijzonder als u voedsel bereidt dat bij het koken opborrelt, schuimt of spat. Levensmiddelen kunnen overkoken en in het apparaat lopen of de ventielen verstoppelen. Het apparaat kan oververhit raken en de druk kan als een explosie ontsnappen en tot verwondingen en beschadigingen door warme stoom en vloeistoffen leiden.

3. Sluit het deksel en let erop dat deze volledig op het apparaat ligt. Draai de dekselgreep rechtsom tot deze vastklikt. Een pieptoon geeft aan dat het deksel volledig gesloten is.

4. Volg verder de beschrijvingen in de paragrafen "Een kookprogramma met individuele instellingen starten" of "Een kookprogramma met vooraf ingestelde waarden starten".

**Voorzichtig:** Het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende stoom. Verplaats het multifunctionele kooktoestel niet als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik hiervoor de grepen. Gebruik indien nodig handschoenen. **U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden tijdens het gebruik en kort na het uitschakelen om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.**

## Het programma Koken van rijst en peulvruchten

<b>Voorinstelling</b>	Tijd: Drukarfbouw: Warmhouden: Vertraagde start:	9 minuten Natuurlijk 1 uur Uit
-----------------------	---	---

Dit kookprogramma is zeer geschikt voor de voorzichtige bereiding van de meest uiteenlopende rijstsoorten en peulvruchten. Weeg de rijst precies af en was deze eventueel volgens de aanwijzingen onder koud water. Een aantal soorten peulvruchten moet voor het koken 6 tot 8 uur in water weken om weer vloeistof op te kunnen nemen. Daarbij kunnen ze opzwellen.

1. Volg hiervoor de beschrijving in de paragraaf "Apparaat voorbereiden en inschakelen".
2. Vul de kookpan (6) met de in de rijsttabel aangegeven hoeveelheid water. Voeg vervolgens de rijst toe.

**Let op:** Gebruik het programma nooit met lege kookpan (6) om oververhitting en brand te vermijden. **Doe nooit meer dan de maximale hoeveelheid in de kookpan. Houd u aan de aan de binnenkant van de kookpan aangebrachte schaalverdeling en de maximale hoeveelheden. Als u voedingsmiddelen kookt die tijdens het koken uitzetten zoals bijv. rijst of gedroogde groenten, mag u de pan maximaal tot de helft vullen.**

**Let op! Dit apparaat mag niet als friteuse worden gebruikt.** Gebruik afhankelijk van het kook-

programma slechts een theelepel olie om te koken.

Dit geldt in het bijzonder als u voedsel bereidt dat bij het koken opborrelt, schuimt of spat. Levensmiddelen kunnen overkoken en in het apparaat lopen of de ventielen verstoppelen. Het apparaat kan oververhit raken en de druk kan als een explosie ontsnappen en tot verwondingen en beschadigingen door warme stoom en vloeistoffen leiden.

3. Sluit het deksel en let erop dat deze volledig op het apparaat ligt. Draai de dekselgreep rechtsom tot deze vastklikt. Een pieptoon geeft aan dat het deksel volledig gesloten is.

4. Volg verder de beschrijvingen in de paragrafen "Een kookprogramma met individuele instellingen starten" of "Een kookprogramma met vooraf ingestelde waarden starten".

**Voorzichtig:** Het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende stoom. Verplaats het multifunctionele kooktoestel niet als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik hiervoor de grepen. Gebruik indien nodig handschoenen. **U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden tijdens het gebruik en kort na het uitschakelen om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.**

## Rijsttabel

Houd er rekening mee dat dit gemiddelde waarden zijn en dat daadwerkelijke bereidingstijden afhankelijk van het soort rijst kunnen afwijken. Verschillende soorten rijst kunnen ook een afwijkende hoeveelheid water nodig hebben. Raadpleeg daarom ook de aanwijzingen op de verpakking van de fabrikant.

Rijst	Water	Porties
200 g	300 ml	1-2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2-3
350 g	525 ml	3-4
400 g	600 ml	4-5
450 g	675 ml	5-6
500 g	750 ml	6-7
600 g	900 ml	7-8

## Het programma Smoren

Voorinstelling	Tijd: Temperatuur: Deksel (3):
	10 minuten 127 °C open

Met dit programma kunt u groente, bijvoorbeeld uien of knoflook, voorkoken en licht bruin bakken. Dit kookprogramma is daarom uitstekend als voorbereiding voor snelkoken of slow cooking.

1. Volg hiervoor de beschrijving in de paragraaf "Apparaat voorbereiden en inschakelen".
2. Giet een beetje olie in de kookpan (6) en start het kookprogramma zoals beschreven in de paragrafen "Een kookprogramma met individuele instellingen starten" of "Een kookprogramma met vooraf ingestelde waarden starten". De opwarmfase start. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een pieptoon.

**Let op:** Gebruik het programma nooit met lege kookpan (6) om oververhitting en brand te vermijden. **Doe nooit meer dan de maximale hoeveelheid in de kookpan. Houd u aan de aan de binnenkant van de kookpan aangebrachte schaalverdeling en de maximale hoeveelheden. Als u voedingsmiddelen kookt die tijdens het koken uitzetten zoals bijv. rijst of gedroogde groenten, mag u de pan maximaal tot de helft vullen.**

**Let op! Dit apparaat mag niet als friteuse worden gebruikt.** Gebruik afhankelijk van het kookprogramma slechts een theelepel olie om te koken.

Dit geldt in het bijzonder als u voedsel bereidt dat bij het koken opborrelt, schuimt of spat. Levensmiddelen kunnen overkoken en in het apparaat lopen of de ventielen verstopten. Het apparaat kan oververhit raken en de druk kan als een explosie ontsnappen en tot verwondingen en beschadigingen door warme stoom en vloeistoffen leiden.

Doe de levensmiddelen die gekookt moeten worden in de pan.

**Let op! Als u voor het aanbraden en smoren met geopend deksel vloeistoffen of verse levensmiddelen in de warme kookpan doet, dan kunnen vet en water heftig spatten.** U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven de pan houden en nooit gevoelige voorwerpen naast het apparaat leggen om verwondingen en schade te voorkomen. Bescherm uw handen met ovenhandschoenen. Opmerking: Dit programma functioneert alleen met geopend deksel.

**Opmerking:** Zodra het programma beëindigd is, kunt u direct met het programma Snelkoken of Slow cooking doorgaan.

## Het programma Opwarmen

Voorinstelling	Tijd: Vertraagde start:	4 minuten Uit
----------------	----------------------------	------------------

Gebruik dit programma om gerechten die al klaar zijn voorzichtig op te warmen.

1. Volg hiervoor de beschrijving in de paragraaf "Apparaat voorbereiden en inschakelen".
2. Doe het op te warmen voedsel in de kookpan (6).

**Let op:** Gebruik het programma nooit met lege kookpan (6) om oververhitting en brand te vermijden. **Doe nooit meer dan de maximale hoeveelheid in de kookpan. Houd u aan de aan de binnenkant van de kookpan aangebrachte schaalverdeling en de maximale hoeveelheden. Als u voedingsmiddelen kookt die tijdens het koken uitzetten zoals bijv. rijst of gedroogde groenten, mag u de pan maximaal tot de helft vullen.**

**Let op! Dit apparaat mag niet als friteuse worden gebruikt.** Gebruik afhankelijk van het kookprogramma slechts een theelepel olie om te koken.

Dit geldt in het bijzonder als u voedsel bereidt dat bij het koken opborrelt, schuimt of spat. Levensmiddelen kunnen overkoken en in het apparaat lopen of de ventielen verstopten. Het apparaat kan oververhit raken en de druk kan als een explosie ontsnappen en tot verwondingen en beschadigingen door warme stoom en vloeistoffen leiden.

3. Sluit het deksel en let erop dat deze volledig op het apparaat ligt. Draai de dekselgreep rechtsom tot deze vastklikt. Een pieptoon geeft aan dat het deksel volledig gesloten is.
4. Volg verder de beschrijvingen in de paragrafen "Een kookprogramma met individuele instellingen starten" of "Een kookprogramma met vooraf ingestelde waarden starten".

**Voorzichtig:** Het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende stoom. Verplaats het multifunctionele kooktoestel niet als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik hiervoor de grepen. Gebruik indien nodig handschoenen. **U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden tijdens het gebruik en kort na het uitschakelen om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.**

## Het programma Aanbraden

<b>Voorinstelling</b>	Tijd: Deksel (3):	10 minuten open
-----------------------	----------------------	--------------------

Aangebraden levensmiddelen laten aroma's van het roosteren vrijkomen (Maillard-reactie). Daardoor versterkt het aroma en de smaak wordt rijker. Gebruik dit programma om vlees of groente voor het koken in het programma Snelkoken of Slow cooking voor te garen. Daarvoor hoeft het te bereiden voedsel niet meer uit de kookpan gehaald te worden.

1. Volg hiervoor de beschrijving in de paragraaf "Apparaat voorbereiden en inschakelen".
2. Doe de levensmiddelen in de kookpan (6) en start het kookprogramma zoals beschreven in de paragrafen "Een kookprogramma met individuele instellingen starten" of "Een kookprogramma met vooraf ingestelde waarden starten". De opwarmfase start. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een pieptoon.  
**Let op:** Gebruik het programma nooit met lege kookpan (6) om oververhitting en brand te vermijden. **Doe nooit meer dan de maximale hoeveelheid in de kookpan. Houd u aan de aan de binnenkant van de kookpan aangebrachte schaalverdeling en de maximale hoeveelheden. Als u voedingsmiddelen kookt die tijdens het koken uitzetten zoals bijv. rijst of gedroogde groenten, mag u de pan maximaal tot de helft vullen.**  
**Let op!** Dit apparaat mag niet als friteuse worden gebruikt. Gebruik afhankelijk van het kookprogramma slechts een theelepel olie om te koken.  
Dit geldt in het bijzonder als u voedsel bereidt dat bij het koken opborrelt, schuimt of spat. Levensmiddelen kunnen overkoken en in het apparaat lopen of de ventielen verstopen. Het apparaat kan oververhit raken en de druk kan als een explosie ontsnappen en tot verwondingen en beschadigingen door warme stoom en vloeistoffen leiden.  
**Let op! Als u voor het aanbraden en smoren met geopend deksel vloeistoffen of verse levensmiddelen in de warme kookpan doet, dan kunnen vet en water heftig spatten.** U mag apparaat leggen om verwondingen en schade te voorkomen. Bescherm uw handen met ovenhandschoenen. **Opmerking:** Dit programma functioneert alleen met geopend deksel.  
**Opmerking:** Zodra het programma beëindigd is, kunt u direct met het programma Snelkoken of Slow cooking doorgaan.

## Het programma Inkoken

<b>Voorinstelling</b>	Tijd: Temperatuur:	10 minuten 104 °C
-----------------------	-----------------------	----------------------

Om een perfecte saus of smaakvolle bouillon te krijgen, moeten deze worden ingedikt. De smaak wordt daardoor intenser.

**Tip:** Voeg voor het serveren wat koude boter toe aan uw saus en meng de saus vervolgens met een staafmixer. U krijgt dan een glanzende, smeuïge saus.

**Opmerking:** Gebruik hiervoor echter niet de kookpan (6) van uw multifunctionele kooktoestel, omdat de anti-aanbaklaag door krassen beschadigd kan raken. De instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" dienen hiervoor opgevolgd te worden.

1. Volg hiervoor de beschrijving in de paragraaf "Apparaat voorbereiden en inschakelen".
2. Als u sauzen uit een eerder kookprogramma zoals Snelkoken of Slow cooking wilt indikken, haalt u vlees en groente er vooraf uit.
3. Volg verder de beschrijvingen in de paragrafen "Een kookprogramma met individuele instellingen starten" of "Een kookprogramma met vooraf ingestelde waarden starten". Laat het deksel geopend tijdens het gehele kookproces.  
**Voorzichtig:** Het apparaat wordt heet. Verbrandingsgevaar door ontsnappende stoom. Verplaatst het multifunctionele kooktoestel niet als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik hiervoor de grepen. Gebruik indien nodig handschoenen. **U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden tijdens het gebruik en kort na het uitschakelen om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.**
4. Zodra de saus de gewenste consistentie bereikt heeft, voegt u vlees en groente weet toe en laat u de ingrediënten voor het serveren nog voor een paar minuten doortrekken.

## De functie Warmhouden

<b>Voorinstelling</b>	Tijd:	1 uur voor de kookprogramma's Snelkoken, Slow cooking, Stomen en Koken van rijst en peulvruchten
-----------------------	-------	--

De warmhoudfunctie wordt automatisch na het kookprogramma Snelkoken, Slow cooking, Stomen en Koken van rijst en peulvruchten geactiveerd en op de display aangegeven met het pictogram Warmhouden (🔥).

**Opmerking:** De warmhoudfunctie kan niet voor andere kookprogramma's handmatig worden toegevoegd. Tijdens het warmhouden kan er condenswater in de condensgoot (8) terechtkomen. Dat is volkomen normaal. Als de condensgoot vol is, komt het condenswater terecht in de condenscontainer (13).

De maximale warmhoudtijd bedraagt 6 uur, maar kan, zoals in de paragraaf "Een kookprogramma met individuele instellingen starten" wordt beschreven, individueel worden aangepast. Na beëindiging van de warmhoudtijd schakelt het apparaat automatisch in de stand-bymodus.

**Opmerking:** U kunt deze functie echter ook op ieder moment handmatig beëindigen door op de **Start/Stop-toets** te drukken.

**Tip:** Wij raden u een warmhoudtijd van één uur aan om de kwaliteit en de smaak van het voedsel te behouden.

## De functie Vertraagde start

<b>Voorinstelling</b>	Tijd:	Uit, maximaal 12 uur
-----------------------	-------	----------------------

Met deze functie kunt u in de kookprogramma's Snelkoken, Slow cooking, Stomen en Koken van rijst en peulvruchten en Opwarmen uw multifunctioneel kooktoestel met alle ingrediënten vullen en programmeren. Hij start dan afhankelijk van uw instelling met een vertraging van maximaal 12 uur. Zo kunt u voedsel gemakkelijk bereiden en er zeker van zijn dat het zonder verder toedoen op de gewenste tijd klaar is.

Opmerking: De countdown op de display begint na de opwarmfase van het apparaat te lopen. U kunt deze functie echter ook op ieder moment handmatig beëindigen door op de **Start/Stop-toets** te drukken.

## Reiniging en onderhoud

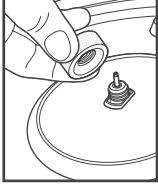
1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Dompel het apparaat niet onder in water, maar veeg het af met een vochtige doek waaraan u een beetje afwasmiddel hebt toegevoegd. Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen.
3. De kookpan (6) van het apparaat is met een antiaanbakklaag uitgerust, die het aanbakken van voedselresten grotendeels verhindert. Let op de volgende aanwijzingen:
  - Kras, roer of snijd nooit met scherpe, harde voorwerpen over de laag. Gebruik de pan van het apparaat nooit als mengkom.
  - Voor het mixen en snijden van de levensmiddelen moet u deze uit de pan halen.
  - Gebruik alleen bestek van hout of hittebestendig kunststof.
  - Gebruik geen overspray, antiaanbakspray of soortgelijke hulpmiddelen.
  - Dankzij deze laag kan de pan eenvoudig gereinigd worden. Gebruik nooit schuurmiddelen of harde schuurhulpmiddelen. Zelfs hardnekkige voedselresten kunnen na kort inweken met een zachte spons of een kunststof afwasborstel met een warm sopje worden verwijderd.
  - De kookpan mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Schade aan de antiaanbakklaag die door het gebruik van metalen voorwerpen en dergelijke ontstaat, valt niet onder de garantie.

4. Verwijder de condenscontainer, reinig deze grondig onder stromend water en droog vervolgens af. Bevestig de condenscontainer weer op het apparaat.

## Veiligheidsrelevante onderdelen reinigen

### Deksel reinigen



Draai de bevestigingsmoer (5) linksom los. Verwijder de moer en bewaar deze op een veilige plaats. Neem vervolgens het deksel (3) af en reinig deze onder water. Droog het deksel grondig af voordat u deze weer terugplaatst. Schroef ten slotte de bevestigingsmoer weer erop en zorg ervoor dat deze zich in de juiste positie bevindt.

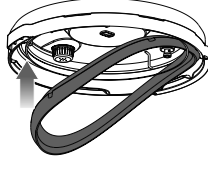
**Opmerking:** de zwarte afdichting moet tegen de binnenkant van het deksel gedrukt worden.

### Afdichting verwijderen

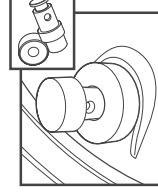


Draai de bevestigingsmoer (5) linksom los. Verwijder de moer en bewaar deze op een veilige plaats. Neem vervolgens het deksel eraf. Verwijder de afdichting (4), spoel deze af en droog deze voordat u deze weer terugplaatst. Zorg ervoor dat de afdichting correct op de metalen ring geplaatst is.

**Opmerking:** Vervang de afdichting onmiddellijk als u barsten of krasen vaststelt. Vervang de afdichting iedere twee jaar, ook als er geen uiterlijke beschadigingen vastgesteld kunnen worden. Vervang de afdichting alleen door een als reserveonderdeel verkrijgbare, originele WMF-afdichting.

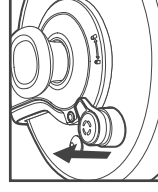


### Overdrukregelaar verwijderen



Draai de bevestigingsmoer (5) linksom los. Verwijder de moer en bewaar deze op een veilige plaats. Neem vervolgens het deksel eraf. Verwijder de zwarte afdichting aan het einde van het ventiel en verwijder het ventiel van het deksel. Reinig het onder stromend water. Let erop dat het kanaal correct gereinigd wordt. Droog de zwarte afdichting grondig af en zet het ventiel van bovenaf door het deksel weer in zijn oorspronkelijke positie. Zet vervolgens de zwarte afdichting weer op het ventiel.

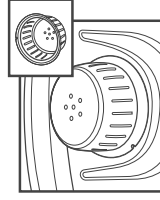
### Stoomventiel reinigen



Verwijder het stoomventiel (1) voorzichtig van de bovenkant van het deksel en spoel deze onder stromend water af. Let daarbij vooral op de binnenkant. Droog het ventiel grondig af. Let er ook op dat het kanaal van het ventiel in het deksel correct gereinigd wordt voordat het stoomventiel weer in zijn oorspronkelijke positie gebracht wordt. De neus van het stoomventiel moet daarbij naar het midden van het deksel wijzen.

### De ventielzeef van het stoomventiel aan de binnenkant van het deksel verwijderen

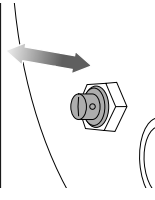
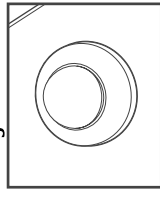
Trek de zeef er lichtigjes uit om hem los te maken. Reinig deze vervolgens onder stromend water. Droog het ventiel grondig af. Controleer het stoomventiel op de binnen- en buitenkant van het deksel op verontreinigingen en verwijder deze eventueel. Plaats de zeef vervolgens weer terug in zijn oorspronkelijke positie. Plaats hem vervolgens weer terug in zijn oorspronkelijke positie. U hoort daarbij een "klik". De ventielzeef moet weer dicht tegen de binnenkant van het deksel liggen. **Let op!** Gebruik het apparaat uitsluitend met geplaatste ventielzeef.

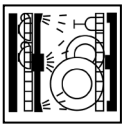
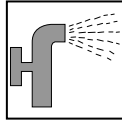
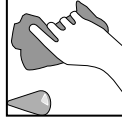


### Het veiligheidsventiel (2) controleren

Zorg ervoor dat het veiligheidsventiel (2) correct werkt door het licht met de vinger vanaf de binnenkant naar buiten te drukken. Er mogen geen vuil- en etensresten aan vast plakken.

**Let op! Probeer het veiligheidsventiel er nooit uit te schroeven.**

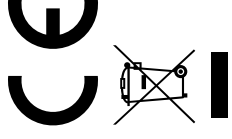


	 geschikt voor de afwasmachine	 onder stromend water afspoelbaar	 met een vochtige doek afvegen
Basisapparaat	—	—	✓
Afneembaar deksel (3)	—	✓	✓
Kookpan (6)	—	✓	✓
Condenscontainer (13)	—	✓	✓
Stoommand (16)	✓	✓	✓
Onderzetter voor stoommand (17)	✓	✓	✓
Maatbeker (18)	—	—	—
<b>Veiligheidsrelevante onderdelen reinigen</b>			
Afdichting (4)	—	✓	✓
Overdrukregelaar (12)	—	✓	✓
Stoomventiel (1)	—	✓	✓
Ventielzeef voor stoomventiel	—	✓	✓
Veiligheidsventiel (2)	—	—	—

## Hulp bij problemen met het apparaat

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het deksel kan niet of moeilijk geopend worden		Zet het deksel (3) juist in elkaar. Let erop dat tussen de scharnierarm (15) en het deksel geen tussenruimte ontstaat. De bevestigingsmoer (5) op het deksel moet vast en met de zwarte afdichting op het deksel geschroefd zijn. Zorg er ook voor dat de dekselafdichting (4) er juist in ligt. Reinig de dekselafdichting, zoals is beschreven in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".
		Controleer de afdichting (4) op barsten en krassen. De afdichting dient vervangen te worden als deze beschadigd is.
	Openen door (res-terende) druk in de binnenkookpan niet mogelijk.	Wacht tot de druk in de pan volledig afgebouwd is. Schakel het apparaat weer in de gereedheidsmodus en voer een snelle drukafbouw uit. Kies hiervoor voor het kookprogramma Snelkoken en ga vervolgens direct naar de functie Drukafbouw. Houd de draai-drukknop (22) langer dan 3 seconden ingedrukt. Het stoomventiel (1) blijft slechts 30 seconden geopend. <b>Let op! U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.</b>
	De druk in de pan is volledig afgelaten, maar de overdrukregelaar (12) blijft hangen.	Zorg ervoor dat de overdrukregelaar vrij kan bewegen. Draai de dekselgreep (14) van het deksel heen en weer en probeer het dan opnieuw. Let erop dat daarbij warme stoom uit het deksel kan ontsnappen. Zorg ervoor dat de druk volledig afgelaten is door het apparaat minstens 2 uur lang volledig af te laten koelen. <b>Let op! Probeer het apparaat niet af te laten koelen door het in water te leggen.</b> Probeer de overdrukregelaar met een geschikt dun voorwerp in beweging te krijgen. <b>Voorzichtig! U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.</b> Reinig de overdrukregelaar zoals beschreven in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" en zet deze er weer correct in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het deksel kan niet of moeilijk gesloten worden		De vergrendeling van het deksel moet geheel geopend zijn om het deksel te kunnen sluiten. Draai de dekselgreep van het deksel linksom tot hij vastklikt en sluit het deksel vervolgens. De afdichting ligt er niet juist in. Zorg ervoor dat de dekselafdichting overal juist in de groef van de dekselrand ligt. Zorg ervoor dat de druk volledig afgelaten is door het apparaat minstens 2 uur lang volledig af te laten koelen. <b>Let op! Probeer het apparaat niet af te laten koelen door het in water te leggen.</b> Probeer de overdrukregelaar met een geschikt dun voorwerp in beweging te krijgen. <b>Voorzichtig! U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.</b> Reinig de overdrukregelaar zoals beschreven in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" en zet deze er weer correct in. Neem contact op met onze klantenservice (contactgegevens op de achterkant van de gebruiksaanwijzing) of laat het vakkundig repareren. Druk licht op het stoomventiel (1) zodat het in zijn positie glijdt. Controleer de juiste positie van het stoomventiel. De neus van het stoomventiel moet daarbij naar het midden van het deksel wijzen. <b>Voorzichtig! U mag uw handen, armen of gezicht nooit boven het apparaat houden om u niet te branden aan de stoom, warm water of levensmiddelen.</b> Gebruik de vereiste rijst-watervorhouding zoals beschreven in de rijsttabel. Zorg ervoor dat het stoomventiel, veiligheidsventiel en de overdrukregelaar niet vervuild zijn en tijdens het koken geen lekkages veroorzaken. Controleer of er een zekering is gesprongen of dat er een andere storing in het stroomnet is.
Intensieve drukafbouw via het stoomventiel (1)	Een onjuiste drukregeling heeft tot drukafbouw geleid Het stoomventiel (1) is niet in de juiste positie gegleden	
Het voedsel is niet gekookt of het kookresultaat is niet naar wens	Bij de bereiding van rijst: De verhouding van water en rijst was niet correct Het apparaat wordt door het stroomnet niet van stroom voorzien	



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet in een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

De materialen zijn geschikt voor hergebruik naargelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Vraag informatie aan uw gemeentelijke instantie over het verzamelpunt voor afval.

De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
In het programma Snelkoken gaat de overdrukregelaar (12) niet omhoog, er wordt geen druk afgebouwd.		Zorg ervoor dat het stoomventiel (1) in het deksel juist is ingebouwd. De neus moet daarbij naar het midden van het deksel wijzen. Doe wat meer vloeistof/levensmiddelen in de kookpan (6). Neem contact op met onze klantenservice (contactgegevens op de achterkant van de gebruiksaanwijzing).
Het apparaat schakelt automatisch naar de warmhoudfunctie zonder dat het kookproces wordt beëindigd.		Giet meer vloeistof in de kookpan (6) en start het kookproces opnieuw.
Er verzamelt zich water onder het apparaat.		Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, horizontaal oppervlak staat en de condenscontainer (13) aan de achterkant van het apparaat is geplaatst.
Op de display verschijnt de foutmelding Err0		Leeg de condenscontainer (13) zoals is beschreven in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".
Op de display verschijnt de foutmelding Err1		De bovenste thermosensor is defect. Neem contact op met onze klantenservice (contactgegevens op de achterkant van de gebruiksaanwijzing).
Op de display verschijnt de foutmelding Err2		De onderste thermosensor is defect. Neem contact op met onze klantenservice (contactgegevens op de achterkant van de gebruiksaanwijzing). Het deksel bevindt zich in een onjuiste positie om bijv. een kookprogramma te starten. Open en sluit het deksel opnieuw. Bij een correct gesloten deksel klinkt er een pieptoon.

## Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- **Til EU-markeder:** Apparatet må ikke benyttes af børn. Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn.
- **Til EU-markeder:** Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental evne eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- **Til EU-markeder:** Børn må ikke lege med apparatet.
- **Til ikke-EU-markeder:** Dette apparat er ikke beregnet til brug for personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sansemotoriske eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, med mindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller denne person har instrueret dem i brugen af apparatet.
- **Til ikke-EU-markeder:** Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med apparatet.
- Ved rengøring må apparatet ikke sænkes ned i vand.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.
- Ukorrekt brug kan medføre personskader. Efter brug rengøres alle komponenter, som har været i kontakt med levnedsmidler, som beskrevet i kapitel „Rengøring og pleje“.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel
  - i køkkener for ansatte i butikker, på kontorer og i andre erhvervsvirksomheder;

- på landbrugsejendomme;
- af kunder på hoteller, moteller og i andre former for beboelse;
- på bed & breakfast-pensionater.

Apparatet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.

- Forsigtigt, risiko for forbrænding: Overfladen kan blive meget varm.
- Advarsel, fare for skumdannelse og overkogning.
- Hvis apparatet bliver overfyldt, kan varm væske sprøjte ud.

## Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Ethvert erstatningskrav for (person)skader, der skyldes ikke tilsigtet anvendelse, er udelukket. Læs derfor denne brugsanvisning grundigt før ibrugtagning. Brugsanvisningen indeholder anvisninger om brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende overholdelse af brugsanvisningen bortfalder garanti for eventuelle (person)skader.

Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere. Vær også opmærksom på de garantibetingelser, der er vedlagt separat. Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

### Tekniske data

Mærkespænding:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	1000-1200 watt
Beskyttelsesklasse:	I
Maks. tilladt tryk (PS):	130 kPa

### Flere sikkerhedsanvisninger

- Læs brugsanvisningen og alle instruktioner fuldstændig, inden du bruger multifunktionskoger. Forkert brug kan medføre skader.
- **Forsigtig! Dette apparat anvender trykkogning. Sørg for, at apparatet er lukket korrekt inde opvarmningen. Forkert brug kan medføre forbrændinger. Forsøg aldrig at åbne apparatets låg med vold.** Trykket kan slippe ud eksplosivt og medføre kvæstelser og materielle skader som følge af varm damp og væsker. Vent altid, indtil trykket i ovnrummet (7) er blevet udlignet, før du åbner låget (3). Benyt de i **betjeningsvejledningen beskrevne metoder til trykreduktion.**
- **Forsigtig!** Selvom låget (3) er lukket og låst korrekt, kan der under brugen og nogle minutter efter slukning stadig slippe varm damp ud af ventilerne i låget. **Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet under brugen og kort tid efter slukning, da du ellers kan skolde dig på damp eller varmt vand eller varme levnedsmidler.** Der kan samle sig varmt kondensvand i dampventil (1), i kondensrenden (8), i kondensbeholderen (13) og under låget (3), og/eller det kan dryppe ned, når låget åbnes. Desuden kan der slippe store mængder damp ud ved åbning af låget. Hold ved åbning af låget altid tilstrækkelig afstand for at undgå forbrændinger.
- **Forsigtig!** Fyld aldrig væsker eller levnedsmidler direkte i ovnrummet (7), men udelukkende i den udtagelige gryde (6). Anvend ikke apparatet, hvis der er væske i ovnrummet (7). Det kan medføre stød. Sluk straks for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, hvis væske løber over.
- **Forsigtig!** Varmeelementet i ovnrummet (7) vil fortsat være varmt i et stykke tid efter, at apparatet er blevet slukket.

- Kontroller før hver brug, at de to ventiler (1, 2) og overtryksriglen (12) i låget er helt fri for rester og afløjrer og kan bevæge sig frit. Rengør ventilerne og overtryksriglen grundigt efter behov som beskrevet i afsnittet „Rengøring og pleje“.
- Kontroller regelmæssigt komponenterne og tilbehøret, særligt låget og apparatets strømledning, for skader. Brug ikke apparatet, hvis apparatet eller komponenter er beskadigede eller ikke længere fungerer som forventet, eller hvis apparatet overophedes eller er utæt eller er blevet udsat for kraftige belastninger (fx fald, slag, væsker i huset). Hvis det er tilfældet, skal apparatet bringes til reparation hos vores kundeservice eller et autoriseret værksted.
- Brug aldrig apparatet som bageovn. Greb, ventiler og sikkerhedsanordninger beskadiges af de høje temperaturer. Apparatet må kun anvendes til det formål, det er beregnet til, dvs. tilberedning af mad.
- **Overfyld aldrig gryden (6). Hold dig til skalaen på grydens inderside og de maksimale mængder.** Det gælder især, når du tilbereder retter, der svulmer op, skummer eller sprøjter under tilberedningen. Mad kan koge over og løbe ned i apparatet eller tilstoppe ventilerne. Apparatet kan blive overophedet, og trykket kan slippe ud eksplosivt og forårsage kvæstelser og materielle skader som følge af varm damp og væsker.
- **Når du koger mad, der udvider sig under kogningen, f.eks. ris eller tørrede grønsager, må du højst fylde trykkogeren halvt op.**
- Sørg for, at grydens udvendige side samt varmepladen og temperatursensoren i ovnrummet (7) er ren og tør. Tør spildt mad og væske op med en blød, tør klud, inden du stiller gryden ind i ovnrummet og tager apparatet i brug.
- Hvis du i forbindelse med bruning og svitsning med åbent låg hælder væske eller friske levnedsmidler i den varme gryde, kan det sprøjte kraftigt med fedt og vand. Hold aldrig hænder, arme og ansigt over gryden, og læg aldrig følsomme genstande ved siden af apparatet. På den måde undgår du kvæstelser og skader. Beskyt dine hænder med ovnhandsker.
- **Varm aldrig drikke med høj alkoholprocent som fx gløgg eller alkoholholdige levnedsmidler i apparatet, da der ellers er risiko for eksplosion og brand. Apparatet er ikke egnet til flambering af mad.**
- **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke multifunktionskogeren, når den står under tryk. Rør ikke ved varme overflader. Anvend grebene til formålet. Brug handsker ved behov.**
- **Apparatet må ikke anvendes som friturekoger.** Anvend alt efter kogeprogram kun nogle få teskefulde olie til madlavningen.
- **Forsigtig! Når du har kogt kød med skind (f.eks. fjerkræ, tunge), kan der under trykpåvirkning dannes dampblærer. Stik ikke i skindet, så længe disse blærer er synlige. Det kan medføre forbrændinger.**
- Apparatet må kun tilsluttes til en stikkontakt, der er installeret i henhold til sikkerhedsforskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes ind eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varme, olie og vand.
- Brug kun en forlængerledning, der er i perfekt stand.
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke bæres i ledningen.
- Stil ikke apparatet på en varm overflade, såsom kogeplader eller lignende eller i nærheden af åben gasflamme, da det kan smelte.
- Apparatet må kun opstilles på et plant, tørt, støvfrit og varmebestandigt underlag.
- Stil ikke apparatet på vandfølsomme overflader. Overfladerne kan beskadiges af vandsprøjt.

- **Forsigtig**, der kommer damp ud af apparatet! Stil ikke apparatet under følsomme møbler (f.eks. overskåbe).
- Apparatet må ikke anvendes eller opbevares udenørs eller i fugtige rum samt inden for børns rækkevidde.
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Apparatet og stikket må aldrig sættes i opvaskemaskinen eller rengøres i eller under vand. Vær opmærksom på rengøringsanvisningerne i afsnittet „Rengøring og pleje“.
- Foretag ikke indgreb i sikkerhedssystemerne ud over de vedligeholdelses- og rengøringsanvisningerne der er nævnt i brugsanvisningen.
- Brug kun originale WMF-reservedele. Anvend især kun gryder og låg fra samme model.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller usagkyndig reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.
- Brug ikke apparatet uden at tilsætte væske, da det ellers kan medføre alvorlig beskadigelse af apparatet.
- Inden låget åbnes efter tilberedning af grødagtige fødevarer, skal apparatet rystes let for at undgå at fødevarerne sprøjter ud.
- Apparatet må aldrig bruges uden ventilisen til dampventilen på lågets inderside. Sørg for, at ventilisen påsættes igen efter rengøring af dampventilen. Læs i denne forbindelse afsnittet ”Rengøring/rensning og vedligeholdelse” opmærksomt igennem.

#### Anvendelse af multifunktionskoger 8-i-1

Med Lono multifunktionskoger får du ikke bare en elektrisk trykkoger, men samtidig et alsidigt multitalent. Den har 8 funktioner i ét apparat: Trykkoger, slow cook, dampning, kogning af ris og bælgrugter, svitsning, bruning og indkogning. Dermed er apparatet perfekt til det hurtige, sunde og varierede køkken. Takket være den op til 70 % kortere tilberedningstid skånes vitaminer og mineraler, og maden aroma og smag bevares. Desuden koges vigtige vitaminer ikke i stykker, men bevares derimod. Den praktiske varmholdningsfunktion i op til seks timer og forsinket tilberedning i op til 12 timer giver maksimal fleksibilitet.

Den timerstyrede elektronik overvåger tilberedningstider, tryk og temperaturer og giver dermed maksimal sikkerhed. Takket være den intuitive styring kan forudindstillede kogeprogrammer let og hurtigt vælges eller tilpasses efter dine behov.

## Inden første brug

- Tag forsigtigt apparatet samt alle tilbehørsdele ud af kassen, og kontroller, at alle komponenter og tilbehørsdele er hele og ubeskadigede.
- **Bemærk:** En del af tilbehøret befinder sig i den udtagelige gryde (6).
- Fjern inden brug al emballage, og sørg for, at der ikke er emballagerester i ovnrummet (7).
- Rengør apparatet, komponenterne og tilbehøret inden første brug og efter længere tids opbevaring som beskrevet i afsnittet „Rengøring og pleje“.

## Beskrivelse og betjening af sikkerhedsanordninger

Sikkerhedsanordning	Beskrivelse	Betjening
Overtryksafbryder	Registrerer mekaniske deformationer af ovnrummet (7), som skyldes forhøjet tryk. Når trykket i det indvendige rum stiger over det maksimale reguleringstryk, afbryder overtryksafbryderen varmen og forhindrer således, at der opbygges mere tryk. Så snart trykket igen er faldet til det maksimale reguleringstryk, tænder overtryksafbryderen igen for varmen og apparatet fungerer, som det skal.	Betjening, rengøring eller vedligeholdelse er ikke mulig.
"Damp- eller vægtventil"	Lukker kogekammeret med sin vægt. Når trykket i kogekammeret stiger over det maksimale reguleringstryk, bliver trykkraften højere end ventilens gravitation. Ventil åbnes og damp slipper ud. Trykket i kogekammeret falder, indtil ventilens gravitation igen er større end trykkraften. Ventilen lukkes igen.	"Damp- eller vægtventilen kan tages ud og gøres ren. Se afsnittet "Rengøring af sikkerhedsrelevante dele".
Sikkerhedsventil	Forhindrer som ekstra sikkerhedsanordning ud over overtryksafbryderen og dampventilen, at trykket bliver for højt.	Sikkerhedsventilen kan gøres ren. Se afsnittet "Rengøring af sikkerhedsrelevante dele".
Overtryksrigel	Låser låget mekanisk, så længe der er tryk i det indvendige rum.	Overtryksriglen kan bygges ud og gøres ren. Se afsnittet "Rengøring af sikkerhedsrelevante dele".

## Ibrugtagning

### Oversigt over display og displaysymboler

Symbol	Beskrivelse	Mulige indstillinger
	<b>Segmentvisning</b> Visning af tid og temperaturer.	
	Visning af temperaturen	Visning i grader celsius (°C) Visning i grader fahrenheit (°F) Ændring foretages i klartilstand (visning -- -- --) ved at trykke på EXIT-knappen i tre sekunder. Derefter vælges og bekræftes med dreje-trykknap (20).
	<b>Opvarmning (bjælker, som blinker efter hinanden):</b> Apparatet varmer op til den forudindstillede eller individuelle temperatur. <b>Kogning under højt tryk (bjælker lyser kontinuerligt):</b> Apparatet tilbereder retterne under højt tryk. Låget kan ikke åbnes. Bjælkerne lyser kontinuerligt, indtil den indstillede tid er udløbet. <b>Kogning uden tryk:</b> Bjælkerne vises ikke mere efter opvarmning. <b>Resttryk i apparatet (bjælker, som blinker samtidigt):</b> Der er stadig et resttryk i apparatet, og låget kan ikke åbnes. Vent, indtil symbolet er forsvundet.	
	<b>Slut</b> Indstillet kogeprogram afsluttet.	
	<b>Trykreduktion</b> Valg af trykreduktion. Kun mulig i forbindelse med programmer, der arbejder med tryk.	 Hurtig trykreduktion  Naturlig trykreduktion
	<b>Temperatur</b> Valg af temperatur. Kun mulig i forbindelse med Slow cook-programmet	 Temperatur høj  Temperatur lav

## Oversigt over madlavningsprogrammer

Madlavningsprogram/ symbol	Beskrivelse	Forindstillinger
	<b>Trykkoger</b> Hurtig og samtidig skånsom kogning af mad med damptryk. <b>Forsigtigt! Under kogningen kan der trænge varm damp og varmt vand ud af dampventilen, overtryksriglen eller sikkerhedsventilen. Hold aldrig ansigt, hænder eller arme over apparatet under brugen, da der ellers er risiko for alvorlig skoldning på grund af udslip af damp og varmt vand.</b>	Tid: 10 minutter 1 Naturlig 1 time Slukket Tryktrin: Trykreduktion: Varmholdning: Forsinket start:
	<b>Slow cook</b> Tilberedning af retter med lang, men skånsom tilberedningstid	Tid: 4 timer Lav 1 time Slukket Temperatur: Varmholdning: Forsinket start:
	<b>Dampning</b> Dampning af fx grøntsager og fisk og opvarmning af færdige retter	Tid: 15 minutter 1 time Slukket Varmholdning: Forsinket start:
	<b>Kogning af ris og bælgfrugter</b> Tilberedning af forskellige risorter og bælgfrugter	Tid: 9 minutter Naturlig 1 time Slukket Trykreduktion: Varmholdning: Forsinket start:
	<b>Svitsning</b> Let brunning af grøntsager eller kød	Tid: 10 minutter 127 °C Temperatur:
	<b>Opvarmning</b> Genopvarmning af færdige retter	Tid: 4 minutter Slukket Forsinket start:
	<b>Bruning</b> Kraftig brunning/ristning af f.eks. kød eller grøntsager	Tid: 10 minutter
	<b>Indkogning</b> Reduktion af saucer, sirup eller fond. Kogning af marmelade	Tid: 10 minutter 104 °C Temperatur:

## Oversigt over indstillelige værdier og funktioner

Indstilling/ symbol	Beskrivelse
	<b>Menu</b> Vælg af kogeprogram. Når man bekræfter funktionen via dreje-tryknappen, kommer man til kogeprogrammet.
	<b>Tid</b> Ændrer den forudindstillede tid i minutter og timer
	<b>Temperatur</b> Tilpasning af temperaturen
	<b>Tryktrin</b> Tilpasning af tryktrin i programmet Trykkoger Tryktrin 1: 33 kPa (svarer til ca. 108 °C) Tryktrin 2: 52 kPa (svarer til ca. 112 °C) Tryktrin 3: 65 kPa (svarer til ca. 114 °C) Tryktrin 4: 83 kPa (svarer til ca. 117 °C)
	<b>Trykreduktion</b> Vælg mellem hurtigt og naturlig trykreduktion Hurtig: Trykket lukkes efter kogningen automatisk hurtigt ud, så maden ikke koges for blød, og til opskrifter med korte kogetider. Naturlig: Trykket reduceres i takt med afkølingen af maden. Der kommer ikke damp ud af dampventilen. <b>Bemærk:</b> Du kan også udføre trykreduktionen manuelt under madlavningen ved at trykke på ikonet "Trykreduktion" og holde dreje-tryknappen inde i mindst 3 sekunder. Trykket lukkes så ud i 30 sekunder.
	<b>Varmholdning</b> Holder retter varme i det indstillede tidsrum efter afsluttet kogeprogram. Varmholdningsfunktionen kan aktiveres i op til seks timer i programmet Trykkoger, Slow cook, Dampning og Kogning af ris og bælgfrugter.
	<b>Forsinket start</b> Gør det muligt at vælge forsinket start af det ønskede program i op til 12 timer
	<b>Start/stop-knap</b> Blinker i standby og starter og slutter et kogeprogram
	<b>Exit-knap</b> Afbryder programmet indstilling og sætter apparatet i standby.





Lono multifunktionskøgeren har otte forskellige kogeprogrammer: Trykkoger, slow cook, dampning, kogning af ris og bægfrugter, svitsning, bruning og indkogning. Hvert program har forudindstillet tid, tryk eller temperatur. De kan dog tilpasses afhængigt af opskriften, mængden af tilberedte retter og din personlige smag.

Kogeprogram	Tid	Tryk (kPa)	Forvarmning	Automatisk varmeholdning
Trykkoger	1 til 120 minutter	33 kPa til 83 kPa (fire tryktrin)	Ja	Ja
Slow cook	2 min. til 12 timer	-	Nej	Ja
Dampning	1 til 60 minutter	-	Ja	Ja
Kogning af ris og bægfrugter	1 til 60 minutter	-	Ja	Ja
Svitsning	1 til 60 minutter	-	Ja	Nej
Opvarmning	1 til 60 minutter	-	Ja	Nej
Bruning	1 til 60 minutter	-	Ja	Nej
Indkogning	1 til 120 minutter	-	Nej	Nej

### Forberedelse og tænding af apparatet



- Placer apparatet på en glat, tør, støvfri samt varme- og fugtbestandig overflade.
- Drej lågets greb (14) mod uret indtil anslag, og klap låget så langt op, at det bliver stående i den åbne position.
- Sørg for, at låget er samlet korrekt, og at de to ventiler (1, 2) og overtryksriglen (12) i låget er helt fri for rester og affejringer og kan bevæge sig frit. Rengør ventilerne og overtryksriglen grundigt efter behov som beskrevet i afsnittet „Rengøring og pleje“.
- Tag gryden (6) og tilbehøret ud af ovnrummet, og sørg for, at grydens udvendige sider samt varmepladen er helt rene og fri for fastsiddende rester.
- Sørg for, at kondensbeholderen (13) på apparatets bagside er tom og sidder rigtigt i holderen.
- Placer igen gryden (6) i ovnrummet (7).
- Sæt stikket i på apparatets bagside og derefter i en stikkontakt, der er installeret i henhold til sikkerhedsforskrifterne. Der lyder en tone, og lysringen på **start/stop-knappen** blinker. Apparatet er nu i standby.
- Tryk igen på **start/stop-knappen**. Der lyder en ny tone. Lysringen på **start/stop-knappen** blinker, og på displayet vises „---“ eller „---“. Apparatet er nu klar til brug

### Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger


- Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet „Forberedelse og tænding af apparatet“.
- Vær opmærksom på de minimumspåfyldningsmængder og anvisninger, der er beskrevet i hvert kogeprogram.
- Tryk på dreje-trykknappen (22).  menuikonet lyser permanent, og  ikonet for programmet Trykkoger blinker. Drej igen dreje-trykknappen til det ønskede kogeprogram, og tryk på den igen for at bekræfte programmet.
- Ikonet for det valgte kogeprogram lyser nu permanent, og et funktionsikon for det pågældende kogeprogram og dets værdi blinker på displayet. Alle værdier og funktioner, der kan indstilles for det pågældende kogeprogram, kan nu vælges ved at dreje på dreje-trykknappen. Bekræft dit valg ved at trykke på dreje-trykknappen. Ikonet for det valgte kogeprogram samt det valgte funktionsikon lyser nu permanent. Værdien, der kan ændres, blinker nu på displayet og kan tilpasses ved at dreje på dreje-trykknappen og bekræftes med et tryk. Du kan nu indstille værdierne for alle de værdier og funktioner, der kan ændres i det valgte kogeprogram.  
**Bemærk:** Med **EXIT-knappen** kan du afbryde den aktuelle programmering af apparatet og foretage den igen. Hvis der ikke foretages indtastning på apparatet inden for fem minutter, skifter det automatisk til klartilstand, og på displayet vises „---“ eller „---“.
- Tryk på **start/stop-knappen**. Lysringen omkring **start/stop-knappen** samt ikonet for det valgte kogeprogram lyser permanent. På displayet angiver  ikonet opvarmingsfasen, og den for kogeprogrammet forudindstillede tid vises.  
**Bemærk:** Under opvarmingsfasen kan der, afhængigt af kogeprogrammet, komme damp ud af dampventilen (1) og overtryksriglen (12). Det er normalt. Under processen lukkes der fra tid til anden damp ud igennem dampventilen. Det er også normalt. **Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet under brugen og kort tid efter slukning, da du ellers kan skolde dig på damp eller varmt vand eller varme levedsmidler.**
- Når kogeprogrammet er færdigt, lyder der tre toner. På displayet vises  ikonet Slut, som vises i ét minut.  
**Bemærk:** Ryst det lukkede apparat med lukket låg, når kogeprogrammet er afsluttet, for at fjerne eventuelle dampbobler i gryden.  
**Forsigtig! Når du har kogt kød med skind (f.eks. fjerkræ, tunge), kan der under trykpåvirkning dannes dampblærer. Stik ikke i skindet, så længe disse blærer er synlige. Det kan medføre forbrændinger.**  
**Bemærk:** Hvis du trykker på en vilkårlig knap, kommer du tilbage til klartilstanden, og på displayet vises „---“ eller „---“.
- Afhængigt af dine individuelle indstillinger kan varmeholderfunktionen efter afslutning af et kogeprogram aktiveres i programmerne Trykkoger, Slow cook, Dampning og Kogning af ris og bægfrugter i op til seks timer. Denne funktion kan til enhver tid afbrydes manuelt. Når varmeholderperioden udløber, skifter apparatet automatisk til standby. Du kan dog også afslutte denne funktion manuelt ved at trykke på **start/stop-knappen**.

**Tip:** Vi anbefaler en varmeholderperiode på én time for at bevare madens kvalitet og smag.

## Start af et kogeprogram med forudindstillede værdier

1. Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet „Forberedelse og tænding af apparatet“.
2. Vær opmærksom på de minimumspåfyldningsmængder og anvisninger, der er beskrevet i hvert kogeprogram.
3. Tryk på dreje-trykknappen (22).  menuikonet lyser permanent, og  ikonet for programmet Trykkoger blinker. Drej igen dreje-trykknappen til det ønskede kogeprogram, og tryk på den igen for at bekræfte programmet.

**Bemærk:** Med **EXIT-knappen** kan du afbryde den aktuelle programmering af apparatet og foretage den igen. Hvis der ikke foretages indtastning på apparatet inden for fem minutter, skifter det automatisk til klartilstand, og på displayet vises „---“.

4. Tryk på **start/stop-knappen**. Lysringen omkring **start/stop-knappen** samt ikonet for det valgte kogeprogram lyser permanent. På displayet angiver  ikonet opvarmingsfasen, og den for kogeprogrammet forudindstillede tid vises.

**Vigtigt:** Under opvarmingsfasen kan der, afhængigt af kogeprogrammet, komme damp ud af dampventilen (1) og overtryksriglen (12). Det er normalt. Under processen lukkes der fra tid til anden damp ud igennem dampventilen. Det er også normalt. **Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet under brugen og kort tid efter slukning, da du ellers kan skolde dig på damp eller varmt vand eller varme levnedsmidler.**

**Forsigtigt!** Apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke multifunktionskoger, når den står under tryk. Rør ikke ved varme overflader. Anvend grebene til formålet. Brug om nødvendigt handsker.

**Bemærk:** Du kan til enhver tid ændre de forudindstillede værdier/funktioner, også under madlavningen, ved at trykke på dreje-trykknappen og vælge den ønskede funktion ved at dreje på dreje-trykknappen og foretage ændringer som beskrevet i afsnittet „Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger“.

5. Når kogeprogrammet er færdigt, lyder der tre toner. På displayet vises  ikonet Slut, som vises i ét minut.

**Bemærk:** Ryst det lukkede apparat med lukket låg, når kogeprogrammet er afsluttet, for at fjerne eventuelle dampbobler i gryden.

**Forsigtigt!** Når du har kogt kød med skind (f.eks. fjerkræ, tunge), kan der under trykpåvirkning dannes dampblærer. Stik ikke i skindet, så længe disse blærer er synlige. Det kan medføre forbrændinger.

**Bemærk:** Hvis du trykker på en vilkårlig knap, kommer du tilbage til klartilstanden, og på displayet vises „---“.

6. I programmet Trykkoger, Slow cook, Dampning og Kogning af ris og bælgfrugter aktiveres varmholdefunktionen automatisk i en time efter afslutning af kogeprogrammet. Du kan til enhver tid afbryde eller slukke den funktion manuelt. Når varmholdeperioden udløber, skifter apparatet automatisk til standby. Du kan dog også afslutte denne funktion manuelt ved at trykke på **start/stop-knappen**.

**Tip:** Vi anbefaler en varmholdeperiode på én time for at bevare madens kvalitet og smag.

## Programmet Trykkoger

<b>Forindstilling</b>	Tid: Tryktrin: Trykreduktion: Varmholdning: Forsinket start:	10 minutter 1 Naturlig 1 time Slukket
-----------------------	--	---

Med dette program kan du for eksempel tilberede saftige stegte, aromatiske gryderetter og supper på en brøkdæl af tilberedningstiden, samtidig med at du sparer energi. Ingredienserne tilberedes med en lille mængde væske i det tætte ovnrum under forhøjet tryk. På grund af det højere tryk stiger væsken kogepunkt i grydens indre, så maden tilberedes op til 70 % hurtigere.

1. Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet „Forberedelse og tænding af apparatet“.
2. Fyld væske på til den første markering på skalaen på grydens inderside, og læg levnedsmidlerne, du skal tilberedes, i, inden du starter programmet.

**Tip:** For at opnå den typiske og velsmagende stegearoma skal du først anvende programmet Svitsning eller Bruning.

**Vigtigt:** Programmet må aldrig anvendes med tom gryde (6), da der ellers er risiko for overophedning og brand. **Overfyld aldrig gryden. Hold dig til skalaen på grydens inderside og de maksimale mængder. Når du koger mad, der udvider sig under kogningen, f.eks. ris eller tørrede grønsager, må du højst fylde trykkogeren halvt op.**

**Forsigtigt!** Apparatet må ikke anvendes som friturekoger. Anvend alt efter kogeprogram kun nogle få teskefulde olie til madlavningen.

Det gælder især, når du tilbereder retter, der svulmer op, skummer eller sprøjter under tilberedningen. Mad kan koge over og løbe ned i apparatet eller tilstoppe ventilerne. Apparatet kan blive overophedet, og trykket kan slippe ud eksplosivt og forårsage kvæstelser og materielle skader som følge af varm damp og væsker.

3. Luk låget, og sørg for, at det slutter helt tæt til apparatet. Drej lågets greb med uret indtil anslag. En tone angiver, at låget er helt lukket.

4. Fortsæt som beskrevet i afsnittet „Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger“ eller afsnittet „Start af et kogeprogram med forudindstillede værdier“.

**Forsigtigt:** Apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke multifunktionskoger, når den står under tryk. Rør ikke ved varme overflader. Anvend grebene til formålet. Brug om nødvendigt handsker. **Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet under brugen og kort tid efter slukning, da du ellers kan brænde dig på damp eller varmt vand eller varm mad.**

## Kogetablet Trykkoger

Den følgende tabel giver et overblik over de gennemsnitlige kogetider i programmet Trykkoger. Vær opmærksom på, at der er tale om gennemsnitsværdier for optøet mad, der kan afvige fra de faktiske kogetider. Vi opfordrer dig til at tilpasse kogetiderne efter din personlige smag.

Fødevarer	Kogetid	Tryktrin	Tryk (kPa)	Trykreduktion
Sorte bønner	15 minutter	3	83 kPa	Naturlig
Kikærter, tørrede	35 minutter	4	83 kPa	Naturlig
Linsler, tørrede	2 minutter	2	83 kPa	Hurtig
Hvide bønner, tørrede	15-20 minutter	3	83 kPa	Naturlig
Pintobønner, tørrede	10-15 minutter	3	83 kPa	Naturlig
Byg	10-15 minutter	1	33 kPa	Naturlig
Risotto	5 minutter	1	33 kPa	Hurtig
Vilde ris	20 minutter	2	52 kPa	Hurtig
Kyllingebryst	5-10 minutter	3	65 kPa	Naturlig
Kyllingelår	8-12 minutter	3	65 kPa	Naturlig
Hel kylling	10 minutter	3	65 kPa	Hurtig
Kalkunbryst	25 minutter	3	65 kPa	Naturlig
Svinebov, med knogle	35-50 minutter	4	83 kPa	Naturlig
Svinebov, uden knogle	10-15 minutter	4	83 kPa	Naturlig
Lammekød, uden knogle	10-15 minutter	4	83 kPa	Naturlig
Oksebov	45-60 minutter	4	83 kPa	Hurtig
Culotte, okse	15-20 minutter	4	83 kPa	Hurtig
Artiskokker, i kvarte	4 minutter	2	52 kPa	Hurtig
Sukkerroer	15 minutter	2	52 kPa	Hurtig
Moskusgræskar, skåret i ca. 5 cm store stykker	5 minutter	2	52 kPa	Hurtig
Blomkålsbuketter	1 minutter	2	52 kPa	Hurtig
Sareptasenep i strimler på ca. 2,5 cm	6 minutter	2	52 kPa	Hurtig
Perleløg	3 minutter	2	52 kPa	Hurtig
Kartofler, stykker på ca. 6 mm	3 minutter	1	52 kPa	Hurtig
Rødkål	4 minutter	2	52 kPa	Hurtig
Fjerkræ, suppe	8 minutter	3	65 kPa	Naturlig
Chili og gryderetter	15-20 minutter	4	83 kPa	Hurtig
Dessetter (vaniljebugging, kompot etc.)	10-15 minutter	1	33 kPa	Naturlig
Individuel opskrift	Afhængigt af personlig smag	1	33 kPa	Afhængigt af personlig smag

## Programmet Slow cook

Forindstilling	Tid:	4 timer
Tryktrin:	Lav	
Varmholdning:	1 time	
Forsinket start:	Slukket	

I forbindelse med Slow cook opvarmes maden skånsomt i lang tid, ofte mellem 3 og 12 timer, ved en temperatur under kogepunktet. Derved undgås det, at maden brænder på. Særligt fiberrige og faste kødstykker får en kraftig aroma ved stegning med dette program. I dette kogeprogram vælger du ikke trykket, men derimod temperaturen (høj eller lav) for tilberedningen, da opbygning af tryk i ovnrummets indre forhindres.

- Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet „Forberedelse og tænding af apparatet“.
- Fyld væske på til den første markering på skalaen på grydens inderside, og læg levnedsmidlerne, du skal tilberedes, i, inden du starter programmet.  
**Tip:** For at opnå den typiske og velsmagende stegearoma skal du først anvende programmet Svitsning eller Bruning.

Bemærk: Programmet må aldrig anvendes med tom gryde (6), da der ellers er risiko for overophedning og brand.

**Forsigtigt! Overfyld aldrig gryden. Hold dig til skalaen på grydens inderside og de maksimale mængder. Når du koger mad, der udvider sig under kogningen, f.eks. ris eller tørrede grønsager, må du højst fylde trykkogeren halvt op.**

**Forsigtigt! Apparatet må ikke anvendes som friturekoger.** Anvend alt efter kogeprogram kun nogle få teskefulde olie til madlavningen.

Det gælder især, når du tilbereder retter, der svulmer op, skummer eller sprøjter under tilberedningen. Mad kan koge over og løbe ned i apparatet eller tilstoppede ventilene. Apparatet kan blive overophedet, og trykket kan slippe ud eksplosivt og forårsage kvæstelser og materielle skader som følge af varm damp og væsker.

- Luk låget, og sørg for, at det slutter helt tæt til apparatet. Drej lågets greb med uret indtil anslag. En tone angiver, at låget er helt lukket.

- Fortræk som beskrevet i afsnittet „Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger“ eller afsnittet „Start af et kogeprogram med forudindstillede værdier“.

**Forsigtigt:** Apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke multifunktionskogeren, når den står under tryk. Rør ikke ved varme overflader. Anvend grebene til formålet. Brug om nødvendigt handsker. **Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet under brugen og kort tid efter slukning, da du ellers kan skolde dig på damp eller varmt vand eller varme levnedsmidler.**

## Programmet Dampning

<b>Forindstilling</b>	Tid: Varmholdning: Forsinket start:	15 minutter 1 time Slukket
-----------------------	---	----------------------------------

Med dette program kan du dampe f.eks. grøntsager, fiskefileter eller dejlommer på en skånsom og blid måde, fordi vanddampen ikke ændrer madens cellestruktur. Grøntsager forbliver aromatiske og faste og bevarer desuden deres naturlige farve. Vigtige vitaminer bevares. Dampning er ideel til det vegetariske og veganske køkken.

- Fyld vand op til **MIN**-markeringen på indersiden af gryden (6), og placer standeren til dampkurven (17) i gryden.
- Fyld nu dampkurven (16) med de levnedsmidler, der skal tilberedes, inden du starter programmet. **Forsigtigt! Programmet må aldrig anvendes med tom gryde (6), da der ellers er risiko for overophedning og brand. Overfyld aldrig gryden. Hold dig til skalaen på grydens inderside og de maksimale mængder. Når du koger mad, der udvider sig under kogningen, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må du højst fylde trykkogeren halvt op.**  
**Forsigtigt! Apparatet må ikke anvendes som friturekoger.** Anvend alt efter kogeprogram kun nogle få teskefulde olie til madlavningen.  
Det gælder især, når du tilbereder retter, der svulmer op, skummer eller sprøjter under tilberedningen. Mad kan koge over og løbe ned i apparatet eller tilstoppe ventilerne. Apparatet kan blive overophedet, og trykket kan slippe ud eksplosivt og forårsage kvæstelser og materielle skader som følge af varm damp og væsker.
- Luk låget, og sørg for, at det slutter helt tæt til apparatet. Drej lågets greb med uret indtil anslag. En tone angiver, at låget er helt lukket.
- Fortræk som beskrevet i afsnittet „Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger” eller afsnittet „Start af et kogeprogram med forudindstillede værdier”.  
**Forsigtigt:** Apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke multifunktionskogeren, når den står under tryk. Rør ikke ved varme overflader. Anvend grebene til formålet. Brug om nødvendigt handsker. **Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet under brugen og kort tid efter slukning, da du ellers kan skolde dig på damp eller varmt vand eller varme levnedsmidler.**

## Programmet Kogning af ris og bælgfrugter

<b>Forindstilling</b>	Tid: Trykreduktion: Varmholdning: Forsinket start:	9 minutter Naturlig 1 time Slukket
-----------------------	---	---

Dette kogeprogram er særligt velegnet til skånsom tilberedning af mange forskellige rissorter og bælgfrugter. Vej risene omhyggeligt af, og skyl dem evt. under koldt vand i henhold til vejledningen. Nogle sorter af bælgfrugter skal ligge i blød i vand i seks til otte timer inden tilberedningen for at optage vand. I denne forbindelse kan de svulme op.

- Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet „Forberedelse og tænding af apparatet”.
- Fyld den i ristabellen angivne mængde vand i gryden (6). Kom derefter ris i.  
**Vigtigt:** Programmet må aldrig anvendes med tom gryde (6), da der ellers er risiko for overophedning og brand. **Overfyld aldrig gryden. Hold dig til skalaen på grydens inderside og de maksimale mængder. Når du koger mad, der udvider sig under kogningen, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må du højst fylde trykkogeren halvt op.**  
**Forsigtigt! Apparatet må ikke anvendes som friturekoger.** Anvend alt efter kogeprogram kun nogle få teskefulde olie til madlavningen.  
Det gælder især, når du tilbereder retter, der svulmer op, skummer eller sprøjter under tilberedningen. Mad kan koge over og løbe ned i apparatet eller tilstoppe ventilerne. Apparatet kan blive overophedet, og trykket kan slippe ud eksplosivt og forårsage kvæstelser og materielle skader som følge af varm damp og væsker.
- Luk låget, og sørg for, at det slutter helt tæt til apparatet. Drej lågets greb med uret indtil anslag. En tone angiver, at låget er helt lukket.
- Fortræk som beskrevet i afsnittet „Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger” eller afsnittet „Start af et kogeprogram med forudindstillede værdier”.  
**Forsigtigt:** Apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke multifunktionskogeren, når den står under tryk. Rør ikke ved varme overflader. Anvend grebene til formålet. Brug om nødvendigt handsker. **Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet under brugen og kort tid efter slukning, da du ellers kan brænde dig på damp eller varmt vand eller varm mad.**

## Ristabel

Vær opmærksom på, at der er tale om gennemsnitsværdier, og at den faktiske tilberedningstid kan variere alt efter rissort. Forskellige rissorter kan også kræve forskellige vandmængder. Følg derfor også producentens angivelser på pakningen.

Ris	Vand	Portioner
200 g	300 ml	1-2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2-3
350 g	525 ml	3-4
400 g	600 ml	4-5
450 g	675 ml	5-6
500 g	750 ml	6-7
600 g	900 ml	7-8

## Programmet Svitsning

<b>Forindstilling</b>	Tid: Temperatur: Låg (3):	10 minutter 127 °C åben
-----------------------	---------------------------------	-------------------------------

Med dette program kan du forberede grøntsager som f.eks. løg og hvidløg og brune dem let. Dermed er dette kogeprogram fremragende som forberedelse til trykkogning eller slow cook.

1. Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet „Forberedelse og tænding af apparatet“.
2. Kom lidt olie eller stegefedt i gryden (6), og start kogeprogrammet som beskrevet i afsnittet „Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger“ eller afsnittet „Start af et kogeprogram med forudindstillede værdier“. Opvarmningsfasen starter. Så snart den indstillede temperatur er nået, lyder en tone.  
**Vigtigt:** Programmet må aldrig anvendes med tom gryde (6), da der ellers er risiko for overophedning og brand. **Overfyld aldrig gryden. Hold dig til skalaen på grydens inderside og de maksimale mængder. Når du koger mad, der udvider sig under kogningen, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må du højst fylde trykkogeren halvt op.**  
**Forsigtigt! Apparatet må ikke anvendes som friturekoger.** Anvend alt efter kogeprogram kun nogle få teskefulde olie til madlavningen.  
Det gælder især, når du tilbereder retter, der svulmer op, skummer eller sprøjter under tilberedningen. Mad kan koge over og løbe ned i apparatet eller tilstoppe ventilerne. Apparatet kan blive overophedet, og trykket kan slippe ud eksplosivt og forårsage kvæstelser og materielle skader som følge af varm damp og væsker
3. Kom de levnedsmidler, der skal tilberedes, i gryden.

**Forsigtigt! Hvis du i forbindelse med bruning og svitsning med åbent låg hælder væske eller friske levnedsmidler i den varme gryde, kan det sprøjte kraftigt med fedt og vand.** Hold aldrig hænder, arme og ansigt over gryden, og læg aldrig følsomme genstande ved siden af apparatet. På den måde undgår du kvæstelser og skader. Beskyt dine hænder med ovenhandsker. Bemærk: Dette program fungerer kun med åbent låg.

**Bemærk:** Så snart programmet er færdigt, kan du forsatte direkte med programmerne Trykkoger eller Slow cook.

## Programmet Opvarmning

<b>Forindstilling</b>	Tid: Forsinket start:	4 minutter Slukket
-----------------------	--------------------------	-----------------------

Brug dette program til at opvarme allerede tilberedte retter på en skånsom måde.

1. Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet „Forberedelse og tænding af apparatet“.
2. Kom retten, der skal opvarmes, i gryden (6).

**Vigtigt:** Programmet må aldrig anvendes med tom gryde (6), da der ellers er risiko for overophedning og brand. **Overfyld aldrig gryden. Hold dig til skalaen på grydens inderside og de maksimale mængder. Når du koger mad, der udvider sig under kogningen, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må du højst fylde trykkogeren halvt op.**

**Forsigtigt! Apparatet må ikke anvendes som friturekoger.** Anvend alt efter kogeprogram kun nogle få teskefulde olie til madlavningen.  
Det gælder især, når du tilbereder retter, der svulmer op, skummer eller sprøjter under tilberedningen. Mad kan koge over og løbe ned i apparatet eller tilstoppe ventilerne. Apparatet kan blive overophedet, og trykket kan slippe ud eksplosivt og forårsage kvæstelser og materielle skader som følge af varm damp og væsker.

3. Luk låget, og sørg for, at det slutter helt tæt til apparatet. Drej lågets greb med uret indtil anslag. En tone angiver, at låget er helt lukket.

4. Fortsæt som beskrevet i afsnittet „Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger“ eller afsnittet „Start af et kogeprogram med forudindstillede værdier“.

**Forsigtigt:** Apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke multifunktionskogerens, når den står under tryk. Rør ikke ved varme overflader. Anvend grebene til formålet. Brug om nødvendigt handsker. **Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet under brugen og kort tid efter slukning, da du ellers kan skolde dig på damp eller varmt vand eller varme levnedsmidler.**

## Programmet Bruning

<b>Forindstilling</b>	Tid: Låg (3):	10 minutter åben
-----------------------	------------------	---------------------

Når mad brunes, frigives smagen af ristning (Maillard-reaktion). Det forstærker aromaen, og smagen bliver fyldigere. Brug dette program til at forberede kød eller grøntsager inden tilberedning i Trykko- eller Slow cook-programmerne. I den forbindelse skal maden ikke tages ud af gryden.

1. Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet „Forberedelse og tænding af apparatet“.
2. Kom maden i gryden (6), og start kogeprogrammet som beskrevet i afsnittet „Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger“ eller afsnittet „Start af et kogeprogram med forudindstillede værdier“. Opvarmningsfasen starter. Så snart den indstillede temperatur er nået, lyder en tone. **Vigtigt:** Programmet må aldrig anvendes med tom gryde (6), da der ellers er risiko for overophedning og brand. **Overfyld aldrig gryden. Hold dig til skalaen på grydens inderside og de maksimale mængder. Når du koger mad, der udvider sig under kogningen, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må du højst fylde trykkogeren halvt op.**

**Forsigtigt! Apparatet må ikke anvendes som friturekoger.** Anvend alt efter kogeprogram kun nogle få teskefulde olie til madlavningen.

Det gælder især, når du tilbereder retter, der svulmer op, skummer eller sprøjter under tilberedningen. Mad kan koge over og løbe ned i apparatet eller tilstoppe ventilerne. Apparatet kan blive overophedet, og trykket kan slippe ud eksplosivt og forårsage kvæstelser og materielle skader som følge af varm damp og væsker.

**Forsigtigt! Hvis du i forbindelse med bruning og svitsning med åbent låg hælder væske eller frisk mad i den varme gryde, kan det sprøjte kraftigt med fedt og vandt.** Hold aldrig hænder, arme og ansigt over gryden, og læg aldrig følsomme genstande ved siden af apparatet. På den måde undgår du kvæstelser og skader. Beskyt dine hænder med ovenhandsker. Bemærk: Dette program fungerer kun med åbent låg.

**Bemærk:** Så snart programmet er færdigt, kan du forsatte direkte med programmerne Trykkoger eller Slow cook.

## Programmet Indkogning

<b>Forindstilling</b>	Tid: Temperatur:	10 minutter 104 °C
-----------------------	---------------------	-----------------------

For at opnå en perfekt sauce eller smagfuld fond, skal den koges ind. Det gør smagen kraftigere. **Tip:** Kom lidt koldt smør i din sauce inden serveringen, og blend den efterfølgende med en stavblender. Det giver en blank og tyk sauce.

**Bemærk:** Brug ikke gryden (6) til din multifunktionskoger, da slip let-belægningen kan blive beskadiget af ridser. Overhold i denne forbindelse anvisningerne i afsnittet „Rengøring og pleje“.

1. Følg fremgangsmåden beskrevet i afsnittet „Forberedelse og tænding af apparatet“.
  2. Hvis du vil gøre saucer fra et forsøgende kogeprogram, f.eks. Trykkoger eller Slow cook, tykkere, skal du først tage kød og grøntsager op.
  3. Fortsæt som beskrevet i afsnittet „Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger“ eller afsnittet „Start af et kogeprogram med forudindstillede værdier“. Lad låget stå åbent under hele tilberedningen.
- Forsigtig:** Apparatet bliver varmt. Fare for forbrænding ved kontakt med varm damp. Flyt ikke multifunktionskogeren, når den står under tryk. Rør ikke ved varme overflader. Anvend grebene til formålet. Brug om nødvendigt handsker. **Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet under brugen og kort tid efter slukning, da du ellers kan brænde dig på damp eller varmt vand eller varm mad.**
4. Så snart din sauce har opnået den ønskede konsistens, kommer du kødet og grøntsagerne tilbage i gryden. Lad ingredienserne trække i nogle minutter inden serveringen.

## Funktionen Varmholdning

<b>Forindstilling</b>	Tid:	1 time for kogeprogrammerne Trykkoger, Slow cook, Dampning og Kogning af ris og bælgfrugter Kogning af ris og bælgfrugter
-----------------------	------	--

Varmholdfunktionen aktiveres automatisk efter kogeprogrammerne Trykkoger, Slow cook, Dampning og Kogning af ris og bælgfrugter og angives på displayet med ikonet Varmholdning.

**Bemærk:** Varmholdfunktionen kan ikke tilføjes manuelt for andre kogeprogrammer. Under varmholdningen kan der samle sig kondensvand i kondensrenden (8). Det er helt normalt. Når kondensrenden er fuld, samler kondensvandet sig i kondensbeholderen (13).

Den maksimale varmholdetid er seks timer, men den kan dog tilpasses individuelt som beskrevet i afsnittet „Start af et kogeprogram med individuelle indstillinger“. Når varmholdeperioden udløber, skifter apparatet automatisk til standby.

**Bemærk:** Du kan dog også afslutte denne funktion manuelt ved at trykke på **start/stop-knappen**. **Tip:** Vi anbefaler en varmholdeperiode på én time for at bevare madens kvalitet og smag.

## Funktionen Forsinket start

<b>Forindstilling</b>	Tid:	Fra, maks. 12 timer
-----------------------	------	---------------------

Med denne funktion kan du i kogeprogrammerne Trykkoger, Slow cook, Dampning, Kogning af ris og bælgfrugter og Opvarmning fylde din multifunktionskoger med alle ingredienser og programmere den. Den starter så afhængigt af din individuelle indstilling med op til 12 timers forsinkelse. På den måde kan du bekvemt forberede retter og være sikker på, at de er færdige på det ønskede tidspunkt, uden at du behøver gøre yderligere.

Bemærk: Nedtællingen på displayet begynder efter apparatets opvarmningsfase. Du kan dog også afslutte denne funktion manuelt ved at trykke på **start/stop-knappen**.

## Rengøring og vedligeholdelse

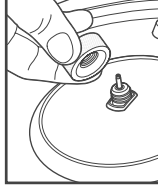
1. Træk strømstikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Apparatet må ikke nedsænkes i vand, men kan aftørres med en fugtig klud opvredet i mildt opvaskemiddel. Brug ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler.
3. Apparatets gryde (6) er udstyret med en slip let-belægning, der i høj grad forhindrer madrester i at brænde fast. Vær opmærksom på følgende:
  - Krads, rør eller skær aldrig i belægningen med skarpe eller hårde genstande. Anvend aldrig apparatets gryde som røreskål.
  - Tag maden ud af gryden i forbindelse med blanding og skæring.
  - Anvend kun redskaber af træ eller varmebestandigt plastik.
  - Anvend ikke ovnspray, slip let-spray eller lignende midler.
  - Takket være belægningen er gryden let at rengøre. Anvend aldrig skuremidler eller hårde skureredskaber. Selv genstridige madrester kan fjernes efter kort iblødsætning med en blød svamp eller en kunststofopvaskebørste med varmt vand med opvaskemiddel.
  - Gryden må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Skader på slip let-belægningen, der opstår som følge af brug af metalgenstande eller lignende, er ikke dækket af garantien.

4. Fjern kondensbeholderen, rengør den grundigt under rindende vand, og tør den efterfølgende. Sæt kondensbeholderen på apparatet igen.

## Rengøring af sikkerhedsrelevante dele

### Rengøring af låg



Løsn møtrikkerne (5) mod uret. Fjern møtrikkerne, og opbevar dem et sikkert sted. Tag derefter låget (3) af, og rengør det under vand. Tør det grundigt af, inden du sætter det på igen. Skru til sidst møtrikkerne på igen, og sørg for, at de er i den rigtige position.

**Bemærk:** Den sorte tætningsring skal trykkes mod lågets indvendige flad.

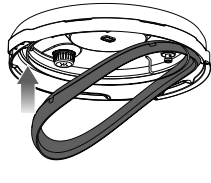
### Fjernelse af pakning



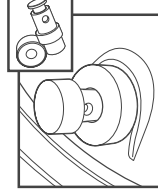
Løsn møtrikkerne (5) mod uret. Fjern møtrikkerne, og opbevar dem et sikkert sted. Tag derefter låget af.

Fjern pakningen (4), skyl den af, og tør den grundigt, inden du sætter den på igen. Sørg for, at pakningen er placeret korrekt på metalringen.

**Bemærk: Udskift straks pakningen, hvis du konstaterer revner eller ridser. Udskift pakningen hvert andet år, selvom du ikke kan se udvendige skader. Udskift kun pakningen med en original WMF pakning, der fås som reservedel.**



### Fjernelse af overtryksrigel



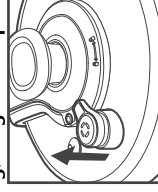
Løsn møtrikkerne (5) mod uret. Fjern møtrikkerne, og opbevar dem et sikkert sted. Tag derefter låget af.

Fjern den sorte pakning for enden af ventilen, og tag ventilen af låget.

Rengør den under rindende vand. Sørg for, at kanalen rengøres korrekt.

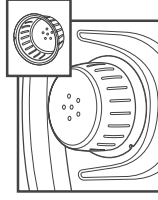
Tør den sorte pakning grundigt af, og sæt ventilen tilbage i dens oprindelige position fra oven igennem låget. Sæt efterfølgende den sorte pakning på ventilen igen.

### Rengøring af dampventil



Fjern forsigtigt dampventilen (1) fra lågets overside, og skyl den under rindende vand. Vær i den forbindelse særligt opmærksom på den indvendige del. Tør den grundigt af. Vær også opmærksom på, at ventilens kanal skal rengøres korrekt, inden dampventilen igen sættes i den oprindelige position. Dampventilens næse skal pege mod lågets midte.

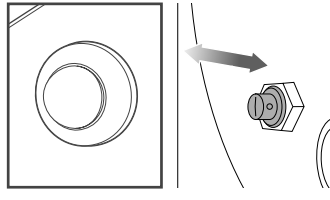
### Fjern dampventilens ventilsi på lågets inderside



Træk sien let ud for at løse den. Rengør den derefter under rindende vand. Tør den grundigt af. Kontrollér dampventilen på lågets inderside og yderside for forureninger, og gør den ren, hvis det er nødvendigt. Sæt derefter sien tilbage i dens oprindelige position. Derefter sættes den tilbage i dens oprindelige position. Du skal kunne høre et klik. Ventilnsien skal sidde tæt mod lågets inderside.

**Forsigtigt!** Apparatet må kun bruges, når ventilnsien er sat på.

### Kontrol af sikkerhedsventilen (2)



Kontroller, at sikkerhedsventilen (2) fungerer korrekt ved at trykke den let udad fra den indvendige side med fingeren. Der må ikke sidde snavs eller madrester fast.

**Forsigtigt!** Forsøg aldrig at skrue sikkerhedsventilen ud.

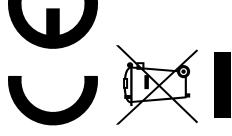
	kan vaskes op i opvaskemaskine	kan vaskes op under rindende vand	tør af med en fugtig klud
Apparatets basis	—	—	✓
Aftageligt låg (3)	—	✓	✓
Gryde (6)	—	✓	✓
Kondensbeholder (13)	—	✓	✓
Dampkurv (16)	✓	✓	✓
Stander til dampkurv (17)	✓	✓	✓
Målebæger (18)	—	—	—
<b>Rengøring af sikkerhedsrelevante dele</b>			
Pakning (4)	—	✓	✓
Overtryksrigel (12)	—	✓	✓
Dampventil (1)	—	✓	✓
Ventilsien til dampventil	—	✓	✓
Sikkerhedsventil (2)	—	—	—

## Hjælp ved problemer med apparatet

Problem	Mulig årsag	Løsning
Låget kan ikke åbnes eller kun med besvær	<p>Åbning ikke mulig pga. (rest)tryk i gryden.</p>	<p>Saml låget (3) korrekt. Vær opmærksom på, at der ikke må være et mellemrum imellem hængselarmen (15) og låget. Møtrikken (5) på låget skal skrues godt fast i låget med den sorte pakning. Kontroller, om lågets pakning (4) sidder korrekt. Rengør lågets pakning som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".</p> <p>Kontroller pakningen (4) for revner og ridser. Udskift lågets pakning, hvis den er beskadiget.</p> <p>Vent, indtil trykket i gryden er fuldstændigt udlignet. Sæt apparatet i klarfilstand igen, og udfør en hurtig trykreduktion. Vælg kogeprogrammet Trykkoger til det formål, og gå derefter direkte til funktionen Trykreduktion. Tryk på dreje-tryknappen (22) i mere end 3 sekunder. Dampventilen (1) er nu åben i 30 sekunder. <b>Forsigtigt! Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet, da du ellers kan blive skoldet af damp eller varmt vand eller varm mad.</b></p>
Låget kan ikke lukkes eller kun med besvær	<p>Trykket i gryden er helt udlignet, men overtryksriglen (12) flytter sig ikke.</p>	<p>Kontroller, om overtryksriglen kan bevæge sig frit. Drej lågets greb (14) frem og tilbage, og forsøg derefter igen. Vær opmærksom på, at der i den forbindelse kan slippe varm damp ud ved låget.</p> <p>Sørg for, at trykket udlignes helt ved at lade apparatet køle helt af i mindst to timer. <b>Forsigtigt! Forsøg ikke at køle apparatet af ved at lægge det i vand.</b> Forsøg at frigøre overtryksriglen med en egnet tynd genstand. <b>Forsigtigt! Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet, da du ellers kan blive skoldet af damp eller varmt vand eller varm mad.</b></p> <p>Rengør overtryksriglen som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje", og monter den derefter igen korrekt.</p> <p>Lågets lås skal være helt åben, før låget kan lukkes. Drej lågets greb til anslag mod uret, og luk så låget. Pakningen er ikke monteret korrekt. Sørg for, at lågets pakning sidder korrekt hele vejen rundt ved rillen i lågets kant.</p>

Problem	Mulig årsag	Løsning
Kraftig trykreduktion via dampventilen (1)	<p>Trykket i gryden er helt udlignet, men overtryksriglen (12) flytter sig ikke.</p> <p>Trykstyring med fejl medførte trykreduktion</p> <p>Dampventilen (1) er ikke gledet i den rigtige position</p>	<p>Sørg for, at trykket udlignes helt ved at lade apparatet køle helt af i mindst to timer. <b>Forsigtigt! Forsøg ikke at køle apparatet af ved at lægge det i vand.</b> Forsøg at frigøre overtryksriglen med en egnet tynd genstand. <b>Forsigtigt! Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet, da du ellers kan blive skoldet af damp eller varmt vand eller varm mad.</b></p> <p>Rengør overtryksriglen som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje", og monter den derefter igen korrekt.</p> <p>Kontakt vores kundeservice (kontaktoplysninger på bagsiden af betjeningsvejledningen), eller få den repareret professionelt.</p> <p>Tryk let på dampventilen (1), så den glider i position. Kontroller dampventilens korrekte position. Dampventilens næse skal peges mod lågets midte. <b>Forsigtigt! Hold aldrig hænder, arme eller ansigt over apparatet, da du ellers kan blive skoldet af damp eller varmt vand eller varm mad.</b></p> <p>Anvend det nødvendige forhold mellem ris og vand som beskrevet i ristabellen. Sørg for, at dampventilen, sikkerhedsventilen og overtryksriglen ikke er snavsede, og at de ikke forårsager utætheder under tilberedningen.</p> <p>Kontroller, om en sikring er blevet udløst, eller om der er en anden fejl i strømnettet.</p> <p>Kontroller, om dampventilen (1) er monteret korrekt. Næsen skal peges mod lågets midte.</p> <p>Kom mere væske/levnedsmiddel i gryden (6).</p> <p>Kontakt vores kundeservice (kontaktoplysninger på bagsiden af betjeningsvejledningen).</p> <p>Kom mere væske i gryden (6), og start tilberedningen igen.</p>
Retter tilberedes ikke, eller resultatet er ikke tilfredsstillende	<p>Ved tilberedning af ris: Forholdet mellem vand og ris var ikke korrekt</p> <p>Apparatet får ikke strøm via strømnettet</p>	<p>Apparatet er monteret korrekt. Næsen skal peges mod lågets midte.</p> <p>Kom mere væske/levnedsmiddel i gryden (6).</p> <p>Kontakt vores kundeservice (kontaktoplysninger på bagsiden af betjeningsvejledningen).</p> <p>Kom mere væske i gryden (6), og start tilberedningen igen.</p>
I programmet Trykko-ger løftes overtryksriglen (12) ikke, der opbygges ikke tryk.	<p>Apparatet skifter automatisk til varmholdefunktion uden at afslutte tilberedningen.</p>	<p>Sørg for, at apparatet står på en plan og vandret overflade, og at kondensbeholderen (13) er sat i på bagsiden af apparatet.</p> <p>Tøm kondensbeholderen (13) som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".</p>
Der samler sig vand under apparatet.		

Problem	Mulig årsag	Løsning
På displayet vises fejlkoden Err0		Den øverste termosensor er defekt. Kontakt vores kundeservice (kontaktoplysninger på bagsiden af betjeningsvejledningen).
På displayet vises fejlkoden Err1		Den nederste termosensor er defekt. Kontakt vores kundeservice (kontaktoplysninger på bagsiden af betjeningsvejledningen).
På displayet vises fejlkoden Err2		Låget er i en forkert position til fx start af et koge-program. Åbn og luk låget igen. Når låget er lukket korrekt, lyder en tone.



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads. Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer.

## Viktiga säkerhetsanvisningar

- Apparaten och dess anslutningssladd ska hållas borta från barn under 8 års ålder.
- **För marknader inom EU:** Denna apparat får inte användas av barn. Apparaten och dess anslutningssladd ska hållas borta från barn.
- **För marknader inom EU:** Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet, såvida dessa personer inte först får instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- **För marknader inom EU:** Barn får inte leka med apparaten.
- **För marknader utanför EU:** Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet såvida dessa personer inte först får instruktioner av och/eller använder apparaten under uppsikt av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- **För marknader utanför EU:** Barn måste hållas under uppsikt så att de under inga omständigheter leker med apparaten.
- Apparaten får inte sänkas ned i vatten vid rengöring.
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna bruksanvisning. Felaktig användning medför risk för elektrisk stöt eller andra faror.
- Felaktig användning kan leda till skador. Efter användning ska alla delar som varit i kontakt med livsmedel rengöras enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren har godkänt.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som
  - personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
  - jord- och lantbruksmiljö

- hotell, motell och liknande anläggningar
- bed & breakfast.

Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.

▪ **Obs! Risk för brännskador:** Temperaturen på apparatens utsida kan bli mycket hög.

- **Obs! Risk att det bildas skum och kokar över.**
- **Om apparaten fylls för mycket, kan het vätska spruta ut.**

## Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen. Skador som beror på ej avsedd eller felaktig användning täcks inte av vår produktgaranti. Läs därför igenom bruksanvisningen noga före användning. Den innehåller anvisningar för användning, rengöring och skötsel av apparaten. Om du inte följer instruktioner och anvisningar, tar vi inget ansvar för eventuella skador. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den till nästa ägare. Läs även den bifogade garantiinformationen. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

### Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz

Effekt: 1000–1200 watt

Skyddsklass: I

Högsta tillåtna tryck (PS): 130 kPa

### Ytterligare säkerhetsinformation

- Läs hela bruksanvisningen och alla instruktioner noggrant innan du börjar använda multikokaren. Om du använder den på ett felaktigt sätt kan apparaten skadas.
- **Var försiktig! Den här apparaten tillagar maten med hjälp av tryck. Se till att apparaten är ordentligt stängd innan du sätter på värmen. Icke ändamålsenlig användning kan leda till brännskador. Försök aldrig öppna locket med våld.** Trycket kan leda till att ånga och vätska kommer ut explosionsartat och orsakar personskador och materiella skador. Se alltid till att trycket i kokkammaren (7) släpps ut innan du öppnar locket (3). **För att minska trycket ska du använda de metoder som anges i bruksanvisningen.**
- **Var försiktig!** Även om locket (3) är ordentligt stängt och låst kan det komma ut het ånga ur ventilen på locket under kokning och några minuter efter att multikokaren har stängts av. **Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten under kokning eller strax efter att den har stängts av, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.** Det kan bildas hett kondensvatten i ångventilen (1), kondensvattenrännan (8), kondensvattenbehållaren (13) och under locket (3), som kan droppa ner när locket öppnas. Dessutom kan det komma ut stora mängder ånga under locket när du öppnar det. Stå alltid på tillräckligt långt håll från kokaren när du öppnar locket, så att du inte bränner dig.
- **Var försiktig! Fyll aldrig på vätska eller livsmedel direkt i kokkammaren (7), utan alltid i den uttagbara grytan (6). Använd aldrig apparaten om det är vätska i kokkammaren (7). Det kan leda till en elektrisk stöt. Om det rinner ut vätska ska apparaten genast stängas av och nätkontakten dras ut.**
- **Var försiktig! Värmeelementet i kokkammaren (7) är varmt även en stund efter att apparaten har stängts av.**

- Varje gång innan du använder apparaten måste du säkerställa att båda ventilerna (1, 2) och övertrycksventilen (12) i locket är helt fria från matrester och avlagringar och att det går lätt att röra på dem. Gör rent ventilerna och övertrycksventilen noggrant om det behövs, se avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Kontrollera alla delar och tillbehör regelbundet, särskilt locket och apparatens anslutningsladd, så att inga delar är skadade. Använd inte apparaten om den eller någon av delarna är skadade, inte fungerar som den ska, om den har överhettats, inte längre sluter tätt eller har utsatts för stora påfrestningar (t.ex. efter fall, stötar och slag, vätska inne i höljet). I sådana fall ska apparaten lämnas in för reparation hos vår kundtjänst eller hos en auktoriserad verkstad.
- Använd aldrig apparaten i ugnen. Handtag, ventiler och säkerhetsanordningar skadas av höga temperaturer. Apparaten får endast användas för avsett ändamål, det vill säga till att tillaga livsmedel.
- **Grytan får aldrig bli för full (6). Följ alltid den angivna skalan på grytans insida och de maxmängder som anges.** Det gäller i synnerhet om du lagar rätter som sväller, skummar eller stänker vid tillagning. Det kan leda till att livsmedel kokar över och rinner ner i apparaten eller sätter igen ventilerna. Apparaten kan överhettas och trycket leda till att ånga och vätska kommer ut explosionsartat och orsakar personskador och materiella skador.
- **Vid tillagning av livsmedel som sväller under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, får tryckkokaren inte fyllas mer än till hälften.**
- Se alltid till att grytans utsida samt värmeplattan och temperaturgivaren i kokkammaren (7) är rena och torra. Torka bort utspillda livsmedel och vätskor med en torr, mjuk trasa innan du ställer ned grytan i kokkammaren och startar apparaten.
- När du steker eller kokar mat med locket öppet och häller i vätska, eller lägger färska råvaror i den heta grytan, kan det komma kraftiga stänk av fett eller vatten. För att förebygga brännskador och materiella skador ska aldrig händer, armar eller ansikte hållas ovanför grytan och inga ömtåliga föremål placeras i närheten av apparaten. Skydda händerna med grytvantar.
- **Värm aldrig alkoholhaltiga drycker (exempelvis glögg) eller livsmedel i apparaten, eftersom apparaten då kan explodera eller börja brinna. Apparaten är inte avsedd för flambering av maträtter.**
- **Var försiktig! Apparaten blir varm. Risk för brännskador på grund av utströmmande ånga. Flytta inte på multikokaren när den är trycksatt. Ta inte på de varma ytorna. Använd handtagen. Använd grytvantar om det behövs.**
- **Denna apparat får inte användas som fritös.** Beroende på tillagningsprogrammet får på sin höjd några teskedar olja användas vid tillagningen.
- **Var försiktig! På kött som tillagas med skinn (t.ex. fågel, tunga) kan det bildas ångblåsor. Stäck inte hål i skinnets så länge dessa blåsor syns. Du riskerar att bränna dig.**
- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Anslutningsladden får inte dras över vassa kanter, klämmas fast eller hänga ner. Skydda den mot värme, olja och vatten.
- Om en förlängningsladd används ska den vara feifri.
- Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
- Ta alltid tag i stickkontakten och aldrig i sladden när du ska dra ut stickkontakten ur eluttaget. Ta aldrig i stickkontakten med våta händer.
- Lyft inte apparaten i anslutningsladden.
- Apparaten får inte ställas på heta ytor såsom spisplattor och liknande och inte heller i närheten av öppna gaslådor eftersom höljet kan smälta.
- Apparaten får endast ställas på ett jämnt, torrt, dammfritt och värmotåligt underlag.

- Ställ inte apparaten på ytor som är känsliga för vatten. De kan bli förstörda på grund av att det stänker vatten.
- **Varning!** Det strömmar ånga ur apparaten! Ställ inte apparaten under känsliga möbler (t.ex. väggskåp).
- Använd eller förvara inte apparaten utomhus eller i fuktiga utrymmen och inte heller inom räckhåll för barn.
- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Dra ut nätkontakten när apparaten inte ska användas.
- Varken apparaten eller nätkontakten får ställas i diskmaskinen eller rengöras i vatten, eller under rinnande vatten. Följ rengöringsinstruktionerna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Inga ingrepp får göras i något av säkerhetssystemen, förutom de underhålls- och rengöringsarbeten som beskrivs i bruksanvisningen.
- Använd endast originalreservdelar från WMF. I synnerhet ska endast kokkärl och lock av samma modell användas.
- I händelse av ej avsedd användning, felaktig användning eller reparation av annan än en fackman tas inget ansvar för eventuella skador. Om skador skulle uppstå i sådana fall omfattas dessa inte av tillverkarens produktgaranti.
- Använd aldrig apparaten när det inte finns någon vätska i den, eftersom apparaten då kan skadas allvarligt.
- När mosad mat har tillagats är det viktigt att skaka apparaten lätt innan locket öppnas, så att ingen mat sprutar ut.
- Apparaten får aldrig användas utan ångventilens sil på insidan av locket. Se till att sätta på silen igen när du har rengjort ångventilen. Läs noga kapitlet "Rengöring och skötsel".

### Så här använder du multikokaren 8-i-1

Lono multikokare är inte bara en elektrisk tryckkokare, utan en mycket mångsidig apparat som kan användas till väldigt mycket. I en och samma apparat finns hela åtta funktioner: tryckkoka, koka långsamt, ångkoka, koka ris och baljväxter, sautera, värma, bryna och koka ned. Därmed är apparaten perfekt för snabb, nyttig och varierad matlagning. Tack vare att koktiden reduceras med 70 procent bibehålls vitaminer, mineralämnen och livsmedlens naturliga smak och arom. Det gör att de livsviktiga vitaminerna inte kokar bort, utan bevaras i maten. Den praktiska varmhållningsfunktionen i upp till 6 timmar och tidsinställningen för tidsfördröjd tillagning i upp till 12 timmar ger dig maximal flexibilitet.

Den timerstyrda elektroniken håller ordning på koktider, tryck och temperatur för att ge högsta möjliga säkerhet. Med den intuitiva displayen går det snabbt och lätt att välja de förinstillda programmen eller ändra inställningarna efter behov.

## Före den första användningen

- Packa försiktigt upp apparaten och alla tillbehör ur kartongen och försäkra dig om att alla delar finns med och är oskadda.
- **Obs!** Vissa tillbehör ligger i den uttagbara grytinsatsen (6).
- Det är viktigt att ta bort allt förpackningsmaterial från delarna och säkerställa att det inte finns några rester av förpackningen i kokkammaren (7).
- Gör rent apparaten, alla delar och tillbehör innan den används första gången samt om den varit oanvänd en längre tid, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

## Beskrivning och anvisningar för säkerhetsanordningar









Säkerhetsanordning	Beskrivning	Anvisningar
Övertryckskydd	Känner av om kokkammaren (7) deformeras mekaniskt till följd av ökat tryck. Om trycket inne i apparaten stiger över tillåtet regleringstryck stänger övertrycksskyddet av värmen och förhindrar på så sätt ytterligare tryckuppsyggnad. Så snart som trycket gått ner till maximalt regleringstryck igen kopplar övertrycksskyddet till värmen på nytt och apparaten fungerar normalt.	Användning, rengöring eller underhåll är inte möjligt.
Ång- eller tyngdventil	Försluter kokkärlet genom sin vikt. Om trycket i kokkärlet stiger över tillåtet regleringstryck blir tryckkraften högre än kraften från ventilens tyngd. Då öppnas ventilen och ånga släpps ut. Trycket i kokkammaren sjunker tills kraften från ventilens tyngd åter är större än tryckkraften. Detta gör att ventilen stängs igen.	Ång- eller tyngdventilen kan avlägsnas och rengöras. Se avsnittet "Rengöring av säkerhetsrelaterade delar".
Säkerhetsventil	Detta är en extra säkerhetsanordning, utöver övertrycks-skyddet och ångventilen, som förhindrar att trycket blir för högt.	Säkerhetsventilen kan rengöras. Se avsnittet "Rengöring av säkerhetsrelaterade delar".
Övertrycksventil	Låser locket mekaniskt så länge det finns tryck inne i apparaten.	Övertrycksventilen kan tas ut och rengöras. Se avsnittet "Rengöring av säkerhetsrelaterade delar".

## Första användningen












### Översikt över displayen och symbolerna

Symbol	Beskrivning	Inställningsalternativ
	<b>Digital sifferdisplay</b> Visar tiden och temperaturen.	
	Temperaturrens enhet	Visas i grader Celsius (°C) Visas i grader Fahrenheit (°F) Inställningen ändras i driftklart läge (displayen visar "-- --") genom att du trycker på EXIT-knappen i 3 sekunder. Därefter väljer du och bekräftar inställningen med vridknappen (20).
	<b>Uppvärmning (staplarna blinkar efter varandra):</b> Apparaten värms upp till den förinställda eller valda temperaturen. <b>Tillagning under tryck (staplarna lyser ihållande):</b> Apparaten tillagar mat under tryck. Locket kan inte öppnas. Staplarna lyser ihållande tills den inställda tiden löpt ut. <b>Tillagning utan tryck:</b> Staplarna lyser inte längre efter uppvärmningen. <b>Resttryck i apparaten (staplarna blinkar samtidigt):</b> Det finns ett resttryck kvar i apparaten och locket kan inte öppnas. Vänta tills ikonen har försvunnit.	
	<b>Slut</b> Det inställda tillagningsprogrammet är slut.	
	<b>Tryckminskning</b> Val av tryckminskning. Endast för tryckkokningsprogram.	snabb tryckminskning naturlig tryckminskning
	<b>Temperatur</b> Val av temperatur. Endast för program med långsam kokning.	hög temperatur låg temperatur

## Översikt över tillagningsprogrammen

Tillagningsprogram/ symbol	Beskrivning	Förinställningar
	<b>Tryckkokning</b> Snabb och skonsam tryckkokning av livsmedel med ånga. <b>Varning! Under kokningen kan det komma ut het ånga och hett vatten från tryck-, övertrycks- och säkerhetsventilen. Håll aldrig ansikte, händer eller armar ovanför apparaten under kokning. Det finns risk för allvarliga brännskador på grund av att het ånga och hett vatten kommer ut.</b>	Tid: 10 minuter Trycknivå: 1 Tryckminskning: Naturlig Varmhållning: 1 timme Fördrojd start: Av
	<b>Koka långsamt</b> Tillagning av maträtter med lång och skonsam kokning	Tid: 4 timmar Temperatur: Låg Varmhållning: 1 timme Fördrojd start: Av
	<b>Ångkoka</b> Ångkokning av t.ex. grönsaker, fisk, knödel och värmning av färdiga rätter	Tid: 15 minuter Varmhållning: 1 timme Fördrojd start: Av
	<b>Koka ris och baljväxter</b> Tillagning av olika sorters ris och baljväxter	Tid: 9 minuter Tryckminskning: Naturlig Varmhållning: 1 timme Fördrojd start: Av
	<b>Sautera</b> Bryna grönsaker eller kött lätt	Tid: 10 minuter Temperatur: 127 °C
	<b>Värma</b> Värma på redan färdiglagade rätter	Tid: 4 minuter Fördrojd start: Av
	<b>Bryna</b> Bryna hett, tex. kött och grönsaker	Tid: 10 minuter
	<b>Koka ned</b> Koka ned såser, saft eller fond. Koka marmelad	Tid: 10 minuter Temperatur: 104 °C

## Inställningar av värden och funktioner

Inställning/ symbol	Beskrivning
	<b>Meny</b> Här väljer du tillagningsprogram. När funktionen bekräftas med vridknappen kommer du direkt till det valda programmet.
	<b>Tid</b> Ändra den förinställda tiden i minuter och timmar
	<b>Temperatur</b> Ändra temperaturen
	<b>Trycknivå</b> Ändra trycknivån i programmet Tryckkoka Trycknivå 1: 33 kPa (motsvarar ca. 108 °C) Trycknivå 2: 52 kPa (motsvarar ca.112 °C) Trycknivå 3: 65 kPa (motsvarar ca.114 °C) Trycknivå 4: 83 kPa (motsvarar ca.117 °C)
	<b>Tryckminskning</b> Välj snabb eller naturlig tryckminskning.  Snabb: Apparaten släpper på trycket direkt efter kokningen för att livsmedlen inte ska bli för mjuka och passar även för recept med kortare koktid.  Naturlig: Trycket minskas genom att maten svalnar. Det kommer inte ut ånga genom ångventilen. <b>Obs!</b> Du kan även minska trycket manuellt under kokning genom att du väljer symbolen "Tryckminskning" och håller vridknappen intryckt i minst 3 sekunder. Kokaren släpper då på trycket i 30 sekunder.
	<b>Varmhållning</b> Håller maten varm efter att programmet är slut under den inställda tiden. Varmhållningsfunktionen kan aktiveras i programmen Tryckkoka, Koka långsamt, Ångkoka och Koka ris och baljväxter och kan ställas in på max. 6 timmar.
	<b>Startfördrojning</b> Med funktionen kan det önskade programmet startas med upp till 12 timmars fördrojning
	<b>Start/stopp-knapp</b> Blinkar i standby-läget och används för att starta och avsluta ett tillagningsprogram.
	<b>Exit-knapp</b> Avbryter programinställningen och sätter apparaten i standby-läge.

Lono multikokare har åtta olika tillagningsprogram: tryckkoka, koka långsamt, ångkoka, koka ris och baljväxter, sautera, värma, bryna och koka ned. För varje program är tid, tryck eller temperatur förinställda. Alla program kan anpassas till receptet, mängden tillagade råvaror och dina personliga preferenser.

Tillagningsprogram	Tid	Tryck (kPa)	Förvärmning	Automatisk varmhållning
Tryckkokning	1 till 120 minuter	33 kPa till 83 kPa (4 trycknivåer)	Ja	Ja
Koka långsamt	2 minuter till 12 timmar	-	Nej	Ja
Ångkoka	1 till 60 minuter	-	Ja	Ja
Koka ris och baljväxter	1 till 60 minuter	-	Ja	Ja
Sautera	1 till 60 minuter	-	Ja	Nej
Värma	1 till 60 minuter	-	Ja	Nej
Bryna	1 till 60 minuter	-	Ja	Nej
Koka ned	1 till 120 minuter	-	Nej	Nej

### Föbereda och starta apparaten

- Ställ apparaten på ett jämnt, torrt, dammfritt samt värme- och fuktålligt underlag.
- Vrid handtaget på locket (14) moturs tills det tar stopp och fäll upp locket så långt att det stannar i det öppnade läget.
- Försäkra dig om att locket är rätt ihopsatt och att ventiler (1, 2) och övertrycksventilen (12) i locket är helt fria från matrester och avlagringar och att det går lätt att röra på dem. Gör rent ventiler och övertrycksventilen noggrant om det behövs, se avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Ta upp grytinsatsen (6) och tillbehören ur kokkammaren och se till att både grytinsatsens utsida och värmeplattan är helt rena och att inga matrester klibbar fast på ytorna.
- Kontrollera att kondensvattenbehållaren (13) på apparatens baksida är tom och att den är ordentligt insatt.
- Sätt tillbaka grytinsatsen (6) i kokkammaren (7).
- Sätt i nätkontakten på baksidan av apparaten och anslut stickkontakten till ett korrekt installerat, jordat eluttag. En pipsignal hörs och ljusringen runt **start/stopp-knappen** blinkar. Apparaten är i standby-läge.
- Tryck på **start/stopp-knappen** en gång till. En pipsignal till hörs. Ljusringen runt **start/stopp-knappen** blinkar och på displayen visas "-- --". Apparaten är nu i driftläge.

### Starta ett tillagningsprogram med egna inställningar

- Följ beskrivningen i avsnittet "Föbereda och starta apparaten".
- Observera minimimängderna och övriga beskrivningar som hör till varje tillagningsprogram.
- Tryck på vridknappen (22). Menysymbolen  lyser och symbolen  för tryckkokningsprogramet blinkar. Vrid på vridknappen för att komma till önskat tillagningsprogram och tryck på knappen för att bekräfta det valda programmet.
- Symbolen för det valda programmet lyser nu på displayen och funktionssymbolen blinkar för värdet som kan ställas in i programmet. Nu kan du ställa in önskade värden och funktioner i programmet genom att vrida på vridknappen. Bekräfta alltid dina inställningar genom att trycka på vridknappen. Symbolen för det valda tillagningsprogrammet och den valda funktionssymbolen lyser. Värdet som kan ställas in blinkar på displayen. Det ändras genom att du vridar på knappen och därefter bekräftar ändringen med ett tryck på vridknappen. Du kan nu ställa in alla värden och funktioner som kan ändras i det valda tillagningsprogrammet.
- Obs!** Med **EXIT-knappen** kan du avbryta de aktuella programinställningarna och göra om dem. Om du inte gör några inställningar på 5 minuter kopplar den automatiskt om till standby-läge och på displayen visas "-- --".
- Tryck på **start/stopp-knappen**. Ljusringen runt **start/stopp-knappen** och symbolen för det valda tillagningsprogrammet lyser. På displayen indikerar symbolen  att apparaten håller på att värmas upp och visar även den förinställda tiden för tillagningsprogrammet. **Varning!** Under uppvärmningsfasen kan det, beroende på program, hända att det kommer ut ånga genom ångventilen (1) och övertrycksventilen (12). Det är normalt. Processen gör att ånga behöver släppas ut genom ångventilen. Även det är normalt. **Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten under kokning eller strax efter att den har stängts av, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.**
- När tillagningsprogrammet är färdigt hörs tre pipsignaler. På displayen visas nu symbolen Slut  i 1 minut. **Obs!** Skaka lite på apparaten medan locket fortfarande är stängt efter att programmet är slut. Då försvinner eventuella ångbubblor som kan ha bildats inne i grytinsatsen. **Var försiktig! På kött som tillagas med skinn (t.ex. fågel, tunga) kan det bildas ångblåsor. Stick inte hål i skinet så länge dessa blåsor syns. Du riskerar att bränna dig.**
- Obs!** Tryck på valfri knapp för att komma tillbaka till driftklart läge, på displayen visas "-- --". Beroende på dina egna inställningar kan du även aktivera varmhållningsfunktionen i upp till 6 timmar när programmet är slut. Funktionen finns i tillagningsprogrammen Tryckkoka, Ångkoka och Koka ris och baljväxter. Funktionen kan när som helst avbrytas manuellt. När varmhållningstiden är slut går apparaten automatiskt över till standby-läge. Den här funktionen kan när som helst stängas av manuellt genom att du trycker på **start/stopp-knappen**. **Tips!** Vi rekommenderar en varmhållningstid på en timme för att matens kvalitet och smak ska bevaras.

## Starta ett tillagningsprogram med förinställda värden

1. Följ beskrivningen i avsnittet "Förbereda och starta apparaten".
2. Observera minimimängderna och övriga beskrivningar som hör till varje tillagningsprogram.
3. Tryck på vridknappen (22). Menysymbolen lyser och symbolen för tryckkokningsprogrammet blinkar. Vrid på vridknappen för att komma till önskat tillagningsprogram och tryck på knappen för att bekräfta det valda programmet.  
**Obs!** Med **EXIT-knappen** kan du avbryta de aktuella programinställningarna och göra om dem. Om du inte gör några inställningar på 5 minuter kopplar den automatiskt om till driftklart läge och på displayen visas "----".
4. Tryck på **start/stopp-knappen**. Ljusringen runt **start/stopp-knappen** och symbolen för det valda tillagningsprogrammet lyser. På displayen indikerar symbolen att apparaten håller på att värmas upp och visar även den förinställda tiden för tillagningsprogrammet.  
**Varning!** Under uppvärmningsfasen kan det, beroende på program, hända att det kommer ut ånga genom ångventilen (1) och övertrycksventilen (12). Det är normalt. Processen gör att ånga behöver släppas ut genom ångventilen. Även det är normalt. **Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten under kokning eller strax efter att den har stängts av, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.**  
**Var försiktig!** Apparaten blir varm. Risk för brännskador på grund av utströmmande ånga. Flytta inte på multikokaren när den är trycksatt. Ta inte på de varma ytorna. Använd handtagen. Använd grytvantar om det behövs.
5. När tillagningsprogrammet är färdigt hörs tre pipsignaler. På displayen visas nu symbolen Slut i 1 minut.  
**Obs!** Skaka lite på apparaten medan locket fortfarande är stängt efter att programmet är slut. Då försvinner eventuella ångbubblor som kan ha bildats inne i grytinsatsen.  
**Var försiktig!** På kött som tillagas med skinn (t.ex. fågel, tunga) kan det bildas ångblåsor.  
**Stück inte hål i skinet så länge dessa blåsor syns. Du riskerar att bränna dig.**  
**Obs!** Tryck på valfri knapp för att komma tillbaka till driftklart läge, på displayen visas "-- --". I programmen Tryckkoka, Koka långsamt, Ångkoka och Koka ris och baljväxter aktiveras varmhållningsfunktionen i en timme automatiskt när tillagningsprogrammet är slut. Funktionen kan när som helst avbrytas eller stängas av manuellt. När varmhållningstiden är slut går apparaten automatiskt över till standby-läge. Den här funktionen kan när som helst stängas av manuellt genom att du trycker på **start/stopp-knappen**.  
**Tips:** Vi rekommenderar en varmhållningstid på en timme för att matens kvalitet och smak ska bevaras.

## Programmet Tryckkoka

<b>Förinställning</b>	Tid:	10 minuter
	Trycknivå:	1 Naturlig
	Tryckminskning:	1 timme
	Varmhållning:	Av
	Fördrojd start:	

Med det här programmet kan du laga saftiga stekar, doftande grytor och soppor med mycket lägre elförbrukning och på en bråkdel av tiden. Råvarorna tillagas med lite vätska och högt tryck i den tätå kokkammaren. Tack vare det höga trycket stiger vätskans koktemperatur inne i grytan, vilket gör att råvarorna blir färdiga upp till 70 % snabbare.

1. Följ beskrivningen i avsnittet "Förbereda och starta apparaten".
2. Fyll på vätska minst upp till den första markeringen på skalan på grytinsatsens insida och lägg ned råvarorna i grytan innan du startar programmet.  
**Tips:** För att få den klassiska, smakrika stekaromen använder du först något av programmen Sautera eller Bryna.  
**Varning!** Programmet får aldrig köras med tom grytinsats (6), det kan leda till överhettning och brand. **Grytinsatsen får aldrig fyllas på för mycket. Följ alltid den angivna skalan på grytans insida och de maxmängder som anges. Vid tillagning av livsmedel som sväller under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, får tryckkokaren inte fyllas mer än till hälften.**  
**Varning!** Denna apparat får inte användas som fritös. Beroende på tillagningsprogrammet får på sin höjd några teskedar olja användas vid tillagningen.  
Det gäller i synnerhet om du lagar rätter som sväller, skummar eller stänker vid tillagning. Det kan leda till att livsmedel kokar över och rinner ner i apparaten eller sätter igen ventilerna. Apparaten kan överhettas och trycket leda till att ånga och vätska kommer ut explosionsartat och orsakar personskador och materiella skador.
3. Stäng locket och kontrollera att det ligger dikt an mot apparaten runt om. Vrid lockets handtag medurs tills det tar stopp. En pipsignal bekräftar att locket är helt stängt.  
Fortsätt enligt beskrivningarna i avsnittet "Starta ett tillagningsprogram med egna inställningar" eller "Starta ett tillagningsprogram med förinställda värden".
4. Var försiktig! Apparaten blir varm. Risk för brännskador på grund av utströmmande ånga. Flytta inte på multikokaren när den är trycksatt. Ta inte på de varma ytorna. Använd handtagen. Använd grytvantar om det behövs. **Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten under kokning eller strax efter att den har stängts av, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.**

## Koktabell för tryckkokning

Följande tabell ger en bra översikt över de genomsnittliga koktiderna i programmet Tryckkoka. Tänk på att de genomsnittliga tiderna inte gäller för frusna råvaror och att de faktiska koktiderna kan variera. Vi rekommenderar att du väljer koktider som passar din personliga smak.

Livsmedel	Koktid	Trycknivå	Tryck (kPa)	Tryckminskning
Svarta bönor	15 minuter	3	83 kPa	Naturlig
Kikärter, torkade	35 minuter	4	83 kPa	Naturlig
Linser, torkade	2 minuter	2	83 kPa	Snabb
Vita bönor, torkade	15-20 minuter	3	83 kPa	Naturlig
Pintobönor, torkade	10-15 minuter	3	83 kPa	Naturlig
Korn	10-15 minuter	1	33 kPa	Naturlig
Risotto	5 minuter	1	33 kPa	Snabb
Vildris	20 minuter	2	52 kPa	Snabb
Kycklingbröst	5-10 minuter	3	65 kPa	Naturlig
Kycklinglår	8-12 minuter	3	65 kPa	Naturlig
Kyckling, hel	10 minuter	3	65 kPa	Snabb
Kalkonbröst	25 minuter	3	65 kPa	Naturlig
Fläskbög, med ben	35-50 minuter	4	83 kPa	Naturlig
Fläskbög, utan ben	10-15 minuter	4	83 kPa	Naturlig
Lammkött, utan ben	10-15 minuter	4	83 kPa	Naturlig
Nötbög	45-60 minuter	4	83 kPa	Snabb
Nötkött (eng. beef round)	15-20 minuter	4	83 kPa	Snabb
Kronärtskockor, i fyra delar	4 minuter	2	52 kPa	Snabb
Socketbetor	15 minuter	2	52 kPa	Snabb
Butternutpumpa, i ca. 5 cm stora delar	5 minuter	2	52 kPa	Snabb
Blomkålsbuketter	1 minuter	2	52 kPa	Snabb
Sareptasenap i ca 2,5 cm strimlor	6 minuter	2	52 kPa	Snabb
Silverlök	3 minuter	2	52 kPa	Snabb
Potatis, ca. 6 mm tjocka skivor	3 minuter	1	52 kPa	Snabb
Rödkål	4 minuter	2	52 kPa	Snabb
Fågel, soppor	8 minuter	3	65 kPa	Naturlig
Chili och grytor	15-20 minuter	4	83 kPa	Snabb
Efterrätter (vaniljpudding, kompott etc.)	10-15 minuter	1	33 kPa	Naturlig
Egna recept	Beroende på din personliga smak	1	33 kPa	Beroende på din personliga smak

## Programmet Koka långsamt (slow cook)

Förinställning	Tid:
Trycknivå:	4 timmar
Varmhållning:	Låg
Fördröjd start:	1 timme
	Av

Vid långsam kokning värms råvarorna upp under lång tid, i mellan 3 och 12 timmar, vid en temperatur som ligger under kokpunkten. På så sätt undviker man att maten bränns vid. Fasta, trådiga köttstycke får godare arom när de tillagas långsamt med det här programmet. I det här tillagningsprogrammet väljer du inte tryck utan temperatur (hög eller låg) för tillagningen, eftersom kokaren inte trycksätts under tillagningen.

1. Följ beskrivningen i avsnittet "Förbereda och starta apparaten". Fyll på vätska minst upp till den första markeringen på skalan på grytinsatsens insida och lägg ned råvarorna i grytan innan du startar programmet.

**Tips:** För att få den klassiska, smakrika stekaromen använder du först något av programmen Sautera eller Bryna.

Varning! Programmet får aldrig köras med tom grytinsats (6), det kan leda till överhettning och brand.

**Varning! Grytinsatsen får aldrig fyllas på för mycket. Följ alltid den angivna skalan på grytans insida och de maxmängder som anges. Vid tillagning av livsmedel som sväller under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, får tryckkokaren inte fyllas mer än till hälften. Varning! Denna apparat får inte användas som fritös. Beroende på tillagningsprogrammet får på sin höjd några teskedar olja användas vid tillagningen.**

Det gäller i synnerhet om du lagar rätter som sväller, skummar eller stänker vid tillagning. Det kan leda till att livsmedel kokar över och rinner ner i apparaten eller sätter igen ventilerna. Apparaten kan överhettas och trycket leda till att ånga och vätska kommer ut explosionsartat och orsakar personsador och materiella skador.

2. Stäng locket och kontrollera att det ligger dikt an mot apparaten runt om. Vrid lockets handtag medurs tills det tar stopp. En pipsignal bekräftar att locket är helt stängt.

3. Fortsätt enligt beskrivningarna i avsnittet "Starta ett tillagningsprogram med egna inställningar" eller "Starta ett tillagningsprogram med förinställda värden".

Obs! I det här programmet går det inte att ställa in trycknivå eller tryckminskning.

Var försiktig! Apparaten blir varm. Risk för brännskador på grund av utströmmande ånga. Flytta inte på multikokaren när den är trycksatt. Ta inte på de varma ytorna. Använd handtagen. Använd grytvantar om det behövs. **Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten under kokning eller strax efter att den har stängts av, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.**

## Programmet Ångkoka

<b>Förinställning</b>	Tid: Varmhållning: Fördröjd start:	15 minuter 1 timme Av
-----------------------	--	-----------------------------

Med det här programmet kan du tillaga grönsaker, fiskfileer, knödel eller degknyten på ett skonsamt och mjukt sätt, då vattenånga inte förändrar cellstrukturen i råvarorna. Grönsakerna blir aromatiska, krispiga (al dente) och behåller dessutom sin naturliga färg. Livsviktiga vitaminer försvinner inte vid kokningen, utan bevaras i maten. Ångkokning är perfekt för vegetariska och veganska rätter.

- Fyll på vatten upp till **MIN**-markeringen på insidan av grytinsatsen (6) och sätt in underlägget för ångkorgen (17) i grytinsatsen.
- Fyll nu ångkorgen (16) med råvarorna som ska tillagas innan du startar programmet.  
**Varning! Programmet får aldrig köras med tom grytinsats (6), det kan leda till överhettning och brand.** Grytinsatsen får aldrig fyllas på för mycket. Följ alltid den angivna skalan på grytans insida och de maxmängder som anges. Vid tillagning av livsmedel som sväller under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, får tryckkokaren inte fyllas mer än till hälften.  
**Varning! Denna apparat får inte användas som fritos.** Beroende på tillagningsprogrammet får på sin höjd några teskedar olja användas vid tillagningen.  
Det gäller i synnerhet om du lagar rätter som sväller, skummar eller stänker vid tillagning. Det kan leda till att livsmedel kokar över och rinner ner i apparaten eller sätter igen ventilererna. Apparaten kan överhettas och trycket leda till att ånga och vätska kommer ut explosionsartat och orsakar personskador och materiella skador.
- Stäng locket och kontrollera att det ligger dikt an mot apparaten runt om. Vrid lockets handtag medurs tills det tar stopp. En pipsignal bekräftar att locket är helt stängt.
- Fortsett enligt beskrivningarna i avsnitten "Starta ett tillagningsprogram med egna inställningar" eller "Starta ett tillagningsprogram med förinställda värden".  
Var försiktig! Apparaten blir varm. Risk för brännskador på grund av utströmmande ånga. Flytta inte på multikokaren när den är trycksatt. Ta inte på de varma ytorna. Använd handtagen. Använd grytvantar om det behövs. **Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten under kokning eller strax efter att den har stängts av, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.**

## Programmet Koka ris och baljväxter

<b>Förinställning</b>	Tid: Tryckminskning: Varmhållning: Fördröjd start:	9 minuter Naturlig 1 timme Av
-----------------------	---	--

Det här tillagningsprogrammet är idealiskt för skonsam kokning av olika rissorter och baljväxter. Riset ska vägas exakt och sköljas i kallt vatten om detta anges i beskrivningen. Vissa typer av baljväxter måste blötläggas 6–8 timmar i vatten för att absorbera vätska innan de kokas. Det kan göra att de sväller.

- Följ beskrivningen i avsnittet "Förbereda och starta apparaten".
- Fyll på vatten i grytinsatsen i den mängd som anges i tabellen (6). Håll därefter i riset.  
**Varning! Programmet får aldrig köras med tom grytinsats (6), det kan leda till överhettning och brand.** Grytinsatsen får aldrig fyllas på för mycket. Följ alltid den angivna skalan på grytans insida och de maxmängder som anges. Vid tillagning av livsmedel som sväller under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, får tryckkokaren inte fyllas mer än till hälften.  
**Varning! Denna apparat får inte användas som fritos.** Beroende på tillagningsprogrammet får på sin höjd några teskedar olja användas vid tillagningen.  
Det gäller i synnerhet om du lagar rätter som sväller, skummar eller stänker vid tillagning. Det kan leda till att livsmedel kokar över och rinner ner i apparaten eller sätter igen ventilererna. Apparaten kan överhettas och trycket leda till att ånga och vätska kommer ut explosionsartat och orsakar personskador och materiella skador.
- Stäng locket och kontrollera att det ligger dikt an mot apparaten runt om. Vrid lockets handtag medurs tills det tar stopp. En pipsignal bekräftar att locket är helt stängt.
- Fortsett enligt beskrivningarna i avsnitten "Starta ett tillagningsprogram med egna inställningar" eller "Starta ett tillagningsprogram med förinställda värden".  
Var försiktig! Apparaten blir varm. Risk för brännskador på grund av utströmmande ånga. Flytta inte på multikokaren när den är trycksatt. Ta inte på de varma ytorna. Använd handtagen. Använd grytvantar om det behövs. **Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten under kokning eller strax efter att den har stängts av, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.**

### Ristabell

Tänk på att detta är genomsnittliga värden för koktiden och att den faktiska tiden kan variera beroende på rissort. Olika rissorter kan även behöva olika mängder vatten. Följ därför alltid anvisningarna på förpackningen.

Ris	Vatten	Portioner
200 g	300 ml	1–2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2–3
350 g	525 ml	3–4
400 g	600 ml	4–5
450 g	675 ml	5–6
500 g	750 ml	6–7
600 g	900 ml	7–8

### Programmet Sautera

<b>Förinställning</b>	Tid: Temperatur: Locket (3):	10 minuter 127 °C är öppet
-----------------------	------------------------------------	----------------------------------

Med det här programmet kan råvaror som iök eller vitlök förkokas och brynas lite lätt. Det här tillagningsprogrammet är perfekt som förberedelse inför tryckkokning och långsam kokning.

1. Följ beskrivningen i avsnittet "Förbereda och starta apparaten".
2. Häll lite olja eller stekfett i grytinsatsen (6) och starta programmet enligt beskrivningarna i avsnittet "Starta ett tillagningsprogram med egna inställningar" eller "Starta ett tillagningsprogram med förinställda värden". Uppvärmningsfasen startar. När den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en pipsignal.  
**Varning!** Programmet får aldrig köras med tom grytinsats (6), det kan leda till överhettning och brand. **Grytinsatsen får aldrig fyllas på för mycket. Följ alltid den angivna skalan på grytans insida och de maxmängder som anges. Vid tillagning av livsmedel som sväller under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, får tryckkokaren inte fyllas mer än till hälften.**  
**Varning!** Denna apparat får inte användas som fritös. Beroende på tillagningsprogrammet får på sin höjd några teskedar olja användas vid tillagningen.  
Det gäller i synnerhet om du lagar rätter som sväller, skummar eller stänker vid tillagning. Det kan leda till att livsmedel kokar över och rinner ner i apparaten eller sätter igen ventilererna. Apparaten kan överhettas och trycket leda till att ånga och vätska kommer ut explosionsartat och orsakar personskador och materiella skador.  
Lägg råvarorna som ska tillagas i grytan.  
**Varning!** När du steker eller kokar mat med locket öppet och håller i vätska, eller lägger färska råvaror i den heta grytan, kan det komma kraftiga stänk av fett eller vatten. För att förebygga brännskador och materiella skador ska aldrig händer, armar eller ansikte hållas ovanför grytan och inga ömtåliga föremål placeras i närheten av apparaten. Skydda händerna med grytvantar. Obs! Det här programmet fungerar bara med öppet lock.  
**Obs!** När programmet är klart kan du fortsätta direkt med programmen Tryckkoka eller Koka långsamt.

## Programmet Värma

<b>Förinställning</b>	Tid: Fördröjd start:	4 minuter Av
-----------------------	-------------------------	-----------------

Använd programmet för att värma redan tillagade rätter på ett skonsamt sätt.

1. Följ beskrivningen i avsnittet "Förbereda och starta apparaten".
2. Lägg maten som ska värmas i grytinsatsen (6).  
**Varning!** Programmet får aldrig köras med tom grytinsats (6), det kan leda till överhettning och brand. **Grytinsatsen får aldrig fyllas på för mycket. Följ alltid den angivna skalan på grytans insida och de maxmängder som anges. Vid tillagning av livsmedel som sväller under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, får tryckkokaren inte fyllas mer än till hälften.**  
**Varning!** Denna apparat får inte användas som fritös. Beroende på tillagningsprogrammet får på sin höjd några teskedar olja användas vid tillagningen.  
Det gäller i synnerhet om du lagar rätter som sväller, skummar eller stänker vid tillagning. Det kan leda till att livsmedel kokar över och rinner ner i apparaten eller sätter igen ventilererna. Apparaten kan överhettas och trycket leda till att ånga och vätska kommer ut explosionsartat och orsakar personskador och materiella skador.  
3. Stäng locket och kontrollera att det ligger dikt an mot apparaten runt om. Vrid lockets handtag medurs tills det tar stopp. En pipsignal bekräftar att locket är helt stängt.  
4. Fortsätt enligt beskrivningarna i avsnittet "Starta ett tillagningsprogram med egna inställningar" eller "Starta ett tillagningsprogram med förinställda värden".  
Var försiktig! Apparaten blir varm. Risk för brännskador på grund av utströmmande ånga. Flytta inte på multikokaren när den är trycksatt. Ta inte på de varma ytorna. Använd handtagen. Använd grytvantar om det behövs. **Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten under kokning eller strax efter att den har stängts av, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.**

## Programmet Bryna

<b>Förinställning</b>	Tid: Locket (3):	10 minuter är öppet
-----------------------	---------------------	------------------------

När du bryner livsmedel får de fin stekarom (kallas maillardreaktion). Det ger maten ännu intensivare doft och smak. Använd det här programmet för att bryna kött och grönsaker innan de tillagas med tryckkokning eller långsam kokning. Du behöver inte ens ta upp ingredienserna ur grytinsatsen däremellan.

1. Följ beskrivningen i avsnittet "Förbereda och starta apparaten".
2. Lagg i råvarorna i grytinsatsen (6) och starta programmet enligt beskrivningarna i avsnittet "Starta ett tillagningsprogram med egna inställningar" eller "Starta ett tillagningsprogram med förinställda värden". Uppvärmningsfasen startar. När den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en pipsignal. **Varning!** Programmet får aldrig köras med tom grytinsats (6), det kan leda till överhettning och brand. **Grytinsatsen får aldrig fyllas på för mycket. Följ alltid den angivna skalan på grytans insida och de maxmängder som anges. Vid tillagning av livsmedel som sväller under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, får tryckkokaren inte fyllas mer än till hälften.** **Varning!** Denna apparat får inte användas som friterös. Beroende på tillagningsprogrammet får på sin höjd några teskedar olja användas vid tillagningen. Det gäller i synnerhet om du lagar rätter som sväller, skummar eller stänker vid tillagning. Det kan leda till att livsmedel kokar över och rinner ner i apparaten eller sätter igen ventiler. Apparaten kan överhettas och trycket leda till att ånga och vätska kommer ut explosionsartat och orsakar personskador och materiella skador. **Varning!** När du steker eller kokar mat med locket öppet och håller i vätska, eller lägger färska råvaror i den heta grytan, kan det komma kraftiga stänk av fett eller vatten. För att förebygga brännskador och materiella skador ska aldrig händer, armar eller ansikte hållas ovanför grytan och inga ömtåliga föremål placeras i närheten av apparaten. Skydda händerna med grytvantar. Obs! Det här programmet fungerar bara med öppet lock.

**Obs!** När programmet är klart kan du fortsätta direkt med programmen Tryckkoka eller Koka långsamt.

## Programmet Koka ned

<b>Förinställning</b>	Tid: Temperatur:	10 minuter 104 °C
-----------------------	---------------------	----------------------

För att få till en perfekt sås eller god fond behöver den koka ned för att bli lite tjockare. Då blir smaken mer intensiv.

**Tips:** Lagg i lite kallt smör i såsen och mixa den strax innan den serveras. Det gör såsen blank och tjockflytande.

**Obs!** Använd inte grytinsatsen (6) i din multikokare till detta, eftersom nonstick-beläggningen kan få repor och skadas. Följ även anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".

1. Följ beskrivningen i avsnittet "Förbereda och starta apparaten".
2. Du kan göra sås på det du just tillagat med tryckkokning eller långsam kokning. Ta då först upp köttet och grönsakerna ur grytan.
3. Fortsätt enligt beskrivningarna i avsnittet "Starta ett tillagningsprogram med egna inställningar" eller "Starta ett tillagningsprogram med förinställda värden". Ha locket öppet under hela tillagningen. **Var försiktig!** Apparaten blir varm. Risk för brännskador på grund av utströmmande ånga. Flytta inte på multikokaren när den är trycksatt. Ta inte på de varma ytorna. Använd handtagen. Använd grytvantar om det behövs. **Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten under kokning eller strax efter att den har stängts av, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.**
4. När din sås har fått önskad konsistens lägger du tillbaka köttet och grönsakerna igen och låter alltså dra några minuter före servering.

## Varmhållningsfunktionen

<b>Förinställning</b>	Tid:	1 timme för tillagningsprogrammen Tryckkoka, Koka långsamt, Ångkoka och Koka ris och baljväxter
-----------------------	------	---

Varmhållningsfunktionen aktiveras automatiskt efter tillagningsprogrammen Tryckkoka, Koka långsamt, Ångkoka och Koka ris och baljväxter och visas på displayen med symbolen för varmhållning (⌚). **Obs!** Varmhållningsfunktionen går inte att aktivera manuellt i andra tillagningsprogram. Under varmhållningen kan det bildas kondens i kondensvattenrännan (8). Det är helt normalt. När kondensvattenrännan är full samlas kondensvattnet upp i kondensvattenbehållaren (13).

Den maximala varmhållningstiden är 6 timmar, men kan ändras efter behov enligt beskrivningen i avsnittet "Starta ett tillagningsprogram med egna inställningar". När varmhållningstiden är slut går apparaten automatiskt över till standby-läge.

**Obs!** Den här funktionen kan när som helst stängas av manuellt genom att du trycker på **start/stopp-knappen**.

**Tips:** Vi rekommenderar en varmhållningstid på en timme för att matens kvalitet och smak ska bevaras

## Funktionen Fördröjd start

<b>Förinställning</b>	Tid:
	Av, högst 12 timmar

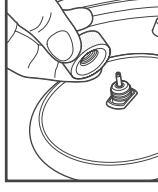
Med denna funktion kan du lägga i alla råvaror och programmera din multikokare för programmen Tryckkoka, Koka långsamt, Ångkoka och Koka ris och baljväxter. Programmet startar sedan beroende på vilken tid du ställer in, men med max. 12 timmars fördröjning. På så sätt kan du i lugn och ro förbereda maten och vara säker på att vara klar i tid utan att behöva göra något mer. Obs! Timern på displayen börjar räkna ner när apparatens uppvärmningsfas är färdig. Den här funktionen kan när som helst stängas av manuellt genom att du trycker på **start/stopp-knappen**.

## Rengöring och skötsel

1. Dra ur kontakten och låt apparaten svalna.
  2. Sänk inte ner apparaten i vatten. Torka istället av den med en fuktad trasa med lite diskmedel. Använd inga hårda eller frätande rengöringsmedel.
  3. Apparatens grytinsats (6) är försedd med en speciell nonstick-beläggning som gör att maten inte fastnar lika lätt. Tänk på följande:
    - Använd aldrig vassa, hårda föremål för att skrapa, röra om eller skära i grytan. Använd aldrig grytinsatsen som bunke när du vispar eller mixar.
    - Ta alltid upp livsmedlen ur grytan om du ska purera, mixa eller skära dem.
    - Använd endast redskap av trä eller värmetålig plast.
    - Använd inte ugnsgöringspray, nonstick-spray eller liknande produkter.
    - Beläggningen gör att grytan är lätt att göra ren. Använd aldrig skurmedel eller hårda hjälpmedel. Efter en kort stunds blötläggning kan även hårt sittande matrester tas bort med en mjuk disksvamp eller en diskborste i plast och varmt vatten med diskmedel.
    - Grytinsatsen får inte diskas i diskmaskin.
- Skador på nonstick-beläggningen som beror på att metallföremål eller liknande har använts täcks inte av garantin.
4. Ta bort kondensvattenbehållaren och gör rent den noggrant under rinnande vatten och torka av den innan du sätter tillbaka den i apparaten.

## Rengöring av säkerhetsrelaterade delar

### Göra rent locket



Lossa fästmuttern (5) genom att skruva den moturs. Ta bort muttern och lägg den på ett säkert ställe. Ta därefter av locket (3) och gör rent det under vatten. Torka av det ordentligt och sätt sedan tillbaka det. Skruva på fästmuttern igen och var noga med att den hamnar i rätt läge.

**Obs!** Den svarta packningen ska vara fasttryckt mot lockets insida.

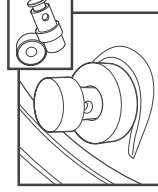
### Ta bort packningen



Lossa fästmuttern (5) genom att skruva den moturs. Ta bort muttern och lägg den på ett säkert ställe. Ta därefter av locket. Ta ut packningen (4), skölj av den och torka av den ordentligt innan du sätter tillbaka den igen. Kontrollera att packningen sitter i rätt läge på metallringen.

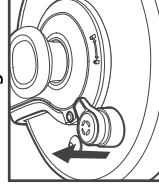
**Obs! Byt genast ut packningen om du upptäcker sprickor eller repor. Packningen ska bytas vartannat år, oavsett om det finns några synliga skador eller inte. Använd alltid en originalpackning från WMF, som finns som reservdel, när du byter packningen.**

### Ta bort övertrycksventilen



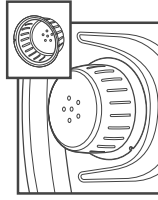
Lossa fästmuttern (5) genom att skruva den moturs. Ta bort muttern och lägg den på ett säkert ställe. Ta därefter av locket. Ta bort den svarta packningen i änden av ventilen och ta av ventilen från locket. Gör rent den under rinnande vatten. Se till att kanalen blir ordentligt rengjord. Torka av den svarta packningen noggrant och sätt tillbaka ventilen uppifrån genom locket så att den hamnar i sitt ursprungliga läge. Sätt därefter tillbaka den svarta packningen på ventilen.

### Göra rent ångventilen



Ta försiktigt bort ångventilen (1) från lockets ovasida och skölj av den under rinnande vatten. Var extra noga med att göra rent insidan. Torka av den ordentligt. Kontrollera att ventilens kanal i locket också görs rent ordentligt innan ångventilen sätts tillbaka på sin ursprungliga plats. Klacken på ångventilen ska alltid vara vänd mot lockets mittpunkt.

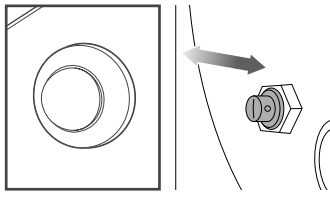
### Ta bort ångventilens sil på insidan av locket



Lossa silen genom att dra ut den försiktigt. Gör rent den under rinnande vatten. Torka av den ordentligt. Kontrollera ångventilen på lockets in- och utsida och se om den är smutsig. Rengör den vid behov. Sätt sedan tillbaka silen i sitt ursprungsläge. Sätt tillbaka den i sitt ursprungliga läge. Ett klickande ljud ska höras när den sätts fast. Kontrollera att ventil silen ligger dikt an mot insidan av locket.

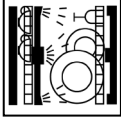
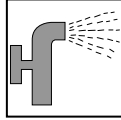
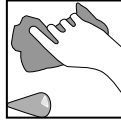
**Varning!** Apparaten får endast användas med silen påsatt.

### Kontrollera säkerhetsventilen (2)



Säkerställ att säkerhetsventilen (2) fungerar som den ska genom att trycka lätt på den från insidan och utåt med ett finger. Det får inte finnas några smuts- eller matrester som sitter fast.

**Varning! Försök aldrig skruva ut säkerhetsventilen.**

	 Kan diskas i diskmaskin	 Kan diskas under rinnande vatten	 Torka av med en fuktig trasa
Basenhet	—	—	✓
Avtagbart lock (3)	—	✓	✓
Grytinsats (6)	—	✓	✓
Kondensvattenbehållare (13)	—	✓	✓
Ångkorg (16)	✓	✓	✓
Underlägg för ångkorgen (17)	✓	✓	✓
Mått (18)	—	—	—
<b>Rengöring av säkerhetsrelaterade delar</b>			
Packning (4)	—	✓	✓
Övertrycksventil (12)	—	✓	✓
Ångventil (1)	—	✓	✓
Sil för ångventil	—	✓	✓
Säkerhetsventil (2)	—	—	—

## Felsökningshjälp

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Locket är trögt att öppna eller kan inte öppnas alls	<p>Sätt ihop locket (3) på rätt sätt. Kontrollera att det inte är något mellanrum mellan armen med gångjärnet (15) och locket. Fästmuttern (5) på locket ska sitta fast och vara ihopskruvad med den svarta packningen nedåt mot locket. Kontrollera att lockets packning (4) är ordentligt insatt. Rengör lockets packning enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".</p> <p>Kontrollera om packningen (4) är sprucken eller repad. Byt ut lockets packning om den är skadad.</p> <p>Vänta tills trycket inne i grytan är helt borta.</p> <p>Koppla om apparaten till driftklart läge och starta funktionen Snabb tryckminskning. Välj då tillagningsprogrammet Tryckkoka och gå sedan direkt till funktionen Tryckminskning. Tryck på vridknappen (22) i minst 3 sekunder. Ångventilen (1) öppnas då i 30 sekunder. <b>Varning! Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.</b></p>	<p>Kontrollera att övertrycksventilen går att röra på. Vrid på handtaget (14) på locket fram och tillbaka och försök igen. Tänk på att det kan komma ut het ånga under locket.</p> <p>Se till att minska trycket helt genom att låta apparaten stå och svalna helt i minst 2 timmar. <b>Varning! Apparaten får inte läggas i vatten för att kallna.</b> Använd ett lämpligt, tunt föremål för att lossa övertrycksventilen igen. <b>Var försiktig! Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.</b></p> <p>Gör rent övertrycksventilen enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel" och sätt sedan tillbaka den i rätt läge.</p> <p>Lockets låsmekanism måste vara helt öppen för att locket ska kunna stängas. Vrid handtaget moturs tills det tar stopp och stäng sedan locket.</p> <p>Packningen är inte rätt insatt. Kontrollera att packningen ligger ordentligt i spåret längs lockets kant hela vägen runt om.</p>
	<p>Det går inte att öppna på grund av det invändiga trycket.</p>	<p>Trycket i grytan är helt borta, men övertrycksventilen (12) har fastnat.</p>
Locket är trögt att stänga eller kan inte stängas alls		<p>Lockets låsmekanism måste vara helt öppen för att locket ska kunna stängas. Vrid handtaget moturs tills det tar stopp och stäng sedan locket.</p> <p>Packningen är inte rätt insatt. Kontrollera att packningen ligger ordentligt i spåret längs lockets kant hela vägen runt om.</p>

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Trycket släpps ut med stor kraft via ångventilen (1)	<p>Trycket i grytan är helt borta, men övertrycksventilen (12) har fastnat.</p>	<p>Se till att minska trycket helt genom att låta apparaten stå och svalna helt i minst 2 timmar. <b>Varning! Apparaten får inte läggas i vatten för att kallna.</b> Använd ett lämpligt, tunt föremål för att lossa övertrycksventilen igen. <b>Var försiktig! Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.</b></p> <p>Gör rent övertrycksventilen enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel" och sätt sedan tillbaka den i rätt läge.</p> <p>Kontakta kundtjänst (kontakttuppgifterna står på bruksanvisningens baksida) eller lämna in apparaten för fackmannamässig reparation.</p>
	<p>Felaktig tryckreglering är orsaken till att trycket minskar</p> <p>Ångventilen (1) har inte återgått till sitt rätta läge</p>	<p>Tryck lite lätt på ångventilen (1) så att den glider till rätt läge. Kontrollera att ångventilen sitter korrekt. Klacken på ångventilen ska alltid vara vänd mot lockets mittpunkt. <b>Var försiktig! Håll aldrig händer, armar eller ansikte ovanför apparaten, eftersom du kan bränna dig på ånga, hett vatten eller livsmedel.</b></p> <p>Följ ristabellens angivelser om förhållandet mellan ris och vatten. Kontrollera att ångventilen, säkerhetsventilen och övertrycksventilen inte är smutsiga och därmed inte håller rätt under kokningen.</p> <p>Kontrollera om en säkring har gått eller om det är någon typ av störning på elnätet.</p>
Maten är inte genomkokt eller resultatet uppfyller inte förväntningarna	<p>När du kokar ris: fel förhållande mellan vatten och ris</p> <p>Apparaten får ingen el från elnätet</p>	<p>Kontrollera att ångventilen (1) är korrekt monterad. Klacken ska alltid vara vänd mot lockets mittpunkt. Håll i mer vätska/råvaror i grytinsatsen (6).</p> <p>Kontakta kundtjänst (kontakttuppgifterna står på bruksanvisningens baksida).</p>
I programmet Tryckkoka stiger inte övertrycksventilen (12) uppåt, apparaten trycksätts inte.		<p>Kontrollera att ångventilen (1) är korrekt monterad. Klacken ska alltid vara vänd mot lockets mittpunkt. Håll i mer vätska/råvaror i grytinsatsen (6).</p> <p>Kontakta kundtjänst (kontakttuppgifterna står på bruksanvisningens baksida).</p>
Apparaten startar varmhållningsfunktionen automatiskt utan att avsluta tillagningen.		<p>Fyll på lite mer vätska i grytinsatsen (6) och starta om tillagningen.</p>

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det samlas vatten under apparaten.		Kontrollera att apparaten står på ett jämnt, vågrätt underlag och att kondensvattenbehållaren (13) på apparatens baksida är rätt insatt. Töm kondensvattenbehållaren (13) enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
På displayen visas felkod- den Err0		Det är fel på den övre temperaturgivaren. Kontakta kundtjänst (kontaktuppgifterna står på bruksanvisningens baksida).
På displayen visas felkod- den Err1		Det är fel på den nedre temperaturgivaren. Kontakta kundtjänst (kontaktuppgifterna står på bruksanvisningens baksida).
På displayen visas felkod- den Err2		Locket sitter i fel läge för att exempelvis ett tillagningsprogram ska kunna startas. Öppna och stäng sedan locket igen. När locket är korrekt stängt hörs en pipsignal.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall när den är uttjänt, utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger.

Borttagning av eventuella personuppgifter på uttjänta apparater ansvarar användaren själv för.

Med reservation för ändringar.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- **EU-markkinat:** Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laite ja sen virtajohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- **EU-markkinat:** Fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- **EU-markkinat:** Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- **Muut kuin EU-markkinat:** Laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti, aistitoiminnoltaan tai henkisesti vajaakuntoisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön. Laitetta ei tule käyttää, jos henkilö ei tunne laitetta ja/tai hänellä ei ole laitteen käytöstä riittävästi kokemusta. Edellä mainittujen henkilöiden turvallisuudesta vastaavien henkilöiden on valvottava laitteen käyttöä. Heidän on neuvottava, kuinka laitetta tulee käyttää.
- **Muut kuin EU-markkinat:** Valvo lapsia, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Laitetta ei saa upottaa veteen puhdistusta varten.
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.
- Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja. Puhdista käytön jälkeen kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuneet osat luvun "Puhdistus ja hoito" mukaisesti.
- Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu käyttöön kodeissa ja vastaavissa tiloissa, kuten esimerkiksi
  - myymälöiden ja toimistojen henkilöstökeittiöissä sekä muissa työympäristöissä
  - maataloilla

- hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakastiloissa
- aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.

- Varo, palovammojen vaara: Laitteen ulkopinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi.
- Huomio, vaahtoamisen ja ylikiehumisen vaara.
- Jos laite täytetään liian täyteen, siitä voi roiskua kuumia nesteitä.

## Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Valmistaja ei vastaa määräysten vastaisesta käytöstä johtuvien vahinkojen aiheuttamista vaurioista. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle. Huomioi myös erilliset takuuta koskevat ohjeet. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

### Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220–240 V~ 50–60 Hz

Tehonkulutus: 1000–1200 W

Suojausluokka: I

Korkein sallittu paine (PS): 130 kPa

### Muita turvallisuusohjeita

- Lue käyttöohje ja kaikki muut ohjeet huolella ennen monitoimikeittimen käyttöä. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa tapaturman tai vahingon.
- **Varo! Laite on painekattila. Varmista, että laite on suljettu oikein ennen kuumentamista. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa palovamman. Älä koskaan yritä avata laitteen kantta väkisin.** Paine voi vapautua räjähdysmäisesti, jolloin kuuma höyry ja nesteet voivat aiheuttaa tapaturman ja aineellisia vahinkoja. Päästä aina ensin paine uunitilasta (7) ennen kuin avaat kannen (3). Käytä tähän käyttöohjeessa selostettuja paineenpoistomenetelmiä.
- **Varo!** Vaikka kansi (3) on oikein suljettu ja lukittu, kuumaa höyryä voi vuotaa kannen venttiileistä käytön aikana ja muutaman minuutin ajan laitteen poiskytkennän jälkeen. **Älä vie käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolelle käytön aikana tai heti sen jälkeen kuumaa höyryä, vettä tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.** Kuumaa kondenssivettä voi kertyä höyryventtiiliin (1), kondenssivesikouruun (8), kondenssivesisäiliöön (13) ja kannen (3) alle ja/tai tippua, kun kansi avataan. Kannen alta voi päästä avattaessa suuria määriä kuumaa höyryä. Pysy aina riittävän kaukana kannista avattaessa palovammojen välttämiseksi.
- **Varo! Älä koskaan lisää nesteitä tai ruoka-aineksia suoraan uunitilaan (7), vaan ainoastaan irrotettavaan kattilaan (6). Älä käytä laitetta, jos uunitilassa (7) on nesteitä. Voit saada sähköiskun. Kytkie laite heti pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta, jos nesteitä vuotaa yläpuolelta.**
- **Varo! Uunitilan (7) lämmitysvastus pysyy jonkin aikaa kuumana laitteen poiskytkemisen jälkeen.**
- Varmista aina ennen käyttöönottoa, että kannen molemmat venttiilit (1, 2) ja ylipainesalpa (12) ovat täysin puhtaita ja liikkuvat vapaasti. Puhdista venttiilit ja ylipainesalpa huolellisesti tarvittaessa luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

- Tarkasta säännöllisesti, onko laitteen osissa tai tarvikkeissa, erityisesti kannessa tai virtajohtodossa vaurioita. Älä käytä laitetta, jos laite tai sen osat ovat vaurioituneita tai laite ei toimi odotetusti tai ylikuumentee tai vuotaa tai on altistunut liian suurille kuormituksille (esim. putoaminen, isku, nesteet kotelossa). Toimita laite näissä tapauksissa korjattavaksi valtuutettuun huoltoilijakeskeeseen.
- Älä koskaan käytä laitetta uunissa. Korkea lämpötila vahingoittaa kahvoja, venttiilejä ja turvavaruksia. Laitetta saa käyttää ainoastaan sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen eli elintarvikkeiden kypsennykseen.
- **Älä koskaan täytä kattilaa (6) liian täyteen. Huomioi aina kattilan sisäpuolen asteikko ja maksimimäärät.** Tämä pätee erityisesti silloin, kun valmistat ruokia, jotka turpoavat, vaahtoavat tai roiskuvat valmistuksen aikana. Ruoka-ainekset voivat kiehua yli ja valua laitteeseen tai tukkia venttiilit. Laite voi ylikuumentua ja paine voi vapautua räjähdysmäisesti, jolloin kuuma höyry ja nesteet voivat aiheuttaa tapaturmia ja aineellisia vahinkoja.
- **Kypsennyksen aikana turpoavia elintarvikkeita, kuten esim. riisiä tai kuivattuja vihanneksia keittäessä, keitin saa olla enintään puolillaan.**
- Varmista, että kattilan ulkopinta sekä uunitilan (7) kuumennuslevy ja lämpötila-anturi ovat puhtaista ja kuivia. Pyyhi roiskuneet ruoka-ainekset ja nesteet pehmeällä ja kuivalla liinalla ennen kuin asetat kattilan uunitilaan ja otat laitteen käyttöön.
- Jos lisäät kuumaan kattilaan nesteitä tai tuoreita elintarvikkeita kuullotusta tai ruskistamista varten kanssi avattuna, rasva ja vesi voivat roiskua voimakkaasti. Älä koskaan pidä käsiä, käsivarsia tai kasvoja kattilan yläpuolella äläkä laita herkkiä esineitä laitteen viereen tapaturmien ja vahinkojen välttämiseksi. Suojaa kätesi uunikintaila.
- **Älä koskaan kuumenna laitteella paljon alkoholia sisältäviä juomia, esim. hehkuviiniä, tai alkoholipitoisia elintarvikkeita, koska ne aiheuttavat räjähdys- ja tulipalovaaran. Laite ei sovellu ruoka-ainesten liekittämiseen.**
- **Varo! Laite kuumentee. Kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä monitoimikeitintä sen ollessa paineenalaisena. Älä koske kuumiin pintoihin. Tartu ainoastaan kahvoihin. Käytä tarvittaessa uunikintaita.**
- **Laitetta ei saa käyttää rasvakeittimenä.** Käytä valmistusohjelmasta riippuen vain muutamaa teelusikallista öljyä.
- **Varo! Nahkoineen kypsennettyyn lihaan (esim. siipikarja, kiel) voi syntyä höyrykuplia paineen vaikutuksesta. Älä koske nahkaan niin kauan kuin kuplia näkyy. Palovamman vaara.**
- Kytke laite määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohtoon ja pistotulpan on oltava kuivia.
- Älä vedä virtajohtoa terävien reunojen yli tai jätä sitä puristuksiin äläkä anna johdon roikkua alaspiin. Suojaa johto kuumuudelta, öljyltä ja vedeltä.
- Käytä vain moitteettomassa kunnossa olevaa jatkojohtoa.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta virtajohtosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä kanno laitetta roikottamalla sitä virtajohtosta.
- Älä aseta laitetta kuumille pinoille, kuten liedelle tai avoimen kaasuliekin lähetyville, koska kotelo voi sulaa.
- Laitteen saa sijoittaa vain tasaiselle, kuivalle, pölyttömälle kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Älä aseta laitetta kosteudelle aroille pinoille. Vesiroiskeet voivat vahingoittaa pintoja.
- **Huomio**, laitteesta vapautuu höyryä! Älä aseta laitetta herkkien huonekalujen (esim. seinäkaappien) alle.
- Laitetta ei saa käyttää ulkona eikä kosteissa tiloissa. Sitä on käytettävä tai säilytettävä lasten ulottumattomissa.
- Laitetta saa käyttää vain valvottuna.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.

- Älä koskaan pese laitetta tai pistotulppaa pesukoneessa eikä juoksevassa vedessä tai veteen upotettuna. Noudata luvun "Puhdistus ja hoito" puhdistusohjeita.
- Älä tee muutoksia turvallisuusjärjestelmiin käyttöohjeessa annettuja huolto- ja puhdistusohjeita lukuun ottamatta.
- Käytä ainoastaan WMF-alkuperäisiä. Käytä ainoastaan saman mallisia kattioita ja kansia.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä, sillä laite vaurioituu silloin vakavasti.
- Ravista laitetta kevyesti ruuan roiskumisen välttämiseksi ennen kuin avaat kannen puuromaisten elintarvikkeiden keittämisen jälkeen.
- Laitetta ei saa koskaan käyttää ilman höyryventtiilin sihtiä, joka sijaitsee kannen sisäpuolella. Varmista, että venttiili sihti asetetaan höyryventtiilin puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen. Luo tähän liittyen huolellisesti luku "Puhdistus ja hoito".

### Monitoimikeittimen 8-in-1 käyttö

Lono-monitoimikeitin ei ole pelkästään sähkökäyttöinen painekattila, vaan monipuolinen monitoimilaitte. 8 toimintoa yhdessä laitteessa: pikakypsennys, haudutus, höyrytys, riisin ja palkokasvien kypsennys, kuullotus, lämmitys, ruskistus ja sakeutus. Laite sopii siten täydellisesti nopeaan, terveelliseen ja vaihtelurikkaaseen ruuanlaittoon. Jopa 70 % lyhyempi valmistusaika säilyttää vitamiinit ja hiveneineen ja elintarvikkeissa säilyy aromaattinen maku. Elintärkeitä vitamiineja ei menetetä ylikypsennyksen vuoksi. Käytännöllinen enintään 6 tunnin lämpimänäpitoiminto ja jopa 12 tunnin ajastin varmistava maksimaalisen joustavuuden.

Ajastimella ohjattu elektroniikka valvoo kypsennysaikoja, painetta ja lämpötiloja ja takaa siten parhaan mahdollisen turvallisuuden. Esiasetetut ruuanvalmistusohjelmat on helppo ja nopea valita intuitiivisella ohjauksella tai sovitaa yksilöllisiin tarpeisiin.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

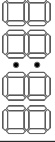









- Ota laite kaikkein tarvikkeineen varovasti pakkauksesta ja varmista, että kaikki osat ja tarvikkeet sisältyvät toimitukseen ja ovat ehjiä.
- **Ohje:** Osa tarvikkeista on irrotettava kattilassa (6).
- Poista ehdottomasti kaikki pakkausmateriaalit ennen käyttöä ja varmista, ettei uunitilassa (7) ole pakkausjäämiä.
- Puhdista laite, sen osat ja tarvikkeet ennen ensimmäistä käyttökertaa ja pidemmän varastoinnin jälkeen luvun "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaan.

## Turvallisuusvarusteiden kuvaus ja käyttö

Turvallisuusvarusteet	Kuvaus	Käyttö
Ylipainekytin	Havaitsee korkean paineen aiheuttamat mekaaniset muodonmuutokset (7) uunitilassa. Kun sisätilan paine ylittää suurimman sallitun säätöpaineen, ylipainekytin kytkee lämmityksen pois päältä ja estää paineen nousun. Kun paine laskee taas maksimipaineen alle, ylipainekytin kytkee lämmityksen jälleen päälle ja laite toimii normaalisti.	Käyttö, puhdistus tai hoito ei ole mahdollista.
"Höyry- tai painoventtiili"	Sulkee keittotilan omalla painollaan. Kun keittotilan paine ylittää suurimman säätöpaineen, painevoima ylittää venttiilin painovoiman. Venttiili avautuu ja höyryä virtaa ulos. Uunitilan paine laskee, kunnes venttiilin painovoima on jälleen suurempi kuin painevoima. Venttiili sulkeutuu taas.	"Höyry- tai painoventtiiliin voi irrottaa ja puhdistaa. Katso kappale "Turvallisuuteen liittyvien osien puhdistaminen".
Varoventtiili	Estää ylipainekytimen ja höyryventtiilin rinnalla paineen nousun liian korkeaksi.	Varoventtiiliin voi puhdistaa. Katso kappale "Turvallisuuteen liittyvien osien puhdistaminen".
Ylipainesalpa	Lukitsee kannen mekaanisesti niin kauan kuin sisätiloissa on painetta.	Ylipainesalvan voi irrottaa ja puhdistaa. Katso kappale "Turvallisuuteen liittyvien osien puhdistaminen".

## Käyttöönotto

### Näyttö ja näytön symbolit

Symboli	Kuvaus	Mahdolliset asetukset
	<b>Numeronäyttö</b> Kellonajan ja lämpötilojen näyttö.	
	Lämpötilayksikön näyttö	Näyttö Celsius-asteina (°C) Näyttö Fahrenheit-asteina (°F) Vaihto tapahtuu valmiustilassa (näyttö "-- --") painamalla EXII-painiketta 3 sekuntia. Valitse ja vahvista kiertopainikkeella (20).
	<b>Lämmitys (vuorotellen vilkkuvat palkit):</b> Laitte kuumenee esiasetettuun tai yksilölliseen lämpötilaan. <b>Keittäminen paineella (palkkeissa palaa jatkuvasti valo):</b> Laitte keittää paineella. Kantta ei voi avata. Palkkeissa palaa jatkuvasti valo, kunnes asetettu aika on kulunut umpeen. <b>Keittäminen ilman painetta:</b> Palkkeja ei enää näytetä kuumennuksen jälkeen. <b>Jäännöspainetta laitteessa (samanaikaisesti vilkkuvat palkit):</b> Laitteessa on vielä painetta eikä kantta voi avata. Odota, kunnes kuvake häviää.	
	<b>Loppu</b> Asetettu ruuanvalmistusohjelma on päättynyt.	
	<b>Paineenpoisto</b> Paineenpoiston valinta. Valittavana vain ohjelmassa, joissa käytetään painetta.	 Nopea paineenpoisto  Luonnollinen paineenpoisto
	<b>Lämpötila</b> Lämpötilan valinta. Valittavana vain haudutusohjelmassa	 Korkea lämpötila  Matala lämpötila

## Ruuanvalmistusohjelmat

Ruuanvalmistusohjelma / symboli	Kuvaus	Esiasetukset
	<b>Pikakypsennys</b> Ruoka kypsennetään nopeasti ja hellävaraisesti höyrypaineessa. <b>Huomio!</b> Kypsennyksen aikana höyryventtiilistä, ylipainesalvasta ja varoventtiilistä voi päästä kuumaa höyryä ja vettä. Älä pidä käsiä, käsivarsia tai kasvoja laitteen yläpuolella kuuman höyryn ja veden aiheuttamien vakavien palovammojen välttämiseksi.	Aika: 10 minuuttia Painetaso: 1 Luonnollinen Lämpimänäpito: 1 tunti Ajastettu käynnistys: Pois
	<b>Haudutus</b> Ruoka valmistetaan hitaasti ja hellävaraisesti	Aika: 4 tuntia Lämpötila: Alhainen Lämpimänäpito: 1 tunti Ajastettu käynnistys: Pois
	<b>Höyrytys</b> Vihannesten, kalan, mykyjen höyrytys, valmiiden ruokien lämmitys	Aika: 15 minuuttia Lämpimänäpito: 1 tunti Ajastettu käynnistys: Pois
	<b>Riisin ja palkokasvien kypsennys</b> Erialaisten riisilajikkeiden ja palkokasvien kypsennys	Aika: 9 minuuttia Painetaso: Luonnollinen Lämpimänäpito: 1 tunti Ajastettu käynnistys: Pois
	<b>Kuullotus</b> Vihannesten ja lihan kevyt ruskistus	Aika: 10 minuuttia Lämpötila: 127 °C
	<b>Lämmitys</b> Valmiiden ruokien lämmitys	Aika: 4 minuuttia Ajastettu käynnistys: Pois
	<b>Ruskistus</b> Lihan tai vihannesten paisto / ruskistus	Aika: 10 minuuttia
	<b>Sakeutus</b> Kastikkeiden, siirappien ja fondien sakeuttaminen. Hillojen keittäminen	Aika: 10 minuuttia Lämpötila: 104 °C

## Asetettavat arvot ja toiminnot

Asetus / symboli	Kuvaus
	<b>Valikko</b> Ruuanvalmistusohjelman valinta. Avaa ruuanvalmistusohjelma vahvistamalla toiminto kiertopainikkeella.
	<b>Aika</b> Muuttaa esiasetettua aikaa minuuteissa ja tunneissa
	<b>Lämpötila</b> Lämpötilan sovitus
	<b>Painetaso</b> Painetasojen sovitus pikakypsennysohjelmassa Painetaso 1: 33 kPa (vastaa n. 108 °C) Painetaso 2: 52 kPa (vastaa n. 112 °C) Painetaso 3: 65 kPa (vastaa n. 114 °C) Painetaso 4: 83 kPa (vastaa n. 117 °C)
	<b>Paineenpoisto</b> Vaihtoehtoina ovat nopea ja luonnollinen paineenpoisto Nopea: Paine päästetään automaattisesti nopeasti ohjelman päätyttyä, jotta elintarvikkeita ei ylikypsennetä ja noudatetaan reseptien lyhyitä kypsennysaikoja. Luonnollinen: Paine laskee elintarvikkeiden jäähtyessä. Höyryventtiilistä ei virtaa höyryä. <b>Ohje:</b> Paineenpoisto voidaan suorittaa myös manuaalisesti kypsennyksen aikana painamalla kuvaketta "Paineenpoisto" ja painamalla sitten kiertopainiketta vähintään 3 sekunnin ajan. Painetta päästetään silloin 30 sekunnin ajan.
	<b>Lämpimänäpito</b> Pitää ohjelman päätyttyä ruuan lämpimänä asetetun ajan. Lämpimänäpito-toiminto voidaan aktivoida enintään 6 tunniksi seuraavissa ohjelmissa: pikakypsennys, haudutus, höyrytys sekä riisin ja palkokasvien kypsennys.
	<b>Ajastettu käynnistys</b> Mahdollistaa halutun ohjelman käynnistämisen 12 tunnin viiveellä
	<b>Käynnistys-/pysäytyspainike (Start/Stop)</b> Viikkuu valmiustilassa ja käynnistää ja pysäyttää ruuanvalmistusohjelman
	<b>Lopetuspainike (Exit)</b> Keskeyttää asetusohjelman ja asettaa laitteen valmiustilaan.





Lono-monitoimikeitin tarjoaa 8 erilaista ruuanvalmistusohjelmaa: pikakypsennys, haudutus, höyrytys, riisin ja palkokasvien kypsennys, kuullotus, lämmitys, ruskistus ja sakeutus. Jokaiselle ohjelmalle on esiasetettu aika, paine ja lämpötila. Niitä voidaan kuitenkin muuttaa ohjeen, määrän tai henkilökoh-  
taisten mielipidemysten mukaan.

Ruuanvalmistusohjelma	Aika	Paine (kPa)	Esilämmitys	Automaattinen lämpimänäpito
Pikakypsennys	1–120 minuuttia	33–83 kPa (4 painetasoa)	Kyllä	Kyllä
Haudutus	2–12 minuuttia	-	Ei	Kyllä
Höyrytys	1–60 minuuttia	-	Kyllä	Kyllä
Riisin ja palkokasvien kypsennys	1–60 minuuttia	-	Kyllä	Kyllä
Kuullotus	1–60 minuuttia	-	Kyllä	Ei
Lämmitys	1–60 minuuttia	-	Kyllä	Ei
Ruskistus	1–60 minuuttia	-	Kyllä	Ei
Sakeutus	1–120 minuuttia	-	Ei	Ei

#### Laitteen valmistelu ja päällekytkentä

1. Aseta laite sileälle, tasaiselle, kuivalle ja pölyttömälle pinnalle, joka kestää kuumuutta ja kosteutta.
2. Käännä kannen kahvaa (14) vastapäivään vasteeseen saakka ja avaa kantta, kunnes se pysyy avatussa asennossa.
3. Varmista, että kansi on koottu oikein ja että kannen molemmat venttiilit (1, 2) ja ylipainesalpa (12) ovat täysin puhtaita ja liikkuvat vapaasti. Puhdista venttiilit ja ylipainesalpa huolellisesti tarvittaessa luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
4. Ota kattila (6) ja tarvikkeet uunitilasta ja varmista, että kattilan ulkopinta sekä kuumennuslevy ovat täysin puhtaita.
5. Varmista, että laitteen takasivulla oleva kondenssivesisäiliö (13) on tyhjä ja oikein pitimessään.
6. Aseta kattila (6) takaisin uunitilaan (7).
7. Kytke pistotulppa laitteen takasivulle ja määräysten mukaiseen pistorasiaan. Kuuluu piippaus ja **käynnistys-/pysäytyspainikkeen** (Start/Stop) ympärillä oleva valorengas vilkkuu. Laite on valmiustilassa.
8. Paina uudelleen **käynnistys-/pysäytyspainiketta** (Start/Stop). Kuuluu uusi piippaus. **Käynnistys-/pysäytyspainikkeen** (Start/Stop) ympärillä oleva valorengas vilkkuu ja näytössä näkyy "-- --". Laite on valmiustilassa.

#### Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen

1. Toimi luvussa "Laitteen valmistelu ja päällekytkentä" kuvatulla tavalla.
  2. Huomioi kunkin ruuanvalmistusohjelman minimiäyttömäärät ja ohjeet.
  3. Paina kiertopainiketta (22). Valikkokuvakkeessa  palaa tasainen valo, pikakypsennysohjelman kuvake  vilkkuu. Valitse haluttu ohjelma kiertopainiketta kääntämällä ja vahvista ohjelma painiketta painamalla.
  4. Valitun ohjelman kuvakkeessa palaa tasainen valo, ja kyseisen ohjelman muutettavissa oleva toimintokuvake ja sen arvo vilkkuvat näytössä. Voit nyt valita kyseiselle ohjelmalle kaikki asetettavat arvot ja toiminnot kiertopainiketta kääntämällä. Vahvista valinta painamalla uudelleen kiertopainiketta. Valitun ohjelman kuvakkeessa ja valitun toiminnon kuvakkeessa palaa tasainen valo. Muutettava arvo vilkkuu näytössä ja sitä voidaan nyt mukauttaa kiertopainiketta kääntämällä ja se voidaan vahvistaa sitä painamalla. Voit nyt asettaa kaikki valitun ohjelman muutettavat arvot ja toiminnot.
- Ohje: EXIT-painikkeella** voit keskeyttää laitteen nykyisen ohjelmoinnin ja aloittaa alusta. Jos mitään painiketta ei paineta 5 minuuttiiin, laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan ja näytössä näkyy "-- --".
5. Paina **käynnistys-/pysäytyspainiketta** (Start/Stop). **Käynnistys-/pysäytyspainikkeen** (Start/Stop) ympärillä olevassa valorengassa ja valitun ohjelman kuvakkeessa palaa tasainen valo. Näytössä näkyy lämmitysvaiheen kuvake  ja ohjelmalle valmiiksi asetettu aika. **Huom!** Lämmitysvaiheen aikana höyryventtiiliä (1) ja ylipainesalvasta (12) voi päästä höyryä valitusta ohjelmasta riippuen. Tämä on normaalia. Höyryä päästetään ajoittain höyryventtiiliästä. Tämäkin on normaalia. **Älä vie käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolelle käytön aikana tai heti sen jälkeen kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.**
  6. Ohjelman päätyttyä kuuluu 3 piippausta. Näytössä näkyy 1 minuutin ajan kuvake "Loppu" . **Ohje:** Ravistele suljettua laitetta ohjelman päätyttyä kansi suljettuna, jotta kattilan sisällä olevat kaasukuplat rikkoutuvat.
- Vaara! Nahkoineen kypsennettyyn lihaan (esim. siipikarja, kielif) voi syntyä höyrykuplia painaen vaikutuksesta. Älä koske nahkaan niin kauan kuin kuplia näkyy. Palovamman vaara.**
7. Yksilöllisistä asetuksista riippuen lämpimänäpito toiminto voidaan aktivoida enintään 6 tunniksi pikakypsennys-, haudutus-, höyrytys- sekä riisin/palkokasvien kypsennysohjelmien päättymisen jälkeen. Lämpimänäpidon voi keskeyttää koska tahansa manuaalisesti. Lämpimänäpitoajan päätyttyä laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan. Toiminnon voi myös keskeyttää koska tahansa manuaalisesti **käynnistys-/pysäytyspainiketta** (Start/Stop) painamalla.
- Vinkki:** Suosittelemme yhden tunnin lämpimänäpitoaikaa ruokien laadun ja maun säilyttämiseksi.

## Esiasetetun ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen

- Toimi luvussa "Laitteen valmistelu ja päällekytkentä" kuvatulla tavalla.
- Huomioi kunkin ruuanvalmistusohjelman minimikäyttömäärät ja ohjeet.
- Paina kiertopainiketta (22). Valiokuvakkeessa palaa tasainen valo, pikakypsenysohjelman kuvake vilkkuu. Valitse haluttu ohjelma kiertopainiketta kääntämällä ja vahvista ohjelma painiketta painamalla.  
**Ohje: EXIT-painikkeella** voit keskeyttää laitteen nykyisen ohjelmoinnin ja aloittaa alusta. Jos mitään painiketta ei paineta 5 minuuttia, laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan ja näytössä näkyy "-- --".
- Paina **KÄYNNISTYS-PYSÄYTYPAINIKETTA** (Start/Stop). **KÄYNNISTYS-PYSÄYTYPAINIKKEEN** (Start/Stop) ympärillä olevassa valorenkkaassa ja valitun ohjelman kuvakkeessa palaa tasainen valo. Näytössä näkyy lämmitysvaiheen kuvake ja ohjelmalle valmiiksi asetettu aika.  
**Huomio:** Lämmitysvaiheen aikana höyryventtiilit (1) ja ylipainesalvasta (12) voi päästä höyryä valitusta ohjelmasta riippuen. Tämä on normaalia. Höyryä päästetään ajoittain höyryventtiileistä. Tämäkin on normaalia. **Älä vie käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolelle käytön aikana tai heti sen jälkeen kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.**  
**Varo!** Laite kuumenee. Kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä moneitoimikeitintä sen ollessa paineenalaisena. Älä koske kuumiin pintoihin. Tartu ainoastaan kahvoihin. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
- Ohje: Voit muuttaa esiasetettuja arvoja/toimintoja koska tahansa myös ohjelman aikana. Teet sen painamalla kiertopainiketta, valitsemalla halutun toiminnon painiketta kiertämällä ja muuttamalla arvon luvun "Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" ohjeiden mukaan.  
Ohjelman päätyttyä kuuluu 3 piippausta. Näytössä näkyy 1 minuutin ajan kuvake "Loppu" .  
**Ohje:** Ravistele suljettua laitetta ohjelman päätyttyä kansi suljettuna, jotta kattilan sisällä olevat kaasukuplat rikkoutuvat.
- Varo!** Nahkoineen kypsennettyyn lihaan (esim. siipikarja, kielit) voi syntyä höyrykuplia paineen vaikutuksesta. Älä koske nahkaan niin kauan kuin kuplia näkyy. Palovamman vaara.  
**Ohje:** Minkä tahansa painikkeen painaminen palauttaa valmiustilaan, ja näyttöön tulee "-- --".  
Pikakypsenysohjelmassa, haudutus-, höyrytys- ja paistatus- sekä riisin ja paikkokasvien kypsenysohjelmien yhteydessä lämpimänäpito toiminto aktivoituu automaattisesti 1 tunniksi ohjelman päätyttyä. Toiminnon voi keskeyttää tai kytkeä pois päältä koska tahansa manuaalisesti. Lämpimänäpitoajan päätyttyä laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan. Toiminnon voi myös keskeyttää koska tahansa manuaalisesti **käynnistys-pysäytyspainiketta** (Start/Stop) painamalla.  
**Vinkki:** Suosittelemme yhden tunnin lämpimänäpitoaikaa ruokien laadun ja maun säilyttämiseksi.

## Pikakypsenysohjelma

<b>Esiasetus</b>	Aika:	10 minuuttia
	Painetaso:	1
	Paineenpisto:	Luonnollinen
	Lämpimänäpito:	1 tunti
	Ajastettu käynnistys:	Pois

Tällä ohjelmalla valmistat esim. mehukkaat paistit, aromaattiset padat ja keitot energiaa säästään ja murto-osassa ajasta. Ainekset kypsyvät pienessä nestemäärässä tiivissä uunitilassa korkeassa paineessa. Korkeamman paineen ansiosta nesteen kiehumispiste kattilan sisällä nousee, minkä vuoksi ainekset kypsyvät jopa 70 % nopeammin.

- Toimi luvussa "Laitteen valmistelu ja päällekytkentä" kuvatulla tavalla.
- Lisää nestettä vähintään kattilan sisäpuolen asteikon ensimmäiseen merkkiin ja lisää kypsennettävät ruoka-ainekset kattilaan ennen kuin käynnistät ohjelman.  
**Vinkki:** Käytä ensin kuullotus- tai ruskistusohjelmia, jos haluat ruokaan tyyppilisiä ja herkullisia paistoaromeja.  
**Huomio:** Älä koskaan käynnistä ohjelmaa kattila (6) tyhjänä ylikuumenemisen ja tulipalon välttämiseksi. **Älä koskaan täytä kattilaa liian täyteen. Huomioi aina kattilan sisäpuolen asteikko ja maksimimäärät. Kypsennyksen aikana turpoavia elintarvikkeita, kuten esim. riisiä tai kuivattuja vihannuksia keitetessä, keitin saa olla enintään puollillaan.**  
**Huomio! Laitetta ei saa käyttää rasvakeittimenä.** Käytä valmistusohjelmasta riippuen vain muutamaa teelusikallista öljyä.  
Tämä pätee erityisesti silloin, kun valmistat ruokia, jotka turpoavat, vaahtoavat tai roiskuvat valmistuksen aikana. Ruoka-ainekset voivat kiehua yli ja valua laitteeseen tai tukkia venttiilit. Laitte voi ylikuumentua ja paine voi vapautua räjähdysmäisesti, jolloin kuuma höyry ja nesteet voivat aiheuttaa tapaturmia ja aineellisia vahinkoja.  
Sulje kansi ja varmista, että se on kokonaan laitetta vasten. Kierrä kannen kahvaa myötäpäivään vasteseen saakka. Piippaus osoittaa, että kansi on kunnolla kiinni.
- Toimi lukujen "Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" tai "Esiasetetun ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" ohjeiden mukaan.
- Varo: Laite kuumenee. Kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä moneitoimikeitintä sen ollessa paineenalaisena. Älä koske kuumiin pintoihin. Tartu ainoastaan kahvoihin. Käytä tarvittaessa uunikintaita. **Älä vie käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolelle käytön aikana tai heti sen jälkeen kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.**

## Pikakypsennysohjelman kypsennysaikataulukko

Seuraavasta taulukosta saat yleiskuvan pikakypsennysohjelman keskimääräisistä kypsennysajoista. Huomaa, että keskiarvot koskevat ei-pakastettuja elintarvikkeita ja että todelliset kypsennysajat voivat vaihdella. Suosittelemme kypsennysaikojen muuttamista oman maun mukaan.

Elintarvike	Kypsennysaika	Painetaso	Paine (kPa)	Paineenpoisto
Mustapavut	15 minuuttia	3	83 kPa	Luonnollinen
Kikherneet, kuivatut	35 minuuttia	4	83 kPa	Luonnollinen
Linssit, kuivatut	2 minuuttia	2	83 kPa	Nopea
Valkopavut, kuivatut	15-20 minuuttia	3	83 kPa	Luonnollinen
Pintopavut, kuivatut	10-15 minuuttia	3	83 kPa	Luonnollinen
Ohra	10-15 minuuttia	1	33 kPa	Luonnollinen
Risotto	5 minuuttia	1	33 kPa	Nopea
Villiriisi	20 minuuttia	2	52 kPa	Nopea
Broilerin rintaleike	5-10 minuuttia	3	65 kPa	Luonnollinen
Broilerin koirireisi	8-12 minuuttia	3	65 kPa	Luonnollinen
Broileri, kokonainen	10 minuuttia	3	65 kPa	Nopea
Kalkkunan rintaleike	25 minuuttia	3	65 kPa	Luonnollinen
Porsaasa lapaa, luineen	35-50 minuuttia	4	83 kPa	Luonnollinen
Porsaasa lapaa, luuton	10-15 minuuttia	4	83 kPa	Luonnollinen
Lampaanliha, luuton	10-15 minuuttia	4	83 kPa	Luonnollinen
Naudan lapaa	45-60 minuuttia	4	83 kPa	Nopea
Naudanliha	15-20 minuuttia	4	83 kPa	Nopea
Artisokka, paloitettu	4 minuuttia	2	52 kPa	Nopea
Sokerijuurikas	15 minuuttia	2	52 kPa	Nopea
Mysikkurpitsa, leikattuna n. 5 cm paloiksi	5 minuuttia	2	52 kPa	Nopea
Kukkakaalinuput	1 minuuttia	2	52 kPa	Nopea
Sareptiansinappi n. 2,5 cm viipaleina	6 minuuttia	2	52 kPa	Nopea
Hopeasipuli	3 minuuttia	2	52 kPa	Nopea
Peruna, n. 6 mm viipaleina	3 minuuttia	1	52 kPa	Nopea
Punakaali	4 minuuttia	2	52 kPa	Nopea
Siipikarja, keitot	8 minuuttia	3	65 kPa	Luonnollinen
Chilit ja padat	15-20 minuuttia	4	83 kPa	Nopea
Jälkiruuat (vaniljavanukas, hilloke,...)	10-15 minuuttia	1	33 kPa	Luonnollinen
Oma resepti	Oman maun mukaan	1	33 kPa	Oman maun mukaan

## Haudutusohjelma

Esiasetus	Aika: Painetaso: Lämpimänäpito: Ajastettu käynnistys:	4 tuntia Alhainen 1 tunti Pois
-----------	--	---

Haudutuksessa elintarvikkeita kypsennetään pitkään hellävaraisesti, usein 3–12 tuntia alle 100 °C:n lämpötilassa. Tällä väitetään ruokien pohjaanpalaminen. Syiset, kovat lihanpalat saavat tällä ohjelmalla haudutettaessa rikkaan aromin. Tässä ohjelmassa ei valita painetta vaan lämpötila (korkea tai alhainen), koska paineen nousu uunitilassa estetään.

- Toimi luvussa "Laitteen valmistelu ja päällekytkentä" kuvatulla tavalla.
- Lisää nestettä vähintään kattilan sisäpuolen asteikon ensimmäiseen merkkiin ja lisää kypsennettävät ruoka-ainekset kattilaan ennen kuin käynnistät ohjelman.

**Vinkki:** Käytä ensin kuullotus- tai ruskistusohjelmia, jos haluat ruokaan tyyppisiä ja herkullisia paistoaromeja.

**Huom!** Älä koskaan käynnistä ohjelmaa kattila (6) tyhjänä ylikuumenemisen ja tulipalon välttämiseksi.

**Huomio!** Älä koskaan täytä kattilaa liian täyteen. Huomioi aina kattilan sisäpuolen asteikko ja maksimimäärät. Kypsennyksen aikana turpoavia elintarvikkeita, kuten esim. riisiä tai kuivattuja vihannuksia keitetessä, keitin saa olla enintään puolessaan.

**Huomio!** Laitetta ei saa käyttää rasvakeittimenä. Käytä valmistusohjelmasta riippuen vain muutamaa teelusikallista öljyä.

Tämä pätee erityisesti silloin, kun valmistat ruokia, jotka turpoavat, vaahtoavat tai roiskuvat valmistuksen aikana. Ruoka-ainekset voivat kiehua yli ja valua laitteeseen tai tukkia venttiilit. Laitte voi ylikuumentua ja paine voi vapautua räjähdysmäisesti, jolloin kuuma höyry ja nesteet voivat aiheuttaa tapaturmia ja aineellisia vahinkoja.

- Sulje kansi ja varmista, että se on kokonaan laitetta vasten. Kierrä kannen kahvaa myötätäpäivään vasteseen saakka. Piippaus osoittaa, että kansi on kunnolla kiinni.

- Toimi lukujen "Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" tai "Esiasetetun ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" ohjeiden mukaan.

Ohje: Tässä ohjelmassa ei voi asettaa painetasoa eikä paineenpoistoa.

**Varo:** Laitte kuumenee. Kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä monitoimikeitintä sen ollessa paineenalaisena. Älä koske kuumiin pintoihin. Tartu ainoastaan kahvoihin. Käytä tarvittaessa uunikintaita. **Älä vie käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolelle käytön aikana tai heti tarvittaessa jälkeen kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.**

## Höyrytysohjelma

<b>Esiasetus</b>	Aika: Lämpimänäpito: Ajastettu käynnistys:	15 minuuttia 1 tunti Pois
------------------	--	---------------------------------

Tällä ohjelmalla höyrytät vihannokset, kalafileet, mykyt ja taikinanyyrit hellävaraisesti, sillä vesihöyry ei muuta ruoka-ainesten solurakennetta. Vihannokset pysyvät aromaattisina, napakoina ja luonnollisen värisinä. Elintärkeät vitamiinit eivät hajoa, vaan säilyvät ruuassa. Höyrytys sopii erinomaisesti kasvisyöjä- ja vegaanikeittiöön.

1. Täytä vettä kattilan sisäpuolen (6) merkintään "MIN" saakka ja aseta höyrytyskorin (17) alusta kattilaan.
2. Lisää kypsennettävät ruoka-ainekset höyrytyskoriin (16) ennen kuin käynnistät ohjelman.  
**Huomio!** Älä koskaan käynnistä ohjelmaa kattila (6) tyhjänä ylikuumenemisen ja tulipalon välttämiseksi. Älä koskaan täytä kattilaa liian täyteen. **Huomio!** aina kattilan sisäpuolen asteikko ja maksimimäärät. Kypsennyksen aikana turpoavia elintarvikkeita, kuten esim. riisiä tai kuivattuja vihannoksia keitetäessä, keitin saa olla enintään puolillaan.  
**Huomio!** Laitetta ei saa käyttää rasvakeittimenä. Käytä valmistusohjelmasta riippuen vain muutamaa teelusikallista öljyä.  
Tämä pätee erityisesti silloin, kun valmistat ruokia, jotka turpoavat, vaahtoavat tai roiskuvat valmistuksen aikana. Ruoka-ainekset voivat kiehua yli ja valua laitteeseen tai tukkia venttiilit. Laite aiheuttaa tapaturmia ja aineellisia vahinkoja.
3. Sulje kansi ja varmista, että se on kokonaan laitetta vasten. Kierrä kannen kahvaa myötäpäivään vasteseen saakka. Piippaus osoittaa, että kansi on kunnolla kiinni.
4. Toimi lukujen "Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" tai "Esiasetetun ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" ohjeiden mukaan.

**Varo:** Laite kuunee. Kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä monitoimikeitintä sen ollessa paineenalaisena. Älä koske kuumiin pintoihin. Tartu ainoastaan kahvoihin. Käytä tarvittaessa uunikintaita. **Älä vie käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolelle käytön aikana tai heti sen jälkeen kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.**

## Riisin ja palkokasvien kypsennysohjelma

<b>Esiasetus</b>	Aika: Paineenpoisto: Lämpimänäpito: Ajastettu käynnistys:	9 minuuttia Luonnollinen 1 tunti Pois
------------------	--	--

Tämä ohjelma soveltuu erityisesti erilaisten riisi- ja palkokasvilajikkeiden hellävaraiseen kypsennykseen. Punnitse riisi huolella ja pese kylmällä vedellä ohjeiden mukaan. Tiettyjä palkokasveja on liotettava vedessä 6 - 8 tuntia, jotta ne voivat taas imeä nestettä. Ne voivat turvota liotuksen yhteydessä.

1. Toimi luvussa "Laitteen valmistelu ja päällekytkentä" kuvatuilla tavalla.
2. Lisää riisitaulukossa annettu vesimäärä kattilaan (6). Lisää sitten riisi.  
**Huomio:** Älä koskaan käynnistä ohjelmaa kattila (6) tyhjänä ylikuumenemisen ja tulipalon välttämiseksi. **Älä koskaan täytä kattilaa liian täyteen. Huomio!** aina kattilan sisäpuolen asteikko ja maksimimäärät. Kypsennyksen aikana turpoavia elintarvikkeita, kuten esim. riisiä tai kuivattuja vihannoksia keitetäessä, keitin saa olla enintään puolillaan.  
**Huomio!** Laitetta ei saa käyttää rasvakeittimenä. Käytä valmistusohjelmasta riippuen vain muutamaa teelusikallista öljyä.  
Tämä pätee erityisesti silloin, kun valmistat ruokia, jotka turpoavat, vaahtoavat tai roiskuvat valmistuksen aikana. Ruoka-ainekset voivat kiehua yli ja valua laitteeseen tai tukkia venttiilit. Laite voi ylikuumentua ja paine voi vapautua räjähdysmäisesti, jolloin kuuma höyry ja nesteet voivat aiheuttaa tapaturmia ja aineellisia vahinkoja.
3. Sulje kansi ja varmista, että se on kokonaan laitetta vasten. Kierrä kannen kahvaa myötäpäivään vasteseen saakka. Piippaus osoittaa, että kansi on kunnolla kiinni.
4. Toimi lukujen "Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" tai "Esiasetetun ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" ohjeiden mukaan.

**Varo:** Laite kuunee. Kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä monitoimikeitintä sen ollessa paineenalaisena. Älä koske kuumiin pintoihin. Tartu ainoastaan kahvoihin. Käytä tarvittaessa uunikintaita. **Älä vie käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolelle käytön aikana tai heti sen jälkeen kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.**

### Riisitaulukko

Huomaa, että nämä ovat keskiarvoja ja että todelliset kypsennyksajat riippuvat riisilajikkeesta. Eri riisilajikkeet voivat myös tarvita erilaisia nestemääriä. Katso siksi myös tiedot valmistajan pakkauksesta.

Riisi	Vesi	Annosta
200 g	300 ml	1-2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2-3
350 g	525 ml	3-4
400 g	600 ml	4-5
450 g	675 ml	5-6
500 g	750 ml	6-7
600 g	900 ml	7-8

## Kuullotusohjelma

<b>Esiasetus</b>	Aika: Lämpötila: Kansi (3):	10 minuuttia 127 °C auki
------------------	-----------------------------------	--------------------------------

Tällä ohjelmalla voit esikypsentää ja ruskistaa kevyesti vihanneksia, kuten sipulia tai valkosipulia. Ohjelma sopii siten erinomaisesti pikakypsennyksen tai hitaan kypsennyksen valmisteluksi.

- Toimi luvussa "Laitteen valmistelu ja päällekytkentä" kuvatulla tavalla.
- Kaada hieman öljyä tai paistorasvaa kattilaan (6) ja käynnistä ohjelma luvuissa "Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" tai "Esiasetetun ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" kuvatulla tavalla. Lämmitysvaihe käynnistyy. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu piippaus.  
**Huomio:** Älä koskaan käynnistä ohjelmaa kattila (6) tyhjänä ylikuumentamisen ja tulipalon välttämiseksi. **Älä koskaan täytä kattilaa liian täyteen. Huomioi aina kattilan sisäpuolen asteikko ja maksimimäärät. Kypsennyksen aikana turpoavia elintarvikkeita, kuten esim. riisiä tai kuivattuja vihanneksia keitetessä, keitin saa olla enintään puolillaan.**  
**Huomio! Laitetta ei saa käyttää rasvakeittimenä.** Käytä valmistusohjelmasta riippuen vain muutamaa teelusikallista öljyä.  
Tämä pätee erityisesti silloin, kun valmistat ruokia, jotka turpoavat, vaahtoavat tai roiskuvat valmistuksen aikana. Ruoka-ainekset voivat kiehua yli ja valua laitteeseen tai tukkia venttiilit. Laite voi ylikuumentua ja paine voi vapautua räjähdysmäisesti, jolloin kuuma höyry ja nesteet voivat aiheuttaa tapaturmia ja aineellisia vahinkoja.
- Lisää kypsennettävät ruoka-ainekset kattilaan.

**Huomio! Jos lisäät kuumaan kattilaan nesteitä tai tuoreita elintarvikkeita kuullotusta tai ruskistamista varten kansi avattuna, rasva ja vesi voivat roiskua voimakkaasti.** Älä koskaan pidä käsiä, käsivarsia tai kasvoja kattilan yläpuolella äläkä laita herkkiä esineitä laitteen viereen tapaturmien ja vahinkojen välttämiseksi. Suojaa kätesi uuninkintalla. Ohje: Tämä ohjelma toimii ainoastaan kansi avattuna.

**Ohje:** Kun ohjelma on päättynyt, voit jatkaa pikakypsennys- tai haudutusohjelmalla.

## Lämmitysohjelma

<b>Esiasetus</b>	Aika: Ajustettu käynnistys:	4 minuuttia Pois
------------------	--------------------------------	---------------------

Käytä tätä ohjelmaa aikaisemmin valmistettujen ruokien hellävaraiseen lämmittämiseen.

- Toimi luvussa "Laitteen valmistelu ja päällekytkentä" kuvatulla tavalla.
- Lisää lämmitettävä ruoka kattilaan (6).

**Huomio:** Älä koskaan käynnistä ohjelmaa kattila (6) tyhjänä ylikuumentamisen ja tulipalon välttämiseksi. **Älä koskaan täytä kattilaa liian täyteen. Huomioi aina kattilan sisäpuolen asteikko ja maksimimäärät. Kypsennyksen aikana turpoavia elintarvikkeita, kuten esim. riisiä tai kuivattuja vihanneksia keitetessä, keitin saa olla enintään puolillaan.**

**Huomio! Laitetta ei saa käyttää rasvakeittimenä.** Käytä valmistusohjelmasta riippuen vain muutamaa teelusikallista öljyä.

Tämä pätee erityisesti silloin, kun valmistat ruokia, jotka turpoavat, vaahtoavat tai roiskuvat valmistuksen aikana. Ruoka-ainekset voivat kiehua yli ja valua laitteeseen tai tukkia venttiilit. Laite voi ylikuumentua ja paine voi vapautua räjähdysmäisesti, jolloin kuuma höyry ja nesteet voivat aiheuttaa tapaturmia ja aineellisia vahinkoja.

**Sulje kansi ja varmista, että se on kokonaan laitetta vasten.** Kierrä kannen kahvaa myötöpäivään vasteseen saakka. Piippaus osoittaa, että kansi on kunnolla kiinni.

**Toimi lukujen "Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" tai "Esiasetetun ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" ohjeiden mukaan.**

**Varo:** Laite kuumentee. Kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä monitoimikeitintä sen ollessa paineenalaisena. Älä koske kuumiin pintoihin. Tartu ainoastaan kahvoihin. Käytä tarvittaessa uuninkintaita. **Älä vie käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolelle käytön aikana tai heti sen jälkeen kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.**

## Ruskistusohjelma

<b>Esiasetus</b>	Aika: Kansi (3):	10 minuuttia auki
------------------	---------------------	----------------------

Ruskitetuista elintarvikkeista vapautuu paistoaromeja (Maillard-reaktio). Tämä vahvistaa aromia ja mausta tulee rikkaampi. Käytä tätä ohjelmaa lihan ja vihannesten esikypsennyksen jälkeen ennen pikakypsennys- tai haudutusohjelmaa. Ruoka-aineksia ei tarvitse poistaa kattilasta.

- Toimi luvussa "Laitteen valmistelu ja päällekytkentä" kuvatulla tavalla.
  - Lisää elintarvikkeet kattilaan (6) ja käynnistä ohjelma luvussa "Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" tai "Esiasetetun ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" kuvatulla tavalla. Lämmitys vaihe käynnistyy. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu piippaus.
- Huomio:** Älä koskaan käynnistä ohjelmaa kattila (6) tyhjänä ylikuumenemisen ja tulipalon välttämiseksi. **Älä koskaan täytä kattilaa liian täyteen. Huomioi aina kattilan sisäpuolen asteikko ja maksimimäärät. Kypsennyksen aikana turpoavia elintarvikkeita, kuten esim. riisiä tai kuivattuja vihanneksia keitetessä, keitin saa olla enintään puolillaan.**
- Huomio!** Laitetta ei saa käyttää rasvakeittimenä. Käytä valmistusohjelmasta riippuen vain muutamaa teelusikallista öljyä.

Tämä pätee erityisesti silloin, kun valmistat ruokia, jotka turpoavat, vaahtoavat tai roiskuvat valmistuksen aikana. Ruoka-ainekset voivat kiehua yli ja valua laitteeseen tai tukkia venttiilit. Laitte voi ylikuumentua ja paine voi vapautua räjähdysmäisesti, jolloin kuuma höyry ja nesteet voivat aiheuttaa tapaturmia ja aineellisia vahinkoja.

**Huomio! Jos lisäät kuumaan kattilaan nesteitä tai tuoreita elintarvikkeita kuullotusta tai ruskistamista varten kansi avattuna, rasva ja vesi voivat roiskua voimakkaasti.** Älä koskaan pidä käsiä, käsivarsia tai kasvoja kattilan yläpuolella äläkä laita herkkiä esineitä laitteen viereen tapaturmien ja vahinkojen välttämiseksi. Suojaa kätesi uuninkintailta. Ohje: Tämä ohjelma toimii ainoastaan kansi avattuna.

**Ohje:** Kun ohjelma on päättynyt, voit jatkaa pikakypsennys- tai haudutusohjelmalla.

## Sakeutusohjelma

<b>Esiasetus</b>	Aika: Lämpötila:	10 minuuttia 104 °C
------------------	---------------------	------------------------

Täydellistä kastiketta tai maukasta lientä on sakeutettava hieman. Silloin maku vahvistuu. **Vinkki:** Lisää kastikkeeseen hieman kylmää voita ennen tarjoilua ja sekoita kastike sauvasekoittimella. Näin saat kiiltävän paksun kastikkeen.

**Ohje:** Älä käytä tähän kuittekaan monitoimikeittimen kattilaa (6), koska tarttumisen estävä pinnoite voi naarmuuntua. Noudata kappaleen "Puhdistus ja hoito" ohjeita.

- Toimi luvussa "Laitteen valmistelu ja päällekytkentä" kuvatulla tavalla.
- Jos haluat sakeuttaa edellisistä ohjelmista, esim. pikakypsennys- tai haudutusohjelmasta saatua kastiketta, poista ensin liha ja vihannekset.
- Toimi lukujen "Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" tai "Esiasetetun ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" ohjeiden mukaan. Pidä kansi avattuna koko sakeutusvaiheen ajan. **Varo:** Laitte kuumenee. Kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja. Älä siirrä monitoimikeittintä sen ollessa paineenalaisena. Älä koske kuumiin pintoihin. Tartu ainoastaan kahvoihin. Käytä tarvittaessa uuninkintaita. **Älä vie käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolelle käytön aikana tai heti sen jälkeen kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.**
- Kun kastike on saavuttanut halutun koostumuksen, lisää liha ja vihannekset ja anna aineiden vetäytyä muutama minuutti ennen tarjoilua.

## Lämpimänäpito toiminto

<b>Esiasetus</b>	Aika:	1 tunti pikakypsennys-, haudutus-, höyrytys- ja riisin ja palkokasvien kypsennysohjelmille
------------------	-------	--

Lämpimänäpito toiminto aktivoituu automaattisesti pikakypsennys-, haudutus-, höyrytys- ja riisin ja palkokasvien kypsennysohjelman jälkeen, ja sen ilmaisee näytössä näkyvä lämpimänäpito kuvake (🔥). **Ohje:** Lämpimänäpito toimintoa ei voi lisätä manuaalisesti muihin ohjelmiin. Lämpimänäpidon aikana kondenssivesikouruun (8) voi kertyä kondenssivettä. Tämä on täysin normaalia. Kun kondenssivesikouru on täynnä, kondenssivesi valuu kondenssivesiastiaan (13).

Lämpimänäpidon maksimi-aika on 6 tuntia, mutta sitä voidaan sovittaa tarpeen mukaan luvussa "Yksilöllisen ruuanvalmistusohjelman käynnistäminen" annettujen ohjeiden mukaan. Lämpimänäpitoajan päätyttyä laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan.

**Ohje:** Toiminnon voi myös keskeyttää koska tahansa manuaalisesti **käynnistys-/pysäytyspainiketta** (Start/Stop) painamalla.

**Vinkki:** Suosittelemme yhden tunnin lämpimänäpitoaikaa ruokien laadun ja maun säilyttämiseksi.

## Ajastettu käynnistystoiminto

<b>Esiasetus</b>	<b>Aika:</b>
	Pois, maks. 12 tuntia

Tällä toiminnolla voit täyttää monitoimikeittimen ruoka-aineksilla ja ohjelmoida pikakäynnistys-, haudutus-, höyrytys-, lämmitys- sekä riisin ja palkokasvien kypsennysohjelman. Ohjelma käynnistyy asetuksesta riippuen vasta 12 tunnin kuluttua. Näin voit valmistaa ruuan mukavasti etukäteen ja olla varma, että se on valmis haluttuun aikaan.

Ohje: Näytön laskuri käynnistyy lämmitysvaiheen jälkeen. Toiminnon voi myös keskeyttää koska tahansa manuaalisesti **käynnistys-/pysäytyspainiketta** (Start/Stop) painamalla.

## Puhdistaminen ja hoito

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2. Älä upota laitetta veteen, vaan pyyhi sen ulkopinta kostealla liinalla käyttämällä hiukan pesuainetta. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
3. Laitteen kattilassa (6) on tarttumaton pinnointi, joka estää ruokajäämien tarttumisen. Noudata seuraavia ohjeita:
  - Älä koskaan raaputa, sekoita tai leikkaa pinnointia vasten terävillä, kovilla esineillä. Älä koskaan käytä laitteen kattilaa sekoituskuhona.
  - Ota ruoka-ainekset pois kattilasta sekoitusta ja leikkaamista varten.
  - Käytä puisia tai muovisia välineitä.
  - Älä käytä paistosuihkeita, tartunnanestosuihkeita tai vastaavia apuaineita.
  - Pinnointeen ansiosta kattila on helppo puhdistaa. Älä käytä hankausaineita tai -välineitä.Hankalimmatkin ruuantähteet irtoavat lyhyen liotuksen jälkeen pehmeällä pesusienellä tai pesuharjalla ja lämpimällä pesuaineliuoksella.

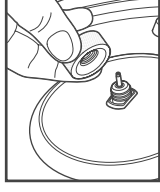
- Älä pese kattilaa astianpesukoneessa.

Takuu ei kata tarttumattoman pinnointeen vaurioita, jotka johtuvat metalliesineiden käytöstä tai vastaavasta.

4. Irrota kondenssivesisäiliö, huuhtele se hyvin juoksevassa vedessä ja anna kuivua. Kiinnitä kondenssivesisäiliö laitteeseen.

## Turvallisuuden kannalta tärkeiden osien puhdistaminen

### Kannen puhdistaminen



Avaa kiinnitysmutteri (5) vastapäivään kiertämällä. Irrota mutteri ja säilytä se varmassa paikassa. Irrota kansi (3) ja pese vedessä. Kuivaa kansi huolella ennen asentamista takaisin paikalleen. Ruuvaa lopuksi paikalleen kiinnitysmutteri ja varmista, että se on oikeassa asennossa. **Ohje:** mustan tiivisterenkaan on oltava painettuna kannen sisäpintaa vasten.

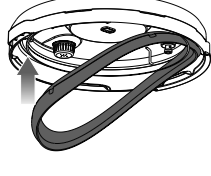
### Tiivisteiden irrottaminen



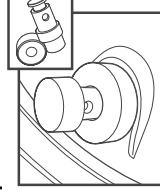
Avaa kiinnitysmutteri (5) vastapäivään kiertämällä. Irrota mutteri ja säilytä se varmassa paikassa. Irrota kansi.

Irrota tiiviste (4), huuhtele se hyvin ja kuivaa perusteellisesti ennen kuin asennat sen takaisin paikalleen. Varmista, että tiiviste on oikein metallirenkaan päällä.

**Ohje: Vaihda tiiviste välittömästi, jos siinä on halkeamia tai naarmuja. Vaihda tiiviste kahden vuoden välein, vaikka siinä ei näkyisi ulkoisia vaurioita. Vaihda tiiviste ainoastaan varaosana saatavaan WMF-tiivisteeseen.**



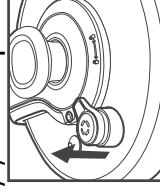
### Ylipainesalvan irrottaminen



Avaa kiinnitysmutteri (5) vastapäivään kiertämällä. Irrota mutteri ja säilytä se varmassa paikassa. Irrota kansi.

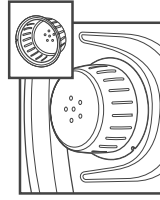
Irrota musta tiiviste venttiilin päästä ja irrota venttiili kannesta. Puhdista se juoksevassa vedessä. Varmista, että kanava puhdistetaan oikein. Kuivaa musta tiiviste hyvin ja asenna venttiili yläkautta kannen läpi alkuperäiselle paikalleen. Asenna musta tiiviste venttiiliin päälle.

### Höyryventtiilin puhdistaminen



Irrota höyryventtiili (1) varovasti kannen yläsivulta ja huuhtele se juoksevassa vedessä. Huuhtele erityisesti venttiiliin sisäpuoli. Kuivaa se huolella. Varmista, että kannessa oleva venttiilin kanava on puhdas ennen höyryventtiilin asentamista alkuperäiselle paikalleen. Höyryventtiilin nokan on osoitettava kannen keskelle.

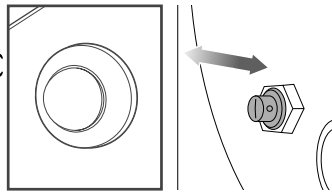
### Höyryventtiilin sihdin irrotus kannen sisäpuolelta



Irrota sihti vetämällä sitä hieman ulos. Pese se juoksevassa vedessä. Kuivaa se huolella. Tarkasta höyryventtiilin kannen sisä- ja ulkopuolelta epäpuhtauksien varalta ja puhdista se tarvittaessa. Aseta sihti sen jälkeen takaisin alkuperäiseen asentoonsa. Asenna se alkuperäiselle paikalleen. Silloin pitäisi kuulua maksahdus. Venttiilisihdin on oltava tiiviisti kannen sisäpintaa vasten.

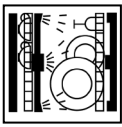
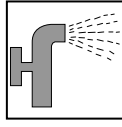
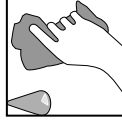
**Huomio!** Laitetta saa käyttää ainoastaan venttiilisihti paikoillaan.

### Varoventtiilin (2) tarkastaminen



Varmista, että varoventtiili (2) toimii oikein painamalla sitä kevyesti sormella sisäpuolelta ulospäin. Venttiilissä ei saa olla likaa eikä ruuan-tähteitä.

**Huomio!** Älä yritä irrottaa varoventtiiliä.

	 Konepesun kestävä	 Huuhtele juokse- vassa vedessä	 Pyyhi puhtaaksi kostealla liinalla
Laitte	—	—	✓
Irrottettava kansi (3)	—	✓	✓
Kattila (6)	—	✓	✓
Kondenssivesisäiliö (13)	—	✓	✓
Höyrytyskori (16)	✓	✓	✓
Höyrytyskorin alusta (17)	✓	✓	✓
Mittakuppi (18)	—	—	—
<b>Turvallisuuden kannalta tärkeiden osien puhdistaminen</b>			
Tiiviste (4)	—	✓	✓
Ylipainesalpa (12)	—	✓	✓
Höyryventtiili (1)	—	✓	✓
Höyryventtiilin sihti	—	✓	✓
Varoventtiili (2)	—	—	—

## Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kansi ei avaudu tai se on vaikea avata		Kokoa kansi (3) oikein. Varmista, ettei saranavarren (15) ja kannen väliin jää välystä. Kannen kiinnitysmutterin (5) on oltava ruuvattuna tiukasti kiinni kannen mustan tiivisteeseen kanssa. Varmista, että kannen tiiviste (4) on asetettu paikalleen oikein. Puhdista kannen tiiviste luvun "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaan.
		Tarkista, onko tiivisteessä (4) halkeamia tai naarmuja. Vaihda kannen tiiviste, jos se on vahingoittunut.
Kansi ei avaudu tai se on vaikea avata	Avaaminen ei onnistu sisäkatilan (jäännös) paineen vuoksi.	Odoti, kunnes paine on poistunut kokonaan. Kytke laite takaisin valmistilaan ja suorita nopea paineenpoisto. Valitse pikakypsennysohjelma ja mene suoraan toimintoon "Paineenpoisto". Paina kiertopainiketta (22) vähintään 3 sekuntia. Höyryventtiili (1) pysyy nyt auki 30 sekuntia. <b>Huomio! Älä pidä käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolella kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.</b>
	Laitteen paine on kokonaan päästetty, mutta ylipainesalpa (12) jää roikkumaan.	Varmista, että ylipainesalpa liikkuu vapaasti. Käännä kannen kahvaa (14) edestakaisin ja yritä sitten uudelleen. Huomaa, että kannesta voi vuotaa kuumaa höyryä. Varmista, että paine on kokonaan päästetty antamalla laitteen jäähtyä vähintään 2 tunnin ajan. <b>Huomio! Älä yritä jäähdyttää laitetta upottamalla sitä veteen.</b> Yritä vapauttaa ylipainesalpa sopivalla ohuella esineellä. <b>Varo! Älä pidä käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolella kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.</b> Puhdista ylipainesalpa luvun "Puhdistaminen ja hoito" ohjeiden mukaan ja asenna se takaisin paikalleen.
Kansi ei sulkeudu tai se on vaikea sulkea		Kannen lukituksen on oltava kokonaan auki, jotta sen voi sulkea. Käännä kannen kahvaa vastapäivään vasteeseen saakka ja sulje sitten kansi. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Varmista, että kannen tiiviste on joka puolelta oikein kannen reunan urassa.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Painetta pääsee voimakkaasti höyryventtiiliin (1) kautta	Laitteen paine on kokonaan päästetty, mutta ylipainesalpa (12) jää roikkumaan.	Varmista, että paine on kokonaan päästetty antamalla laitteen jäähtyä vähintään 2 tunnin ajan. <b>Huomio! Älä yritä jäähdyttää laitetta upottamalla sitä veteen.</b> Yritä vapauttaa ylipainesalpa sopivalla ohuella esineellä. <b>Varo! Älä pidä käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolella kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.</b> Puhdista ylipainesalpa luvun "Puhdistaminen ja hoito" ohjeiden mukaan ja asenna se takaisin paikalleen.
		Virheellinen paineen ohjaus aiheutti paineenpoiston
Ruoka ei kypsy tai tulos ei ole tyydyttävä	Höyryventtiili (1) ei ole oikeassa asennossa	Paina kevyesti höyryventtiiliä (1) niin, että se menee paikalleen. Tarkista, että höyryventtiili on oikeassa asennossa. Höyryventtiilin nokan on osoitettava kannen keskelle. <b>Varo! Älä pidä käsiä, käsivarsia ja kasvoja laitteen yläpuolella kuuman höyryn, veden tai elintarvikkeiden aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.</b>
		Noudata riistaulukossa annettua riisi-/vesisuhdetta. Varmista, etteivät höyryventtiili, varoventtiili ja ylipainesalpa ole likaisia ja etteivät ne vuoda kypsennyksen aikana. Tarkista, onko sulake lauennut tai onko sähköverkossa muita häiriöitä.
Ylipainesalpa (12) ei nouse pikakypsennysohjelman aikana, laitteeseen ei synny painetta.		Varmista, että höyryventtiili (1) on asennettu oikein. Nokan on osoitettava kannen keskelle. Laita lisää nestettä / ruoka-aineksia kattilaan (6). Ota yhteyttä asiakaspalveluun (yhteystiedot löytyvät käyttöohjeen takasivulta).
Laitte kytkeytyy automaattisesti lämpimänäpäitöimintoon ennen kuin kypsennys päättyy.		Lisää hieman nestettä kattilaan (6) ja käynnistä ohjelma uudelleen.
Laitteen alle kertyy vettä.		Varmista, että laite on tasaisella ja vaakasuoralla alustalla ja että kondenssivesisäiliö (13) on sijoitettu laitteen takapuolelle. Tyhjennä kondenssivesisäiliö (13) luvun "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Näytössä näkyy vikakoodi Err0		Ylempi lämpötila-anturi on viallinen. Ota yhteyttä asiakaspalveluun (yhteystiedot löytyvät käyttöohjeen takasivulta).
Näytössä näkyy vikakoodi Err1		Alempi lämpötila-anturi on viallinen. Ota yhteyttä asiakaspalveluun (yhteystiedot löytyvät käyttöohjeen takasivulta).
Näytössä näkyy vikakoodi Err2		Kansi on väärässä asennossa esim. ohjelman käynnistystä varten. Avaa ja sulje kansi. Kun kansi on kunnolla kiinni, kuuluu piippaus.



Laite vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kiertäystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua.

Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia. Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilö tietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Viktige sikkerhetsanvisninger

- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- **For markeder i EU:** Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
- **For markeder i EU:** Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
- **For markeder i EU:** Barn må ikke leke med apparatet.
- **For markeder utenfor EU:** Dette apparatet er ikke beregnet til å brukes av personer (inkludert barn) som har begrensede fysiske eller mentale evner eller har redusert syn eller hørsel, og skal heller ikke brukes av personer uten tilstrekkelig erfaring og/eller kunnskap, med mindre slike personer er under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten deres eller de har fått veiledning i bruken av apparatet.
- **For markeder utenfor EU:** Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Ikke dypp apparatet i vann når det skal rengjøres.
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.
- Ukyndig bruk kan føre til skader. Etter bruk rengjøres alle deler som har vært i kontakt med matvarer, som beskrevet i kapitlet „Rengjøring og vedlikehold“.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
  - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder

- i landbruksvirksomhet
  - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
  - i pensjonater
- Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.
- Forsiktig, fare for forbrenning: Temperaturen på overflatene kan bli svært høy.
  - Obs! Fare for at det dannes skum og koker over.
  - Hvis apparatet er overfylt, kan det hende at varm væske spruter ut.

## Før bruk

Apparatet må bare brukes til de beregnede formålene og i samsvar med denne bruksanvisningen. Eventuelle erstatningskrav for skader som følge av feil bruk, er utelukket. Les derfor bruksanvisningen grundlig før bruk. Den gir informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Hvis denne ikke følges, kan vi ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader.

Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Vær også oppmerksom på den separat vedlagte garantiinformasjonen. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

### Tekniske data

Nominell spenning:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk:	1000–1200 watt
Beskyttelsesklasse:	I
Maksimalt tillatt trykk (PS):	130 kPa

### Mer sikkerhetsinformasjon

- Les hele bruksanvisningen og alle instruksjonene før du bruker multikokeren. Ikke-forskriftsmessig bruk kan føre til skader.
- **Forsiktig! Dette apparatet tilbereder mat ved hjelp av trykk. Pass på at apparatet er blitt lukket ordentlig før oppvarming. Ikke-forskriftsmessig bruk kan føre til forbrenninger. Åpne aldri lokket til apparatet med makt.** Trykket kan slippes ut på en eksplosjonsaktig måte, noe som kan føre til personskader og materielle skader på grunn av varm damp og væske. Slipp alltid ut trykket fra ovnsrommet (7) før du åpner lokket (3). Bruk **metodene for trykkslipp som står beskrevet i bruksanvisningen** for å gjøre dette.
- **Forsiktig!** Også når lokket (3) er riktig lukket og låst, kan det strømme ut varm damp gjennom ventilene i lokket under bruk og et par minutter etter utkobling. **Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet under bruk og kort tid etter utkobling, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.** Det kan samle seg varmt kondensvann i dampventilen (1), kondensatrennen (8), kondensatbeholderen (13) og under lokket (3), og dette kondensvannet kan dryppe ned når lokket åpnes. Dessuten kan store mengder damp slippes ut fra under lokket når det åpnes. Hold alltid tilstrekkelig med avstand når du åpner lokket, slik at du ikke brenner deg.
- **Forsiktig!** Fyll aldri væske eller matvarer rett i ovnsrommet (7), kun i kokekaret som kan tas ut (6). Ikke bruk apparatet dersom det befinner seg væske i ovnsrommet (7). Det kan føre til elektriske støt. Slå av apparatet umiddelbart og trekk støpselet ut av kontakten dersom væsken koker over.

- **Forsiktig! Varmeelementet (7) vil fortsatt være varmt en viss tid etter at du har slått av apparatet.**
- For hver bruk må du forsikre deg om at begge ventilene (1, 2) og overtrykksventilen (12) i lokket er fullstendig fri for rester og avleiringer og kan bevegges fritt. Rengjør ventilene og overtrykksventilen nøye ved behov. Dette står beskrevet i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".
- Kontroller regelmessig komponentene og tilbehøret for skader, særlig lokket og strømledningen til apparatet. Ikke bruk apparatet dersom selve apparatet eller komponentene er blitt skadet eller ikke fungerer slik de skal lenger, eller apparatet overopphetes, er utett eller er blitt utsatt for store belastninger (f.eks. fall, slag eller væsker i huset). I slike tilfeller må apparatet sendes til reparasjon hos vår kundefjeneste eller et autorisert verksted.
- Bruk aldri apparatet i stekeovner. Håndtakene, ventilene og sikkerhetsinnretningen vil bli skadet på grunn av den høye temperaturen. Apparatet må kun brukes som tiltenkt, dvs. til tilberedning av matvarer.
- **Overfyll aldri kokekaret (6). Overhold skalaen og maksimalmengden merket på innsiden av kokekaret.** Dette gjelder særlig når du lager retter som kan svelle, skumme eller sprute under tilberedningen. Matvarer kan koke over og renne inn i apparatet eller tette ventilene. Apparatet kan deretter overopphetes slik at trykket slippes ut på en eksplosjonsaktig måte, noe som kan føre til personskader og materielle skader på grunn av varm damp og væske.
- **Når du tilbereder matvarer som utvider seg under tilberedningen, for eksempel ris eller tørkede grønnsaker, kan ikke trykkokeren være fylt mer enn halvveis.**
- Forsikre deg om at utsiden av kokekaret samt kokeplaten og temperatursensoren i ovnsrommet (7) er rene og tørre. Tørk bort utsølte matvarer og væsker med en myk, tørr klut før du setter kokekaret i ovnsrommet og tar i bruk apparatet.
- Hvis du vil steke eller dampe med åpent lokk og fyller det varme kokekaret med væsker eller ferske matvarer, kan fett eller vann sprute betraktelig. For å unngå personskader og materielle skader må du aldri holde hender, armer eller ansikt over kokekaret, eller legge følsomme gjenstander ved siden av apparatet. Beskytt hendene dine med grytevotter.
- **Varm aldri opp drikkevarer med høy alkoholprosent, som f.eks. gløgg, eller alkoholholdige matvarer i apparatet for å unngå fare for eksplosjon eller brann. Apparatet er ikke egnet til flambering av matvarer.**
- **Forsiktig! Apparatet blir varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Ikke flytt på multikokeren når den er under trykk. Ikke ta på noen av de varme overflatene. Bruk håndtakene til dette. I tilfelle det likevel skulle bli nødvendig, må du bruke hansker.**
- Dette apparatet må ikke brukes som fritrykker. Bruk kun et par teskjeer olje avhengig av tilberedningsprogram.
- **Forsiktig! Kjøtt som kokes med skinn (f.eks. fjærfe, tunge) kan danne dampbobler under trykk. Ikke stikk hull på skinnets disse boblene er synlige. Du kan brenne deg.**
- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme, olje og vann.
- Pass ved bruk av skjøteledning på at den er feilfri.
- Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender.
- Ikke bruk ledningen til å bære apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes på varme overflater, f.eks. kokeplater o.l., og ikke i nærheten av åpen ild, fordi apparatet kan smelte.
- Apparatet skal kun plasseres på et jevnt, tørt, støvfritt og varmebestandig underlag.
- Ikke plasser apparatet på vannfølsomme overflater. Vannsprut kan skade disse.

- **OBS!** Det kommer damp ut av apparatet! Ikke sett apparatet under ømfintlige møbler (f.eks. overskap).
- Ikke bruk eller oppbevar apparatet utendørs og i fuktige omgivelser. Oppbevares og brukes utilgjengerlig for barn.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Dra ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
- Sett aldri apparatet og støpselet i oppvaskmaskinen, og rengjør dem aldri under vann. Følg rengjøringsanvisningene som beskrevet i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".
- Du må ikke manipulere noen av sikkerhetssystemene utenom vedlikeholds- og rengjøringsanvisningene som er angitt i bruksanvisningen.
- Bruk bare originale WMF-reservedeler. Bruk kun gryter og lokk av samme modell.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke-fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- Ikke bruk apparatet uten å tilsette væske. Det vil gjøre store skade på apparatet.
- Rist lett på apparatet før du åpner lokket etter tilberedning av tykkflytende retter, for å hindre at innholdet spruter.
- Apparatet må aldri brukes uten ventilisilen på dampventilen på innsiden av lokket. Kontroller at ventilisilen sitter på plass etter rengjøring av dampventilen. Les nøye om dette i kapitlet "Rengjøring og pleie".

#### **Bruk av multikokeren 8-i-1**

Med Lono multikokeren har du ikke bare kjøpt en elektrisk trykkoker, men også en allsidig multi-kunstner som kan brukes til mye annet. Den kombinerer åtte funksjoner i ett enkelt apparat: Trykkoking, skånsom tilberedning, damping, koking av ris og belgfrukter, lett surring, oppvarming, steking og innkoking. Dermed egner apparatet seg perfekt til tilberedning av raske, sunne og allsidige retter. Takket være den opptil 70 % reduserte tilberedningstiden skånes vitaminer og mineraler, og matvarenes aromatiske smak beholdes. I tillegg kokes ikke livsviktige vitaminer i stykker, men beholdes. Den praktiske varmholdingsfunksjonen på opptil 6 timer og tidsinnstilte tilberedningen på opptil 12 timer sørger for maksimal fleksibilitet.

Den tidsurstyrte elektronikken overvåker tilberedningstider, trykk og temperatur og byr dermed på høyest mulig sikkerhet. Gjennom den intuitive styringen kan forhåndsinnstilte tilberedningsprogrammer velges raskt og enkelt eller tilpasses etter egne behov.

#### **Før førstegangs bruk**

- Ta apparatet samt alle tilbehørsdelene forsiktig ut av emballasjen, og forsikre deg om at alle komponentene og tilbehørsdelene er fullstendige og uten skader.
- **Merk:** En del av tilbehøret befinner seg i det uttakbare kokekaret (6).
- Fjern all emballasje før bruk, og forsikre deg om at det ikke ligger igjen rester av emballasje i ovnsrommet (7).
- Rengjør apparatet, komponentene og tilbehøret som beskrevet i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold" før første bruk og hver gang du ikke har brukt apparatet på en stund.

## Beskrivelse og betjening av sikkerhetsinnretninger

sikkerhetsinnretning	Beskrivelse	Betjening
Overtrykksbryter	Registrerer mekanisk deformasjon av ovnsrommet (7) forårsaket av økt trykk. Hvis det innvendige trykket stiger over det maksimale reguleringstrykket, vil trykkbryteren slå av varmen og forhindre ytterligere trykkoppbygging. Så snart trykket faller til maksimalt reguleringstrykk igjen, slår overtrykksbryteren på varmen igjen, og enheten fungerer som forutsett.	Ingen betjening, rengjøring eller vedlikehold er mulig.
"Damp- eller vektventil"	Lukker tilberedningsrommet med sin egen vekt. Når trykket i tilberedningsrommet stiger over det maksimale reguleringstrykket, er trykkraften høyere enn ventilens vekt. Ventilen åpnes og dampen slipper ut. Trykket i ovnsrommet synker inntil vekten av ventilen igjen er større enn trykkraften. Ventilen stenges igjen.	"Damp- eller vektventilen kan fjernes og rengjøres. Se avsnittet "Rengjøring av sikkerhetsrelaterte deler".
Sikkerhetsventil	Forhindrer i tillegg til overtrykksbryteren og dampventilen at trykket blir for høyt, som en ekstra sikkerhetsfunksjon.	Sikkerhetsventilen kan rengjøres. Se avsnittet "Rengjøring av sikkerhetsrelevante deler".
Overtrykksventil	Låser lokket mekanisk så lenge det er innvendig trykk.	Overtrykksventilen kan fjernes og rengjøres. Se avsnittet "Rengjøring av sikkerhetsrelevante deler".

## Ta i bruk apparatet

### Oversikt over display og displaysymboler

Symbol	Beskrivelse	Mulige innstillinger
	<b>Segmentvisning</b> Visning av tid og temperaturer.	
	Visning av temperaturenhet	Visning i grader celsius (°C) Visning i grader fahrenheit (°C) Omstilling gjøres i beredskapsmodusen (visning --- -- --) ved at du trykker på EXIT-knappen i 3 sekunder Deretter velger du og bekrefter med dreieknappen (20).
	<b>Oppvarming (linjene blinker etter hverandre)</b> Apparatet varmes opp til den forhåndsinnstilte eller individuelle temperaturen. <b>Trykkoking (kontinuerlig lysende linjer)</b> Apparatet koker under trykk. Lokket kan ikke tas av. Linjene lyser kontinuerlig helt innstilt tid er gått. <b>Koking uten trykk:</b> Linjene vises ikke lenger etter oppvarming. <b>Resttrykk i apparatet (linjene blinker samtidig)</b> Det er resttrykk i apparatet, og lokket kan ikke åpnes. Vent til ikonet forsvinner.	
	<b>Slutt</b> Det innstilte tilberedningsprogrammet er ferdig.	
	<b>Trykkreduksjon</b> Valg av trykkreduksjon. Kun mulig for programmer som bruker trykk.	 Rask trykkreduksjon Naturlig trykkreduksjon
	<b>Temperatur</b> Valg av temperatur Kun mulig i programmet for skånsom tilberedning	 Høy temperatur Lav temperatur

## Oversikt over tilberedningsprogrammer

Tilberedningsprogram/ symbol	Beskrivelse	Forhåndsinnstilling
	<b>Trykkoking</b> Rask og skånsom tilberedning av matvarer under damptrykk. <b>Viktig! Under tilberedningen kan det slippes ut varm damp og vann gjennom dampventilen, overtrykksventilen eller sikkerhetsventilen</b> For å unngå alvorlige forbrenninger på grunn av damp og varmt vann som slippes ut, må du aldri holde ansiktet, hendene eller armene over apparatet under bruk.	Tid: 10 minutter 1 Trykknivå: Naturlig Trykkreduksjon: 1 time Varmholding: 1 time Forsinket start: Av
	<b>Skånsom tilberedning</b> Tilberedning av retter med lang, men skånsom tilberedningstid	Tid: 4 timer Lav Temperatur: 1 time Varmholding: Av Forsinket start: Av
	<b>Damping</b> Damping av f.eks. grønnsaker, fisk, kumle og oppvarming av ferdige retter	Tid: 15 minutter 1 time Varmholding: Av Forsinket start: Av
	<b>Koking av ris og belgfrukter</b> Tilberedning av ulike typer ris og belgfrukter	Tid: 9 minutter Naturlig Trykkreduksjon: 1 time Varmholding: Av Forsinket start: Av
	<b>Lett surring</b> Lett surring av grønnsaker eller kjøtt	Tid: 10 minutter Temperatur: 127°C
	<b>Oppvarming</b> Ny oppvarming av ferdige retter	Tid: 4 minutter Forsinket start: Av
	<b>Steking</b> Kraftigere steking / rising av f.eks. kjøtt eller grønnsaker	Tid: 10 minutter
	<b>Innkoking</b> Til tykning av sauser, sirup eller kraft. Koking av syltetøy	Tid: 10 minutter Temperatur: 104°C

## Oversikt over verdier og funksjoner som kan stilles inn

Innstilling/ symbol	Beskrivelse
	<b>Meny</b> Valg av tilberedningsprogram Når du bekrefter funksjonen ved hjelp av dreieknappen, går du videre til tilberedningsprogrammene.
	<b>Tid</b> Endrer den forhåndsinnstilte tiden i minutter og timer
	<b>Temperatur</b> Tilpasning av temperatur
	<b>Trykknivå</b> Tilpasning av trykknivåene i programmet for trykkoking Trykknivå 1: 33 kPa (tilsvarer ca.108 °C) Trykknivå 2: 52 kPa (tilsvarer ca.112 °C) Trykknivå 3: 65 kPa (tilsvarer ca.114 °C) Trykknivå 4: 83 kPa (tilsvarer ca.117 °C)
	<b>Trykkreduksjon</b> Valg mellom rask og naturlig trykkreduksjon ☁ Rask: Trykket reduseres automatisk raskt etter tilberedningen for at matvarene ikke kokes myke og for å ta hensyn til oppskrifter med korte tilberedningstider. ☁ Naturlig: Trykket reduseres ved at matvarene avkjøles. Det slippes ikke ut damp gjennom dampventilen. <b>Merk:</b> Du kan også utføre trykkreduksjonen manuelt under tilberedningen ved å velge ikonet "trykkreduksjon" og trykke inn dreieknappen i minst 3 sekunder. Trykket slippes deretter ut i 30 sekunder.
	<b>Varmholding</b> Holder retter varme i en innstilt tid etter et at tilberedningsprogram er avsluttet. Varmholdingsfunksjonen kan aktiveres i opptil 6 timer i programmene trykkoking, skånsom tilberedning, damping og koking av ris og belgfrukter.
	<b>Forsinket start</b> Muliggjør forsinket start for det ønskede programmet på opptil 12 timer
	<b>Start/stopp-knapp</b> Blinker i standby-modus og starter og avslutter et tilberedningsprogram
	<b>EXIT-knapp</b> Avbryter programinnstillingen og setter apparatet i standby-modus.

Lono multikokeren byr på åtte ulike tilberedningsprogrammer: Trykkoking, skånsom tilberedning, damping, koking av ris og belgfrukter, lett surring, oppvarming, steking og innkoking. For hvert program er tid, trykk eller temperatur forhåndsinnstilt. Du kan imidlertid tilpasse disse avhengig av oppskriften, mengden av matvarer og personlige preferanser.

Tilberedningsprogram	Tid	Trykk (kPa)	Forhåndsoppvarming	Automatisk varmholding
Trykkoking	1 til 120 minutter	33 kPa til 83 kPa (4 trykknivåer)	Ja	Ja
Skånsom tilberedning	2 minutter til 12 timer	-	Nei	Ja
Damping	1 til 60 minutter	-	Ja	Ja
Koking av ris og belgfrukter	1 til 60 minutter	-	Ja	Ja
Lett surring	1 til 60 minutter	-	Ja	Nei
Oppvarming	1 til 60 minutter	-	Ja	Nei
Steking	1 til 60 minutter	-	Ja	Nei
Innkoking	1 til 120 minutter	-	Nei	Nei

### Klargjøre og slå på apparatet

1. Sett apparatet på en glatt, tørr, støvfri og varme- og fuktighetsbestandig overflate.
2. Drei lokkhåndtaket (14) mot klokken helt til stopp, og vipp lokket opp til det blir stående i åpen posisjon.
3. Forsikre deg om at lokket er satt sammen riktig og at begge ventilene (1, 2) og overtrykkventilene (12) i lokket er fullstendig fri for rester og avleiringer og kan bevegges fritt. Rengjør ventilene og overtrykkventilen nøye ved behov. Dette står beskrevet i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".
4. Ta kokekaret (6) og tilbehøret ut av ovnsrommet, og forsikre deg om at utsiden av kokekaret og varmeplaten er fullstendig ren og fri for rester som kan sette seg fast.
5. Forsikre deg om at kondensatbeholderen (13) på baksiden av apparatet er tom og riktig plassert i holderen.
6. Sett kokekaret (6) tilbake i ovnsrommet (7) igjen.
7. Sett støpselet inn på baksiden av apparatet og deretter i en forsikringsmessig installert stikkontakt. Du hører en pipelyd, og lysringen rundt **start/stopp-knappen** blinker. Apparatet er i standby-modus.
8. Trykk på **start/stopp-knappen** på nytt. Du hører en ny pipelyd. Lysringen rundt **start/stopp-knappen** blinker, og i displayet vises "----". Apparatet er nå i beredskapsmodus.

### Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger

1. Gå frem som beskrevet i kapitlet "Klargjøre og slå på apparatet".
  2. Ta hensyn til minste påfyllingsmengde og informasjonen i alle tilberedningsprogrammene.
  3. Trykk på dreieknappen (22). Meny-ikonet  lyser kontinuerlig, ikonet  for programmet trykkes blinker. Vri dreieknappen til ønsket tilberedningsprogram, og trykk på dreieknappen igjen for å bekrefte programmet.
  4. Ikonet til det valgte tilberedningsprogrammet lyser nå kontinuerlig, og et funksjonsikon som kan forandres, lyser med en verdi for det gjeldende tilberedningsprogrammet. Ved å vri på dreieknappen kan du nå velge alle verdiene og funksjonene som kan stilles inn for det gjeldende tilberedningsprogrammet. Bekreft valget ved å trykke på dreieknappen. Ikonet for det valgte tilberedningsprogrammet samt det valgte funksjonsikonet lyser nå kontinuerlig. Den variable verdien i displayet blinker og kan nå justeres ved at du vrir på dreieknappen og bekrefter ved å trykke. Du kan nå angi verdiene individuelt for alle verdiene og funksjonene som kan endres i det valgte tilberedningsprogrammet.
- Merk:** Med **EXIT-knappen** kan du avbryte den gjeldende programmeringen av apparatet og starte på nytt. Hvis du ikke foretar noen inntastinger på apparatet innen 5 minutter, går det automatisk over i beredskapsmodus og displayet viser "----".
5. Trykk på **start/stopp-knappen**. Lysringen rundt **start/stopp-knappen** samt ikonet for valgt tilberedningsprogram lyser kontinuerlig. I displayet signaliserer ikonet  oppvarmingsfasen, og den forhåndsinnstilte tiden for tilberedningsprogrammet vises.
- OBS:** Under oppvarmingsfasen kan det avhengig av tilberedningsprogrammet slippes ut damp fra dampventilen (1) og overtrykkventilen (12). Dette er normalt. **Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet under bruk og kort tid etter utkobling, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.**
6. Etter at tilberedningsprogrammet er avsluttet, hører du tre pipelyder. I displayet vises ikonet Slutt  i 1 minutt.
- Merk:** Etter at et tilberedningsprogram med lokket lukket er avsluttet, må du riste på apparatet med lokket på for å ødelegge eventuelle dampbobler inni kokekaret.
- Forsiktig! Kjøtt som kokes med skinn (f.eks. fjærfø, tunge) kan danne dampbobler under trykk. Ikke stikk hull på skinnets disse boblene er synlige. Du kan brenne deg.**
- Merk:** Trykk på en hvilken som helst knapp for å gå tilbake til standby-modus, og displayet vil vise "----".
7. Avhengig av dine individuelle innstillinger kan varmholdningsfunksjonen aktiveres i opptil 6 timer etter at tilberedningsprogrammet er ferdig i programmene trykkoking, skånsom tilberedning, damping og koking av ris og belgfrukter. Du kan når som helst avbryte denne funksjonen manuelt. Etter at varmholdningsfunksjonen er avsluttet, skifter apparatet automatisk til standby-modus. Du kan imidlertid når som helst avbryte denne funksjonen manuelt ved å trykke på **start/stopp-knappen**. **Tips:** Vi anbefaler en varmholdningstid på én time for å bevare kvaliteten og smaken på maten.

## Starte et tilberedningsprogram med forhåndsinnstilte verdier

1. Gå frem som beskrevet i kapitlet "Klargjøre og slå på apparatet".
2. Ta hensyn til minste påfyllingsmengde og jøformasjonen i alle tilberedningsprogrammene.
3. Trykk på dreieknappen (22). Meny-ikonet lyser kontinuerlig, ikonet for programmet trykko-king blinker. Vri dreieknappen til ønsket tilberedningsprogram, og trykk på dreieknappen igjen for å bekræfte programmet.

**Merk:** Med **EXIT-knappen** kan du avbryte den gjeldende programmeringen av apparatet og starte på nytt. Hvis du ikke foretar noen inntastinger på apparatet innen 5 minutter, slås går automatisk over i beredskapsmodus og displayet viser "----".

4. Trykk på **start/stopp-knappen**. Lystringen rundt **start/stopp-knappen** samt ikonet for valgt tilberedningsprogram lyser kontinuerlig. I displayet signaliserer ikonet oppvarmingsfasen, og den forhåndsinnstilte tiden for tilberedningsprogrammet vises.

**OBS:** Under oppvarmingsfasen kan det avhengig av tilberedningsprogrammet slippes ut damp fra dampventilen (1) og overtrykksventilen (12). Dette er normalt. Prosessen vil til tider slippe ut damp gjennom dampventilen. Også dette er normalt. **Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet under bruk og kort tid etter utkobling, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.**

**Forsiktig!** Apparaten blir varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Ikke flytt på multikokeren når den er under trykk. Ikke ta på noen av de varme overflatene. Bruk håndtakene til dette. I tilfelle det likevel skulle bli nødvendig, må du bruke hansker.

**Merk:** Du kan også endre de forhåndsinnstilte verdiene/funksjonene når som helst under tilberedningen ved å trykke på dreieknappen og velge ønsket funksjon ved å vri på den og gå frem som beskrevet i kapitlet "Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger".

5. Etter at tilberedningsprogrammet er avsluttet, hører du tre pipelyder. I displayet vises ikonet Slutt i 1 minutt.

**Merk:** Etter at et tilberedningsprogram med lokket lukket er avsluttet, må du riste på apparatet med lokket på for å ødelegge eventuelle dampbobler inni kokekaret.

**Forsiktig! Kjøtt som kokes med skinn (f.eks. fjærfe, tunge) kan danne dampbobler under trykk. Ikke stikk hull på skinet mens disse boblene er synlige. Du kan brenne deg.**

**Merk:** Trykk på en hvilken som helst knapp for å gå tilbake til standby-modus, og displayet vil vise "----".

6. I programmene trykkoking, skånsom tilberedning, damping og koking av ris og belgfrukter aktiveres varmholdingsfunksjonen automatisk i én time etter at tilberedningsprogrammet er avsluttet. Du kan når som helst avbryte eller avslutte denne funksjonen manuelt. Etter at varmholdingsfunksjonen er avsluttet, skifter apparatet automatisk til standby-modus. Du kan imidlertid når som helst avbryte denne funksjonen manuelt ved å trykke på **start/stopp-knappen**.

**Tips:** Vi anbefaler en varmholdingsstid på én time for å bevare kvaliteten og smaken på maten.

## Programmet trykkoking

<b>Forhåndsinnstilling</b>	Tid: Trykknivå: Trykkreduksjon: Varmholding: Forsinket start:	10 minutter 1 Naturlig 1 time Av
----------------------------	---	--

Med dette programmet kan du for eksempel lage saftige steker, aromatiske stuinger og supper med stor strømbeholdelse og på en brøkdell av tiden. Ingrediensene tilberedes med lite væske i det lukkede ovnsrommet under økt trykk. På grunn av det høyere trykket øker kokepunktet for væsken i kokekaret noe som gjør at maten tilberedes opptil 70 % raskere.

1. Gå frem som beskrevet i kapitlet "Klargjøre og slå på apparatet".
2. Før du starter programmet, må du fylle kokekaret minst opp til det første merket på skalaen på innsiden av kokekaret med væsken og maten som skal tilberedes.

**Tips:** For å oppnå den typiske smaken av steking bør du bruke programmet for lett surring eller steking.

**OBS:** For å unngå overoppheting og brann må du aldri starte programmet med tomt kokekar (6). Overfyll aldri kokekaret. Overhold skalaen og maksimalmengden merket på innsiden av kokekaret. Når du tilbereder matvarer som utvider seg under tilberedningen, for eksempel ris eller tørkede grønnsaker, kan ikke trykkokeren være fylt mer enn halvveis.

**Viktig!** Dette apparatet må ikke brukes som frityrkoker. Bruk kun et par teskjeer olje avhengig av tilberedningsprogram.

Dette gjelder særlig når du lager retter som kan svulle, skumme eller sprute under tilberedningen. Matvarer kan koke over og renne inn i apparatet eller tette ventilene. Apparatet kan deretter opphetes slik at trykket slippes ut på en eksplosjonsaktig måte, noe som kan føre til personskader og materielle skader på grunn av varm damp og væske.

3. Lukk lokket og pass på at det ligger riktig på apparatet. Drei lokkhåndtaket med klokken helt til stopp. En pipelyd signaliserer at lokket er fullstendig lukket.
4. Fortsett som beskrevet i kapitlene "Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger" eller "Starte et tilberedningsprogram med forhåndsinnstilte verdier".

**Forsiktig:** Apparatet blir varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Ikke flytt på multikokeren når den er under trykk. Ikke ta på noen av de varme overflatene. Bruk håndtakene til dette. I tilfelle det likevel skulle bli nødvendig, må du bruke hansker. **Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet under bruk og kort tid etter utkobling, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.**

## Tilberedningstabell for trykkoking

Den følgende tabellen gir deg en oversikt over de gjennomsnittlige tilberedningstidene i programmet trykkoking. Merk: Dette er gjennomsnittsverdier for matvarer som ikke er frosne, og den faktiske tilberedningstiden kan variere. Vi anbefaler at du endrer tilberedningstidene individuelt etter egen smak.

Matvarer	Koketid	Trykknivå	Trykk (kPa)	Trykkreduksjon
Sorte bønner	15 minutter	3	83 kPa	naturlig
Kikerter, tørkede	35 minutter	4	83 kPa	naturlig
Linser, tørkede	2 minutter	2	83 kPa	Raskt
Hvite bønner, tørkede	15-20 minutter	3	83 kPa	Naturlig
Pintobønner, tørkede	10-15 minutter	3	83 kPa	Naturlig
Bygg	10-15 minutter	1	33 kPa	Naturlig
Risotto	5 minutter	1	33 kPa	Raskt
Villris	20 minutter	2	52 kPa	Raskt
Kyllingbryst	5-10 minutter	3	65 kPa	Naturlig
Kyllinglår	8-12 minutter	3	65 kPa	Naturlig
Kylling, hel	10 minutter	3	65 kPa	Raskt
Kalkumbryst	25 minutter	3	65 kPa	Naturlig
Svinebø, med ben	35-50 minutter	4	83 kPa	Naturlig
Svinebø, uten ben	10-15 minutter	4	83 kPa	Naturlig
Lammekjøtt, uten ben	10-15 minutter	4	83 kPa	Naturlig
Oksebø	45-60 minutter	4	83 kPa	Raskt
Oksekjøtt (eng. "beef round")	15-20 minutter	4	83 kPa	Raskt
Artisjokker, delt i fire	4 minutter	2	52 kPa	Raskt
Sukkerbeter	15 minutter	2	52 kPa	Raskt
Butternutgresskar, i ca. 5 cm store biter	5 minutter	2	52 kPa	Raskt
Blomkålbuketter	1 minutter	2	52 kPa	Raskt
Sennepskål (sareptasenep) i ca. 2,5 cm striper	6 minutter	2	52 kPa	Raskt
Perleløk	3 minutter	2	52 kPa	Raskt
Poteter, ca. 6 mm store biter	3 minutter	1	52 kPa	Raskt
Rødkål	4 minutter	2	52 kPa	Raskt
Fjærkre, supper	8 minutter	3	65 kPa	Naturlig
Chilier og stuinger	15-20 minutter	4	83 kPa	Raskt
Desserter (vaniljepudding, kompost osv.)	10-15 minutter	1	33 kPa	Naturlig
Individuell oppskrift	Avhengig av personlig smak	1	33 kPa	Avhengig av personlig smak

## Programmet skånsom tilberedning

Forhåndsinnstilling	Tid:
Trykknivå:	4 timer
Varmholding:	Lav
Forsinket start:	1 time
	Av

Med skånsom tilberedning varmes maten skånsomt opp over en lengre periode mellom 3 og 12 timer ved temperaturer under kokepunktet. Dermed unngås det at maten svir seg. Spesielt faste kjøttstykker med trevler får en rik smak når de tilberedes med dette programmet. I dette tilberedningsprogrammet velger du ikke trykk, men temperatur (høy eller lav) for tilberedningsprosessen, fordi en trykkøking inne i ovnstrommet forhindres.

1. Gå frem som beskrevet i kapitlet "Klargjøre og slå på apparatet".
2. Før du starter programmet, må du fylle kokekaret minst opp til det første merket på skalaen på innsiden av kokekaret med væsken og maten som skal tilberedes.

**Tips:** For å oppnå den typiske smaken av steking bør du bruke programmet for lett surring eller steking.

**OBS:** For å unngå overoppheting og brann må du aldri starte programmet med tomt kokekar (6).  
**Viktig! Overfyll aldri kokekaret. Overhold skalaen og maksimalmengden merket på innsiden av kokekaret. Når du tilbereder matvarer som utvider seg under tilberedningen, for eksempel ris eller tørkede grønnsaker, kan ikke trykkokeren være fylt mer enn halvveis.**

**Viktig! Dette apparatet må ikke brukes som frytkoker.** Bruk kun et par teskjeer olje avhengig av tilberedningsprogram.

Dette gjelder særlig når du lager retter som kan svulle, skumme eller sprute under tilberedningen. Matvarer kan koke over og renne inn i apparatet eller tette ventilene. Apparatet kan deretter overopphetes slik at trykket slippes ut på en eksplosjonsaktig måte, noe som kan føre til personskader og materielle skader på grunn av varm damp og væske.

3. Lukk lokket og pass på at det ligger riktig på apparatet. Drei lokkhåndtaket med klokken helt til stopp. En pipelyd signaliserer at lokket er fullstendig lukket.

4. Fortsett som beskrevet i kapitlene "Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger" eller "Starte et tilberedningsprogram med forhåndsinnstilte verdier".

**Merk:** I dette programmet kan du ikke foreta innstillinger for trykknivå og trykkreduksjon.  
**Forsiktig:** Apparatet blir varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Ikke flytt på multikokeren når den er under trykk. Ikke ta på noen av de varme overflatene. Bruk håndtakene til dette tilfelle det likevel skulle bli nødvendig, må du bruke hansker. **Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet under bruk og kort tid etter utkobling, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.**

## Programmet damping

<b>Forhåndsinnstilling</b>	Tid: Varmholdning: Forsinket start:	15 minutter 1 time Av
----------------------------	---	-----------------------------

Med dette programmet dumper du grønnsaker, fiskefileter, kumler eller dumplings på en skånsom og forsiktig måte, ettersom dampen ikke forandrer matens celledstruktur. Grønnsaker bevarer smaken, teksturen og den naturlige fargen. Livsviktige vitaminer kokes ikke i stykker, men bevares. Damping er perfekt egnet for vegetar- og veganretter.

1. Fyll vannet opp til "MIN" -merket på innsiden av kokekaret (6) og legg underlaget for dampkurven (17) i kokekaret.
2. Fyll deretter dampkurven (16) med matvarene som skal tilberedes, før du starter programmet.  
**Viktig! For å unngå overoppheting og brann må du aldri starte programmet med tomt kokekar (6). Overfyll aldri kokekaret. Overhold skalaen og maksimalmengden merket på innsiden av kokekaret. Når du tilbereder matvarer som utvider seg under tilberedningen, for eksempel ris eller tørkede grønnsaker, kan ikke trykkokeren være fylt mer enn halvveis.**  
**Viktig! Dette apparatet må ikke brukes som frityrkoker.** Bruk kun et par teskjeer olje avhengig av tilberedningsprogram.
3. Dette gjelder særlig når du lager retter som kan svelle, skumme eller sprute under tilberedningen. Matvarer kan koke over og renne inn i apparatet eller tette ventilene. Apparatet kan deretter opphetes slik at trykket slippes ut på en eksplosjonsaktig måte, noe som kan føre til personskader og materielle skader på grunn av varm damp og væske.
4. Lukk lokket og pass på at det ligger riktig på apparatet. Drei lokkhåndtaket med klokken helt til stopp. En pipe lyd signaliserer at lokket er fullstendig lukket.
5. Fortsett som beskrevet i kapitlene "Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger" eller "Starte et tilberedningsprogram med forhåndsinnstilte verdier".  
**Forsiktig:** Apparatet blir varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Ikke flytt på multikokeren når den er under trykk. Ikke ta på noen av de varme overflatene. Bruk håndtakene til dette. I tilfelle det likevel skulle bli nødvendig, må du bruke hansker. **Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet under bruk og kort tid etter utkobling, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.**

## Programmet koking av ris og belgfrukter

<b>Forhåndsinnstilling</b>	Tid: Trykkreduksjon: Varmholdning: Forsinket start:	9 minutter Naturlig 1 time Av
----------------------------	--	--

Dette tilberedningsprogrammet er spesielt egnet for forsiktig tilberedning av ulike rissorter og belgfrukter. Vei risen nøyaktig, og skyll den i kaldt vann dersom dette er anbefalt. Enkelte typer belgfrukter må ligge i bløt 6 til 8 timer i vann før koking for å trekke til seg væske. Dette kan føre til at de sveller.

1. Gå frem som beskrevet i kapitlet "Klargjøre og slå på apparatet".
2. Fyll mengden vann som er oppgitt i ristabellen, i kokekaret (6). Tilsett deretter risen.
3. **OBS:** For å unngå overoppheting og brann må du aldri starte programmet med tomt kokekar (6). **Overfyll aldri kokekaret. Overhold skalaen og maksimalmengden merket på innsiden av kokekaret. Når du tilbereder matvarer som utvider seg under tilberedningen, for eksempel ris eller tørkede grønnsaker, kan ikke trykkokeren være fylt mer enn halvveis.**  
**Viktig! Dette apparatet må ikke brukes som frityrkoker.** Bruk kun et par teskjeer olje avhengig av tilberedningsprogram.
4. Dette gjelder særlig når du lager retter som kan svelle, skumme eller sprute under tilberedningen. Matvarer kan koke over og renne inn i apparatet eller tette ventilene. Apparatet kan deretter opphetes slik at trykket slippes ut på en eksplosjonsaktig måte, noe som kan føre til personskader og materielle skader på grunn av varm damp og væske.
5. Lukk lokket og pass på at det ligger riktig på apparatet. Drei lokkhåndtaket med klokken helt til stopp. En pipe lyd signaliserer at lokket er fullstendig lukket.
6. Fortsett som beskrevet i kapitlene "Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger" eller "Starte et tilberedningsprogram med forhåndsinnstilte verdier".  
**Forsiktig:** Apparatet blir varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Ikke flytt på multikokeren når den er under trykk. Ikke ta på noen av de varme overflatene. Bruk håndtakene til dette. I tilfelle det likevel skulle bli nødvendig, må du bruke hansker. **Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet under bruk og kort tid etter utkobling, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.**

## Ristabell

Merk: Dette er gjennomsnittlige verdier, og den faktiske tilberedningstiden kan variere avhengig av rissorten. Ulike varianter av ris kan også kreve andre mengder vann. Følg derfor opplysningene på emballasjen fra produsenten.

Ris	Vann	Porsjoner
200 g	300 ml	1-2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2-3
350 g	525 ml	3-4
400 g	600 ml	4-5
450 g	675 ml	5-6
500 g	750 ml	6-7
600 g	900 ml	7-8

## Programmet lett surring

<b>Forhåndsinnstilling</b>	Tid: Temperatur: Låse (3):	10 minutter 127°C åpen
----------------------------	----------------------------------	------------------------------

Med dette programmet kan du forhåndssteke og brune grønnsaker, som løk eller hvitløk. Derfor egner dette tilberedningsprogrammet seg perfekt som forberedelse til trykkoking eller skånsom tilberedning.

1. Gå frem som beskrevet i kapitlet "Klargjøre og slå på apparatet".
2. Tilsett litt olje eller stek fett i kokekaret (6) og start tilberedningsprogrammet som beskrevet i kapitlene "Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger" eller "Starte et tilberedningsprogram med forhåndsinnstilte verdier". Oppvarmingsfasen startes. Så snart apparatet har nådd den innstilte temperaturen, hører du en pipelyd.  
**OBS:** For å unngå overoppheting og brann må du aldri starte programmet med tomt kokekar (6). **Overfyll aldri kokekaret. Overhold skalaen og maksimalmengden merket på innsiden av kokekaret. Når du tilbereder matvarer som utvider seg under tilberedningen, for eksempel ris eller tørkede grønnsaker, kan ikke trykkokeren være fylt mer enn halvveis.**  
**Viktig! Dette apparatet må ikke brukes som frityrkoker.** Bruk kun et par teskjeer olje avhengig av tilberedningsprogram.  
Dette gjelder særlig når du lager retter som kan svelle, skumme eller sprute under tilberedningen. Matvarer kan koke over og renne inn i apparatet eller tette ventilene. Apparatet kan deretter opphetes slik at trykket slippes ut på en eksplosjonsaktig måte, noe som kan føre til personskafer og materielle skader på grunn av varm damp og væske.  
3. Fyll kokekaret med matvarene som skal tilberedes.  
**Viktig! Hvis du vil steke eller dampe med åpent lokk og fyller det varme kokekaret med vassker eller ferske matvarer, kan fett eller vann sprute betraktelig.** For å unngå personskafer og materielle skader må du aldri holde hender, armer eller ansikt over kokekaret, eller legge følsomme gjenstander ved siden av apparatet. Beskytt hendene dine med grytevotter. Merk: Dette programmet fungerer kun med åpent lokk.  
**Merk:** Når programmet er avsluttet, kan du gå direkte til trykkoking eller skånsom tilberedning.

## Programmet oppvarming

<b>Forhåndsinnstilling</b>	Tid: Forsinket start:	4 minutter Av
----------------------------	--------------------------	------------------

Bruk dette programmet til å varme opp ferdige retter på en skånsom måte.

1. Gå frem som beskrevet i kapitlet "Klargjøre og slå på apparatet".
2. Fyll kokekaret (6) med matvarene som skal varmes opp.  
**OBS:** For å unngå overoppheting og brann må du aldri starte programmet med tomt kokekar (6). **Overfyll aldri kokekaret. Overhold skalaen og maksimalmengden merket på innsiden av kokekaret. Når du tilbereder matvarer som utvider seg under tilberedningen, for eksempel ris eller tørkede grønnsaker, kan ikke trykkokeren være fylt mer enn halvveis.**  
**Viktig! Dette apparatet må ikke brukes som frityrkoker.** Bruk kun et par teskjeer olje avhengig av tilberedningsprogram.  
Dette gjelder særlig når du lager retter som kan svelle, skumme eller sprute under tilberedningen. Matvarer kan koke over og renne inn i apparatet eller tette ventilene. Apparatet kan deretter opphetes slik at trykket slippes ut på en eksplosjonsaktig måte, noe som kan føre til personskafer og materielle skader på grunn av varm damp og væske.  
3. Lukk lokket og pass på at det ligger riktig på apparatet. Drei lokkhåndtaket med klokken helt til stopp. En pipelyd signaliserer at lokket er fullstendig lukket.  
4. Fortsett som beskrevet i kapitlene "Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger" eller "Starte et tilberedningsprogram med forhåndsinnstilte verdier".  
**Forsiktig:** Apparatet blir varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Ikke flytt på multikokeren når den er under trykk. Ikke ta på noen av de varme overflatene. Bruk håndtakene til dette tilfelle det likevel skulle bli nødvendig, må du bruke hansker. **Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet under bruk og kort tid etter utkobling, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.**

## Programmet steking

<b>Forhåndsinnstilling</b>	Tid: Låse (3):	10 minutter åpen
----------------------------	-------------------	---------------------

Stekte matvarer får stektearomaer (på grunn av maillardreaksjonen). Dermed forsterkes aromaen, og smaken blir rikere. Bruk dette programmet til å tilberede kjøtt eller grønnsaker før du bruker programmene trykkokingen eller skånsom tilberedning. Du trenger ikke ta maten ut av kokekaret igjen for å gjøre dette.

1. Gå frem som beskrevet i kapitlet "Klargjøre og slå på apparatet".
2. Tilsett matvarene i kokekaret (6) og start tilberedningsprogrammet som beskrevet i kapitlene "Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger" eller "Starte et tilberedningsprogram med forhåndsinnstilte verdier". Oppvarmingsfasen startes. Så snart apparatet har nådd den innstilte temperaturen, hører du en pipelyd.  
**OBS:** For å unngå overoppheting og brann må du aldri starte programmet med tomt kokekar (6). **Overfyll aldri kokekaret. Overhold skalaen og maksimalmengden merket på innsiden av kokekaret. Når du tilbereder matvarer som utvider seg under tilberedningen, for eksempel ris eller tørkede grønnsaker, kan ikke trykkokeren være fylt mer enn halvveis.**  
**Viktig!** Dette apparatet må ikke brukes som fritrykkoker. Bruk kun et par teskjeer olje avhengig av tilberedningsprogram.  
Dette gjelder særlig når du lager retter som kan swelle eller sprute under tilberedningen. Matvarer kan koke over og renne inn i apparatet eller tette ventilene. Apparatet kan deretter opphetes slik at trykket slippes ut på en eksplosjonsaktig måte, noe som kan føre til personskader og materielle skader på grunn av varm damp og væske.  
**Viktig!** Hvis du vil steke eller dampe med åpent lokk og fyller det varme kokekaret med vassker eller ferske matvarer, kan fett eller vann sprute betraktelig. For å unngå personskader og materielle skader må du aldri holde hender, armer eller ansikt over kokekaret, eller legge følsomme gjenstander ved siden av apparatet. Beskytt hendene dine med grytevotter. Merk: Dette programmet fungerer kun med åpent lokk.

**Merk:** Når programmet er avsluttet, kan du gå direkte til trykkoking eller skånsom tilberedning.

## Programmet innkokning

<b>Forhåndsinnstilling</b>	Tid: Temperatur:	10 minutter 104°C
----------------------------	---------------------	----------------------

For å få en perfekt saus eller smakfull buljong må disse kokes inn. Smaken blir dermed også mer intensiv.

**Tips:** Tilsett litt kaldt smør i sausen og milks den med en stavmikser før du serverer. Slik får du en glinsende og jevn saus.

**Merk:** Bruk imidlertid ikke multikokerens kokekar (6) til dette, ettersom slippbelegget kan skades og riper. Følg også anvisningene i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".

1. Gå frem som beskrevet i kapitlet "Klargjøre og slå på apparatet".
2. Hvis du vil tykne sauser fra et tidligere tilberedningsprogram, for eksempel trykkoking eller skånsom tilberedning, må du først fjerne kjøttet og grønnsakene på forhånd.
3. Fortsett som beskrevet i kapitlene "Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger" eller "Starte et tilberedningsprogram med forhåndsinnstilte verdier". Lå lokket stå åpent under hele tilberedningen.  
**Forsiktig:** Apparatet blir varmt. Fare for skålding fra damp som kommer ut. Ikke flytt på multikokeren når den er under trykk. Ikke ta på noen av de varme overflatene. Bruk håndtakene til dette tilfelle det likevel skulle bli nødvendig, må du bruke hansker. **Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet under bruk og kort tid etter utkobling, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.**
4. Når sausen har nådd ønsket konsistens, kan du tilsette kjøtt og grønnsaker igjen og la ingrediensene trekke i noen minutter før servering.

## Funksjonen varmholding

<b>Forhåndsinnstilling</b>	Tid:	1 time for tilberedningsprogrammene trykkoking, skånsom tilberedning, damping og koking av ris og belgfrukter, damping og koking av ris og belgfrukter
----------------------------	------	--

Varmholdingsfunksjonen aktiveres automatisk etter tilberedningsprogrammene trykkoking, skånsom tilberedning, damping og koking av ris og belgfrukter, og vises på displayet med varmholdingsikonet .

**Merk:** Varmholdingsfunksjonen kan ikke stilles inn manuelt for andre tilberedningsprogrammer. Under varmholdingen kan det samle seg kondensvann i kondensatrennen (8). Dette er helt normalt. Når kondensatrennen er full, samles kondensvannet i kondensatbeholderen (13).

Den maksimale varmholdingstiden er 6 timer, men kan justeres individuelt som beskrevet i kapitlet "Starte et tilberedningsprogram med individuelle innstillinger". Etter at varmholdingsfunksjonen er avsluttet, skifter apparatet automatisk til standby-modus.

**Merk:** Du kan imidlertid når som helst avbryte denne funksjonen manuelt ved å trykke på **start/stopp-knappen**.

**Tips:** Vi anbefaler en varmholdingstid på én time for å bevare kvaliteten og smaken på maten.

## Funksjonen forsinket start

<b>Forhåndsinnstilling</b>	Tid:
	Av, maks. 12 timer

Med denne funksjonen kan du fylle og programmere multikokeren med alle ingrediensene i tilberedningsprogrammene trykkoking, sånsom tilberedning, damping og koking av ris og belgfrukter. Apparatet starter deretter med opptil 12 timers forsinkelse, avhengig av de individuelle innstillingene. Slik kan du tilberede maten komfortabelt og være sikker på at den vil være klar til ønsket tidspunkt uten å måtte tenke mer på det.

Merk: Nedtellingen i displayet begynner etter apparatets oppvarmingsfase. Du kan imidlertid når som helst avbryte denne funksjonen manuelt ved å trykke på **start/stopp-knappen**.

## Rengjøring og vedlikehold

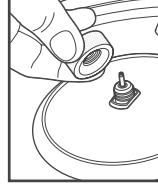
1. Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.
2. Ikke dypp apparatet i vann, men vask kun med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel før du tørker av. Bruk ikke skarpe eller skurende rengjøringsmidler.
3. Kokekaret (6) til apparatet har et slippelegg, noe som i stor grad forhindrer at matrester setter seg fast. Ta hensyn til følgende informasjon:
  - Ikke lager riper i, rør mot eller skjær på belegget med skarpe, harde gjenstander. Bruk aldri kokekaret til apparatet som bolle til å vispe eller røre i.
  - Hvis du skal mikse eller kutte matvarene, må du ta dem ut av kokekaret.
  - Bruk kun redskaper av tre eller varmebestandig plast.
  - Ikke bruk stekeovnsprayer, slippsprayer eller lignende hjelpemidler.
  - Takket være belegget er kokekaret enkelt å rengjøre. Bruk aldri skuremidler eller harde skure-redskaper. Selv hardnakkede matrester kan fjernes etter bløtlegging med en myk svamp eller en oppvaskbørste og med varmt såpevann.
  - Ikke rengjør kokekaret i oppvaskmaskinen.

Skader på slippelegget som oppstår ved bruk av metallgjenstander eller lignende, dekkes ikke av garantien.

4. Fjern kondensatbeholderen, rengjør den nøye under rennende vann og tørk deretter av den. Fest kondensatbeholderen på apparatet igjen.

## Rengjøring av sikkerhetsrelevante deler

### Rengjøring av lokket



Løsne festemutteren (5) mot klokken. Fjern mutteren og oppbevar den på et sikkert sted. Ta deretter av lokket (3) og rengjør det under vann. Tørk det nøye før det settes tilbake på plass. Til slutt må festemutteren skrues på igjen. Pass på at mutteren befinner seg i riktig posisjon.

Merk: Den sorte tetningsringen må trykkes mot overflaten på innsiden av lukket.

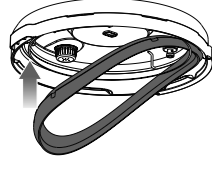
### Fjerne tetning



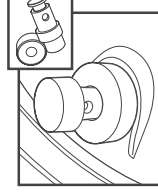
Løsne festemutteren (5) mot klokken. Fjern mutteren og oppbevar den på et sikkert sted. Ta deretter av lokket.

Fjern tetningen (4), skyll og tørk den nøye før den settes tilbake på plass. Pass på at tetningen er riktig posisjonert på metallringen.

Merk: Hvis du oppdager riper eller skader på tetningen, må du skifte den ut så snart som mulig. Skift ut tetningen hvert 2. år, selv om du ikke kan se noen utvendige skader. Tetningen må kun skiftes ut med en original WMF-tetning som fås som reservedel.



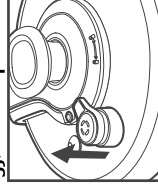
### Fjerne overtrykksventil



Løsne festemutteren (5) mot klokken. Fjern mutteren og oppbevar den på et sikkert sted. Ta deretter av lokket.

Fjern den sorte tetningen på enden av ventilen, og fjern ventilen fra lokket. Rengjør den under rennende vann. Pass på at kanalen rengjøres ordentlig. Tørk den svarte tetningen forsiktig og sett ventilen tilbake i den opprinnelige posisjonen ovenfra gjennom lokket. Sett deretter den sorte tetningen tilbake på ventilen.

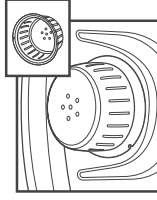
### Rengjøre dampventil



Fjern dampventilen (1) forsiktig fra toppen av lokket og skyll den under rennende vann. Pass særlig på at innsiden rengjøres. Tørk den deretter nøye. Pass også på at ventilkanalen i lokket rengjøres nøye før dampventilen settes tilbake i den opprinnelige posisjonen. Nesen til dampventilen må peke mot midten av lokket.

### Fjerne ventilisilen til dampventilen på innsiden av lokket

Trekk silen lett ut for å løsne den. Deretter rengjør du den under rennende vann. Tørk den deretter nøye. Kontroller dampventilen på innsiden av lokket mht. urenheter, og rengjør ved behov. Sett silen tilbake på plass i sin opprinnelige posisjon. Sett den deretter tilbake i den opprinnelige posisjonen. Du skal høre et "klikk" når du gjør dette. Ventilisilen må igjen ligge tett mot innsiden av lokket.

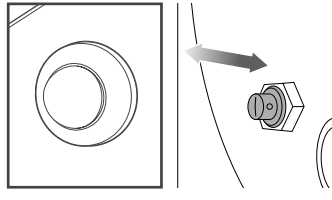


**Viktig!** Apparatet må kun brukes med påmontert ventilisil.

### Kontroll av sikkerhetsventilen (2)

Kontroller at sikkerhetsventilen (2) fungerer som den skal, ved å skyve den forsiktig ut med fingeren fra innsiden. Det må ikke være smuss- eller matrester på den.

**Viktig!** Prøv aldri å skru ut sikkerhetsventilen.



	Kan vaskes i oppvaskmaskin	Kan skylles under rennende vann	Tørk med en fuktig klut
Basisapparat	—	—	✓
Avtakbart lokk (3)	—	✓	✓
Kokekar (6)	—	✓	✓
Kondensatbeholder (13)	—	✓	✓
Dampkurv (16)	✓	✓	✓
Underlag for dampkurv (17)	✓	✓	✓
Målebeger (18)	—	—	—
<b>Rengjøring av sikkerhetsrelevante deler</b>			
Tetning (4)	—	✓	✓
Overtrykksventil (12)	—	✓	✓
Dampventil (1)	—	✓	✓
Ventilisil for dampventil	—	✓	✓
Sikkerhetsventil (2)	—	—	—

## Hjelp ved problemer med apparatet

Problem	Mulig årsak	Løsning
Lokket kan ikke åpnes, eller kun med store vansker	<p>Det er ikke mulig å åpne lokket på grunn av (rest-)trykk på innsiden av karet.</p> <p>Trykket i karet er fullstendig utlignet, men overtrykksventilen (12) sitter fast.</p>	<p>Sett lokket (3) sammen på riktig måte. Pass på at det ikke oppstår et rom mellom hengselarmen (15) og lokket. Festemutteren (5) på lokket må være trukket til ordentlig med den sorte tetningen tett mot lokket. Forsikre deg også om at lokkettningen (4) er blitt lagt i på riktig måte. Rengjør lokkettningen slik det står beskrevet i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".</p> <p>Kontroller tetningen (4) for riper og skader. Skift ut lokkettningen dersom den er skadet.</p> <p>Vent til trykket i karet er blitt fullstendig utlignet. Slå apparatet på igjen i beredskapsmodus, og utfør en rask trykkreduksjon. For å gjøre dette velger du tilberedningsprogrammet trykkoking og går deretter direkte til funksjonen trykkreduksjon. Trykk på dreieknappen (22) i mer enn 3 sekunder. Dampventilen (1) vil nå åpnes i 30 sekunder. <b>Viktig! Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.</b></p> <p>Forsikre deg om at overtrykksventilen kan beveges fritt.</p> <p>Vri lokkhåndtaket (14) frem og tilbake, og prøv deretter på nytt. Merk: Det kan komme varm damp ut fra under lokket når du gjør dette.</p> <p>Kontroller at trykket utlignes fullstendig ved at du lar apparatet avkjøle seg i minst 2 timer. <b>Viktig! Ikke legg apparatet i vann til avkjøling.</b> Prøv å løse overtrykksventilen med en egnet tynn gjenstand. <b>Forsiktig! Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.</b> Rengjør overtrykksventilen slik det står beskrevet i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold", og sett den tilbake på forskriftsmessig måte.</p>
Lokket lar seg ikke lukke, eller kun med store vansker.		<p>Låsen til lokket må være helt åpen for at du skal kunne lukke det. Vri lokkhåndtaket mot klokken helt til stopp, og lukk deretter lokket.</p> <p>Tetningen har ikke blitt lagt i på riktig måte. Forsikre deg om at lokkettningen ligger riktig mot rillen på alle stedene i kanten av lokket.</p>

Problem	Mulig årsak	Løsning
Intensiv trykkreduksjon via dampventilen (1)	<p>Trykket i karet er fullstendig utlignet, men overtrykksventilen (12) sitter fast.</p> <p>Feil trykkstyring førte til trykkreduksjon.</p> <p>Dampventilen (1) skled ikke til riktig posisjon.</p>	<p>Kontroller at trykket utlignes fullstendig ved at du lar apparatet avkjøle seg i minst 2 timer. <b>Viktig! Ikke legg apparatet i vann til avkjøling.</b> Prøv å løse overtrykksventilen med en egnet tynn gjenstand. <b>Forsiktig! Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.</b> Rengjør overtrykksventilen slik det står beskrevet i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold", og sett den tilbake på forskriftsmessig måte.</p> <p>Ta kontakt med vår kundetjeneste (du finner kontaktopplysningene på baksiden av bruksanvisningen), eller få apparatet reparert på en fagmessig måte.</p> <p>Trykk lett på dampventilen (1) slik at den sklir til riktig posisjon. Kontroller at dampventilen er i riktig posisjon. Nesen til dampventilen må peke mot midten av lokket. <b>Forsiktig! Hold aldri hender, armer eller ansikt over apparatet, slik at du ikke brenner deg på grunn av varmt vann eller matvarer.</b></p> <p>Bruk det riktige mengdeforholdet ris/vann slik det står beskrevet i tabellen. Forsikre deg om at dampventilen, sikkerhetsventilen og overtrykksventilen ikke er tilsmusset og forårsaker lekkasje under tilberedningen.</p> <p>Kontroller om en sikring har gått, eller om det foreligger andre feil ved strømmettet.</p> <p>Kontroller at dampventilen (1) er montert på riktig måte. Nesen må alltid peke mot midten av lokket.</p> <p>Tilsett litt mer væske/matvarer i kokekaret (6).</p> <p>Ta kontakt med vår kundetjeneste (du finner kontaktopplysningene på baksiden av bruksanvisningen).</p> <p>Tilsett litt mer væske i kokekaret (6), og start tilberedningen på nytt.</p>
Matvarene ble ikke riktig tilberedt, eller resultatet er ikke tilfredsstillende.	<p>Ved tilberedning av ris: Forholdet mellom vann og ris var ikke riktig</p> <p>Apparatet forsynes ikke med strøm fra strømmettet.</p>	
I programmet trykkoking heves ikke overtrykksventilen (12), trykket reduseres ikke.		
Apparatet går automatisk over til varmholdingsfunksjonen uten at tilberedningen avsluttes.		

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det samler seg vann under apparatet.		Forsikre deg om at apparatet står på et jevnt og vannrett underlag og kondensatbeholderen (13) er satt inn på baksiden av apparatet. Tøm kondensatbeholderen (13) som beskrevet i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".
I displayet vises feilkoden Err0		Den øvre termosensoren er defekt. Ta kontakt med vår kundesjeneste (du finner kontaktopplysningene på baksiden av bruksanvisningen).
I displayet vises feilkoden Err1		Den nedre termosensoren er defekt. Ta kontakt med vår kundesjeneste (du finner kontaktopplysningene på baksiden av bruksanvisningen).
I displayet vises feilkoden Err2		Lokket er i feil posisjon for f.eks. å starte et tilberedningsprogram. Åpne og lukk lokket på nytt. Når lokket er riktig lukket, hører du en pipelyd.



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/128/EU.

Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materiale kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt.

Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt. Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer.

**Kundendienst-Adresse:**

WMF consumer electric GmbH  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany  
Tel.: +49 (0) 7331 256 256  
eMail: [service-wmf@wmf-ce.de](mailto:service-wmf@wmf-ce.de)

---

**Hersteller:**

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Germany  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)

Änderungen vorbehalten - IB-1537 0011-05-1907

type: 04 1537 0011