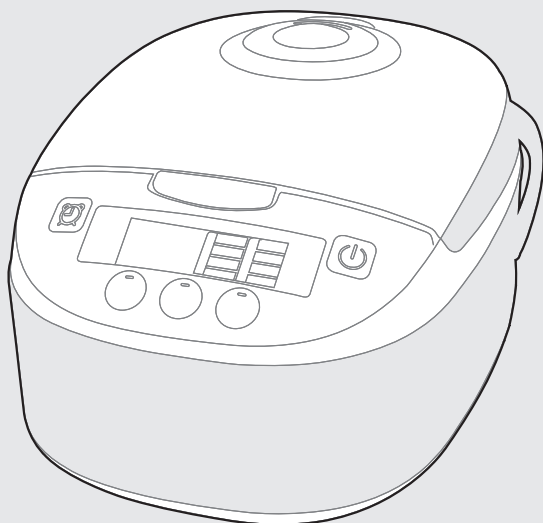




REISKOCHER

BEDIENUNGSANLEITUNG

MRD50B1AMK

Warnhinweise: Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Das Design und die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um das Produkt zu verbessern. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Hersteller, um Einzelheiten zu erfahren. Die obige Abbildung dient nur als Referenz. Bitte nehmen Sie das Aussehen des tatsächlichen Produkts als Standard.

LANGUAGES

DE	German
-----------	--------

IT	Italy
-----------	-------

EN	English
-----------	---------

FR	France
-----------	--------

SP	Spanish
-----------	---------

VIELEN DANK

Danke, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung Ihres neuen Midea-Produkts sorgfältig durch, um sich mit dem ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts vertraut zu machen.

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK 01

SICHERHEITSHINWEISE 02

TECHNISCHE DATEN 05

PRODUKTÜBERSICHT 06

GEBRAUCH 08

REINIGUNG UND WARTUNG 27

**MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND
RECHTLICHE HINWEISE** 28

ENTSORGUNG UND RECYCLING 29

DATENSCHUTZHINWEISE 30

GARANTIEBEDINGUNGEN / SERVICE 31

DE

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

Erläuterung von Symbolen



Gefahr

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund von äußerst entflammenden Gasen hin.



Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund elektrischer Spannung hin.



Warnung

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mittlerer Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.



Vorsicht

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr niedriger Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, leichte oder moderate Verletzungen verursachen kann.



Achtung

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen (z.B. Sachschäden) jedoch nicht auf eine Gefahr hin.



Anleitung befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Wartungstechniker das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten dürfen.

DE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/ der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Um die Gefahr von Stromschlägen, Feuer oder Verletzungen zu vermeiden, lesen Sie die Gebrauchsanleitungen vor dem erstmaligen Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls das Kabel oder Teile des Geräts beschädigt sind oder nicht richtig funktionieren.
- Das Gerät darf nur von qualifizierten Fachkräften repariert werden. Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahrensituationen verursachen.
- DE • Kinder und gebrechliche Personen können die Gefahren, die vom Gerät ausgehen, nicht einschätzen und dürfen das Gerät daher nur unter entsprechender Aufsicht verwenden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Strom, bevor Sie es reinigen, reparieren, umstellen oder nicht mehr verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Heimgebrauch vorgesehen. Schließen Sie es an eine Stromversorgung geeigneter Frequenz und Spannung an.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen (einschließlich Kinder), es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Bei der Installation ist zwischen dem Gerät und angrenzenden Wänden bzw. Gegenständen ein Abstand von mindestens 10 cm einzuhalten.
- Wenden Sie an dem Gerät keine Insektensprays oder brennbaren Reinigungsmittel an; halten Sie das Gerät von Zünd- und Wärmequellen fern.
- Dieses Gerät ist nur für den Innengebrauch geeignet.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur dann verwenden, wenn sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z.B.:
 - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
 - Gutshäuser;
 - Frühstückspensionen

DE

● HINWEIS

Um Fehlfunktionen und Schäden zu vermeiden, darf das Gerät während des Gebrauchs nicht angekippt oder blockiert werden.

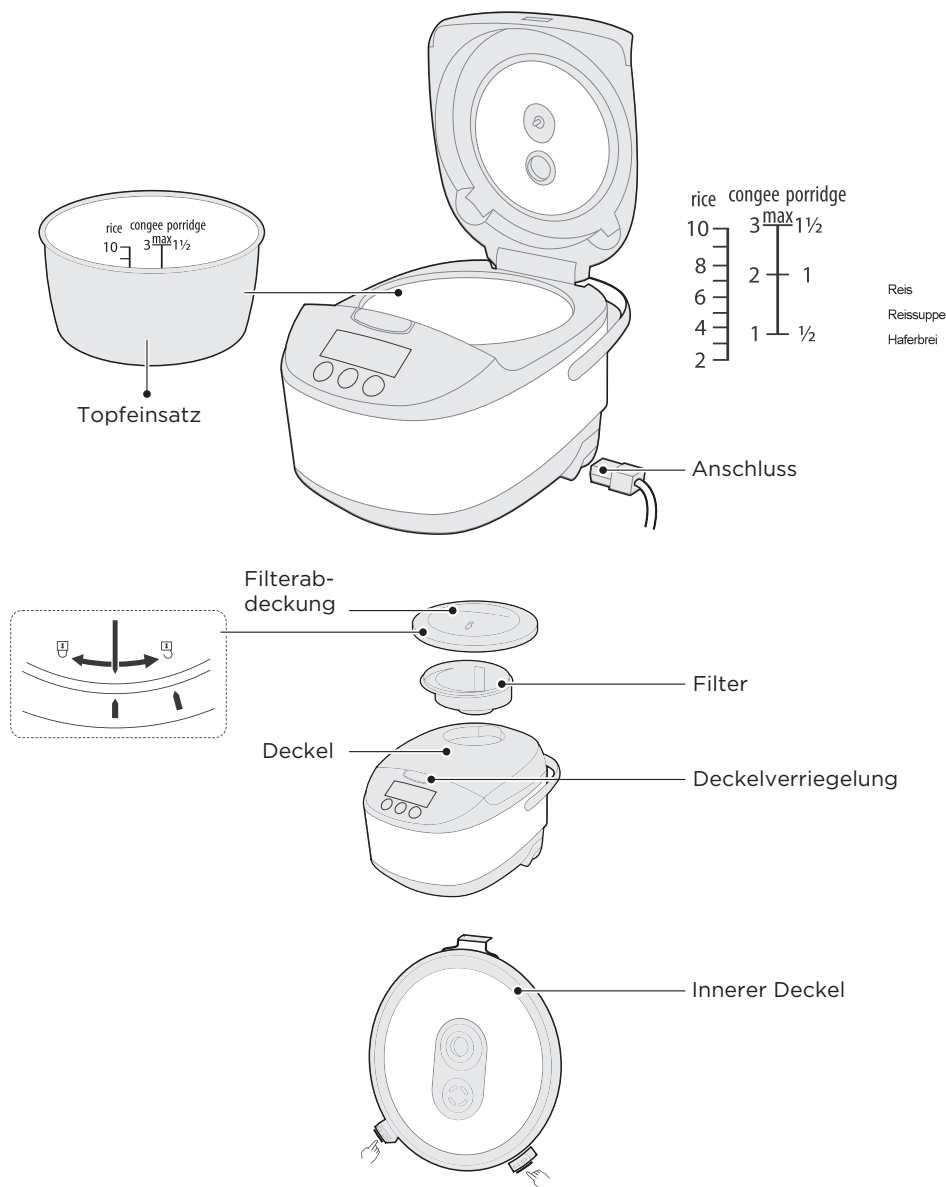
TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	MRD50B1AMK
Spannung	220-240V~
Frequenz	50/60Hz
Strom	770-918W
Kapazität	5L

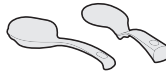
DE

PRODUKTÜBERSICHT

Übersicht Des Produkts



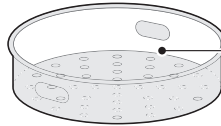
DE



Messbecher



180ml



Dampfgarer



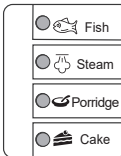
Timer

Hr



8.8.88

Min



START



MENU



Start



Timer



Reis



Schongaren



Schmoren



Warmhalten



Stopp



Programm



Fleisch



Suppe



Joghurt



Brot



Fisch



Dämpfen



Haferbrei / Risotto



Kuchen

GEBRAUCH

Verwendung

1. Drücken Sie auf die Deckelverriegelung, um den Deckel zu öffnen.
2. Geben Sie die Zutaten hinein.
3. Drehen Sie den Topfeinsatz um eine Vierteldrehung nach links und rechts, um einen guten Kontakt mit dem Heizelement zu erzielen.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Drücken Sie die Menü-Taste  zur Auswahl eines Programms.
6. Verwenden Sie die folgenden drei großen Tasten ( Reis,  Schongaren und  Schmoren), um das Menü zu bedienen, und drücken Sie die Taste .
7. Stellen Sie die Zeit  ein (sofern erforderlich).
8. Drücken Sie die Taste , um das Programm zu starten.
9. Um den Betrieb zu beenden, drücken Sie einmal die Taste , sofern kein Countdown-Timer vorhanden ist, oder zweimal, falls im Display ein Timerläuft.
10. Warten Sie nach vollständigem Abschluss des Betriebs mindestens 15 Minuten lang, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Vorbereitung

DE

1. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Gardinen, Regalen, Schränken oder anderen Gegenständen, die durch den austretenden Dampf beschädigt werden könnten.
3. Verwenden Sie nach dem Kochen Ofenhandschuhe (oder Ofenlappen) und stellen Sie den Topfeinsatz auf einen hitzebeständigen Untersetzer oder Teller.
4. Setzen Sie den Topfeinsatz in den Reiskocher.
5. Drehen Sie den Topfeinsatz um eine Vierteldrehung nach links und rechts, um einen guten Kontakt mit dem Heizelement zu erzielen.

Einschalten

1. Schließen Sie den Deckel.
2. Stecken Sie das Netzkabel erst an das Gerät und danach stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
3. Die Anzeige leuchtet auf und die Anzeige  blinkt.

Reis

1. Füllen Sie Reis mit dem Messbecher in den Topfeinsatz,
2. Geben Sie maximal 10 Messbecher Reis in den Topf.
3. Orientieren Sie sich an der linken Markierung im Topfeinsatz; die Markierung reicht von 2 bis 10.

4. Füllen Sie den Topfeinsatz mit Wasser. Die Wassermenge sollte der Anzahl der Messbecher Reis entsprechen.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Drücken Sie die Taste ; die Anzeige leuchtet auf.
7. Während der Erhitzung der Speisen blinkt die externe Anzeigelampe,
8. Im Display zeigt der Countdown-Timer die verbleibende Kochdauer (z.B.13 Minuten) an.
9. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert der Reiskocher den „Warmhalten“-Modus.
10. Die Anzeige  leuchtet auf.
11. Öffnen Sie den Deckel.
12. Nehmen Sie den Topfeinsatz heraus und stellen Sie ihn auf einen hitzebeständigen Untersetzer oder Teller.
13. Drücken Sie die Taste .
14. Rühren Sie den Reis mit einem Pfannenwender um, damit der Dampf entweichen kann.
15. Es kann vorkommen, dass sich an der Oberfläche des Topfeinsatzes eine harte Reisschicht bildet.
16. Sie können diese Schicht mit dem Pfannenwender entfernen.



Schongaren

DE

1. Fleisch und Gemüse braten (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
2. Suppe kochen (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
3. Geben Sie die festen Zutaten in den Topfeinsatz und fügen Sie dann die Brühe hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Drücken Sie die Taste ; die Taste leuchtet auf.
6. Im Display erscheint 8 H und der Timer beginnt zu laufen.
7. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
8. Die Anzeige  leuchtet auf.
9. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die fertigen Speisen heraus.



Schmoren

1. Fleisch und Gemüse braten (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
2. Suppe kochen (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
3. Geben Sie die festen Zutaten in den Topfeinsatz und fügen Sie dann die Brühe hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Drücken Sie die Taste ; die Taste leuchtet auf.
6. Im Display erscheint 1 H und der Timer beginnt zu laufen.
7. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
8. Die Anzeige  leuchtet auf.
9. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die fertigen Speisen heraus.



Verwendung der Menü

Menü	Dauer	Standardzeit
Fleisch	10 Minuten - 1 Stunde	20 Minuten
Suppe	1-5 Stunden	1 Stunde
Joghurt	6-10 Stunden	8 Stunden
Brot	1-6 Stunden	3 Stunden
Fisch	10 Minuten - 1 Stunde	20 Minuten
Dämpfen	30 Minuten - 2 Stunden	30 Minuten
Haferbrei	1-4 Stunden	1 Stunde
Kuchen	30 Minuten - 2 Stunden	40 Minuten



Fleisch

1. Reiben Sie alle Zutaten mit Speiseöl ein.
2. Würzen Sie die Zutaten (oberflächlich).
3. Geben Sie 1 Teelöffel Speiseöl in den Topfeinsatz.
4. Geben Sie die Zutaten in den Topfeinsatz.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Die Kochdauer ist von der Größe der Zutaten abhängig.
7. Kochen Sie nicht mehr als 500g Zutaten gleichzeitig.
8. Die empfohlene Kochdauer beträgt für 100g Rindfleisch 10 Minuten + 10 Minuten.
9. Die Kochdauer für Schweinefleisch oder Geflügelfleisch sollte nicht kürzer als 5, 10, 15, 20, 25 bzw. 30 Minuten sein.
10. Wählen Sie mit der Taste das Programm im Menü.
11. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 20 Minuten.
12. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
13. Drücken Sie die Taste „MINUTEN“ zum Einstellen der Minuten (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
14. Falls Sie 1 Stunde lang kochen möchten, drücken Sie die Taste „STUNDEN“.
15. Um die 1-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät zum Standby-Modus zurück.
16. Drücken Sie nach dem Einstellen der Zeit die Taste .
17. Im Display startet der Countdown-Timer.
18. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
19. Die Anzeige leuchtet auf.
20. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

DE

Suppe

1. Fleisch und Gemüse braten (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
2. Suppe kochen (siehe „Braten/Anbraten/Einweichen/Kochen“).
3. Schließen Sie den Deckel.
4. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
5. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 1 Stunde.
6. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
7. Stellen Sie mit der Taste „MINUTEN“ die MINUTENuten ein: (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
8. Stellen Sie mit der Taste „STUNDEN“ die Stunden entsprechend ein: (1, 2, 3, 4 oder 5).
9. Um die 5-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 MINUTENuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den-Stand by-Modus zurück.
10. Sie haben die Möglichkeit, die „Timer“ des Programms zu verwenden (siehe „Timer“).
11. Drücken Sie die Taste .
12. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
13. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
14. Die Anzeige  leuchtet auf.
15. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das Gericht heraus.

DE

Joghurt

Joghurt-Starter

1. Verwenden Sie 5, 10, 15, 20, 25 oder 30 ml (2 Teelöffel):
 - Naturjoghurt-frisch (lange Haltbarkeit).
2. Je nach Marke kann das Ergebnis variieren.
 - Früher hergestellten Joghurt:
3. Die bakterielle Aktivität nimmt mit der Zeit ab. Sie können dies ungefähr 10 Mal wiederholen und dann müssen Sie einen neuen Starter verwenden.
 - Gefriergetrockneten Joghurt-Starter aus der Apotheke oder dem Reformhaus.
4. Falls die Angaben auf der Verpackung von den Anleitungen in diesem Dokument abweichen, befolgen Sie bitte die Angaben auf der Verpackung.

Milch

1. Sie benötigen 1 l Milch.
2. Jogurt aus Vollmilch ist dicker als Jogurt aus fettarmer Milch.
3. Um den Jogurt dicker zu machen, fügen Sie 8 Teelöffel Milchpulver zur flüssigen Milch hinzu.
4. Sie können auch reduziertes Milchpulver oder dehydrierte Milch aus der Dose verwenden.

Jogurt Herstellen

1. Sie müssen die Bakterien in der Milch abtöten, um zu verhindern, dass die Bakterien in der Milch mit den Bakterien im Jogurt-Starter konkurrieren.
2. Lassen Sie den Jogurt-Starter auf Raumtemperatur erwärmen, während Sie die Milch erhitzen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Erhitzen Sie die Milch mit dem Eintopf-Programm (Braten/ Anbraten/ Einweichen/ Kochen) bis kurz vorm Siedepunkt.
5. Erhitzen Sie die Milch, bis sich am Rand Bläschen bilden.
6. Lassen Sie die Milch dann auf 37°C-45°C abkühlen.
7. Rühren Sie den Jogurt-Starter in die Milch.
8. Verrühren Sie beide Zutaten gründlich; anderenfalls wird der Jogurt klumpig.
9. Schließen Sie den Deckel.
10. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
11. Stellen Sie die Kochdauer ein. 8 Stunden ist die Standardeinstellung.
12. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
13. Stellen Sie mit der Taste „MINUTEN“ die Minuten entsprechend ein (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
14. Stellen Sie mit der Taste „STUNDEN“ die Stunden entsprechend ein (6, 7, 8, 9 oder 10).
15. Um die 10-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
16. Sie haben die Möglichkeit, die „Timer“ des Programms zu verwenden (siehe „Timer“).
17. Drücken Sie die Taste .
18. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
19. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den Standby-Modus.
20. Der Jogurt wird nicht warmgehalten.
21. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Jogurt aus dem Gerät.

DE

Brot

1. Lassen Sie tiefgekühlten Teig zunächst gründlich auftauen.
2. Verwenden Sie nicht mehr als 50g Zutaten auf einmal.
3. Schmieren Sie das Innere des Topfeinsatzes mit Speiseöl ein.
4. Geben Sie den Teig in den Topfeinsatz.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
7. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 3 Stunden.
8. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
9. Stellen Sie mit der Taste „MINUTEN“ die Minuten entsprechend ein (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
10. Stellen Sie mit der Taste „STUNDEN“ die Stunden entsprechend ein (1, 2, 3, 4, 5 oder 6).
11. Um die 6-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Stand- by-Modus zurück.
12. Sie haben die Möglichkeit, die „Timer“ des Programms zu verwenden (siehe „Timer“).
13. Drücken Sie die Taste .
14. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
- DE 15. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
16. Die Anzeige  leuchtet auf.
17. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das Brot heraus.

Fisch

1. Reiben Sie die Zutaten mit Speiseöl ein.
2. Würzen Sie die Zutaten (oberflächlich).
3. Geben Sie 1 Teelöffel Speiseöl in den Topfeinsatz.
4. Legen Sie die Zutaten in den Topfeinsatz.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Die Kochdauer ist von der Größe der Zutaten abhängig.
7. Kochen Sie nicht mehr als 500g Zutaten auf einmal.
9. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
10. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 20 Minuten.
11. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
12. Stellen Sie die Minuten entsprechend mit der Taste „MINUTEN“ ein (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
13. Falls Sie 1 Stunde kochen möchten, verwenden Sie die Taste „STUNDEN“.
14. Um die 1-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
15. Drücken Sie nach dem Einstellen der Zeit die Taste .
16. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
17. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
18. Die Anzeige  blinkt.

19. Entnehmen Sie die fertigen Speisen unmittelbar nach dem Kochen, um ein Austrocknen zu vermeiden.
20. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das Gericht heraus.



Dämpfen

1. Gießen Sie kaltes Wasser bis zur Markierung Sechs der Füllstandanzeige in den Topfeinsatz.
2. Setzen Sie den Dampfgarer auf den Topfeinsatz und legen Sie die Zutaten in den Dampfgarer.
3. Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, sollten Sie alle Zutaten in ungefähr gleich große Stücke schneiden.
4. Umwickeln Sie Bohnen oder andere Zutaten, die lose herumrollen oder ins Wasser fallen könnten, mit Aluminiumfolie.
5. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Folie entfernen— tragen Sie Ofenhandschuhe und verwenden Sie einen Clip/Löffel aus Kunststoff.
6. Schließen Sie den Deckel.
7. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
8. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 30 Minuten.
 - Kochen Sie die nachfolgenden Zutaten mit der Standardzeiteinstellung:

Zutaten (frisch)	Menge	Zutaten (frisch)	Menge
Grüne Bohnen	200g	Broccoli	200g
Rosenkohl	200g	Kohlkopf	1/4
Karotten (in Scheiben)	200g	Maiskolben	2
Kartoffeln	400g		

(vier gleiche Portionen)
9. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
10. Stellen Sie die Minuten mit der Taste „MINUTEN“ entsprechend ein (5,10,15, 20, 25, 30,35,40,45,50 oder 55).
11. Stellen Sie die Stunden mit der Taste „STUNDEN“ entsprechend ein (1 oder 2).
12. Um die 2-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, wenn die Zeit im Display blinkt.
- ✱ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Stand- by-Modus zurück.
13. Sie haben die Möglichkeit, die „Timer“ des Programms zu verwenden (siehe „Timer“).
14. Drücken Sie die Taste .
15. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
16. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
17. Die Anzeige  leuchtet auf.
18. Es wird empfohlen, die Speisen unmittelbar nach dem Kochen aus dem Gerät zu nehmen, damit sie nicht zu weich werden.
19. Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Speisen heraus.

1. Geben Sie die gewünschte Getreidezutat (Reis, Hafer, Gerste, usw.) in den Topfeinsatz.
- Verwenden Sie die Skalierung rechts im Topfeinsatz: 1/2 bis 3/2.
- Überschreiten Sie nicht die Höchstmarkierung.

Reisbrei

1. Verwenden Sie die Skalierung in der Mitte des Topfeinsatzes: 1 bis 3.
2. Überschreiten Sie nicht die Höchstmarkierung.
 - Geben Sie Wasser in den Topfeinsatz; die Wassermenge sollte der Anzahl der Tassen an Getreide entsprechen.
 - Schließen Sie den Deckel.
 - Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
 - Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 1 Stunde.
 - Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
 - Stellen Sie die Minuten mit der Taste „MINUTEN“ entsprechend ein (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
 - Stellen Sie die Stunden mit der Taste „STUNDEN“ entsprechend ein (1, 2, 3 oder 4).
 - Um die 4-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, während die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Stand-by-Modus zurück.
 - Sie haben die Möglichkeit, die „Timer“ des Programms zu verwenden (siehe „Timer“).
 - Drücken Sie die Taste .
 - Im Display beginnt der Timer zu laufen.
 - Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
 - Die Anzeige  leuchtet auf.
 - Drücken Sie die Taste , öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Speisen heraus.

Kuchen

1. Lassen Sie tiefgekühlten Teig zunächst gründlich auftauen.
2. Füllen Sie den Topfeinsatz maximal bis zur Hälfte.
3. Schmieren Sie das Innere des Topfeinsatzes mit Speiseöl aus.
4. Geben Sie den Teig in den Topfeinsatz.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl von  im Menü.
7. Stellen Sie die Kochdauer ein. Die Standardeinstellung ist 40 Minuten.
8. Die Standardeinstellung ist 40 Minuten.
9. Wenn die Zeit im Display blinkt, sind nur die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ verfügbar.
10. Stellen Sie die Minuten mit der Taste „MINUTEN“ entsprechend ein (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 oder 55).
11. Stellen Sie die Stunden mit der Taste „STUNDEN“ entsprechend ein (1 oder 2).
12. Um die 2-stündige Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste „STUNDEN“ erneut, wenn die Zeit im Display blinkt.
- ★ Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät in den Stand-by-Modus zurück.
13. Drücken Sie nach dem Einstellen der Zeit die Taste .
14. Im Display beginnt der Timer zu laufen.
15. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät den „Warmhalten“-Modus.
16. Die Anzeige  leuchtet auf.
17. Es wird empfohlen, den Kuchen unmittelbar nach dem Kochen aus dem Gerät zu nehmen, damit er nicht zu weich wird.
18. Drücken Sie die Taste . Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Kuchen heraus.

Warmhalten

1. Falls Sie diese Funktion nach Abschluss eines Kochprogramms verwenden möchten, das die Funktion nicht unterstützt, drücken Sie die Taste , wenn im Display nur die Anzeige  blinkt.
2. Drücken Sie die Taste , um die Funktion zu beenden.

Timer

1. Sie können für die Programme Suppe , Jogurt , Brot , Dämpfen  und Reisbrei  einen Timer einstellen.
2. Führen Sie diese Schritte nach der Einstellung der Kochdauer und vor dem Drücken der Taste  durch:
 - Drücken Sie die Taste . Die Anzeige  leuchtet auf.
 - Überlegen Sie sich, wann das Gericht fertig sein soll.
 - Beispiel: Es ist 2:00 Uhr und Sie möchten, dass das Gericht um 9:00 fertig ist. Stellen Sie den Timer mit 7 Stunden ein.
 - Verwenden Sie die Tasten „STUNDEN“ und „MINUTEN“ zum Einstellen der Stunden und MINUTEN.
 - Drücken Sie die Taste .

DE

Rezepte Garen

	Löffel (15ml)
	Teelöffel (5ml)
g	Gramm
ml	Milliliter
	Messbecher
	Stange (Sellerie)
	Eine Handvoll
	Mittelgroßes Ei (53-63g)

	Kleine Menge
	Bund
	Zweig
	Nelke
	Dose
	Glas
	Kleine Tüte (7g)
	Größes Ei (63-73g)

Gemüse, Couscous, Peperoni

1	Rote Zwiebeln, gehackt	1 	Olivensöl
1	Große Zwiebeln, gehackt	1 	Butterbohnen
2 	Knoblauch, geschält und gehackt	1 	Italienische weiße Bohnen
1	Rote Paprika, entkernt und geschnitten	1 	Grüne mexikanische Peperoni
1	Gelbe Paprika, entkernt und geschnitten	1 	Rote Bohnen
1	Orangene Paprika, entkernt und geschnitten	1 	Geschnittene Tomaten
1 	Korianderpulver	2 	Kümmelpulver
1 	Tomatensoße	1 	Zucker
850 ml	Gemüsebrühe	2 	Paprikapulver
2 	Heiße Tomatensoße	2 	Oregano, getrocknet
120-140ml	Couscous		

DE

Essbar:

Geraspelter Käse

Saure Sahne

Etwas Petersilie, gehackt

Öffnen Sie den Deckel, geben Sie etwas Öl hinein, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste , Fügen Sie Zwiebeln und Knoblauch hinzu und kochen Sie alles, bis die Zwiebeln weich sind. Gießen Sie die Bohnen ab und geben Sie diese dann in den Topfeinsatz. Bereiten Sie den Couscous vor. Fügen Sie alle restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden.

Schließen Sie den Deckel und wählen Sie , Geben Sie den Couscous 30 Minuten vor Kochende hinzu. Wählen Sie nach Abschluss des Kochvorgangs  im Menü und kochen Sie das Gericht noch weitere 20 Minuten.

Zum Servieren geben Sie eine Handvoll Käse und etwas saure Sahne in die Schüssel und streuen Sie etwas frische Petersilie darüber. Für klassische, vegetarische Paprika ist kein Couscous erforderlich.

Joghurt selber machen Joghurt

1200 ml	Milch	100 ml	Joghurt
---------	-------	--------	---------

Geschmack

50g	Tiefgefrorene, gemischte Sommerbeeren	1 	Honig
-----	---------------------------------------	---	-------

Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Milch in den Topfeinsatz, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Erhitzen Sie die Milch, bis am Rand Bläschen zu sehen sind. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Lassen Sie die Milch auf 37°C-45°C abkühlen. Rühren Sie den Jogurt in die Milch, bis er sich vollständig aufgelöst hat; anderenfalls wird der Jogurt klumpig. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Warten Sie, bis das Programm abgelaufen ist und stellen Sie den Jogurt dann in den Kühlschrank, um ihn vollständig abkühlen zu lassen. Erhitzen Sie die Beeren langsam in einer Pfanne, bis die Beeren anfangen zu platzen. Lassen Sie die Beeren abkühlen und vermischen Sie sie dann mit dem Jogurt. Falls Sie den Jogurt aufbewahren möchten, desinfizieren Sie zunächst den Behälter. Erhitzen Sie ihn 10 Minuten lang im Ofen bei 100°C, Sie können den Jogurt bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Scharfes Rindfleisch New Yorker Art Schmoren

450g	Gedünstetes Rindfleisch	1 	Olivenöl
3 	Knoblauch, geschält und gehackt	2	Zwiebel, gehackt
2 	Kümmelpulver	2 	Paprikapulver
1 	Paprika	2 	Tomatensoße
1 	Geräucherte Peperoni, Pulver/ Mexikanische Peperoni, Pulver	2 	Tomaten
1	Grüner Pfeffer	1 	Lorbeerblatt
1 	Salz	1 	Schwarzer Pfeffer
1 	Basilikumblätter, grob gehackt	1 	Rote Bohnen

Öffnen Sie den Deckel, geben Sie etwas Öl in den Topfeinsatz, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Schneiden Sie das Rind, die Tomate und den Paprika in kleine Stücke. Braten Sie das Fleisch braun an und nehmen Sie es dann aus dem Topf. Geben Sie dann Zwiebeln, Knoblauch und alle Kräuter hinein. Kochen Sie die Zutaten, bis die Zwiebeln weich sind. Fügen Sie dann wieder das Fleisch hinzu. Bereiten Sie die roten Bohnen vor. Fügen Sie alle restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie . Fügen Sie die Bohnen 30 Minuten vor Kochende hinzu. Falls das Fleisch am Ende des Programms noch etwas fest ist, geben Sie ein Glas Wasser hinzu und lassen Sie das Fleisch-Programm noch weitere 30 Minuten laufen.

Marokkanische Fischpfanne Fisch

2 	Knoblauch, geschält und gehackt	1	Zwiebeln, gehackt
1	Rote Paprika, entkernt und geschnitten	2 	Sellerie, gehackt
2	Tomaten, kleingeschnitten	1 	Kümmelpulver
1 	Ingwerpulver	1 	Kurkuma
1	Zimtstange	1 	Peperoni, Soßenpaste
120 ml	Weißwein	1 	Tomatensoße
120 ml	Fischsuppe	1	Zitrone
675g	Fisch (Gadus / Schellfisch/ Lachs)	1 	Grüne Oliven
1	Handvoll Koriander, gehackt		Salz und Pfeffer

Bereiten Sie den Konander vor. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die restlichen Zutaten hinein, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Kochen Sie die Zutaten, bis der Fisch flockig ist (40-60 Minuten). Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Fügen Sie den Koriander und die Gewürze hinzu und servieren Sie das Gericht Couscous eignet sich als geschmackvolle Beilage.

Erbsensuppe mit Klaue Schongaren

1150ml	Hühnersuppe	1	Zwiebeln, gehackt
225g	Erbsen	1	Karotten, gehackt
1 	Sellerie, gehackt	2 	Knoblauch (gepresst)
1 	Thymian, gehackt	1 	Lorbeerblatt
1	Klaue		Schwarzer Pfeffer

Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Brühe hinein, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Bringen Sie die Brühe unter Rühren zum Kochen. Lassen Sie die Brühe 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie  und warten Sie, bis das Programm beendet ist. Nehmen Sie die Klaue heraus, entfernen Sie Haut und Bohnen, schneiden Sie das Fleisch in Würfel, gießen Sie das Lorbeerblatt ab, zerdrücken Sie die Erbsen mit einem Holzlöffel, geben Sie das Fleisch hinzu, und würzen und servieren Sie das Gericht. Eine Delikatesse in der Schüssel!

Spicy salmon Fish

2	Lachsfilets (mit Haut)	1 	Oliveöl
1 	Paprika	1 	Paprikapulver
1/2 	Kümmelpulver	1 	Salz und Pfeffer
1 	Weicher brauner Zucker	1	Zitrone

DE

Mischen Sie Paprika, rotes Paprikapulver, Kümmelpulver, Zucker, Salz und Pfeffer und würzen Sie damit die Lachsfilets. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie etwas Öl in den Topfeinsatz, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Warten Sie einige Minuten, bis das Öl erhitzt ist, und legen Sie dann die Filets mit der Haut nach unten in den Topf. Schließen Sie den Deckel. Dieses Programm ist eine optimale Kombination aus Dampfgaren und knuspriger Haut. Servieren Sie den Fisch mit Zitrone. Dieses Gericht ist sehr leicht.

Schokoladenkuchen Kuchen

170g	Butter, ungesalzen	3	
340g	Weißer Zucker	1 	Vanilleextrakt
170g	Kakao pulver	1 	Salz
110g	Milchschokoladenstückchen	70g	Mehl, mit mittlerem Gluten-Anteil

Essbar:

Vanille-Eis (optional)

Lassen Sie die Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur aus. Legen Sie mit Butter bestrichene Aluminiumfolie in den Topfeinsatz, Verrühren Sie die ausgelassene Butter, Zucker, Kakao, Mehl, Eier, Kräuter und Salz in einer Schüssel. Rühren Sie dann die Schokoladenstückchen unter. Geben Sie die Teigmasse auf die Aluminiumfolie im Topf, schließen Sie den Deckel und wählen Sie  im Menü. Stellen Sie die Kochdauer mit 1 Stunde und 30 Minuten ein und drücken Sie die Taste . Der Kuchen sollte am Rand leicht fest und in der Mitte noch etwas klebrig sein. Servieren Sie den Kuchen noch heiß mit Vanille-Eis.

Gedämpfte Knödel mit Ziegenkäse nach irischer Art Schmoren

Eintopf:

1.8kg	Lammschulter (gekocht)	1 	Olivenöl
250g	Durchwachsener Speck	3 	Knoblauch (gepresst)
950ml	Lammbrühe		Salz und Pfeffer
1	Große Zwiebeln, gehackt	2	Karotten, gehackt
2 	Sellerie, gehackt	2 	Rosmarin, gehackt
2 	Tomatensoße	1 	Maismehl

Knödel:

100g	Mehl, mit Treibmittel	1 	Backpulver
50g	Schafsfett	1 	Salz
75ml	Wasser	1 	Petersilie, getrocknet
40g	Ziegenkäse (weich)	1 	Thymian, getrocknet
1 	Majoran, getrocknet	1 	Schwarzer Pfeffer

Eintopf:

Trennen Sie das Fleisch von den Knochen. Schneiden Sie das Fleisch und den Speck in kleine Stücke. Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Fügen Sie die Brühe hinzu. Kochen und rühren Sie die Suppe. Lassen Sie die Suppe 10 Minuten lang bei niedriger Hitze köcheln. Gießen Sie die Brühe dann in einen Behälter. Geben Sie etwas Öl in den Topfeinsatz. Geben Sie die Zwiebeln hinzu und dünsten Sie diese, bis sie weich sind. Geben Sie dann Fleisch, Knoblauch, Kräuter und das andere Gemüse hinzu und kochen Sie alles 5 Minuten lang. Fügen Sie dann die Brühe und die Tomatensoße hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie .

DE

Knödel:

Vermischen Sie alle Zutaten mit der Hand. Formen Sie 6 Knödel und lassen Sie diese 20 Minuten stehen.

Zum Schluss:

Bereiten Sie eine cremige Soße aus Maismehl und etwas Wasser zu. Öffnen Sie den Deckel 30 Minuten vor Ende des Kochvorgangs und gießen Sie die Soße in die Brühe, Geben Sie dann die Knödel hinein und schließen Sie den Deckel. Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Genießen Sie dieses fantastische Gericht!

★ Falls Sie kein gekochtes Lammfleisch haben, verwenden Sie das Garen-Programm anstatt des Eintopf-Programms und bereiten Sie dann die Knödel zu.

Gedämpfte Artischocken Dämpfen

1 	Knoblauch, geschält und gehackt	2	Artischocken
	Kleiner Bund Kräuter	1	Zitrone
	(Estragon, Minze, Petersilie, Thymian)		

Schneiden Sie die Zitrone in dünne Scheiben. Schneiden Sie den Stiel der Artischocken ab. Scheiden Sie oben ein Viertel von jeder Artischocke ab. Werfen Sie die beschädigten Blätter weg. Wischen Sie die Oberfläche mit den Zitronenscheiben ab. Geben Sie die Zitronenscheiben in den Dampfgarer und fügen Sie die Kräuterzweige und den Knoblauch hinzu. Legen Sie die Artischocken oben drauf.

Füllen Sie den Topfeinsatz bis zur zweiten Markierung an der linken Seite mit Wasser. Setzen Sie den Dampfgarer auf den Topfeinsatz, schließen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste , Wenn sich die äußeren Blätter leicht entfernen lassen, sind die Artischocken fertig. Servieren Sie die Artischocken mit einer Vinaigrette oder essen Sie die Artischocken kalt. Köstlich!

Klebereis mit Bohnen - Eintopf Schmoren

1 	Olivenöl	1 	Italienische Bohnen
175g	Klebereis	1	Zwiebeln, gehackt
1 	Tomaten, klein geschnitten	1 	Tomatensoße
1000ml	Gemüsebrühe	2 	Koriander (gehackt)
125ml	Trockener Rotwein		Salz und Pfeffer

DE

Essbar:

Chili-Öl (optional)

Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Geben Sie die Brühe in den Topfeinsatz, Bringen Sie die Brühe unter Rühren zum Kochen und lassen Sie die Brühe dann bei niedriger Hitze 10 Minuten lang köcheln. Gießen Sie die Brühe in einen Behälter. Braten Sie dann die Zwiebeln im Topfeinsatz an, bis sie weich sind. Fügen Sie den Wein hinzu und lassen Sie alles einige Minuten lang kochen. Geben Sie den Klebereis hinzu und rühren Sie ihn unter, bis er die Farbe des Weins annimmt. Gießen Sie die Bohnen ab und geben Sie sie in den Topf. Fügen Sie dann die Kartoffeln und die Brühe hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schließen Sie den Deckel, Wählen Sie 30 Minuten vor Kochende das Programm  und öffnen Sie den Deckel. Überprüfen Sie die Flüssigkeit im Topfeinsatz. Fügen Sie ggf. 150 ml heißes Wasser hinzu. Schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis das Programm abgelaufen ist. Servieren Sie das Gericht mit frischem, knusprigem Brot und etwas Chili-Öl.

Sirup-Pudding Dämpfen

115g	Butter	2	
100g	Puderzucker	1/4 	Vanilleextrakt
175g	Mehl, mit Treibmittel	2 	Milch
4 	Brauner Sirup		

Geben Sie ein Ei in eine Schüssel und fügen Sie die Butter und den Zucker hinzu. Heben Sie das Ei langsam unter und geben Sie dann Kräuter und Mehl hinzu. Rühren Sie die Milch unter. Fetten Sie eine hitzebeständige 1200 ml Schüssel ein. Geben Sie den Sirup in die Schüssel und gießen Sie dann die Mischung oben drauf. Decken Sie die Schüssel mit Backpapier und anschließend mit Alufolie ab und sichern Sie die Folie mit einem Seil. Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Schüssel in den Topf. Geben Sie dann genügend kochendes Wasser bis 3 cm unterhalb des Schüsselrands in den Topfeinsatz.

Schließen Sie den Deckel wählen Sie  im Menü, stellen Sie die Kochdauer mit 1 Stunde und 30 Minuten ein und drücken Sie die Taste . Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Stellen Sie die Schüssel auf einen Teller und servieren Sie das Gericht noch heiß. Dieser Pudding schmeckt das ganze Jahr über!

Weißes Brot Brot

1 	Brauner Sirup	1 	Butter
320ml	Milch	1 	Trockenhefe
500g	Weißes Mehl, hoher Gluten-Anteil	1 	Salz

Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Milch hinein, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste START. Erhitzen Sie die Milch, bis sich am Rand Bläschen bilden. Drücken Sie zweimal die Taste KEEP WARM/STOP, um das Programm zu beenden. Lassen Sie die Milch auf 37°C-45°C abkühlen. Lassen Sie die Butter bei niedriger Temperatur in einer Pfanne aus. Mischen Sie das Mehl und Salz in einer Schüssel, Geben Sie Hefe, Butter und Sirup hinzu. Mischen Sie die Milch unter und formen Sie dann eine Kugel. Falls der Teig sehr klebrig ist, fügen Sie noch etwas Mehl hinzu. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Teig 10 Minuten lang ruhen. Kneten Sie den Teig dann erneut. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Teig erneut 10 Minuten lang ruhen.

Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste START. Schließen Sie den Deckel. Öffnen Sie den Deckel 30 Minuten vor Kochende und drehen Sie das Brot um; so wird die Oberseite des Brots dunkler und knuspriger. Warten Sie dann, bis das Programm abgelaufen ist. Servieren Sie das Brot mit viel Butter.

„Sodabrot“ Brot

1 	Sodabrot-Backmischung	Butter
350ml	Wasser	

Öffnen Sie den Deckel und schmieren Sie die Innenseite des Topfeinsatzes mit Butter aus. Wählen Sie  im Menü und schließen Sie den Deckel, Stellen Sie die Kochdauer mit 2 Stunden und 15 Minuten ein und drücken Sie die Taste START. Das Gerät erhitzt sich. Geben Sie die Brotbackmischung in eine Schüssel und fügen Sie Wasser hinzu. Mischen Sie die Zutaten mit der Hand und formen Sie eine Kugel. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Teigkugel in den Topfeinsatz. Teilen Sie den Teig mit einem Kunststoffspatel in vier gleiche Teile. Öffnen Sie den Deckel 30 Minuten vor Kochende und drehen Sie das Brot um, damit die Oberseite dunkel und knusprig wird. Warten Sie dann, bis das Programm abgelaufen ist. Nehmen Sie das Brot heraus und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen. Servieren Sie das Brot mit gesalzener Butter oder als Beilage zu anderen Speisen.

Reisbrei Haferbrei

2 	Haferflocken		Wasser
1¼ 	Salz	2 	Zucker

Geschmack:

Brauner Zucker

Milch/ Schlagsahne

Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Haferflocken, Salz und Zucker in den Topf. Fügen Sie Wasser bis zur rechten Markierung 1 1/2 hinzu. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste START. Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist und servieren Sie den Brei mit Milch oder Sahne. Bestreuen Sie den Brei mit braunem Zucker. Je nach Vorliebe können Sie trockene, kleingehackte Aprikosen (ohne Kerne) oder Grieß 15 Minuten vor Kochende hinzufügen. Brei, der noch übrig ist, kann bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werde. Erhitzen Sie den Brei vor dem Verzehr.

Reisbrei mit Nüssen Haferbrei

½  Haferflocken
120 ml Milch
1  Zimt

3  Wasser
Kokosflocken

Geschmack:

Brauner Sirup

Mandelstifte

Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Haferflocken, den Zimt, die Kokosflocken und die Milch hinein. Füllen Sie den Topf bis zur rechten Markierung 112 mit Wasser. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste START. Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Träufeln Sie etwas Sirup über den Brei oder streuen Sie ein paar Mandelstifte drüber.

Risotto mit Beete Haferbrei

400g Olivenöl
250g Italienischer Reis
250ml Weißwein
900ml Gemüsebrühe/ Hühnerbrühe

2  Olivenöl
1 Zwiebeln, gehackt
2  Knoblauch, geschält und gehackt
1  Thymian, gehackt

Zum Schluss

100ml Jogurt
1  Butter

1  Petersilie (gehackt)

DE Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste START. Geben Sie die Brühe in den Topf und bringen Sie diese unter Rühren zum Kochen. Lassen Sie die Brühe dann bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln. Gießen Sie die Brühe anschließend in einen Behälter, Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste START, Schälen Sie die Beete und schneiden Sie diese in 1 cm große Würfel. Geben Sie Beete, Knoblauch und Zwiebeln in den Topfeinsatz. Kochen Sie alles, bis die Zwiebeln weich sind und rühren Sie dann den Reis unter. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 3-4 Minuten kochen. Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den Wein unter. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 3-4 Minuten lang kochen. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie Thymian und anschließend die Brühe hinzu. Schließen Sie wieder den Deckel und warten Sie, bis das Programm abgelaufen ist, Kosten Sie den Reis, um zu sehen, ob er bissfest (jedoch nicht zu hart) ist, Falls der Reis noch nicht gar ist, fügen Sie etwas Wasser hinzu und lassen Sie das Gericht noch einige Minuten weiter kochen. Rühren Sie die Butter unter, um dem Risotto Glanz zu verleihen. Servieren Sie das Risotto mit etwas Jogurt und Petersilie.

Dieses Gericht ist ein schöner Appetizer und eignet sich auch gut als leichtes Gericht am Mittag.

Appetitlicher Reis Reis

2 	Reis	2	Wasser
1	Brühwürfel (Gemüse)	2	Karotten, gehackt
1	Roter Paprika, entkernt und geschnitten	2 	Sellerie, gehackt
1 	Kurkuma	1 	Erbsen (optional)

Öffnen Sie den Deckel und geben Sie den Reis in den Topfeinsatz. Füllen Sie dann den Topf bis zur linken Markierung 2 mit Wasser. Zerbröseln Sie den Brühwürfel und rühren Sie ihn in das Wasser ein. Geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie . Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Falls der Reis nicht gar ist, lassen Sie ihn noch einige Minuten stehen. Schließen Sie dann den Deckel und kochen Sie weiter.

Tomatensuppe Suppe

1	Zwiebeln, gehackt	1 	Oliveöl
1 	Tomaten, kleingeschnitten	2	Tomaten, kleingeschnitten
1	Rote Paprika, entkernt und kleingeschnitten	2	Kartoffel
550ml	Gemüsebrühe	1 	Tomatensoße
1 	Trockene, gemischte Vanille	1 	Schwarzer Pfeffer

Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Brühe in den Topf. Wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Bringen Sie die Suppe unter Rühren zum Kochen und lassen Sie sie dann 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Gießen Sie die Brühe anschließend in einen Behälter. Drücken Sie  zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schälen und würfeln Sie die Kartoffeln. Wählen Sie im Menü und drücken Sie die Taste . Geben Sie etwas Öl und anschließend die Zwiebeln und den Paprika hinzu. Kochen Sie alles, bis die Zwiebeln weich sind. Fügen Sie dann die Brühe und die restlichen Zutaten hinzu. Schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Geben Sie die Kräuter hinzu und servieren Sie die Suppe mit knusprigem Brot.

DE

Suppe mit Chorizo-Wurst, Kraut und Äpfeln Suppe

1/4	Chorizo, kleingeschnitten	1	Zwiebeln, gehackt
1	Apfel	2	Karotten, gehackt
2 	Sellerie, gehackt	2	Tomaten, kleingeschnitten
1/4	Frühlingskohl, gehackt	1 	Tomatensoße
2 	Knoblauch, geschält und gehackt	1 	Paprika
1 	Salz	1 	Schwarzer Pfeffer
850ml	Gemüsebrühe		

Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Braten Sie die Chorizo-Wurst 2 Minuten lang an. Geben Sie Zwiebeln und Knoblauch hinzu und kochen Sie weiter, bis die Zwiebeln weich sind. Schälen, entkernen und schneiden Sie den Apfel. Fügen Sie dann die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Warten Sie, bis das Programm zu Ende ist. Diese Suppe ist sehr köstlich. Wenn Sie die Suppe über Nacht im Kühlschrank lassen, schmeckt sie noch besser.

Gedünstete Pilze mit Hühnchen Fleisch

- 2 Hühnerbrust, ohne Haut und Knochen
- 450g Braune Pilze, kleingeschnitten
- 2  Knoblauch, geschält und gehackt
- 1  Scharfe Soße
- Salz und Pfeffer

- 1  Olivenöl
- 1  Tomaten
- 1  kleingeschnitten
- 1  Tomatensoße
- 1  Oregano, getrocknet

Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste . Geben Sie etwas Öl hinein. Würzen Sie die Hühnerbrust mit Pfeffer und Salz und legen Sie das Fleisch dann in den Topf ein-satz. Drehen Sie das Fleisch um und würzen Sie die andere Seite. Fügen Sie dann Knoblauch und Pilze hinzu. Lassen Sie alles 3-4 Minuten kochen und drehen Sie die Hühnerbrust erneut um. Fügen Sie Tomaten, scharfe Soße, Tomatensoße und Oregano hinzu. Lassen Sie alles weiter kochen und drehen Sie die Hühnerbrust um. Überprüfen Sie, ob das Fleisch durch ist. Servieren Sie das Gericht mit Nudeln, Kartoffeln oder Reis. Dieses Gericht lässt sich schnell zubereiten und gut aufbewahren.

Schweinerippen in Starkbier mit Ahornblättern und Soja Fleisch

- 1kg Bauchrippen
- 350ml Guinness Schwarzbier/ Starkbier
- 140ml Rinderbrühe/ Schweinebrühe
- DE 60ml Ahornsirup/ Honig

- 1 Zwiebeln, gehackt
- 1  Olivenöl
- 3  Knoblauch, geschält und gehackt
- 2  Sojasoße

Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü, geben Sie etwas Öl hinzu und stellen Sie die Kochzeit mit 1 Stunde und 45 Minuten ein. Drücken Sie die Taste . Braten Sie dann die Rippen 5 Minuten lang an - ab und zu wenden. Nehmen Sie die Rippen dann aus dem Topf. Geben Sie Zwiebeln und Knoblauch hinein und kochen Sie, bis die Zwiebeln weich sind. Rühren Sie dann das Guinness, die Brühe, den Sirup und die Sojasoße unter und schließen Sie den Deckel. Warten Sie, bis das Programm abgelaufen ist. Würzen und servieren Sie das Gericht. Dieses Gericht ist ein hervorragender Appetizer und eignet sich auch als Teil des Mittagessens.

Lendenstück mit Reis Schongaren

1kg	Lende
2 	Tomatensoße
2 	Knoblauch, geschält und gehackt
2 	Lorbeerblatt
50g	Chorizo, in Scheiben
2	Karotten
2	Rote Zwiebeln, gehackt
3 	Sellerie
600ml	Rinderbrühe
2 	Rosmarin, gehackt
2 	Trockene, gemischte Vanille
1 	Tomaten, kleingeschnitten
6-8	Kartoffeln (klein)
	Salz und Pfeffer
2 	Scharfe Soße

Verwenden Sie die Kartoffeln ungeschält. Schneiden Sie die Kartoffeln, die Karotten und den Sellerie in kleine Stücke. Würzen Sie die Lende mit Salz und Pfeffer. Öffnen Sie den Deckel, wählen Sie  im Menü und drücken Sie die Taste , Fügen Sie die Brühe hinzu und bringen Sie diese unter Rühren zum Kochen. Lassen Sie die Brühe 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln und gießen Sie die Brühe dann in einen Behälter. Braten Sie die Chorizo-Wurst 2 Minuten lang an.

Geben Sie das Fleisch hinzu und braten Sie es, bis es braun ist. Fügen Sie Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Sellerie und Karotten hinzu. Gern können Sie auch anderes Wurzelgemüse hinzufügen.

Kochen Sie alles, bis die Zwiebeln weich sind. Geben Sie dann die Brühe und die restlichen Zutaten hinzu. Drücken Sie zweimal die Taste , um das Programm zu beenden. Wählen Sie  und warten Sie, bis das Programm abgelaufen ist. Sie können das Gericht 8 Stunden lang kochen, es ist jedoch bereits nach 5 Stunden essbar.

DE

REINIGUNG UND WARTUNG

Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Strom und lassen Sie es abkühlen.
- ✱ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und trennen Sie das Kabel vom Gerät.
- Schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Oberseite des Filters zusammen und nehmen Sie den Filter heraus.
- Drehen Sie den Filter um, bis Sie die Markierung an der vorderen Kante sehen.
- Halten Sie die Filterabdeckung fest und ziehen Sie den Rest des Filters zum geöffneten Verschluss hin.
- Drücken Sie auf die Verriegelung () an der Unterseite des inneren Deckels und ziehen Sie den Deckel dann aus dem Gerät.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.
- Wischen Sie alle Teile mit einem sauberen, feuchten Lappen ab.
- Die Teile des Geräts sind nicht spülmaschinenfest
- Installieren Sie den Filter und die Filterabdeckung.
- Installieren Sie dann wieder den inneren Deckel.

MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

Logo  Midea, Wortmarken, Handelsnamen, Handelsaufmachungen und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte von Midea und verbundenen Unternehmen, an denen Midea Marken, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie sämtliche Vermögenswerte, die sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergeben. Die Verwendung der Marke Midea für kommerzielle Zwecke ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea stellt eine Markenverletzung bzw. einen unlauteren Wettbewerb dar, der gegen die einschlägigen Gesetze verstößt.

Diese Bedienungsanleitung wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle damit verbundenen Urheberrechte vor. Keine juristische Person oder Einzelperson darf diese Bedienungsanleitung ganz oder teilweise ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea verwenden, vervielfältigen, modifizieren, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

DE

Alle erläuterten Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt des Drucks aktuell.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise

Konformität mit der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Gerät entspricht der EU WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Auf dem Gerät befindet sich eine Kennzeichnung, die das Gerät als elektrisches bzw. elektronisches Gerät (WEEE) klassifiziert.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Es muss an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Informationen über die Standorte solcher Sammelstellen erhalten Sie auf Ihrer Behörde vor Ort oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Jeder Haushalt leistet einen wichtigen Beitrag durch die Wiederverwertung und das Recycling alter Geräte. Eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts hilft dabei, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



DE

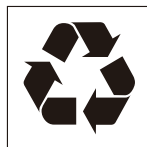
Konformität Mit Der Rohs-richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt ist konform mit der EU RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Richtlinie genannten schädlichen oder verbotenen Materialien.

1. Produktinformationen zum Energieverbrauch und zur Zeit, die benötigt wird, um den anwendbaren Energiesparmodus zu erreichen: Aus-Modus: 0,5 W; Maximale Zeit, um den anwendbaren Energiesparmodus zu erreichen: 2 Minuten.

Wichtige Hinweise

Die Verpackungsmaterialien des Produkts wurden gemäß nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstelle für die Entsorgung von Verpackungsmaterial.



DATENSCHUTZHINWEISE

Zur Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen, verpflichten wir uns, alle Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts gemäß den vereinbarten Ländern, in denen Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie gegebenenfalls die EU-Datenschutzgrundverordnung (GDPR) uneingeschränkt einzuhalten.

Generell erfolgt unsere Datenverarbeitung zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen mit Ihnen und aus Gründen der Produktsicherheit, sowie zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Gewährleistungs- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, jedoch nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsern Datenschutzbeauftragten via **MideaDPO@midea.com**. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht, der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten für Direktmarketingzwecke zu widersprechen, kontaktieren Sie uns bitte via **MideaDPO@midea.com**. Weitere Informationen erhalten Sie über den QR-Code.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN / SERVICE

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden und Ihre Freude daran haben.

Bei Fragen oder Problemen senden Sie uns bitte eine E-Mail

Email: customer_services@midea.com

Geben Sie im Fall einer technischen Störung Ihre genaue Adresse, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und den Gerätetyp (vom Typenschild des Geräts) an.

Eine genaue Fehlerbeschreibung spart Zeit und Geld. Bei speziellen Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Vor dem Anruf beim Kundendienst:

Überprüfen Sie, ob ein Bedienungsfehler oder eine Ursache vorliegt, die nichts mit der Funktion Ihres Geräts zu tun hat.

Bitte beachten Sie den Hinweis im Benutzerhandbuch und prüfen Sie, ob:

- der Netzstecker in der Steckdose steckt;
- der Netzstecker beschädigt ist;
- der Strom eingeschaltet ist.

DE

Garantiebedingungen

Dieses Gerät wurde gemäß den modernsten Methoden gefertigt und getestet. Der Verkäufer garantiert einwandfreies Material und ordnungsgemäße Fertigung für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Verkaufsdatum für den Endverbraucher. Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.

Der Garantieanspruch erlischt bei einem Eingriff des Käufers oder Dritten. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, fehlerhafte Installation oder Lagerung, unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder andere äußere Einflüsse verursacht werden, fallen nicht unter diese Garantie.

In caso di reclami, il produttore si riserva il diritto di apportare miglioramenti alle parti difettose o di sostituire queste ultime o l'apparecchio.

Bei Reklamationen behält sich der Hersteller das Recht vor, defekte Teile nachzubessern oder das Gerät zu ersetzen oder auszutauschen.

Nur wenn es nicht möglich ist, den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts durch Reparatur oder Austausch des Gerätes zu erreichen, kann der Käufer innerhalb von 6 Monaten ab Kaufdatum eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrags verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch für Folgeschäden, sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des Produkts und des Kaufbelegs.

Midea Electrics Netherlands B.V.

Anschrift: Johan Cruijff Boulevard 65,
1101 DL Amsterdam

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio in modo sicuro.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO 01

ISTRUZIONI DI SICUREZZA 02

SPECIFICHE 05

PANORAMICA DEL PRODOTTO 06

ISTRUZIONI PER L'USO 08

PULIZIA E MANUTENZIONE 27

MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE 28

SMALTIMENTO E RICICLO 29

TRATTAMENTO DEI DATI 30

GARANZIA / ASSISTENZA 31

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Destinazione d'uso

Le seguenti linee guida sulla sicurezza hanno lo scopo di prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un funzionamento non sicuro o non corretto dell'apparecchio. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. In caso di danni, contattare il rivenditore o il rivenditore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni dell'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. L'uso non previsto potrebbe provocare rischi e perdita di diritto alla garanzia.

Spiegazione dei simboli



Pericolo

Questo simbolo indica che ci sono pericoli per la vita e la salute delle persone a causa del gas estremamente infiammabile.



Avviso di tensione elettrica pericolosa

Questo simbolo indica che esiste un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.



Avvertenze

La parola segnale indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare morte o lesioni gravi.



Attenzione

La parola segnale indica un pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.



Attenzione

La parola segnale indica informazioni importanti (ad es. danni alle cose), ma non pericolo.



Attenersi alle istruzioni

Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni per l'uso.

Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per un successivo utilizzo!

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, danni o lesioni, leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle come riferimento.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio se un cavo o un componente è danneggiato o non funziona correttamente.
- L'apparecchio può essere riparato solo da personale qualificato. Interventi di riparazione non corretti possono causare notevoli pericoli per l'apparecchio.
- I bambini e le persone fragili non sono consapevoli dei pericoli dell'apparecchio. Pertanto, non lasciare che utilizzino l'apparecchio senza un'adeguata supervisione.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione prima di pulirlo, ripararlo o spostarlo e quando non viene utilizzato.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Utilizzare il voltaggio e la frequenza appropriati.
- Non collocare alcun oggetto sull'apparecchio.
- Collocare il cavo di alimentazione in una posizione adeguata a evitare che l'apparecchio possa inciampare.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con problemi fisici, mentali o psichici o da persone che non hanno esperienza e conoscenza (compresi i bambini), a meno che non siano sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o che li istruisca sull'uso dell'apparecchio. I bambini devono essere attentamente sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

IT

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
- L'apparecchio deve essere installato in una posizione distante almeno 10 cm dalla parete o da altri ostacoli.
- Non spruzzare insetticidi o altri detergenti infiammabili sull'apparecchio e tenerlo lontano da fonti di accensione e di calore.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno.
- I bambini di età pari o superiore a 8 anni, le persone con problemi fisici, mentali o psichici o le persone prive di esperienza e conoscenza possono utilizzare l'apparecchio solo se sotto supervisione o se sono state istruite sull'uso sicuro degli apparecchi elettrici e se ne comprendono i rischi. I bambini non possono giocare con questo apparecchio. Senza supervisione, i bambini non possono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione.
- Questo apparecchio è destinato all'utilizzo in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - aree di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismo;
 - dai clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.

●NOTA

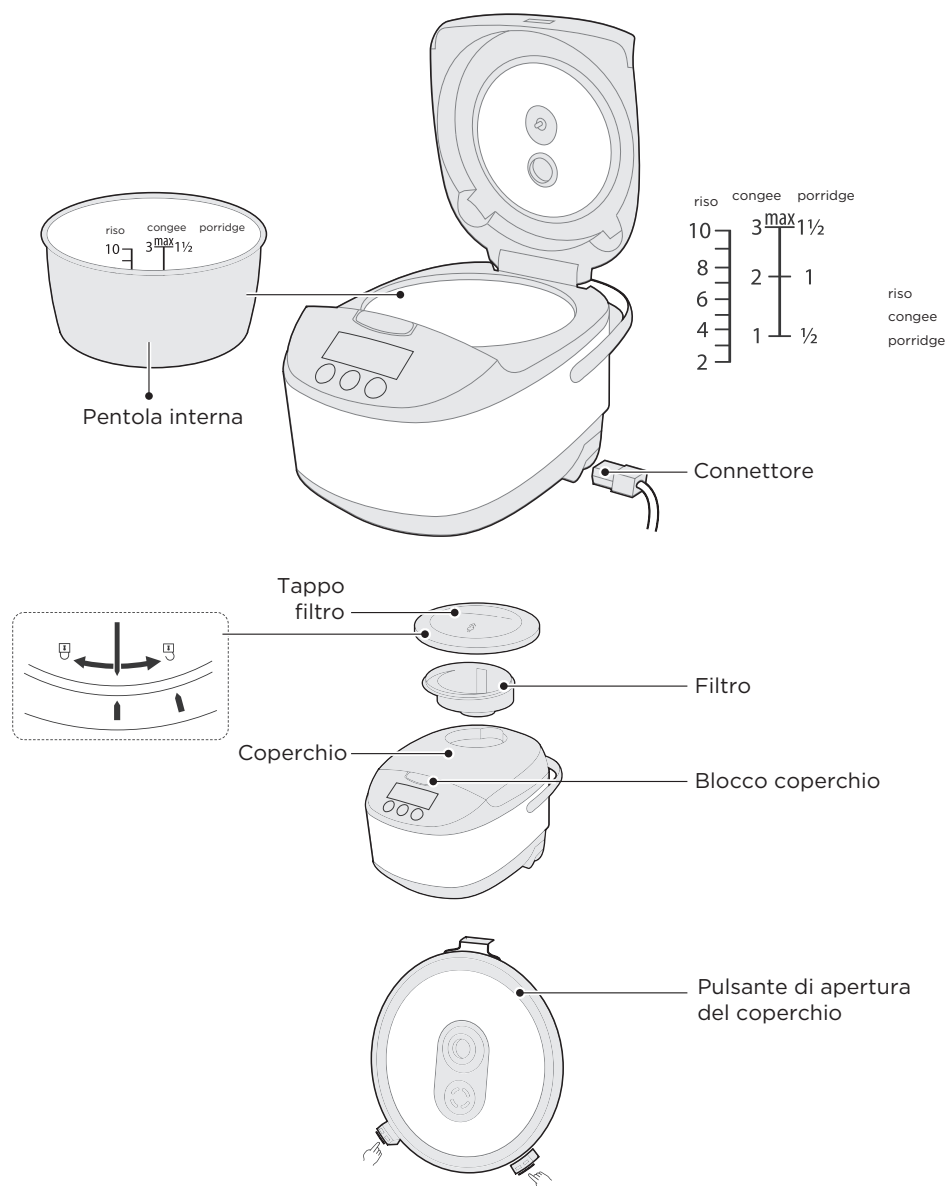
Per evitare malfunzionamenti o danni, non inclinare o spostare l'apparecchio durante le operazioni.

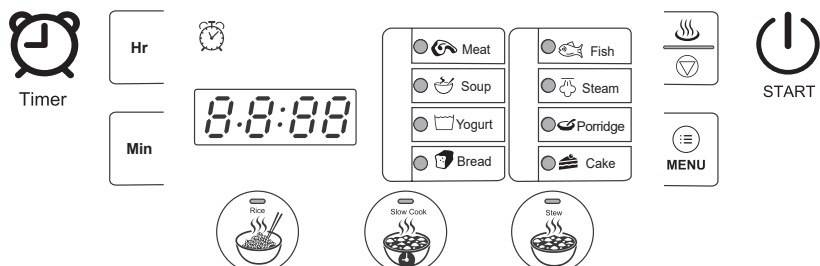
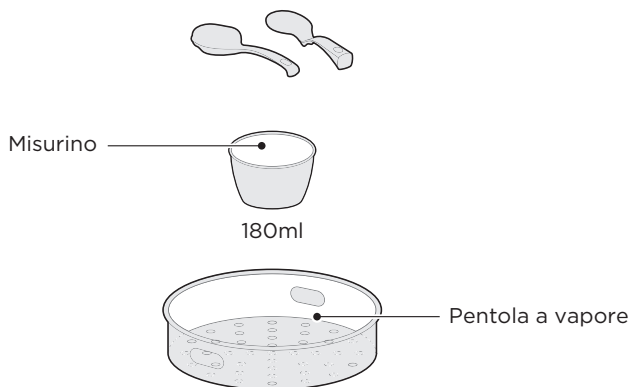
SPECIFICHE

Modello del prodotto	MRD50B1AMK
Tensione	220-240V~
Frequenza	50/60Hz
Alimentazione	770-918W
Capacità	5L

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Nome dei componenti





- | | | | |
|--|-------------------|--|----------|
| | Avvio | | Carne |
| | Menu | | Zuppa |
| | Tempo | | Yogurt |
| | Riso | | Pane |
| | Cottura lenta | | Pesce |
| | Cottura in umido | | Vapore |
| | Mantieni in caldo | | Porridge |
| | Arresto | | Torta |

ISTRUZIONI PER L'USO

Funzionamento

1. Premere il blocco del coperchio per aprirlo.
2. Aggiungere gli ingredienti.
3. Ruotare la pentola interna a sinistra e a destra di un quarto di giro per assicurarsi che il fondo sia in contatto con la piastra riscaldante.
4. Chiudere il coperchio.
5. Utilizzare il pulsante  per selezionare un programma.
6. Utilizzate i tre grandi pulsanti sottostanti ( cottura,  Cottura lenta e  cottura in umido) per azionare Menu e il pulsante .
7. Impostare il tempo  (se opportuno).
8. Premere il pulsante  per avviare il programma.
9. Per arrestare l'apparecchio, premere  una volta se il display non esegue il conto alla rovescia, e premerlo due volte se il display esegue il conto alla rovescia.
10. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, attendere almeno 15 minuti di arresto completo prima di utilizzarlo nuovamente.

Preparazione

IT

1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana resistente al calore.
2. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tende, scaffali, armadi o qualsiasi altro oggetto che possa essere danneggiato dalla fuoriuscita di vapore.
3. Dopo la cottura, indossare guanti isolanti (o un panno) e appoggiare la pentola interna su un tappetino o un piatto resistente al calore.
4. Inserire la pentola interna nella pentola.
5. Ruotare la pentola interna a sinistra e a destra di un quarto di giro per assicurarsi che il fondo sia a contatto con la piastra riscaldante.

Accensione

1. Chiudere il coperchio.
2. Collegare il connettore all'apparecchio e poi inserire il cavo nella presa di corrente.
3. Il display si accende. L'indicatore  lampeggerà.

Riso

1. Usare un misurino per mettere il riso nella pentola interna.
2. Non aggiungere più di 10 tazze di riso.
3. Utilizzare la scala di misurazione sul lato sinistro del recipiente interno; il segno va da 2 a 10.
4. Versare l'acqua nella pentola interna. La quantità d'acqua deve corrispondere al numero di tazze di riso.
5. Chiudere il coperchio.
6. Premere il pulsante  e si illuminerà.
7. Quando il cibo viene riscaldato, il display esterno lampeggia.
8. Il display visualizza il tempo di cottura rimanente (13 minuti) e il conto alla rovescia.
9. Al termine della cottura, il cuoceriso entrerà in modalità "Caldo"
10. L'indicatore  si illumina.
11. Aprire il coperchio.
12. Sollevare la pentola interna e posizionarla su un tappetino o un piatto resistente al calore.
13. Premere il pulsante .
14. Mescolare il riso con una spatola per far uscire tutto il vapore.
15. A volte lo strato di riso che entra in contatto con la pentola interna forma un guscio duro.
16. Se non si desidera questo guscio duro, è possibile rimuoverlo con una spatola.

Cottura lenta

IT

1. Friggere carne e verdure (vedere "Friggere/Saltare/Soffriggere/bollire").
2. Portare a ebollizione la zuppa (vedere "Friggere/Saltare/soffriggere/bollire").
3. Mettere gli ingredienti solidi nella pentola interna e aggiungere il brodo.
4. Chiudere il coperchio.
5. Premere il pulsante  che si accende.
6. Il display visualizza 8 H e il conto alla rovescia.
7. Al termine della cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "Caldo".
8. L'indicatore  si illumina.
9. Premere il pulsante , aprire il coperchio e prelevare il cibo.

Cottura in umido

1. Soffriggere carne e verdure (vedere "Friggere/Saltare/bollire").
2. Bollire la zuppa (vedere "Friggere/Saltare/Soffriggere/bollire").
3. Mettere gli ingredienti solidi nella pentola interna e aggiungere la zuppa.
4. Chiudere il coperchio.
5. Premere il pulsante  che si illumina.
6. Il display visualizza 1 H e inizia il conto alla rovescia.
7. Al termine della cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "Caldo".
8. L'indicatore  si illumina.
9. Premere il pulsante , aprire il coperchio e prelevare il cibo.



Utilizzo del Menu

Menu	Intervallo di tempo	Tempo predefinito
Carne	10 minuti - 1 ora	20 minuti
Zuppa	1-5 ore	1 ora
Yogurt	6-10 ore	8 ore
Pane	1-6 ore	3 ore
Pesce	10 minuti - 1 ora	20 minuti
Stufato	30 minuti - 2 ore	30 minuti
Porridge	1-4 ore	1 ora
Torta	30 minuti - 2 ore	40 minuti



Carne

1. Passare l'olio di cottura su tutti gli ingredienti.
2. Passare il condimento sulla superficie degli ingredienti.
3. Versare 1 cucchiaio di olio di cottura nella pentola interna.
4. Disporre gli ingredienti nella pentola interna.
5. Chiudere il coperchio.
6. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni degli ingredienti.
7. Non cuocere più di 500 grammi di ingredienti alla volta.
8. Il tempo di cottura consigliato per 100 g di manzo è di 10 minuti + 10 minuti.
9. Il tempo di cottura della carne di maiale o del pollame non deve essere inferiore a 5, 10, 15, 20, 25, 30 minuti.
10. Utilizzare il pulsante per selezionare nel menu.
11. Selezionare il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 20 minuti.
12. Quando l'ora lampeggia sul display sono disponibili solo i pulsanti "Ora" e "Min".
13. Con il pulsante "Min" è possibile selezionare le seguenti opzioni per regolare il tempo di visualizzazione (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
14. Se si desidera cuocere per 1 ora, premere il pulsante "Ora".
15. Per annullare l'impostazione di cottura di 1 ora, premere nuovamente il pulsante "Ora" mentre l'ora è in corso. ✱ Se non vengono effettuate impostazioni entro 2 minuti, l'apparecchio torna in modalità standby.
16. Se è stata impostata l'ora, premere .
17. Il display esegue un conto alla rovescia.
18. Al termine della cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "Caldo".
19. L'indicatore si illumina,
20. Premere il pulsante , aprire il coperchio e prelevare il cibo.

1. Friggere carne e verdure (vedere "Friggere/Saltare/Soffriggere/bollire").
2. Mettere gli ingredienti solidi nella pentola interna e aggiungere la zuppa.
3. Chiudere il coperchio ore e minuti corretti.
4. Usare il pulsante  per selezionare  nel menu.
5. Selezionare il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 1 ora.
6. Quando l'ora lampeggia sul display sono disponibili solo i pulsanti "Ora" e "Min".
7. Utilizzare il pulsante "Min" per selezionare le seguenti opzioni per regolare il tempo di visualizzazione (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
8. Utilizzare il pulsante "Ora" per selezionare le seguenti opzioni di regolazione del tempo di visualizzazione (1, 2, 3, 4 e 5).
9. Per annullare la cottura di 5 ore, premere nuovamente il pulsante "Ora" mentre l'ora lampeggia. ✱ Se non vengono effettuate impostazioni entro 2 minuti, l'apparecchio torna in modalità standby.
10. È possibile scegliere di utilizzare il "Tempo" del programma (vedere "Tempo").
11. Premere il pulsante .
12. Il display esegue un conto alla rovescia.
13. Al termine della cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "Caldo".
14. L'indicatore  si illumina.
15. Premere il pulsante , aprire il coperchio e prelevare il cibo.

 Yogurt

IT

Starter di yogurt

1. Si possono usare 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 cucchiaini da tavola):
 - Yogurt attivo originale - deve essere fresco (ha una lunga durata di conservazione).
2. Diverse marche di yogurt avranno risultati diversi.
 - Yogurt preparato in precedenza.
3. L'attività batterica diminuisce con il passare del tempo, quindi è possibile eseguire questa operazione solo per 10 volte, dopodiché è necessario utilizzare un nuovo starter.
 - Starter per yogurt liofilizzato acquistato in farmacia o in un negozio di alimenti naturali.
4. Se le istruzioni riportate sulla confezione dello starter differiscono da questa guida, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

Latte

1. È necessario 1 litro di latte.
2. Lo yogurt prodotto con latte intero è più denso di quello prodotto con latte magro.
3. Per rendere lo yogurt più denso, aggiungere 8 cucchiaini di latte in polvere al latte liquido.
4. È possibile utilizzare anche latte in polvere ridotto o latte disidratato in scatola.

Preparazione dello yogurt

1. È necessario uccidere i batteri del latte per evitare che entrino in competizione con i batteri dello starter dello yogurt.
2. Lasciare che lo yogurt starter raggiunga la temperatura ambiente mentre si riscalda il latte.
3. Aprire il coperchio.
4. Riscaldare il latte fino a sfiorare l'ebollizione con il programma di cottura in umido (Friggere/Saltare/bollire).
5. Riscaldare il latte finché i bordi non iniziano a bollire.
6. Lasciare raffreddare il latte a 37°C-45°C.
7. Mescolare lo starter dello yogurt al latte.
8. Entrambi devono essere mescolati accuratamente, altrimenti lo yogurt si rapprende.
9. Chiudere il coperchio.
10. Usare il pulsante  per selezionare  nel menu.
11. Selezionare il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 8 ore.
12. Quando l'ora lampeggia sul display sono disponibili solo i pulsanti "Ora" e "Min".
13. Con il pulsante "Min" è possibile selezionare le seguenti opzioni per regolare il tempo di visualizzazione (10, 15, 20...),
20, 24, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
14. Utilizzare il pulsante "Ora" per selezionare le seguenti opzioni di regolazione dell'ora di visualizzazione (6, 7, 8, 9 e 10).
15. Per annullare la cottura di 10 ore, premere nuovamente il pulsante "Ora" mentre l'ora lampeggia. ✨ Se non vengono effettuate impostazioni entro 2 minuti, l'apparecchio torna in modalità standby.
16. È possibile scegliere di utilizzare il "Tempo" del programma (vedere "Tempo").
17. Premere il  pulsante.
18. Il display esegue un conto alla rovescia.
19. Al termine della cottura, l'apparecchio entra in modalità standby.
20. Non mantiene lo yogurt caldo.
21. Premere il pulsante, aprire il coperchio ed estrarre il cibo.

IT

1.  Scongellare accuratamente l'impasto congelato prima dell'uso.
2. Non cuocere più di 500 g di ingredienti alla volta.
3. Pulire la pentola interna con olio da cucina.
4. Mettere l'impasto nella pentola interna.
5. Chiudere il coperchio.
6. Utilizzare il pulsante  per selezionare  nel menu.
7. Selezionare il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 3 ore.
8. Quando l'ora lampeggia sul display sono disponibili solo i pulsanti "ORA" e "MIN".
9. Utilizzare il pulsante "Min" per selezionare le seguenti opzioni per regolare il tempo di visualizzazione (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
10. Utilizzare il pulsante "ORA" per selezionare le seguenti opzioni per regolare l'ora del display (1, 2, 3, 4, 5 e 6).
11. Per annullare la cottura di 6 ore, premere nuovamente il pulsante "Ora" mentre l'ora lampeggia. ★ Se non vengono effettuate impostazioni entro 2 minuti, l'apparecchio torna in modalità standby.
12. È possibile scegliere di utilizzare il "Tempo" del programma (vedere "Tempo").
13. Premere il pulsante .
14. Il display esegue un conto alla rovescia.
15. Al termine della cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "Caldo".
16. L'indicatore  si illumina.
17. Premere il pulsante , aprire il coperchio e prelevare il cibo.

 Pesce

1. Passare l'olio di cottura su tutti gli ingredienti.
2. Cospargere il condimento sulla superficie degli ingredienti.
3. Versare 1 cucchiaino di olio di cottura nella pentola interna.
4. Mettere gli ingredienti nella pentola interna.
5. Chiudere il coperchio.
6. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni degli ingredienti.
7. Non cuocere più di 500 g di ingredienti alla volta.
8. Il tempo di cottura consigliato per 100 g di ingredienti è di 10 minuti.
9. Utilizzare il pulsante  per selezionare  nel menu.
10. Selezionare il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 20 minuti.
11. Quando l'ora lampeggia sul display sono disponibili solo i pulsanti "Ora" e "Min".
12. Con il pulsante "Min" è possibile selezionare le seguenti opzioni per regolare il tempo di visualizzazione (10, 15, 20...),
20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
13. Se si desidera cuocere per un'ora, premere il pulsante "Ora".
14. Per annullare l'impostazione di cottura di 1 ora, premere nuovamente il pulsante "Ora" mentre l'ora lampeggia. ★ Se non vengono effettuate impostazioni entro 2 minuti, l'apparecchio torna in modalità standby.
15. Se è stata impostata l'ora, premere .
16. Il display esegue un conto alla rovescia.
17. Al termine della cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "Caldo".
18. L'indicatore  si illumina.
19. Per evitare che il cibo si secchi, rimuoverlo appena cotto.
20. Premere il pulsante , aprire il coperchio e prelevare il cibo.

Cottura a vapore

1. Versare acqua fredda nella pentola interna fino a raggiungere la sesta tacca.
 2. Posizionare la vaporiera sopra la pentola interna e inserire gli ingredienti nella vaporiera.
 3. Per una cottura uniforme, tutti gli ingredienti devono essere tagliati all'incirca della stessa dimensione.
 4. Avvolgere i fagiolini o qualsiasi ingrediente che possa essere sparpagliato o caduto nell'acqua in un foglio di alluminio.
 5. Fare attenzione quando si rimuove l'involucro: indossare guanti isolanti e utilizzare una pinza/cucchiaino di plastica.
 6. Chiudere il coperchio.
 7. Usare il pulsante  per selezionare  nel menu.
 8. Selezionare il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 30 minuti.
- I seguenti ingredienti devono essere cotti entro il tempo predefinito:

Ingredienti (freschi)	Quantità	Ingredienti (freschi)	Quantità
Fagiolini	200g	Broccoli	200g
Cavoletti di Bruxelles	200g	Cavolo	1/4
Carota (affettata)	200g	Mais	2
Patate	400g		
(tagliate in 4 porzioni uguali)			

9. Quando l'ora lampeggia sul display sono disponibili solo i pulsanti "Ora" e "Min".
10. Utilizzare il pulsante "Min" per selezionare le seguenti opzioni per regolare il tempo di visualizzazione (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
11. Utilizzare il pulsante "Ora" per selezionare le seguenti opzioni di regolazione del tempo di visualizzazione (1 e 2).
12. Per annullare la cottura di 2 ore, premere nuovamente il pulsante "Ora" mentre l'ora lampeggia. ✱ Se non vengono effettuate impostazioni entro 2 minuti, l'apparecchio torna in modalità standby.
13. È possibile scegliere di utilizzare il "Tempo" del programma (vedere "Tempo").
14. Premere il pulsante .
15. Il display esegue un conto alla rovescia.
16. Al termine della cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "Caldo".
17. L'indicatore  si illumina.
18. Per evitare che gli alimenti diventino molli, è meglio toglierli il prima possibile dopo la cottura.
19. Premere il pulsante , aprire il coperchio e prelevare il cibo.

1. Mettere i cereali (riso, avena, orzo, ecc.) nella pentola interna.
 - Utilizzare la scala graduata sul lato destro della pentola interna, che va da 1/2 a 3/2.
 - Non superare il valore massimo.

Congee

1. Usare la scala al centro della pentola interna, che va da 1 a 3.
2. Non superare il valore massimo.
 - Versare l'acqua nella pentola interna e la quantità d'acqua deve corrispondere al numero di tazze di cereali utilizzate.
 - Chiudere il coperchio.
 - Usare il pulsante  per selezionare  nel menu.
 - Selezionare il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 1 ora.
 - I pulsanti "Ora" e "Min" sono disponibili solo quando l'ora lampeggia sul display. Utilizzare il pulsante "Min" per selezionare le seguenti opzioni per regolare il tempo di visualizzazione (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
 - Con il tasto "Ora" si possono selezionare le seguenti opzioni per regolare il tempo di visualizzazione (1, 2, 3 e 4).
 - Per annullare l'impostazione di cottura di 4 ore, premere nuovamente il pulsante "Ora" mentre l'ora lampeggia. ✨ Se non vengono effettuate impostazioni entro 2 minuti, l'apparecchio torna in modalità standby.
 - È possibile scegliere di utilizzare il "Tempo" del programma (vedere "Tempo").
 - Premere il pulsante .
 - Il display esegue un conto alla rovescia.
 - Al termine della cottura, l'apparecchio entra in modalità "Caldo".
 - L'indicatore  si illumina.
 - Premere il pulsante , aprire il coperchio e prelevare il cibo.

Torta

1. Scongellare accuratamente l'impasto congelato prima dell'uso.
2. Non cuocere più della metà della pentola interna.
3. Pulire la pentola interna con olio da cucina.
4. Mettere l'impasto nella pentola interna.
5. Chiudere il coperchio.
6. Usare il pulsante  per  selezionare  nel menu.
7. Selezionare il tempo di cottura. Il tempo predefinito è di 40 minuti.
8. Il tempo predefinito è 40 minuti.
9. Quando l'ora lampeggia sul display sono disponibili solo i pulsanti "Ora" e "Min".
10. Utilizzare il pulsante "Min" per selezionare le seguenti opzioni per regolare il tempo di visualizzazione (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 e 55).
11. Utilizzare il pulsante "Ora" per selezionare le seguenti opzioni di regolazione del tempo di visualizzazione (1 e 2).
12. Per annullare la cottura di 2 ore, premere nuovamente il pulsante "Ora" mentre l'ora lampeggia. ✱ Se non vengono effettuate impostazioni entro 2 minuti, l'apparecchio torna in modalità standby.
13. Se è stata impostata l'ora, premere .
14. Il display esegue un conto alla rovescia.
15. Al termine della cottura, l'apparecchio entrerà in modalità "Caldo".
16. L'indicatore  si illumina.
- IT 17. Per evitare che gli alimenti diventino molli, è meglio toglierli il prima possibile dopo la cottura.
18. Premere il pulsante , aprire il coperchio e prelevare il cibo.

Mantieni in caldo

1. Se si desidera utilizzare la funzione mantieni in caldo dopo un programma che non supporta questa funzione, premere  quando solo  lampeggia sul display.
2. Premere  per uscire da questa funzione.

Timer

1. Per i programmi zuppa , yogurt , pane , cottura a vapore  e porridge , è possibile utilizzare l'impostazione dell'ora.
2. Completare questa operazione subito dopo aver impostato il tempo di cottura e prima di premere il tasto  :
 - Premere il pulsante . L'indicatore  si illumina.
 - Decidere quando si vuole che il cibo sia pronto.
 - Ad esempio, se ora sono le 14:00 e si desidera che il cibo sia pronto alle 21:00, è necessario impostare l'ora su 7 ore.
 - Utilizzare i pulsanti "Ora" e "Min" per impostare le ore e i minuti corretti.,
 - Premere il pulsante .

Ricetta Cottura lenta

	Cucchiaino (5ml)		Piccola quantità
	Cucchiaino (5ml)		Grappolo
	Grammo		Ramoscello
	Millilitro		Garofano
	Misurino		Lattina
	Sedano		Barattolo
	Manciata		Sacchetto piccolo (7g)
	Uovo di media grandezza (53-63 g)		Uovo grande (63-73 g)

Verdure, couscous, peperoncino

1	Cipolle rosse, tritate	1 	Olio d'oliva
1	Cipolle grandi, tritate	1 	Fagioli al burro
2 	Aglione sbucciato e tritato	1 	Fagioli bianchi italiani
1	Peperone rosso, privato dei semi e tritato	1 	Chili verde messicano
1	Peperone giallo, privato dei semi e tritato	1 	Fagioli rossi
1	Peperone arancione, privato dei semi e tritato	1 	Pomodori tritati
1 	Coriandolo in polvere	2 	Cumino in polvere
1 	Salsa di pomodoro	1 	Zucchero
850 ml	Zuppa di verdure	2 	Paprica
2 	Salsa di pomodoro calda	2 	Origano secco
120-140ml	couscous		

Edibile:

Formaggio grattugiato

Panna acida

Una piccola porzione di prezzemolo, tritato

Aprire il coperchio, aggiungere un po' di olio, selezionare  nel menu e premere . Aggiungere le cipolle e l'aglio e cuocere finché le cipolle non sono morbide. Scolare i fagioli e aggiungerli alla pentola Preparare il couscous. Aggiungere gli ingredienti rimanenti. Premere  due volte per fermare il programma. Chiudere il coperchio e selezionare . Aggiungere il couscous 30 minuti prima del termine della cottura. Se la cottura è completa, selezionare il menu  e continuare la cottura per circa 20 minuti.

Al momento di mangiare, mettere una manciata di formaggio nella ciotola, un po' di panna acida e cospargere con una manciata di prezzemolo fresco. Per i classici peperoni vegetariani, non è necessario il couscous.

Yogurt fatto in casa Yogurt

1200 ml	Latte	100 ml	Yogurt
---------	-------	--------	--------

Selezione del gusto

50g	Frutti di bosco estivi misti congelati	1 	Miele
-----	--	---	-------

Aprire il coperchio, aggiungere il latte, selezionare  nel menu e premere . Scaldare il latte fino a quando i bordi iniziano a bollire. Premere  due volte per interrompere il programma. Lasciare raffreddare il latte a 37°C-45°C. Mescolare lo yogurt al latte. I due ingredienti devono essere completamente mescolati, altrimenti lo yogurt si rapprende. Chiudere il coperchio, selezionare  nel menu e premere . Aspettare la fine del programma e mettere lo yogurt in frigorifero per farlo raffreddare completamente. Scaldare lentamente i frutti di bosco in una padella, aggiungere il miele, interrompere il riscaldamento quando i frutti di bosco iniziano a rompersi, lasciarli raffreddare e mescolarli allo yogurt. Se si vuole conservare lo yogurt, occorre innanzitutto disinfettare il contenitore. Riscaldarlo in forno a 100°C per 10 minuti. Lo yogurt può essere conservato in frigorifero per 2 settimane.

Manzo piccante alla newyorkese Cottura in umido

450g	Birra macerata	1 	Olio d'oliva
3 	Aglione, sbucciato e tritato	2	Cipolla, tritata
2 	Cumino in polvere	2 	Paprica
1 	Paprica	2 	Salsa di pomodoro
1 	Peperoncino affumicato in	2 	Pomodoro
1	polvere/peperoncino messicano in polvere	1 	Alloro
1	Pepe verde	1 	Pepe nero
1 	Sale	1 	Fagioli rossi
1 	Foglie di basilico, tritate grossolanamente		

Aprire il coperchio, aggiungere un po' di olio, selezionare  nel menu e premere . Tagliare il manzo, il pomodoro e pepe in piccoli pezzi. Soffriggere la carne e rimuoverla. Aggiungere le cipolle, l'aglio e tutte le erbe. Cuocere fino a quando le cipolle sono morbide. Aggiungere la carne. Preparare i fagioli. Aggiungere gli altri ingredienti. Premere  due volte per interrompere il programma. Chiudere il coperchio. Selezionare , Aggiungere i fagioli 30 minuti prima del termine della cottura. Se alla fine del programma la carne è ancora un po' dura, aggiungere un bicchiere d'acqua e continuare a eseguire il programma carne per 30 minuti.

Pesce alla marocchina Pesce

2 	Aglione, sbucciato e tritato	1	Cipolla, tritata
1	Peperone rosso, privato dei semi e tritato	2 	Sedano, tritato
2	Pomodori tritati	1 	Cumino in polvere
1 	Zenzero in polvere	1 	Curcuma
1	Stecca di cannella	1 	Pasta per salsa al peperoncino
120 ml	vino bianco	1 	Salsa di pomodoro
120 ml	Zuppa di pesce	1	Limone
675g	Pesce (gadolus/eglefino/salmone)	1 	Olive verdi
1	Una manciata di coriandolo tritato		Sale e pepe

Preparare il coriandolo. Aprire il coperchio, aggiungere gli ingredienti rimanenti, chiudere il coperchio, selezionare  nel menu e premere . Cuocere fino a quando il pesce non sarà cotto (40-60 minuti). Premere  due volte per interrompere il programma. Aggiungere il coriandolo, condire e servire. L'aggiunta di couscous lo renderà molto gustoso.

Zuppa di zoccolo ai piselli Cottura lenta

1150ml	Zuppa di pollo	1	Cipolle, tritate
225g	Piselli	1	Carote, tritate
1 	Sedano, tritato	2 	Aglione (schiacciato)
1 	Timo, tritato	1 	Alloro
1	Zoccolo		Pepe nero

Aprire il coperchio, aggiungere il brodo, selezionare  nel menu e premere . Far bollire e mescolare. Stufare per 10 minuti a fuoco basso. Aggiungere gli altri ingredienti. Premere  due volte per interrompere il programma. Chiudere il coperchio, selezionare  e attendere la fine del programma. Togliere lo zoccolo, togliere la pelle e le ossa, tagliare la carne a cubetti, togliere l'alloro, schiacciare i piselli con un cucchiaio di legno, aggiungere la carne, condire e servire. Un piatto da leccarsi i baffi!

Salmone speziato Pesce

2	Filetti di salmone (con pelle)	1 	Olio d'oliva
1 	Paprica	1 	Paprica
1/2 	Cumino in polvere	1 	Sale e pepe
1 	Zucchero di canna morbido	1	Limone

Mescolare la paprica, il peperoncino in polvere, il cumino in polvere, lo zucchero, il sale e il pepe e cospargere i filetti di salmone. Aprire  il coperchio  aggiungere dell'olio, selezionare nel menu e premere. Attendere qualche minuto affinché l'olio si riscaldi. Aggiungere i filetti, tenendo la pelle rivolta verso il basso, e chiudere il coperchio. In questo modo si ottiene una perfetta combinazione di cottura a vapore, ma allo stesso tempo si ottiene una pelle croccante. Servire con un limone. È un ottimo piatto leggero.

Torta brownie al cioccolato Torta

170g	Burro non salato	3	
340g	Zucchero bianco	1 	Estratto di vaniglia
170g	Cacao in polvere	1 	Sale
110g	Gocce di cioccolato al latte	70g	Farina a medio contenuto di glutine

Edibile:

Gelato alla vaniglia (facoltativo)

Sciogliere il burro in padella a bassa temperatura. Stendere il foglio di alluminio imburato nella pentola interna. Mescolare in un piatto il burro fuso, lo zucchero, il cacao, la farina, le uova, le erbe e il sale. Unire le gocce di cioccolato. Disporre la pastella nel foglio di alluminio nella pentola interna, chiudere il coperchio e selezionare  nel menu. Impostare il tempo di cottura su 1 ora e 30 minuti. Premere il tasto . Il bordo della torta deve essere leggermente duro e il centro deve essere leggermente appiccicoso. Consumare calda e ricoprire la torta con il gelato.

Fagottini irlandesi al formaggio di capra stufato Cottura in umido

Stufato:

1.8kg	Spalla di agnello (cotta)	1 	Olio d'oliva
250g	Pancetta striata	3 	Aglione (schiacciato)
950ml	Zuppa di montone		Sale e pepe
1	Cipolle grandi, tritate	2	Carote, tritate
2 	Sedano tritato	2 	Rosmarino, tritato
2 	Salsa di pomodoro	1 	Farina di mais

Fagottini:

100g	Farina autolievitante	1 	Lievito in polvere
50g	Grasso di pecora	1 	Sale
75ml	Acqua	1 	Prezzemolo essiccato
40g	formaggio di capra (morbido)	1 	Timo essiccato
1 	Maggiorana essiccata	1 	Pepe nero

Stufato

Disossare la carne. Tagliare la carne e la pancetta in piccoli pezzi. Aprire il coperchio, selezionare  nel menu e premere . Aggiungere il brodo. Far bollire e mescolare. Stufare per 10 minuti a fuoco basso. Versare il brodo nel contenitore. Aggiungere un po' d'olio. Aggiungere le cipolle e soffriggere fino a quando le cipolle sono morbide.

Aggiungere la carne, l'aglio, le erbe e le altre verdure e cuocere per 5 minuti.

IT Aggiungere il brodo e la salsa di pomodoro. Premere  due volte per interrompere il programma. Chiudere il coperchio. Selezionare .

Fagottini:

Impastare tutti gli ingredienti a mano. Dividere l'impasto in 6 palline. Lasciare riposare per 20 minuti.

Finitura

Preparare una pastella liscia con la farina di mais e una piccola quantità d'acqua. Aprire il coperchio 30 minuti prima della fine della cottura. Mescolare la pastella allo stufato. Aggiungere i fagottini. Chiudere il coperchio. Attendere la fine del programma. Vi attende un piatto straordinario!

★ Se non avete l'agnello cotto, potete usare l'agnello crudo, usare il programma Cottura lenta invece della Cottura in umido e iniziare a preparare i fagottini.

Carciofo al vapore Cottura in umido

1 	Aglione, sbucciato e tritato	2	Carciofo
	Piccolo ramo di erbe (dragoncello, menta, prezzemolo, timo)	1	Limone

Tagliare il limone a fette sottili. Tagliare il gambo per renderlo uniforme con il fondo di ogni carciofo. Tagliare un quarto della parte superiore di ogni carciofo. Gettare via le foglie danneggiate. Pulire la superficie tagliata con una fetta di limone. Mettere le fette di limone nella vaporiera.

Aggiungere il ramoscello di erbe. Aggiungere l'aglio. Mettere i carciofi. Aggiungere acqua alla pentola interna fino alla seconda tacca della scala graduata. Posizionare la vaporiera sopra la pentola interna. Chiudere il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Quando le foglie esterne si staccano facilmente, significa che i carciofi sono cotti. Si possono servire con la vinaigrette o mangiare dopo averli fatti raffreddare. Deliziosi!

Fagioli di riso glutinosi - Stufati in pentola Cottura in umido

1 	Olio d'oliva	1 	Fagioli
175g	Riso glutinoso	1	Cipolle tritate
1 	Pomodoro tritato	1 	Salsa di pomodoro
1000ml	Zuppa di verdure	2 	Coriandolo (tritato)
125ml	Vino rosso secco		Sale e pepe

Edibile:

Olio al peperoncino (facoltativo)

Aprire il coperchio, selezionare  nel menu e premere . Aggiungere il brodo. Far bollire e mescolare. Stufare per 10 minuti a fuoco basso. Versare il brodo nel contenitore. Aggiungere un po' d'olio. Aggiungere le cipolle e soffriggere fino a quando le cipolle sono morbide. Aggiungere il vino e cuocere per qualche minuto. Aggiungere il riso glutinoso e mescolare fino a quando il vino inizia a colorarsi. Scolare i fagioli e aggiungerli alla pentola. Aggiungere le patate. Aggiungere il brodo. Premere  due volte per interrompere il programma. Chiudere il coperchio. Selezionare  30 minuti prima del termine della cottura e aprire il coperchio. Controllare la quantità di liquido nella pentola interna. Se necessario, aggiungere 150 ml di acqua calda. Chiudere il coperchio. Attendere la fine del programma e servire con pane fresco croccante e un po' di olio al peperoncino.

Budino allo sciroppo Cottura lenta

115g	Burro	2	
100g	Zucchero semolato	1/4 	Estratto di vaniglia
175g	Polvere autolievitante	2 	Latte
4 	Sciroppo a base di zucchero		

Mettere un uovo nella ciotola. Mettere il burro e lo zucchero nella ciotola. Aggiungere lentamente l'uovo, poi aggiungere le erbe, quindi aggiungere la farina. Mescolare il latte, ungere una ciotola resistente al calore da 1200 ml. Disporre lo sciroppo sul fondo della ciotola e collocarvi sopra il composto.

Coprire con carta da forno, poi coprire con un foglio di alluminio e legare la parte superiore con un cordoncino. Aprire il coperchio e mettere la ciotola nella pentola interna dell'apparecchio. Aggiungere alla pentola interna una quantità di acqua bollente sufficiente a raggiungere un livello di 3 cm al di sotto della parte superiore della ciotola resistente al calore. Chiudere il coperchio, selezionare  nel menu, impostare il tempo di cottura a 1 ora e 30 minuti e premere . Aspettare la fine del programma, metterlo nel piatto e servirlo caldo. È un budino delizioso in qualsiasi periodo dell'anno!

Pane bianco Pane

1 	Sciroppo a base di zucchero	1 	Burro
320ml	Latte	1 	Lievito secco
500g	Farina di pane bianco ad alto contenuto di glutine	1 	Sale

Aprire il coperchio, aggiungere il latte, selezionare  sul menu e premere AVVIO. Riscaldare il latte finché i bordi non iniziano a fare le bolle. Premere due volte MANTIENI IN CALDO/ARRESTO per interrompere il programma. Lasciare raffreddare il latte a 37°C-45°C. Sciogliere il burro in padella a bassa temperatura. Mescolare la farina e il sale in una ciotola. Aggiungere il lievito, il burro e lo sciroppo. Aggiungere il latte e impastare fino a formare una palla. Se l'impasto è molto appiccicoso, aggiungere un po' di farina. Chiudere il coperchio e metterlo in un luogo caldo per 10 minuti. Impastare di nuovo. Chiudere il coperchio e riporlo in un luogo caldo per 10 minuti. Aprire il coperchio, selezionare  sul menu e premere AVVIO. Chiudere il coperchio. Aprire il coperchio 30 minuti prima della fine della cottura e girare il pane. Questo aiuterà a colorare la parte superiore del pane e a renderlo croccante. Attendere la fine del programma. Servire con abbondante burro.

Pane con bicarbonato Pane

1 	Miscela di pane con bicarbonato	Burro
350ml	Acqua	

Aprire il coperchio. Distribuire il burro sulla pentola interna. Selezionare  sul menu. Chiudere il coperchio. Impostare il tempo di cottura su 2 ore e 15 minuti. Premere il tasto AVVIO. Riscaldare. Mettere la miscela di pane con bicarbonato in una ciotola. Aggiungere l'acqua. Mescolare a mano fino a formare un impasto. Aprire il coperchio. Mettere l'impasto nella pentola interna. Dividere l'impasto in quattro porzioni con una spatola di plastica. Chiudere il coperchio. Aprire il coperchio 30 minuti prima della fine della cottura e girare il pane. Questo aiuterà a colorare la parte superiore del pane e a renderla croccante. Attendere la fine del programma e mettere il pane sulla griglia a raffreddare. Servire con burro salato da solo o con i pasti.

Congee Porridge

2 	Farina di avena	Acqua
1 1/4 	Sale	2  Zucchero

Edibile:

Zucchero di canna

Latte/panna da montare

Aprire il coperchio. Aggiungere farina d'avena, sale e zucchero. Aggiungere l'acqua fino al segno 1 1/2 sul lato destro della pentola interna. Chiudere il coperchio. Selezionare nel menu e premere . Attendere la fine del programma e servire con latte o panna. Cospargere con zucchero di canna. A seconda delle preferenze, è possibile aggiungere albicocche secche tritate e semola rimacinata (senza semi) 15 minuti prima della fine del tempo di cottura. Il congee rimanente può essere conservato in frigorifero per un massimo di 2 giorni e deve essere riscaldato al momento del consumo.

Congee al cocco Porridge

½ 	Farina di avena				Acqua
120 ml	Latte		3 		Ripieno di cocco tritato
1 	Cannella in polvere				

Edibile:

Sciropo allo zucchero

Mandorle

Aprire il coperchio. Aggiungere farina d'avena, cannella, cocco e latte. Aggiungere l'acqua fino al segno di 1/2 sul lato destro della pentola interna. Chiudere il coperchio. Selezionare  sul menu e premere AVVIO. Attendere la fine del programma e cospargere la superficie con lo sciropo di zucchero e le mandorle.

Risotto alla barbabietola Porridge

400g	Barbabietola		2 		Olio di oliva
250g	Riso		1		Cipolle, tritate
250ml	Vino bianco		2 		Aglione, pelato e tritato
900ml	Brodo vegetale/pollo		1 		Timo, tritato

Finitura

100ml	Yogurt		1 		Prezzemolo (tritato)
1 	Burro				

Aprire il coperchio. Selezionare  sul menu e premere AVVIO. Aggiungere il brodo. Far bollire e mescolare. Stufare per 10 minuti a fuoco basso. Versare il brodo nel contenitore. Premere  due volte per interrompere il programma. Selezionare  sul menu e premere AVVIO. Riscaldare. Sbucciare la barbabietola e tagliarla a cubetti di 1 cm. Aggiungere la barbabietola, l'aglio e la cipolla alla pentola interna. Cuocere fino a quando le cipolle sono morbide. Aggiungere il riso. Chiudere il coperchio e cuocere per 3-4 minuti. Aprire il coperchio. Aggiungere il vino. Chiudere il coperchio e cuocere per 3-4 minuti. Aprire il coperchio. Aggiungere il timo. Aggiungere il brodo. Chiudere il coperchio. Attendere la fine del programma, controllare che il riso sia leggermente morbido, ma non troppo duro. Se il riso non è completamente cotto, aggiungere una piccola quantità di acqua e cuocere ancora per qualche minuto. Mantecare con il burro per dare maggiore consistenza al risotto. Servire con una porzione di yogurt e cospargere di prezzemolo. È un ottimo antipasto e può essere utilizzato anche come pranzo leggero.

IT

Riso appetitoso Riso

2 	riso	2	Acqua
1	Brodo solido concentrato (verdure)	2	Carote, tritate
1	Peperone rosso, privato dei semi e	2 	Sedano, tritato
1 	tritato Curcuma	1 	Piselli (facoltativo)

Aprire il coperchio. Mettere il riso nella pentola interna. Aggiungere acqua fino al secondo segno sulla scala di sinistra della pentola interna. Sminuzzare il brodo solido concentrato e mescolarlo all'acqua. Aggiungere gli altri ingredienti. Chiudere il coperchio. Selezionare . Attendere la fine del programma. Se il riso non è completamente cotto, lasciarlo per qualche minuto, quindi chiudere il coperchio e continuare la cottura.

Zuppa di pomodoro Zuppa

1	Cipolla, tritata	1 	Olio d'oliva
1 	Pomodori tritati	2	Pomodoro tritato
1	Peperone rosso, privato dei semi e	2	Patate
550ml	tritato Brodo di pollo	1 	Salsa di pomodoro
1 	Vaniglia mista	1 	Pepe nero

Aprire il coperchio. Aggiungere il brodo. Selezionare  nel menu e premere . Portare a ebollizione e mescolare. Stufare per 10 minuti a fuoco basso. Versare il brodo nel contenitore. Premere  due volte per interrompere il programma. Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti. Selezionare  nel menu e premere . Aggiungere un po' di olio. Aggiungere le cipolle e i peperoni. Cuocere fino a quando le cipolle sono morbide.

IT Aggiungere il brodo. Aggiungere gli altri ingredienti.

Chiudere il coperchio. Attendere la fine del programma e aggiungere i condimenti. Servire con pane croccante.

Zuppa di chorizo, cavolo e mele Zuppa

1/4	Chorizo, spezzettato	1	Cipolle, tritate
1	Mela	2	Carote, tritate
2 	Sedano, tritato	2	Pomodori tagliati a pezzetti
1/4	Cavolo nero, tagliato a pezzetti	1 	Salsa di pomodoro
2 	Aglione, sbucciato e tritato	1 	Paprica
1 	Sale	1 	Pepe nero
850ml	Brodo vegetale		

Aprire il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Soffriggere il chorizo per 2 minuti. Aggiungere le cipolle e l'aglio. Cuocere fino a quando le cipolle sono morbide. Sbucciare, togliere i semi e tagliare la mela. Aggiungere gli altri ingredienti. Premere  due volte per interrompere il programma. Chiudere il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Aspettare la fine del programma. Questa è una zuppa molto deliziosa. Se la fate riposare in frigorifero per una notte, sarà ancora più buona.

Pollo in umido con funghi e pomodoro Carne

2	Petto di pollo, spellato e disossato
	Funghi porcini, tagliati a pezzetti
450g	Aglione, pelato e tritato
2 	Salsa piccante
1 	Sale e pepe

1 	Olio d'oliva
1 	Pomodoro tritato
1 	Salsa di pomodoro
1 	Origano secco

Aprire il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Aggiungere un po' d'olio. Condire il petto di pollo con sale e pepe e metterlo nella pentola interna. Girare la carne e far insaporire entrambi i lati. Aggiungere l'aglio e i funghi. Cuocere per 3-4 minuti e girare il pollo. Aggiungere i pomodori, la salsa piccante, la salsa di pomodoro e l'origano. Continuare la cottura e rigirare il pollo. Controllare che il pollo sia ben cotto. Servire con pasta, patate o riso. Si tratta di un alimento veloce e delizioso che può essere conservato.

Costine di maiale stufate alla birra stout di soia in foglie d'acero Carne

1kg	Costine
350ml	Birra scura Guinness/Birra stout
140ml	Brodo di manzo/brodo di maiale
60ml	Sciroppo d'acero/miele

1	Cipolla, tritata
1 	Olio d'oliva
3 	Aglione, sbucciato e tritato
2 	Salsa di soia

Aprire il coperchio. Selezionare  sul menu. Aggiungere un po' d'olio. Impostare il tempo di cottura a 1 ora e 45 minuti. Premere il pulsante . Aggiungere le costine e friggerle per 5 minuti, girandole di tanto in tanto. Rimuovere le costine. Aggiungere le cipolle e l'aglio. Cuocere fino a quando le cipolle sono morbide. Versare nuovamente le costine nella pentola interna. Mescolare la birra Guinness, il brodo, lo sciroppo d'acero e la salsa di soia e coprire il coperchio. Attendere la fine del programma, aggiungere i condimenti e servire. Questo è un ottimo antipasto e può essere utilizzato anche come parte del pranzo.

IT

Riso al controfiletto Cottura lenta

1kg	Controfiletto
2 	Salsa di pomodoro
2 	Aglione, pelato e tritato
2 	Foglia di alloro
50g	Chorizo, a pezzi
2	Carote
2	Cipolla rossa, tritata
3 	Sedano
600ml	Brodo di manzo
2 	Rosmarino, tritato
2 	Vaniglia mista secca
1 	Pomodoro tagliato a pezzetti
6-8	Patate (piccole)
	Sale e pepe
2 	Salsa piccante

Sbucciare le patate. Tagliare a pezzi le patate, le carote e il sedano. Condire il controfiletto con sale e pepe. Aprire il coperchio. Selezionare  nel menu e premere . Aggiungere il brodo. Far bollire e mescolare. Stufare per 10 minuti a fuoco basso. Versare il brodo nel contenitore. Soffriggere il chorizo per 2 minuti. Aggiungere la carne, soffriggere per rosolare. Aggiungere cipolle, aglio, patate, sedano e carote. Se avete altri ortaggi da radice, potete aggiungerli. Cuocere finché le cipolle non sono morbide. Aggiungere il brodo. Aggiungere gli altri ingredienti. Premere  due volte per interrompere il programma. Selezionare . Attendere la fine del programma. Si può cuocere anche per 8 ore, ma è commestibile dopo 5 ore.

IT

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
 - ✱ Togliere la spina dalla presa di corrente e rimuovere il connettore dalla presa dell'apparecchio.
- Chiudere il coperchio, pizzicare la parte superiore del filtro e rimuoverlo dal coperchio.
- Girarlo per scoprire il segno sul bordo anteriore.
- Afferrare rapidamente il tappo del filtro e spostare il resto del filtro verso il fermo di apertura.
- Premere la linguetta () sul fondo del coperchio interno ed estrarlo dall'apparecchio.
- Lavare le parti staccabili.
- Pulire tutte le superfici con un panno pulito e umido.
- Non mettere alcuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.
- Reinstallare il coperchio e reinserirlo nell'apparecchio.
- Riposizionare il coperchio interno sul coperchio.

MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE

 Midea logo, marchi denominativi, nome commerciale, immagine commerciale e tutte le loro versioni sono beni di valore di Midea Group e/o delle sue affiliate ("Midea"), a cui Midea possiede marchi, diritti d'autore e altri diritti di proprietà intellettuale, e tutto l'avviamento derivante dall'utilizzo di qualsiasi parte di un marchio Midea. L'uso del marchio Midea per scopi commerciali senza il previo consenso scritto di Midea può costituire violazione del marchio o concorrenza sleale in violazione delle leggi pertinenti.

Questo manuale è creato da Midea e Midea si riserva tutti i diritti d'autore. Nessun ente o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte il presente manuale, né abbinarlo o venderlo con altri prodotti senza il preventivo consenso scritto di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate al momento della stampa del presente manuale. Tuttavia, il prodotto reale può variare a causa di funzioni e design migliorati.

IT

SMALTIMENTO E RICICLO

Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla direttiva RAEE e smaltimento del prodotto Waster:
Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2012/19/EU. Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per apparecchiature elettriche ed elettroniche di scarto (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. Il dispositivo utilizzato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettronici elettrici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore in cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato dell'apparecchio usato contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



Conformità alla direttiva RoHS

IT

Il prodotto acquistato è conforme alla direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e proibiti specificati nella direttiva.

1. Informazioni sul consumo energetico e sul tempo necessario per raggiungere la modalità a basso consumo applicabile: Modalità spenta: 0,5 W;
Tempo massimo per raggiungere la modalità a basso consumo applicabile: 2 minuti.

Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono fabbricati con materiali riciclabili in conformità con le nostre normative nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio designati dalle autorità locali.



TRATTAMENTO DEI DATI

Per l'erogazione dei servizi concordati con il cliente, accettiamo di rispettare senza restrizioni tutte le disposizioni della legge sulla protezione dei dati applicabile, in linea con i paesi concordati all'interno dei quali verranno forniti i servizi al cliente, nonché, ove applicabile, il Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR).

In generale, il trattamento dei dati avviene per adempiere ai nostri obblighi contrattuali con voi e per motivi di sicurezza del prodotto, per tutelare i vostri diritti in relazione a questioni di garanzia e di registrazione del prodotto. In alcuni casi, ma solo se è garantita un'adeguata protezione dei dati, i dati personali potrebbero essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio economico europeo.

Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta. Puoi contattare il nostro Responsabile della protezione dei dati all'indirizzo **MideaDPO@midea.com**. Per esercitare i tuoi diritti, come il diritto di opporsi al trattamento dei tuoi dati personali per scopi di marketing diretto, ti preghiamo di contattarci tramite **MideaDPO@midea.com**. Per ulteriori informazioni, seguire il Codice QR.

GARANZIA / ASSISTENZA

Congratulazioni per l'acquisto di questo apparecchio: siamo convinti che sarete soddisfatti di questo moderno elettrodomestico.

Tuttavia, se avete un motivo per un reclamo, vi preghiamo di contattarci a:

Email: customer_services@midea.com

In caso di guasto tecnico, indicare l'indirizzo esatto, il numero di telefono, il numero di contratto di vendita e il tipo di apparecchio (sulla targhetta dell'apparecchio).

Una descrizione precisa del guasto vi fa risparmiare tempo e denaro. Per domande particolari, contattare il centro di assistenza clienti.

Prima di richiedere l'assistenza:

Verificare se c'è un errore di funzionamento o una causa che non ha nulla a che fare con la funzione dell'apparecchio. Consultare il manuale d'uso e verificare se:

- La spina di alimentazione è collegata
- La spina di alimentazione è danneggiata
- L'elettricità è disponibile

Termini di garanzia

IT

Questo dispositivo è stato prodotto e testato secondo i metodi più moderni. Il venditore garantisce per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita all'utente finale che il materiale è privo di difetti e la corretta fabbricazione per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita. L'apparecchio non è adatto all'uso commerciale.

Il diritto di garanzia decade in caso di intervento da parte dell'acquirente o di terzi. Non sono coperti dalla presente garanzia i danni causati da manipolazione o funzionamento impropri, installazione o stoccaggio non corretti, collegamento o installazione impropri, nonché da un evento [...] di forza maggiore o da altri fattori esterni.

In caso di reclami, il produttore si riserva il diritto di apportare miglioramenti alle parti difettose o di sostituire queste ultime o l'apparecchio.

Solo se non è possibile raggiungere l'uso previsto del dispositivo riparando o sostituendo il dispositivo, l'acquirente può richiedere una riduzione del prezzo di acquisto o la risoluzione del contratto di acquisto entro 6 mesi dalla data di acquisto.

Le richieste di risarcimento danni, compresi i danni derivanti, sono escluse, a meno che non siano basate su dolo o grave negligenza.

Il diritto di garanzia sussiste solo con la presentazione del prodotto e della ricevuta d'acquisto.

Midea Electrics Netherlands B.V.
Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,
1101 DL Amsterdam

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER 01

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 05

PRODUCT OVERVIEW 06

OPERATION INSTRUCTIONS 08

CLEANING AND MAINTENANCE 27

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT 28

DISPOSAL AND RECYCLING 29

DATA PROTECTION NOTICE 30

WARRANTY / SERVICE 31

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

EN

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

IMPORTANT SAFEGUARDS

- In order to reduce the risk of electric shock, fire or injury, please read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and keep it for reference.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not use this appliance if any cable or part is damaged or malfunctioning.
- The appliance can only be repaired by qualified personnel.
Improper repair work may cause considerable danger to the appliance.
- Children and weak people are unaware of the dangers of the appliance. Therefore, do not let them operate the appliance unless proper supervision is in place.
- Please turn off the appliance and unplug the power cord before cleaning, repair or relocation and when it is not in use.
- This appliance is for home use only. Please use appropriate voltage and frequency.
- Do not place any object on the appliance.
- Place the power cord in a suitable location to prevent the unit from tripping.
- This appliance mustn't be used by people who are physically, mentally or mentally deficient or people who lack experience and knowledge (including children) unless they are under the supervision of the person responsible for their safety or instructing them to use the appliance. Children should be closely supervised to ensure they do not play with the appliance.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly qualified personnel to avoid danger.
- The equipment should be installed in a position at least 10cm from the wall or other obstacles.
- Do not use spray insecticides or other flammable cleaners on the unit and keep it away from any sources of ignition and heat.
- This appliance is for indoor use only.
- Children aged 8 or older, people who are physically, mentally or mentally deficient or people who lack experience and knowledge may use the appliance only when they are under supervision or have been trained on safe use of electrical appliance and understand the risks involved. Children are not allowed to play with this appliance. Without supervision, children are not allowed to perform cleaning and maintenance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;

EN

● NOTE

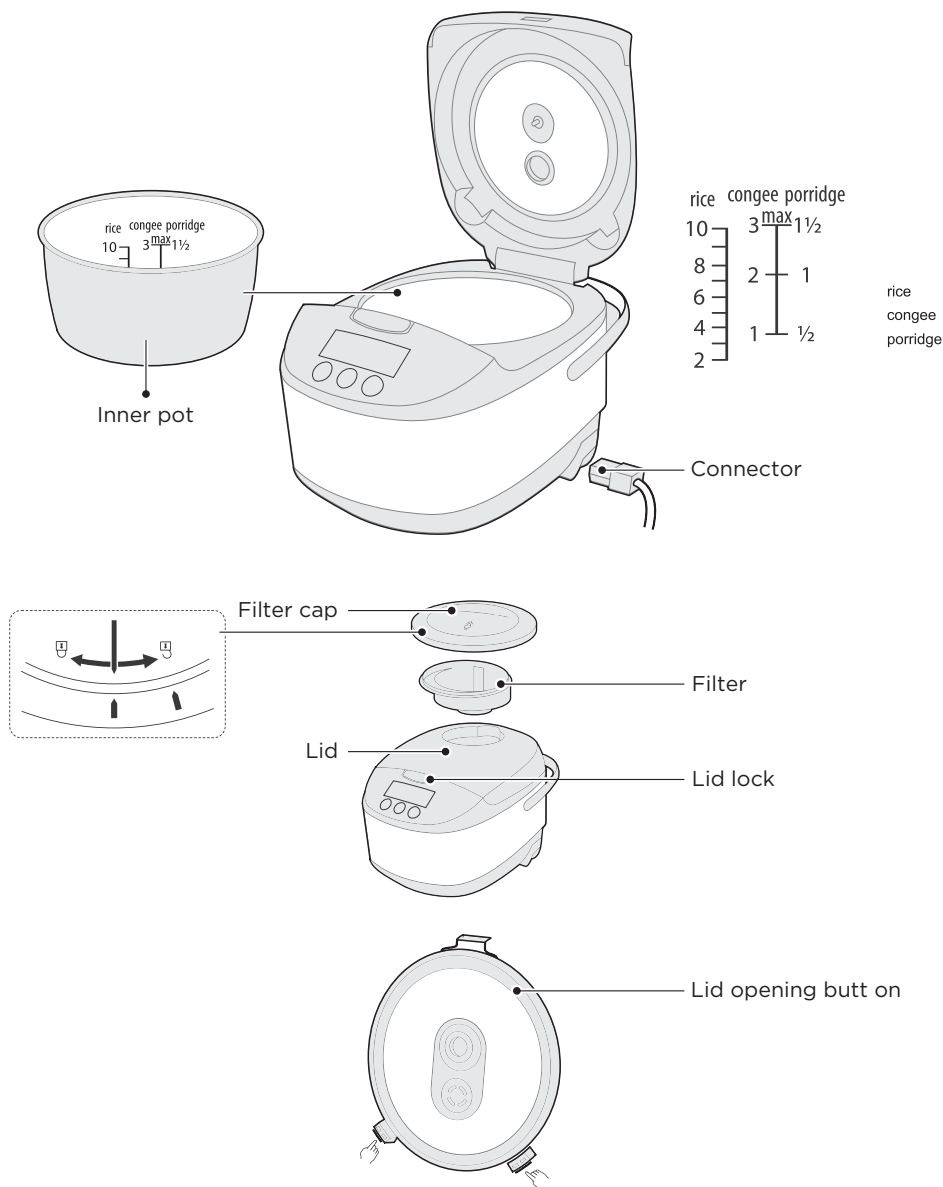
To avoid any malfunction or damage, do not tilt or cross the appliance during any operation.

SPECIFICATIONS

Product Model	MRD50B1AMK
Voltage	220-240V~
Frequency	50/60Hz
Power	770-918W
Capacity	5L

PRODUCT OVERVIEW

Part Name

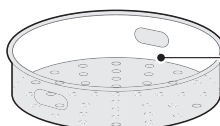




Measuring cup



180ml



Steamer



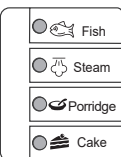
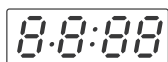
Timer



Hr



Min



START



Start



Timer



Rice



Slow Cook



Stew



Keep Warm



Stop



Menu



Meat



Soup



Yogurt



Bread



Fish



Steam



Porridge



Cake

OPERATION INSTRUCTIONS

How to Run

1. Press the lid lock to open the lid.
2. Add ingredients.
3. Turn the inner pot to the left and right by a quarter turn to ensure that the bottom is in good contact with the heating plate.
4. Close the lid.
5. Use the Menu  button to select a program.
6. Use three large buttons below ( cook,  Slow cook and  stew) to operate Menu and  button.
7. Set the time  (if appropriate).
8. Press the  button to start the program.
9. To stop the appliance, press  once if the display does not count down, and press it twice if the display counts down.
10. After using the appliance, wait at least 15 minutes when it has been completely stopped before using it again.

Preparation

1. Place the appliance on a stable, level heat-resistant surface.
2. Do not use this appliance near or under curtains, shelves, cabinets, or any other object that may be damaged by escaping steam.
3. After cooking, wear insulation gloves (or cloth) on your hands and place the inner pot on a heat-resistant mat or plate.
4. Put the inner pot into the cooker.
5. Turn the inner pot to the left and right by a quarter turn to ensure that the bottom is in good contact with the heating plate.

EN

Power On

1. Close the lid.
2. Connect the connector to the appliance and then plug the cable into the power outlet.
3. The display will light up. The  indicator will Hash.

Rice

1. Use a measuring cup to put the rice into the inner pot.
2. Do not add more than 10 cups of rice.
3. Use the scale on the left side of the inner pot; the mark is from 2 to 10.
4. Pour water into the inner pot. The amount of water should correspond to the number of cups of the rice.
5. Close the lid.
6. Press the  button and it will illuminate.
7. When the food is being heated, the external display will flash.
8. The display will show the remaining cooking time (13 minutes) and count down.
9. At the end of cooking, the rice cooker will enter "Warm" mode.
10. The  indicator will illuminate.
11. Open the lid.
12. Lift the inner pot and place it on a heat-resistant mat or plate.
13. Press the  button.
14. Stir the rice with a spatula to allow all steam to escape.
15. Sometimes the layer of rice that comes into contact with the inner pot forms a hard shell.
16. If you don't want this hard shell, you can remove it with a spatula.

Slow Cook

EN

1. Frying meat and vegetables (see "Frying/Saute /Soften/Boil").
2. Boil the soup (see "Frying/Saute /Soften/Boil"),
3. Place the solid ingredients in the inner pot and add the soup.
4. Close the lid.
5. Press the  button, which will illuminate.
6. The display will show 8 H and count down.
7. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
8. The  indicator will illuminate.
9. Press the  button, open the lid and take out the food.

Stew

1. Frying meat and vegetables (see "Frying/Saute /Soften/Boil").
2. Boil the soup (see "Frying/Saute /Soften/Boil").
3. Place the solid ingredients in the inner pot and add the soup.
4. Close the lid.
5. Press the  button, which will illuminate.
6. The display will show 1 H and count down.
7. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
8. The  indicator will illuminate.
9. Press the  button, open the lid and take out the food.

Using the Menu

Menu	Time range	Default time
 Meat	10 minutes - 1 hour	20 minutes
 Soup	1 -5 hours	1 hour
 Yogurt	6-10 hours	8 hours
 Bread	1-6 hours	3 hours
 Fish	10 minutes - 1 hour	20 minutes
 Steam	30 minutes - 2 hours	30 minutes
 Porridge	1-4 hours	1 hour
 Cake	30 minutes - 2 hours	40 minutes

Meat

1. Wipe the cooking oil on all ingredients.
2. Wipe the seasoning on the surface of the ingredients.
3. Pour 1 tablespoon of cooking oil into the inner pot.
4. Place the ingredients in the inner pot.
5. Close the lid.
6. Cooking time depends on the size of the ingredients.
7. Do not cook more than 500 grams of ingredients at a time.
8. The recommended cooking time for 100g beef is 10 minutes + 10 minutes.
9. The cooking time for pork or poultry should not be less than 5, 10, 15, 20, 25; 30 minutes.
10. Use the  button to select  in the menu.
11. Select the cooking time. The default time is 20 minutes.
12. Only the "Hour" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.

EN

13. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
14. If you want to cook for 1 hour, press the "Hr" button.
15. To cancel the 1-hour cooking setting, press the "Hr" button again while the time is flashing. ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
16. If you have set the time, press (⏸).
17. The display will count down.
18. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
19. The 🔥 indicator will illuminate.
20. Press the (⏏) button, open the lid and take out the food.

Soup

1. Frying meat and vegetables (see "Frying/Saute /Soften/Boil").
2. Place the solid ingredients in the inner pot and add the soup.
3. Close the lid.
4. Use the (≡) button to select (🍲) in the menu.
5. Select the cooking time. The default time is 1 hour.
6. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
7. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
8. Use the "Hr" button to select the following options to adjust the display time (1, 2, 3, 4, and 5).
9. To cancel the 5-hour cooking, press the "Hr" button again while the time is flashing. ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
10. You can choose to use the "Time" of the program (see "Time").
11. Press the (⏸) button.
12. The display will count down.
13. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
14. The 🔥 indicator will illuminate.
15. Press the (⏏) button, open the lid and take out the food.

Yogurt

Yogurt starter

1. You can use 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 tablespoons):
 - Original active yogurt - must be fresh (has a long shelf life).
2. Different yogurt brands will have different results,
 - Yogurt you made earlier.
3. Bacterial activity will diminish overtime, so you can only do this 10 times, and then you must use a new starter.
 - Freeze-dried yoghurt starter purchased from a pharmacy or health food store.
4. If the instructions on the starter package differ from this guide, follow the instructions on the package.

Milk

1. You need 1 liter of milk.
2. The yogurt made from whole milk is thicker than that made from low fat milk.
3. To make the yogurt thicker, add 8 tablespoons of milk powder to the liquid milk.
4. You can also use reduced milk powder or canned dehydrated milk.

Making Yogurt

1. You need to kill the bacteria in the milk to prevent it from competing with the bacteria in the yogurt starter.
2. Allow the yogurt starter to reach room temperature while you are heating the milk.
3. Open the lid.
4. Heat the milk to near boiling with the stew (Frying/Saute /Soften/Boil) program
5. Heat the milk until the edges begin to bubble.
6. Allow the milk to cool down to 37°C-45°C.
7. Stir the yogurt starter into the milk.
8. Both must be thoroughly mixed or the yogurt will cake.
9. Close the lid.
10. Use the  button to select  in the menu.
11. Select the cooking time. The default time is 8 hours.
12. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
13. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (10, 15, 20, 24, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
14. Use the "Hr" button to select the following options to adjust the display time (6, 7, 8, 9, and 10).
15. To cancel the 10-hour cooking, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
16. You can choose to use the "Time" of the program (see "Time").
17. Press the  button.
18. The display will count down.
19. At the end of cooking, the appliance will enter standby mode.
20. It does not keep the yogurt warm.
21. Press the  button, open the lid and take out the food.

EN

1. Thoroughly thaw the frozen dough before use.
2. Do not cook more than 500g of ingredients at a time.
3. Wipe the inner pot with cooking oil.
4. Put the dough in the inner pot.
5. Close the lid.
6. Use the  button to select  in the menu.
7. Select the cooking time. The default time is 3 hours.
8. Only the "HOUR" and "MIN": buttons are available when the time flashes on the display.
9. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
10. Use the "HOUR" button to select the following options to adjust the display time (1, 2, 3, 4, 5, and 6).
11. To cancel the 6-hour cooking, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
12. You can choose to use the "Time" of the program (see "Time").
13. Press the  button,
14. The display will count down.
15. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
16. The  indicator will illuminate.
17. Press the  button, open the lid and take out the food.



1. Wipe the cooking oil on all ingredients.
2. Sprinkle the seasoning on the surface of the ingredients.
3. Pour 1 tablespoon of cooking oil into the inner pot,
4. Put the ingredients in the inner pot
5. Close the lid.
6. Cooking time depends on the size of the ingredients.
7. Do not cook more than 500g of ingredients at a time.
8. The recommended cooking time for 100g ingredients is 10 minutes.
9. Use the  button to select  in the menu.
10. Select the cooking time. The default time is 20 minutes.
11. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
12. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
13. If you want to cook for 1 hour, press the "Hr" button.
14. To cancel the 1-hour cooking setting, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
15. If you have set the time, press .
16. The display will count down.
17. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
18. The  indicator will illuminate.
19. To prevent from drying out, remove the food as soon as it is cooked.
20. Press the  button, open the lid and take out the food.

1. Pour cold water into the inner pot to reach the sixth scale,
2. Place the steamer on top of the inner pot and place the ingredients in the steamer,
3. For uniform cooking, all ingredients should be cut to approximately the same size.
4. Wrap the beans or any ingredients that may be scattered or dropped into the water in aluminum foil.
5. Be careful when removing the wrap - wear insulation gloves and use a plastic clip/spoon,
6. Close the lid.
7. Use the  button to select  in the menu.
8. Select the cooking time. The default time is 30 minutes.

• The following ingredients should be cooked in the default time:

Ingredients (fresh)	Quantity	Ingredients (fresh)	Quantity
Green bean	200g	Broccoli	200g
Brussels sprouts	200g	Cabbage	1/4
Carrot (sliced)	200g	Corn	2
Potatoes	400g		

(cut into 4 equal portions)

9. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
10. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
11. Use the "Hr" button to select the following options to adjust the display time (1 and 2).
12. To cancel the 2-hour cooking, press the "Hr" button again while the time is flashing.
- ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
13. You can choose to use the "Time" of the program (see "Time").
14. Press the  button.
15. The display will count down.
16. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
17. The  indicator will illuminate.
18. To prevent food from becoming soft, it is best to remove the food as soon as possible after cooking.
19. Press the  button, open the lid and take out the food.

1. Place the cereal (rice, oatmeal, barley, etc.) in the inner pot.
 - Use the scale on the right side of the inner pot, which is 1/2 to 3/2.
 - Do not exceed the maximum value.

Congee

1. Use the scale in the middle of the inner pot, which is 1 to 3.
2. Do not exceed the maximum value.
 - Pour water into the inner pot and the amount of water should correspond to the number of cereal cups used.
 - Close the lid.
 - Use the  button to select  in the menu.
 - Select the cooking time. The default time is 1 hour.
 - Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
 - Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
 - Use the "Hr" button to select the following options to adjust the display time (1, 2, 3, and 4).
 - To cancel the 4-hour cooking setting, press the "Hr" button again while the time is flashing. ★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
 - You can choose to use the "Time" of the program (see "Time").
 - Press the .
 - The display will count down.
 - At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
 - The  indicator will illuminate.
 - Press the  button, open the lid and take out the food.

Cake

1. Thoroughly thaw the frozen dough before use.
2. Do not cook more than half of the inner pot.
3. Wipe the inner pot with cooking oil.
4. Put the dough in the inner pot.
5. Close the lid.
6. Use the  button to select  in the menu.
7. Select the cooking time. The default time is 40 minutes.
8. The default time is 40 minutes.
9. Only the "Hr" and "Min" buttons are available when the time flashes on the display.
10. Use the "Min" button to select the following options to adjust the display time (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
11. Use the "Hr" button to select the following options to adjust the display time (1 and 2).
12. To cancel the 2-hour cooking, press the "Hr" button again while the time is flashing.
★ If no settings are made within 2 minutes, the appliance will return to standby mode.
13. If you have set the time, press .
14. The display will count down.
15. At the end of cooking, the appliance will enter the "Warm" mode.
16. The  indicator will illuminate.
17. To prevent food from becoming soft, it is best to remove the food as soon as possible after cooking.
18. Press the  button, open the lid and take out the food.

Keep Warm

EN

1. If you want to use the keep-warm function after a program that does not support this function, press  when only the  flashes on the display.
2. Press  to exit this function.

Timer

1. For soup , yogurt , breads , steam  and Porridge  programs, you can use the time setting.
2. Complete this operation immediately after setting the cooking time and before pressing 
 - Press the  button. The  indicator will illuminate.
 - Decide when you want the food to be ready.
 - For example, if it is 2:00 now and you want it to be done at 9:00, you must set the time to 7 hours.
 - Use the "Hr" and "Min" buttons to set the correct hours and minutes,
 - Press the .

Recipe Slow cook

	Spoon (15ml)
	Teaspoon (5ml)
g	Gram
ml	Milliliter
	Measuring cup
	Pes (celery)
	Handful
	Medium size egg (53-63g)

	Small amount
	Bunch
	Twig
	Clove
	Can
	Jar
	Small bag (7g)
	Big egg (63-73g)

Vegetables, couscous, chili

1	Red onions, chopped	1 	Olive oil
1	Large onions, chopped	1 	Butter beans
2 	Garlic, peeled and chopped	1 	Italian white beans
1	Red pepper, deseeded and chopped	1 	Green Mexican chili
1	Yellowbell pepper, deseeded and chopped	1 	Kidney beans
1	Orange bell pepper, deseeded and chopped	1 	Chopped tomatoes
1 	Coriander powder	2 	Cumin powder
1 	Tomato sauce	1 	Sugar
850 ml	Vegetable soup	2 	Paprika
2 	Hot tomato sauce	2 	Dried oregano
120-140ml	couscous		

EN Edible:

Grated cheese
A small piece of parsley, chopped
Sour cream

Open the lid, add some oil, select  on the menu and press . Add onions and garlic, and cook until the onions are soft. Drain the beans and add them to the pot. Get ready couscous. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Close the lid, and select . Add the couscous 30 minutes before the end of cooking. If cooking is complete, select the  menu and continue cooking for about 20 minutes. When eating, put a handful of cheese in the bowl, a little sour cream, and sprinkle with a handful of fresh parsley. For classic vegetarian peppers, no couscous is needed.

Homemade yogurt Yogurt

1200 ml Milk 100 ml yogurt

Flavor selection

50g Frozen mixed summer berries 1  Honey

Open the lid, add milk, select  on the menu and press . Heat the milk until the edges begin to bubble. Press  twice to stop the program. Allow the milk to cool to 37°C-45°C. Stir the yogurt into the milk. The two must be completely mixed, otherwise the yogurt will cake. Close the lid, select  on the menu and press . Wait until the end of the program and put the yogurt in the refrigerator to completely cool down. Heat the berries slowly in a pan, add honey, stop heating when the berries begin to rupture, let them cool down and mix with the yogurt. If you want to preserve yogurt, you should first disinfect the container. Heat it in an oven at 100°C for 10 minutes. Yogurt can be kept in the refrigerator for 2 weeks.

Hot New York Spicy Beef Stew

450g	Stewed beef	1 	Olive oil
3 	Garlic, peeled and chopped	2	Onion, chopped
2 	Cumin powder	2 	Paprika
1 	Paprika	2 	Tomato sauce
1 	Smoked chili powder/Mexican chili powder	2 	Tomato
1	Green pepper	1 	Bay leaf
1 	Salt	1 	Black pepper
1 	Basil leaves, roughly chopped	1 	Kidney bean

Open the lid, add some oil, select  on the menu and press . Cut the beef, tomato and pepper into small pieces. Fry the meat into brown and remove it. Add onions, garlic and all the herbs. Cook until the onions are soft. Add meat. Get ready the beans. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Close the lid. Select , Add the beans 30 minutes before the end of cooking. If the meat is still a bit tough at the end of the program, add a glass of water and continue to run the meat program for 30 minutes.

EN

Moroccan fish pot Fish

2 	Garlic, peeled and chopped	1	Onion, chopped
1	Red pepper, deseeded and chopped	2 	Celery, chopped
2	Chopped tomatoes	1 	Cumin powder
1 	Ginger powder	1 	Turmeric
1	Cinnamon stick	1 	Chili sauce paste
120 ml	white wine	1 	Tomato sauce
120 ml	fish soup	1	Lemon
675g	fish (gadus / haddock / salmon)	1 	Green olives
1	A handful of coriander, chopped		Salt and pepper

Get ready the coriander. Open the lid, add the remaining ingredients, close the lid, select  on the menu and press . Cook until the fish becomes flaked (40-60 minutes). Press  twice to stop the program. Add coriander, add seasoning and serve. Adding couscous will make it very tasty.

Pea hoof soup Slow cook

1150ml	Chicken soup	1	Onions, chopped
225g	Peas	1	Carrots, chopped
1 	Celery, chopped	2 	Garlic (crushed)
1 	Thyme, chopped	1 	Bay leaf
1	Hoof		Black pepper

Open the lid, add the broth, select  on the menu and press . Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Close the lid, select  and wait for the program to finish. Remove the hoof, pour off the skin and bones, cut the meat into cubes, pour off the bay leaf, mash the peas with a wooden spoon, add the meat, add seasoning and serve. Every delicacy is in the bowl!

Spicy salmon Fish

2	Salmon fillets (with skin)	1 	Olive oil
1 	Paprika	1 	Paprika
½ 	Cumin powder	1 	Salt and pepper
1 	Soft brown sugar	1	Lemon

Mix the paprika, red pepper powder, cumin powder, sugar, salt and pepper, and sprinkle on the salmon fillets. Open  the lid  add some oil, select on the menu and press. Wait a few minutes for the oil to heat up. Add the fillets, keep the fish skin downwards, and close the lid. This is the perfect combination of steaming, but you can get the crispy skin at the same time. Serve with a lemon. It is an excellent light dish.

EN

Chocolate brownie cake Cake

170g	Unsalted butter	3	
340g	White sugar	1 	Vanilla extract
170g	Cocoa powder	1 	Salt
110g	Milk chocolate drops	70g	Medium-gluten flour

Edible:

Vanilla ice cream (optional)

Melt the butter in the pan at low temperatures. Spread the buttered aluminum foil in the inner pot. Stir the melted butter sugar, cocoa, flour, eggs, herbs and salt in a dish. Blend the chocolate drops. Place the batter in the aluminum foil in the inner pot, close the lid and select  on the menu. Set the cooking time to 1 hour and 30 minutes. Press the  button. The edge of the cake should be slightly stiff and the center should be slightly sticky. Eat hot and top with ice cream on the cake.

Irish stewed goat cheese dumplings Stew

Stew:

1.8kg	Lamb shoulder (cooked)	1 	Olive oil
250g	Marbled bacon	3 	Garlic (crushed)
950ml	Mutton soup		Salt and pepper
1	Big onions, chopped	2	Carrots, chopped
2 	Celery, chopped	2 	Rosemary, chopped
2 	Tomato sauce	1 	Corn flour

Dumplings:

100g	Self-raising flour	1 	Baking powder
50g	Sheep fat	1 	Salt
75ml	Water	1 	Dried parsley
40g	goat cheese (soft)	1 	Dried thyme
1 	Dried marjoram	1 	Black pepper

Stew

Remove the meat from the bones. Cut the meat and bacon into small pieces. Open the lid, select  on the menu and press . Add the broth. Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Pour the broth into the container. Add some oil. Add onions and fry until the onions are soft. Add meat, garlic, herbs and other vegetables and cook for 5 minutes. Add the broth and tomato sauce. Press  twice to stop the program. Close the lid. Select .

Dumplings:

Mix all the ingredients by hand. Divide the mixture into 6 balls. Allow to stand for 20 minutes.

EN

Finish

Make a smooth batter with cornflowers and a small amount of water. Open the lid 30 minutes before the end of cooking. Stir the batter into the stew. Add dumplings. Close the lid. Wait until the end of the program. A pot of incredible food is ready!

★ If you don't have cooked lamb, you can use raw lamb, use Slow cook program instead of stew, and start preparing dumplings.

Steamed artichoke Stew

1 	Garlic, peeled and chopped	2	Artichoke
	Small branch herb (tarragon, mint, parsley, thyme)	1	Lemon

Cut the lemon into thin slices. Cut the stem to make it uniform with the bottom of each artichoke. Cut off a quarter of the top of each artichoke. Throw away the damaged leaves. Wipe the cut surface with a slice of lemon. Put the lemon slices in the steamer. Add the twig herb. Add garlic. Put the artichokes on top. Add water to the inner pot to the second mark on the left scale. Place the steamer on top of the inner pot. Close the lid. Select  on the menu and press . When the outer leaves can be easily peeled off, it means that the artichokes have been cooked. It can be served with vinaigrette or eaten after cooling. Delicious!

Glutinous Rice Beans - Pot stewed Stew

1 	Olive oil	1 	Italian beans
175g	Glutinous rice	1	Onions, chopped
1 	Chopped tomato	1 	Tomato sauce
1000ml	Vegetable soup	2 	Coriander (chopped)
125ml	Dry red wine		Salt and pepper

Edible:

Chili oil (optional)

Open the lid, select  on the menu and press . Add the broth. Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Pour the broth into the container. Add some oil. Add onions and fry until the onions are soft. Add wine and cook for a few minutes. Add glutinous rice and stir until the color of the wine begins to appear. Drain the beans and add to the pot. Add potatoes. Add the broth. Press  twice to stop the program. Close the lid. Select  30 minutes before the end of cooking and open the lid. Check the amount of liquid in the inner pot. Add 150 ml of hot water if needed. Close the lid. Wait until the end of the program, and serve with fresh crusty bread and a little chili oil.

Syrup pudding Stew

115g	Butter	2	
100g	Fine sugar	1/4 	Vanilla extract
175g	Self-raising powder	2 	Milk
4 	Golden syrup		

Put an egg in the bowl. Put the butter and sugar in the bowl. Add the egg slowly, then add the herbs, then add the flour. Stir in the milk, Apply grease to a 1200 ml heat-resistant bowl. Place the syrup on the bottom of the bowl and place the mixture on top. Cover the baking paper, then cover the aluminum foil and tie the top with a rope. Open the lid, and put the bowl in the inner pot of the appliance. Add enough boiling water to the inner pot to reach a level 3cm below the top of the heat-resistant bowl. Close the lid, select  on the menu, set the cooking time to 1 hour and 30 minutes and press.  Wait until the end of the program, put it on the plate and serve it hot. This is a delicious pudding at any time of the year!

White bread Bread

1 	Golden syrup	1 	Butter
320ml	Milk	1 	Dry yeast
500g	High-gluten white bread flour	1 	Salt

Open the lid, add milk, select  on the menu and press START. Heat the milk until the edges begin to bubble. Press KEEP WARM/STOP twice to stop the program. Allow the milk to cool to 37°C-45°C. Melt the butter in the pan at low temperatures. Mix the flour and salt in a bowl. Add yeast, butter and syrup. Add milk and knead it into a ball. If the mixture is very sticky, add a little flour. Close the lid and place it in a warm place for 10 minutes. Knead again. Close the lid and place it in a warm place for 10 minutes. Open the lid, select  on the menu and press START.

Close the lid. Open the lid 30 minutes before the end of cooking, and turn the bread over. This will help to color the top of the bread and make it crisp. Wait until the end of the program. Serve with plenty of butter.

Soda bread Bread

1 	Soda bread mixture	Butter
350ml	Water	

Open the lid. Apply butter to the inner pot. Select  on the menu. Close the lid. Set the cooking time to 2 hours and 15 minutes. Press the START button. Heat it. Put the soda bread mixture in a bowl. Add water. Stir by hand into a ball. Open the lid. Put the dough in the inner pot. Divide the dough into four portions with a plastic spatula. Close the lid. Open the lid 30 minutes before the end of cooking and turn the bread over. This will help to color the top of the bread and make it crisp. Wait until the end of the program and put the bread on the grill to cool. Serve with salty butter alone or with meals.

Congee Porridge

2 	Oatmeal	Water
1 1/4 	Salt	2  Sugar

Edible:

Brown sugar

Milk/Whipping cream

Open the lid. Add oatmeal, salt and sugar. Add water to the 1 1/2 mark on the right side of the inner pot. Close the lid. Select  on the menu and press . Wait until the end of the program and serve with milk or cream. Sprinkle with brown sugar. Depending on your preference, you can add chopped dried apricots and cut semolina (seedless) 15 minutes before the end of cooking time. The remaining congee can be kept in the refrigerator for up to 2 days and needs to be reheated when eating.

Nuts congee Porridge

$\frac{1}{2}$ 	Oatmeal				Water
120 ml	Milk		3 		Shredded coconut stuffing
1 	Cinnamon powder				

Edible:

Golden syrup

Pointed almond

Open the lid. Add oatmeal, cinnamon, coconut and milk. Add water to the 1/2 mark on the right side of the inner pot. Close the lid. Select  on the menu and press START. Wait until the end of the program, and sprinkle with golden syrup and pointed almonds on top.

Multi-pot beetroot risotto Porridge

400g	Beetroot		2 	Olive oil
250g	Italian rice		1	Onions, chopped
250ml	White wine		2 	Garlic, peeled and chopped
900ml	Vegetable soup/chicken soup		1 	Thyme, chopped

Finish

100ml Yogurt

1  Butter

1  Parsley (chopped)

Open the lid. Select  on the menu and press START. Add the broth. Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Pour the broth into the container. Press  twice to stop the program. Select  on the menu and press START. Heat it. Peel the beetroot and cut into cubes of 1 cm. Add beetroot, garlic and onion to the inner pot. Cook until the onions are soft. Stir in the rice. Close the lid and cook for 3-4 minutes. Open the lid. Stir in the wine. Close the lid and cook for 3-4 minutes. Open the lid. Add thyme. Add the broth. Close the lid. Wait until the end of the program, check and ensure that the rice is slightly chewy, but not too hard. If the rice is not fully cooked, add a small amount of water and cook for a few more minutes. Stir in the butter - add luster to the risotto. Serve with a piece of yoghurt and sprinkle with parsley. This is a good appetizer and can also be used as a light lunch.

EN

Appetizing rice Rice

2 	Rice		Water
1	Concentrated solid soup (vegetables)	2	Carrots, chopped
1	Red pepper, deseeded and chopped	2 	Celery, chopped
1 	Turmeric	1 	Peas (optional)

Open the lid. Put the rice in the inner pot. Add water to the second mark on the left scale of the inner pot. Crush the concentrated solid soup and stir into water. Add the remaining ingredients. Close the lid. Select . Wait until the end of the program. If the rice is not fully cooked, leave it for a few minutes, then close the lid and continue cooking.

Tomato soup Soup

1	Onion, chopped	1 	Olive oil
1 	Chopped tomatoes	2	Chopped tomato
1	Red pepper, deseeded chopped	2	Potato
550ml	Chicken soup	1 	Tomato sauce
1 	Dry mixed vanilla	1 	Black pepper

Open the lid. Add the broth. Select  on the menu and press . Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Pour the broth into the container. Press  twice to stop the program. Peel the potatoes and cut into cubes. Select  on the menu and press . Add some oil. Add onions and sweet peppers. Cook until the onions are soft. Add the broth. Add the remaining ingredients. Close the lid. Wait until the end of the program and add seasonings. Serve with crusty bread.

EN

Chorizo, cabbage and apple soup Soup

1/4	Chorizo, chopped	1	Onions, chopped
1	Apple	2	Carrots, chopped
2 	Celery, chopped	2	Chopped tomatoes
1/4	Spring cabbage, chopped	1 	Tomato sauce
2 	Garlic, peeled and chopped	1 	Paprika
1 	Salt	1 	Black pepper
850ml	Vegetable soup		

Open the lid. Select  on the menu and press . Stir-fry the chorizo for 2 minutes. Add onions and garlic. Cook until the onions are soft. Peel, deseed and chop the apple. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Close the lid. Select  on the menu and press . Wait until the end of the program. This is a very delicious soup. If you put it in the refrigerator for a night, it will taste better.

Tomato mushroom stewed chicken Meat

2	Chicken breast, peeled and bones removed	1 	Olive oil
450g	Brown mushrooms, chopped	1 	Chopped tomato
2 	Garlic, peeled and chopped	1 	Tomato sauce
1 	Pungent sauce	1 	Dry oregano
	Salt and pepper		

Open the lid. Select  on the menu and press , Add some oil. Season the chicken breast with salt and pepper and place in the inner pot. Turn the meat over and make both sides taste. Add garlic and mushrooms. Cook for 3-4 minutes and turn the chicken over. Add tomatoes, pungent sauce, tomato sauce and oregano. Continue cooking and turn over the chicken again. Check if the chicken is cooked thoroughly. Serve with pasta, potatoes or rice. This is a quick and delicious storable food.

Maple leaf soy stout beer stewed pork ribs Meat

1kg	Abdominal ribs	1	Onion, chopped
350ml	Guinness black beer/Stout beer	1 	Olive oil
140ml	Beef soup/pork soup	3 	Garlic, peeled and chopped
60ml	Maple syrup / honey	2 	Soy sauce

Open the lid. Select  on the menu. Add some oil. Set the cooking time to 1 hour and 45 minutes.

Press the  button. Add ribs and fry for 5 minutes - turn over occasionally. Remove the ribs. Add onions and garlic. Cook until the onions are soft. Pour the ribs back into the inner pot. Stir the Guinness beer, broth, maple syrup and soy sauce and cover the lid. Wait until the end of the program, add seasonings and serve. This is an excellent appetizer and can also be used as part of the lunch.

EN

Sirloin rice Slow cook

1kg	Sirloin
2 	Tomato sauce
2 	Garlic, peeled and chopped
2 	Bay leaf
50g	Chorizo, sliced
2	Carrots
2	Red onion, chopped
3 	Celery
600ml	Beef soup
2 	Rosemary, chopped
2 	Dry mixed vanilla
1 	Chopped tomato
6-8	Potatoes (small)
	Salt and pepper
2 	Pungent sauce

Keep the potato skin. Cut the potatoes, carrots and celery into pieces. Season sirloin with salt and pepper. Open the lid. Select  on the menu and press . Add the broth. Boil and stir. Stew for 10 minutes on low heat. Pour the broth into the container. Stir-fry the chorizo for 2 minutes. Add meat, stir-fry to brown. Add onions, garlic, potatoes, celery and carrots. If you have any other root vegetables, you can also add them. Cook until the onions are soft. Add the broth. Add the remaining ingredients. Press  twice to stop the program. Select . Wait until the end of the program. It can also be cooked for 8 hours, but it is edible after 5 hours.

CLEANING AND MAINTENANCE

Maintenance

- Unplug the appliance and let it cool down.
- ★ Remove the plug from the power outlet and remove the connector from the outlet on the appliance.
- Close the lid, pinch the top of the filter and remove it from the cover.
- Turn it over to reveal the mark on the front edge.
- Hold the filter cap quickly and move the rest of the filter toward the open latch.
- Press the tab () at the bottom of the inner lid and pull it off from the appliance.
- Wash the detachable parts.
- Wipe all surfaces with a clean, damp cloth.
- Do not put any part of the appliance in the dishwasher.
- Reinstall the filter and replace it in the cover
- Replace the inner lid on the cover.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates ("Midea"), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions For Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance With Rohs Directive

EN

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1、 Product information for power consumption and time to reach the applicable low power mode: Off mode: 0.5W

The max time needed to reach the applicable low power mode: 2 minutes

Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.

WARRANTY / SERVICE

We congratulate you to your new device and are convinced that you will be satisfied and have your joy with this modern appliance.

If you have any question or concerns, please email us

Email: customer_services@midea.com

In case of a technical fault, enter your exact address, telephone number, sales contract number and Device type (from the type plate of the device).

A precise fault description saves you time and money. For special questions, please contact the customer service center.

Before calling for service:

Please check whether there is an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.

Please observe the note in the user manual and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- Electricity is available

Warranty terms

EN

This device has been manufactured and tested according to the most modern methods. The seller warrants for faultless material and proper manufacture for a period of 24 months from the date of sale to the end user. The unit is not suitable for commercial use.

The claim under guarantee lapses in the event of intervention by the Buyer or by a third party. Damage caused as a result of improper handling or operation, incorrect installation or storage, improper connection or installation as well as an act [...] of God or other external factors shall not be covered by this warranty.

When claims are submitted, the manufacturer reserves the right to make improvements to defective parts or to replace or exchange the device.

Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase.

Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence.

The guarantee claim exists only with submission of the product and the purchase receipt.

Midea Electrics Netherlands B.V.
Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,
1101 DL Amsterdam

LETTRÉ DE REMERCIEMENTS

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, merci de lire attentivement ce manuel afin de vous assurer d'être à même d'utiliser les caractéristiques et fonctions de votre nouvel appareil en toute sécurité.

SOMMAIRE

LETTRÉ DE REMERCIEMENTS	01
CONSIGNES DE SECURITE	02
SPECIFICATIONS	05
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT	06
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT	08
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES	28
ELIMINATION ET RECYCLAGE	29
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES	30
GARANTIE/SERVICE	31

FR

CONSIGNES DE SECURITE

Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Merci de vérifier l'emballage et l'appareil à réception afin de vous assurer que tout est intact, cela afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, merci de contacter le détaillant ou le revendeur. Merci de noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement sur la tension électrique

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

Ce symbole signale un danger avec un niveau de risque intermédiaire qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Ce symbole signale un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

Ce symbole signale une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.



Respecter les instructions

Ce symbole signale qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

FR

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et le conserver à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

MISES EN GARDE IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Afin de réduire les risques d'électrocution, d'incendie ou de blessures, veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-le pour référence,
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau and dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou une partie de celui-ci est endommagé ou fonctionne mal.
- L'appareil ne peut être réparé que par du personnel qualifié.
Des réparations incorrectes peuvent constituer un danger important pour l'appareil.
- Les enfants et les personnes déficientes ne sont pas conscients des dangers de cet appareil. Par conséquent, ne les laissez pas utiliser l'appareil sans qu'ils ne soient surveillés.
- Veuillez éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation avant le nettoyage, la réparation ou le déplacement et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Veuillez utiliser une tension et une fréquence appropriées.
- Ne placer pas d'objets sur l'appareil.
- Placez le cordon d'alimentation à un endroit approprié pour éviter la chute de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes physiquement, mentalement déficientes ou des personnes non expérimentées (y compris les enfants), à moins qu'ils ne soient sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou qu'on leur ait demandé de l'utiliser. Les enfants doivent être surveillés avec attention pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil,

FR

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou une personne de même niveau de compétence et ce afin d'éviter tout danger.
- L'équipement doit être installé à au moins 10 cm du mur ou de tout autre obstacle.
- Ne pas de bombes d'insecticides ou autres nettoyants inflammables sur l'appareil et tenez-le à l'écart de toute source d'incendie et de chaleur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Les enfants âgés de 8 ans ou plus, les personnes mentalement déficientes ou les personnes manquant d'expérience et de connaissances ne doivent utiliser l'appareil que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été formés à une utilisation en toute sécurité des appareils électriques et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Sans surveillance, les enfants ne sont pas autorisés à réaliser le nettoyage et la maintenance.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - Espace cuisine du personnel de magasins, de bureaux et autres milieux de travail; bureaux et autres environnements de travail;
 - Maisons agricoles
 - Par des clients dans des hôtels, motels et autres milieux de type résidentiel;
 - Milieux de type chambres d'hôtes.

● Remarque :

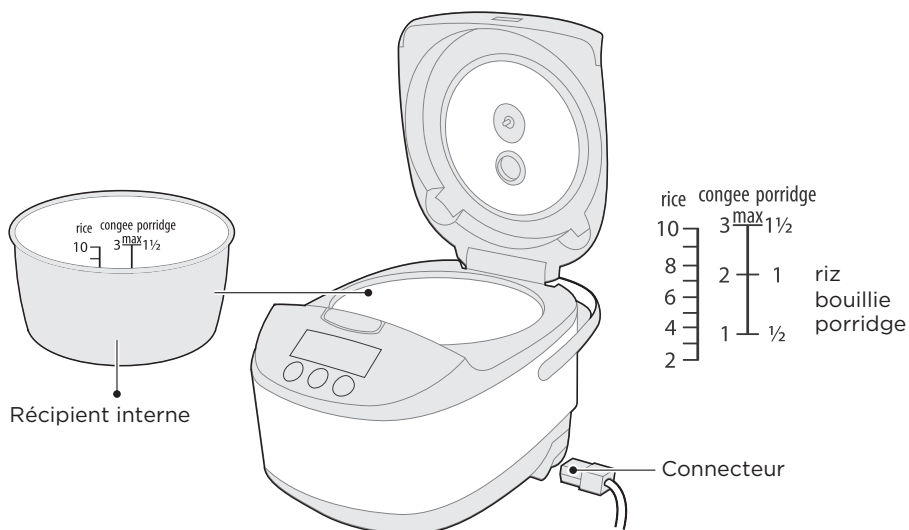
Pour éviter tout dysfonctionnement ou dégât, ne penchez, ni ne croisez l'appareil lors de son utilisation.

SPECIFICATIONS

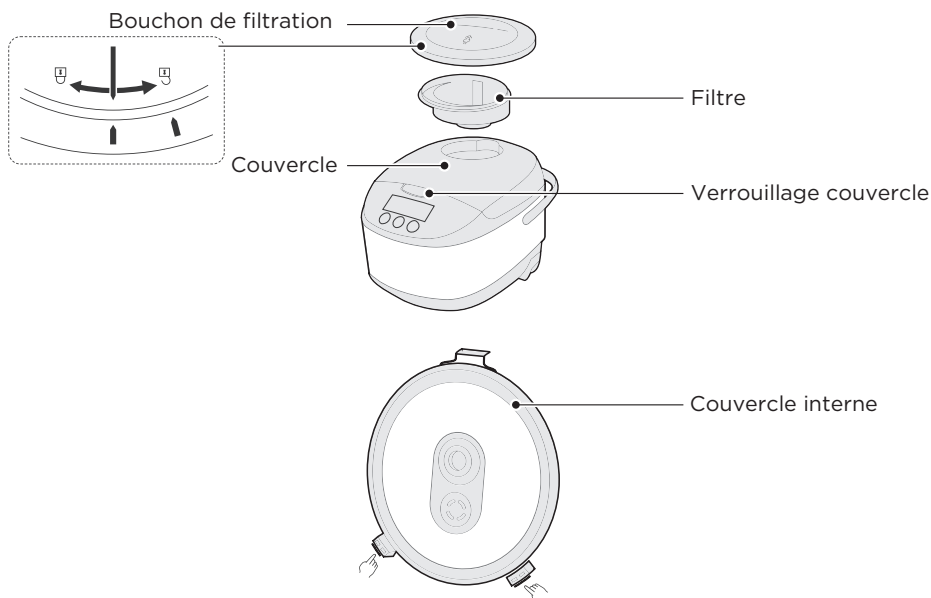
Modèle De Produit	MRD50B1AMK
Voltage	220-240V~
Frequence	50/60Hz
Power	770-918W
Capacité	5L

VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

Noms des Composants



FR

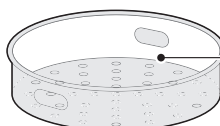




Tasse de mesure



180ml



Cuiseur vapeur



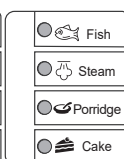
Timer

Hr



Min

8.8:8.8



START



FR



Démarrage



Minuteur



Riz



Cuisson lente



Ragoût



Maintient au chaud



Stop



Menu



Viande



Soupe



Yaourt



Pain



Poisson



Vapeur



Bouillie / Risotto



Gâteau

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

Comment Faire Fonctionner

1. Appuyer sur le verrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle.
2. Ajouter les ingrédients.
3. Tournez le récipient interne d'un quart de tour vers la gauche et vers la droite pour vous assurer que le fond est bien en contact avec la plaque chauffante.
4. Fermez le couvercle.
5. Utilisez le bouton du menu (ⓘ) pour sélectionner le programme.
6. Utilisez les trois gros boutons ci-dessous (🔥 cuisson, 🔥 cuisson lente et 🍲 ragoût) pour faire fonctionner Menu et bouton ⏻.
7. Réglez le temps ⌚ (ni nécessaire).
8. Appuyez sur le bouton ⏻ pour démarrer le programme.
9. Pour arrêter l'appareil, appuyez une fois sur ⏮ si le compte à rebours ne s'affiche pas et appuyez deux fois sur le compte à rebours.
- 10 Après avoir utilisé l'appareil, attendez au moins 15 minutes après son arrêt complet avant de le réutiliser.

Préparation

FR

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Ne pas utiliser cet appareil près ou sous des rideaux, des étagères, des armoires ou tout autre objet susceptible d'être endommagé par la vapeur qui s'en échappe.
3. Après la cuisson, portez des gants isolants (ou un chiffon) et placez le récipient sur un dessous de plat ou une plaque résistant à la chaleur.
4. Mettre le récipient interne dans le cuiseur.
5. Tournez le récipient interne d'un quart de tour vers la gauche et vers la droite pour vous assurer que le fond est bien en contact avec la plaque chauffante.

Allumage

1. Fermez le couvercle
2. Branchez le connecteur à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
3. L'affichage s'éclairera Le voyant 🔦 clignotera.

Riz

1. Utilisez une tasse de mesure pour mettre le riz dans le récipient intérieur.
2. Ne pas ajouter plus de 10 tasses de riz.
3. Utilisez l'échelle sur le côté gauche du récipient intérieur. Le marquage va de 2 à 10.
4. Versez l'eau dans le récipient intérieur La quantité d'eau doit correspondre au nombre de tasses de riz.
5. Fermez le couvercle.
6. Appuyez sur le bouton  et il s'éclairera.
7. Lorsque les aliments sont chauffés, l'affichage externe clignotera.
8. L'afficheur indiquera le temps de cuisson restant (13 minutes) et comptera à rebours.
9. À la fin de la cuisson, le cuiseur à riz entrera en mode « Maintient au chaud ».
10. Le voyant  clignotera.
11. Ouvrez le couvercle.
12. Soulevez le récipient intérieur et placez-le sur un dessous de plat ou une assiette.
13. Appuyer sur le bouton .
14. Remuez le riz avec une spatule pour permettre à toute la vapeur de s'échapper.
15. Parfois, la couche de riz qui entre en contact avec le récipient intérieur forme une couche dure.
16. Si vous ne voulez pas de cette couche dure, vous pouvez la retirer avec une spatule.

Cuisson Lente

1. Pour faire frire de la viande et des légumes (voir "Friture / Sauter / Ramollir / Faire bouillir").
2. Faites bouillir la soupe (voir "Friture / Sauter / Ramollir / Faire bouillir").
3. Placez les ingrédients solides dans le pot intérieur et ajoutez la soupe.
4. Fermez le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton  qui s'allumera.
6. L'affichage indiquera 8 H et comptera à rebours.
7. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
8. Le voyant  s'allumera.
9. Appuyez sur le bouton , ouvrir le couvercle et retirez la nourriture.

FR

Stew

1. Pour faire frire de la viande et des légumes (voir "Friture / Sauter / Ramollir / Faire bouillir").
2. Faites bouillir la soupe (voir "Friture / Sauter / Ramollir / Faire bouillir").
3. Placez les ingrédients solides dans le pot intérieur et ajoutez la soupe.
4. Fermez le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton  qui s'allumera.
6. L'affichage indiquera 1H et comptera à rebours.
7. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
8. Le voyant  s'allumera.
9. Appuyez sur le bouton , ouvrir le couvercle et retirez la nourriture.



Utilisation Du Menu

Menu	Plage de temps	Heure par défaut
Viande	10 minutes - 1 heure	20 minutes
Soupe	1-5 heures	1 heure
Yaourt	6-10 heures	8 heures
Pain	1-6 heures	3 heures
Poisson	10 minutes -1 heure	20 minutes
Vapeur	30 minutes - 2 heures	30 minutes
Bouillie	1-4 heures	1 heure
Gâteau	30 minutes - 2 heures	40 minutes



Viande

1. Essuyez l'huile de cuisson de tous les ingrédients.
2. Essuyez l'assaisonnement à la surface des ingrédients.
3. Verser 1 cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le récipient intérieur.
4. Placez les ingrédients dans le récipient interne.
5. Fermez le couvercle.
6. Le temps de cuisson dépend de la taille des ingrédients.
7. Ne pas faire cuire plus de 500 grammes d'ingrédients à la fois.
8. Le temps de cuisson recommandé pour 100 g de boeuf est de 10 minutes + 10 minutes.
9. Le temps de cuisson du porc ou de la volaille ne doit pas être inférieur à 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutes.
10. Utilisez le bouton pour sélectionner dans le menu.
11. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 20 minutes.
12. Seuls les boutons "t" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
13. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
14. Si vous voulez cuisiner pendant 1 heure, appuyez sur le bouton « Hr ».
15. Pour annuler le réglage de cuisson d'une heure, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » pendant que l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
16. Si vous avez défini le temps, appuyez sur .
17. L'affichage comptera à rebours.
18. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
19. Le voyant s'allumera.
20. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture

Soupe

1. Pour faire frire de la viande et des légumes (voir "Friture / Sauter / Ramollir / Faire bouillir").
 2. Placez les ingrédients solides dans le pot intérieur et ajoutez la soupe.
 3. Fermez le couvercle.
 4. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu
 5. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 1 heure.
 6. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
 7. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
 8. Utilisez le bouton « Hr » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (1, 2, 3, 4, and 5).
 9. Pour annuler le réglage de cuisson de 5 heures, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » lorsque l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectuée dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
10. Vous pouvez choisir d'utiliser « l'heure » du programme (voir « Heure »).
 11. Appuyer sur le bouton .
 12. L'affichage comptera à rebours.
 13. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
 14. Le voyant  s'allumera.
 15. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Yaourt

Ferment pour yaourt

1. Vous pouvez utiliser 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 c. À soupe) :
 - Le Yaourt actif original - doit être frais (se conserve longtemps).
2. Différentes marques de yaourt auront des résultats différents.
 - Yaourt que vous avez déjà fait.
3. L'activité bactérienne diminuant avec le temps, vous ne pouvez le faire que 10 fois, et vous devez alors utiliser un nouveau ferment.
 - Ferment pour yaourt congelé acheté dans une pharmacie ou un magasin d'alimentation saine
4. Si les instructions figurant sur l'emballage de ferment diffèrent de celles de ce guide, suivre les instructions décrites sur l'emballage.

FR

Lait

1. Vous avez besoin d'1 litre de lait.
2. Le yaourt au lait entier est plus épais que celui réalisé avec du lait écrémé.
3. Pour rendre le yaourt plus épais, ajoutez 8 cuillères à soupe de lait en poudre au lait liquide.
4. Vous pouvez également utiliser du lait en poudre concentré ou du lait en conserve déshydraté.

Fabrication des yaourts

1. Vous devez tuer les bactéries présentes dans le lait pour éviter qu'elles ne rentrent en compétition avec les bactéries contenues dans le ferment pour yaourt.
2. Laissez le ferment pour yaourt atteindre la température ambiante pendant que vous chauffez le lait.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Chauffez le lait presque jusqu'à ébullition avec le programme de ragoût (friture / sautée / ramollir/ ébullition).
5. Chauffez le lait jusqu'à ce que les bords commencent à bouillonner.
6. Laissez le lait refroidir jusqu'à 37 °C - 45 °C.
7. Mélangez le ferment pour yaourt dans le lait.
8. Les deux doivent être bien mélangés ou le yaourt va cailler.
9. Fermez le couvercle.
10. Utilisez le bouton  Pour sélectionner  dans le menu
11. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 8 heures.
12. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
13. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
14. Utilisez le bouton « Hr » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (6, 1, 8, 9, and 10).
15. Pour annuler le réglage de cuisson de 10 heures, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » lorsque l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
16. Vous pouvez choisir d'utiliser « l'heure » du programme (voir « Heure »).
17. Appuyer sur le bouton .
18. L'affichage comptera à rebours.
19. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
20. Il ne maintiendra pas le yaourt au chaud.
21. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Pain

1. Bien décongeler la pâte congelée avant utilisation.
 2. Ne pas faire cuire plus de 500 grammes d'ingrédients à la fois.
 3. Essuyez le récipient interne avec de l'huile.
 4. Placez la pâte dans le récipient interne.
 5. Fermez le couvercle.
 6. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
 7. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 3 heures.
 8. Seuls les boutons "HOUR" et "MIN" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
 9. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
 10. Utilisez le bouton « HEURE » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (1, 2, 3, 4, 5, et 6).
 11. Pour annuler le réglage de cuisson de 6 heures, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » lorsque l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
12. Vous pouvez choisir d'utiliser « l'heure » du programme (voir « Heure »).
 13. Appuyer sur le bouton .
 14. L'affichage comptera à rebours.
 15. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
 16. Le voyant  s'allumera.
 17. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Poisson

1. Essuyez l'huile de cuisson de tous les ingrédients.
 2. Saupoudrez l'assaisonnement à la surface des ingrédients.
 3. Verser 1 cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le récipient intérieur.
 4. Placez les ingrédients dans le récipient interne.
 5. Fermez le couvercle.
 6. Le temps de cuisson dépend de la taille des ingrédients.
 7. Ne pas faire cuire plus de 500 grammes d'ingrédients à la fois.
 8. Le temps de cuisson recommandé pour 100 g de bœuf est de 10 minutes.
 9. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
 10. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 20 minutes.
 11. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
 12. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
 13. Si vous voulez cuisiner pendant 1 heure, appuyez sur le bouton « Hr ».
 14. Pour annuler le réglage de cuisson d'une heure, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » pendant que l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
15. Si vous avez défini le temps, appuyez sur .
 16. L'affichage comptera à rebours.
 17. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
 18. Le voyant  s'allumera.
 19. Afin d'éviter le dessèchement, retirez la nourriture dès qu'elle est cuite.
 20. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

FR



1. Versez de l'eau froide dans le récipient intérieur jusqu'à atteindre la sixième graduation.
 2. Placez le cuiseur à vapeur sur le dessus de la casserole et placez les ingrédients dans le cuiseur à vapeur.
 3. Pour une cuisson uniforme, tous les ingrédients doivent être coupés à la même taille.
 4. Enveloppez les haricots ou les ingrédients qui peuvent se disperser ou tomber dans l'eau dans une feuille d'aluminium.
 5. Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage - portez des gants isolants et utilisez une pince / une cuillère en plastique.
 6. Fermez le couvercle.
 7. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu
 8. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est 30 minutes.
- Les ingrédients suivants doivent être cuits avec le temps par défaut :

Ingrédients (frais)	Quantité	Ingrédients (frais)	Quantité
Haricots verts	200g	Brocolis	200g
Choux de Bruxelles	200g	Chou	1/4
Carotte (tranchée)	200g	Maïs	2
Pommes de terre (cou en 4 portions égales)	400g		

9. Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
10. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
11. Utilisez le bouton « Hr » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (1 et 2).
12. Pour annuler le réglage de cuisson de 2 heures, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » lorsque l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
13. Vous pouvez choisir d'utiliser « l'heure » du programme (voir « Heure »).
14. Appuyer sur le bouton .
15. L'affichage comptera à rebours.
16. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
17. Le voyant  s'allumera.
18. Pour éviter que les aliments ne deviennent mous, il est préférable de les retirer dès que possible après la cuisson.
19. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

1. Placez les céréales (riz, farine d'avoine, orge, etc.) dans le récipient intérieur.
 - Use the scale on the right side of the inner pot, which is 1/2 to 3/2.
 - Do not exceed the maximum value.

Bouillie

1. Utilisez l'échelle sur le côté gauche du récipient intérieur. Le marquage va de 1/2 à 3/2.
 2. Ne pas dépasser la valeur maximale.
 - Versez de l'eau dans le pot intérieur et la quantité d'eau doit correspondre au nombre de tasses de céréales utilisées.
 - Fermez le couvercle.
 - Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
 - Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est de 1 heure.
 - Seuls les boutons "Hr" et "Min" sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
 - Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
 - Utilisez le bouton « Hr » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (1, 2, 3, et 4).
 - Pour annuler le réglage de cuisson d'une heure, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » pendant que l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
- Vous pouvez choisir d'utiliser « l'heure » du programme (voir « Heure »).
 - Appuyer sur le bouton .
 - L'affichage comptera à rebours.
 - À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ».
 - Le voyant  s'allumera.
 - Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Gâteau

1. Bien décongeler la pâte congelée avant utilisation.
 2. Ne faites pas cuire plus de la moitié du récipient intérieur.
 3. Essuyez le récipient interne avec de l'huile.
 4. Placez la pâte dans le récipient interne.
 5. Fermez le couvercle.
 6. Utilisez le bouton  pour sélectionner  dans le menu.
 7. Sélectionnez le temps de cuisson. La durée par défaut est de 40 minutes.
 8. La durée par défaut est 40 minutes.
 9. Seuls les boutons « Hr » et « Min » sont disponibles lorsque l'heure clignote à l'écran.
 10. Utilisez le bouton « Min » pour sélectionner les options suivantes pour régler la durée d'affichage (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55).
 11. Utilisez le bouton « Hr » pour sélectionner les options suivantes et pour régler la durée d'affichage (1 et 2).
 12. Pour annuler le réglage de cuisson de 2 heures, appuyez à nouveau sur la touche « Hr » lorsque l'heure clignote.
- ★ Si aucun réglage n'est effectué dans les 2 minutes, l'appareil repassera en mode veille.
13. Si vous avez défini le temps, appuyez sur .
 14. L'affichage comptera à rebours.
 15. À la fin de la cuisson, l'appareil entrera en mode « Maintient au chaud ». 
 16. Le voyant  s'allumera.
 17. Pour éviter que les aliments ne deviennent mous, il est préférable de les retirer dès que possible après la cuisson.
 18. Appuyez sur le bouton , ouvrez le couvercle et retirez la nourriture.

Maintient Au Chaud

FR

1. Si vous souhaitez utiliser la fonction de maintien au chaud après un programme qui ne prend pas cette fonction en charge, appuyez sur  lorsque seul  clignote à l'écran.
2. Appuyez sur  pour quitter cette fonction.

Minuteur

1. Pour les programmes pour la soupe , yaourt , pain , vapeur  et bouillie , vous pouvez utiliser le réglage du temps.
2. Terminez cette opération immédiatement après avoir réglé le temps de cuisson et avant d'appuyer sur  :
 - Appuyer sur le bouton  le voyant  s'allumera.
 - Décidez quand vous souhaitez que la nourriture soit prête.
 - Ou par exemple, s'il est actuellement 2 heures et que vous voulez que cela soit prêt à 9 heures, vous devez régler l'heure sur 7 heures.
 - Utilisez les boutons « Hr » et « Min » pour régler les heures et les minutes correctes.
 - Appuyez sur le bouton .

Recette Cuisson lente

	Cuillère (15ml)
	Cuillère à thé (5 ml)
g	Gramme
ml	Millilitre
	Tasse de mesure
	Pièce (céleri)
	Une poignée
	Œuf de taille moyenne (53-33g)

	Petite quantité
	Bouquet
	Brindille
	Clou de girofle
	Boîte
	Pot
	Petit sac (7g)
	Gros œuf (63-73g)

Légumes, couscous, piment

1	Oignons rouges, hachés
1	Gros oignons, hachés
2 	Ail, pelé et haché
1	Poivron rouge, épépiné et haché
1	Poivron jaune, épépiné et haché
1	Poivron orange, épépiné et haché
1 	Coriandre en poudre
1 	Sauce tomate
850 ml	Soupe de légumes
2 	Sauce tomate pimentée
120-140ml	Couscous

1 	Huile d'olive
1 	Haricots beurre
1 	Haricots blancs italiens
1 	Piment mexicain vert
1 	Haricots rouges
1 	Tomates hachées
2 	Poudre de cumin
1 	Sucre
2 	Paprika
2 	Origan séché

Recette:

Fromage râpé

Crème aigre

Un petit morceau de persil haché

Ouvrez le couvercle, ajoutez de l'huile, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Ajouter les oignons et l'ail et cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Égoutter les haricots et les ajouter au récipient. Préparez le couscous. Ajoutez le reste des ingrédients. Appuyez  deux fois sur pour arrêter le programme. Fermez le couvercle et sélectionnez  Ajoutez le couscous 30 minutes avant la fin de la cuisson. Si la cuisson est terminée, sélectionnez  dans le menu et poursuivez la cuisson pendant environ 20 minutes.

Lorsque vous mangez, mettez une poignée de fromage dans le bol, un peu de crème aigre et saupoudrez d'une poignée de persil frais. Pour les piments végétariens classiques, aucun couscous n'est nécessaire.

Yaourt fait maison Yaourt

1200 ml	Lait	100 ml	yaourt
---------	------	--------	--------

Choix de parfums

50g	Fruits rouges d'été congelées miel	1 	Honey
-----	------------------------------------	---	-------

Ouvrez le couvercle, ajoutez le lait, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Chauffez le lait jusqu'à ce que les bords commencent à bouillonner. Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Laisser le lait refroidir à 37 ° C - 45 ° C. Incorporer le yaourt dans le lait. Les deux doivent être bien mélangés ou le yaourt va cailler. Fermez le couvercle, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Attendez la fin du programme et mettez-les au réfrigérateur pour qu'ils refroidissent complètement. Faites chauffer les fruits lentement dans une casserole, ajoutez le miel, arrêtez de chauffer dès que les baies commencent à se rompre, laissez-les refroidir et mélangez-les au yaourt. Si vous souhaitez conserver le yogourt, vous devez d'abord désinfecter le pot. Chauffez-le dans un four à 1000 C pendant 10 minutes. Le yaourt peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.

Ragoût de bœuf épicé à la New Yorkaise Ragout

450g	Bœuf cuit	1 	Huile d'olive
3 	Ail, pelé et haché	2	Oignon, haché
2 	Poudre de cumin	2 	Paprika
1 	Paprika	2 	Sauce tomate
1 	Poudre de chili fumée / poudre de piment mexicain	2 	Tomate
1	Poivron vert	1 	Feuille de laurier
1 	Sel	1 	Poivre noir
1 	Feuilles de basilic, hachées grossièrement	1 	Haricots rouges

Ouvrez le couvercle, ajoutez de l'huile, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Couper le bœuf, la tomate et le poivron en petits morceaux. Faites dorer la viande et retirez-la. Ajoutez les oignons, l'ail et toutes les herbes. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajoutez la viande. Préparez les haricots. Ajoutez le reste des ingrédients. Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Fermez le couvercle. Sélectionnez . Ajoutez les haricots 30 minutes avant la fin de la cuisson. Si la viande est encore un peu dure à la fin du programme, ajoutez un verre d'eau et continuez le programme de cuisson de viande pendant 30 minutes.

FR

Tajine marocain de poisson Poisson

2 	Ail, pelé et haché	1	Oignon, haché
1	Poivron rouge, épépiné et coupé	2 	Céleri, haché
2	Tomates hachées	1 	Poudre de cumin
1 	Poudre de gingembre	1 	Safran
1	Bâton de cannelle	1 	Pâte de sauce Chili
120 ml	Vin blanc	1 	Sauce tomate
120 ml	Soupe de poisson	1 	Citron
675g	Poisson (morue / haddock / saumon)	1	Olives vertes
1	Une poignée de coriandre, hachée	1 	Sel et poivre

Prépare la coriandre. Ouvrez le couvercle, ajoutez le reste des ingrédients, fermez le couvercle, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Cuire jusqu'à ce que le poisson se défasse (40 à 60 minutes). Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Ajouter la coriandre, ajouter l'assaisonnement et servir. L'ajout de couscous le rendra très savoureux.

Potage aux petits pois et jarret Cuire lentement

1150ml Soupe de poulet
225g Pois
1  Céleri, haché
1  Thym, haché
1 Jarret

1 Oignon, haché
1 Les carottes hachées
2  Ail (écrasé)
1  Feuille de laurier
Poivre noir

Ouvrez le couvercle, ajoutez le bouillon, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Ajoutez le reste des ingrédients. Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme.

Fermez le couvercle, sélectionnez  et attendez que le programme se termine. Enlevez le jarret, retirez la peau et les os, coupez la viande en cubes, versez la feuille de laurier, écrasez les pois avec une cuillère en bois, ajoutez la viande, ajoutez l'assaisonnement et servez. Toute la délicatesse est dans le bol !

Saumon épicé Poisson

2 Filets de saumon (avec peau)
1  Paprika
½  Poudre de cumin
1  Sucre brun

1  Huile d'olive
1  Paprika
1  Sel et poivre
1 Citron

Mélangez le paprika, la poudre de poivron rouge, la poudre de cumin, le sucre, le sel et le poivre et saupoudrez sur les filets de saumon. Ouvrez le couvercle, ajoutez de l'huile, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Attendez quelques minutes que l'huile chauffe. Ajoutez les filets, maintenez la peau du poisson vers le bas et fermez le couvercle. C'est la combinaison parfaite de la cuisson à la vapeur, mais vous obtenez aussi une peau croustillante en même temps. Servir avec un citron. C'est un excellent plat léger.

Brownie Au Chocolat Gâteau

170g Beurre non salé
340g Sucre blanc
170g Poudre de cacao
110g Chocolat au lait

3 
1  Extrait de vanille
1  Sel
70g de farine moyenne

Recette :

Glace à la vanille (facultatif)

Faire fondre le beurre dans la casserole à basse température. Étalez le papier d'aluminium beurré dans le récipient intérieur. Mélanger le beurre fondu, le sucre, le cacao, la farine, les œufs, les herbes et le sel dans un plat. Mélanger le chocolat. Placez la pâte dans le papier d'aluminium dans le pot intérieur, fermez le couvercle et sélectionnez  dans le menu. Réglez le temps de cuisson à 1 heure et 30 minutes. Appuyer sur le bouton . Le bord du gâteau doit être légèrement raide et le centre légèrement collant. Manger chaud et déposer de la glace sur le gâteau.

Boulettes de ragoût irlandais et fromage de chèvre Ragout

Ragoût

1.8kg	Épaule d'agneau (cuite)
250g	Lard marbré
950ml	Soupe de mouton
1	Gros oignons, hachés
2 	Céleri, haché
2 	Sauce tomate

1 	Huile d'olive
3 	Ail (écrasé)
	Sel et poivre
2	Carottes hachées
2 	Romarin, haché
1 	Farine de maïs

Boulettes :

100g	Farine levante
50g	Graisse de mouton
75ml	Eau
40g	Fromage de chèvre (doux)
1 	Marjolaine séchée

1 	Levure
1 	Sol
1 	Persil séché
1 	Thym séché
1 	Poivre noir

Ragoût

Retirez la viande des os. Couper la Viande et le bacon en petits morceaux. Ouvrez le couvercle, sélectionnez  ; dans le menu et appuyez sur  . Ajouter le bouillon Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Verser le bouillon dans le récipient. Ajouter un peu d'huile Ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajoutez la viande, l'ail les herbes et les autres légumes et laissez cuire 5 minutes. Ajouter le bouillon et la sauce tomate. Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Fermez le couvercle Sélectionnez .

Boulettes :

FR Mélanger tous les ingrédients à la main. Divisez le mélange en 6 boules. Laisser reposer 20 minutes.

Pour finir :

Faites une pâte lisse avec la farine de maïs et une petite quantité d'eau. Retirez le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson. Mélanger la pâte dans le ragoût Ajouter les boulettes. Fermez le couvercle Attendez la fin du programme. Un pot de nourriture incroyable est prêt !

✳ Si vous n'avez pas d'agneau cuit vous pouvez utiliser de l'agneau cru. utiliser le programme de cuisson lente au lieu du ragoût et commencer à préparer les boulettes.

Artichauts à la vapeur Ragout

1 	Ail, pelé et haché	2	Artichaut
	Bouquet garni	1	Citron
	(estragon, menthe, persil, thym)		

Couper le citron en fines tranches. Couper la tige pour la rendre uniforme avec le bas de chaque artichaut. Coupez un quart du chapeau de chaque artichaut Jeter les feuilles endommagées. Essuyez la surface coupée avec une tranche de citron. Mettez les tranches de citron dans le cuiseur. Ajoutez le bouquet garni Ajoutez l'ail Mettre les artichauts sur le dessus Ajoutez de l'eau dans le pot intérieur jusqu'à la deuxième marque de l'échelle de gauche. Placez le cuiseur vapeur au-dessus du récipient interne. Fermez le couvercle Ouvrez le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Lorsque les feuilles extérieures peuvent être facilement pelées" cela signifie que les artichauts ont été cuits. Il peut être servi avec une vinaigrette ou consommé après avoir refroidi. Délicieux !

Riz gluant aux haricots -Cuisson à l'étouffée Ragout

1 	Huile d'olive	1 	Haricots blancs italiens
175g	Riz gluant	1	Oignon, haché
1 	Tomates hachées	1 	Sauce tomate
1000ml	Soupe de légumes	2 	Coriandre (hachée)
125ml	Vin rouge sec		Sel et poivre

Recette :

Huile pimentée (optionnel)

Ouvrez le couvercle, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Ajouter le bouillon Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Verser le bouillon dans le récipient. Ajouter un peu d'huile Ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter le vin et cuire quelques minutes. Ajouter le riz gluant et remuer jusqu'à ce que la couleur du vin commence à apparaître. Égoutter les haricots et les ajouter au récipient. Ajouter les pommes de terre Ajouter le bouillon Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Fermez le couvercle Sélectionnez  30 minutes avant la fin de la cuisson et ouvrez le couvercle. Vérifiez la quantité de liquide dans le pot intérieur. Ajoutez 150 ml d'eau chaude si nécessaire. Fermez le couvercle Attendez la fin du programme et servez-le avec du pain frais et un peu d'huile pimentée.

FR

Gâteau au sirop Ragout

115g	Beurre	2	
100g	Sucre	¼ 	Extrait de vanille
175g	Poudre avec levure	2 	Lait
4 	Sirop de sucre roux		

Mettre un œuf dans le bol. Mettez le beurre et le sucre dans le bol. Ajoutez l'œuf lentement, puis ajoutez les herbes, puis ajoutez la farine. Incorporer le lait. Appliquez de la graisse dans un bol résistant à la chaleur de 1200 ml. Placez le sirop au fond du bol et placez le mélange sur le dessus. Couvrir de papier sulfurisé, puis couvrir le papier d'aluminium et attacher le haut avec une corde. Ouvrez le couvercle et placez le bol dans le pot intérieur de l'appareil. Ajoutez suffisamment d'eau bouillante dans la casserole pour atteindre un niveau inférieur de 3 cm au-dessus du bol résistant à la chaleur. Fermez le couvercle, sélectionnez  dans le menu, réglez le temps de cuisson sur 1 heure et 30 minutes et appuyez sur . Attendez la fin du programme, ajoutez les assaisonnements et servez. Attendez la fin du programme, mettez-le dans l'assiette et servez-le chaud.

Pain blanc Pain

1  Sirop doré
320ml Lait
500g Farine à pain blanc

1  Beurre
1  Levure
1  Sel

Ouvrez le couvercle, ajoutez du lait, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur **Chaufez** le lait jusqu'à ce que les bords commencent à bouillonner. Appuyez deux fois sur **KEEP WARM/STOP** pour arrêter le programme. Laisser le lait refroidir à 37 °C - 45 °C. Incorporer le beurre dans la casserole sur feu doux. Mélanger la farine et le sel dans un bol. Ajouter la levure, le beurre et le sirop. Ajouter le lait et pétrir en une boule. Si le mélange est très collant, ajoutez un peu de farine. Fermez le couvercle et placez-le dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Pétrir encore. Fermez le couvercle et placez-le dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Ouvrir le couvercle, sélectionnez  dans le menu et appuyez sur **START**. 

Fermez le couvercle Ouvrez le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson et retournez le pain. Cela vous aidera à colorer le dessus du pain et à le rendre croustillant. Attendez la fin du programme. Servir avec beaucoup de beurre.

Pain à la levure Pain Pain

1  Mélange pain à la levure
350ml Eau

Beurre

Ouvrez le couvercle. Appliquez du beurre dans le pot intérieur. Sélectionnez  dans le menu. Fermez le couvercle Réglez le temps de cuisson à 2 heure et 15 minutes. Appuyer sur le bouton **START** Chauffez Mettez le mélange de pain de soda dans un bol. Ajoutez de l'eau. Pétrir à la main pour former une boule Ouvrez le couvercle. Placez la pâte dans le récipient interne. Divisez la pâte en quatre portions avec une spatule en plastique. Fermez le couvercle Ouvrez le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson et retournez le pain. Cela vous aidera à colorer le dessus du pain et à le rendre croustillant. Attendez la fin du programme et laissez le pain refroidir. Servir avec du beurre salé seul ou avec les repas.

Porridge Porridge

2  Avoine
1 1/4  Sel

2  Eau
Sucre

Recette :

Sucre brun

Lait / crème à fouetter

Ouvrez le couvercle. Ajouter avoine, le sel et le sucre. Ajouter de l'eau jusqu'au repère 1 1/2 sur le côté droit de la cuve. Fermez le couvercle Ouvrez le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur **START**. Attendez la fin du programme ajoutez les assaisonnements et servez avec du lait et de la crème. Saupoudrer de cassonade. Selon vos préférences, vous pouvez ajouter des abricots secs hachés et de la semoule coupée 15 minutes avant la fin de la cuisson. La bouillie restante peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à 2 jours et doit être réchauffé au moment de manger.

Bouillie aux noix Porridge

½ 	Avoine	3 	Eau
120 ml	Lait		Noix de coco râpée
1 	Poudre de cannelle		

Recette :

Sirop doré

Amandes effilées

Ouvrez le couvercle. Ajouter la farine d'avoine, la cannelle, la noix de coco et le lait. Ajouter de l'eau jusqu'au repère 1/2 sur le côté droit de la cuve. Fermez le couvercle. Ouvrez le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur START. Attendez la fin du programme et saupoudrez de sirop doré et d'amandes effilées.

Risotto aux betteraves Porridge

400g	Betterave	2 	Huile d'olive
250g	Riz italien	1	Oignons, hachées
250ml	Vin blanc	2 	Ail, pelé et haché
900ml	Soupe de légumes/soupe au poulet	1 	Thym, haché

Pour finir :

100ml	Yaourt	1 	Persil(haché)
1 	Beurre		

Ouvrez le couvercle. Ouvrez-le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur START. Ajouter le bouillon Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Verser le bouillon dans le récipient. Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Ouvrez-le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur START. Chauffez Pelez la betterave et coupez-la en cubes de 1 cm. Ajouter la betterave, l'ail et l'oignon dans la casserole. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Mélangez le riz Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 3-4 minutes. Ouvrez le couvercle. Mélangez le vin Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 3-4 minutes. Ouvrez le couvercle. Ajoutez le thym Ajouter le bouillon Fermez le couvercle Attendez la fin du programme, vérifiez et assurez-vous que le riz est légèrement caoutchouteux, mais pas trop dur. Si le riz n'est pas complètement cuit, ajoutez une petite quantité d'eau et laissez cuire encore quelques minutes. Incorporer le beurre pour ajouter de la brillance au risotto. Servir avec un yaourt et saupoudrer de persil. Ceci est une excellente entrée et peut également être utilisé pour le déjeuner.

FR

Riz appétissant Riz

2 	Riz	2	Eau
1	Bouillon cube (légumes)	2	Carottes hachées
1	Poivron rouge, épépiné et haché	2 	Céleri, haché
1 	Safran	1 	Pois (optionnel)

Ouvrez le couvercle. Placez le riz dans le récipient interne. Ajouter de l'eau jusqu'au deuxième repère de l'échelle de gauche du récipient intérieur. Écrasez le bouillon cube et mélangez à l'eau. Ajoutez le reste des ingrédients. Fermez le couvercle Sélectionnez  Attendez la fin du programme. Si le riz n'est pas complètement cuit, laissez-le pendant quelques minutes, fermez le couvercle et continuez la cuisson.

Soupe de Tomate Soupe

1	Oignon, haché	1 	Huile d'olive
1 	Tomates hachées	2	Tomates hachées
1	Poivron rouge, épépiné et haché	2	Pomme de terre
550ml	Soupe de poulet	1 	Sauce tomate
1 	Vanille séchée	1 	Poivre noir

Ouvrez le couvercle. Ajouter le bouillon Ouvrez le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Verser le bouillon dans le récipient. Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes Ouvrez le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Ajouter un peu d'huile Ajoutez les oignons et des piments doux Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter le bouillon Ajoutez le reste des ingrédients. Fermez le couvercle Attendez la fin du programme ajoutez les assaisonnements et servez. Servir avec du pain croustillant.

FR Soupe au chorizo, chou et pomme Soupe

1/4	Chorizo, haché	1	Oignon, haché
1	Pomme	2	Carottes hachées
2 	Céleri, haché	2	Tomates hachées
1/4	Chou de printemps, haché	1 	Sauce tomate
2 	Ail, pelé et haché	1 	Paprika
1 	Sel	1 	Poivre noir
850ml	Soupe de légumes		

Ouvrez le couvercle. Ouvrez-le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Faites sauter le chorizo pendant 2 minutes. Ajouter les oignons et l'ail. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Pelez, épépinez et coupez la pomme. Ajoutez le reste des ingrédients. Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Fermez le couvercle Ouvrez le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Attendez la fin du programme. C'est une soupe vraiment délicieuse.

Si vous le mettez au réfrigérateur pendant une nuit, elle aura encore un meilleur goût.

Poulet aux tomates et aux champignons Viande

2	Blanc de poulet sans peau et sans os	1 	Huile d'olive
	Champignons bruns, hachés	1 	Tomates hachées
450g	Ail, pelé et haché	1 	Sauce tomate
2 	Sauce piquante	1 	Origan séché
1 	Sel et poivre		

Ouvrez le couvercle. Ouvrez-le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur  .
Ajouter un peu d'huile Assaisonnez le blanc de poulet avec du sel et du poivre et placez-Ja dans la casserole.

Retourner la viande et faire colorer les deux côtés. Ajouter l'ail et les champignons. Cuire pendant 3-4 minutes et retourner le poulet Ajouter les tomates, la sauce piquante, la sauce tomate et l'origan.

Poursuivre la cuisson et retourner le poulet à nouveau. Vérifiez si le poulet est bien cuit
Servir avec des pâtes, des pommes de terre ou du riz. Ceci est un plat rapide, délicieux qui se conserve.

Côtes de porc à l'étouffée, bière de soja et feuille de soja Viande

1kg	Côtes	1	Oignon, haché
350ml	Guinness bière noire / bière brune	1 	Huile d'olive
140ml	Soupe au bœuf / soupe au porc	3 	Ail, pelé et haché
		2 	Sauce soja
60ml	Sirop d'érable / miel		

Ouvrez le couvercle. Sélectionnez  dans le menu. Ajouter un peu d'huile Réglez  le temps de cuisson à 1 heure et 45 minutes.
Appuyer sur le bouton  Ajouter les côtes et faire frire pendant 5 minutes - retournez de temps en temps. Enlevez les côtes. Ajouter les oignons et l'ail. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Remettre les côtes dans le pot intérieur. Mélanger la bière Guinness, le bouillon, le sirop d'érable et la sauce soja et couvrir le couvercle. Attendez la fin du programme, ajoutez les assaisonnements et servez. Ceci est une excellente entrée et peut également être utilisé pour le déjeuner.

FR

Longe au riz Cuisson lente

1kg	Longe
2 	Sauce tomate
2 	Ail, pelé et haché
2 	Feuille de laurier
50g	50g Chorizo, tranché
2	Carottes
2	Oignons rouges, hachés
3 	Céleri
600ml	Soupe de bœuf
2 	Romarin, haché
2 	Vanille séchée
1 	Tomates hachées
6-8	Pommes de terre (petites)
	Sel et poivre
2 	Sauce piquante

Gardez la peau des pommes de terre Couper les pommes de terre, les carottes et le céleri en morceaux. Assaisonner la longe de sel et de poivre. Ouvrez le couvercle. Ouvrez-le sélectionnez  dans le menu et appuyez sur . Ajouter le bouillon Faire bouillir et remuer. Cuire 10 minutes à feu doux. Verser le bouillon dans le récipient. Faites sauter le chorizo pendant 2 minutes. Ajouter la viande, faire revenir jusqu'à brunir. Ajouter les oignons, l'ail, les pommes de terre, le céleri et les carottes. Si vous avez d'autres légumes-racines, vous pouvez également les ajouter. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter le bouillon Ajoutez le reste des ingrédients. Appuyez deux fois sur  pour arrêter le programme. Sélectionnez . Attendez la fin du programme. Il peut également être cuit pendant 8 heures, mais il est consommable après 5 heures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- ✱ Retirez la fiche de la prise de courant et retirez le connecteur de la prise de l'appareil.
- Fermez le couvercle, pincez le haut du filtre et retirez-le du couvercle.
- Retournez-le pour révéler la marque sur le bord avant.
- Tenez le capuchon du filtre rapidement et déplacez le reste du filtre vers le loquet ouvert.
- Appuyez sur la languette () au bas du couvercle intérieur et retirez-la de l'appareil.
- Laveries parties détachables.
- Essuyez toutes les surfaces avec un chiffon propre et humide.
- Ne mettez aucune partie de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Réinstallez le filtre et replacez-le dans le couvercle
- Remettez le couvercle intérieur sur le couvercle.

MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

Le logo  , les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes les versions de ces éléments sont des actifs précieux de Midea Group et/ou de ses filiales ("Midea"), auxquels Midea appartient en tant que marques commerciales, droits d'auteur et autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que l'intégralité du fonds de commerce dérivé de l'utilisation d'une partie de la marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

Ce manuel est créé par Midea et Midea s'en réserve tous les droits d'auteur. Aucune entité ou individu ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en totalité ou en partie ce manuel, ni le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans le consentement écrit préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Toutefois, le produit réel peut varier en raison de fonctions et de conceptions améliorées.

ELIMINATION ET RECYCLAGE

Consignes importantes pour l'environnement

Conformité avec la Directive DEEE et Elimination des Produits Usagés :

Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au terme de sa vie utile. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Afin de trouver ces systèmes de collecte, merci de contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé humaine.



Conformité avec la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

1. Informations sur le produit pour la consommation d'électricité et le temps nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable : Mode arrêt : 0,5 W
Le temps maximum nécessaire pour atteindre le mode de faible consommation applicable : 2 minutes

FR

Informations sur le paquet

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations environnementales nationales. Ne pas jeter les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Les apporter aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES

Dans le cadre de la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la loi sur la protection des données applicable, conformément aux pays convenus dans lesquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) de l'UE.

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle envers vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à préserver vos droits dans le cadre des questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données à caractère personnel peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace Economique Européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre Délégué à la Protection des Données à l'adresse **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, merci de nous contacter via **MideaDPO@midea.com**.

GARANTIE / SERVICE

Nous vous félicitons pour votre nouvel appareil et sommes convaincus que vous serez satisfaits et que cet appareil modern vous satisfera.

Toutefois, si vous constatez un motif de réclamation, merci de nous contacter :

Email: customer_services@midea.com

En cas de panne technique, indiquer votre adresse exacte, votre numéro de téléphone, le numéro du contrat de vente et le type d'appareil (d'après la plaque signalétique de l'appareil).

Une description précise de la panne vous permet d'économiser du temps et de l'argent. Pour toute question particulière, merci de contacter le service clientèle.

Avant d'appeler le service d'assistance :

Merci de vérifier s'il s'agit d'une erreur de fonctionnement ou d'une cause qui n'a rien à voir avec le fonctionnement de votre appareil.

Respecter les remarques figurant dans le manuel d'utilisation et vérifier si :

- La fiche d'alimentation est branchée
- La fiche d'alimentation est endommagée
- L'alimentation électrique est disponible

Modalités de garantie

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus modernes. Le vendeur garantit un matériel irréprochable et une fabrication correcte pendant une période de 24 mois à compter de la date de vente à l'utilisateur final. L'appareil ne convient pas à un usage commercial.

FR

Le droit à la garantie s'éteint en cas d'intervention de l'acheteur ou d'un tiers. Les dommages causés par une manipulation ou une utilisation incorrecte, une installation ou un stockage incorrect, un raccordement ou une installation incorrects ainsi qu'un cas de force majeure ou d'autres facteurs externes ne sont pas couverts par la présente garantie.

En cas de réclamation, le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations aux pièces défectueuses ou de remplacer ou d'échanger l'appareil.

Ce n'est que si la réparation ou le remplacement de l'appareil ne permet pas d'atteindre l'utilisation prévue de l'appareil que l'acheteur peut exiger une réduction du prix d'achat ou la résiliation du contrat d'achat dans les 6 mois suivant la date d'achat.

Les demandes de dommages et intérêts, y compris les dommages consécutifs, sont exclues à moins qu'elles ne soient fondées sur une intention ou une négligence grave.

Le droit à la garantie n'existe que sur présentation du produit et de la facture d'achat.

Midea Electric Netherlands B.V.
Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,
1101 DL Amsterdam

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

SOMMAIRE

AGRADECIMIENTOS 01

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 02

ESPECIFICACIONES 05

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 06

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 08

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 27

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL 28

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE 29

AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS 30

GARANTÍA / SERVICIO 31

SP

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología

	Peligro Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflamable.
	Advertencia de tensión eléctrica Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión
	Advertencia Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
	Precaución Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	Atención Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.
	Respetar las instrucciones Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

SP

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesiones, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelas como referencia.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice este aparato si algún cable o pieza está dañado o no funciona correctamente.
- El aparato sólo puede ser reparado por personal cualificado. Los trabajos de reparación inadecuados pueden provocar un peligro considerable para el aparato.
- Los niños y las personas débiles desconocen los peligros del aparato. Por lo tanto, no les permita operar el aparato a menos que exista la supervisión adecuada.
- Apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación antes de limpiarlo, repararlo o reubicarlo y cuando no esté en uso.
- Este aparato es sólo para uso doméstico. Utilice el voltaje y la frecuencia adecuados.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- Coloque el cable de alimentación en un lugar adecuado para evitar que la unidad se dispare.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con deficiencias físicas, psíquicas o mentales o personas sin experiencia y conocimientos (incluidos niños) a menos que estén bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad o les haya dado instrucciones para utilizar el aparato. Se debe supervisar atentamente a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, agente de servicio o personal igualmente calificado para evitar peligros.
- El equipo debe instalarse en una posición de al menos 10 cm de la pared u otros obstáculos.
- No utilice insecticidas en aerosol ni otros limpiadores inflamables en la unidad y manténgala alejada de cualquier fuente de ignición y calor.
- Este aparato es para uso en interiores únicamente.
- Los niños de 8 años o más, las personas con deficiencias físicas, mentales o mentales o las personas que carecen de experiencia y conocimiento pueden utilizar el aparato sólo cuando están bajo supervisión o han sido capacitados en el uso seguro de aparatos eléctricos y comprenden los riesgos involucrados. No se permite que los niños jueguen con este aparato. Sin supervisión, no se permite que los niños realicen tareas de limpieza y mantenimiento.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - ambientes tipo alojamiento y desayuno;

SP

●NOTA

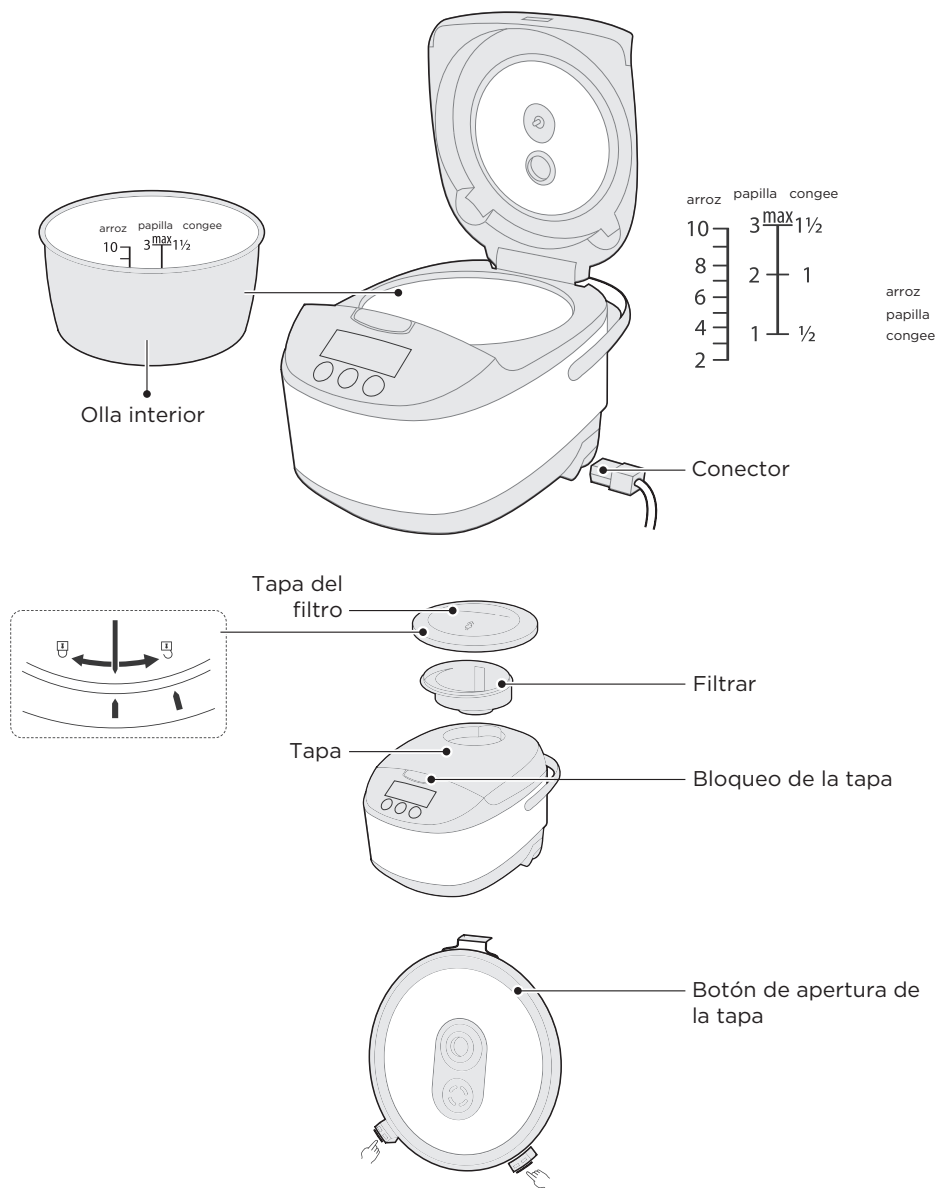
Para evitar cualquier mal funcionamiento o daño, no incline ni cruce el aparato durante cualquier operación.

ESPECIFICACIONES

Modelo del producto	MRD50B1AMK
Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50/60Hz
Fuerza	770-918W
Capacidad	5L

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre de la pieza



SP



Taza medidora



180ml



Vaporera



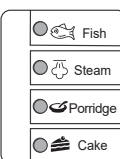
Timer

Hr



Min

8.8:8.8



START



MENU



SP



Comenzar



Tiempo



Arroz



Cocción lenta



Guiso



Mantener caliente



Detener



Menú



Carne



Sopa



Yogur



Pan



Pescado



Vapor



Papilla



Pastel

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Como ejecutar

1. Presione el bloqueo de la tapa para abrirla.
2. Agregue los ingredientes.
3. Gire la olla interior hacia la izquierda y hacia la derecha un cuarto de vuelta para asegurarse de que el fondo esté en buen contacto con la placa calefactora.
4. Cierre la tapa.
5. Utilice el botón Menú (≡) para seleccionar un programa.
6. Utilice los tres botones grandes que aparecen a continuación (🍲 cocinar, 🍲 cocinar a fuego lento y 🍲 guisar) para operar el menú y el botón (I).
7. Establezca la hora (🕒) (si corresponde).
8. Presione el botón (I) para iniciar el programa.
9. Para detener el aparato, presione (▽) una vez si la pantalla no muestra una cuenta regresiva y presiónelo dos veces si la pantalla hace una cuenta regresiva.
10. Después de utilizar el aparato, espere al menos 15 minutos cuando esté completamente apagado antes de volver a utilizarlo.

Preparación

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. No utilice este aparato cerca o debajo de cortinas, estantes, armarios o cualquier otro objeto que pueda dañarse por el escape de vapor.
3. Después de cocinar, use guantes (o tela) aislantes en las manos y coloque la olla interior sobre un tapete o plato resistente al calor.
4. Coloque la olla interior en la cocina.
5. Gire la olla interior hacia la izquierda y hacia la derecha un cuarto de vuelta para asegurarse de que el fondo esté en buen contacto con la placa calefactora.

SP

Encendido

1. Cierre la tapa.
2. Conecte el conector al aparato y luego enchufe el cable a la toma de corriente.
3. La pantalla se iluminará. El indicador (🌀) parpadeará.



Arroz

1. Use una taza medidora para poner el arroz en la olla interior.
2. No agregue más de 10 tazas de arroz.
3. Utilice la escala en el lado izquierdo de la olla interior; la nota es del 2 al 10.
4. Vierta agua en la olla interior. La cantidad de agua debe corresponder a la cantidad de tazas de arroz.
5. Cierre la tapa.
6. Presione el botón  y se iluminará.
7. Cuando la comida se esté calentando, la pantalla externa parpadeará.
8. La pantalla mostrará el tiempo de cocción restante (13 minutos) y la cuenta regresiva.
9. Al final de la cocción, la arrocera entrará en el modo «Caliente».
10. El indicador  se iluminará.
11. Abre la tapa.
12. Levante la olla interior y colóquela sobre un tapete o plato resistente al calor.
13. Presiona el botón .
14. Revuelve el arroz con una espátula para permitir que escape todo el vapor.
15. A veces, la capa de arroz que entra en contacto con la olla interior forma una cáscara dura.
16. Si no quiere esta cáscara dura, puedes quitarla con una espátula.



Cocción lenta

SP

1. Fría la carne y verduras (ver «Freír/saltear/ablandar/hervir»).
2. Hierva la sopa (ver «Freír/saltear/ablandar/hervir»).
3. Coloque los ingredientes sólidos en la olla interior y agregue la sopa.
4. Cierre la tapa.
5. Presione el botón , que se iluminará.
6. La pantalla mostrará 8 H y cuenta regresiva.
7. Al final de la cocción, el aparato entrará en el modo «Caliente».
8. El indicador  se iluminará.
9. Pulse el botón , abra la tapa y saque la comida.



Guiso

1. Fría la carne y verduras (ver «Freír/saltear/ablandar/hervir»).
2. Hierva la sopa (ver «Freír/saltear/ablandar/hervir»).
3. Coloque los ingredientes sólidos en la olla interior y agregue la sopa.
4. Cierre la tapa.
5. Presione el botón , que se iluminará.
6. La pantalla mostrará 1 H y cuenta regresiva.
7. Al final de la cocción, el aparato entrará en el modo «Caliente».
8. El indicador  se iluminará.
9. Pulse el botón , abra la tapa y saque la comida.



Uso del menú

Menú	Intervalo de tiempo	Hora predeterminada
 Carne	10 minutos - 1 hora	20 minutos
 Sopa	1-5 horas	1 horas
 Yogur	6-10 horas	8 horas
 Pan	1-6 horas	3 horas
 Pescado	10 minutos - 1 hora	20 minutos
 Vapor	30 minutos - 2 horas	30 minutos
 Papilla	1-4 horas	1 horas
 Pastel	30 minutos - 2 horas	40 minutos



Carne

1. Limpie el aceite de cocina de todos los ingredientes.
2. Limpie el condimento en la superficie de los ingredientes.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de cocina en la olla interior.
4. Coloque los ingredientes en la olla interior.
5. Cierre la tapa.
6. El tiempo de cocción depende del tamaño de los ingredientes.
7. No cocine más de 500 gramos de ingredientes a la vez.
8. El tiempo de cocción recomendado para 100g de ternera es de 10 minutos + 10 minutos.
9. El tiempo de cocción de la carne de cerdo o de ave no debe ser inferior a 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutos.
10. Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
11. Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo predeterminado es 20 minutos.
12. Sólo los botones «Hora» y «Min» están disponibles cuando la hora parpadea en la pantalla. 13. Utilice el botón «Min» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 y 55).
14. Si desea cocinar durante 1 hora, presione el botón «Hr».
15. Para cancelar la configuración de cocción de 1 hora, presione el botón «Hr» nuevamente mientras el tiempo parpadea. ⚠ Si no se realizan ajustes en 2 minutos, el aparato volverá al modo de espera.
16. Si ha configurado la hora, presione .
17. La pantalla hará una cuenta regresiva.
18. Al final de la cocción, el aparato entrará en el modo «Caliente».
19. El indicador  se iluminará,
20. Pulse el botón , abra la tapa y saque la comida.

SP

Sopa

1. Fría la carne y verduras (ver «Freír/saltear/ablandar/hervir»).
2. Coloque los ingredientes sólidos en la olla interior y agregue la sopa.
3. Cierre la tapa.
4. Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
5. Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo predeterminado es 1 hora.
6. Sólo los botones «Hr» y «Min» están disponibles cuando la hora parpadea en la pantalla.
7. Utilice el botón «Min» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 y 55).
8. Utilice el botón «Hr» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (1, 2, 3, 4 y 5).
9. Para cancelar la cocción de 5 horas, presione nuevamente el botón «Hr» mientras el tiempo parpadea. ★ Si no se realizan ajustes en 2 minutos, el aparato volverá al modo de espera.
10. Puede optar por utilizar la «Tiempo» del programa (ver «Tiempo»).
11. Presiona el botón .
12. La pantalla hará una cuenta regresiva.
13. Al final de la cocción, el aparato entrará en el modo «Caliente».
14. El indicador  se iluminará.
15. Pulse el botón , abra la tapa y saque la comida.

Yogur

Entrante de yogur

1. Puede utilizar 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (2 cucharadas):
 - Yogur activo original: debe ser fresco (tiene una vida útil prolongada).
2. Diferentes marcas de yogur tendrán resultados diferentes,
 - Yogur que hiciste antes.
3. La actividad bacteriana disminuirá con el tiempo, por lo que sólo puedes hacer esto 10 veces y luego deberás usar un nuevo iniciador.
 - Iniciador de yogur liofilizado comprado en una farmacia o tienda naturista.
4. Si las instrucciones del paquete inicial difieren de esta guía, siga las instrucciones del paquete.

SP

Leche

1. Necesita 1 litro de leche.
2. El yogur elaborado con leche entera es más espeso que el elaborado con leche baja en grasa.
3. Para espesar el yogur, agregue 8 cucharadas de leche en polvo a la leche líquida.
4. También puede utilizar leche en polvo reducida o leche deshidratada enlatada.

Hacer yogur

1. Debe matar las bacterias de la leche para evitar que compitan con las bacterias del iniciador del yogur.
2. Deje que el iniciador de yogur alcance la temperatura ambiente mientras calienta la leche.
3. Abre la tapa.
4. Caliente la leche hasta que casi hierva con el programa de guiso (Freír/saltear/ablandar/hervir).
5. Caliente la leche hasta que los bordes comiencen a burbujear.
6. Deje que la leche se enfríe a 37°C-45°C.
7. Agregue la masa madre de yogur a la leche.
8. Ambos deben estar bien mezclados o el yogur se apelmazará.
9. Cierre la tapa.
10. Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
11. Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo predeterminado es 8 horas.
12. Sólo los botones «Hr» y «Min» están disponibles cuando la hora parpadea en la pantalla.
13. Utilice el botón «Min» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (10, 15, 20, 24, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 y 55).
14. Utilice el botón «Hr» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (6, 7, 8, 9 y 10).
15. Para cancelar la cocción de 10 horas, presione nuevamente el botón «Hr» mientras el tiempo parpadea. ⚡ Si no se realizan ajustes en 2 minutos, el aparato volverá al modo de espera.
16. Puede optar por utilizar la «Tiempo» del programa (ver «Tiempo»).
17. Presiona el botón .
18. La pantalla hará una cuenta regresiva.
19. Al final de la cocción, el aparato entrará en modo de espera.
20. No mantiene caliente el yogur.
21. Pulse el botón, abra la tapa y saque la comida.

1. Descongele  completamente la masa congelada antes de usarla.
2. No cocine más de 500 g de ingredientes a la vez.
3. Limpie la olla interior con aceite de cocina.
4. Ponga la masa en el recipiente interior.
5. Cierre la tapa.
6. Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
7. Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo predeterminado es 3 horas.
8. Sólo los botones «Hora» y «Min» están disponibles cuando la hora parpadea en la pantalla.
9. Utilice el botón «Min» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 y 55).
10. Utilice el botón «Hr» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (1, 2, 3, 4, 5 y 6).
11. Para cancelar la cocción de 6 horas, presione nuevamente el botón «Hr» mientras el tiempo parpadea.  Si no se realizan ajustes en 2 minutos, el aparato volverá al modo de espera. 12. Puede optar por utilizar la «Tiempo» del programa (ver «Tiempo»).
13. Presione el botón .
14. La pantalla hará una cuenta regresiva.
15. Al final de la cocción, el aparato entrará en el modo «Caliente».
16. El indicador  se iluminará.
17. Pulse el botón , abra la tapa y saque la comida.

 Pescado

SP

1. Limpie el aceite de cocina de todos los ingredientes.
2. Espolvoree el condimento sobre la superficie de los ingredientes.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de cocina en la olla interior,
4. Ponga los ingredientes en la olla interior.
5. Cierre la tapa.
6. El tiempo de cocción depende del tamaño de los ingredientes.
7. No cocine más de 500 g de ingredientes a la vez.
8. El tiempo de cocción recomendado para 100 g de ingredientes es de 10 minutos. 9. Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
10. Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo predeterminado es 20 minutos.
11. Sólo los botones «Hr» y «Min» están disponibles cuando la hora parpadea en la pantalla.
12. Utilice el botón «Min» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 y 55).
13. Si desea cocinar durante 1 hora, presione el botón «Hr».
14. Para cancelar la configuración de cocción de 1 hora, presione el botón «Hr» nuevamente mientras el tiempo parpadea.  Si no se realizan ajustes en 2 minutos, el aparato volverá al modo de espera.
15. Si ha configurado la hora, presione .
16. La pantalla hará una cuenta regresiva.
17. Al final de la cocción, el aparato entrará en el modo «Caliente».
18. El indicador  se iluminará.
19. Para evitar que se sequen, retire los alimentos tan pronto como estén cocidos. 20. Pulse el botón , abra la tapa y saque la comida.

1. Vierta agua fría en la olla interior para alcanzar la sexta escala,
2. Coloque la vaporera encima de la olla interior y coloque los ingredientes en la vaporera.
3. Para una cocción uniforme, todos los ingredientes deben cortarse aproximadamente del mismo tamaño.
4. Envuelva los frijoles o cualquier ingrediente que pueda esparcirse o caerse al agua en papel de aluminio.
5. Tenga cuidado al retirar la envoltura: use guantes aislantes y utilice un clip/cuchara de plástico,
6. Cierre la tapa.
7. Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
8. Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo predeterminado es 30 minutos.
- Los siguientes ingredientes se deben cocinar en el tiempo predeterminado:

Ingredientes (frescos)	Cantidad	Ingredientes (frescos)	Cantidad
Judía verde	200g	Brócoli	200g
Coles de Bruselas	200g	Repollo	1/4
Zanahoria (en rodajas)	200g	Maíz	2
Patatas	400g		

(cortado en 4 porciones iguales)

9. Sólo los botones «Hr» y «Min» están disponibles cuando la hora parpadea en la pantalla.
10. Utilice el botón «Min» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 y 55).
11. Utilice el botón «Hr» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (1 y 2).
12. Para cancelar la cocción de 2 horas, presione nuevamente el botón «Hr» mientras el tiempo parpadea. ★ Si no se realizan ajustes en 2 minutos, el aparato volverá al modo de espera.
13. Puede optar por utilizar la «Tiempo» del programa (ver «Tiempo»).
14. Presiona el botón .
15. La pantalla hará una cuenta regresiva.
16. Al final de la cocción, el aparato entrará en el modo «Caliente».
17. El indicador  se iluminará.
18. Para evitar que los alimentos se ablanden, es mejor retirarlos lo antes posible después de cocinarlos.
19. Pulse el botón , abra la tapa y saque la comida.

1. Coloque el cereal (arroz, avena, cebada, etc.) en el recipiente interior.
 - Utilice la escala en el lado derecho de la olla interior, que es de 1/2 a 3/2.
 - No exceda el valor máximo.

Gachas de arroz

1. Utilice la escala en el medio de la olla interior, que es de 1 a 3.
2. No exceda el valor máximo.
 - Vierta agua en la olla interior y la cantidad de agua debe corresponder a la cantidad de tazas de cereal utilizadas.
 - Cierre la tapa.
 - Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
 - Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo predeterminado es 1 hora.
 - Sólo los botones «Hr» y «Min» están disponibles cuando la hora parpadea en la pantalla. Utilice el botón «Min» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 y 55).
 - Utilice el botón «Hr» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (1, 2, 3 y 4).
 - Para cancelar la configuración de cocción de 4 hora, presione el botón «Hr» nuevamente mientras el tiempo parpadea. ⚡ Si no se realizan ajustes en 2 minutos, el aparato volverá al modo de espera.
 - Puede optar por utilizar la «Tiempo» del programa (ver «Tiempo»).
 - Presiona el botón .
 - La pantalla hará una cuenta regresiva.
 - Al final de la cocción, el aparato entrará en el modo «Caliente».
 - El indicador  se iluminará.
 - Pulse el botón , abra la tapa y saque la comida.

Pastel

1. Descongele completamente la masa congelada antes de usarla.
2. No cocine más de la mitad de la olla interior.
3. Limpie la olla interior con aceite de cocina.
4. Ponga la masa en el recipiente interior.
5. Cierre la tapa.
6. Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
7. Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo predeterminado es 40 minutos.
8. El tiempo predeterminado es 40 minutos.
9. Sólo los botones «Hr» y «Min» están disponibles cuando la hora parpadea en la pantalla.
10. Utilice el botón «Min» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 y 55).
11. Utilice el botón «Hr» para seleccionar las siguientes opciones para ajustar el tiempo de visualización (1 y 2).
12. Para cancelar la cocción de 2 horas, presione nuevamente el botón «Hr» mientras el tiempo parpadea. ⚠ Si no se realizan ajustes en 2 minutos, el aparato volverá al modo de espera.
13. Si ha configurado la hora, presione .
14. La pantalla hará una cuenta regresiva.
15. Al final de la cocción, el aparato entrará en el modo «Caliente».
16. El indicador  se iluminará.
17. Para evitar que los alimentos se ablanden, es mejor retirarlos lo antes posible después de cocinarlos.
18. Pulse el botón , abra la tapa y saque la comida.

Mantener caliente

SP

1. Si desea utilizar la función de mantener caliente después de un programa que no admite esta función, presione  cuando sólo parpadee  en la pantalla.
2. Presione  para salir de esta función.

Temporizador

1. Para los programas de sopa , yogur , panes  vapor  y papilla  puede utilizar el ajuste de tiempo.
2. Complete esta operación inmediatamente después de configurar el tiempo de cocción y antes de presionar 
 - Presione el botón . El indicador  se iluminará.
 - Decida cuándo quiere que esté lista la comida.
 - Por ejemplo, si ahora son las 2:00 y quieres que se haga a las 9:00, debes configurar el tiempo en 7 horas.
 - Utilice los botones «Hr» y «Min» para configurar las horas y minutos correctos.
 - Presione el botón .

Receta Cocción lenta

	Cuchara (15ml)
	Cucharadita (5ml)
g	Gramo
ml	Mililitro
	Taza medidora
	Pes (apio)
	Puñado
	Huevo de tamaño mediano (53-63g)

	Cantidad pequeña
	Racimo
	Ramita
	Clavo
	Lata
	Frasco
	Bolsa pequeña (7g)
	Huevo grande (63-73g)

Verduras, cuscús, chile

1	Cebollas rojas, picadas	1 	Aceite de oliva
1	Cebollas grandes, picadas	1 	Judías blancas grandes
2 	Ajo, pelado y picado	1 	Judías blancas
1	Pimiento rojo, sin semillas y picado	1 	Chile verde mexicano
1	Pimiento amarillo, sin semillas y picado	1 	Judías rojas
1	Pimiento morrón naranja, sin semillas y picado	1 	Tomates picados
1 	Cilantro en polvo	2 	Comino en polvo
1 	Salsa de tomate	1 	Azúcar
850 ml	Sopa de verduras	2 	Pimentón
2 	Salsa de tomate picante	2 	Orégano seco
120-140ml	Cuscús		

Comestible:

Queso rallado

Crema agria

Trozo pequeño de perejil picado

SP

Abra la tapa, agregue un poco de aceite, seleccione  en el menú y presione .

Agregue la cebolla y el ajo y cocine hasta que las cebollas estén suaves. Escorra las judías y agréguelas a la olla. Prepare el cuscús. Agregue los ingredientes restantes.

Presione  dos veces para detener el programa. Cierre la tapa y seleccione .

Añada el cuscús 30 minutos antes de que finalice la cocción. Si se completa la cocción, seleccione el menú  y continúe cocinando durante unos 20 minutos.

A la hora de comer, ponga en el bol un puñado de queso, un poco de crema agria y espolvoree con un puñado de perejil fresco. Para los pimientos vegetarianos clásicos, no se necesita cuscús.

Yogur casero Yogur

1200 ml	Leche	100 ml	Yogur
---------	-------	--------	-------

Selección de sabores

50g	Bayas de verano mixtas congeladas	1 	Miel
-----	-----------------------------------	---	------

Abra la tapa, agregue leche, seleccione  en el menú y presione . Caliente la leche hasta que los bordes comiencen a burbujear. Presione  dos veces para detener el programa. Deje que la leche se enfríe hasta 37°C-45°C. Agregue el yogur a la leche. Los dos deben quedar completamente mezclados, de lo contrario el yogur se apelmazará. Cierre la tapa, seleccione  en el menú y presione . Espere hasta que finalice el programa y guarde el yogur en el frigorífico para que se enfríe por completo. Caliente las bayas lentamente en una sartén, agregue miel y deje de calentar cuando las bayas comiencen a romperse. Déjelas enfriar y mézclelas con el yogur. Si quiere conservar el yogur, primero debe desinfectar el recipiente. Calientelo en el horno a 100°C durante 10 minutos. El yogur se puede conservar en el frigorífico durante 2 semanas.

Estofado de ternera picante de Nueva York

- | | | | |
|--|--|---|-----------------|
| 450g | Ternera guisada | 1  | Aceite de oliva |
| 3  | Ajo, pelado y picado | 2 | Cebolla picada |
| 2  | Comino en polvo | 2  | Pimentón |
| 1  | Pimentón | 2  | Salsa de tomate |
| 1  | Chile en polvo ahumado/chile en polvo mexicano | 2  | Tomate |
| 1 | Pimiento verde | 1  | Hoja de laurel |
| 1  | Sal | 1  | Pimienta negra |
| 1  | Hojas de albahaca, picadas en trozos grandes | 1  | Judías rojas |

Abra la tapa, agregue un poco de aceite, seleccione  en el menú y presione . Corte la carne, el tomate y el pimiento en trozos pequeños. Fría la carne hasta que se dore y retírela. Agregue la cebolla, el ajo y todas las hierbas. Cocine hasta que las cebollas estén suaves. Agregue la carne. Prepare las judías. Agregue los ingredientes restantes. Presione  dos veces para detener el programa. Cierre la tapa. Seleccione . Agregue los frijoles 30 minutos antes del final de la cocción. Si la carne todavía está un poco dura al final del programa, agregue un vaso de agua y continúe ejecutando el programa de carne durante 30 minutos.

SP

Guiso de pescado marroquí Pescado

- | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-------------------------|
| 2  | Ajo, pelado y picado | 1 | Cebolla picada |
| 1 | Pimiento rojo, sin semillas y picado | 2  | Apio, picado |
| 2 | Tomates picados | 1  | Comino en polvo |
| 1  | Jengibre en polvo | 1  | Cúrcuma |
| 1 | Canela en rama | 1  | Pasta de salsa de chile |
| 120 ml | Vino blanco | 1  | Salsa de tomate |
| 120 ml | Sopa de pescado | 1 | Limón |
| 675g | Pescado (gadus/eglefino/salmón) | 1  | Aceitunas verdes |
| 1 | Un puñado de cilantro picado | | Sal y pimienta |

Prepara el cilantro. Abra la tapa, agregue los ingredientes restantes, cierre la tapa, seleccione  en el menú y presione . Cocine hasta que el pescado se desmenuce (40-60 minutos). Presione  dos veces para detener el programa. Agregue el cilantro, sazone y sirva. Añadiéndole cuscús quedará muy rico.

Sopa de manitas de cerdo con guisantes Cocción lenta

1150ml	Sopa de pollo	1	Cebollas picadas
225g	Guisantes	1	Zanahorias picadas
1 	Apio, picado	2 	Ajo (machacado)
1 	Tomillo, picado	1 	Hoja de laurel
1	Manitas de cerdo		Pimienta negra

Abra la tapa, añada el caldo, seleccione  en el menú y pulse . Hierva y revuelva. Guise durante 10 minutos a fuego lento. Añada el resto de los ingredientes. Presione  dos veces para detener el programa. Cierre la tapa, seleccione  y espere a que finalice el programa. Retire las manitas de cerdo, vierta la piel y los huesos, corte la carne en cubos, vierta la hoja de laurel, triture los guisantes con una cuchara de madera, agregue la carne, sazone y sirva. ¡Todos los manjares están en el bol!

Salmón picante

2	Filetes de salmón (con piel)	1 	Aceite de oliva
1 	Pimentón	1 	Pimentón
1/2 	Comino en polvo	1 	Sal y pimienta
1 	Azúcar moreno	1	Limón

Mézcle el pimentón, el pimiento rojo en polvo, el comino en polvo, el azúcar, la sal y la pimienta y espolvorear sobre los filetes de salmón. Abra  la tapa , agregue un poco de aceite, seleccione en el menú y presione. Espere unos minutos a que se caliente el aceite. Añada los filetes, mantenga la piel del pescado hacia abajo y cierre la tapa. Esta es la combinación perfecta de cocción al vapor, pero al mismo tiempo puede obtener una piel crujiente. Sirva con un limón. Es un excelente plato ligero.

Pastel de brownie de chocolate Pastel

170g	Mantequilla sin sal	3	
340g	Azúcar blanco	1 	Extracto de vainilla
170g	Cacao en polvo	1 	Sal
110g	Gotas de chocolate con leche	70g	Harina media en gluten

Comestible:

Helado de vainilla (opcional)

Derrita la mantequilla en la sartén a baja temperatura. Extienda el papel de aluminio untado con mantequilla en la olla interior. Revuelva en un plato la mantequilla derretida, el azúcar, el cacao, la harina, los huevos, las hierbas y la sal. Licue las gotas de chocolate. Coloque la masa en papel de aluminio en el recipiente interior, cierre la tapa y seleccione  en el menú. Ajuste el tiempo de cocción a 1 hora y 30 minutos. Presiona el botón . El borde del pastel debe quedar ligeramente rígido y el centro ligeramente pegajoso. Cómallo caliente y cubra con helado el pastel.

Empanadillas irlandesas de queso de cabra Guiso

Guiso:

1.8kg	Paletilla de cordero (cocida)
250g	Tocino veteadado
950ml	Sopa de cordero
1	Cebollas grandes, picadas
2 	Apio, picado
2 	Salsa de tomate

1 	Aceite de oliva
3 	Ajo (machacado)
	Sal y pimienta
2	Zanahorias picadas
2 	Romero, picado
1 	Harina de maíz

Albóndigas:

100g	Harina con levadura	1 	Levadura en polvo
50g	Grasa de oveja	1 	Sal
75ml	Agua	1 	Perejil seco
40g	Queso de cabra (blando)	1 	Tomillo seco
1 	Mejorana seca	1 	Pimienta negra

Guiso

Retire la carne de los huesos. Corte la carne y el tocino en trozos pequeños. Abra la tapa, seleccione  en el menú y presione . Agregue el caldo. Hierva y revuelva. Guise durante 10 minutos a fuego lento. Vierta el caldo en el recipiente. Agregue un poco de aceite. Agregue las cebollas y sofríe hasta que estén suaves. Agregue la carne, el ajo, las hierbas y otras verduras y cocine durante 5 minutos. Agregue el caldo y la salsa de tomate. Presione  dos veces para detener el programa. Cierre la tapa. Seleccione .

Albóndigas:

Mezcle todos los ingredientes a mano. Divida la mezcla en 6 bolas. Deje reposar durante 20 minutos.

Finalizar

Haga una masa homogénea con harina de maíz y un poco de agua. Abra la tapa 30 minutos antes de que finalice la cocción. Agregue la masa al guiso. Agregue las albóndigas. Cierre la tapa. Espere hasta el final del programa. ¡Una olla de comida increíble está lista!

★ Si no tienes cordero cocido, puedes utilizar cordero crudo, utilizar el programa de cocción lenta en lugar de guiso y empezar a preparar bolas de masa.

SP

Alcachofas al vapor Guiso

1 	Ajo, pelado y picado	2	Alcachofa
	Hierba de rama pequeña (estragón, menta, perejil, tomillo)	1	Limón

Corte el limón en rodajas finas. Corte el tallo para que quede uniforme con la parte inferior de cada alcachofa. Corte un cuarto de la parte superior de cada alcachofa. Deseche las hojas dañadas. Limpie la superficie cortada con una rodaja de limón. Ponga las rodajas de limón en la vaporera.

Agregue la ramita de hierba. Agregue el ajo. Ponga las alcachofas encima. Agregue agua a la olla interior hasta la segunda marca en la escala izquierda. Coloque la vaporera encima de la olla interior. Cierre la tapa. Seleccione  en el menú y presione . Cuando las hojas exteriores se puedan pelar fácilmente, significa que las alcachofas están cocidas. Se puede servir con vinagreta o comer después de enfriar. ¡Delicioso!

Judías de arroz glutinoso - Olla guisada Guiso

1 	Aceite de oliva	1 	Judías blancas
175g	Arroz glutinoso	1	Cebollas picadas
1 	Tomate picado	1 	Salsa de tomate
1000ml	Sopa de verduras	2 	Cilantro (picado) Sal y pimienta
125ml	Vino rojo seco		

Comestible:

Aceite de chile (opcional)

Abra la tapa, seleccione  en el menú y presione . Agregue el caldo. Hierva y revuelva. Guise durante 10 minutos a fuego lento. Vierta el caldo en el recipiente. Agregue un poco de aceite. Agregue las cebollas y sofríe hasta que estén suaves. Agregue el vino y cocine durante unos minutos. Agregue el arroz glutinoso y revuelva hasta que empiece a aparecer el color del vino. Escorra los frijoles y agréguelos a la olla. Agregue las patatas. Agregue el caldo. Presione  dos veces para detener el programa. Cierre la tapa. Seleccione  30 minutos antes del final de la cocción y abra la tapa. Verifique la cantidad de líquido en el recipiente interior. Añada 150 ml de agua caliente si es necesario. Cierre la tapa. Espere hasta el final del programa y sirva con pan fresco crujiente y un poco de aceite de chile.

Pudín con almíbar Guiso

115g	Manteca	2	
100g	Azúcar fino	1/4 	Extracto de vainilla
175g	Polvo leudante	2 	Leche
4 	Miel de caña		

Ponga un huevo en el bol. Ponga la mantequilla y el azúcar en el bol. Agregue el huevo lentamente, luego agregue las hierbas y luego la harina. Agregue la leche y aplique grasa en un recipiente resistente al calor de 1200 ml. Coloque el almíbar en el fondo del bol y coloque la mezcla encima.

Cubra con papel de horno, luego cubra con papel de aluminio y ate la parte superior con una cuerda. Abra la tapa y coloque el recipiente en la olla interior del aparato. Agregue suficiente agua hirviendo a la olla interior para alcanzar un nivel de 3 cm por debajo de la parte superior del recipiente resistente al calor. Cierre la tapa, seleccione  en el menú, programa el tiempo de cocción en 1 hora y 30 minutos y pulse . Espere hasta el final del programa, colóquelo en el plato y sírvalo caliente. ¡Este es un pudín delicioso en cualquier época del año!

Pan blanco Pan

1 	Miel de caña	1 	Manteca
320ml	Leche	1 	Levadura seca
500g	Harina de pan blanco con alto contenido de gluten	1 	Sal

Abra la tapa, agregue leche, seleccione  en el menú y presione INICIO. Caliente la leche hasta que los bordes comiencen a burbujear. Presione MANTENER CALIENTE/DETENER dos veces para detener el programa. Deje que la leche se enfríe a 37°C-45°C. Derrita la mantequilla en la sartén a baja temperatura. Mezcle la harina y la sal en un bol. Agregue la levadura, la mantequilla y el almíbar. Agregue la leche y amasa hasta formar una bola. Si la mezcla queda muy pegajosa, añada un poco de harina. Cierre la tapa y colóquela en un lugar cálido durante 10 minutos. Amase nuevamente. Cierre la tapa y colóquela en un lugar cálido durante 10 minutos. Abra la tapa, seleccione  en el menú y presione INICIO. Cierre la tapa. Abra la tapa 30 minutos antes de que finalice la cocción y dé la vuelta al pan. Esto ayudará a dar color a la parte superior del pan y a que quede crujiente. Espere hasta el final del programa. Sirva con abundante mantequilla.

Pan de soda Pan

1 	Mezcla de pan de soda	Mantequilla
350ml	Agua	

Ouvrir le couvercle. Enduire de beurre le pot intérieur. Sélectionner  dans le menu. Fermer le couvercle. Régler le temps de cuisson sur 2 heures et 15 minutes. Appuyer sur la touche DEMARRER. Faire chauffer. Mettre le mélange de pain de soude dans un bol. Ajouter l'eau. Remuer à la main jusqu'à l'obtention d'une caudon. Ouvrir le couvercle. Mettre la pâte dans le pot intérieur. Diviser la pâte en quatre portions à l'aide d'une spatule en plastique. Fermer le couvercle. Ouvrir le couvercle 30 minutes avant la fin de la cuisson et retourner le pain. Cela permettra de colorer le dessus du pain et de le rendre croustillant. Attendre la fin du programme et mettre le pain à refroidir sur le gril. Servir avec du beurre salé, seul ou en accompagnement d'un repas.

SP

Congee Papilla

2 	Avena	Agua
1 1/4 	Sal	2  Azúcar

Comestible:

Azúcar moreno

Leche/crema para batir

Abre la tapa. Agregue la avena, la sal y el azúcar. Agregue agua hasta la marca de 1 1/2 en el lado derecho de la olla interior. Cierre la tapa. Seleccione en el menú y presione . Espere hasta el final del programa y sirva con leche o nata. Espolvoree con azúcar moreno. Dependiendo de su preferencia, puede agregar orejones picados y cortar la sémola (sin semillas) 15 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. El resto de las gachas se pueden conservar en el refrigerador hasta durante 2 días y es necesario recalentarlo cuando se vaya a comer

Gachas de nueces Papilla

½ 	Avena			Agua
120 ml	Leche		3 	Relleno de coco rallado
1 	Canela en polvo			

Comestible:

Almíbar dorado

Almendra puntiaguda

Abre la tapa. Agregue la avena, la canela, el coco y la leche. Agregue agua hasta la marca 1/2 en el lado derecho de la olla interior. Cierre la tapa. Seleccione  en el menú y presione INICIO. Espere hasta el final del programa y espolvoree con almíbar dorado y almendras puntiagudas por encima.

Risotto de remolacha en varias ollas Papilla

400g	Remolacha	2 	Aceite de oliva
250g	Arroz italiano	1	Cebollas picadas
250ml	Vino blanco	2 	Ajos pelados y picados
900ml	Sopa de verduras/sopa de pollo	1 	Tomillo picado

Finalizar

100ml	Yogur	1 	Perejil (picado)
1 	Mantequilla		

Abre la tapa. Seleccione  en el menú y presione INICIO. Agregue el caldo. Hierva y revuelva. Guise durante 10 minutos a fuego lento. Vierta el caldo en el recipiente. Presione  dos veces para detener el programa. Seleccione  en el menú y presione INICIO. Calientelo. Pele la remolacha y córtela en dados de 1 cm. Agregue la remolacha, el ajo y la cebolla a la olla interior. Cocine hasta que las cebollas estén suaves. Agregue el arroz. Cierre la tapa y cocine durante 3-4 minutos. Abre la tapa. Agregue el vino. Cierre la tapa y cocine durante 3-4 minutos. Abre la tapa. Agregue tomillo. Agregue el caldo.

SP

Cierre la tapa. Espere hasta el final del programa, verifique y asegúrese de que el arroz esté ligeramente masticable, pero no demasiado duro. Si el arroz no está del todo cocido, añada un poco de agua y cocine unos minutos más. Agregue la mantequilla y agregue brillo al risotto. Sirva con un trozo de yogur y espolvoree con perejil. Este es un buen aperitivo y también se puede utilizar como almuerzo ligero.

Arroz apetitoso Arroz

2 	Arroz	2	Agua
1	Sopa sólida concentrada (verduras)	2	Zanahorias picadas
1	Pimiento rojo, sin semillas y picado	2 	Apio, picado
1 	Cúrcuma	1 	Guisantes (opcional)

Abre la tapa. Ponga el arroz en la olla interior. Agregue agua hasta la segunda marca en la escala izquierda de la olla interior. Triture la sopa sólida concentrada y revuelva con agua. Agregue los ingredientes restantes. Cierre la tapa. Seleccione . Espere hasta el final del programa. Si el arroz no está completamente cocido, déjelo unos minutos, luego cierra la tapa y continúe cocinando.

Tomate Sopa Sopa

1	Cebolla picada	1 	Aceite de oliva
1 	Tomates picados	2	Tomate picado
1	Pimiento rojo, sin semillas y picado	2	Patata
550ml	Sopa de pollo	1 	Salsa de tomate
1 	Vainilla seca mixta	1 	Pimienta negra

Abre la tapa. Agregue el caldo. Seleccione  en el menú y presione . Hierva y revuelva. Guise durante 10 minutos a fuego lento. Vierta el caldo en el recipiente. Presione  dos veces para detener el programa. Pele las patatas y córtelas en cubos. Seleccione  en el menú y presione . Agregue un poco de aceite. Agregue las cebollas y los pimientos dulces. Cocine hasta que las cebollas estén suaves. Agregue el caldo. Agregue los ingredientes restantes. Cierre la tapa. Espere hasta el final del programa y agregue los condimentos. Sirva con pan crujiente.

Sopa de chorizo, col y manzana Sopa

1/4	Chorizo, picado	1	Cebollas picadas
1	Manzana	2	Zanahorias picadas
2 	Apio, picado	2	Tomates picados
1/4	Repollo tiernos, picado	1 	Salsa de tomate
2 	Ajo, pelado y picado	1 	Pimentón
1 	Sal	1 	Pimienta negra
850ml	Sopa de verduras		

Abre la tapa. Seleccione  en el menú y presione . Sofría el chorizo durante 2 minutos. Agregue la cebolla y el ajo. Cocine hasta que las cebollas estén suaves. Pele, quite las semillas y trocee la manzana. Agregue los ingredientes restantes. Presione  dos veces para detener el programa. Cierre la tapa. Seleccione  en el menú y presione . Espere hasta el final del programa. Esta es una sopa muy deliciosa. Si lo guarda en el frigorífico una noche sabrá mejor.

Pollo guisado con tomate y champiñones Carne

2	Pechuga de pollo, pelada y Huesos removidos	1 	Aceite de oliva
450g	Champiñones marrones, picados	1 	Tomate picado
2 	Ajo, pelado y picado	1 	Salsa de tomate
1 	Salsa picante	1 	Orégano seco
	Sal y pimienta		

Abre la tapa. Seleccione  en el menú y presione . Agregue un poco de aceite. Sazone la pechuga de pollo con sal y pimienta y colóquela en la olla interior. Dé la vuelta a la carne y deje que ambos lados se cocinen. Agregue el ajo y los champiñones. Cocine durante 3-4 minutos y dé la vuelta al pollo. Agregue los tomates, la salsa picante, la salsa de tomate y el orégano. Continúe cocinando y voltee el pollo nuevamente. Compruebe si el pollo está bien cocido. Sirva con pasta, patatas o arroz. Esta es una comida almacenable rápida y deliciosa.

Costillas de cerdo guisadas con cerveza negra de soja y hoja de arce Carne

1kg	Costillas	1	Cebolla picada
350ml	Cerveza negra Guinness/cerveza fuerte	1 	Aceite de oliva
140ml	Sopa de ternera/sopa de cerdo	3 	Ajo, pelado y cortado
60ml	Sirope de arce/miel	2 	Salsa de soja

Abre la tapa. Seleccione  en el menú. Agregue un poco de aceite. Ajuste el tiempo de cocción a 1 hora y 45 minutos.

Presiona el botón . Agregue las costillas y fríalas durante 5 minutos; déles la vuelta de vez en cuando. Retire las costillas. Agregue la cebolla y el ajo. Cocine hasta que las cebollas estén suaves. Vierta las costillas nuevamente en la olla interior. Revuelva la cerveza Guinness, el caldo, el jarabe de arce y la salsa de soja y cubra la tapa. Espere hasta el final del programa, agregue los condimentos y sirva. Este es un excelente aperitivo y también se puede utilizar como parte del almuerzo.

Arroz con solomillo Cocción lenta

1kg	Solomillo
2 	Salsa de tomate
2 	Ajos, pelados y picados
2 	Hoja de laurel
50g	Chorizo, en rodajas
2	Zanahorias
2	Cebolla morada, picada
3 	Apio
600ml	Sopa de ternera
2 	Romero, picado
2 	Vainilla seca mixta
1 	Tomate picado
6-8	Patatas (pequeñas)
	Sal y pimienta
2 	Salsa picante

Conserve la piel de la patata. Corte las patatas, las zanahorias y el apio en trozos. Sazone el solomillo con sal y pimienta. Abre la tapa. Seleccione  en el menú y presione . Agregue el caldo. Hierva y revuelva. Guise durante 10 minutos a fuego lento. Vierta el caldo en el recipiente. Sofría el chorizo durante 2 minutos. Agregue la carne y saltee hasta que se dore. Agregue la cebolla, el ajo, las patatas, el apio y las zanahorias. Si tiene otros tubérculos, también puedes agregarlos. Cocine hasta que las cebollas estén suaves. Agregue el caldo. Agregue los ingredientes restantes. Presione  dos veces para detener el programa. Seleccione . Espere hasta el final del programa. También se puede cocinar durante 8 horas, pero es comestible a las 5 horas.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
 - ✱ Retirer la fiche de la prise de courant et retirer le connecteur de la prise de l'appareil.
- Fermer le couvercle, pincer le haut du filtre et le retirer du couvercle.
- Le retourner pour faire apparaître la marque sur le bord avant.
- Tenir rapidement le capuchon du filtre et déplacer le reste du filtre vers le loquet ouvert.
- Appuyer sur la languette () située au bas du couvercle intérieur et le retirer de l'appareil.
- Laver les pièces détachées.
- Essuyer toutes les surfaces à l'aide un chiffon propre et humide.
- Ne mettre aucune partie de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Réinstaller le filtre et le replacer dans le couvercle
- Replacer le couvercle intérieur sur le couvercle.

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo de  Midea, las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus asociados ("Midea"), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o de la competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual ha sido creado por Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede utilizar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a la mejora de sus funciones y diseños.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes Para La Protección Del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Cumplimiento De La Normativa RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

- SP 1. Información del producto sobre el consumo energético y el tiempo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable: Modo apagado: 0,5 W
El tiempo máximo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable: 2 minutos

Información Del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en consonancia con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Por lo general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero sólo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.

Puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro encargado de la protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el de oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código QR.

GARANTÍA / SERVICIO

Le felicitamos por su nuevo dispositivo y estamos convencidos de que quedará satisfecho y disfrutará con este moderno electrodoméstico.

Si tiene alguna pregunta o duda, envíenos un correo electrónico

Email: customer_services@midea.com

En caso de que se produzca cualquier desperfecto técnico, introduzca su dirección exacta, número de teléfono, número de contrato de venta y tipo de aparato (a partir de la placa de características del mismo).

Una descripción precisa de la avería le ahorrará tiempo y dinero. Para preguntas especiales, póngase en contacto con el centro de atención al cliente.

Antes de llamar al servicio técnico:

Por favor, compruebe si se trata de un error de manipulación o de una causa que no tenga nada que ver con el funcionamiento de su aparato.

Tenga en cuenta las indicaciones del manual de usuario y compruebe si:

- El enchufe está conectado
- El enchufe puede estar dañado
- Hay electricidad disponible

Términos de la garantía

Este aparato ha sido fabricado y sometido a pruebas según los métodos más modernos. El vendedor garantiza la ausencia de defectos en el material y su correcta fabricación durante un periodo de 24 meses a partir de la fecha de venta al usuario final. El aparato no es apto para uso comercial.

SP

El derecho a garantía se anula en caso que el Comprador o un tercero intervengan el aparato. Los daños causados como consecuencia de un manejo o funcionamiento inadecuados, una instalación o almacenamiento incorrectos, una conexión o instalación inadecuadas, así como un caso fortuito [...] u otros factores externos no estarán cubiertos por esta garantía.

Cuando se presenten reclamaciones, el fabricante se reserva el derecho a introducir mejoras en las piezas defectuosas o a sustituir o cambiar el aparato.

El comprador sólo podrá exigir una reducción del precio de compra o la anulación del contrato en un plazo de 6 meses a partir de la fecha de la misma si no es posible conseguir el uso previsto del aparato mediante su reparación o sustitución.

Quedan excluidas las reclamaciones por daños y perjuicios, incluidos los daños indirectos, salvo que se basen en dolo o negligencia grave.

El derecho a garantía sólo existe con la presentación del producto y el comprobante de compra.

Midea Electrics Netherlands B.V.

Dirección de visita: Johan Cruijff Boulevard 65,
1101 DL Amsterdam



www.midea.com
© Midea 2022 all rights reserved

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Str.14, 65760 Eschborn. Germany	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 -Milano (MI) 20158 Italy	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORE 75001 PARIS	service_france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Conavon Court Ground Floor, 12 Blackfriars Street, Salford,Manchester M3 5BQ UK	service_uk@midea.com

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China.

