



bredeco

# MULTICOOKER

BCMK-860-BK

---

BEDIENUNGSANLEITUNG  
USER MANUAL  
MANUEL D'UTILISATION  
ISTRUZIONI PER L'USO  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
NÁVOD K POUŽITÍ  
BRUGSANVISNING

[expondo.de](http://expondo.de)

<b>DEUTSCH</b>	<b>3</b>
<b>ENGLISH</b>	<b>8</b>
<b>POLSKI</b>	<b>13</b>
<b>ČESKY</b>	<b>18</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>23</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>28</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>33</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>38</b>
<b>DANSK</b>	<b>43</b>

PRODUKTNAME PRODUCT NAME NAZWA PRODUKTU NÁZEV VÝROBKU NOM DU PRODUIT NOME DEL PRODOTTO NOMBRE DEL PRODUCTO TERMÉK NÉV PRODUKTNAVN	ALU SCHWEISSGERÄT ALUMINIUM WELDER SPAWARKA TIG ALU SVÁŘEČKA POSTE À SOUDER ALUMINIUM SALDATRICE ALLUMINIO SOLDADOR DE ALUMINIO MULTICOOKER MULTICOOKER
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO TÍPUS MODEL	BCMK-860-BK
IMPORTEUR IMPORTER IMPORTER DOVOZCE IMPORTATEUR IMPORTATORE IMPORTADOR IMPORTŐR IMPORTØR	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
ADRESSE VON IMPORTEUR IMPORTER ADDRESS ADRES IMPORTERA ADRESA DOVOZCE ADRESSE DE L'IMPORTATEUR INDIRIZZO DELL'IMPORTATORE DIRECCIÓN DEL IMPORTADOR AZ IMPORTŐR CÍME IMPORTØRENS ADRESSE	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA   POLAND, EU

TECHNISCHE DATEN

Parameter - Beschreibung	Parameter - Wert
Produktname	Multikocher
Modell	BCMK-860-BK
Nennspannung [V~]/ Frequenz [Hz]	230VAC/50Hz
Nennleistung [W]	860
Kapazität [l]	5
Dimensions [mm]	380x290x240
Weight [kg]	3,80
Temperaturbereich [°C]	104°F-320°F 40°C-160°C

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Anleitung ist als Hilfe bei der sicheren und zuverlässigen Nutzung gedacht. Das Produkt wurde strikt nach den technischen Vorgaben und unter Verwendung modernster Technologien und Komponenten sowie unter Wahrung der höchsten Qualitätsstandards entworfen und angefertigt.

**VOR INBETRIEBNAHME MUSS DIE ANLEITUNG  
GENAU DURCHGELESEN  
UND VERSTANDEN WERDEN.**

Für einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts muss auf die richtige Handhabung und Wartung entsprechend den in dieser Anleitung angeführten Vorgaben geachtet werden. Die in dieser Anleitung angegebenen technischen Daten und die Spezifikation sind aktuell. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der Verbesserung der Qualität Änderungen vorzunehmen.

Erläuterung der Symbole

	Das Produkt erfüllt die geltenden Sicherheitsnormen.
	Gebrauchsanweisung beachten.
	Recycling-Produkt.
	ACHTUNG! oder WARNUNG! oder HINWEIS! um auf bestimmte Umstände aufmerksam zu machen (Allgemeines Warnzeichen).
	Achtung! Heiße Fläche. Verbrennungsgefahr
	Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

**HINWEIS!** In der vorliegenden Anleitung sind Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen der Maschine abweichen können.

Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

2. Nutzungssicherheit

**ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und alle Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung der Warnungen und Anweisungen kann zu elektrischen Schlägen, Feuer und/oder schweren Verletzungen oder Tod führen.

Der Begriff „Gerät“ oder „Produkt“ in den Warnungen und Beschreibung des Handbuchs bezieht sich auf den Multikocher. Benutzen Sie das Gerät nicht in Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit / in unmittelbarer Nähe von Wasserbehältnissen. Lassen Sie das Gerät nicht nass werden. Gefahr eines elektrischen Schlags! Luftungänge und Luftausgänge nicht abdecken.

2.1. Elektrische Sicherheit

- a) Der Gerätestecker muss mit der Steckdose kompatibel sein. Ändern Sie den Stecker in keiner Weise. Original-Stecker und passende Steckdosen vermindern das Risiko eines elektrischen Schlags.
- b) Vermeiden Sie das Berühren von geerdeten Bauteilen wie Rohrleitungen, Heizkörpern, Öfen und Kühlschränken. Es besteht das erhöhte Risiko eines elektrischen Schlags, wenn Ihr Körper durch nasse Oberflächen und in feuchter Umgebung geerdet ist. Wasser, das in das Gerät eintritt, erhöht das Risiko von Beschädigungen und elektrischen Schlägen.
- c) Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen
- d) Verwenden Sie das Kabel nicht in unsachgemäßer Weise. Verwenden Sie es niemals zum Tragen des Geräts oder zum Herausziehen des Steckers. Halten Sie das Kabel von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder geschweißte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlags.
- e) Wenn sich die Verwendung des Geräts in feuchter Umgebung nicht verhindern lässt, verwenden Sie einen Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD). Mit einem RCD verringert sich das Risiko eines elektrischen Schlags.

2.2 Sicherheit am Arbeitsplatz

- a) Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung können zu Unfällen führen. Seien Sie voraussichtig, beobachten Sie, was getan wird und bewahren Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Verwendung des Gerätes.
- b) Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, zum Beispiel in Gegenwart von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub. Geräte können unter Umständen Funken erzeugen, welche Staub oder Dämpfe entzünden können.
- c) Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Service des Herstellers.
- d) Reparaturen dürfen nur vom Service des Herstellers durchgeführt werden. Führen Sie keine Reparaturen auf eigene Faust durch!
- e) Zum Löschen des Gerätes bei Brand oder Feuer, nur Pulver-Feuerlöscher oder Kohlendioxidlöscher (CO<sub>2</sub>) verwenden.

**HINWEIS!** Kinder und Unbeteiligte müssen bei der Arbeit mit diesem Gerät gesichert werden.

2.3. Persönliche Sicherheit

- a) Es ist nicht gestattet, das Gerät im Zustand der Ermüdung, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten zu betreiben, wenn diese die Fähigkeit das Gerät zu bedienen, einschränken.

- b) Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, durch Personen (darunter Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten bzw. durch Personen ohne entsprechende Erfahrung und/oder entsprechendes Wissen bedient zu werden, es sei denn, es gibt eine für ihre Aufsicht und Sicherheit zuständige Person bzw. sie haben von dieser Person entsprechende Hinweise in Bezug auf die Bedienung der Maschine erhalten
- c) Seien Sie aufmerksam und verwenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand beim Betreiben des Gerätes. Ein Moment der Unaufmerksamkeit während der Arbeit kann zu schweren Verletzungen führen.
- d) Heißer Dampf, der aus dem Sicherheitsventil austritt, kann Verbrennungen verursachen.
- e) Kontrollieren Sie regelmäßig die Durchlässigkeit des Sicherheitsventils. Es ist nicht gestattet, das Gerät mit einem beschädigten Sicherheitsventil zu benutzen.
- f) Öffnen Sie den Deckel des Gerätes nicht, wenn das Innere unter Druck steht.
- g) Hinweis: Die Metallteile des Deckels und des Gehäuses können heiß sein und Verbrennungen verursachen.
- h) Kochen Sie das Essen einzig und allein in der herausnehmbaren Schüssel. Es ist verboten, Lebensmittel direkt im Inneren des Gerätegehäuses zuzubereiten. Das Gerät kann dadurch beschädigt werden.

#### 2.4. Sichere Anwendung des Geräts

- a) Überhitzen Sie das Gerät nicht. Verwenden Sie geeignete Werkzeuge für die entsprechende Anwendung. Richtig ausgewählte Geräte und der sorgsame Umgang mit ihnen führt zu besseren Arbeitsergebnissen.
- b) Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der EIN-/AUS-Schalter nicht ordnungsgemäß funktioniert. Geräte, die per Schalter nicht gesteuert werden können sind gefährlich und müssen repariert werden.
- c) Vor dem Einstellen, dem Auswechseln von Zubehör oder dem Beiseitelegen von Werkzeug, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Eine solche vorbeugende Maßnahme verringert das Risiko einer versehentlichen Inbetriebnahme.
- d) Nicht verwendete Werkzeuge sind außerhalb der Reichweite von Kindern sowie von Personen aufzubewahren, welche weder das Gerät selbst, noch die entsprechende Anleitung kennen. In den Händen unerfahrener Personen können derlei Geräte eine Gefahr darstellen
- e) Halten Sie das Gerät im einwandfreien Zustand. Überprüfen Sie vor jeder Arbeit, ob allgemeine Schäden vorliegen oder Schäden an beweglichen Teilen (Bruch von Teilen und Komponenten oder andere Bedingungen, die den sicheren Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten). Im Falle eines Schadens muss das Gerät vor Gebrauch in Reparatur gegeben werden.
- f) Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- g) Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Dadurch wird die Sicherheit bei der Nutzung gewährleistet.

- h) Um die vorgesehene Betriebsintegrität des Gerätes zu gewährleisten, dürfen die werksmäßig montierten Abdeckungen oder Schrauben nicht entfernt werden.
- i) Es ist verboten, das Gerät während der Arbeit zu schieben, umzustellen oder umzudrehen.
- j) Das Gerät regelmäßig reinigen, damit sich kein Schmutz auf Dauer festsetzen kann.
- k) Nicht den Lufteinlass und Luftauslass verdecken

**⚠️ ACHTUNG!** Obwohl das Gerät mit dem Gedanken an die Sicherheit entworfen wurde, besitzt es bestimmte Schutzmechanismen. Trotz der Verwendung zusätzlicher Sicherheits Elemente besteht bei der Bedienung immer noch ein Verletzungsrisiko. Es wird empfohlen, bei der Nutzung Vorsicht und Vernunft walten zu lassen.

**⚠️ HINWEIS!** Vorsicht beim Garen von schäumenden (z. B. Milch, Hülsenfrüchte) und schnell quellenden (z. B. Reis, Grütze) Produkten, da diese bei zu großer Menge in der herausnehmbaren Schüssel überkochen können.

**⚠️ HINWEIS!** Es wird empfohlen, das Sicherheitsventil nicht direkt mit den Händen zu berühren, wenn im Inneren des Geräts Druck herrscht.

**⚠️ HINWEIS!** Gehen Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig vor, wenn sich im Inneren Produkte mit breiiger Konsistenz befinden. Diese können spritzen.

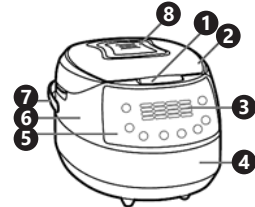
#### 3. Nutzungsbedingungen

Das Gerät ist zum Kochen von Speisen aus Produkten bestimmt, die zum Verzehr vorgesehen sind.



**Für alle Schäden bei nicht sachgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**

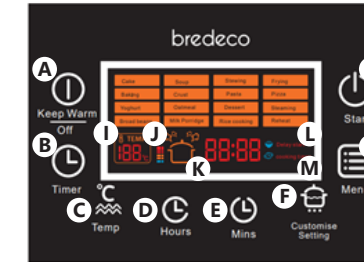
#### 3.1. Gerätebeschreibung



1. Knopf zum Öffnen des Deckels
2. Deckel
3. Display
4. Basiselement
5. Bedienfeld
6. Gehäuse
7. Griff
8. Sicherheitsventil
9. Zubehör

- Tasse mit Messeinheit
- Reislöffel
- Kelle
- Dampfbehälter
- Joghurtbehälter
- Netzkabel

Bedienfeld:



- A. Halten der Temperatur/Ausschalten der Heizung
- B. Timer
- C. Temperatur
- D. Stunden
- E. Minuten
- F. Benutzerdefinierte Einstellungen
- G. Menü
- H. Einschaltknopf - Start
- I. Temperaturanzeige
- J. Heizelemente eingeschaltet
- K. Uhr
- L. Startverzögerung
- M. Timer-Anzeige

#### 3.2. Vorbereitung zum Betrieb

Vor dem ersten Gebrauch:

- Vor der ersten Anwendung sind das Gerät und alle seine Bestandteile auszubauen und zu reinigen!
- Lassen Sie keine Feuchtigkeit zurück. Trocknen Sie das Gerät mit einem Papiertuch.
- Montieren Sie das Zubehör des Geräts.
- Der Abstand zwischen der Heizung und der Schüssel sollte frei von Verunreinigungen sein.

Verwendung:

- Legen Sie die Zutaten nach der Vorbereitung in die Schüssel.
- Stellen Sie die Schüssel in das Gerät.
- Schließen Sie den Deckel fest.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Wählen Sie das Programm mit der Menü-Taste oder passen Sie die Kochparameter an – Customised Setting.
- Öffnen Sie die Geräteabdeckung erst, wenn aus dem Sicherheitsventil kein Dampf mehr austritt.

Bei der Verwendung des Geräts sollten die folgenden Anweisungen befolgt werden, um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden und das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern:

- Am besten für die Kochgeräte vorgesehene Lebensmittel und Küchenutensilien nutzen, die keine Kratzer hinterlassen.
- Schneiden Sie keine Lebensmittel in der Schüssel.

- Gießen Sie keinen Essig usw. in die Schüssel, dies könnte die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Nach längerem Gebrauch kann sich die Farbe aufgrund von Kontakt mit Wasser und Reinigungsmitteln verändern. Dies ist ein natürlicher Vorgang und hat keinen Einfluss auf die Sicherheit der Nutzung.

Sicherheitsfunktionen

Das Gerät verfügt im Inneren über einen Schutz gegen übermäßigen Druck. Wenn der zulässige Wert überschritten wird, steigt das Sicherheitsventil an und gibt den Dampf nach außen ab, wodurch der Druck reduziert wird

#### 3.3. Arbeit mit dem Gerät

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES / ZUSATZOPTIONEN:

- Start:  
Nachdem Sie den Behälter in das Gerät eingelegt haben, schließen Sie es an die Stromversorgung an. Nachdem die Starttaste leuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.  
Nachdem Sie das Arbeitsprogramm ausgewählt haben, drücken Sie die Starttaste für 2 Sekunden. Um das Programm während des vorherigen Vorgangs zu ändern, drücken Sie die Taste Keep Warm / Off.
- Mins & Hours - Anpassung der Arbeitszeit:  
Drücken Sie die Taste Customize Setting, um die Arbeitszeit manuell zu ändern. Jedes Drücken der Min-Taste verlängert die Arbeitszeit um 5 Minuten. Mit jedem Drücken der Stunden-Taste erhöht sich die Kochzeit um eine Stunde. Die geänderte Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.  
Abhängig vom gewählten Garprogramm ist die Zeiteinstellung unterschiedlich.  
Diese Option ist im Rice-Cooking-Programm nicht verfügbar.
- Temp - Einstellung der Arbeitstemperatur:  
Bei jedem Drücken der Temp-Taste erhöht sich die Verarbeitungstemperatur um 50 ° F / 10 ° C.  
Programme, in denen die Funktionen Temp Frying und Customize Setting eingestellt sind.
- Menü:  
Das Menü ist eine Navigationsschaltfläche zwischen den Programmen. Die Kontrolllampe zeigt das aktuell ausgewählte Programm an. Nachdem Sie das ausgewählte Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Start-Taste, um es zu aktivieren. Die verbleibende Arbeitszeit wird auf der Uhr angezeigt.
- Preset - Startverzögerung:  
Um den Start des Programms zu verschieben, drücken Sie die Tasten Minuten / Stunden, um die Zeit einzustellen, um die der Start verzögert werden soll. Nach Ablauf der eingestellten Zeit startet das Programm automatisch.  
Programme in denen Preset funktioniert: Kuchen, Backen, Joghurt, Bohnensuppe, Haferflocken, Milchbrei, Dämpfen, Pasta, Dessert, Reis, Braten, Pizza.  
Diese Option ist im Reheat-Programm nicht verfügbar.
- Keep Warm / Off - Temperatur halten / Programm ausschalten:  
Das Gerät geht automatisch in den Zustand über, in dem die Temperatur nach Programmende gehalten wird. Die Taste leuchtet während des Programms auf.

Nach dem 24-Stunden-Zyklus geht das Gerät in den Ruhezustand über. Um das Programm erneut zu aktivieren, drücken Sie die Taste „Keep Warm / Off“.

- Customize Settings - Einstellungen anpassen:  
Nach Auswahl der Option „Einstellungen anpassen“ wählen Sie den Garparameter, z. B. Temp - Temperatur und Time - Kochzeit.  
Die grundlegenden Parameter des Programms: Zeit - 5 min, Temperatur 248°F/120 °C.

## ARBEITSMODI:

- Leerlaufmodus:  
Der Modus ist aktiviert:  
» nach Anschließen des Geräts an die Stromversorgung (die Start-Taste leuchtet, die LCD-Anzeige bleibt aus);  
» nach Drücken der Start-Taste für 5 Sekunden oder nach Beendigung des Warmhalte-Modus (das Gerät geht in den Ruhezustand über).
- Programmbetriebsmodus:  
Der Modus ist nach Auswahl des Arbeitsprogramms und Drücken der Starttaste aktiv (die Programmanzeige wird hervorgehoben und die Uhrzeit wird auf der Uhr angezeigt).
- Verzögerungsstartmodus:  
Der Modus ist während der Startverzögerung des Geräts aktiv. Die Tasten Preset und Start bleiben beleuchtet, die verbleibende Zeit wird auf der Uhr angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Startzeit startet das Programm automatisch.
- Temperaturhaltemodus:  
Der Modus wird unmittelbar nach dem Kochzyklus aktiviert.  
Die Taste „Keep Warm / Off“ leuchtet ständig.  
Nach 24 Stunden Betrieb geht der Modus zum Halten der Temperatur automatisch in den Ruhezustand über.

## ARBEITSPROGRAMME:

Nr	Programm	Standardarbeitszeit [min]
1	Cake (Kuchen)	01:00
2	Soup (Suppe)	01:00
3	Stewing (Kochen)	02:00
4	Frying (Braten)	00:30
5	Baking (Backen)	00:30
6	Crust (Überbacken)	01:00
7	Pasta (Nudeln)	00:08
8	Pizza	00:20
9	Yoghurt (Joghurt)	08:00
10	Oatmeal (Haferflocken)	00:05
11	Dessert (Nachtisch)	01:00
12	Steaming (Dampfen)	00:05
13	Broad beans (Bohnen)	01:00
14	Milk Porridge (Haferbrei)	00:35
15	Rice cooking (Reis)	00:25
16	Reheat (Erwärmen)	00:20

Nr	Zeit – Einstellbereich	Temperaturbereich [°F]
1	00:30-03:30	248-257
2	01:00-04:00	204.8-215.6
3	01:00-08:00	204.8-215.6
4	00:10-01:00	320
5	00:10-02:30	257-266
6	00:20-02:00	248-284
7	00:08-00:20	208.4-215.6
8	00:20-01:00	244.4-257
9	06:00-12:00	100.4-107.6
10	00:05-01:00	197.6-206.6
11	01:00-04:00	197.6-206.6
12	00:05-01:00	208.4-215.6
13	01:00-04:00	206.6-212
14	00:10-01:00	197.6-206.6
15	00:20-1:00	248-262.4
16	00:10-01:00	244.4-257
Nr	Temperaturbereich [°C]	
1	120-125	
2	96-102	
3	96-102	
4	160	
5	125-130	
6	120-140	
7	98-102	
8	118-125	
9	38-42	
10	92-97	
11	92-97	
12	98-102	
13	97-100	
14	92-97	
15	120-128	
16	118-125	

Das Programm wird nach der Auswahl auf dem LCD-Display hervorgehoben. Die Temperatur und die Betriebszeit für dieses Programm werden ebenfalls angezeigt.

## 3.4. Reinigung und Wartung

- Vor jedem Reinigen oder vor Wartungsarbeiten, genauso, wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Netzstecker herausziehen und das Gerät vollständig auskühlen lassen.

- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche ausschließlich Mittel ohne ätzende Inhaltsstoffe.
- Das Eintauchen und Besprühen des Gerätes mit einem Wasserstrahl ist verboten. Dieses Verbot gilt nicht für die abnehmbare Schüssel.
- Reinigen Sie die Schüssel des Gerätes vorsichtig mit Spülmittel und einem Schwamm. Nach dem Waschen mit einem Tuch oder Papiertuch trocknen.
- Reinigen Sie die Abdeckung und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch oder einem feuchten Papiertuch.
- Reinigen Sie das Dampfauslassventil nach jedem Gebrauch. Das Ventil vorsichtig entfernen und unter fließendem Wasser abspülen. Vor dem Wiedereinbau trocknen.



- Leeren Sie den Feuchtigkeitskondensator nach Gebrauch und wischen Sie die Flüssigkeit ab.



- Lassen Sie nach jeder Reinigung alle Teile gut trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschütztem Ort auf.

## FEHLERMELDUNGEN AUF DEM LED-DISPLAY:

Fehlercode	Problem	Mögliche Ursache	Lösung für das Problem
E1/E2	Das Gerät funktioniert nicht mehr und reagiert nicht auf Befehle	Kochtemperatur $\leq 27^{\circ}\text{C}$	Wenden Sie sich an den Service des Herstellers.
E3/E4		Kochtemperatur $\geq 230^{\circ}\text{C}$	

TECHNISCHE DATEN

Parameter description	Parameter value
Product name	Multicooker
Model	BCMK-860-BK
Rated voltage [V~/Frequency [Hz]	230VAC/50Hz
Rated power [W]	860
Capacity [l]	5
Dimensions [mm]	380x290x240
Weight [kg]	3,80
Temperature range [°C]	104°F-320°F 40°C-160°C

1. General description

The user manual is designed to assist in the safe and trouble-free use of the device. The product is designed and manufactured in accordance with strict technical guidelines, using state-of-the-art technologies and components. Additionally, it is produced in compliance with the most stringent quality standards.

**DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.**

To increase the product life of the device and to ensure a trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform the maintenance tasks. The technical data and specifications in this user manual are up to date. The manufacturer reserves the right to make changes associated with quality improvement..

Legend

	The product satisfies the relevant safety standards.
	Read instructions before use.
	The product must be recycled.
	WARNING! or CAUTION! or REMEMBER! Applicable to the given situation. (general warning sign)
	Attention! Hot surface, risk of burns.
	Only use inside.

**PLEASE NOTE!** Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details it may differ from the actual machine..

The original operation manual is in German. Other language versions are translations from German.

2. Usage safety

**ATTENTION!** Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in an electric shock, fire and/or serious injury or even death. Whenever „device“ or „product“ are used in the warnings and instructions, it shall mean Multicooker.

Do not use in very humid environments or in the direct vicinity of water tanks. Prevent the device from getting wet. Risk of electric shock! Do not cover air inlets/outlets.

2.1. Electrical safety

- a) The plug has to fit the socket. Do not modify the plug in any way. Using original plugs and matching sockets reduces the risk of electric shock.
- b) Avoid touching earthed elements such as pipes, heaters, boilers and fridges. There is an increased risk of electric shock if the earthed device is exposed to rain, in direct contact with a wet surface or operating in a humid environment. Water ingress into the device increases the risk of damage to the device and of electric shock.
- c) Do not touch the device with wet or damp hands
- d) Use the cable only in accordance with its designated use. Never use it to carry the device or to pull the plug out of a socket. Keep the cable away from heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- e) If using the device in a humid environment cannot be avoided, a residual current device (RCD) should be applied. The use of an RCD reduces the risk of electric shock

2.2. Safety at the workplace

- a) Make sure the workplace is orderly and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try to anticipate what may happen, observe what is going on and use common sense when working with the device.
- b) Do not use the device in an explosion hazard zone, for example in the presence of flammable liquids, gasses or dust. The device generates sparks which may ignite dust or fumes.
- c) If there are any doubts as to the correct operation of the device, contact the manufacturer's support service.
- d) Only the manufacturer's service point may repair the device. Do not attempt any repairs independently!
- e) If a fire starts, use solely powder or carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) fire extinguishers suitable for use on live devices to put it out.

**REMEMBER!** When using the device, protect children and other bystanders.

2.3. Personal safety

- a) Do not use the device when tired, ill or under the influence of alcohol, narcotics or medication which can significantly impair the ability to operate the device.
- b) The machine is not designed to be handled by persons (including children) with limited mental and sensory functions or persons lacking relevant experience and/ or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or they have received instructions on how to operate the machine
- c) When working with the device, use common sense and stay alert. Temporary loss of concentration whilst using the device may lead to serious injuries.
- d) The hot steam emitted from the safety valve can cause burns.
- e) Check the patency of the safety valve regularly. It is

forbidden to use the device with a damaged safety valve.

- f) Do NOT open the lid of the device if there is steam inside under pressure.
  - g) Note: The metal parts of the lid and the housing may be hot and may cause skin burns.
  - h) The food must be cooked only in the removable bowl. It is forbidden to prepare food directly in the inner part of the device housing. This action will cause damage to the device.
- 2.4. Safe device use
- a) Do not overload the device. Use appropriate tools for the given task. A correctly selected device will perform the task for which it was designed better and in a safer manner.
  - b) Do not use the device if the ON/OFF switch does not function properly (does not switch the device on and off). Devices which cannot be switched on and off using the ON/OFF switch are hazardous, should not be operated and have to be repaired.
  - c) Make sure the plug is disconnected from the socket before attempting any adjustments, tool replacements or before putting the device aside. Such precautions will reduce the risk of accidentally activating the device.
  - d) When not in use, store in a safe place, away from children and people not familiar with the device, who have not read the user manual. The device may pose a hazard in the hands of inexperienced users.
  - e) Maintain the device in a good technical state. Before each use check for general damage and especially check for cracked parts or elements and for any other conditions which may impact the safe operation of the device. If damage is discovered, hand over the device for repair before use.
  - f) Keep the device out of the reach of children.
  - g) Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.
  - h) To ensure the operational integrity of the device, do not remove factory fitted guards and do not loosen any screws.
  - i) It is forbidden to move, adjusting and rotating the device in the course of work
  - j) Clean the device regularly to avoid a durable encrustation of dirt
  - k) Do not cover the air intake and outlet

**ATTENTION!** Despite the safe design of the device and its protection facilities and despite the use of additional elements protecting the operator, there is still a slight risk of an accident or injury when using the device. When using the device stay alert and use common sense.

**NOTE!** Be careful when cooking foaming products (e.g. milk, leguminous vegetables) and fast-swelling products (e.g. rice, groats), because in case of placing too large quantities of them into the removable bowl, they can boil out to the outside.

**WARNING!** If the safety valve is released manually (before the pressure inside the device decreases spontaneously), it is necessary to maintain extreme caution – there is a high risk that the steam coming out will cause hand burns.

**NOTE!** It is recommended not to touch the safety valve directly with your hands if there is the steam under pressure inside the device.

**NOTE!** Maintain extreme caution when opening the lid, if products with a pulpy consistency are inside. They may splatter.

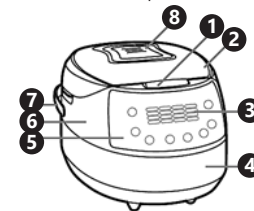
3. Use guidelines

The device is intended for cooking dishes from products intended for consumption.



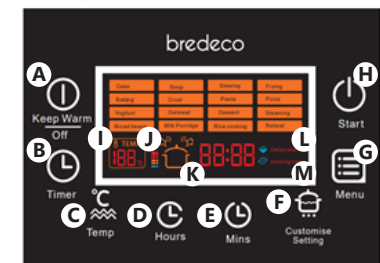
**The user is liable for any damage resulting from nonintended use of the device.**

3.1. Device description



- 1. Button that opens the lid
- 2. Lid
- 3. Display
- 4. Basis
- 5. Control panel
- 6. Housing
- 7. Handle
- 8. Safety valve
- 9. Accessories
  - Measuring cup
  - Rice spoon
  - Ladle
  - Container for steaming
  - Yoghurt container
  - Power cord

Control panel:





- A. Keeping the temperature/Switching off the heating
- B. Timer
- C. Temperature
- D. Hours
- E. Minutes
- F. Custom settings
- G. Menu
- H. Button for switching on - Start
- I. Temperature indicator
- J. Heating elements switched on
- K. Clock
- L. Delayed start
- M. Timer indicator

### 3.2. Preparing for use

#### Before the first use:

- Before first use, remove all elements and clean them along with the entire device!
- Do not leave moisture. Dry the device with a paper towel.
- Mount the equipping of the device.
- The space between the heater and the bowl should be free of impurities.

#### Usage:

- After preparing the ingredients, it is necessary to place them in the bowl of the device.
- Place the bowl inside the device.
- Close the lid tightly.
- Connect the device to the power supply.
- Select the program using the Menu button or adjust the cooking parameters - Customized Setting
- Open the lid of the device only when the steam stops coming out from the safety valve.  
In the course of the device, it is necessary to observe the following instructions in order to avoid damage to the coating which prevents food from sticking:
- Use non-scratch food grade kitchen utensils for stirring.
- Do not cut food inside the bowl.
- Do not pour vinegar etc. into the bowl, this may damage the non-stick coating.
- After prolonged use, the bowl may change colour due to contact with water and detergents. It is a natural process and does not affect the safety of use.

#### Safeguards

The device has a protection against the creation of excessive pressure inside the device. When the permissible value is exceeded, the safety valve rises, releasing the steam outside and thus reducing the pressure.

### 3.3. Device use

#### DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL/ADDITIONAL OPTIONS:

- Start:  
After placing the container in the device, connect the device to the power supply.  
After the start button has lit up, the device is ready for use.  
After selecting the work program, press the start button for 2 seconds.  
In order to change the program in the course of operation of the previous one, press the Keep Warm / Off button.
- Mins & Hours - adjustment of working time:

Press the Customize Setting button in order to change the working time manually.

Each pressing of the Mins button extends the working time by 5 minutes.

Each pressing of the Hour button increases the cooking time by one hour.

The changed time will be displayed on the display. Depending on the selected cooking program the time adjustment option varies.

The option is not available in the Rice Cooking program.

- Temp - adjusting the working temperature:  
Each pressing of the Temp button increases the treatment temperature by 50oF/ 10oC.  
Programs in which the Temp function works: Frying and Customize Setting.

Menu:  
The menu is a navigation button between programs. The control lamp indicates the currently selected program.

After indicating the selected program, press the Start button in order to start using it.

The remaining working time will be shown on the clock.

- Preset - start delay:  
In order to postpone the start of the program, it is necessary by means of the Mins / Hours buttons to set the time by which the start is to be delayed.  
After the set time has elapsed, the program will start automatically.

Programs in which the Preset function works:  
Cake, Baking, Yoghurt, Broad, Beans Soup, Crust, Oatmeal, Milk Porridge, Stewing, Pasta, Dessert, Rice Cooking, Frying, Pizza.

The option is not available in the Reheat program.

- Keep Warm / Off - maintaining the temperature / switching off the program:  
The device will automatically go into the mode of keeping the temperature after the end of the program.  
The button is backlit in the course of duration of the program.  
After the 24-hour cycle, the device will go into idle mode.

In order to reactivate the program it is necessary to press the Keep Warm / Off button again.

- Customize Settings - customizing settings:  
After selecting the Customize Setting option it is necessary to select the cooking parameter, i.e. Temp - temperature and Time - cooking time.  
The basic parameters of the program work: time - 5 min, temperature 248°F/120°C.

#### WORK MODES OF THE DEVICE:

- Idle mode:  
The mode is activated:  
» After connecting the device to the power supply (the Start button will be backlit, the LCD display will remain off);  
» After pressing the Start button for 5 seconds or after finishing the Warm Keep mode (the device will go into idle mode).
- Program work mode:  
The mode is active after selecting the work program and pressing the Start button (the program indicator will be backlit and the work time will appear on the clock).

- Delay start mode:  
The mode is active in the course of delaying the Start of the device.  
Preset and Start buttons remain backlit, the remaining time is shown on the clock.  
After elapsing the set time for postponing the work start, the program will be activated automatically.
- Temperature keeping mode:  
The mode is activated immediately after the end of the cooking cycle.  
The Keep Warm / Off button remains backlit all the time.  
After elapsing 24 hours of work in the mode of maintaining the temperature, the device will automatically go into idle mode.

#### WORK PROGRAMS OF THE DEVICE:

Nr	Program	Default working time [min]
1	Cake	01:00
2	Soup	01:00
3	Stewin	02:00
4	Frying	00:30
5	Baking	00:30
6	Crus	01:00
7	Pasta	00:08
8	Pizza	00:20
9	Yoghurt	08:00
10	Oatmeal	00:05
11	Dessert	01:00
12	Steaming	00:05
13	Broad bean	01:00
14	Milk Porridge	00:35
15	Rice cooking	00:25
16	Reheat	00:20

Nr	Time adjustment range	Temperature range [°F]
1	00:30-03:30	248-257
2	01:00-04:00	204.8-215.6
3	01:00-08:00	204.8-215.6
4	00:10-01:00	320
5	00:10-02:30	257-266
6	00:20-02:00	248-284
7	00:08-00:20	208.4-215.6
8	00:20-01:00	244.4-257
9	06:00-12:00	100.4-107.6
10	00:05-01:00	197.6-206.6

Nr	Time adjustment range	Temperature range [°F]
11	01:00-04:00	197.6-206.6
12	00:05-01:00	208.4-215.6
13	01:00-04:00	206.6-212
14	00:10-01:00	197.6-206.6
15	00:20-1:00	248-262.4
16	00:10-01:00	244.4-257

Nr	Temperature range [°C]
1	120-125
2	96-102
3	96-102
4	160
5	125-130
6	120-140
7	98-102
8	118-125
9	38-42
10	92-97
11	92-97
12	98-102
13	97-100
14	92-97
15	120-128
16	118-125

The program after selection will be backlit on the LCD display. The temperature and work time for this program will also be displayed.

#### 3.4. Cleaning and maintenance

- Before each cleaning, adjustment, replacement of accessories and if the device is not used, it is necessary to pull out the mains plug and cool the device completely.
- Use cleaners without corrosive substances to clean each surface
- It is forbidden to immerse and spray the device with a water jet. This prohibition does not apply to the removable bowl.
- Clean the bowl of the device delicately with a dish washing up liquid and a sponge. After washing, dry it with a cloth or paper towel.
- Use a damp cloth or a damp paper towel to clean the lid and the housing of the device.
- Clean the steam outlet valve after each use. Carefully remove the valve and rinse under running water. Dry before reinstalling.



- Moisture condenser should be emptied and wiped from liquid after each use.



- Dry all parts well after cleaning before the device is used again.
- Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.

#### ERROR MESSAGES ON THE LED DISPLAY:

Error code	Problem	Possible cause	Solution of the problem
E1/E2	The device has stopped working and does not respond to commands	Cooking temperature $\leq 27^{\circ}\text{C}$	Contact the manufacturer's service.
E3/E4		Cooking temperature $\geq 230^{\circ}\text{C}$	

#### DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru
Nazwa produktu	Multicooker
Model	BCMK-860-BK
Napięcie zasilania [V~]/ Częstotliwość [Hz]	230VAC/50Hz
Moc znamionowa [W]	860
Pojemność [l]	5
Wymiary [mm]	380x290x240
Waga [kg]	3,80
Temperatura [°C]	104°F-320°F 40°C-160°C

#### 1. Ogólny opis

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

**PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.**

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości.

#### Objaśnienie symboli

	Produkt spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa.
	Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją
	Produkt podlegający recyklingowi.
	<b>UWAGA!</b> lub <b>OSTRZEŻENIE!</b> lub <b>PAMIĘTAJ!</b> opisująca daną sytuację. (ogólny znak ostrzegawczy)
	Uwaga! Gorąca powierzchnia może spowodować oparzenia.
	Do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń.

**UWAGA!** Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.

Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

#### 2. Bezpieczeństwo użytkownika

**UWAGA!** Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie” lub „produkt” w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do Multicooker. Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o bardzo dużej wilgotności/w bezpośrednim pobliżu zbiorników z wodą. Nie wolno dopuszczać do zamoczenia urządzenia. Ryzyko porażenia prądem! Nie wolno zasłaniać wlotów i wylotów powietrza.

#### 2.1. Bezpieczeństwo elektryczne

- Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.
- Unikaj dotykania uzemionych elementów, takich jak rury, grzejniki, piece i lodówki. Istnieje zwiększone ryzyko porażenia prądem, jeśli twoje ciało jest uzemione i dotyka urządzenia narażonego na bezpośrednie działanie deszczu, mokrej nawierzchni i pracy w wilgotnym otoczeniu. Przedostanie się wody do urządzenia zwiększa ryzyko jego uszkodzenia oraz porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma
- Nie należy używać przewodu w sposób niewłaściwy. Nigdy nie używaj go do przenoszenia urządzenia lub do wyciągania wtyczki z gniazda. Trzymaj przewód z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub ruchomych części. Uszkodzone lub poplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli nie można uniknąć używania urządzenia w środowisku wilgotnym, należy stosować wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD). Używanie RCD zmniejsza ryzyko porażenia prądem.

#### 2.2. Bezpieczeństwo w miejscu pracy

- Utrzymuj porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.
- Nie używaj urządzenia w strefie zagrożenia wybuchem, na przykład w obecności łatwopalnych cieczy, gazów lub pyłów. Urządzenia wytwarzają iskry, mogące zapalić pył lub opary.
- W razie wątpliwości, czy urządzenia działa poprawnie, należy skontaktować się z serwisem producenta.
- Naprawy urządzenia może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
- W przypadku zapróżnienia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych (CO<sub>2</sub>).

**PAMIĘTAJ!** należy chronić dzieci i inne osoby postronne podczas pracy urządzeniem.

#### 2.3. Bezpieczeństwo osobiste

- Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, by było użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych funkcjach psychicznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną

za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki dotyczące tego, jak należy obsługiwać maszynę

- c) Należy być uważnym, kierować się zdrowym rozsądkiem podczas pracy urządzeniem. Chwila nieuwagi podczas pracy, może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- d) Gorąca para wydobywająca się z zaworu bezpieczeństwa może spowodować oparzenia.
- e) Regularnie sprawdzać drożność zaworu bezpieczeństwa. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym zaworem bezpieczeństwa.
- f) Zabrania się otwierania pokrywy urządzenia, jeśli w środku znajduje się para pod ciśnieniem.
- g) Uwaga: Metalowe części pokrywy oraz obudowy mogą być gorące i spowodować oparzenia skóry.
- h) Żywność gotować tylko i wyłącznie w wyjmowanej misie. Zabrania się przygotowywania żywności bezpośrednio w wewnętrznej części obudowy urządzenia. Takie działanie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

#### 2.4. Bezpieczne stosowanie urządzenia

- a) Nie należy przeciążać urządzenia. Używać narzędzi odpowiednich do danego zastosowania. Prawidłowo dobrane urządzenie wykona lepiej i bezpieczniej pracę dla którego zostało zaprojektowane.
- b) Nie należy używać urządzenia jeśli przełącznik ON/ OFF nie działa sprawnie (nie załącza i nie wyłącza się). Urządzenia, które nie mogą być kontrolowane za pomocą przełącznika są niebezpieczne, nie mogą pracować i muszą zostać naprawione.
- c) Przed przystąpieniem do regulacji, wymiany osprzętu lub odłożeniem narzędzia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Taki środek zapobiegawczy zmniejsza ryzyko przypadkowego uruchomienia.
- d) Nieużywane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nie znających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.
- e) Utrzymuj urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzaj przed każdą pracą czy nie posiada uszkodzeń ogólnych lub związanych z elementami ruchomymi (pęknięcia części i elementów lub wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne działanie urządzenia). W przypadku uszkodzenia, oddaj urządzenie do naprawy przed użyciem.
- f) Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
- g) Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika.
- h) Aby zapewnić zaprojektowaną integralność operacyjną urządzenia, nie należy usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon lub odkręcać śrub Zabrania się przesuwania, przestawiania i obracania urządzenia będącego w trakcie pracy
- i) Należy regularnie czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń
- k) Nie wolno zasłaniać wlotu i wylotu powietrza

**UWAGA!** Pomimo iż urządzenie zostało zaprojektowane tak aby było bezpieczne, posiadało odpowiednie środki ochrony oraz pomimo użycia dodatkowych elementów zabezpieczających

użytkownika, nadal istnieje niewielkie ryzyko wypadku lub odniesienia obrażeń w trakcie pracy z urządzeniem. Zaleca się zachowanie ostrożności i rozsądku podczas jego użytkowania

**UWAGA!** Zachować ostrożność przy gotowaniu produktów pniących się (np. mleko, warzywa strączkowe) oraz szybko pęczniejących (np. ryż, kasze), ponieważ w przypadku umieszczenia ich w zbyt dużej ilości w wyjmowanej misie mogą one wykiepić na zewnątrz. (z szybkaru)

**UWAGA!** W przypadku zwalniania zaworu bezpieczeństwa ręcznie (zanim ciśnienie wewnątrz urządzenia obniży się samoistnie) należy zachować szczególną ostrożność – istnieje wysokie ryzyko, że wydobywająca się para spowoduje oparzenia dłoni.

**UWAGA!** Sugeruje się nie dotykać zaworu bezpieczeństwa bezpośrednio dłońmi, jeśli wewnątrz urządzenia znajduje się para pod ciśnieniem.

**UWAGA!** Zachować szczególną ostrożność przy otwieraniu pokrywy, jeśli w środku znajdują się produkty o papkowatej konsystencji. Mogą one rozbryzgnąć się.

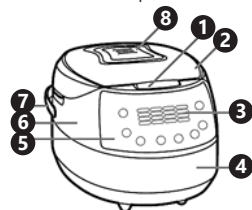
#### 3. Zasady użytkowania

Urządzenie przeznaczone jest do gotowania potraw z produktów przeznaczonych do spożycia.



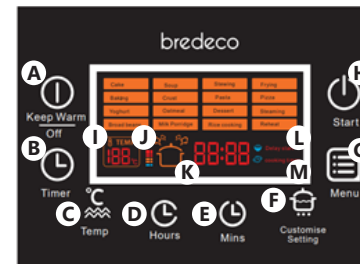
**Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.**

#### 3.1. Device description



1. Przycisk otwierający pokrywę
2. Pokrywa
3. Wyświetlacz
4. Podstawa
5. Panel sterowania
6. Obudowa
7. Uchwyt
8. Zawór bezpieczeństwa
9. Akcesoria
  - Kubek z miarką
  - łyżka do ryżu
  - Chochła
  - Pojemnik do gotowania na parze
  - Pojemnik do jogurtu
  - Przewód zasilający

Panel sterowania:



- A. Podtrzymywanie temperatury/Wyłączenie grzania
- B. Timer
- C. Temperatura
- D. Godziny
- E. Minuty
- F. Ustawienia niestandardowe
- G. Menu
- H. Przycisk włączający - Start
- I. Wskaźnik temperatury
- J. Włączone elementy grzewcze
- K. Zegar
- L. Opóźnienie startu
- M. Kontrolka timera

#### 3.2. Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy:

- Przed pierwszym użyciem zdemontować wszystkie elementy i umyć je jak również umyć całe urządzenie.
- Nie pozostawiać wilgoci. Wysuszyć urządzenie ręcznikiem papierowym.
- Zamontować wyposażenie urządzenia.
- Przestrzeń pomiędzy grzałką, a misą powinna być wolna od zanieczyszczeń.

Użytkowanie:

- Po przygotowaniu składników należy je umieścić w misie urządzenia.
- Umieścić misę wewnątrz urządzenia.
- Zamknąć szczelną pokrywę.
- Podłączyć urządzenie do zasilania.
- Wybrać przyciskiem Menu program lub dostosować parametry gotowania – Customised Setting.
- Pokrywę urządzenia otwierać dopiero w momencie, kiedy z zaworu bezpieczeństwa przestanie wydobywać się para
- Podczas użytkowania urządzenia należy stosować się do poniższych zaleceń, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu pożywienia:
- Do mieszania zaleca się używać przeznaczonych do użytku z żywnością i niepowodujących zarysowań przyborów kuchennych.
- Nie ciąć jedzenia wewnątrz misy.
- Nie wlewać octu itp. do wnętrza misy, może to zniszczyć powłokę nieprzywierającą.
- Po dłuższym użytkowaniu misa może zmienić kolor ze względu na kontakt z wodą oraz z detergentami. Jest to naturalny proces i nie wpływa na bezpieczeństwo użytkownika.

Zabezpieczenia

- Urządzenie posiada zabezpieczenie przed utworzeniem się nadmiernego ciśnienia wewnątrz urządzenia.

W momencie przekroczenia dopuszczalnej wartości zawór bezpieczeństwa unosi się wypuszczając parę na zewnątrz, a co za tym idzie obniżając ciśnienie.

#### 3.3. Praca z urządzeniem

OPIS PANELU STERUJĄCEGO/ DODATKOWYCH OPCJI:

- Start:
  - Po umieszczeniu w urządzeniu pojemnika podłączyć urządzenie do zasilania. Po zaświeceniu się przycisku Start urządzenie jest gotowe do użycia.
  - Po wybraniu programu pracy przycisnąć przycisk start przez 2 sekundy
  - Aby zmienić program w trakcie pracy poprzedniego należy nacisnąć przycisk Keep Warm/ Off.
  - Mins & Hours -dostosowywanie czasu pracy: Nacisnąć przycisk Customize Setting w celu ręcznej zmiany czasu pracy. Każde naciśnięcie przycisku Mins wydłuża czas pracy o 5 minut. Każde naciśnięcie przycisku Hour zwiększa czas gotowania o jedną godzinę. Zmieniony czas wyświetli się na wyświetlaczu.
  - W zależności od wybranego programu gotowania możliwe dostosowanie czasu różni się. Opcja niedostępna w programie Rice Cooking.
  - Temp - dostosowywanie temperatury pracy: Każde przyciśnięcie przycisku Temp zwiększa ciepłotę obróbki o 50oF/ 10oC.
  - Programy w których działa funkcja Temp: Frying oraz Customize Setting.
  - Menu:
    - Menu jest to przycisk nawigacji pomiędzy programami. Lampka kontrolna wskazuje obecnie wybrany program. Po wskazaniu wybranego programu przycisnąć przycisk Start w celu rozpoczęcia jego użytkowania. Na zegarze pokazany będzie pozostały czas pracy.
    - Preset - opóźnienie startu: Aby odłożyć start programu należy przyciskami Mins/ Hours ustawić czas o jaki opóźnić start. Po upływie ustawionego czasu program włączy się automatycznie.
    - Programy w których działa funkcja Preset: Cake, Baking, Yoghurt, Broad, Beans Soup, Crust, Oatmeal, Milk Porridge, Stewing, Pasta, Dessert, Rice Cooking, Frying, Pizza.
    - Opcja niedostępna w programie Reheat.
    - Keep Warm/Off – podtrzymanie temperatury/ wyłączenie programu: Urządzenie automatycznie przejdzie w stan utrzymywania temperatury po zakończeniu programu. Przycisk podświetla się w trakcie trwania programu.
    - Po 24 godzinnym cyklu urządzenie przejdzie w stan bezczynności. W celu ponownego włączenia programu należy nacisnąć przycisk Keep Warm/ Off ponownie.
    - Customize Settings - dostosowywanie ustawień: Po wybraniu opcji Customize Setting należy wybrać parametr gotowania tj. Temp - temperaturę oraz Time - czas gotowania. Podstawowe parametry pracy programu: czas – 5 min, temperatura 248°F/120°C.

TRYBY PRACY URZĄDZENIA:

- Tryb bezczynności: Tryb uaktywnia się:



- » Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania (przycisk Start zostanie podświetlony, wyświetlacz LCD pozostanie wyłączony);
- » Po wciśnięciu przez 5 sekund przycisku Start lub po zakończeniu trybu Keep Warm (urządzenie przejdzie w tryb beczynności).
- Tryb pracy programu:  
Tryb jest aktywny po wybraniu programu pracy oraz wciśnięciu przycisku Start (kontrolka programu będzie podświetlona, a na zegarze pojawi się czas pracy).
- Tryb opóźnienia startu:  
Tryb jest aktywny w trakcie opóźnienia Startu urządzenia. Przyciski Preset oraz Start pozostają podświetlone, na zegarze pokazany jest pozostały czas. Po minięciu ustawionego czasu odłożenia rozpoczęcia pracy, program włączy się automatycznie.
- Tryb utrzymywania temperatury:  
Tryb aktywuje się bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania. Przycisk Keep Warm/Off pozostaje przez cały czas podświetlony. Po minięciu 24 godzin pracy w trybie utrzymywania temperatury urządzenie automatycznie przejdzie w Tryb beczynności.

## PROGRAMY PRACY URZĄDZENIA:

Lp.	Program	Domyślny czas pracy [min]
1	Cake (Ciasto)	01:00
2	Soup (Zupa)	01:00
3	Stewing (Duszenie)	02:00
4	Frying (Smażenie)	00:30
5	Baking (Pieczenie)	00:30
6	Crust (Zapiekanie)	01:00
7	Pasta (Makaron)	00:08
8	Pizza	00:20
9	Yoghurt (Jogurt)	08:00
10	Oatmeal (Owsianka)	00:05
11	Dessert (Deser)	01:00
12	Steaming (Gotowanie na parze)	00:05
13	Broad beans (Gotowanie bobu)	01:00
14	Milk Porridge (Mleczna owsianka)	00:35
15	Rice cooking (Gotowanie ryżu)	00:25
16	Reheat (Odzgrzewanie potraw)	00:20

Lp.	Zakres regulacji czasu	Temperatura [°F]
1	00:30-03:30	248-257
2	01:00-04:00	204.8-215.6
3	01:00-08:00	204.8-215.6
4	00:10-01:00	320
5	00:10-02:30	257-266
6	00:20-02:00	248-284
7	00:08-00:20	208.4-215.6
8	00:20-01:00	244.4-257
9	06:00-12:00	100.4-107.6
10	00:05-01:00	197.6-206.6
11	01:00-04:00	197.6-206.6
12	00:05-01:00	208.4-215.6
13	01:00-04:00	206.6-212
14	00:10-01:00	197.6-206.6
15	00:20-1:00	248-262.4
16	00:10-01:00	244.4-257

Lp.	Temperatura [°C]
1	120-125
2	96-102
3	96-102
4	160
5	125-130
6	120-140
7	98-102
8	118-125
9	38-42
10	92-97
11	92-97
12	98-102
13	97-100
14	92-97
15	120-128
16	118-125

Program po wybraniu podświetli się na wyświetlaczu LCD. Wyświetlone zostaną również temperatura i czas pracy dla tego programu.

## 3.4. Czyszczenie i konserwacja

- Przed każdym czyszczeniem, a także jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i całkowicie ochłodzić urządzenie.

- Do czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie środki niezawierające substancji żrących.
- Zabrania się zanurzania oraz spryskiwania urządzenia strumieniem wody. Zakaz ten nie dotyczy wyjmowanej miski.
- Misę urządzenia czyścić delikatnie płynem do naczyń oraz gąbką. Po umyciu wysuszyć szmatką lub ręcznikiem papierowym.
- Do czyszczenia pokrywy i obudowy urządzenia używać wilgotną ściereczkę lub wilgotny ręcznik papierowy.
- Zawór wylotowy pary czyścić po każdym użyciu. Ostrożnie wyjąć zawór i przepłukać pod bieżącą wodą. Wysuszyć przed ponowną instalacją.



- Kondensator wilgoci po każdym użyciu opróżnić i wycierać z cieczy.



- Po każdym czyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć, zanim urządzenie zostanie ponownie użyte.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.

## KOMUNIKATY BŁĘDÓW NA WYŚWIETLACZU LED:

Kod błędu	Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
E1/E2	Urządzenie przestało pracować i nie reaguje na polecenia	temperatura gotowania $\leq 27^{\circ}C$ .	Skontaktować się z serwisem producenta.
E3/E4		temperatura gotowania $\geq 230^{\circ}C$	

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru
Název výrobku	Multifunkční hrnec
Model	BCMk-860-BK
Jmenovité napětí napájení [V~]/Frekvence [Hz]	230VAC/50Hz
Jmenovitý výkon [W]	860
Kapacita [l]	5
Rozměry [mm]	380x290x240
Hmotnost [kg]	3,80
Teplotní rozsah [°C]	104°F-320°F 40°C-160°C

## 1. Všeobecný popis

Návod slouží jako nápověda pro bezpečné a spolehlivé používání. Výrobek je navržen a vyroben přesně podle technických údajů s použitím nejnovějších technologií a komponentů a se zachováním nejvyšších jakostních standardů.

**PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A SNAŽTE SE JEJ POCOHPIT.**

Pro zajištění dlouhého a spolehlivého fungování zařízení provádějte pravidelný servis a údržbu v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Technické údaje a specifikace uvedené v návodu k obsluze jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny pro zvýšení kvality.

## Vysvětlení symbolů

	Výrobek splňuje požadavky příslušných bezpečnostních norem.
	Před použitím se seznamte s návodem.
	Recyklovatelný výrobek.
	<b>UPOZORNĚNÍ!</b> nebo <b>VAROVÁNÍ!</b> nebo <b>PAMATUJTE!</b> popisující danou situaci. (všeobecná výstražná značka)
	Varování! Horký povrch může způsobit popálení
	K použití pouze ve vnitřních prostorech

**POZOR!** Obrázky v tomto návodu jsou ilustrační. V některých detailech se od skutečného vzhledu stroje mohou lišit.

Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

## 2. Bezpečnost používání

**POZNÁMKA!** Přečtěte si tento návod včetně všech bezpečnostních pokynů. Nedodržování návodu a pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru a/nebo těžkému úrazu nebo smrti.

Pojem „zařízení“ nebo „výrobek“ v bezpečnostních pokynech a návodu se vztahuje na Multifunkční hrnec. Zařízení nepoužívejte v prostředí s velmi vysokou vlhkostí/ v přímé blízkosti nádrží s vodou. Zařízení nenořte do vody.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nezakrývejte vstupní a výstupní otvory vzduchu.

## 2.1. Elektrická bezpečnost

- Zástrčka zařízení odpovídá zásuvce. Zástrčku neupravujte žádným způsobem. Originální zástrčky a příslušné zásuvky snižují nebezpečí úrazu elektrickým proudem
- Nedotýkejte se uzemněných předmětů jako jsou trubky, topidla, kamna a chladničky. Pokud je zařízení uzemněno, existuje zvýšené nebezpečí úrazu elektrickým proudem v následku působení deště, mokrého povrchu a práce se zařízením ve vlhkém prostředí. Proniknutí vody do zařízení zvyšuje nebezpečí jeho poškození a úrazu elektrickým proudem.
- Zařízení se nedotýkejte mokřima nebo vlhkými rukama
- Napájecí kabel nepoužívejte na jiné účely, než na které je určen. Nikdy jej nepoužívejte k přenášení zařízení nebo k vytahování zástrčky ze síťové zásuvky. Držte jej mimo dosah tepla, oleje, ostřích hran nebo rotujících dílů. Poškozené nebo zamotané elektrické napájecí kabely zvyšují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Pokud není možné vyhnout se práci se zařízením ve vlhkém prostředí, používejte přitom proudový chránič (RCD). Používání RCD snižuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

## 2.2. Bezpečnost na pracovišti

- Na pracovišti udržujte pořádek a dobré osvětlení. Nepořádek nebo špatné osvětlení mohou vést k úrazům. Buďte předvídaví a sledujte, co se během práce kolem vás děje. Při práci se zařízením vždy zachovávejte zdravý rozum.
- Se zařízením nepracujte ve výbušném prostředí, například v přítomnosti hořlavých kapalin, plynů nebo prachu. Zařízení vytváří jiskřiny, skrze které může dojít ke vznícení prachu nebo výparů.
- Pokud máte pochybnosti o tom, zda zařízení funguje správně, kontaktujte servis výrobce.
- Opravy zařízení může provádět pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
- V případě vzniku požáru k hašení zařízení pod napětím používejte pouze práškové nebo sněhové hasicí přístroje (CO<sub>2</sub>).

**POZNÁMKA!** Při práci se zařízením chraňte děti a jiné nepovolané osoby.

## 2.3. Osobní bezpečnost

- Nepoužívejte elektrické nářadí, jste-li unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků, které významně snižují schopnost ovládat zařízení.
- Zařízení není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými psychickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez příslušných zkušeností a/nebo znalostí, ledaže jsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak zařízení obsluhovat
- Při práci se zařízením buďte pozorní, řiďte se zdravým rozumem. Chvilka nepozornosti při práci může vést k vážnému úrazu.
- Horká pára unikající z pojistného ventilu může způsobit popálení.

- Pravidelně kontrolujte průchodnost pojistného ventilu. Nepoužívejte zařízení s poškozeným pojistným ventilem.
- Pokud je v hrnci vysoký tlak páry, neotevírejte víko zařízení.
- Upozornění: Kovové části víka a krytu mohou být horké a způsobit popálení kůže.
- Potravinu vařte pouze a výlučně ve vyjímatelné misce. Potraviny nepřipravujte přímo ve vnitřním prostoru zařízení. Může to poškodit zařízení.

## 2.4. Bezpečné používání zařízení

- Zařízení nepřetěžujte. Pro daný úkol používejte vždy správný typ nářadí. Správně zvolené nářadí lépe a bezpečněji provede práci, pro kterou bylo navrženo.
- Zařízení nepoužívejte, pokud spínač pro zapnutí a/ nebo vypnutí zařízení nefunguje správně. Zařízení, které nelze ovládat spínačem, je nebezpečné a musí být opraveno.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky před jakýmkoliv seřízením, výměnou příslušenství nebo odložením zařízení. Toto opatření snižuje riziko náhodného zapnutí.
- Nepoužívaná zařízení uchovávejte mimo dosah dětí a osob, které nejsou seznámeny se zařízením nebo návodem k obsluze. Zařízení jsou nebezpečná v rukou nezkušených uživatelů.
- Zařízení udržujte v dobrém technickém stavu. Kontrolujte před každou prací jeho celkový stav i jednotlivé díly a ujistěte se, že je vše v dobrém stavu, a nehrozí tak uživatelé při práci se zařízením žádné nebezpečí. V případě zjištění poškození nechte zařízení opravit.
- Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
- Opravu a údržbu zařízení by měly provádět pouze kvalifikované osoby za výhradního použití originálních náhradních dílů. Zajistí to bezpečné používání zařízení.
- Pro zachování navržené mechanické integrity zařízení neodstraňujte předem namontované kryty nebo neuvolňujte šrouby.
- Nepřesouvejte, nepřenašejte a neotáčejte zařízení v provozu.
- Pravidelně čistěte zařízení, aby nedošlo k trvalému usazování nečistot
- Nezakrývejte vstupní a výstupní otvor vzduchu

**POZNÁMKA!** Přestože zařízení bylo navrženo tak, aby bylo bezpečné, mělo vhodná zabezpečení i přes použití dodatečných zabezpečovacích prvků uživatele, nadále existuje malé nebezpečí úrazu nebo poranění při práci se zařízením. Doporučuje se zachovat opatrnost a zdravý rozum při jeho používání.

**UPOZORNĚNÍ!** Buďte opatrní při vaření pěnivých složek (např. mléko, luštěniny) a rychle bobtnajících (např. rýže, kaše), protože když je vložíte do příliš velkého množství vody ve vyjímatelné misce, mohou vykypět

**UPOZORNĚNÍ!** Pokud budete otevírat pojistný ventil ručně (než tlak uvnitř zařízení sám klesne), buďte velmi opatrní – existuje vysoké riziko, že unikající pára vám popálí ruce.

**UPOZORNĚNÍ!** Nedotýkejte se pojistného ventilu holými rukama, pokud je v zařízení pára pod tlakem.

**UPOZORNĚNÍ!** Buďte velmi opatrní při otevírání víka, pokud se uvnitř nacházejí složky s kašovitou konzistencí. Mohly by vystříknout.

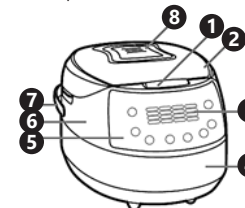
## 3. Zásady používání

Zařízení je určeno na vaření jídel z výrobků určených ke konzumaci.



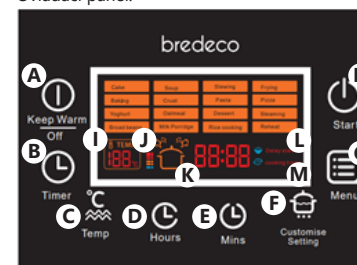
**Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.**

## 3.1. Popis zařízení



- Tlačítko otevírající kryt
- Poklop
- Displej
- Podstavec
- Ovládací panel
- Kryt
- Úchyt
- Pojistný ventil
- Příslušenství
  - hrnec s odměrkou
  - Lžice na rýži
  - naběračka
  - Nádoba na vaření na páře
  - Nádoba na jogurt
  - Napájecí kabel

## Ovládací panel:



- Udržování teploty/Vypnutí ohřevu
- Časovač
- Teplota
- Hodiny

- E. Minuty
- F. Nestandardní nastavení
- G. Menu
- H. Tlačítko zapínání - Start
- I. Ukazatel teploty
- J. Zapnuté ohřívací díly
- K. Hodiny
- L. Zpoždění startu
- M. Kontrolka časovače

3.2. Příprava k práci

Před prvním použitím je třeba:

- Před prvním použitím demontujte všechny díly a umyjte je, a také umyjte celé zařízení.
- Nezaněchávejte vlhkost. Zařízení vysušte papírovým ručníkem.
- Namontujte vybavení zařízení.
- Prostor mezi ohřívacem a mísou nesmí obsahovat nečistoty.

Používání:

- Po přípravě složek je třeba je umístit v míse zařízení.
- Mísu umístíte vevnitř zařízení.
- Těsně zavřete kryt.
- Zařízení zapojte do napájení.
- Tlačítkem Menu zvolte program nebo přizpůsobte parametry vaření – Customised Setting.
- Víko zařízení otevřete teprve tehdy, když z pojistného ventilu přestane unikat pára.
- Během používání zařízení je třeba dodržovat níže uvedené doporučení za účelem vyhnout se poškození povlaku chránícího před přilepováním se jídla:
- K míchání používejte kuchyňské náčiní určené pro styk s potravinami nezpůsobující poškrábání.
- Jídlo neřežte vevnitř mísy.
- Nevlévejte ocet a pod. do vnitřní mísy, může to zničit povlak chránící před přilepováním se jídla.
- Po delším používání mísa může změnit barvu z důvodu kontaktu s vodou a s čistícími prostředky. Je to přirozený proces a neovlivňuje bezpečnost používání.

Ochrana

Zařízení má ochrany před vytvořením nadměrného tlaku vevnitř zařízení. V okamžiku překročení povolené hodnoty bezpečnostní ventil se zvedne a vypustí páru ven, a co je s tím spojeno, sníží tlak.

3.3. Práce se zařízením

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU/ DOPLŇKOVÝCH MOŽNOSTÍ:

- Start:  
Po umístění nádoby v zařízení zapojte zařízení do napájení. Po zasvícení tlačítka Start je zařízení připraveno k použití.  
Po zvolení pracovního programu stisknete tlačítko start po dobu 2 vteřin.  
Za účelem změny programu během práce předchozího programu je třeba stisknout tlačítko Keep Warm/ Off.
- Mins & Hours - přizpůsobení doby práce:  
Stisknete tlačítko Customise Setting za účelem ruční změny doby práce. Každé stisknutí tlačítka Hour zvyšuje dobu přípravy o jednu hodinu. Změněný čas se znázorní na displeji.  
V závislosti na zvoleném programu vaření se možnost přizpůsobení doby liší.

Možnost nedostupná v programu Rice Cooking.

- Temp – přizpůsobení pracovní teploty:  
Každé stisknutí tlačítka Temp zvyšuje teplotu ohřevu o 50oF/ 10oC.  
Programy v jakých funguje funkce Temp: Frying a Customize Setting.
- Menu:  
Menu je to tlačítko navigace mezi programy. Kontrolní lampička ukazuje aktuálně zvolený program. Po označení zvoleného programu stisknete tlačítko Start za účelem zahájení jeho používání. Na hodinách se znázorní zbývající doba práce.
- Preset - zpoždění startu:  
Za účelem odložení startu programu je třeba tlačítka Mins/ Hours nastavit dobu o jakou pozdíte start. Po uplynutí nastavené doby se program automaticky zapne.  
Programy v jakých funguje funkce Preset: Cake, Baking, Yoghurt, Broad, Beans Soup, Crust, Oatmeal, Milk Porridge, Stewing, Pasta, Dessert, Rice Cooking, Frying, Pizza.  
Možnost nedostupná v programu Reheat.
- Keep Warm/Off – udržení teploty/ vypnutí programu:  
Zařízení automaticky přejde do stavu udržení teploty po ukončení programu. Tlačítko je podsvíceno během trvání programu.  
Po 24 hodinovém cyklu zařízení přejde do stavu nečinnosti. Za účelem opětovného zapnutí programu je třeba opětovně stisknout tlačítko Keep Warm/ Off.
- Customise Settings - přizpůsobování nastavení:  
Po zvolení možnosti Customise Setting je třeba zvolit parametr vaření tj. Temp – teplotu a Time – dobu vaření.  
Základní pracovní parametry programu: čas – 5 min, teplota 248°F/120°C.

PRACOVNÍ REŽIMY ZAŘÍZENÍ:

- Režim nečinnosti:  
Režim se aktivuje:  
» Po zapojení zařízení do zdroje napájení (tlačítko Start bude podsvíceno, LCD bude vypnutý);  
» Po stisknutí po dobu 5 vteřin tlačítka Start nebo po ukončení režimu Keep Warm (zařízení přejde do režimu nečinnosti).
- Režim práce programu:  
Režim je aktivní po zvolení programu práce a stisknutí tlačítka Start (kontrolka programu bude podsvícena, a na hodinách se znázorní doba práce).
- Režim zpoždění startu:  
Režim je aktivní během zpoždění Startu zařízení. Tlačítka Preset a Start zůstávají podsvícené, na hodinách je znázorněna zbývající doba. Po uplynutí nastavené doby odložení zahájení práce, se program automaticky zapíná.
- Režim udržování teploty:  
Režim se aktivuje přímo po ukončení cyklu vaření. Tlačítko Keep Warm/Off po celou dobu zůstává podsvíceno.  
Po uplynutí 24 hodin práce v režimu udržování teploty zařízení automaticky přejde do Režimu nečinnosti.

PRACOVNÍ PROGRAMY ZAŘÍZENÍ:

č.p.	Program	Předvolená doba práce [min]
1	Cake (Koláč)	01:00
2	Soup (Polívka)	01:00
3	Stewing (Dušení)	02:00
4	Frying (Smažení)	00:30
5	Baking (Pečení)	00:30
6	Crust (Zapékání)	01:00
7	Pasta (Těstoviny)	00:08
8	Pizza	00:20
9	Yoghurt (Jogurt)	08:00
10	Oatmeal (Ovesná kaše)	00:05
11	Dessert (Dezert)	01:00
12	Steaming (Vaření na páře)	00:05
13	Broad beans (Vaření bobu)	01:00
14	Milk Porridge (Mléčná ovesná kaše)	00:35
15	Rice cooking (Vaření rýže)	00:25
16	Reheat (Ohřívání jídla)	00:20

č.p.	Rozsah regulace času	Teplotní rozsah [°F]
1	00:30-03:30	248-257
2	01:00-04:00	204.8-215.6
3	01:00-08:00	204.8-215.6
4	00:10-01:00	320
5	00:10-02:30	257-266
6	00:20-02:00	248-284
7	00:08-00:20	208.4-215.6
8	00:20-01:00	244.4-257
9	06:00-12:00	100.4-107.6
10	00:05-01:00	197.6-206.6
11	01:00-04:00	197.6-206.6
12	00:05-01:00	208.4-215.6
13	01:00-04:00	206.6-212
14	00:10-01:00	197.6-206.6
15	00:20-1:00	248-262.4
16	00:10-01:00	244.4-257

č.p.	Teplotní rozsah [°C]
1	120-125
2	96-102
3	96-102
4	160
5	125-130
6	120-140
7	98-102
8	118-125
9	38-42
10	92-97
11	92-97
12	98-102
13	97-100
14	92-97
15	120-128
16	118-125

Program se po zvolení znázorní na LCD displeji. Taky budou znázorněny teplota a doba práce pro tento program.

3.4. Čištění a údržba

- Před každým čištěním nebo údržbou a také pokud zařízení nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku a nechte zařízení zcela vychladnout.
- K čištění povrchu používejte výhradně prostředky neobsahující žíravé látky.
- Zařízení neponořujte do vody a nepostříkujte proudem vody. Tento zákaz neplatí pro vyjímatelnou mísku.
- Mísu zařízení čistíte jemně prostředkem na mytí nádobí a hubou. Po umytí vysušte hadříkem nebo papírovým ručníkem.
- Pro čištění krytu a skříně zařízení používejte vlhký hadřík nebo vlhký papírový ručník.
- Výpustný ventil páry čistíte po každém použití. Opatrně vyndejte ventil a propláchněte jej pod tekoucí vodou. Před opětovným instalováním jej vysušte.



- Kondenzátor vlhkosti po každém použití vyprázdněte a utřete do sucha od tekutin.



- Po každém čištění je nutno všechny prvky dobře osušit, než bude zařízení opět použito.
- Zařízení skladujte na suchém a chladném místě, chráněném proti vlhkosti a přímému slunečnímu záření.

SDĚLENÍ CHYB NA LED DISPLEJI:

Kód chyby	Problém	Možná příčina	Vyřešení problému
E1/E2	Zařízení přestalo pracovat a nereaguje na pokyny	Teplota vaření $\leq 27^{\circ}\text{C}$	Kontaktujte servis výrobce.
E3/E4		Teplota vaření $\geq 230^{\circ}\text{C}$	

#### DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur des paramètres
Nom du produit	Multicuisineur
Modèle	BCMK-860-BK
Tension nominale [V~/Fréquence [Hz]	230VAC/50Hz
Puissance nominale [W]	860
Contenance [l]	5
Dimensions [mm]	380x290x240
Poids [kg]	3,80
Plage de température [°C]	104°F-320°F 40°C-160°C







#### 1. Description générale


L'objectif du présent manuel est de favoriser une utilisation sécuritaire et fiable de l'appareil. Le produit a été conçu et fabriqué en respectant étroitement les directives techniques applicables et en utilisant les technologies et composants les plus modernes. Il est conforme aux normes de qualité les plus élevées.

**LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MANUEL ET ASSUREZ-VOUS DE BIEN LE COMPRENDRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

Afin de garantir le fonctionnement fiable et durable de l'appareil, il est nécessaire d'utiliser et d'entretenir ce dernier conformément aux consignes figurant dans le présent manuel. Les caractéristiques et les spécifications contenues dans ce document sont à jour. Le fabricant se réserve le droit de procéder à des modifications à des fins d'amélioration du produit.


#### Symboles

	Ce produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
	Respectez les consignes du manuel.
	Collecte séparée.
	ATTENTION!, AVERTISSEMENT! et REMARQUE! attirent l'attention sur des circonstances spécifiques (symboles d'avertissement généraux).
	Attention! Surfaces chaudes. Risque de brûlures.
	Pour l'utilisation intérieure uniquement.

 **REMARQUE!** Les illustrations contenues dans le présent manuel sont fournies à titre explicatif. Votre appareil peut ne pas être identique.

La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Toutes les autres versions sont des traductions de l'allemand.

#### 2. Consignes de sécurité

 **ATTENTION!** Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des instructions et des consignes de sécurité peut entraîner des chocs électriques, un incendie, des blessures graves ou la mort.


Les notions de « appareil » et de « produit » présentes dans les descriptions et les consignes du manuel se rapportent au multicuisineur. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où le taux d'humidité est très élevé, ni à proximité immédiate de récipients d'eau. Ne mouillez pas l'appareil. Risque de chocs électriques! Ne couvrez pas les entrées et les sorties d'air.

#### 2.1. Sécurité électrique

- La fiche de l'appareil doit être compatible avec la prise électrique. Ne modifiez d'aucune façon la fiche électrique. L'utilisation de la fiche originale et d'une prise électrique adaptée diminue les risques de chocs électriques.
- Évitez de toucher aux composants mis à la terre comme les tuyaux, les radiateurs, les fours et les réfrigérateurs. Le risque de chocs électriques augmente lorsque votre corps est mis à la terre par le biais de surfaces trempées et d'un environnement humide. La pénétration d'eau dans l'appareil accroît le risque de dommages et de chocs électriques.
- Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains sont humides ou mouillées.
- N'utilisez pas le câble d'une manière différant de son usage prévu. Ne vous en servez jamais pour porter l'appareil. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil. Tenez le câble à l'écart de la chaleur, de l'huile, des arêtes vives et des pièces mobiles. Les câbles endommagés ou soudés augmentent le risque de chocs électriques.
- Si vous n'avez d'autre choix que de vous servir de l'appareil dans un environnement humide, utilisez un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR). Un DDR réduit le risque de chocs électriques.

#### 2.2. Sécurité au travail

- Veillez à ce que votre poste de travail soit toujours propre et bien éclairé. Le désordre ou un éclairage insuffisant peuvent entraîner des accidents. Soyez prévoyant, observez les opérations et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil dans les zones à risque d'explosion, par exemple à proximité de liquides, de gaz ou de poussières inflammables. Certains appareils peuvent produire des étincelles susceptibles d'enflammer la poussière et les vapeurs.
- En cas d'incertitude quant au fonctionnement correct de l'appareil, contactez le service client du fabricant.
- Seul le service du fabricant peut effectuer des réparations. Ne tentez aucune réparation par vous-même!
- En cas de feu ou d'incendie, utilisez uniquement des extincteurs à poudre ou au dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) pour éteindre les flammes sur l'appareil.

 **REMARQUE!** Veillez à ce que les enfants et les personnes qui n'utilisent pas l'appareil soient en sécurité durant le travail.

#### 2.3. Sécurité des personnes

- N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes fatigué, malade, sous l'effet de drogues ou de médicaments et que cela pourrait altérer votre capacité d'utiliser l'appareil.
- Cette machine n'est pas conçue pour être utilisée par les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont limitées (enfants y compris), ni par des personnes sans expérience



ou connaissances adéquates, à moins qu'elles se trouvent sous la supervision et la protection d'une personne responsable ou qu'une telle personne leur ait transmis des consignes appropriées en lien avec l'utilisation de la machine.

- c) Soyez attentif et faites preuve de bon sens lors que vous utilisez l'appareil. Un moment d'inattention pendant le travail peut entraîner des blessures graves.
- d) La vapeur chaude qui sort de la soupape de sécurité peut causer des brûlures.
- e) Vérifiez régulièrement la perméabilité de la soupape de sécurité. Il est défendu d'utiliser l'appareil si la soupape de sécurité est endommagée.
- f) N'ouvrez pas le couvercle de l'appareil lorsque son contenu est sous pression.
- g) Remarque: Les parties métalliques du couvercle et du boîtier peuvent être chaudes et causer des brûlures.
- h) Faites cuire les aliments uniquement dans la cuve amovible. Il est défendu de préparer la nourriture directement dans le boîtier de l'appareil, sans utiliser la cuve amovible. Cela peut endommager l'appareil.

#### 2.4. Utilisation sécuritaire de l'appareil

- a) Ne faites pas surchauffer l'appareil. Utilisez les outils appropriés à l'usage que vous en faites. Le choix d'appareils appropriés et l'utilisation soignée de ceux-ci produisent de meilleurs résultats.
- b) N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur MARCHE/ARRÊT ne fonctionne pas correctement. Les appareils qui ne peuvent pas être contrôlés à l'aide d'un interrupteur sont dangereux et doivent être réparés. Débranchez l'appareil avant de procéder à tout réglage, changement d'accessoire, ou mise de côté d'outils. Cette mesure préventive réduit le risque de mise en marche accidentelle.
- c) Les outils qui ne sont pas en cours d'utilisation doivent être mis hors de portée des enfants et des personnes qui ne connaissent ni l'appareil, ni le mode d'emploi s'y rapportant. Entre les mains de personnes inexpérimentées, ce genre d'appareils peut représenter un danger.
- d) Maintenez l'appareil en parfait état de marche. Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de dommages généraux et au niveau des pièces mobiles (assurez-vous qu'aucune pièce ni composant n'est cassé et vérifiez que rien ne compromet le fonctionnement sécuritaire de l'appareil). En cas de dommages, l'appareil doit impérativement être réparé avant d'être utilisé de nouveau.
- e) Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- f) La réparation et l'entretien des appareils doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié, à l'aide de pièces de rechange d'origine. Cela garantit la sécurité d'utilisation.
- g) Pour garantir l'intégrité opérationnelle de l'appareil, les couvercles et les vis posés à l'usine ne doivent pas être retirés.
- h) Il est défendu de pousser, de déplacer ou de tourner l'appareil pendant son fonctionnement.
- i) Nettoyez régulièrement l'appareil pour en prévenir l'encrassement.
- j) Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air

**ATTENTION!** Bien que l'appareil ait été conçu en accordant une attention spéciale à la sécurité et qu'il

comporte des dispositifs de protection ainsi que des caractéristiques de sécurité supplémentaires, il n'est pas possible d'exclure entièrement tout risque de blessure lors de son utilisation. Nous recommandons de faire preuve de prudence et bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.

**REMARQUE!** Faites preuve de prudence lorsque vous faites cuire des aliments qui produisent de la mousse (tels que le lait et les légumineuses) et gonflent rapidement (comme le riz et la bouillie), car ils peuvent déborder de la cuve amovible s'ils sont en trop grandes quantités.

**ATTENTION!** Si la soupape de sécurité est ouverte manuellement (avant que la pression à l'intérieur de l'appareil ne diminue d'elle-même), il faut faire très attention – il existe un risque élevée de brûlures aux mains.

**REMARQUE!** Nous conseillons de ne pas toucher la soupape de sécurité directement avec les mains lorsque l'intérieur de l'appareil est sous pression.

**REMARQUE!** Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil et que celui-ci contient des produits à consistance pâteuse. Il existe un risque d'éclaboussures.

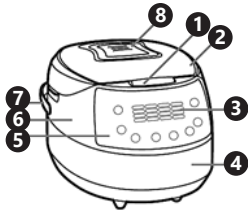
#### 3. Conditions d'utilisation

Cet appareil est conçu pour assurer la cuisson d'aliments destinés à la consommation humaine.



**L'utilisateur porte l'entière responsabilité pour l'ensemble des dommages attribuables à un usage inapproprié.**

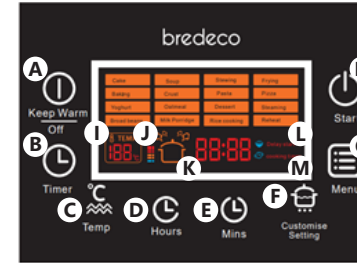
#### 3.1. Description de l'appareil



1. Bouton d'ouverture du couvercle
2. Couvercle
3. Écran
4. Base
5. Panneau de commande
6. Boîtier
7. Poignée
8. Soupape de sécurité
9. Accessoires
  - Tasse à mesurer
  - Cuillère à riz
  - Louche
  - Panier vapeur

- Récipient pour yaourt
- Câble d'alimentation

Panneau de commande:



- A. Maintien de la température/Arrêt de la cuisson
- B. Minuterie
- C. Température
- D. Heures
- E. Minutes
- F. Paramètres définis par l'utilisateur
- G. Menu
- H. Bouton de mise en marche
- I. Affichage de la température
- J. Éléments chauffants allumés
- K. Horloge
- L. Départ différé
- M. Affichage de la minuterie

#### 3.2. Préparation à l'utilisation

Avant la première utilisation:

- Avant la première utilisation, l'appareil et l'ensemble de ses éléments doivent être démontés et nettoyés.
- Éliminez bien toute humidité. Séchez l'appareil à l'aide d'une serviette en papier.
- Posez les accessoires.
- Aucune saleté ne doit se trouver entre les éléments chauffants et la cuve.

Utilisation:

- Après avoir préparé les ingrédients, mettez-les dans la cuve.
- Placez la cuve dans l'appareil.
- Fermez le couvercle correctement.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez un programme à l'aide du bouton Menu ou réglez les paramètres de cuisson souhaités - Customize setting.
- N'ouvrez le couvercle de l'appareil que lorsque la soupape de sécurité ne relâche plus de vapeur. Lorsque vous utilisez l'appareil, respectez les consignes suivantes pour éviter d'endommager le revêtement de la cuve et que les aliments ne se mettent à coller:
  - Utilisez uniquement l'appareil pour préparer les aliments pour lesquels il a été conçu et servez-vous des ustensiles fournis, qui ne laissent pas de rayures.
  - Ne coupez pas les aliments lorsqu'ils se trouvent dans la cuve.
  - Ne versez pas de vinaigre ou de produit similaire dans la cuve ; cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
  - Avec le temps, il est possible que la couleur du produit change en raison du contact avec l'eau et les

produits de nettoyage. C'est un processus naturel qui n'affecte pas la sécurité du produit.

Fonctions de sécurité

L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surpression. Lorsque la pression autorisée est dépassée, la soupape de sécurité se soulève, ce qui relâche de la vapeur et réduit la pression interne de l'appareil.

#### 3.3. Utilisation de l'appareil

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE/OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES:

- Start:
  - Après avoir inséré la cuve dans l'appareil, branchez l'appareil. Le bouton Start s'allume. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.
  - Sélectionnez un programme, puis appuyez sur le bouton Start pendant 2 secondes.
  - Pour modifier le programme sélectionné avant de démarrer la cuisson, appuyez sur le bouton Keep Warm / Off.
- Mins & Hours - Modification du temps de préparation:
  - Appuyez sur le bouton Customize Setting pour modifier le temps de préparation de façon manuelle. Le temps de préparation se prolonge de 5 minutes à chaque pression sur le bouton Mins. Il se prolonge d'une heure à chaque pression sur le bouton Hours. Le temps réglé s'affiche à l'écran.
  - Le réglage de temps diffère selon le programme de cuisson sélectionné.
  - Cette option n'est pas disponible pour le programme de cuisson du riz (Rice Cooking).
- Temp - Réglage de la température:
  - La température de cuisson augmente de 10 °C / 50 °F à chaque pression sur le bouton Temp.
  - Programmes dont la température peut être modifiée: Frying (friture) et Customize Setting.
- Menu:
  - Le bouton Menu permet de naviguer entre les différents programmes. Le voyant indique quel programme est actuellement sélectionné. Choisissez un programme, puis appuyez sur le bouton Start pour le lancer. Le temps de préparation restant s'affiche sur l'horloge.
  - Preset - Départ différé:
    - Pour retarder le début du programme, utilisez les boutons Minutes / Heures et réglez le délai après lequel la préparation doit débuter. Une fois ce temps écoulé, le programme démarre automatiquement.
    - Programmes pour lesquels Preset fonctionne: gâteau, cuisson au four, yaourt, soupe aux haricots, pâtes, dessert, riz, rôti, pizza.
    - Cette option n'est pas disponible pour le programme de réchauffage (Reheat).
  - Keep Warm / Off - Maintien de la température / Arrêt du programme:
    - L'appareil passe automatiquement au mode de maintien de la température à la fin du programme. Le bouton s'allume alors.
    - Après 24 heures, l'appareil passe en mode veille. Pour réactiver le programme, appuyez sur le bouton Keep Warm / Off.
  - Customize Settings - Modification des réglages:
    - Après avoir sélectionné l'option Customize Settings,



sélectionnez le paramètre de cuisson à modifier, p. ex. Temp - température et Time - temps de cuisson. Paramètres de base du programme: temps - 5 min, température 120°C/248°F.

#### MODES DE FONCTIONNEMENT:

- Mode de marche à vide:  
Ce mode est activé:
  - » Après le branchement de l'appareil (le bouton Start s'allume, l'écran LCD reste éteint);
  - » Après avoir appuyé sur le bouton Start pendant 5 secondes, ou à la fin du mode de maintien au chaud (l'appareil passe en mode veille).
- Mode de fonctionnement du programme:  
Ce mode s'active après qu'un programme de préparation a été sélectionné et que le bouton Start a été actionné (le programme est mis en surbrillance à l'écran et l'heure s'affiche).
- Mode de départ différé:  
Ce mode est actif pendant la période précédant le démarrage différé de l'appareil. Les boutons Preset et Start restent allumés, le temps restant s'affiche sur l'horloge. Une fois cette période écoulée, le programme démarre automatiquement.
- Mode de maintien de la température:  
Ce mode s'active immédiatement après la cuisson. Le bouton Keep Warm reste allumé en continu. Après 24 heures de fonctionnement, le mode de veille succède automatiquement au mode de maintien de la température.

#### PROGRAMME DE PRÉPARATION

N°	Programme	Durée standard [min]
1	Cake (Gâteau)	01:00
2	Soup (Soupe)	01:00
3	Stewing (Mijotage)	02:00
4	Frying (Friture)	00:30
5	Baking (Cuisson au four)	00:30
6	Crust (Gratin)	01:00
7	Pasta (Pâtes)	00:08
8	Pizza	00:20
9	Yoghurt (Yaourt)	08:00
10	Oatmeal (Flocons d'avoine)	00:05
11	Dessert	01:00
12	Steaming (Cuisson à la vapeur)	00:05
13	Broad beans (Haricots)	01:00
14	Milk Porridge (Bouillie d'avoine)	00:35
15	Rice cooking (riz)	00:25
16	Reheat (Réchauffage)	00:20

N°	Plage de réglage de temps	Plage de température [°F]
1	00:30-03:30	248-257
2	01:00-04:00	204.8-215.6
3	01:00-08:00	204.8-215.6
4	00:10-01:00	320
5	00:10-02:30	257-266
6	00:20-02:00	248-284
7	00:08-00:20	208.4-215.6
8	00:20-01:00	244.4-257
9	06:00-12:00	100.4-107.6
10	00:05-01:00	197.6-206.6
11	01:00-04:00	197.6-206.6
12	00:05-01:00	208.4-215.6
13	01:00-04:00	206.6-212
14	00:10-01:00	197.6-206.6
15	00:20-1:00	248-262.4
16	00:10-01:00	244.4-257

N°	Plage de température [°C]
1	120-125
2	96-102
3	96-102
4	160
5	125-130
6	120-140
7	98-102
8	118-125
9	38-42
10	92-97
11	92-97
12	98-102
13	97-100
14	92-97
15	120-128
16	118-125

Une fois qu'un programme a été sélectionné, il est mis en surbrillance sur l'écran LCD. La température et la durée de ce programme s'affichent également.

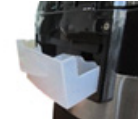
#### 3.4. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant chaque nettoyage et entretien, ainsi que quand il n'est pas en cours d'utilisation.

- Pour nettoyer les différentes surfaces, n'utilisez que des produits sans agents corrosifs.
- Il est défendu d'immerger l'appareil dans un liquide ou de l'asperger à l'aide d'un jet d'eau. Cette interdiction ne s'applique pas à la cuve amovible.
- Nettoyez la cuve à l'aide d'une éponge et de liquide vaisselle, en faisant attention à ne pas l'érafler. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon en papier.
- Nettoyez le couvercle et le boîtier avec un chiffon humide ou un essuie-tout humide.
- Nettoyez la soupape de sécurité après chaque utilisation. Pour ce faire, déposez la soupape et rincez-la à l'eau courante. Séchez-la, puis reposez-la.



- Videz le condenseur d'humidité après chaque utilisation et essuyez-le afin d'éliminer tout liquide.



- Laissez bien sécher tous les composants après chaque nettoyage avant de réutiliser l'appareil.
- Conservez l'appareil dans un endroit propre, frais et sec, à l'abri de l'humidité et des rayons directs du soleil.

#### MESSAGES D'ERREUR SUR L'AFFICHEUR LED:

Code d'erreur	Problème	Cause possible	Solution
E1/E2	L'appareil ne fonctionne plus et ne réagit plus aux commandes	Température de cuisson $\leq 27^{\circ} \text{C}$ .	Contactez le service du fabricant.
E3/E4		Température de cuisson $\geq 230^{\circ} \text{C}$	

## DATI TECNICI

Parametri – Descrizione	Parametri – Valore
Nome del prodotto	Multicooker
Modello	BCMK-860-BK
Tensione nominale [V~/]/ Frequenza [Hz]	230VAC/50Hz
Potenza nominale [W]	860
Capacità [l]	5
Dimensioni [mm]	380x290x240
Peso [kg]	3,80
Intervallo di temperatura [°C]	104°F-320°F 40°C-160°C

## 1. Descrizione generale

Questo manuale è stato concepito come aiuto per un uso sicuro ed affidabile del dispositivo. Il prodotto è stato rigorosamente progettato e realizzato secondo le direttive tecniche e attraverso l'utilizzo delle più moderne tecnologie e componenti, seguendo gli standard di qualità più elevati.

**PRIMA DELL'USO LEGGERE E COMPRENDERE  
ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI.**

Per un funzionamento lungo e affidabile del prodotto, è necessario prestare attenzione alle indicazioni. Ciò garantisce una corretta gestione e manutenzione del dispositivo, in conformità con le istruzioni fornite in questo manuale. I dati tecnici e le specifiche riportati in questo manuale sono aggiornati. Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche come parte del miglioramento della qualità del prodotto.

## Spiegazione dei simboli

	Il prodotto soddisfa le attuali norme di sicurezza
	Leggere attentamente le istruzioni
	Prodotto riciclabile
	ATTENZIONE! o AVVERTIMENTO! o NOTA! Per prestare attenzione a situazioni specifiche (simbolo di avvertimento generale)
	ATTENZIONE! Superficie calda. Pericolo di ustione
	Usare solo in ambienti chiusi.

**ATTENZIONE!** Le immagini in questo manuale sono puramente dimostrative per cui i singoli dettagli possono differire dall'aspetto reale dell'apparecchio.

Il manuale originale è stato scritto in tedesco. Le versioni in altre lingue sono traduzioni dalla lingua tedesca.

## 2. Sicurezza nell'impiego

**ATTENZIONE!** Leggere tutte le istruzioni d'uso e di sicurezza. Non prestare attenzione alle avvertenze e alle istruzioni può condurre a shock elettrici, incendi, gravi lesioni o addirittura al decesso.

Il termine „dispositivo“ o „prodotto“ nelle avvertenze e nella descrizione del manuale si riferisce al multicooker.

Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con umidità molto elevata/nelle immediate vicinanze di contenitori d'acqua. Non bagnare l'unità. Rischio di scossa elettrica! Non coprire le entrate e le uscite dell'aria.

## 2.1. Sicurezza elettrica

- La spina del dispositivo deve essere compatibile con la presa. Non cambiare la spina per nessun motivo. Le spine e le prese originali riducono il rischio di scosse elettriche.
- Evitare di toccare componenti a terra come tubazioni, radiatori, stufe e frigoriferi. Il rischio di scosse elettriche aumenta se il corpo viene messo in contatto con superfici umide o in un ambiente umido. Se l'acqua penetra nel dispositivo, aumenta il rischio di danni e scosse elettriche.
- Non toccare l'apparecchio con le mani umide o bagnate.
- Non utilizzare il cavo in modo improprio. Non utilizzarlo mai per trasportare l'apparecchio o rimuovere la spina. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, oli, bordi appuntiti e parti in movimento. I cavi danneggiati o saldati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- Se non è possibile evitare che il dispositivo venga utilizzato in un ambiente umido, utilizzare un interruttore differenziale. Un interruttore differenziale riduce il rischio di scosse elettriche.

## 2.2. Sicurezza sul lavoro

- Mantenere il posto di lavoro pulito e ben illuminato. Il disordine o una scarsa illuminazione possono condurre a incidenti. Prestare sempre attenzione, osservare che cosa viene fatto e utilizzare il buon senso quando si adopera il dispositivo.
- Non usare il dispositivo all'interno di luoghi altamente combustibili, per esempio in presenza di liquidi, gas o polvere infiammabili. Il dispositivo può produrre scintille in presenza di polvere o vapore infiammabili.
- Se non si è sicuri del corretto funzionamento del dispositivo, rivolgersi al servizio clienti del fornitore.
- Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dal servizio clienti del fornitore. Non eseguire le riparazioni da soli!
- In caso di incendio, utilizzare solo estintori a polvere o ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>).

**ATTENZIONE!** Quando si lavora con questo dispositivo, i bambini e le persone non coinvolte devono essere protetti.

## 2.3. Sicurezza personale

- Non è consentito l'uso del dispositivo in stato di affaticamento, malattia, sotto l'influenza di alcol, droghe o farmaci, se questi limitano la capacità di utilizzare il dispositivo.
- Questo dispositivo non è adatto per essere utilizzato da persone, bambini compresi, con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, così come da persone prive di adeguata esperienza e/o conoscenza, fatta eccezione per coloro che sono sorvegliati da un responsabile che si prenda carico della loro sicurezza e abbia ricevuto istruzioni dettagliate riguardo al funzionamento del dispositivo.
- Fare attenzione e usare il buon senso quando si utilizza il dispositivo. Un momento di disattenzione durante il lavoro può causare gravi lesioni.

- Il vapore caldo che fuoriesce dalla ventola di sicurezza può causare bruciate.
- Controllare regolarmente la permeabilità della ventola di sicurezza. Non è consentito utilizzare l'apparecchio con una valvola di sicurezza danneggiata.
- Non aprire il coperchio del dispositivo se l'interno si trova sotto pressione.
- ATTENZIONE: Le parti metalliche del coperchio e dell'alloggiamento possono essere molto calde e causare bruciate.
- Gli alimenti devono essere cucinati solo ed esclusivamente nel contenitore rimovibile. È vietato preparare il cibo direttamente all'interno dell'alloggiamento del dispositivo. Il dispositivo potrebbe danneggiarsi.

## 2.4. Uso sicuro del dispositivo

- Non far surriscaldare il dispositivo. Utilizzare strumenti appropriati per un uso appropriato. Dispositivi scelti correttamente. Un attento utilizzo degli stessi portano a risultati migliori.
- Non utilizzare il dispositivo se l'interruttore ON / OFF non funziona correttamente. I dispositivi con interruttore difettoso sono pericolosi quindi devono essere riparati.
- Prima della regolazione, della sostituzione degli accessori o dello stoccaggio degli attrezzi, estrarre la spina dalla presa. Tali misure preventive riducono il rischio di avviamento accidentale.
- Gli strumenti inutilizzati devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini e delle persone che non hanno familiarità con l'unità e le istruzioni. Nelle mani di persone inesperte, questo apparecchio può rappresentare un pericolo
- Mantenere l'apparecchio in perfette condizioni. Prima di ogni utilizzo, verificare che non vi siano danni generali o danni alle parti mobili (fratture di parti e componenti o altre condizioni che potrebbero compromettere il funzionamento sicuro della macchina). In caso di danni, l'unità deve essere riparata prima dell'uso.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- La riparazione e la manutenzione dell'attrezzatura devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato qualificato e con pezzi di ricambio originali. Ciò garantisce la sicurezza durante l'uso.
- Per garantire l'integrità di funzionamento dell'apparecchio, i coperchi o le viti installati in fabbrica non devono essere rimossi.
- È vietato spostare, ruotare o capovolgere il dispositivo durante il funzionamento.
- Pulire regolarmente l'apparecchio in modo da evitare l'accumulo di sporcizia.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria.

**ATTENZIONE!** Anche se l'apparecchiatura è stata progettata per essere sicura, sono presenti degli ulteriori meccanismi di sicurezza. Malgrado l'applicazione di misure supplementari di sicurezza, permangono dei rischi per la sicurezza personale. Si raccomanda inoltre di usare cautela e buon senso.

**ATTENZIONE!** Prestare attenzione quando si cuociono alimenti che tendono a essere schiumosi (come latte, legumi) e che crescono facilmente (ad es. riso, semole), poiché questi, se presenti in grandi quantità, possono traboccare e fuoriuscire dalla ciotola rimovibile.

**ATTENZIONE!** Se la valvola di sicurezza viene allentata manualmente (prima che la pressione all'interno dell'unità diminuisca da sola), è necessario prestare particolare attenzione. Fare attenzione - c'è un alto rischio che la fuoriuscita di vapore provochi scottature alle mani.

**ATTENZIONE!** Si consiglia di non toccare la valvola di sicurezza direttamente con le mani quando all'interno del dispositivo c'è ancora della pressione.

**ATTENZIONE!** Aprire il coperchio con cautela se all'interno del dispositivo si trovano prodotti con una consistenza pastosa. Questi possono schizzare.

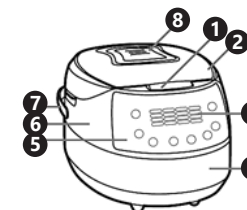
## 3. Condizioni d'uso

L'apparecchio è destinato alla cottura di alimenti destinati al consumo.



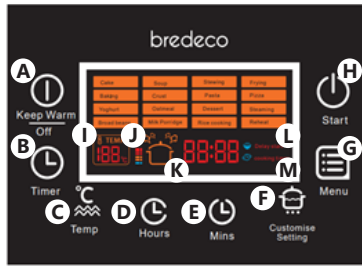
**L'operatore da solo è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.**

## 3.1. Descrizione del dispositivo



- Pulsante per aprire il coperchio
- Coperchio
- Display
- Elemento di base
- Pannello di controllo
- Alloggiamento
- Impugnatura
- Valvola di sicurezza
- Accessori:
  - Tazza graduata
  - Cucchiaino grande
  - Mestolo
  - Contenitore per vapore
  - Contenitore per yogurt
  - Cavo di alimentazione

Pannello di controllo:



- A. Mantenere la temperatura/Spegnere il riscaldamento
- B. Timer
- C. Temperatura
- D. Ore
- E. Minuti
- F. Opzioni Personalizzate
- G. Menu
- H. Pulsante di accensione - Start
- I. Visualizzazione della temperatura
- J. Elementi riscaldanti accesi
- K. Ora
- L. Avvio ritardato
- M. Display timer

### 3.2. Preparazione al funzionamento

Prima del primo utilizzo:

- Prima del primo utilizzo si consiglia di smontare tutti i componenti e pulirne le superfici!
- Non lasciare umidità. Asciugare l'apparecchio con un tovagliolo di carta.
- Montare gli accessori del dispositivo.
- Tra il meccanismo di riscaldamento e il contenitore non devono esserci sostanze contaminanti.

Utilizzo:

- Mettere gli ingredienti nella contenitore dopo la preparazione.
- Posizionare il contenitore nell'unità.
- Chiudere il coperchio ermeticamente.
- Collegare il dispositivo alla corrente elettrica.
- Selezionare il programma con il tasto menù o regolare i parametri di cottura - tasto Customize Setting.
- Aprire il coperchio del dispositivo solo quando non fuoriesce più vapore dalla ventola di sicurezza. Quando si utilizza il dispositivo, è necessario seguire le seguenti istruzioni per evitare danni al rivestimento e impedire che il cibo si attacchi:
- È consigliabile utilizzare prodotti e utensili da cucina che non lasciano graffi.
- Non tagliare il cibo nel contenitore.
- Non versare aceto nel contenitore, ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Dopo un uso prolungato, il colore potrebbe cambiare a causa del contatto con acqua e detersivi. Questo è un processo naturale e non incide sulla sicurezza del dispositivo.

Funzioni sulla sicurezza

Il dispositivo è costituito da una protezione interna contro una pressione eccessiva. Quando viene superato il valore massimo consentito, la valvola di sicurezza si alza e rilascia

il vapore verso l'esterno, riducendo così la pressione

### 3.3. Lavorare con il dispositivo

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO / OPZIONI AGGIUNTIVE:

- **Start:**  
Dopo aver inserito il contenitore del dispositivo, collegarlo all'alimentazione elettrica. Quando il pulsante Start si accende, l'apparecchio è pronto per l'uso.  
Dopo aver scelto il programma, tenere premuto il pulsante Start per 2 secondi.  
Per modificare il programma durante la procedura precedente, premere il pulsante Keep Warm / Off.
- **Mins & Hours - Regolazione dell'orario di lavoro:**  
Premere il tasto Customize Setting, per cambiare manualmente l'orario di lavoro. Ogni volta che viene premuto il tasto Min, il tempo viene aumentato di 5 minuti. Ogni volta che viene premuto il pulsante dell'ora, il tempo di cottura aumenta di un'ora. Il tempo modificato è mostrato sul display.  
A seconda del programma di cottura selezionato, l'impostazione dell'ora è diversa.  
Questa opzione non è disponibile per il programma Rice-Cooking (cottura del riso).
- **Temp - impostazione della temperatura di lavoro:**  
Ogni volta che si preme il pulsante, Temp aumenta la temperatura di lavorazione di 10 ° C/50 ° F  
Programmi in cui sono impostate le funzioni Temp Frying e Customize Setting.
- **Menù:**  
Il menù è un pulsante di navigazione tra i programmi. La spia di controllo indica il programma attualmente selezionato. Dopo aver selezionato il programma, premere il pulsante Start per attivarlo. Il tempo di lavoro rimanente viene indicato dall'orologio.  
**Preset - avvio ritardato:**  
Per ritardare l'avvio del programma, premere il pulsante minuti / ore per impostare il tempo, in modo che il dispositivo venga avviato più tardi. Trascorso il tempo impostato, il programma si avvia automaticamente.  
Programmi nei quali è possibile impostare l'opzione Preset: Torte, cotture al forno, yogurt, zuppe di fagioli, farina d'avena, budini di latte, cotture a vapore, pasta, dessert, riso, arrosto, pizza.  
Questa opzione non è disponibile per il programma Reheat (riscaldamento).
- **Keep Warm / Off - Mantenimento della temperatura / Spegnimento del programma:**  
Al termine del programma, il dispositivo passa automaticamente allo stato in cui viene mantenuta la temperatura. Il pulsante si illumina durante il programma.  
Dopo il ciclo di 24 ore, il dispositivo entra in modalità di ibernazione. Per riattivare il programma, premere il pulsante „Keep Warm / Off“.
- **Customize Settings- impostazioni personalizzate:**  
Dopo aver selezionato l'opzione „Personalizza impostazioni“ selezionare i parametri di cottura, per esempio: B. Temp - temperatura e time - tempo di cottura. I parametri base del programma: Temp - 5 min, temperatura 248°F/120°C.

MODALITÀ OPERATIVA:

- Modalità stand-by

- » La modalità è attivata:  
dopo aver collegato il dispositivo all'alimentazione elettrica (il pulsante Start si accende, il display LCD rimane spento);
- » dopo aver premuto il pulsante Start per 5 secondi, o dopo la fine della modalità di mantenimento di calore (il dispositivo entra in modalità ibernazione).
- **Modalità di programmazione:**  
La modalità è attiva dopo aver selezionato il programma di lavoro e premuto il pulsante di avvio (la visualizzazione del programma viene evidenziata e l'ora viene visualizzata sull'orologio).
- **Modalità avvio ritardato:**  
La modalità è attiva durante l'avvio ritardato del dispositivo: I tasti Preset e Start restano accesi, il tempo rimanente è indicato dall'orologio. Trascorso il tempo impostato, il programma si avvia automaticamente.
- **Modalità di mantenimento di temperatura:**  
La modalità si attiva subito dopo il ciclo di cottura. Il pulsante „Keep Warm / Off“ rimane acceso.  
Dopo 24 ore di funzionamento, la modalità di mantenimento della temperatura passa automaticamente alla modalità di ibernazione.

PROGRAMMI OPERATIVI:

N.	Programma	Orario operativo standard [min]
1	Cake (torta)	01:00
2	Soup (Minestra)	01:00
3	Stewing (stufato)	02:00
4	Frying (frittura)	00:30
5	Baking (cottura)	00:30
6	Crust (crosta)	01:00
7	Pasta	00:08
8	Pizza	00:20
9	Yoghurt (Yogurt)	08:00
10	Oatmeal (farina d'avena)	00:05
11	Dessert	01:00
12	Steaming (cottura a vapore)	00:05
13	Broad beans (fagioli)	01:00
14	Milk Porridge (avena cotta)	00:35
15	Rice cooking (riso)	00:25
16	Reheat (riscaldamento)	00:20

N.	Tempo - intervallo di regolazione	Intervallo di temperatura [°F]
1	00:30-03:30	248-257
2	01:00-04:00	204.8-215.6
3	01:00-08:00	204.8-215.6

N.	Tempo - intervallo di regolazione	Intervallo di temperatura [°F]
4	00:10-01:00	320
5	00:10-02:30	257-266
6	00:20-02:00	248-284
7	00:08-00:20	208.4-215.6
8	00:20-01:00	244.4-257
9	06:00-12:00	100.4-107.6
10	00:05-01:00	197.6-206.6
11	01:00-04:00	197.6-206.6
12	00:05-01:00	208.4-215.6
13	01:00-04:00	206.6-212
14	00:10-01:00	197.6-206.6
15	00:20-1:00	248-262.4
16	00:10-01:00	244.4-257

N.	Intervallo di temperatura [°C]
1	120-125
2	96-102
3	96-102
4	160
5	125-130
6	120-140
7	98-102
8	118-125
9	38-42
10	92-97
11	92-97
12	98-102
13	97-100
14	92-97
15	120-128
16	118-125

Il programma verrà evidenziato sul display LCD dopo che è stato selezionato. La temperatura e il tempo di funzionamento per questo programma viene anch'esso indicato sul display.

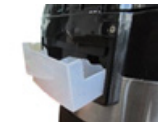
### 3.4. Pulizia e manutenzione

- Prima di qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione, così come quando il dispositivo non è in uso, è consigliabile scollegare il cavo di alimentazione e lasciare che il dispositivo si raffreddi completamente.
- Per pulire la superficie utilizzare esclusivamente detersivi senza sostanze corrosive.

- È vietato immergere il dispositivo nell'acqua o spruzzarlo con dell'acqua. Tale divieto non si applica al contenitore rimovibile.
- Pulire accuratamente il contenitore del dispositivo con detergente e una spugna. Dopo la pulizia asciugare con un panno o un tovagliolo di carta.
- Pulire il coperchio e l'alloggiamento con un panno umido o un tovagliolo di carta umido.
- Pulire la valvola di uscita del vapore dopo ogni utilizzo. Rimuovere con attenzione la valvola e sciacquare sotto acqua corrente. Prima del montaggio assicurarsi che sia asciutta.



- Svuotare il condensatore di umidità dopo l'uso e rimuovere il liquido.



- Lasciare asciugare completamente tutti i componenti dopo la pulizia prima di riutilizzare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto, fresco, protetto dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

#### SEGNALAZIONE DI ERRORI SUL DISPLAY LED:

Codice errore	Problema	Possibile causa	Soluzione al problema
E1/E2	Il dispositivo non funziona e non risponde ai comandi	Temperatura di cottura $\leq 27^{\circ}\text{C}$ .	Contattare il servizio clienti del fornitore.
E3/E4		Temperatura di cottura $\geq 230^{\circ}\text{C}$	

#### DATOS TÉCNICOS

Parámetro - Descripción	Parámetro - Valor
Nombre del producto	Olla programable
Modelo	BCMK-860-BK
Voltaje nominal [V~]/ Frecuencia [Hz]	230VAC/50Hz
Potencia nominal [W]	860
Capacidad [L]	5
Dimensiones [mm]	380x290x240
Peso [kg]	3,80
Rango de temperatura [°C]	104°F-320°F 40°C-160°C

#### 1. Descripción general

Este manual ha sido elaborado para favorecer un empleo seguro y fiable. El producto ha sido estrictamente diseñado y fabricado conforme a las especificaciones técnicas y para ello se han utilizado las últimas tecnologías y componentes, manteniendo los más altos estándares de calidad.

#### ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, LEA LAS INSTRUCCIONES MINUCIOSAMENTE Y ASEGÚRESE DE COMPRENDERLAS.

Para garantizar un funcionamiento duradero y fiable del aparato, el manejo y mantenimiento deben llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los datos técnicos y las especificaciones de este manual están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar la calidad.

#### Explicación de los símbolos

	El producto cumple con las normas de seguridad vigentes
	Respetar las instrucciones de uso
	Producto reciclable
	¡ATENCIÓN!, ¡ADVERTENCIA! o ¡NOTA! para llamar la atención sobre ciertas circunstancias (señal general de advertencia).
	¡Atención! Superficie caliente Peligro de quemaduras
	Uso exclusivo en áreas cerradas

**¡ADVERTENCIA!** En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.

El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones del original en alemán.

#### 2. Seguridad

**¡ATENCIÓN!** Lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad. La inobservancia de las advertencias e instrucciones al respecto puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves e incluso la muerte.

Conceptos como „aparato“ o „producto“ en las advertencias y descripciones de este manual se refieren a la olla programable. No utilizar el aparato en locales con humedad muy elevada/en las inmediaciones de depósitos de agua. No permita que el aparato se moje. ¡Peligro de electrocución! No cubra las entradas ni las salidas de aire.

#### 2.1. Seguridad eléctrica

- La clavija del aparato debe ser compatible con el enchufe. No cambie la clavija bajo ningún concepto. Las clavijas originales y los enchufes apropiados disminuyen el riesgo de descarga eléctrica.
- Evite tocar componentes conectados a tierra, como tuberías, radiadores, hornos y refrigeradores. Existe un mayor riesgo de descarga eléctrica si su cuerpo está conectado a tierra mediante superficies mojadas o en ambientes húmedos. Si entrara agua en el aparato aumentaría el riesgo de daños y descargas eléctricas.
- No toque el dispositivo con las manos mojadas o húmedas.
- No utilice el cable de manera inadecuada. Nunca tire de él para desplazar el aparato o para desconectarlo del enchufe. Por favor, mantenga el cable alejado de bordes afilados, aceite, calor o aparatos en movimiento. Los cables dañados o soldados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
- En caso de no poder evitar que el aparato se utilice en un entorno húmedo, utilice un interruptor de corriente residual (RCD). Con este RCD reduce el peligro de descargas eléctricas.

#### 2.2. Seguridad en el puesto de trabajo

- Mantenga el lugar de trabajo limpio y bien iluminado. El desorden o la mala iluminación pueden provocar accidentes. Tenga cuidado, preste atención al trabajo que está realizando y use el sentido común cuando utilice el dispositivo.
- No utilice el aparato en atmósferas potencialmente explosivas, p. ej. en la cercanía de líquidos, gases o polvo inflamables. Bajo determinadas circunstancias, los aparatos generan chispas que pueden inflamar polvo o vapores circundantes.
- Si no está seguro de que la unidad funcione correctamente, póngase en contacto con el servicio técnico del fabricante.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el servicio técnico del fabricante. ¡No realice reparaciones por su cuenta!
- En caso de incendio, utilice únicamente extintores de polvo o dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) para apagar el aparato.

**¡ADVERTENCIA!** Los niños y las personas no autorizadas deben estar asegurados cuando trabajen con esta unidad.

#### 2.3. Seguridad personal

- No está permitido utilizar el aparato en estado de fatiga, enfermedad, bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamentos, ya que estos limitan la capacidad de manejo del aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (entre ellas niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisadas por una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido de esta persona



- c) responsable las indicaciones pertinentes en relación al manejo de la máquina.
- d) Actúe con precaución y use el sentido común cuando maneje este producto. La más breve falta de atención durante el trabajo puede causar lesiones graves.
- e) El vapor caliente que sale de la válvula de seguridad puede causar quemaduras.
- f) Compruebe regularmente la permeabilidad de la válvula de seguridad. No está permitido utilizar el dispositivo con una válvula de seguridad dañada.
- g) No abra la tapa de la unidad cuando el interior esté bajo presión.
- h) Advertencia: Las partes metálicas de la tapa y de la carcasa pueden estar calientes y provocar quemaduras.
- i) Cocina la comida únicamente en el recipiente extraíble. Queda prohibido cocinar los alimentos directamente en la carcasa del aparato. Esto podría dañar el dispositivo.

2.4. Manejo seguro del aparato

- a) No permita que el aparato se sobrecaliente. Utilice las herramientas apropiadas para cada trabajo. Debe seleccionarse el aparato adecuado para cada aplicación y utilizarse conforme al fin para el que ha sido diseñado, para conseguir así los mejores resultados.
- b) No utilice la unidad si el interruptor ON/OFF no funciona correctamente (no enciende o apaga). Los aparatos que no pueden ser controlados por interruptores son peligrosos, pueden y deben ser reparados.
- c) Antes de ajustar o cambiar accesorios, o desmontar herramientas, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Estas medidas preventivas reducen el riesgo de una puesta en marcha accidental.
- d) Mantenga las herramientas fuera del alcance de los niños y de las personas que no estén familiarizadas con el equipo en sí o no hayan recibido instrucciones pertinentes para su uso. En manos de personas inexpertas este equipo puede representar un peligro.
- e) Mantenga el aparato en perfecto estado de funcionamiento. Antes de cada trabajo, compruébelo en busca de daños generales o en piezas móviles (fractura de piezas y componentes u otras condiciones que puedan perjudicar el funcionamiento seguro de la máquina). En caso de daños, el aparato debe ser reparado antes de volver a ponerse en funcionamiento.
- f) Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- g) La reparación y el mantenimiento de los equipos solo pueden ser realizados por personal cualificado y siempre empleando piezas de repuesto originales. Esto garantiza la seguridad durante el uso.
- h) A fin de asegurar la integridad operativa del dispositivo, no se deben retirar las cubiertas o los tornillos instalados de fábrica.
- i) Está prohibido mover, cambiar o girar el aparato durante su funcionamiento.
- j) Limpie regularmente el dispositivo para evitar que la suciedad se incruste permanentemente.
- k) ¡No cubra la entrada ni la salida de aire!

**⚠ ¡ATENCIÓN!** Aunque en la fabricación de este aparato se ha prestado gran importancia a la seguridad, dispone de ciertos mecanismos de

protección extras. A pesar del uso de elementos de seguridad adicionales, existe el riesgo de lesiones durante el funcionamiento, por lo que se recomienda proceder con precaución y sentido común.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!** Tenga cuidado con la preparación de productos espumosos (p.ej. leche o legumbres) o de aquellos que aumenten de tamaño (p.ej. arroz o sémola), ya que en cantidades excesivas podrían rebosar.

**⚠ ¡ATENCIÓN!** Ponga especial cuidado cuando vaya a retirar la válvula de seguridad manualmente (antes de que la presión en el interior disminuya por sí sola) - existe un alto riesgo de que el vapor que se escapa pueda causar quemaduras en las manos.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!** Se recomienda no tocar la válvula de seguridad directamente con las manos cuando haya presión en el interior del aparato.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!** Proceda cuidadosamente al abrir la cubierta, si en el interior se encontraran productos de consistencia pastosa. Estos podrían saltar.

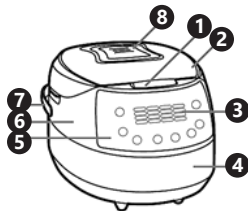
3. Instrucciones de uso

El aparato ha sido concebido para la preparación de comida a partir de productos destinados al consumo humano.



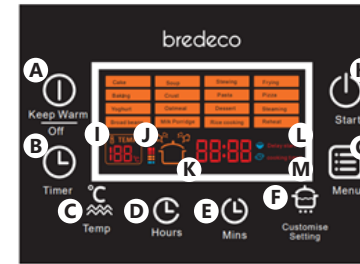
**El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.**

3.1. Descripción del aparato



- 1. Pulsador para abrir la cubierta
- 2. Cubierta
- 3. Pantalla
- 4. Base
- 5. Panel de control
- 6. Carcasa
- 7. Asa
- 8. Válvula de seguridad
- 9. Accesorios
  - Taza medidora
  - Cuchara de arroz
  - Cacillo
  - Envase de vapor
  - Envase de yogur
  - Cable de red

Panel de control:



- A. Mantener la temperatura/apagar el calentamiento
- B. Temporizador
- C. Temperatura
- D. Horas
- E. Minutos
- F. Opciones configurables por el usuario
- G. Menú
- H. Botón de encendido - Start
- I. Indicador de temperatura
- J. Elementos calefactores en funcionamiento
- K. Reloj
- L. Retardo de inicio
- M. Indicador de temporizador

3.2. Preparación para la puesta en marcha

Antes del primer uso:

- Antes del primer uso, limpie todas las piezas del aparato, no permita que quede humedad. Seque el equipo con papel de cocina.
- Monte los accesorios del equipo.
- El espacio entre el elemento calefactor y el recipiente extraíble debe estar limpio.

Uso:

- Coloque los ingredientes en el recipiente extraíble.
- Coloque la olla en el aparato.
- Cierre la tapa firmemente.
- Conecte el aparato a la red eléctrica.
- Seleccione el programa con la tecla „Menu“ o ajuste los parámetros de cocción - Customised Setting.
- Abra la cubierta del aparato únicamente cuando haya dejado de salir vapor de la válvula de seguridad.
- A la hora de utilizar el aparato tenga en cuenta las siguientes indicaciones para impedir daños o deterioros y evitar que la comida se pegue:
- Emplee alimentos y utensilios de cocina que no rayen la superficie de la olla.
- No corte alimentos en la olla.
- No vierta vinagre en la olla, ya que esto podría dañar la capa antiadherente.
- Tras el uso prolongado, el color podría cambiar debido al contacto con agua y detergentes. Se trata de un proceso natural y no tiene ningún tipo de influencia sobre la seguridad de uso.

Funciones de seguridad

El aparato dispone de un dispositivo de seguridad interior contra el exceso de presión. En caso de que se exceda el valor máximo, la válvula de seguridad salta y permite la salida del vapor, reduciendo así la presión.

3.3. Manejo del aparato  
DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL/OPCIONES ADICIONALES:

- Start: Una vez haya colocado el envase en el aparato, enchúfelo a la red eléctrica. Una vez se encienda el pulsador „Start“, el aparato estará listo para el funcionamiento. Después de que haya seleccionado el programa, presione el botón „Start“ durante 2 segundos. Para cambiar el programa cuando haya otro en funcionamiento, presione el pulsador Keep Warm / Off.
- "Mins" y "Hours" - Selección del tiempo de funcionamiento: Presione el pulsador Customise Setting, para cambiar manualmente el tiempo de trabajo. Cada vez que presione la tecla de „Mins“ el tiempo de trabajo se prolonga en 5 minutos. Cada vez que presione el pulsador correspondiente a las horas, aumentará el tiempo de cocción en una hora. El tiempo seleccionado se mostrará en pantalla. El tiempo dependerá del programa de cocción seleccionado. Esta opción no está disponible en el programa de cocción de arroz (Rice cooking).
- Temperatura - Selección de la temperatura de funcionamiento: Cada vez que presione el pulsador „Temp“, la temperatura de trabajo se elevará en 50 ° F / 10 ° C. Programas en los que funciona la función „Temp“ funciona: Frying y Customise Setting.
- Menu: El menú es un pulsador de navegación entre programas. El indicador luminoso de control muestra el programa seleccionado actualmente. Una vez seleccionado el programa deseado, presione la tecla "Start" para activarlo. El tiempo de trabajo restante se mostrará en pantalla.
- Preset - retardo de inicio: Para retrasar la puesta en marcha del programa, presione las teclas de minutos (Mins) / horas (Hours), para seleccionar el periodo de tiempo deseado. Transcurrido el plazo de tiempo seleccionado, el programa se pondrá en marcha automáticamente. Programas en los que funciona la función de retardo: cocinar, cocer, yogur, habas, avena, papilla de leche, vapor, pasta, postre, arroz, freír, pizza. Esta opción no está disponible en el programa de recalentar (Reheat).
- Keep Warm / Off - mantener la temperatura / parar el programa: El aparato cambia automáticamente al estado en el que se mantiene la temperatura después de finalizar el programa. Este pulsador brilla durante el funcionamiento del programa. Después de 24 horas, el aparato pasa a estado de reposo. Para activar el programa otra vez, presione la tecla „Keep Warm / Off“.
- Customise Settings - Adaptar los ajustes. Una vez seleccionada la opción „Customize Settings“, elija el parámetro de preparación, p.ej., „Temp“ (temperatura) y „Time“ (tiempo). Los parámetros fundamentales del programa de trabajo: Tiempo - 5 minutos, temperatura 248°F/ 120°C.



MODOS DEL TRABAJO:

- Modo inactivo:  
Se activa el modo:  
» después enchufar aparato a la red eléctrica (la tecla „Start“ brilla, la pantalla LCD está apagada);  
» después presionar la tecla „Start“ durante 5 segundos o tras el fin del modo „Keep Warm“ (el aparato pasa a estado de reposo).
- Modo de trabajo:  
Se activa el modo después de seleccionar el programa de funcionamiento y presionar la tecla „Start“ (la pantalla de programa estará en funcionamiento y se mostrará la hora).
- Modo de retardo:  
Se activa el modo durante el periodo de tiempo de retardo, en caso de que se haya seleccionado la opción „Delay start“. Las teclas de preselección y „Start“ permanecen iluminadas, el tiempo restante se muestra en pantalla. Transcurrido el plazo de tiempo seleccionado, el programa se pondrá en marcha automáticamente.
- Modo de mantenimiento de temperatura:  
El modo se activa después del fin del programa. La tecla „Keep Warm / Off“ se mantiene iluminada. Después de 24 horas, el aparato pasa automáticamente del modo de mantenimiento de temperatura al modo de reposo.

PROGRAMAS DE FUNCIONAMIENTO:

Núm.	Programa	Tiempo de funcionamiento estándar [min]
1	Cake (bizcocho)	01:00
2	Soup (sopa)	01:00
3	Stewing (guiso)	02:00
4	Frying (freír)	00:30
5	Baking (cocer)	00:30
6	Crust (gratinado)	01:00
7	Pasta	00:08
8	Pizza	00:20
9	Yoghurt (yogur)	08:00
10	Oatmeal (copos de avena)	00:05
11	Dessert (postre)	01:00
12	Steaming (vapor)	00:05
13	Broad beans (habas)	01:00
14	Milk Porridge (gachas)	00:35
15	Rice cooking (arroz)	00:25
16	Reheat (recalentar)	00:20

Núm.	Tiempo - rango de ajuste	Rango de temperatura [°F]
1	00:30-03:30	248-257

Núm.	Tiempo - rango de ajuste	Rango de temperatura [°F]
2	01:00-04:00	204.8-215.6
3	01:00-08:00	204.8-215.6
4	00:10-01:00	320
5	00:10-02:30	257-266
6	00:20-02:00	248-284
7	00:08-00:20	208.4-215.6
8	00:20-01:00	244.4-257
9	06:00-12:00	100.4-107.6
10	00:05-01:00	197.6-206.6
11	01:00-04:00	197.6-206.6
12	00:05-01:00	208.4-215.6
13	01:00-04:00	206.6-212
14	00:10-01:00	197.6-206.6
15	00:20-1:00	248-262.4
16	00:10-01:00	244.4-257

Núm.	Rango de temperatura [°C]
1	120-125
2	96-102
3	96-102
4	160
5	125-130
6	120-140
7	98-102
8	118-125
9	38-42
10	92-97
11	92-97
12	98-102
13	97-100
14	92-97
15	120-128
16	118-125

El programa se resalta en la pantalla LCD después de la selección. También se mostrarán la temperatura y el programa.

3.4. Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar o realizar trabajos de mantenimiento, así como antes de almacenar, desconectar el enchufe de la red eléctrica y dejar enfriar totalmente.

- Para limpiar la superficie, utilice solo productos que no contengan sustancias corrosivas.
- Está prohibido sumergir o rociar este aparato con líquidos. Esta prohibición no se extiende al recipiente extraíble.
- Limpie el recipiente extraíble del aparato de forma cuidadosa con líquido lavavajillas y una esponja. Después, seque con un paño o papel de cocina.
- Limpie la cubierta y la carcasa con un paño húmedo o papel de cocina húmedo.
- Limpie la válvula de seguridad después de cada uso. Retire la válvula cuidadosamente y enjuague bajo un chorro de agua. Dejar secar antes de volver a montar.



- Vacía el condensador de humedad después de cada uso y seque con un paño.



- Después de cada limpieza, deje secar bien todas las piezas antes de volver a ponerlo en marcha.
- Almacene el aparato en un lugar seco, fresco y protegido de la humedad y la radiación solar directa.

MENSAJES DE ERROR EN LA PANTALLA LED:

Código de error	Problema	Posible causa	Solución para el problema
E1/E2	El equipo no funciona y no reacciona ante la pulsación de las teclas	Temperatura ≤27°C.	Contacte con el servicio técnico del fabricante.
E3/E4		Temperatura ≥230°C	

## MŰSZAKI ADATOK

Paraméter leírás	Paraméter érték
Termék neve	Multicooker
Modell	BCMK-860-BK
Tápfeszültség [V~]/ Frekvencia [Hz]	230VAC/50Hz
Névleges teljesítmény [W]	860
Úrtartalom [l]	5
Méret	380x290x240
Súly	3,80
Hőmérséklet [°C]	104°F-320°F 40°C-160°C

## 1. ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

Az útmutató a biztonságos és zavarmentes használat segítését szolgálja. A termék szigorú műszaki követelmények alapján, a legújabb technológiák és komponensek alkalmazásával, a legmagasabb minőségi standardok betartásával került megtervezésre és elkészítésre.

**A MUNKA ELKEZDÉSE ELŐTT GONDOSAN  
OLVASSA EL ÉS ÉRTELMEZZE A JELEN  
ÚTMUTATÓT.**

A berendezés hosszú és zavarmentes üzemeltetése érdekében gondoskodni kell a megfelelő kezeléssel és karbantartással, az útmutatóban található utasításoknak megfelelően. A jelen használati utasításban található műszaki adatok és specifikációk aktuálisak. A gyártó fenntartja magának a jogot a minőség növelésével kapcsolatos módosítások megtételéhez.

## JELMAGYARÁZAT

	A termék megfelel az megfelelő biztonsági szabványok követelményeinek.
	A használat előtt olvassa el az útmutatót.
	A termék újrahasznosítható.
	FIGYELEM! vagy FIGYELMEZTETÉS! vagy EMLÉKEZZEN RÁ! mely az adott helyzetet írja le (általános figyelmeztető jel).
	Figyelem! A forró felület megégést okozhat.
	Csak beltéri alkalmazásra használható.

**FIGYELEM!** A jelen használati utasítás áttekintő jellegű és egyes részletekben eltérhet a termék valódi kinézetétől.

Az eredeti útmutató az útmutató német verziója. A többi nyelvi verzió a német nyelvről fordított nyelvi változat.

## 2. BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

**FIGYELEM!** Olvassa el a biztonsággal kapcsolatos figyelmeztetéseket és az összes útmutatót. A figyelmeztetések és utasítások figyelmen kívül hagyása áramütéshez, tüzesettséghez és/vagy komoly sérülésekhez vezethet.

Az útmutató leírásában és a figyelmeztetéseken található „berendezés” vagy „termék” alatt a <Multicooker> értendő. Ne használja a berendezést magas páratartalmú helyiségekben / víztartályok közvetlen közelében. Tilos a berendezés vízbe merüléséhez vezetni. Áramütés veszély! A kimenő és bemenő levegő nyílásait nem szabad letakarni.

## 2.1. VILLAMOS BIZTONSÁG

- A berendezés dugójának illenie kell a csatlakozóaljzatba. Tilos a csatlakozó dugót bármilyen módon módosítani. Az eredeti és a csatlakozó aljzatba illő dugók csökkentik az áramütés kockázatát.
- Kerülje az érintkezést a földelt felületekkel, pl. hűtőszekrényel, fűtőtesttel, hősugárzóval és csövekkel. Megnövekedik az áramütés veszélye, amennyiben az Ön teste földelésre kerül és az eső közvetlen hatásának kitétt, nedves felületen, vagy nedves környezetben üzemelő berendezéssel érintkezik. A víz berendezésbe kerülése növeli a sérülés és az áramütés kockázatát.
- Ne kezelje a berendezést vizes vagy nedves kézzel.
- Nem szabad a vezetéket helytelenül használni. Ne használja a tápvezetékét a berendezés hordozásához vagy a dugó hálózati aljzattól való kihúzásához. Tartsa a vezetéket távol hőforrástól, olajtól, éles széléktől és a mozgó részekről. A sérült vagy összekuszálódott vezetékek növelik az áramütés veszélyét.
- Amennyiben a berendezés nedves környezetben történő használata nem elkerülhető, áramvédekapcsolót (RCD) kell beiktatni. Az áramvédő kapcsoló használata csökkenti az áramütés kockázatát.

## 2.2. MUNKAHELYI BIZTONSÁG

- Tartsa rendet a munkavégzés helyén és ügyeljen a megfelelő világításra. A rendetlenség és a rossz világítás balesetveszélyt okozhat.
- Ne használja a berendezést robbanásveszélyes környezetben, például lobbantóanyagok, gázok, vagy porok közelében. A berendezés szikrákat vált ki, ami a porok, vagy gázok meggyulladását okozhatja.
- Amennyiben kétségei vannak a berendezés megfelelő működése kérdésében, forduljon a gyártó szervizéhez.
- A berendezés javítását kizárólagosan a gyártó szervize végezheti el. Tilos a javítást önállóan elvégezni!
- Tűz keletkezése esetén a feszültség alatt levő berendezés oltásához kizárólagosan poroltó, vagy habbal oltó (CO2) tűzoltó készüléket szabad használni.

**EMLÉKEZZEN RÁ!** Óvja a gyermekeket és az egyéb közelben levő személyeket a berendezés üzemeltetése közben.

## 2.3. SZEMÉLYES BIZTONSÁG

- Tilos a berendezés használata fáradtság, betegség, szeszes ital, kábítószer vagy gyógyszer befolyása alatt, melyek komoly mértékben korlátozzák a berendezés kezelésének képességét.
- A berendezést nem kezelheti önálló cselekvésre képtelen, korlátozott pszichés, fizikai állapotú, vagy értelmi fogyatékos, vagy megfelelő tudással vagy

tapasztalattal nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) számára nem rendeltetett, kivéve, ha a biztonságukért felelős személyek felügyelete alatt vannak, vagy azoknak a gép kezelésére vonatkozó utasításait követik.

- A berendezés üzemeltetésekor legyen figyelmes és járjon el józan ésszel. Egy pillanatnyi figyelmen kívül hagyás munkájának komoly testi sérülésekhez vezethet.
- A biztonsági szelepből kiáramló gőz megégést okozhat.
- Rendszeresen ellenőrizze a biztonsági szelep átteresztőképességét. Tilos a berendezést sérült biztonsági szeleppel használni.
- Tilos a berendezés fedelét felnyitni, ha nyomás alatti gőz van benne.
- Figyelem: A fedél és a burkolat fém részei felforrósodhatnak és megégést okozhatnak.
- Ételt főzni csak és kizárólagosan a kivehető tálban szabad. Tilos az ételek készítése közvetlenül a berendezés belső burkolatában. Az ilyen használat a berendezés megrongálódásához vezet.

## 2.4. A BERENDEZÉS BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

- Tilos a berendezést túlterhelni. Az adott alkalmazásnak megfelelő szerszámokat használjon. A megfelelően kiválasztott berendezés jobban és biztonságosabban elvégzi a munkát, amelyhez megtervezésre került.
- Ne használja a berendezést, ha az ON/OFF kapcsoló nem működik megfelelően (nem kapcsol be és nem kapcsol ki). Az olyan berendezések melyek a kapcsolóval nem működtethetők, veszélyesek, nem üzemeltethetőek és azok javítást igényelnek.
- A szabályozás elkezdése előtt, a szerszámok cseréje, valamint a szerszám leszerelése előtt, a csatlakozó dugót az aljzattól ki kell húzni. Ez a megelőző intézkedés csökkenti a véletlen bekapcsolás kockázatát.
- A használaton kívüli berendezést gyermekek, valamint a berendezést, vagy a jelen használati utasítást nem ismerő személyek által nem hozzáférhető helyen kell tárolni. A berendezések a tapasztalatlan személyek kezében veszélyesek.
- Tartsa a berendezést jó műszaki állapotban. Minden egyes használat előtt ellenőrizze, hogy nincsenek rajta általános jellegű, vagy a mozgó alkatrészekkel kapcsolatos sérülések (alkatrészek, vagy egységek eltörése vagy egyéb körülmények, melyek kihathatnak a berendezés biztonságos működésére). Megsérülése esetén a berendezést a használata előtt javíttassa meg.
- Óvja a berendezést a gyermekektől.
- A berendezés javítását és karbantartását szakképzett személyekkel, kizárólag eredeti cserealkatrészek felhasználásával kell elvégeztetni. Ez biztosítja a biztonságos használatot.
- A berendezés tervezett operatív integritásának biztosítása érdekében nem szabad eltávolítani a gyárilag felszerelt védőlemezeket, vagy kicsavarozni a csavarokat.
- Tilos az üzemben levő berendezést tologatni, a helyéről elmozdítani, vagy forgatni.
- A berendezést rendszeresen tisztítani kell, kerülve a szennyeződések tartós leülepedését.
- A kimenő és bemenő levegő nyílásait nem szabad letakarni.

**FIGYELEM!** Annak ellenére, hogy a berendezés úgy került megtervezésre, hogy a biztonságos legyen, valamint a felhasználót védő további alkatrészekkel került felszerelésre, továbbra is fennáll a berendezés üzemeltetése közbeni baleset, vagy sérülés kis mértékű kockázata. Ajánlott a berendezés használata alatt óvatosan és a józan ész szerint eljárni.

**FIGYELEM!** Járjon el óvatosan a habzó termékek (pl. tej, hüvelyes zöldségek), valamint a gyorsan duzzadó (pl. rizs, kása) főzések, mert amennyiben azokból túl nagy mennyiségben kerül a kivehető tálba, akkor az kifúthat. (a gyorsfőzőből).

**FIGYELEM!** A biztonsági szelep kézzel történő megnyitása esetén (mielőtt a berendezésben a nyomás önállóan csökkenne) járjon el óvatosan, komoly a kockázata, hogy a kiáramló gőz megégeti a kezét.

**FIGYELEM!** Ajánlatos nem nyúlni közvetlenül kézzel a biztonsági szelephez, amennyiben a berendezésben nyomás alatti pára van.

**FIGYELEM!** Különös óvatossággal járjon el a fedél felnyitásakor, amennyiben a berendezésben pépes állapotú termék található. A termék kifröccsenhet.

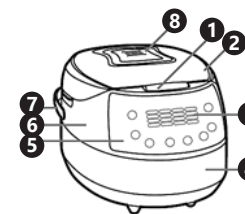
## 3. A HASZNÁLAT SZABÁLYAI

A berendezés az étkezési rendeltetésű ételek főzését szolgálja.



**A nem rendeltetés szerinti használatból eredő bármilyen kárért a felhasználó a felelős.**

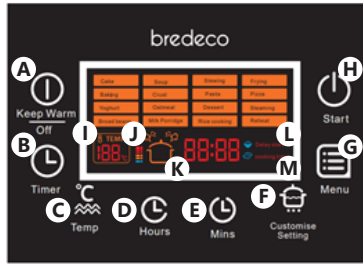
## 3.1. A BERENDEZÉS LEÍRÁSA



- A fedelet nyitó gomb
- Fedél
- Kijelző
- Talp
- Kezelőpanel
- Burkolat
- Fogantyú
- Biztonsági szelep
- Tartozékok

- Mércés bögre
- Rizs szedő kanál
- Merőkanál
- Pároló edény
- Joghurt edény
- Csatlakozó kábel

Vezérlőpanel:



- A. A hőmérséklet megtartása / A fűtés kikapcsolása
- B. Timer
- C. Hőmérséklet
- D. Óra
- E. Perc
- F. Nem standard beállítások
- G. Menü
- H. Bekapcsoló gomb - Start
- I. Hőmérséklet kijelző
- J. Bekapcsolt fűtéselemek
- K. Óra
- L. Késleltetett bekapcsolás
- M. Timer kijelzőlámpa

### 3.2. A MUNKA ELŐKÉSZÍTÉSE

Az első használat előtt:

- Az első használat előtt vegye le az összes elemet, mosogassa el, valamint mossa le az egész berendezést.
- Ne hagyja nedvesen. Szárítsa ki a berendezést papírtörülkövel.
- Szerezze fel a berendezés tartozékait.
- A fűtőszál és a tál közötti térségben szennyeződés nem lehet.

Használat:

- Az összetevők előkészítése után helyezze azokat a berendezés tájába.
- Helyezze be a tálát a berendezés belsejébe.
- Zárja be a fedőt tömített módon.
- Csatlakoztassa a berendezést a tápfeszültségre.
- A gombbal válassza ki a Menü programot, vagy állítsa be a főzés paramétereit – Customised Setting.
- A berendezés fedelét csak azután nyissa fel, amikor a biztonsági szelepből már nem áramlik pára. A berendezés használata során tartsa be az jelen utasításokat az élet felpadását megakadályozó bevonat megsérülésének elkerülése érdekében.
- A keveréshez ajánlott az élelmiszerhez rendeltetett és nem karcoló konyhai eszközöket használni.
- Nem vágja az ételt a tálban.
- Nem öntsön ecetet stb. a tálba, mert az megromláthatja a tapadástgátló bevonatot.
- A hosszabb használat után a tál színe a víz és a tisztítószer hatására megváltozhat. Ez természetes folyamat és nem hat ki a biztonságos használatra.

Védelem

A berendezés védelemmel rendelkezik a berendezés túl magas belső nyomásának megakadályozására. A megengedett érték túllépése után a biztonsági szelep kinyílik és kiengedi a gőzt, csökkentve a nyomást.

### 3.3. A BERENDEZÉS MŰKÖDTETÉSE

A VEZÉRLŐPANEL/ TOVÁBBI OPCIÓK LEÍRÁSA:

- Start:  
A tál berendezésbe helyezése után csatlakoztassa a berendezést a tápfeszültségre. A Start gomb felgyulladás után a berendezés használatra kész. A program kiválasztása után nyomja meg a start gombot 2 másodpercre.  
Ha az üzem közben szeretné a programot változtatni, nyomja meg a Keep Warm/ Off gombot.
- Mins & Hours - az üzemidő beállítása:  
Az üzemidő kézi beállításához nyomja meg a Customize Setting gombot. A Mins gomb minden egyes megnyomása az üzem idejét 5 perccel hosszabbítja meg. A Hour gomb minden egyes megnyomása az üzem idejét egy órával hosszabbítja meg. A módosult idő a kijelzőn megjelenítésre kerül. A kiválasztott főzési programtól függően az idő módosításának lehetősége változik.  
Az opció a Rice Cooking programban nem elérhető.
- Temp - az üzemi hőmérséklet beállítása:  
A Temp gomb minden egyes megnyomása a megmunkálás hőmérsékletét 50oF/ 10oC értékkel növeli.  
Mely funkciókban működik a Temp funkció: Frying és Customize Setting.
- Menü:  
A Menü gombbal lehet a programok között átkapcsolni. A kijelző lámpa jelzi az aktuálisan választott programot. A kiválasztott program kijelölése után a működés elindításához nyomja meg a Start gombot. Az óra kijelzi a hátralevő időt.  
Preset - késleltetett bekapcsolás:  
A program elindításának késleltetéséhez a Mins/ Hours gombok megnyomásával állítsa be a start késleltetési idejét. A beállított idő lejártá után a program automatikusan elindul.  
Mely funkciókban működik a Preset funkció: Cake, Baking, Yoghurt, Broad, Beans Soup, Crust, Oatmeal, Milk Porridge, Stewing, Pasta, Dessert, Rice Cooking, Frying, Pizza.  
Az opció a Reheat programban nem elérhető.
- Keep Warm/Off – A hőmérséklet megtartása / A program kikapcsolása:  
A program befejezése után a berendezés automatikusan átkapcsol a hőmérséklet megtartása üzemmódba. A gomb a program működése alatt világít.  
A berendezés a 24 órás ciklus után készenléti állapotba kapcsol. A program újbóli bekapcsolásához ismételtlen nyomja meg a Keep Warm/ Off gombot.  
Customize Settings - a beállítások módosítása:  
A Customize Setting opció kiválasztása után válassza ki a főzési paramétert (Temp - hőmérséklet) és a főzés idejét (Time).  
A program alap üzemi paramétereit: idő – 5 perc, hőmérséklet 248 °F /120 °C.

A BERENDEZÉS ÜZEMMÓDJAI:

- Készenléti üzemmód:  
Az üzemmód bekapcsolása:  
» A berendezés tápforrásra csatlakoztatása után (a Start gomb felgyulladás, az LCD kijelző kikapcsolva marad);  
» A start gomb 5 másodperces lenyomása után, vagy a Keep Warm mód befejezése után (a berendezés átkapcsol a készenléti üzemmódba).
- Munkaprogram mód:  
A mód a munkaprogram kiválasztása után és a Start gomb megnyomása után aktív (a program kijelzője világít, az órán megjelenik az üzemidő).
- Késleltetett bekapcsolás mód:  
Az üzemmód a berendezés késleltetett bekapcsolása alatt aktív. A Preset és a Start gombok világítanak, az órán kijelzésre kerül a hátralevő idő. A beállított késleltetett bekapcsolási idő lejártá után a program automatikusan elindul.
- Hőmérséklet megőrzés mód:  
Az üzemmód közvetlenül a főzési ciklus bekapcsolása után bekapcsol.  
A Keep Warm/Off gomb folyamatosan világít.  
A hőmérséklet megőrzés mód 24 órás üzeme után a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.

A BERENDEZÉS ÜZEMI PROGRAMJAI

Sorszám	Program	Alapértelmezett üzemidő [min]
1	Cake (Tészta)	01:00
2	Soup (Leves)	01:00
3	Stewing (Párolás)	02:00
4	Frying (Sütés)	00:30
5	Baking (Sütés)	00:30
6	Crust (Sütés)	01:00
7	Pasta (Tészta)	00:08
8	Pizza	00:20
9	Yoghurt (Joghurt)	08:00
10	Oatmeal (Zabpehely)	00:05
11	Dessert/Desszert	01:00
12	Steaming (Dampning)	00:05
13	Broad beans (Lóbab főzése)	01:00
14	Milk Porridge (Tej zabkása)	00:35
15	Rice cooking (Rizs főzése)	00:25
16	Reheat (Étel felmelegítés)	00:20

Sorszám	Idő szabályozási tartomány	Hőmérséklet [°F]
1	00:30-03:30	248-257
2	01:00-04:00	204.8-215.6
3	01:00-08:00	204.8-215.6
4	00:10-01:00	320
5	00:10-02:30	257-266
6	00:20-02:00	248-284
7	00:08-00:20	208.4-215.6
8	00:20-01:00	244.4-257
9	06:00-12:00	100.4-107.6
10	00:05-01:00	197.6-206.6
11	01:00-04:00	197.6-206.6
12	00:05-01:00	208.4-215.6
13	01:00-04:00	206.6-212
14	00:10-01:00	197.6-206.6
15	00:20-1:00	248-262.4
16	00:10-01:00	244.4-257

Sorszám	Hőmérséklet [°C]
1	120-125
2	96-102
3	96-102
4	160
5	125-130
6	120-140
7	98-102
8	118-125
9	38-42
10	92-97
11	92-97
12	98-102
13	97-100
14	92-97
15	120-128
16	118-125

A kiválasztás után a program az LCD kijelzőn megjelenik. Szintén kijelzésre kerül a hőmérséklet és az adott program üzemideje.

### 3.4. TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- Minden tisztítás előtt, vagy amennyiben a berendezés nincs használatban, húzza ki hálózati dugót és teljesen hűtse le a berendezést.

- A felület tisztításához kizárólagosan maró anyagot nem tartalmazó szerek szabad alkalmazni.
- Tilos a berendezést vízbe meríteni, valamint vízszugárral locsolni. Ez a tilalom a kivehető tára nem vonatkozik.
- A berendezés tálját kímélő módon mosogassa mosogató folyadékkal és szivaccsal. Az elmosogatás után kendővel vagy papírtörölvél törölje szárazra.
- A berendezés fedelének és burkolatának tisztításához használjon nedves kendőt, vagy nedves papírtörölt.
- A gőzszelepet minden használat után tisztítsa ki. Óvatosan vegye ki a szelepet és folyóvízben öblítse ki. Az újbóli behelyezés előtt szárítsa ki.



- A nedvességűjtőt minden használat után ürítse le és a folyadékot törölje fel.



- Minden tisztítás után az összes alkatrészt jól ki kell szárítani, mielőtt a berendezés újra használatra kerülne.
- A berendezést száraz és hűvös helyen tárolja, védve a párától és a közvetlen napsütéstől.

#### FEJLMEDELELSER PÁ LED-SKÆRMEN

Hibakód	Probléma	Lehetséges okok	Probléma-megoldás
E1/E2	A berendezés működése leállt, nem reagál az utasításokra	Főzési hőmérséklet $\leq 27^{\circ}\text{C}$	Forduljon a gyártó szervizhez.
E3/E4		Főzési hőmérséklet $\geq 230^{\circ}\text{C}$	

#### TEKNISKE DATA

Beskrivelse Parametre	Værdi Parametre
Produktnavn	Multicooker
Model	BCMK-860-BK
Forsyningsspænding [V~]/ Frekvens [Hz]	230VAC/50Hz
Nominal effekt [W]	860
Kapacitet [l]	5
Mål	380x290x240
Vægt	3,80
Temperatur [°C]	104°F-320°F 40°C-160°C

#### 1. GENEREL BESKRIVELSE

Vejledningen er beregnet til hjælp med sikker og fejlfri anvendelse. Produktet er projekteret og udført i overensstemmelse med nøje overholdte tekniske anvisninger og med anvendelse af den nyeste teknologi samt komponenter og overholdelse af de højeste kvalitetsstandarder.

**INDEN ARBEJDET PÅBEGYNES SKAL MAN OMHYGGELIGT HAVE LÆST OG FORSTÅET NÆRVÆRENDE VEJLEDNING.**

For at sikre udstyrets langvarige og fejlfri anvendelse, skal man sørge for korrekt betjening og vedligeholdelse i overensstemmelse med de i denne vejledning indeholdte anvisninger. De i denne vejledning indeholdte tekniske data og specifikationer er aktuelle. Producenten forbeholder sig retten til at foretage ændringer i forbindelse med kvalitetsløft. Under hensyntagen til tekniske forbedringer og muligheden for at begrænse støj, er udstyret projekteret og opbygget på en sådan måde, at den risiko, der er forbundet med støjemission, er begrænset til det laveste niveau.

#### BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

	Produktet overholder kravene i de relevante sikkerhedsnormer.
	Inden brugen skal man gøre sig bekendt med brugervejledningen
	Produktet skal afleveres til en genbrugsstation.
	BEMÆRK! eller ADVARSEL! eller HUSK! beskriver den pågældende situation (generelt advarselstegn).
	Bemærk! Varm overflade kan medføre forbrændinger.
	Kun til brug indendørs.

**BEMÆRK!** Illustrationerne i nærværende betjeningsvejledning er orienterende og kan i nogle detaljer adskille sig fra produktets faktiske udseende.

Den originale vejledning er på tysk. De øvrige sprogversioner er oversættelser fra tysk.

#### 2. SIKKER ANVENDELSE

**BEMÆRK!** Læs alle advarsler vedrørende sikkerheden samt alle vejledninger. Manglende overholdelse af advarsler kan medføre elektrisk stød, brand og/ eller alvorlig legemsbeskadigelse eller død.

Udtrykket "udstyr" eller "produkt" i advarselne og i beskrivelserne i vejledningen henviser til Multicooker. Udstyret må ikke anvendes i lokaler med meget høj luftfugtighed/ i umiddelbar nærhed af beholdere med vand. Man må ikke lade udstyret blive vådt. Risiko for elektriske stød! Åbninger til luftindtag og udstødning må ikke dækkes til.

##### 2.1. ELEKTRISK SIKKERHED

- Udstyrets stik skal passe til kontakten. Stikket må ikke ændres på nogen som helst måde. Et originalt stik og en kontakt, som passer, mindsker risikoen for elektrisk stød.
- Undgå at berøre elementer med jordforbindelse, så som rør, varmeapparater, ovne og køleskabe. Der er øget risiko for elektrisk stød, hvis kroppen har jordforbindelse og berører udstyr, som er udsat for direkte påvirkning fra regnvej, er våd overflade og arbejde i et fugtigt miljø. Såfremt der kommer vand til udstyret, øges risikoen for at det beskadiges samt for elektriske stød.
- Man må ikke berøre udstyret med våde eller fugtige hænder
- Kablet skal anvendes på en korrekt måde. Benyt aldrig kablet til at transportere udstyret og træk ikke i kablet, for at få den ud af kontakten. Kablet holdes borte fra varmekilder, olie, skarpe kanter eller bevægelige dele. Et beskadiget eller sammenfilret kabel øger risikoen for elektriske stød.
- Hvis man ikke kan undgå at anvende udstyret i et fugtigt miljø, skal der anvendes en fejlstrømsafbryder (FI-relæ). Anvendelsen af et FI-relæ mindsker risikoen for elektriske stød.

##### 2.2. SIKKERHED PÅ ARBEJDSSTEDET

- Hold orden og en god belysning på arbejdsstedet. Manglende orden eller dårlig belysning kan føre til ulykker. Man skal være forudseende, observere hvad der sker og lade fornuften råde under anvendelse af udstyret.
- Udstyret må ikke anvendes i et område, hvor der er fare for eksplosion, for eksempel hvor der befinder sig letantændelige væsker, gasser eller støv. Udstyret udsender gnister, som kan antænde støv eller dampe.
- Hvis man er i tvivl om hvorvidt udstyret virker korrekt, skal man kontakte producentens service.
- Det er kun producentens autoriserede serviceværksted, som må foretage reparationer af udstyret. Det er ikke tilladt selv at foretage reparationer.
- I tilfælde af bekæmpelse af ild eller brand, må der udelukkende anvendes pulverslukker eller CO<sub>2</sub>-slukkere til bekæmpelse af ild i udstyr, som er tilsluttet strømforsyningen.

**HUSK!** Børn og andre personer i nærheden skal beskyttes under arbejdet med udstyret.

##### 2.3. PERSONLIG SIKKERHED

- Det er ikke tilladt at betjene udstyret ved træthed eller sygdom, under indflydelse af alkohol, narkotika eller medicin, som i væsentligt omfang har indflydelse på evnen til at betjene udstyret.



- b) Udstyret er ikke beregnet til anvendelse af personer (herunder børn) med psykiske, sensoriske eller mentale funktionsbegrænsninger, eller personer uden relevant erfaring og/eller viden, med mindre disse er under tilsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed, eller de har modtaget instruktion i, hvordan maskinen betjenes
- c) Under arbejdet med udstyret skal man være opmærksom og lade sig lede af sund fornuft. Et øjeblikvis uopmærksomhed under arbejdet kan føre til alvorlige kvæstelser.
- d) Varm damp, som udstødes fra sikkerhedsventilen, kan medføre forbrændinger.
- e) Tjek regelmæssigt, at gennemstrømningen på sikkerhedsventilen ikke er blokeret. Det er ikke tilladt at anvende udstyret, såfremt sikkerhedsventilen er beskadiget.
- f) Det er forbudt at åbne låget til udstyret, såfremt der inde i befinder sig damp under tryk.
- g) Bemærk: Metaldele på låget eller kabinettet kan være varme og medføre forbrændinger på huden.
- h) Fødevarer må udelukkende tilberedes i den udtagede skål. Det er forbudt at tilberede fødevarer direkte i udstyrets indre kabinet. Dette vil kunne medføre beskadigelse af udstyret.

#### 2.4. SIKKER ANVENDELSE AF UDSKYRET

- a) Udstyret må ikke overbelastes. Anvend redskaber som passer til de funktioner, du er i gang med at udføre. Et korrekt udvalgt udstyr er bedre og mere sikkert til udførelsen af det arbejde, som det er projekteret til.
- b) Udstyret må ikke anvendes hvis ON/OFF-tasten ikke virker korrekt (ikke aktiverer og slukker). Udstyr, som ikke kan kontrolleres ved hjælp af tænd/sluk-tast er farligt, må ikke anvendes og skal repareres.
- c) Inden man påbegynder regulering og udskiftning af tilbehør eller når man stiller udstyret væk, skal kontakten først trækkes ud af stikket. En sådan forholdsregel mindsker risikoen for tilfældig uønsket igangsætning.
- d) Når udstyret ikke anvendes, skal det opbevares på et sted, som er utilgængeligt for børn, som ikke er bekendt med udstyret eller brugervejledningen. Udstyret kan være farligt i hænderne på uerfarne brugere.
- e) Udstyret skal holdes i god teknisk stand. Inden man går i gang med arbejdet, skal man hver gang tjekke, at der ikke er nogle generelle beskadigelser eller fejl ved de bevægelige elementer (revner på dele eller elementer eller andre tilstande, som kan have indflydelse på, at udstyret er sikkert i drift). I tilfælde af beskadigelse, skal udstyret indleveres til reparation, inden det tages i brug.
- f) Udstyret skal opbevares utilgængeligt for børn.
- g) Reparation og vedligeholdelse af udstyret skal udføres af kvalificerede personer med anvendelse af udelukkende originale reservedele. Det garanterer en sikker anvendelse.
- h) For at sikre udstyrets projekterede operationelle integritet, må man ikke fjerne de fabriksinstallerede afskærmninger eller skrue skruer ud
- i) Det er forbudt at skubbe, flytte og vende udstyret, mens det er i drift
- j) For at undgå fastsiddende urenheder, skal udstyret regelmæssigt rengøres
- k) Åbninger til luftindtag og udstødning må ikke dækkes til

**⚠ BEMÆRK!** Selv om udstyret er projekteret til at være sikkert og er udstyret med de relevante sikkerhedsforanstaltninger, og selv om brugeren anvender supplerende sikkerheds-elementer, eksisterer der fortsat en lille risiko for uheld eller kvæstelser under arbejdet med udstyret. Det anbefales at udvise forsigtighed under brugen

**⚠ BEMÆRK!** Vær særlig opmærksom, når du tilbereder produkter, som kan skumme op (fx mælk, bægfrugter) og fødevarer, som hurtigt svulmer op (fx ris og grød), eftersom de kan koge over, hvis der anbringes for stor en mængde af dem i den udtagede skål. (for trykkogeren)

**⚠ BEMÆRK!** I tilfælde af manuel frigørelse af sikkerhedsventilen (inden det indre tryk i udstyret stiger af sig selv) skal man være særlig opmærksom – der er en betydelig risiko for at hånden bliver forbrændt af den damp, der frigøres.

**⚠ BEMÆRK!** Det anbefales, at man ikke berører sikkerhedsventilen direkte med hænderne, såfremt der befinder sig damp under tryk inde i udstyret.

**⚠ BEMÆRK!** Vær særlig opmærksom når låget åbnes, såfremt der i skålen befinder sig produkter med en grødet konsistens. De kan sprøjte ud i rummet.

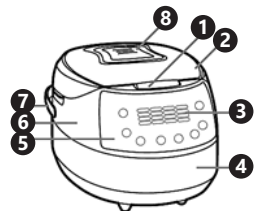
#### 3. PRINCIPPER FOR ANVENDELSE

Udstyret er beregnet til tilberedning af madretter fra produkter, som er beregnet til indtagelse.



**Brugeren bærer selv ethvert ansvar for skader, som er opstået som følge af brug anvendelse til andet formål end det, udstyret er beregnet til.**

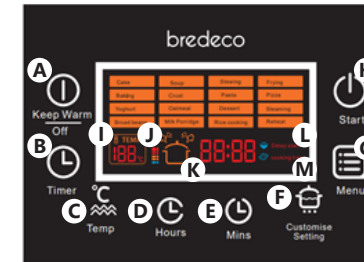
#### 3.1. BESKRIVELSE AF UDSKYRET



1. Knap, som åbner låget
2. Låg
3. Skærm
4. Foden
5. Kontrolpanel
6. Kabinettet
7. Greb
8. Sikkerhedsventil
9. Tilbehør

- Krus med målebæger
- Ske til ris
- Øse
- Beholder til madlavning med damp
- Beholder til yoghurt
- Strømkabel

Kontrolpanel:



- A. Holder maden varm/ afbryd opvarmning
- B. tidsindstilling
- C. temperatur
- D. Timer
- E. Minutter
- F. Atypiske indstillinger
- G. MENU
- H. Tast til aktivering - Start
- I. Temperaturindikator
- J. Tændte varmelementer
- K. Ur
- L. Forsinket start
- M. Kontrollampe til tidsindstilling

#### 3.2. FORBEREDELSE TIL DRIFT

Inden første igangsætning skal man:

- Inden første igangsætning afmonteres alle elementer, som vaskes; hele udstyret afvaskes ligeledes.
- Efterlad ingen fugt på udstyret eller dele. Det hele tørres med køkkenrulle.
- Tilbehør monteres på udstyret.
- Området mellem varmelegemet og skålen bør være fri for urenheder.

Anvendelse:

- Efter at have forberedt ingredienserne, skal de anbringes i skålen, der hører til udstyret.
- Anbring skålen inde i udstyret.
- Låget lukkes tæt.
- Udstyret tilsluttes strømforsyningen.
- Med Menu-tasten vælges program eller tilpasses parametrene for tilberedningen – Customised Setting.
- Låget på udstyret åbnes først i det øjeblik, der ikke længere kommer damp fra sikkerhedsventilen. Under brugen af udstyret skal man overholde følgende anbefalinger, for at undgå beskadigelse af belægningen, som beskytter fødevarerne mod at sætte sig fast:
- Til at blande anbefales det at anvende køkkenredskaber, som er beregnet til brug med fødevarer og som ikke laver ridser.
- Skær ikke i fødevarer inde i skålen.
- Hæld ikke eddike og lignende ind i skålen; det kan beskadige overfladen, som forhindrer, at fødevarerne sætter sig fast.

- Efter længere tids brug kan skålen skifte farve som følge af kontakt med rengøringsmidler og vand. Det er en naturlig proces og har ingen indflydelse på sikkerheden i forbindelse med brugen.

Sikring

Udstyret er sikret, således at der ikke kan opstå for stort tryk inde i udstyret. I det øjeblik den tilladte værdi overskrides, hæves sikkerhedsventilen og lukker dampen ud, hvorved trykket lettes.

#### 3.3. ARBEJDE MED UDSKYRET BESKRIVELSE AF STYRESYSTEMET/ YDERLIGERE VALGMULIGHEDER:

- Start: Efter at beholderen er anbragt i udstyret, tilsluttes dette til strømforsyningen. Efter at start-tasten er begyndt at lyse, er udstyret klar til brug. Efter valg af arbejdsprogram, trykkes start-tasten ind i 2 sekunder. For at ændre program i løbet af arbejdet, skal først trykkes på tasten Keep Warm/ Off.
- Mins & Hours - tilpasning af funktionsperioden: Tryk på tasten Customize Setting for manuelt af ændre funktionsperiode. Ethvert tryk på Mins-tasten forlænger funktionsperioden med 5 minutter. Ethvert tryk på Hour-tasten forlænger funktionsperioden med en time. Den nye ændrede funktionsperiode vises på skærmen. Afhængig af det valgte madlavningsprogram, er der forskellige muligheder for at tilpasse funktionsperioden. Muligheden er ikke tilgængelig i programmet Rice Cooking.
- Temp - tilpasning af arbejdstemperaturen: Ethvert tryk på Temp-tasten forøger tilberedningstemperaturen med 10°C. Programmer hvor Temp-funktionen virker: Frying samt Customize Setting.
- Menu: Menu er en tast til at navigere mellem programmerne. Kontrollampen viser det aktuelt valgte program. Efter at det valgte program er vist, trykkes på Start-tasten for at påbegynde brugen af dette. På uret vises de øvrige driftsperioder.
- Preset - forsinket start: For at udsætte programmets start, skal man med tasterne Mins/ Hours indstille den periode, som starten skal udsættes. Efter udløbet af den indstillede periode, går programmet automatisk i gang af sig selv. Programmer hvor Preset-funktionen virker: Cake, Baking, Yoghurt, Broad, Beans Soup, Crust, Oatmeal, Milk Porridge, Stewing, Pasta, Dessert, Rice Cooking, Frying, Pizza. Muligheden er ikke tilgængelig i programmet Reheat.
- Keep Warm/Off – fastholder temperaturen/ afbryder programmet: Udstyret går automatisk i hold-maden-varm tilstand, efter at programmet er afsluttet. Tasten lyser, så længe programmet er i gang. Efter en cyklus på 24 timer går udstyret i inaktiv måde. For igen at aktivere programmet skal man igen trykke på tasten Keep Warm/ Off.



- Customize Settings - tilpasning af indstillingerne: Efter at have valgt Customise Setting skal man vælge tilberednings-parametre, dvs. Temp - temperatur samt Time - funktionsperioden. Programmets grundlæggende arbejdsparametre er: tid – 5 min, temperatur 120 oC.

#### UDSTYRETS ARBEJDSMÅDER:

- Inaktiv måde:  
Inaktiv måde virker når:  
» Efter at udstyret er tilsluttet til strømforsyningen (Start-tasten baggrundsbelyses, LCD-skærmen forbliver afbrudt);  
» Efter at start-tasten har været trykket ind i 5 sekunder, eller efter afslutning af Keep Warm (udstyret går i inaktiv måde).
- Programmets funktionsmåder:  
Denne måde er aktiv, efter at have valgt arbejdsprogram og trykket ind på start-tasten (programmets kontrollampe baggrundsbelyses, og på uret ses funktionsperioden).
- Forsinket start-måde:  
Måden er aktiv, når udstyret er blevet indstillet til forsinket Start. Tasterne Preset samt Start bliver ved med at lyse, på uret vises den resterende tid. Når den indstillede til er forløbet, begynder arbejdet; programmet aktiveres automatisk.
- Hold-maden-varm måde:  
Måden aktiveres automatisk, efter at tilberedningscyclus er afsluttet.  
Tasten Keep Warm/Off lyser hele tiden.  
Efter at der er forløbet 24 timer i hold-maden-varm, går udstyret automatisk i inaktiv måde.

#### UDSTYRETS FUNKTIONSMÅDER

Pos.	Program	Standard driftsperiode [min]
1	Cake (Kage)	01:00
2	Soup (Suppe)	01:00
3	Stewing (Stuvning)	02:00
4	Frying (Stegning)	00:30
5	Baking (Bagning)	00:30
6	Crust (Ristning)	01:00
7	Pasta	00:08
8	Pizza	00:20
9	Yoghurt	08:00
10	Oatmeal (Havregrød)	00:05
11	Dessert	01:00
12	Steaming (Dampning)	00:05
13	Broad beans (Hestebønner)	01:00
14	Milk Porridge (Grød med mælk)	00:35
15	Rice cooking (Tilberedning af ris)	00:25
16	Reheat (genopvarmning)	00:20

Pos.	Interval for tidsregulering	Temperatur [°F]
1	00:30-03:30	248-257
2	01:00-04:00	204.8-215.6
3	01:00-08:00	204.8-215.6
4	00:10-01:00	320
5	00:10-02:30	257-266
6	00:20-02:00	248-284
7	00:08-00:20	208.4-215.6
8	00:20-01:00	244.4-257
9	06:00-12:00	100.4-107.6
10	00:05-01:00	197.6-206.6
11	01:00-04:00	197.6-206.6
12	00:05-01:00	208.4-215.6
13	01:00-04:00	206.6-212
14	00:10-01:00	197.6-206.6
15	00:20-1:00	248-262.4
16	00:10-01:00	244.4-257

Pos.	Temperatur [°C]
1	120-125
2	96-102
3	96-102
4	160
5	125-130
6	120-140
7	98-102
8	118-125
9	38-42
10	92-97
11	92-97
12	98-102
13	97-100
14	92-97
15	120-128
16	118-125

Efter at være blevet valgt vises det pågældende program på LCD-skærmen. Der vises ligeledes temperatur og funktionsperiode for programmet.

#### 3.4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Inden enhver form for rengøring, og også hvis udstyret ikke anvendes, skal strømstikket trækkes ud og udstyret fuldstændig afkøles.

- Til rengøring af overfladen anvendes udelukkende midler, som ikke indeholder ætsende substanser.
- Det er forbudt at dyppe udstyret i vand eller sprøjte på det med en vandstråle. Dette forbud omfatter ikke den udtagne skål.
- Skålen rengøres med et mildt opvaskemiddel og en svamp. Efter rengøring tørres den med en klud eller køkkenrulle.
- Til rengøring af låg og udstyrets kabinet anvendes en fugtig klud eller køkkenrulle.
- Udstødningsventilen for damp rengøres efter hver brug. Ventilen tages forsigtigt ud og skylles under rindende vand. Skal tørre inden den geninstalleres.



- Fugtkondensatoren tømmes efter hver brug og tørres for væsker.



- Efter hver rengøring skal alle elementer tørres grundigt, inden udstyret på ny tages i brug.
- Udstyret skal opbevares på et tørt og koldt sted, hvor det er beskyttet mod fugt og direkte solstråler.

#### FEJLMEDDELSER PÅ LED-SKÆRMEN

Fejlkode	Problem	Mulig grund	Problemløsning
E1/E2	Udstyret er ophørt med at fungere og reagerer ikke på kommandoer	tilberedningstemperatur $\leq 27^{\circ}\text{C}$	Tag kontakt til producentens serviceværksted
E3/E4		tilberedningstemperatur $\geq 230^{\circ}\text{C}$	

## NAMEPLATE TRANSLATIONS

<b>bredeco</b>		expondo.de	
<b>1</b>	Product Name	Multicooker	
<b>2</b>	Model	BCMk-860-BK	
<b>3</b>	Power	860W	
<b>4</b>	Voltage/Frequency	230V~50Hz	
<b>5</b>	Weight	3.8Kg	
<b>6</b>	Capacity	5L	
<b>7</b>	Production Year		
<b>8</b>	Serial No.		
<b>9</b>	Importer: expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra   Poland, UE		

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
DE	Produktname	Modell	Leistung	Spannung/Frequenz	
EN	Product Name	Model	Power	Voltage/Frequency	
PL	Nazwa produktu	Model	Moc	Napięcie/Częstotliwość	
CZ	Název výrobku	Model	Jmenovitý výkon	Jmenovité napájecí napětí/Frekvence	
FR	Nom du produit	Modèle	Puissance	Tension/Fréquence	
IT	Nome del prodotto	Modello	Potenza	Tensione/Frequenza	
ES	Nombre del producto	Modelo	Potencia	Voltaje/Frecuencia	
	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
DE	Gewicht	Kapazität	Produktionsjahr	Ordnungsnummer	Importeur
EN	Weight	Capacity	Production Year	Serial No.	Importer
PL	Waga	Pojemność	Rok produkcji	Numer serii	Importer
CZ	Hmotnost	Kapacita	Rok výroby	Sériové číslo	Dovozce
FR	Poids	Capacité	Année de production	Numéro de série	Importateur
IT	Peso	Capacità	Anno di produzione	Numero di serie	Importatore
ES	Peso	Kapacita	Año de producción	Número de serie	Importador

## NOTES/NOTIZEN



# bredeco

## UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben [1] nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich [2] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES  
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

### Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

## CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7  
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: [info@expondo.de](mailto:info@expondo.de)