

Bedienungsanleitung / Instruction Manual / Mode d'Emploi



LOEWE PowerCook

GEBRAUCHSANWEISUNG

LESEN SIE BITTE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTEREN GEBRAUCH AUF.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DAS VON IHNEN ERWORBENE PRODUKT IST AUF DEM NEUESTEN STAND DER TECHNIK. ES ERFÜLLT ALLE AKTUELLEN SICHERHEITS- UND TECHNOLOGIESTANDARDS - JEDOCH BESTEHEN, WIE BEI ALLEN ELEKTRISCHEN GERÄTEN, POTENZIELLE RISIKEN. **V**ERWENDEN SIE DEN MULTIKOCHER NUR WIE IN DER ANLEITUNG VORGesehen. **D**IESER MULTIKOCHER IST FÜR DIE VERWENDUNG IM PRIVATHAUSHALT BESTIMMT.

BITTE LESEN SIE DIE UNTENSTEHENDEN ANWEISUNGEN VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.

LESEN ALLE ANWEISUNGEN DIESER ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH.

DIESES PRODUKT IST NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH ODER GEBRAUCH IM FREIEN GEDACHT.

DIE NUTZUNG IST NUR FÜR DEN PRIVATHAUSHALT IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN VORGESHEHEN.

BERÜHREN SIE KEINE HEISSEN TEILE. NUTZEN SIE DIE GRiffe ODER KNÖPFE.

BENUTZEN SIE DAS PRODUKT NICHT, WENN DAS KABEL ODER DER STECKER BESCHÄDIGT IST. SOLLTE DAS GERÄT NICHT ORDNUNGSGEMÄSS ARBEITEN, HERUNTERGEFALLEN ODER BESCHÄDIGT SEIN, DRAUSSEN ODER UNTER WASSER GESTANDEN SEIN, BEENDEN SIE SOFORT DEN GEBRAUCH UND KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENSERVICE.

LASSEN SIE DAS KABEL NICHT ÜBER DIE KANTE DES TISCHES ODER DER ARBEITSPLATTE HÄNGEN.

HALTEN SIE DAS STROMKABEL VON HEISSEN TEILEN FERN.

DAS PRODUKT HAT EIN RELATIV KURZES STROMKABEL, UM DAS RISIKO VON KABELSCHMOREN ODER KNOTEN IM KABEL ZU VERRINGERN.

VERWENDEN SIE KEIN VERLÄNGERUNGSKABEL MIT DEM MULTITALENT. **B**ITTE BEACHTEN SIE : BEIM GEBRAUCH EINES VERLÄNGERUNGSKABELS ERLÖSCHT DIE GARANTIE.

SOLLTE DAS PRODUKT VON ODER IN DER NÄHE VON KINDERN VERWENDET WERDEN, BEAUFSICHTIGEN SIE DIES BESONDERS.

SOLLTEN KINDER UM ODER IN DER KÜCHE SEIN, BENÖTIGEN SIE BESONDERE AUFSICHT. HALTEN SIE DAS PRODUKT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN.

PLATZIEREN SIE DAS MULTITALENT NICHT IN DER NÄHE VON WÄRMEGEBENDEN GERÄTEN, WIE Z.B. HEIZUNGEN, GAS-KOCHFELDERN ODER ÄHNLICHEM.

NUTZEN SIE DAS MULTITALENT IMMER AN EINEM GUT BELÜFTETEN PLATZ.

DEUTSCH

DIE NUTZUNG VON ZUBEHÖR ODER ERSATZTEILEN, WELCHE NICHT VOM HERSTELLER AUTORIZIERT ODER BEZOGEN WERDEN, KANN BESCHÄDIGUNGEN DES MULTIKOCKERS ODER VERLETZUNGEN DES BENUTZERS ZUR FOLGE HABEN.

DECKEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DER BENUTZUNG NICHT AB. STELLEN SIE ES NICHT IN DIE NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN WIE GARDINEN, VORHÄNGEN, WÄNDE ODER POLSTERMÖBELN.

KOCHEN SIE IMMER IM HERAUSNEHMAREN TOPF. WÜRDEN SIE OHNE DIESEN KOCHEN, WÜRDEN SIE GEFAHR LAUFEN, EINEN STROMSCHLAG ZU ERHALTEN.

BLOCKIEREN SIE NIEMALS DAS DAMPFVENTIL, DECKEN SIE ES NIEMALS AB.

WÄHREND DES GEBRAUCHS KANN DER DECKEL SOWIE DAS GEHÄUSE HEISS WERDEN. GEHEN SIE MIT DEM PRODUKT VORSICHTIG UM, TRAGEN SIE ES NUR AM DAFÜR VORGSEHENEN GRIFF. SEIEN SIE BESODERS VORSICHTIG, WENN SIE DAS GERÄT BEWEGEN, SOLANGE SICH HEISSES ESSEN ODER FLÜSSIGKEIT DARIN BEFINDET.

LASSEN SIE GRÖSSTE VORSICHT WALTEN BEIM ÖFFNEN DES DECKELS NACH DEM KOCHEN. SCHWERE VERBRENNUNGEN KÖNNEN DURCH DEN AUS DEM GERÄT AUSTRETENEN DAMPF HERVORGERUFEN WERDEN. ÖFFEN SIE DEN DECKEL VON IHREM KÖRPER WEG, LASSEN SIE DIE WASSERTROPFEN IN DEN TOPF ZURÜCK TROPFEN.

VERBINDEN SIE DAS STROMKABEL IMMER ZUERST MIT DEM MULTIKOCHER, DANN MIT DER STECKDOSE.

BLOCKIEREN SIE NIEMALS DAS DAMPFVENTIL, DECKEN SIE ES NIEMALS AB.

WÄHREND DES GEBRAUCHS KANN DER DECKEL SOWIE DAS GEHÄUSE HEISS WERDEN. GEHEN SIE MIT DEM PRODUKT VORSICHTIG UM, TRAGEN SIE ES NUR AM DAFÜR VORGSEHENEN GRIFF. SEIEN SIE BESODERS VORSICHTIG, WENN SIE DAS GERÄT BEWEGEN, SOLANGE SICH HEISSES ESSEN ODER FLÜSSIGKEIT DARIN BEFINDET.

DIeses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden wenn diese eine Einweisung erhalten haben wie sie das Gerät sicher verwenden sollen und wenn sie verstehen, welche Gefahren damit verbunden sind.

Reinigung und Instandhaltung sollen nicht von Kindern durchgeführt werden sofern sie nicht älter als 8 Jahre sind und eine Unterweisung erhalten haben. Verwahren Sie das Gerät und sein Stromkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Das Gerät kann von einer Person, die über verminderte körperliche oder geistige Fähigkeiten oder fehlende Erfahrung verfügt, verwendet werden, sofern diese Person eine Einweisung bezüglich der Sicherheit im Umgang mit dem Gerät erhalten hat und die Gefahren versteht, die damit verbunden sind.

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Trennen Sie das Gerät immer vom Strom wenn es unbeaufsichtigt ist, bei der Montage und Demontage oder Reinigung.

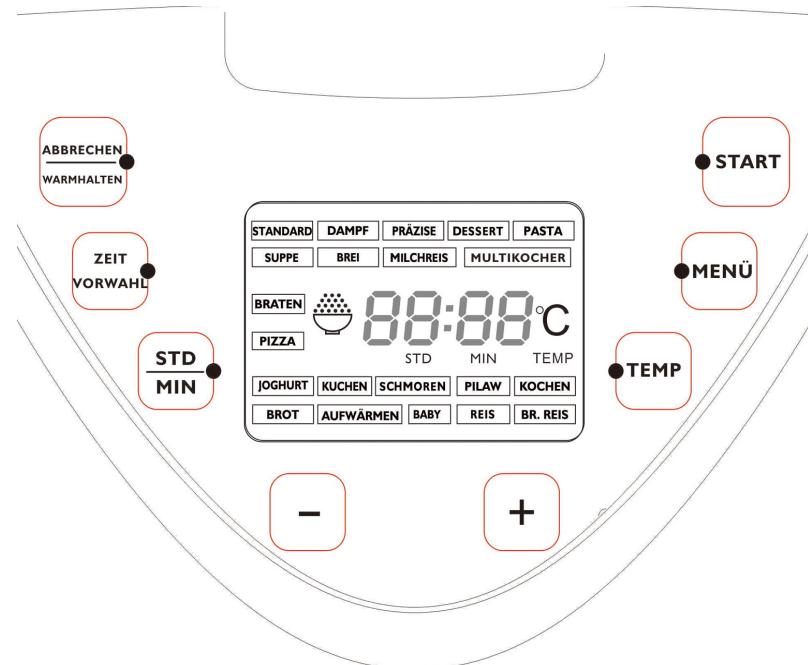
Verwenden Sie dieses Gerät nicht an einer Zeitschaltuhr oder ähnlichem, was ein automatisches Einschalten bewirken könnte, da durch Abdeckung des Geräts oder falsche Positionierung ein Brand

STROMKABEL ANWEISUNGEN:

Es dürfen nur original Loewe Stromkabel benutzt werden, um das Risiko von Kabelschmoren oder Knoten im Kabel zu verringern.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	02
Lernen Sie Ihr Produkt kennen	07
Das Bedienfeld	07
Das Kochen vorbereiten	10
Der Kochmodus	11
Das Programm MULTIKOCHER	12
Reinigung und Pflege	12
Fehlersuche	14
Empfohlene Kochzeiten und zugehörige Temperaturen für das Multitalent LOEWE	15



LERNEN SIE IHR PRODUKT KENNEN

DAS BEDIENFELD

DIE FARBEN DES DISPLAYS

Blau: Stand-by Modus

Grün: Kochvorgang beginnt

Orange: Kochvorgang beendet, Gerät im Warmhaltemodus

DIE START TASTE

Drücken Sie, während sich das Gerät im Stand-by Modus befindet, die Menü Taste und danach die Start Taste.

Es ertönt ein Piep-Ton.

Drücken Sie im Stand-by Modus den Start Knopf direkt, so beginnt das Gerät im Standard Modus zu kochen.

Im Programm Zeitvorwahl nutzen Sie die Start Taste um die gewählte Kochzeit zu bestätigen

DIE 'TEMP' -TASTE

Diese Taste dient der Temperatureinstellung; es gibt nur 2 Funktionen, bei denen die Temperatur eingestellt werden kann, und das sind 'BRATEN' und 'MULTIKOCHER'.

Drücken Sie während dem Programm 'BRATEN' die 'TEMP' -Taste, das LCD beginnt zu blinken, die Temperatur lässt sich mit + und – einstellen. Durch nochmaliges Drücken der Temperatur Taste lässt sich so auch die Zeit einstellen.

Die Kochzeit kann mit der 'STUNDE/MINUTE' Taste auch separat eingestellt werden.

DIE 'STD/MIN' -TASTE

Drücken Sie, nachdem Sie das Kochprogramm ausgewählt haben, die 'STD/MIN' -Taste 1x, die Stundenanzeige im LCD wird blinken, drücken Sie + und – zur Einstellung. Drücken Sie die 'STD/MIN-Taste erneut, die Minuten im LCD blinken, um die Minuten auf die selbe Art einzustellen.

Im Stand-by Modus können Sie mit der 'STD/MIN' Taste die Uhr einstellen. Drücken Sie die 'STD/MIN' -Taste 1x, die Stundenanzeige im LCD blinkt, drücken Sie + um den gewünschten Wert einzustellen. Drücken Sie die 'STD/MIN' -Taste erneut, die Minutenanzeige blinkt, stellen Sie diese nach demselben Verfahren ein.

DIE 'ZEITVORWAHL' -TASTE

Nutzen Sie diese Funktion um ein Programm zeitverzögert zu starten

Drücken Sie die 'ZEITVORWAHL'-Taste im Stand-by Modus, die Tastenbeleuchtung, die Zeit im LCD und die 'STANDARD' -Taste blinken zusammen, stellen Sie die Uhrzeit ein, wann das Kochprogramm fertig sein soll und drücken Sie 'START', das Programm ist im Bereitschaftsmodus, beide Tasten, sowohl die 'ZEITVORWAHL' als auch die Funktion 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' leuchten. Ihr Kochvorgang wird zur eingestellten Zeit fertig sein.



Die Funktion Zeitvorwahl ist in allen automatischen Programmen mit Ausnahme von 'BRATEN' und 'PASTA' verfügbar.

Wenn Sie die Time Delay Funktion benutzen, denken Sie bitte daran, dass der Countdown nur startet, wenn die Betriebstemperatur erreicht ist.

Wir empfehlen, die Time Delay Funktion NICHT zu benutzen, wenn Sie verderbliche Produkte verwenden (Milch, Käse, Eier etc.).

Beim Benutzen der ZEITVORWAHL Funktion berücksichtigen Sie bitte die Kochzeit sowie die Aufwärm-Zeit. Die Vorwahlzeit sollte länger als die Kochzeit des gewählten Programms sein; andernfalls startet das Programm sofort nachdem Sie die START-Taste gedrückt haben und das Programm wird so lange ausgeführt bis die gewählte Kochzeit beendet ist.

DIE ABBRECHEN/WARMHALTEN TASTE

Drücken Sie die 'ABBRECHEN/WARMHALTEN -Taste im Stand-by Modus um das Warmhalten einzuschalten.

Drücken Sie die 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' -Taste um den Kochvorgang abzubrechen und in den Stand-by Modus zurückzukehren.

Während des Kochvorgangs leuchtet die 'ABBRECHEN/WARMHALTEN'-Taste auf - dies bedeutet, dass der Multikocher nach Beendigung des gewählten Programms automatisch in den Warmhalte-Modus übergeht. Um den Warmhaltemodus auszuschalten, drücken Sie die 'START' Taste die Beleuchtung der 'ABBRECHEN/WARMHALTEN'-Taste erlischt.

DIE MENÜ TASTE

Drücken Sie die 'MENÜ'-Taste während des Stand-by Modus, um den Kochmodus zu wählen.

Folgende Kochprogramme können ausgewählt werden:

STANDARD
DAMPF
PRÄZISE
DESSERT
PASTA
SUPPE
BREI
MILCHREIS
MULTIKOCHER
BRATEN
PIZZA
JOGHURT
KUCHEN
SCHMOREN
PILAW
KOCHEN
BROT
AUFWÄRMEN
BABY
REIS
BR.REIS

DAS KOCHEN VORBEREITEN

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie die Anleitung und die wichtigen Sicherheitshinweise.

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und überzeugen Sie sich dass die Teile in gutem Zustand sind.

Stellen Sie den Multikocher auf einen flachen, hitzefesten, nicht brennbaren Untergrund.

Entfernen Sie alle Aufkeber von der Oberfläche und reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch.

Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Spülwasser.

Spülen Sie alle Seifenreste ab und trocken Sie alle Teile gründlich.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Tauchen Sie den Multikocher, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser.

VORBEREITUNG

Prüfen Sie immer das Stromkabel auf Beschädigungen vor dem Gebrauch.

Verbinden Sie zuerst das Kabel mit dem Multikocher, erst dann mit der Steckdose.

Sie werden einen Piepton hören, der Multikocher geht in den Stand-by Modus.

Das Display zeigt die Uhrzeit und weitere Grundeinstellungen.

DIE EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Drücken Sie im Stand-by Modus die 'STD/MIN'-Taste, die Uhrzeit beginnt zu blinken.

Dann drücken Sie STD oder MIN-Taste , um Stunden oder Minuten auszuwählen.

Drücken Sie + oder – um die Uhrzeit einzustellen.

Drücken Sie die 'START'-Taste um die Einstellung zu bestätigen .

ALLGEMEINE BETRIEBSANLEITUNG

1. Bereiten Sie die Speise, die Sie kochen möchten, laut Rezept vor.
2. Geben Sie Ihre Zutaten in den Kochtopf.
3. Drücken Sie MENÜ um den Kochmodus gemäß Rezept zu wählen.
4. Wenn Sie die Kochzeit einstellen wollen, drücken Sie + und -
5. Drücken Sie START nach der Zeiteinstellung - der Kochvorgang startet nach Erreichen der gewünschten Temperatur - die Kochzeit zählt herunter. [Wenn Sie das Programm 'Multikocher' und 'Braten' benutzen, ertönt ein Beep-Ton, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist]
6. Nach Ende jeder Kochzeit ertönt ebenfalls ein 'Beep'-Ton.
7. Jeder Kochmodus geht nach Beendigung automatisch in den Warmhaltemodus über (mit Ausnahme des Programms 'JOGHURT'). Möchten Sie den automatischen Warmhaltemodus ausschalten

HINWEIS:

Sollten Sie nach der Programmwahl die 'START' -Taste nicht betätigen, wechselt der Kocher nach 60 Sekunden automatisch in den Stand-by Modus zurück.

Um das aktivierte Programm abzubrechen, drücken Sie einfach die 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' -Taste. Der Kocher wechselt in den Stand-by Modus. Sie können eine neue Auswahl starten.

Bitte beachten Sie die exemplarische Vorgehensweise beim Braten (siehe 'DAS PROGRAMM BRATEN')



Wenn Sie mit einem automatischen Programm nicht das gewünschte Ergebnis erzielen, probieren Sie bitte das vielseitige Programm 'MULTIKOCHER', das über eine große Auswahl an Kochzeiten und Temperaturen verfügt. Dieses Programm bietet Ihnen unendliche Möglichkeiten für kulinarische Experimente.

DER KOCHMODUS

DAS PROGRAMM 'BRATEN'

DER DECKEL MUSS ZUM BRATEN OFFEN BLEIBEN

1. Bereiten Sie Ihr Essen zum Braten gemäß Rezept zu.
2. Platzieren sie den zum Kocher gehörenden Innenkopf im Gerät.
3. Füllen Sie die im Rezept angegebene Menge Öl in den Innenkopf. Befüllen Sie nicht mehr als die Hälfte des Innenkopfes.
4. Drücken Sie die 'MENÜ'-Taste bis 'BRATEN' im Display blinkt, gleichzeitig wird Ihnen die Standard-Kochzeit angezeigt.
5. Stellen Sie die Bratzeit in 5 Minuten Schritten ein, um sie zu erhöhen nutzen Sie die + Taste, zur Verringerung die - Taste.
6. Stellen Sie die Temperatur in 1 Grad Schritten mit der 'Temperatur'-Taste ein. Nutzen sie die + und - Taste, jedoch empfehlen wir die höchstmögliche Temperatur (165 Grad) zu nutzen.
7. Nachdem Sie die Zeit- und Temperatureinstellungen getätig haben, drücken Sie die 'START'-Taste - die Kochzeit beginnt sobald die gewählte Temperatur erreicht wurde - es ertönt ein Piepton.
8. Nach Ende der Kochzeit ertönt erneut ein Piepton, der Kocher wechselt automatisch in das Warmhalte-Programm und das Display zeigt die Warmhaltezeit an.
9. Das Essen wird bis zu 24 Stunden warmgehalten, sofern Sie nicht die 'ABBRECHEN/WARMHALTEN'-Taste drücken.

DAS PROGRAMM 'MULTIKOCHER'

Dieses Programm kann dazu benutzt werden, um eine Vielzahl von Gerichten mit individuellen Temperatur- und Zeiteinstellungen zu kochen. Das 'MULTIKOCHER' Programm ist in der Lage, eine große Anzahl von Küchengeräten zu ersetzen. Nun kann jedes Gericht, sei es aus Ihrem Familien-Kochbuch oder dem Internet, für die Zubereitung mit Ihrem Multitalent eingestellt werden.

Der Einfachheit halber schaltet das Gerät nach Beenden des Kochprogramms nicht automatisch in den Warmhalte-Modus, wenn die Kochtemperatur weniger als 80 °C betrug. Sie können in diesem Fall die Warmhaltefunktion manuell einschalten, indem Sie die Taste 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' drücken, wenn der Kochvorgang beendet ist - das Display schaltet auf Orange.

- Die Standard Temperatur für dieses Programm beträgt 100 °C, die Standard Kochzeit beträgt 20 Minuten.
- Der Einstellbereich für die Temperatur (benutzen Sie dazu die 'TEMP' Taste zum Einstellen) geht von 40 °C bis 165 °C mit folgendem Intervall: in 5 °C Schritten erhöhen/absenken, wenn die Kochtemperatur unter 100 °C ist, und in 10 °C Schritten, wenn die Kochtemperatur über 100 °C liegt.
- Der Einstellungsbereich für die Kochzeit liegt zwischen 5 Minuten und 15 Stunden mit einem 5 Minuten Intervall.

Mit dem LOEWE Multitalent kann eine Vielzahl von Gerichten zubereitet werden. Bitte folgen Sie dazu den Empfehlungen, die unsere Chefs im Rezeptbuch geben.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie keine Teile des Multikochers in der Spülmaschine, mit Ausnahme des herausnehmbaren Topfes und dem Zubehör. Reinigen Sie den Multikocher nach jedem Gebrauch, oder wenn Sie ihn eine längere Zeit nicht genutzt haben.

VORSICHT: Trennen Sie den Multikocher vor der Reinigung **IMMER** vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen.

HAUPTGERÄT UND ÄUßERER DECKEL

Mit einem feuchten Tuch abwischen. Nach dem Gebrauch kann der Deckel leicht verfärbt oder verschmutzt sein von den verschiedenen Gerichten, aber dies ist nicht unhygienisch. Reinigen Sie nicht mit Geschirrspülmittel. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

HERAUSNEHMBARER INNERER DECKEL

1. Öffnen Sie den äußeren Deckel.
2. Drücken Sie die 2 Plastikhalter an der Innenseite des Deckels nach oben, bis der innere Deckel nachgibt.
3. Ziehen Sie den inneren Deckel heraus.
4. Reinigen Sie die Oberfläche des inneren Deckels mit einem feuchten Tuch. Waschen Sie ihn unter fließendem Wasser mit einer milden Seife, falls nötig. Verwenden Sie kein Spülmittel.
5. Führen Sie den Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge durch: Setzen Sie den inneren Deckel ein und drücken Sie den Deckel nach oben, bis die Plastikhalter einrasten.

HERAUSNEHMBARER KERAMIK-BESCHICHTETER INNENTOPF

Der Innentopf ist mit einer hochwertigen Keramikbeschichtung versehen, die von der Firma Greblon in Deutschland stammt und höchste Qualität und Dauerhaftigkeit garantiert.

Bitte beachten Sie nachfolgende Pflegehinweise, um diese Beschichtung nicht zu gefährden:
Zur Reinigung des Innentopfes genügt in der Regel heißes Wasser und ein weicher Reinigungsschwamm.

Auch wenn der Innentopf spülmaschinengeeignet ist, raten wir dennoch, ihn von Hand zu reinigen.

Die Verwendung der Spülmaschine kann je nach verwendetem Spülmittel bei häufigem Einsatz die Langlebigkeit der Anti-Haft-Beschichtung beeinflussen. Die Integrität der Keramikbeschichtung wird dabei aber nicht beeinträchtigt.

Wenn Sie den keramisch versiegelten Innentopf in der Spülmaschine gereinigt haben, empfehlen wir Ihnen, diesen vor dem nächsten Gebrauch mit einem Tropfen Speiseöl auszureiben.

Meiden Sie zur Erhaltung des Innentopfes scharfkantige oder spitze Utensilien. Verzichten Sie auf kratzende oder scheuernde Putzmittel wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Der Innentopf darf nur in Kombination mit dem MULTITALENT verwendet werden. Er ist nicht für externen Gebrauch geeignet.

Reinigen Sie den Topf mit einem Schwamm und Spülmittel. Wischen Sie ihn anschließend trocken. Sollte der Topf deformiert oder die Antihafbeschichtung beschädigt sein, ersetzen Sie ihn gegen einen Neuen.

Nutzen Sie KEINEN Topf, der nicht zum Produkt gehört.

DAS DAMPFVENTIL

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Dampfventil in einwandfreiem Zustand ist. Entfernen Sie das Dampfventil zur einfachen Reinigung, hierzu ziehen Sie an der Ventil-Lippe, das Ventil springt heraus.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Gericht ist nicht gar in der angegebenen Zeit	Die Starttaste wurde nicht gedrückt
Kochvorgang startet sofort nach Aktivierung des Timers.	Die Kochzeit war kürzer eingestellt als Ihr Gericht zum Kochen braucht.
Das Drücken der Start-Taste aktiviert den Kochvorgang nicht.	Die Starttaste wurde während des Warmhaltevorgangs gedrückt.
Dampf strömt an anderer Stelle wie dem Dampfventil aus.	Die Silikondichtung des Deckels oder der Rand des Topfes ist verformt, oder das Ventil ist verstopft.
Stromausfall während Sie den Multikocher nutzen.	- Ihr Gericht wird verspätet fertig. - Ihr Gericht ist nicht fertig, abhängig von der Dauer des Stromausfalls.
Der Multikocher macht während des Betriebes Geräusche.	- Klickgeräusche können durch Spannungsschwankungen entstehen. - Knackgeräusche entstehen bei Dampfbildung zwischen Topf und Heizplatte, deshalb ist es wichtig, sicherzustellen, dass der innere Topf vor dem Einsetzen trocken ist.

E1, E2, E3	Defekt am Heizkreis, der Multikocher funktioniert nicht. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
E1	Defekt am unteren Sensor
E2	Defekt am oberen Sensor
E3	Überhitzungsschutz

EMPFOHLENE KOCHZEITEN UND ZUGEHÖRIGE TEMPERATUREN FÜR DAS MULTITALENT LOEWE

Kochprogramm	Kochzeit		einstellbare Schritte in Minuten	Warmhalten möglich	Zeitvorwahl	Temperatur einstellbar		
	max.	min.	Standard			max.	min.	Standard (ungefähr)
Standard	1.30 h	5 min	20 min	5	ja	ja	nein	128°C
Dampf	1 h	5 min	20 min	5	ja	ja	nein	100°C
Präzise	2 h	5 min	10 min	1	ja	ja	nein	128°C
Dessert	12 h	5 min	20 min	5	ja	ja	nein	95°C
Pasta	1 h	5 min	10 min	1	ja	nein	nein	100°C
Suppe	2 h	10 min	60 min	5	ja	ja	nein	100°C
Brei	1.30 h	5 min	60 min	5	ja	ja	nein	98°C
Milchreis	1.30 h	5 min	60 min	5	ja	ja	nein	98°C

DEUTSCH

Pizza	1 h 5 min 30 min	5	ja	ja	nein	165°C
Joghurt	12 h 30 min 8 h	30	nein	ja	nein	40°C
Kuchen	2 h 10 min 1 h	5	ja	ja	nein	135°C
Schmoren	8 h 30 min 1 h	30	ja	ja	nein	100°C
Pilaw	1.30 h 30 min 1 h	5	ja	ja	nein	150°C
Kochen	1 h 5 min 10 min	5	ja	ja	nein	100°C
Brot	2 h 10 min 1 h	10	ja	ja	nein	135°C
Aufwärmen	1 h 5 min 20 min	5	ja	ja	nein	98°C
Baby	2 h 10 min 45 min	5	ja	ja	nein	92°C
Reis	2 h 10 min 45 min	5	ja	ja	nein	98°C
Brauner Reis	2 h 10 min 45 min	5	ja	ja	nein	98°C
Multikocher	15 h 5 min 20 min	5	ja	ja	165°C 40°C	100°C
Braten	2 h 20 min 45 min	5	ja	nein	165°C 150°C	165°C



Bitte beachten Sie, dass es sich dabei nur um generelle Empfehlungen handelt - die tatsächliche Kochzeit kann, abhängig von der Qualität der Produkte und persönlichen Vorlieben, variieren.

TECHNISCHE ANGABEN

Modell: LW-MC-001 & LW-MC-002

Spannung / Frequenz: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 900W

M
U
L
T
I
T
A
L
E
N
T

Energiebewusstes
Kochen

Kinderleichte
Bedienung

LEISTUNGSSTARK:
1 Gerät -
52 Funktionen

Automatisches
Warmhalten

Keramik-Beschichtung
Deutsche Technologie

Mit Rezepten für
die ganze

FAMILIE



L
O
E
W
E

3D HEIZSYSTEM
MULTICOLOR
DISPLAY



Notizen _____

INSTRUCTIONS FOR USE

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS FULLY BEFORE USE AND PRESERVE THEM FOR FUTURE REFERENCE.

IMPORTANT SAFEGUARDS

THE PRODUCT YOU HAVE PURCHASED IS A STATE OF THE ART APPLIANCE. IT ADHERES TO ALL OF THE LATEST SAFETY AND TECHNOLOGY STANDARDS; HOWEVER, AS WITH ANY ELECTRIC APPLIANCE, THERE ARE SOME POTENTIAL RISKS. ONLY OPERATE THIS MULTI-COOKER IN ACCORDANCE WITH THE INSTRUCTIONS PROVIDED AND ONLY FOR ITS INTENDED HOUSEHOLD USE.

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME. READ ALL OF THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL BEFORE USING THE APPLIANCE.

THIS PRODUCT IS NOT INTENDED FOR COMMERCIAL OR OUTDOOR USE; IT IS ONLY FOR HOUSEHOLD AND INDOOR USE.

DO NOT TOUCH HOT SURFACES. USE HANDLES OR KNOBS.

DO NOT OPERATE THE UNIT IF THE ELECTRIC CORD OR PLUG IS DAMAGED. IF THE APPLIANCE IS NOT WORKING PROPERLY, HAS BEEN DROPPED OR DAMAGED, LEFT OUTDOORS OR SUBMERGED IN WATER, DISCONTINUE USE IMMEDIATELY AND CONTACT OUR CUSTOMER SERVICE.

DO NOT LET THE ELECTRIC CORD HANG OVER THE EDGE OF THE TABLE OR COUNTER.

DO NOT LET THE ELECTRIC CORD TOUCH HOT SURFACES.

ASHORTER POWER SUPPLY CORD (OR CORD SET) IS TO BE PROVIDED TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR DANGER RESULTING FROM BECOMING ENTANGLED IN OR TRIPPING OVER A LONGER CORD.

DO NOT USE AN EXTENSION CORD TO CONNECT THE MULTI-COOKER, PLEASE NOTE THAT USE OF AN EXTENSION CORD VOIDS WARRANTY.

CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN ANY APPLIANCE IS USED BY OR NEAR CHILDREN.

CHILDREN NEED CLOSE ADULT SUPERVISION AT ALL TIMES WHEN THEY ARE IN OR AROUND THE KITCHEN. KEEP THIS APPLIANCE OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

DO NOT PLACE THE MULTI-COOKER NEAR HEAT-EMITTING DEVICES SUCH AS HEATERS, GAS COOKTOPS OR ELECTRIC BURNERS.

ALWAYS USE THE MULTI-COOKER IN A WELL-VENTILATED AREA.

USING ACCESSORIES OR REPLACEMENT PARTS THAT ARE NOT RECOMMENDED OR SOLD BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE DAMAGE TO THE MULTI-COOKER OR PERSONAL INJURY.

WHILE IN OPERATION, DO NOT COVER THE APPLIANCE OR POSITION IT NEAR FLAMMABLE MATERIALS INCLUDING CURTAINS, DRAPERY, WALLS, AND FABRIC UPHOLSTERED FURNITURE.

ENGLISH

ALWAYS COOK IN THE REMOVABLE COOKING POT OF THE MULTICOOKER. COOKING WITHOUT THE REMOVABLE COOKING POT MAY CAUSE AN ELECTRIC SHOCK.

NEVER COVER OR BLOCK THE STEAM VALVE WITH ANYTHING.

WHILE YOU'RE COOKING, THE LID AND THE OUTER SURFACE OF THE COOKER MIGHT GET HOT. HANDLE WITH CARE AND CARRY OR MOVE THE COOKER USING ONLY THE HANDLES. BE VERY CAUTIOUS WHEN MOVING ANY APPLIANCE CONTAINING HOT FOOD OR LIQUIDS.

AFTER COOKING, USE EXTREME CAUTION WHEN OPENING THE LID. SERIOUS BURNS CAN RESULT FROM RESIDUAL STEAM ESCAPING FROM INSIDE THE UNIT. LIFT THE LID FACING AWAY FROM YOU AND ALLOW THE DROPS OF WATER TO TRICKLE BACK FROM THE LID INTO THE COOKER.

ALWAYS ATTACH PLUG TO APPLIANCE FIRST, THEN PLUG CORD INTO THE WALL OUTLET.

MAKE SURE THE MULTI-COOKER IS TURNED OFF BEFORE UNPLUGGING IT FROM THE OUTLET.

ALWAYS UNPLUG AND LET COOL BEFORE CLEANING AND REMOVING PARTS. NEVER ATTEMPT TO UNPLUG THE UNIT BY PULLING ON THE POWER CABLE. KEEP UNPLUGGED WHEN NOT IN USE.

TO REDUCE THE RISK OF AN ELECTRIC SHOCK, NEVER IMMERSE THE PLUG, POWER CABLE OR HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. ONLY THE INNER COOKING POT CAN BE PLACED IN THE DISHWASHER.

ONLY QUALIFIED EXPERTS MAY REPAIR AND PERFORM MAINTENANCE WORK ON THE ELECTRIC MULTI-COOKER USING AUTHENTIC REPLACEMENT AND ACCESSORY PARTS. NEVER ATTEMPT TO DISSEMBLE AND REPAIR THE MULTI-COOKER YOURSELF.



ENGLISH

THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND IF THEY UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED.

CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN UNLESS THEY ARE OLDER THAN 8 YEARS OF AGE AND SUPERVISED. KEEP THE APPLIANCE AND ITS CORD OUT OF REACH OF CHILDREN LESS THAN 8 YEARS OF AGE.

APPLIANCES CAN BE USED BY PERSON WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY ARE UNDER SUPERVISION AND INSTRUCTION CONCERNING THE SAFE USE OF THE APPLIANCE AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED.

DO NOT ALLOW CHILDREN TO PLAY WITH THE APPLIANCE.

ALWAYS DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE SUPPLY IF IT IS LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING OR CLEANING.

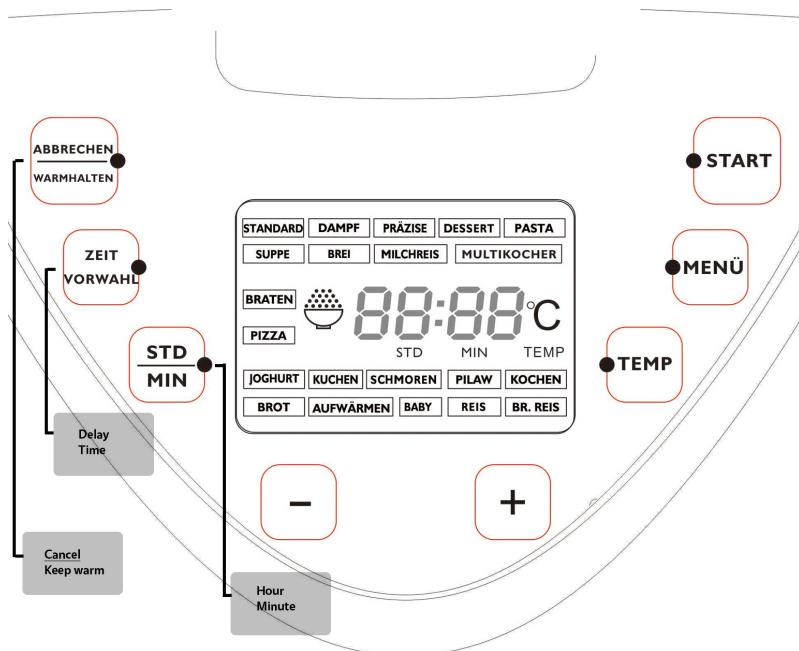
DO NOT USE THIS APPLIANCE WITH A PROGRAMMER, COUNTER OF ANOTHER DEVICE WHICH CAN AUTOMATICALLY TURN

POWER CORD INSTRUCTION

ONLY ORIGINAL LOEWE DETACHABLE POWER SUPPLY CORD MAY BE USED TO REDUCE THE RISK RESULTING FROM BECOMING ENTANGLED IN OR TRIPPING OVER A LONGER CORD.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	18
Know Your Product	23
Control Panel	23
Prepare to Cook	26
Cooking Mode	27
MULTIKOCHER Program	28
Cleaning and Maintenance	28
Trouble Shooting	30
Additional Information and Temperature	
Cooking Times	31



KNOWING YOUR PRODUCT

CONTROL PANEL

LCD COLORS

When LCD is blue color, it means machine is in standby mode.

When LCD is green color, it means machine is cooking.

When LCD is in orange color, it means it has finished cooking and now keeping the food warm.

START BUTTON

While in the standby mode, press MENU button to select a cooking mode and then press START button. A buzzer will sound.

While in standby mode, press START button directly, it means you want to use the first function (standard mode) and cooking will start at once.

While using the 'ZEITVORWAHL' program, press the START button to confirm the 'ZEITVORWAHL' program settings.

BUTTON TEMP

It's just used for temperature adjustment, there are only 2 functions in which the cooking temperature can be adjusted, 'BRATEN' and 'MULTIKOCHER'.

While in the cooking mode 'BRATEN', Press TEMP Button, default cooking temperature will blink on LCD, press + and – to adjust the temperature accordingly, and if you also want to adjust the cooking time, press "TEMP" button again, the cooking time in the LCD will blink, then you can press + and – to adjust cooking time, or press 'STD/MIN' to adjust the hour and min separately.

BUTTON 'STD/MIN' (=HOUR/ MINUTE)

After selecting the cooking programme, press 'STD/ MIN' button one time, STD in LCD will blink, press + and – to adjust the cooking hours, and then press 'STD/MIN' button again, MIN in the LCD will blink, press + and – to adjust the cooking mins.

While in the standby mode, use 'STD/MIN' buttons to adjust the clock to the current time. For example, in standby mode, LCD shows time as 5:05. The local time is 17:08, so you need to adjust the clock. Press 'STD/MIN' button one time, hour in the LCD will blink, press + to increase the hour to 17, And then press 'STD/MIN' button again, min will blink, press + to increase the mins to 8, then press "START" to confirm the time setting.

BUTTON 'ZEITVORWAHL' (=TIME DELAY)

Use this function to delay a cooking program. In standby mode, Press TIME DELAY button, it will indicate the local time in the LCD, STANDARD function will blink in same time, adjust the time to your desire cooking finish time and then press START Button, which means the program is in preset mode, both lights of DELAYED TIME button and CANCEL /WARM button will be on. When time is reached to your setted time, cooking will be finished.



The Time Delay function is available in all automatic programs except 'BRATEN' and 'PASTA'.

If you set the Time Delay please remember that countdown only starts when operating temperature is reached.

We do NOT recommend to use Time Delay if perishable products are being used (milk, cheese, eggs etc.).

Setting Time Delay function, take the cooking time and pre-heating time of the program into consideration. The time of a delay should be longer than the cooking time of the program selected; otherwise the program starts running right after you press 'START' and the program will run until the set cooking time is finished.

BUTTON 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' (=CANCEL/KEEP WARM)

While the cooker is in standby mode, press 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' button to start the keep warm function.

Press 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' button to cancel all cooking functions and return to the standby mode.

During cooking, the light of 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' button is on, which means it will switch to keep warm after finishing the cooking, if you want to cancel the auto keep warm, press START button to cancel it, then the indicator light of 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' button will be off.

BUTTON MENU

While the cooker is in standby mode, press MENU button to select desired cooking modes will be displayed as follows:

STANDARD	[STANDARD]
DAMPF	[STEAM]
PRAZISE	[PRECISE]
DESSERT	[DESSERT]
PASTA	[PASTA]
SUPPE	[SOUP]
BREI	[PORRIDGE]
MILCHREIS	[MILK RICE]
MULTIKOCHER	[MULTICOOKER]
BRATEN	[FRY]
PIZZA	[PIZZA]
JOGHURT	[YOGURT]
KUCHEN	[CAKE]
SCHMOREN	[STEW]
PILAW	[PILAF]
KOCHEŃ	[BOIL]
BROT	[BREAD]
AUFWÄRMEN	[REHEAT]
BABY	[BABY FOOD]
REIS	[RICE]
BR.REIS	[BROWN RICE]

PREPARE TO COOK

BEFORE FIRST USE

Read all the instructions and important safeguards.

Remove all packaging materials; make sure items are received in good condition.

Place multi-cooker on a flat, heat-resistant and non-flammable surface.

Remove any stickers from the surface of the cooker and wipe the surface clean with a damp dishcloth.

Wash all the accessories with warm soapy water using a sponge or dishcloth.

Rinse well to remove soapy residue, then dry thoroughly.

Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

Do not immerse the appliance, cord and plug in water at any time.

POWER UP

Always check to see if the electric cord or plug is damaged before use.

Attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.

You will hear a beep and the cooker will enter into the standby mode.

The LCD display will show the current time and other initial setting.

The cooker is now ready for cooking.

CLOCK SETUP

While in the standby mode, press 'STD/MIN' button until the time displayed is blinking

Then press STD or MIN button respectively to adjust to the current time.

Press+ and – button to adjust the time

Press "START" button to confirm the setting.

Note: This unit is set in 24 hours time, for example 17:00 equals 5:00 PM

GENERAL OPERATION GUIDE

1. Prepare the food you want to cook according to the recipes.
2. Put food into the cooking pot.
3. Press MENU to select a cooking mode according to the recipes.
4. If you want to adjust the cooking time, then Press+ and - button.
5. After time setting, press the START button to start the cooking process, once the desired temperature is reached, cooking time will start counting down. [Only when using 'Multikocher' and 'Braten' settings, the cooker will 'Beep-Beep' once the desired temperature is reached].
6. At the end of cooking time the cooker will beep again.
7. Each function will be automatic to keep warm after finishing cooking (except the cooking mode 'JOGHURT'), if you want to cancel the auto-keep warm, press "START" button during the cooking until the indicate light of 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' button is off.

Note:

If you forget to press START button after selection of a cooking mode, the cooker will turn to standby mode after 60 seconds To cancel an activated program, simply press the 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' button. The cooker will go to standby mode. You can start to program again.

 If you did not achieve the desired result using automatic programs please try versatile program called 'MULTIKOCHER' featuring a wide time and temperature adjustment range. This program gives you endless opportunities for new culinary experiments.

COOKING MODE

MODE 'BRATEN'

MAKE SURE THE LID IS OPEN FOR 'BRATEN'.

1. Prepare food for 'BRATEN' according to recipe.
2. Place the removable cooking pot in its place.
3. Add the appropriate amount of oil as indicated in the recipe. do not exceed the 1/2 capacity of the inner pot.
4. Press MENU button until 'BRATEN' in LCD is blinking, at same time the LCD display will show the standard cook time.
5. Adjust the cooking time if desired by pressing the + button to increase time and - button to decrease time in 5-minute increments.
6. Adjust the temperature if desired by pressing TEMP button. Use + button to increase temperature and - button to decrease temperature in 1-degree increments.
7. After time and temperature settings, press START button to start the cooking process - once the desired temperature is reached, the cooker will 'Beep-Beep', the cooking will start counting down.
8. When the cooking time ends, the cooker will beep and go automatically to the "keep warm" mode. The LCD display will show the warm time.
9. Until you press 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' button to cancel the program, the food will keep warm for up to 24 hours.

'MULTIKOCHER' PROGRAM

This program can be used to cook a large variety of meals with your personal time and temperature settings. 'MULTIKOCHER' program will be able to replace a big number of kitchen appliances. Now any recipe, either from your family cookbook or internet, can be adjusted for your MULTITALENT.

For your convenience, the device does not switch to 'Keep Warm' automatically by the end of the program if the cooking temperature was less than 80 °C. It may be manually reactivated by pressing the 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' button when cooking is finished, the indicator lights up.

* Program's standard temperature is 100 °C, standard time is 20 minutes.

* Temperature adjustment range (use 'TEMP' button to adjust) is from 40 °C to 165 °C with following interval: 5 °C per step increase/decrease when cooking temperature is lower than 100 °C and 10 °C per step increase/decrease when cooking temperature is higher than 100 °C.

* Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 15 hours with 5 minutes interval.

A large variety of dishes can be prepared with use Loewes's MULTITALENT. Follow recommendations of our chefs given in the recipe book.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not wash any parts of the MULTITALENT in the dishwasher except for the removable cooking pot and accessories. Always wash the MULTITALENT thoroughly after every use, or if it has not been used for an extended period.

PRECAUTION: ALWAYS UNPLUG THE MULTITALENT AND ALLOW THE UNIT TO COOL BEFORE CLEANING.

MAIN UNIT , OUTER LID

Only wipe with a damp cloth. After use the outer lid may slightly discolor or stain from various foods, but this is not unsanitary.

Do not wash with dishwashing detergent. Do not immerse the main unit in water.

REMovable INNER LID

1. Open the outer lid.
2. Press 2 plastic holders on the inner side of the lid pointing towards the center until open.
3. Gently pull the inner lid towards yourself and down to get it separated from the main lid.
4. Wipe the surfaces of both lids with damp cloth. Wash under running water, using mild soap if needed. Not dishwasher safe.
5. Carry out the assembly in return sequence: slide the inner lid into upper grooves overlapping it with the main lid. Gently push the holders until they click into place. Make sure that the inner lid fits tightly.

REMOVABLE CERAMIC COATED POT

The inner pot has a high quality ceramic coating from Greblon Germany. This coating stands for high classification and reliability.

Please follow the below cleaning instructions to handle the coated pot with care:

To clean the inner pot it's usually sufficient to use hot water, some washing-up liquid and a soft cleaning sponge. Even though the inner pot is dishwasher-safe, we recommend cleaning it by hand.

The use of a dishwasher is not only ecologically not sensible, but may depending on the used detergent and frequent use also affect the longevity of the non-stick properties. The integrity of the ceramic coating itself is not influenced.

If you have cleaned the ceramic coated inner pot in the dishwasher, please rub it out with a drop of cooking oil before the next use.

In order to preserve the inner pot, avoid the use of sharp-edged or pointed utensils. Wooden or plastic kitchen utensils are recommended.

The inner pot should only be used in combination with the MULTITALENT. It is not suitable for external use.

Wash with dishwashing detergent and a sponge. Wipe water off the pot.

If the pot is deformed or the non-stick coating is worn away, purchase a new pot at your nearest retailer and replace the old pot with the new one.

DO NOT USE POT FROM OTHER SIMILIAR PRODUCTS.

STEAM VALVE

ALWAYS check that the steam valve is in good working order before each use.

The Stem Valve removes for easy cleaning, simply pull up on the valves lip and it pops out.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Food is not cooked though at a preset time.	The START button was not pressed.
Cooking starts as soon as timer cooking was activated.	- The timer was set to a time shorter than the minimum time required for cooking.
Pressing the START button does not activate the cooking function.	The START button was pressed while the KEEP WARM function was on
Steam escaped from other than the steam valve	The silicon seal of the lid may be damaged or the brim of the pan may be deformed or food particles left in the upper lid require removal.
Power failed while the MULTITALENT was in operation.	- The cooking finished time may be delayed. - Cooking may not be done properly depending on the length of power failure.
The MULTITALENT may produce some sounds while the unit is in cooking or KEEP WARM mode.	- Clicking sounds may occur by household power fluctuation. - Popping sounds may occur when bursts of steam escape from between the pot and the heating plate so it is important to ensure the inner pot is dry before putting into the unit.

E1, E2, E3	There is a fault with the heater circuit and cooker will not operate. Please contact customer service if this occurs.
E1	Problem with bottom sensor.
E2	Problem with top sensor
E3	Overheat Protection

Additional Information and Temperature Cooking Times

Menu	Cooking Time max. min. Standard	Time adjustable Min	Auto keep warm	Time Delay	Adjustable temperature		
					max.	min.	Standard (Approximately)
Standard	1.30 h 5 min 20 min	5	yes	yes	no		128°C
Dampf	1 h 5 min 20 min	5	yes	yes	no		100°C
Präzise	2 h 5 min 10 min	1	yes	yes	no		128°C
Dessert	12 h 5 min 20 min	5	yes	yes	no		95°C
Pasta	1 h 5 min 10 min	1	yes	no	no		100°C
Suppe	2 h 10 min 60 min	5	yes	yes	no		100°C
Brei	1.30 h 5 min 60 min	5	yes	yes	no		98°C
Milchreis	1.30 h 5 min 60 min	5	yes	yes	no		98°C

ENGLISH

Pizza	1 h 5 min 30 min	5	yes	yes	no	165°C
Joghurt	12 h 30 min 8 h	30	no	yes	no	40°C
Kuchen	2 h 10 min 1 h	5	yes	yes	no	135°C
Schmoren	8 h 30 min 1 h	30	yes	yes	no	100°C
Pilaw	1.30 h 30 min 1 h	5	yes	yes	no	150°C
Kochen	1 h 5 min 10 min	5	yes	yes	no	100°C
Brot	2 h 10 min 1 h	10	yes	yes	no	135°C
Aufwärmen	1 h 5 min 20 min	5	yes	yes	no	98°C
Baby	2 h 10 min 45 min	5	yes	yes	no	92°C
Reis	2 h 10 min 45 min	5	yes	yes	no	98°C
Brauner Reis	2 h 10 min 45 min	5	yes	yes	no	98°C
Multikocher	15 h 5 min 20 min	5	yes	yes	165°C 40°C	100°C
Braten	2 h 20 min 45 min	5	yes	no	165°C 150°C	165°C



Remember that these are general recommendations - in reality cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the product used and on your personal preference.

TECHNICAL SPECIFICATION

Model: LW-MC-001 & LW-MC-002

Voltage / Frequency: 220-240V ~ 50/60Hz

Power: 900W

M
U
L
T
I
T
A
L
E
N
T

ENERGY-CONSCIOUS
COOKING

EASY
OPERATION

POWERFUL:
1 Unit -
41 Funktionen

KEEP WARM
AUTOMATION

CERAMIC COATING
German Technology

Recipes for
the entire

FAMILY

L
O
E
W
E

**3D HEATING
MULTICOLOR
DISPLAY**



Notes

MODE D'EMPLOI

S'IL VOUS PLAÎT LIRE ENTIÈREMENT CES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTS

LE PRODUIT QUI A ACHETÉ EST CE DERNIER EN TECHNOLOGIE.

ADHÈRE À TOUTES LES NORMES DE SÉCURITÉ. TOUTEFois, COMME AVEC TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE, CERTAINS RISQUES POTENTIELS.

N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL MULTI-CUISINE EN ACCORD AVEC LES INSTRUCTIONS FOURNIES ET N'EST À USAGE DOMESTIQUE.

VUEILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
CE PRODUIT N'EST PAS CONÇU POUR UTILISATION COMMERCIALE OU À L'AIR LIBRE; C'EST SEULEMENT À USAGE DOMESTIQUE ET UTILISATION À L'INTÉRIEUR.

NE TOUCHEZ LES SURFACES CHAUDES. UTILISER LES LEVIERS OU BOUTONS.

N'UTILISEZ PAS L'UNITÉ SI LE CÂBLE ÉLECTRIQUE OU LA PRISE EST ENDOMMAGÉ. N'UTILISEZ LE APPAREIL SI NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT, EST TOMBÉ OU A ÉTÉ ENDOMMAGÉ, EST EN PLEIN AIR OU EST IMMÉGÉ DANS L'EAU, CESSE D'UTILISER IMMÉDIATEMENT ET CONTACTER AVEC NOTRE SERVICE CLIENTÈLE.

NE LAISSEZ PAS LE CÂBLE D'ALIMENTATION RACCROCHEZ DU BORD DU BUREAU.

NE LAISSEZ PAS LE CÂBLE ÉLECTRIQUE TOUCHEZ LES SURFACES CHAUDES.

N'UTILISEZ RALLONGES DE CÂBLES OU ENSEMBLE DE FICHES, RÉDUIRA LES RISQUES D'INCENDIE OU RISQUE DE SE RENCONTRER OU AVEC UN CÂBLE PLUS LONG.

SI VOUS UTILISEZ UN CÂBLE DE VULGARISATION POUR RELIER LA MULTI-CUISINE, Veuillez TENIR COMPTE QU'UN CÂBLE DE VULGARISATION ENDOMMAGÉ PEUT CAUSER MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ. VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LE CÂBLE DE VULGARISATION N'AIT DOMMAGES ET ASSUREZ-VOUS QUE EST COMPATIBLE AVEC LA TENSION NÉCESSAIRE. ASSUREZ-VOUS DE NE PAS PLACER LE CÂBLE OÙ UNE PERSONNE PUISSE RENCONTRER AVEC LUI. IL EST NÉCESSAIRE UNE STRICTE SURVEILLANCE LORSQUE L'APPAREIL SOIT UTILISÉ PAR DES ENFANTS OU PRÈS D'ENTRE EUX. LES ENFANTS ONT BESOIN D'UNE ÉTROITE SURVEILLANCE D'UN ADULTE À TOUT MOMENT LORSQU'ILS SONT PRÈS OU AUTOUR DE L'APPAREIL EN FONCTIONNEMENT. GARDE TOUJOURS L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS ET ASSUREZ-VOUS QUE NE JOUENT AVEC LUI.

NE PLACEZ PAS LA MULTI-CUISINE PRÈS DE DISPOSITIFS ÉMETTEURS DE CHALEUR TELS QUE LES CHAUFFE-GAZ, ÉLECTRIQUE OU BRÛLEURS.

UTILISEZ TOUJOURS LA MULTI-CUISINE DANS UN DOMAIN BIEN VENTILÉE.
UTILISATION D'ACCESSOIRES OU PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CEUX RECOMMANDÉS OU VENDUS PAR LE CONSTRUCTEUR PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES À LA MULTI-CUISINE OU DE BLESSURE.

ALORS QU'IL SOIT UTILISANT, NE COUVRANT L'APPAREIL OU PLACER PRÈS DE MATERIAUX INFLAMMABLES COMME RIDEAUX, MURS, TISSUS ET MEUBLES CAPITONNÉS.

DOIT TOUJOURS ÊTRE CUISSON DANS LE BOL DE CUISSON AMOVIBLE DE LA MULTI-CUISINE. CUISSON SANS LA MARMITE EXTRACTIBLE PEUT PROVOQUER UNE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

NE COUVRE PAS GÉNER LA SOUPAPE DE VAPEUR AVEC TOUTE CHOSE.

FRANCAIS

ALORS CUISSON DES ALIMENTS, DU COUVERCLE ET LA SURFACE EXTÉRIEURE DE LA CUISINE PEUT ÊTRE CHAUD. GÉRER AVEC SOIN ET TRANSPORT OU DÉPLACEZ LA CUISINE UTILISANT UNIQUEMENT LES POIGNÉES. DOIT ÊTRE TRÈS PRUDENTE EN ÉVINÇANT TOUT APPAREIL QUI CONTIENT ALIMENTS OU LIQUIDES CHAUDS.

APRÈS LA CUISSON, VEILLEZ À OUVrir LE COUVERCLE. BRÛLURES GRAVES PEUVENT ÊTRE LE RÉSULTAT D'UN ÉCHAPPEMENT DE VAPEUR RÉSIDUELLE DANS LE CADRE DE L'UNITÉ. ENLEVER LE COUVERCLE VERS L'EXTÉRIEUR DE VOUS ET AVOIR SOIN AVEC LES GOUTTES D'EAU DE LA VAPEUR À FILTRÉS DU COUVERCLE À LA CUISINE.

TOJOURS PLACEZ LE COUVERCLE DANS L'APPAREIL EN PREMIER LIEU, CI-APRÈS LE CORDON DE RACCORDEMENT À LA PRISE DE LA PAROI. ASSUREZ-VOUS QUE LA MULTI-CUISINE EST ÉTEINT AVANT DE SE DÉCONNECTER DE LA PRISE.

DÉBRANCHEZ TOUJOURS ET LAISSER REFROIDIR AVANT DE PROCÉDER À LA NETTOYAGE ET RETRAIT DE PIÈCES. N'ESSAYEZ DÉCONNECTER L'UNITÉ TIRANT SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION. MAINTENIR DÉCONNECTÉ LORSQU'IL N'EST EN COURS D'UTILISATION.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN CHOC ÉLECTRIQUE, NE BASCULE JAMAIS LE BRANCHEMENT, LE CÂBLE D'ALIMENTATION OU LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU POUR AUTRES LIQUIDES. SEULEMENT LE BOL DE CUISSON INTÉRIEUR PEUT ÊTRE PLACER DANS LE LAVE-VAISSELLE.

SSEULS DES EXPERTS QUALIFIÉS PEUVENT RÉPARER ET RÉALISER DES TRAVAUX D'ENTRETIEN ÉLECTRIQUE DE LA MULTI-CUISINE ET UTILISER CHANGEMENTS DE ACCESSOIRES AUTORISÉS. N'ESSAYEZ JAMAIS DE RÉPARER LA MULTI-CUISINE VOUSMÊME EXPIRE SA GARANTIE.

CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS DE 8 ANS ET PLUS ET LES PERSONNES DONT LES APACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES SI ELLES ONT ÉTÉ FORMÉES ET ENCADRÉES POUR L'UTILISATION DE CET APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET DE COMPRENDRE LES DANGERS IMPLIQUÉ. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. NETTOYAGE ET ENTRETIEN UTILISATEUR NE SONT PAS FABRIQUÉS PAR DES ENFANTS SANS SURVEILLANCE.

CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS À PARTIR DE 8 ANS, SI ELLES ONT REÇU UN VIN DE RÉFÉRENCE LA FAÇON D'UTILISER L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET SI ELLES COMPRENNENT LES DANGERS QUI Y SONT ASSOCIÉS.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS, À CONDITION QU'ils NE SONT PAS PLUS DE 8 ANS ET ONT REÇU UNE FORMATION. GARDEZ L'APPAREIL ET LE CORDON D'ALIMENTATION LOIN DES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS. LE DISPOSITIF PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR UNE PERSONNE QUI A DIMINUÉ LA CAPACITÉ PHYSIQUE OU MENTALE OU MANQUE D'EXPÉRIENCE, À CONDITION QUE CETTE PERSONNE AIT REÇU DES INSTRUCTIONS EN CE QUI CONCERNÉ LA MANIPULATION DE L'ÉQUIPEMENT ET DES RISQUES COMPREND CE QUE CELA IMPLIQUE.

NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS JOUER AVEC L'APPAREIL. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION SECTEUR QUAND IL EST LAISSÉ SANS SURVEILLANCE, PENDANT LE MONTAGE ET LE DÉMONTAGE OU LE NETTOYAGE. Débranchez toujours et laisser refroidir avant de procéder à la nettoyage et retrait de pièces. N'essayez déconnecter l'unité

TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL DU RÉSEAU SI ELLE EST LAISSÉE SANS SURVEILLANCE ET AVANT LE MONTAGE, LE DÉMONTAGE OU LE NETTOYAGE.

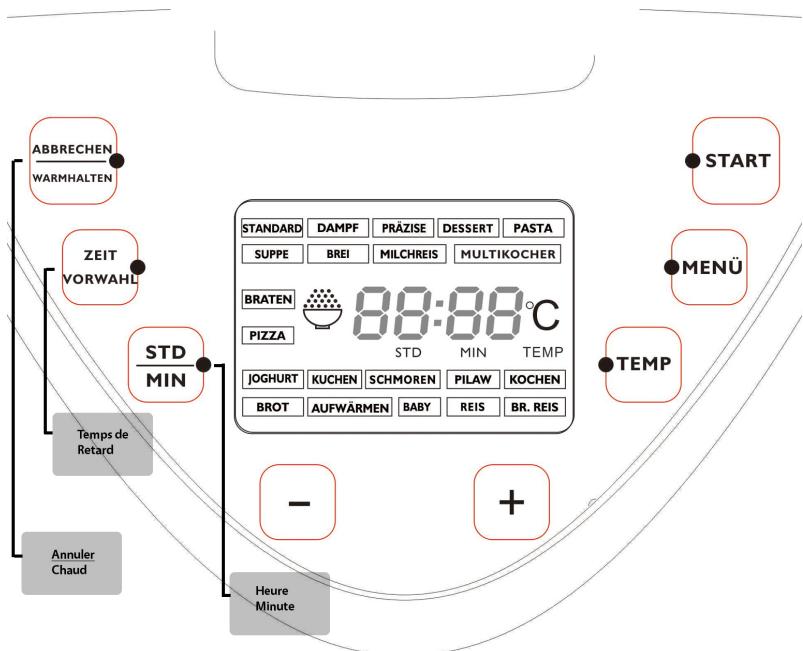
NE PAS UTILISER CET APPAREIL AVEC UN PROGRAMMEUR, COMPTOIR OU UN AUTRE DISPOSITIF QUI PEUT AUTOMATIQUEMENT METTRE EN MARCHE PARCE QUE SI L'APPAREIL EST COUVERT OU MAL POSITIONNÉ IL YA UN DANGER D'INCENDIE.

CÂBLE D'ALIMENTATION

Utiliser seulement un câble d'alimentation original pour réduire le risque de se rencontrer ou avec un câble plus long.

TABLE DE MATIÈRES

Précautions importants	34
Connaitre son produit	39
Panneau de Contrôle	39
Préparer pour la cuisine	41
Mode de cuisson	43
Le Programme MULTIKOCHER	44
Nettoyage et entretien.....	44
Solution de problèmes	46
Informations supplémentaires sur le temps de cuisson et températures	47



CONNAÎTRE SON PRODUIT

PANNEAU DE CONTRÔLE

COULEURS DE L'ÉCRAN LCD

Lorsque l'écran LCD apparaît la couleur bleue, signifie cuisson en mode veille

Lorsque l'écran LCD apparait la couleur vert signifie que commence la cuisson

Lorsque l'écran LCD apparaît la couleur orange, signifie qu'il a terminé de cuisiner et maintenu chaud.

BOUTON D'OUVERTURE

Alors est en mode d'attente, appuyez sur le bouton du menu pour sélectionner le mode de cuisson et, ensuite, appuyez sur le bouton de démarrage. Émet un bip.

Dans le mode d'attente, appuyez sur Démarrer directement, qui signifie que vous choisissez la première fonction (mode standard) et cuisine à la fois.

Alors en mode 'ZEITVORWAHL', appuyez sur le bouton de démarrage pour confirmer le temps de retard de configuration du programme.

BOUTON 'TEMP'

Ce bouton est le réglage de la température, il n'y 2 fonctions à la température de cuisson réglable.

Alors est en mode de cuisson 'BRATEN', cliquez avec le bouton de TEMP température de cuisson, par défaut à l'écran clignote, appuyez sur les touches + ou - pour ajuster la température par conséquent, et si vous tient également à ajuster le temps de cuisson, appuyez sur le bouton 'TEMP' de nouveau, le temps de cuisson dans l'écran clignote et, ensuite, vous pouvez cliquer + et - à ajuster.

Temps de cuisson, appuyez sur 'STD/MIN' pour ajuster l'heure et minutes séparément.

STD/MIN (=HEURES/MINUTES)

Après avoir sélectionné le programme de cuisson, appuyez sur 'STD/MIN' bouton une fois, l'heure à écran clignoter, pressez les touches + et - à ajuster la cuisson en heures et, ensuite, appuyez sur 'STD/MIN' de nouveau, min à l'écran clignote, appuyez sur les touches + ou - à ajuster la cuisson en minutes.

Alors est en mode d'attente, utilisez heure /min pour ajuster l'horloge à l'heure actuelle. Par exemple,dans l'attente LCD affiche l'heure est 5h05. Si l'heure locale est 17h08, il faut ajuster l'horloge. Appuyez sur 'STD/MIN' une fois, heure de l'écran clignote, appuyez sur + pour accroître le délai d'une heure à 17. Et, ensuite, appuyez sur 'STD/MIN' de nouveau , MIN commence à clignoter , appuyez sur + pour accroître les minutes à 8 et, ensuite, appuyez sur 'START' pour confirmer le réglage de l'heure.

BOUTON 'ZEITVORWAHL' (=TEMPS DE RETARD)

Utilisez cette fonction pour retarder un programme de cuisson.

Dans le mode d'attente, cliquez avec le bouton 'ZEITVORWAHL', qui indique ce bouton, heure locale sur l'écran LCD, ROLE standard clignote dans le même temps, ajuster le temps de cuisson et, ensuite, cliquez sur 'START', ce qui signifie que le programme est en mode Preset, deux feux de 'ZEITVORWAHL' et le bouton 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' la cuisson a terminé et passe en mode maintenir



La fonction 'ZEITVORWAHL' est présente dans tous les programmes automatiques à l'exception du mode 'BRATEN' et 'PASTA'.

Quand vous utilisez la fonction 'ZEITVORWAHL' rappelez-vous que le countdown est activé seulement quand la température de cuisson a été atteinte.

Nous recommandons de ne pas utiliser la fonction 'ZEITVORWAHL' quand vous employez des produits périssables (lait, fromage, oeufs etc.).

En utilisant la fonction 'ZEITVORWAHL', s'il vous plaît noter le temps de cuisson et le temps de préchauffer. Le temps de 'ZEITVORWAHL' devrait être plus long que le temps de cuisson souhaitée; autrement le programme démarre immédiatement quand vous cliquez avec le bouton 'START'.

ABBRECHEN/WARMHALTEN (=ANNULER/CHAUD)

Alors que la multi-cuisine est en mode d'attente, cliquez sur 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' bouton pour lancer la fonction de conservation de la chaleur.

Appuyez sur 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' pour annuler toutes les fonctions de cuisson et revenir en mode d'attente.

Au cours de la cuisson , la lumière du bouton 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' s'allume, ce qui signifie que vous pouvez changer pour maintenir chaud après avoir achevé sa cuisson si vous souhaitez est d'annuler les auto conservation de la chaleur, appuyez sur le bouton de démarrage pour annuler, et, ensuite, serrer

BOUTON MENU

Alors que la multi-cuisine se trouve en mode d'attente, appuyez sur le bouton du menu pour choisir les modes de cuisson souhaité est effectué un cycle de la façon suivante:

STANDARD	[STANDARD]
DAMPF	[VAPEUR]
PRÄZISE	[PRÉCISE]
DESSERT	[DESSERT]
PASTA	[PASTA]
SUPPE	[SOUPE]
BREI	[PORRIDGE]
MILCHREIS	[RIZ AU LAIT]
MULTIKOCHER	[MULTI-CUISEUR]
BRATEN	[ROTIR]
PIZZA	[PIZZA]
JOGHURT	[YAOURT]
KUCHEN	[GATEAU]
SCHMOREN	[BRAISER]
PILAW	[PILAF]
KOCHEŃ	[CUISSON]
BROT	[PAIN]
AUFWÄRMEN	[RECHAUFFER]
BABY	[ALIMENTS POUR BÉBÉS]
REIS	[RIZ]
BR.REIS	[RIZ BRUN]

PREPARER POUR LA CUISINE

AVANT DE LES UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Lire toutes les instructions et précautions importants.
Retirer tous les matériaux d'emballage; assurez-vous que les accessoires sont reçus en bon état.
Mettre la multi-cuisine dans une base plane, résistant à la chaleur et qui ne sont pas inflammable.
Retirez les autocollants de la surface de la multi-cuisine et nettoyer la surface avec un chiffon.
Lavez tous les accessoires avec de l'eau tibia et du savon avec une éponge ou chiffon.
Rincer très bien pour enlever les déchets avec du savon, puis sécher.
N'utilisez nettoyeurs abrasifs ni torchons.
Non plongez l'appareil, câble et branchez dans l'eau.
Temps de cuisson, appuyez sur 'STD/ MIN' pour ajuster l'heure et minutes séparément.

ALLUMAGE

Toujours vérifier pour voir si le câble électrique ou la prise est endommagé avant utilisation.

Branchez le connecteur à l'appareil en premier lieu, à la suite, le cordon de raccordement à la prise de la paroi.

On entend un bip et la multi-cuisine passe en mode d'attente. L'écran LCD affiche l'heure actuelle dans la configuration initiale . La cuisine est maintenant liste pour la cuisine.

Alors que la multi-cuisine est en mode d'attente, cliquez sur 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' bouton pour lancer la fonction de conservation de la chaleur. Appuyez sur ABBRECHEN/WARMHALTEN' pour annuler toutes les fonctions de cuisson et revenir en mode d'attente.

CONFIGURATION DU HORLOGE

Alors que dans le mode d'attente, appuyez sur 'STD/MIN' jusqu'à ce que l'heure de l'écran clignote.

Appuyez ensuite sur STD ou MIN respectivement pour ajuster l'heure actuelle. Appuyez sur les touches + et - pour ajuster l'heure.

Appuyez sur 'START' pour confirmer l'ajustement.

Note : Cette unité s'établit à 24 heures de temps

GUIDE DE FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

1. Préparation des aliments qui souhaite cuisson en fonction des recettes.
2. Placez les denrees alimentaires dans le bol.
3. Appuyez sur 'MENU' pour sélectionner un mode de cuisson selon les recettes.
4. Si vous souhaitez ajuster le temps, appuyez sur les touches + ou -.
5. Appuyez sur 'START' après le réglage de l'heure - le processus de cuisson démarre après avoir atteint la température désirée - le temps de cuisson décompte. [Si vous utilisez le programme 'MULTIKOCHER' et 'BRATEN', vous entendrez un bip sonore lorsque la température désirée est atteinte].
6. Lorsque le temps de cuisson terminé, la multi-cuisine émet un bip de nouveau.
7. Chacune des fonctions est automatique pour maintenir la chaleur après avoir terminé de cuisson (à l'exception de mode 'JOGHURT'), si vous souhaitez annuler la fonction d'auto-maintenir chaud, appuyez sur 'START' lors de la cuisson jusqu'à la lumière indique "ABBRECHEN/WARMHALTEN" le bouton est désactivé.

NOTE:

Si vous oubliez de presser le bouton d'ouverture après la sélection d'un mode de cuisson, la cuisine sera en modèle d'attente après 60 secondes.

Pour annuler un programme activé, appuyez simplement sur le bouton 'ABBRECHEN/WARMHALTEN'. La cuisine se met en mode veille. Vous pouvez commencer à programmer de nouveau.



Si vous n'arrivez pas au résultat voulu avec les programmes automatiques, vous pouvez choisir le programme 'MULTIKOCHER' qui offre un grand nombre de possibilités pour la réglage du temps de cuisson et de température.

MODE DE CUISSON

MODE 'BRATEN'

- Assurez-vous que le couvercle est ouverte.
1. Préparer les aliments d'accord à la recette.
2. Placez le bol extractible à sa place.
3. Ajouter la quantité appropriée d'huile comme indiqué dans la recette. ne doit pas dépasser la capacité moyenne du récipient intérieur.
4. Appuyez sur le bouton du menu jusqu'à apparition 'BRATEN'. A la LCD clignote, en même temps l'écran affiche le temps de cuisson prédefini sélectionnée.
5. Ajuster le temps de cuisson si vous le souhaitez en actionnant le bouton + afin d'augmenter et - pour diminuer le temps de 5 minutes.
6. Ajuster la température si vous le souhaitez appuyant bouton de TEMP . Utilisez bouton + pour éléver la température et le bouton - pour diminuer la température à 1 degrés.
7. Après avoir réglée le temps et la température, appuyez sur le bouton de démarrage, le temps de cuisson commence à courir - quand la température souhaitée est atteinte, la multi-cuisine émet un bip et la cuisson commence le compte à rebours.
8. Lorsque le temps de cuisson terminé, la multi-cuisine émet un bip et automatiquement passera de 'maintenir chaud'. L'écran affiche la température.
9. Jusqu'à ce que vous appuyez sur 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' pour annuler programme, la nourriture est maintenue chaud pour un maximum de 24 heures.

LE PROGRAMME 'MULTIKOCHER'

Le programme 'MULTIKOCHER' est en mesure de remplacer un grand nombre d'appareils. Maintenant, chaque plat peut être réglé de votre livre de recettes ou de l'Internet pour faire de votre MULTITALENT.

Pour plus de simplicité, l'appareil pour quitter le programme de cuisson ne va pas automatiquement en mode attente lorsque la température de cuisson est inférieure à 80 °C.

Vous pouvez activer la fonction de réchauffement manuellement en cas DISEM, en appuyant sur le bouton 'ABBRECHEN/WARMHALTEN' lorsque le processus de cuisson est terminée.

- L'affichage passe à l'orange.
- La température standard pour ce programme est de 100 °C.
- Le temps de cuisson standard est de 20 minutes.
- Le réglage de la température (touche réglage de la température) est comprise entre 40 °C à 165 °C avec l'intervalle suivant: de 5 °C lorsque la température de cuisson est supérieure à 100 °C.

La zone de réglage pour le temps de cuisson se situe entre 5 minutes et 15 heures avec un intervalle de 5 minutes.

Avec LOEWE MULTITALENT une variété de plats peuvent être préparés. S'il vous plaît suivre les recommandations qui donnent à nos patrons dans le livre de recettes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Non lavez des pièces de la multi-cuisine dans le lave-vaisselle, sauf le bol et accessoires. Lavez toujours la multicuisine complètement après chaque utilisation, ou si elle n'a été utilisée pendant une période prolongée.

Attention : débranchez toujours la multi-cuisine et de permettre à l'unité se refroidir avant de nettoyer.

UNITÉ PRINCIPALE ET COUVERCLE EXTÉRIEUR

Nettoyez avec un chiffon humide. Si continue d'utiliser la cuisine sale les restes coûteront de tirer. Le couvercle extérieur peut être rythme ou teint, ceci est normal mais n'est insalubre. Non lavez avec du détergent pour vaisselle. Non plongez le module principal dans l'eau.

COUVERCLE INTÉRIEUR

1. Ouvrez le couvercle extérieur.
2. Appuyez sur les deux supports en plastique à l'intérieur du couvercle jusqu'à ce que le couvercle intérieur cède la place.
3. Retirer le couvercle intérieur.
4. Nettoyer la surface du couvercle intérieur avec un chiffon humide. Lavez-le sous l'eau courante avec un savon doux, si nécessaire, ne pas utiliser de détergent.
5. conduire l'assemblée dans l'ordre inverse: insérer le couvercle intérieur et pousser le couvercle vers le haut jusqu'à ce que les supports en plastique en place.

BOL DE CUISSON EN CARBON CÉRAMIQUE EXTRACTIBLE:

Le bol possède un revêtement carbon céramique. Le revêtement sera fabriqué par GREBLON, une société allemande qui garantit supérieure qualité et durabilité.

NOUS VOUS DEMANDONS DE BIEN VOULOIR RESPECTER LES INDICATIONS ET DIRECTIVES SUIVANTES:

Lavez avec du détergent pour vaisselle et une éponge. Nettoyer l'intérieur du bol.

Si le canot est déformé ou le revêtement faut a usé, achète un nouveau canot dans le distributeur le plus proche et remplacer le vieux.

N'UTILISEZ RÉCIPIENT SIMILAIRE D'AUTRES PRODUITS.

POUR ÉVITER LES DOMMAGES DANS LE REVÊTEMENT FAUT DU BOL DE CUISSON AMOVIBLE

Evitez frapper ou friser avec le PAN ou autres ustensiles.

Ne placez pas métal, cuillers ou porteurs, utilisez ustensiles de bois. N'essayez nettoyer le récipient de poudre, laine en acier ou un nylon de torchons. Nettoyer le tiroir avec une éponge.

Même si le bol est résistant aux machines à laver, nous recommandons le nettoyage manuel. Quand vous avez nettoyé le bol dans la machine à laver, nous recommandons d'enduire le d'huile comestible. Lavez avec du détergent pour vaisselle et une éponge. Nettoyer avec de l'eau .

SOUPAPE DE VAPEUR

Vérifiez toujours que la soupape de vapeur est dans de bonnes conditions de fonctionnement avant chaque usage. Élimine la tige de la soupape pour un nettoyage plus facile, simplement tirez vers le haut des válvulas et de la lèvre il ressort.

SOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Le riz ne se cuisine en temps préétabli.	La touche d'ouverture n'a été enfoncee.
La multi-cuisine commence dès que la cuisine minuterie activé.	La minuterie s'établit à un temps plus court que le temps minimum requis pour la cuisine.
La touche START n'active pas la cuisson.	La touche START est a enfonce quand la fonction chaud était en cours.
Il échappe la vapeur.	Le couvercle est deformée ou quelque chose est collé sur le couvercle.
L'allumage a échoué alors qu'il était en fonctionnement.	- La cuisson temps de finition peut retarder. - La cuisson ne peut se faire correctement en fonction de la longueur de coupure d'électricité.
La multi-cuisine produit sons alors l'unité se trouvait en cuisson, ou en mode de conservation de la chaleur.	- Plusieurs claquements sont produites par les ajustements fondés sur l'allumage. - Sons de claquements se produisent lorsque rafales de vapeur d' échappent entre la plaque de chauffage. Au fil du temps, cela peut endommager le chauffage, en ce qui est important maintenir secs avant et après d'utiliser L'unité.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
E1, E2, E3	Il existe un problème dans le circuit de chauffage et de la multi-cuisine ne fonctionnera pas. Veuillez contacter le service clientèle si cela se produit.
E1	Problème avec le détecteur de la partie inférieure.
E2	Problème avec le capteur supérieur.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR LE TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURE SOLUTION DE PROBLÈMES

Menu	Temps de Cuisson		réglable étape Min	maintenir chaud	Temps de Retard	Température réglable		
	max.	min.	Standard			max.	min.	
Standard	1.30 h	5 min	20 min	5	oui	oui	non	128°C
Dampf	1 h	5 min	20 min	5	oui	oui	non	100°C
Präzise	2 h	5 min	10 min	1	oui	oui	non	128°C
Dessert	12 h	5 min	20 min	5	oui	oui	non	95°C
Pasta	1 h	5 min	10 min	1	oui	non	non	100°C
Suppe	2 h	10 min	60 min	5	oui	oui	non	100°C
Brei	1.30 h	5 min	60 min	5	oui	oui	non	98°C
Milchreis	1.30 h	5 min	60 min	5	oui	oui	non	98°C

FRANCAIS

Pizza	1 h 5 min	30 min	5	oui	oui	non	165°C
Joghurt	12 h 30 min	8 h	30	non	oui	non	40°C
Kuchen	2 h 10 min	1 h	5	oui	oui	non	135°C
Schmoren	8 h 30 min	1 h	30	oui	oui	non	100°C
Pilaw	1.30 h 30 min	1 h	5	oui	oui	non	150°C
Kochen	1 h 5 min	10 min	5	oui	oui	non	100°C
Brot	2 h 10 min	1 h	10	oui	oui	non	135°C
Aufwärmen	1 h 5 min	20 min	5	oui	oui	non	98°C
Baby	2 h 10 min	45 min	5	oui	oui	non	92°C
Reis	2 h 10 min	45 min	5	oui	oui	non	98°C
Brauner Reis	2 h 10 min	45 min	5	oui	oui	non	98°C
Multikocher	15 h 5 min	20 min	5	oui	oui	165°C 40°C	100°C
Braten	2 h 20 min	45 min	5	oui	non	165°C 150°C	165°C



S'il vous plaît noter qu'il s'agit des recommandations générales - la durée de cuisson réellement peut varier dépendante de la qualité du produit et des préférences personnelles.

FICHE TECHNIQUE

Modèle: LW-MC-001 & LW-MC-002

Tension / Fréquence: 220-240V ~ 50/60Hz

Puissance: 900W

M
U
L
T
I
T
A
L
E
N

CEUILLIR ÉCONOME
EN ÉNERGIE

UTILISATION
SIMPLE

PERFORMANTE:
1 APPAREIL -
41 Fonctions

MAINTENIR CHAUD
AUTOMATIQUE

REVÊTEMENT
CÉRAMIQUE
Technologie allemande

Recettes pour
toute la

FAMILLE

L
O
E
W
E

3D CHAUFFAGE
MULTI-COLOR
DISPLAY



Notes

www.eurocom.international



EuroCom GmbH
Rennfeldstr. 18 | 75173 Pforzheim