

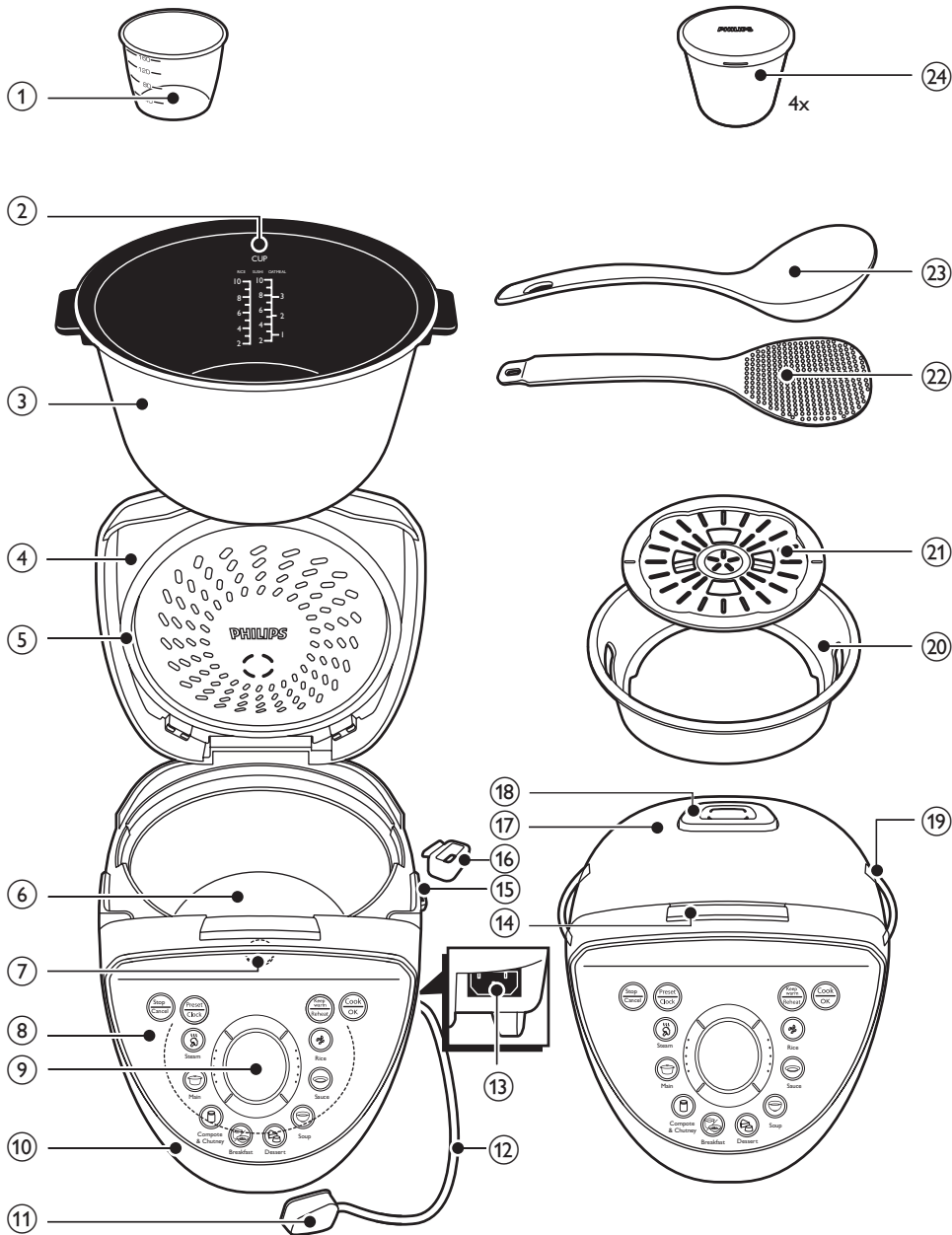
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

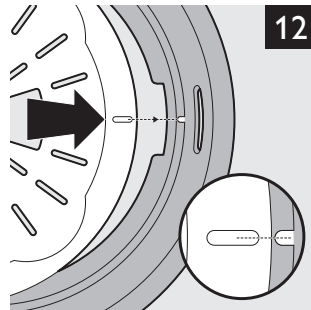
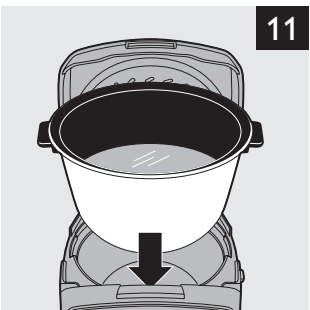
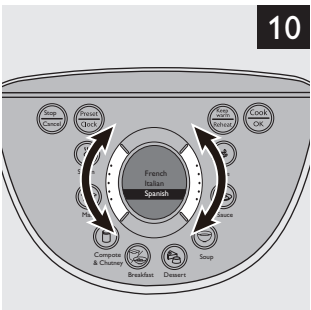
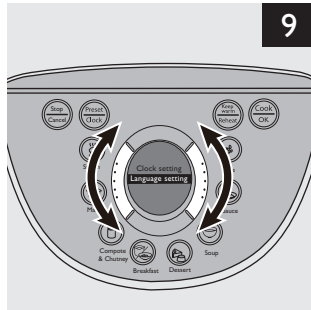
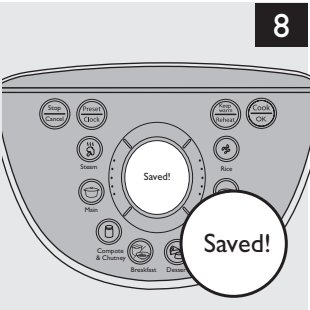
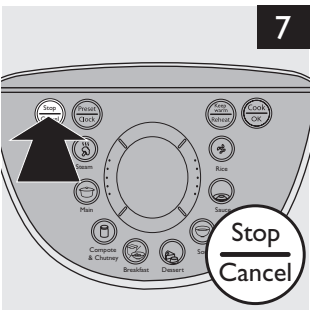
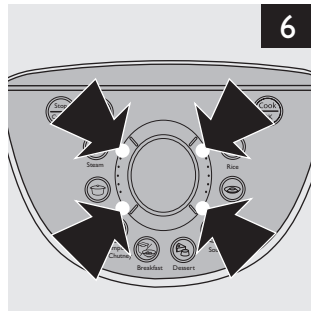
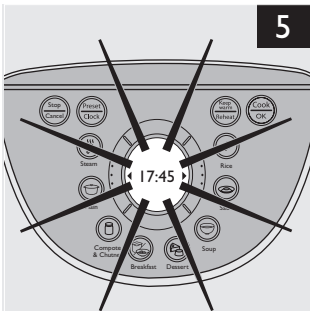
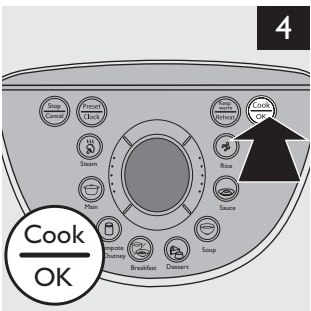
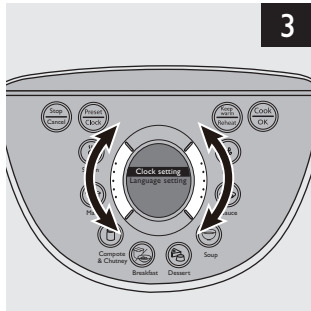
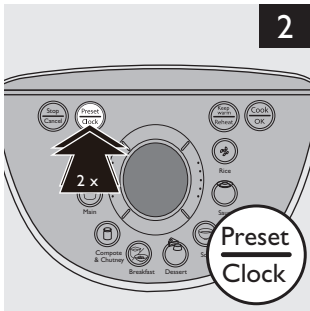
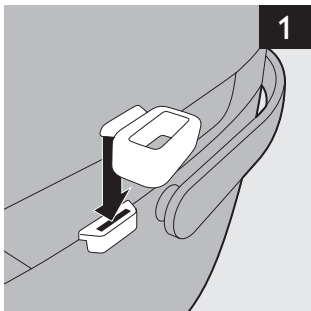
HD4779

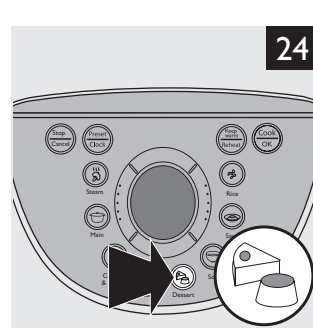
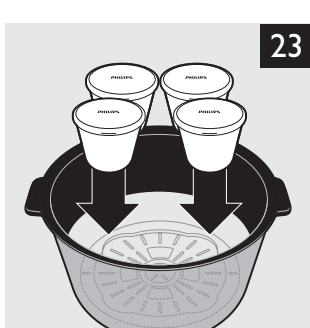
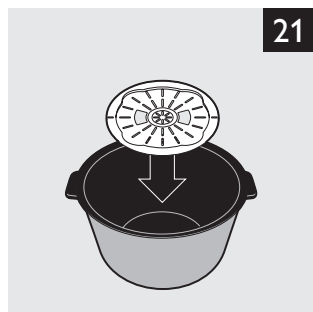
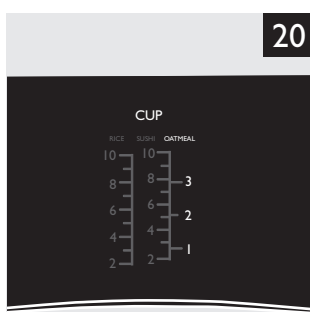
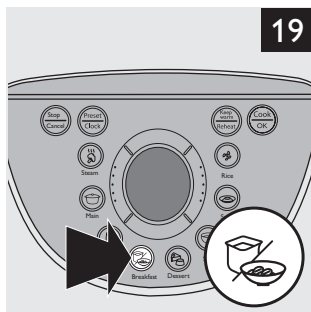
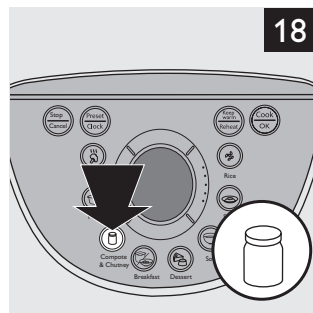
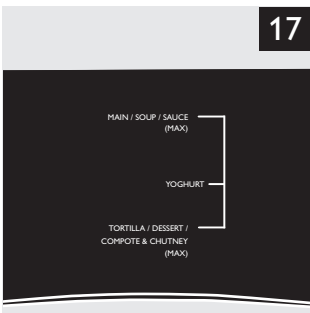
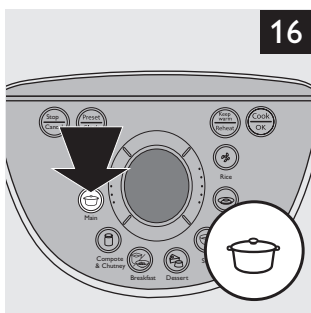
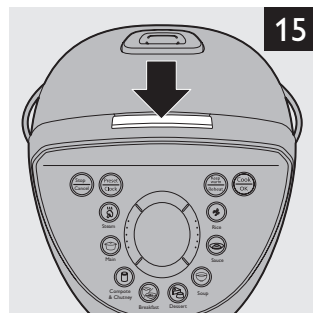
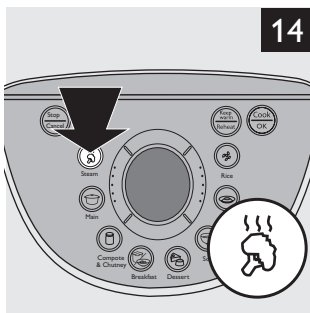
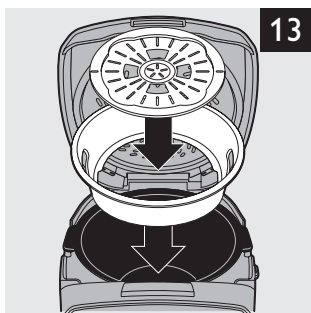


ES Manual del usuario

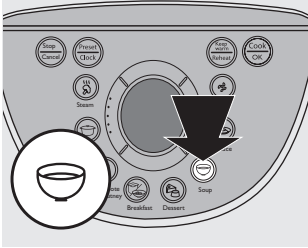
PHILIPS



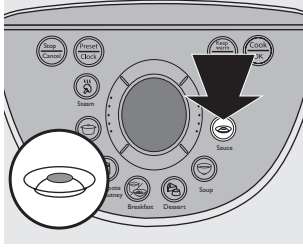




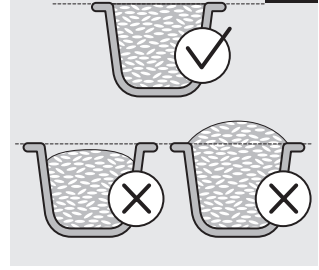
25



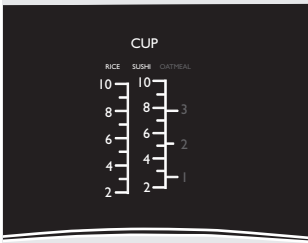
26



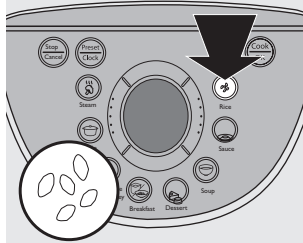
27



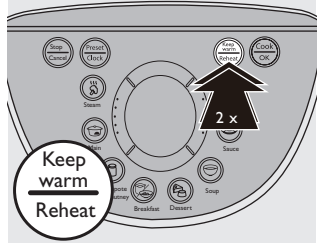
28



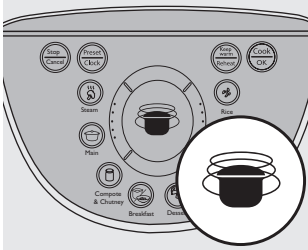
29



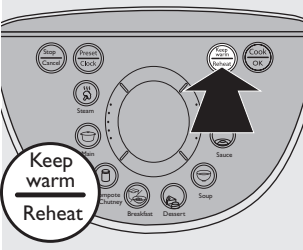
30



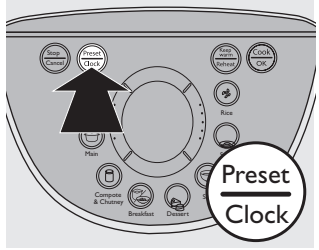
31



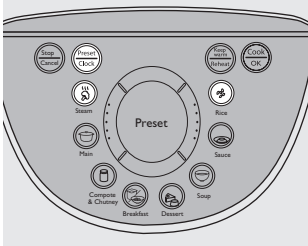
32



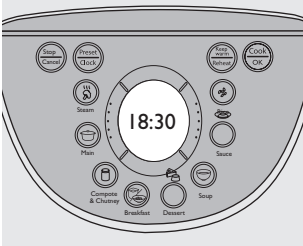
33



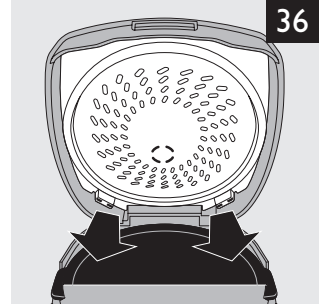
34

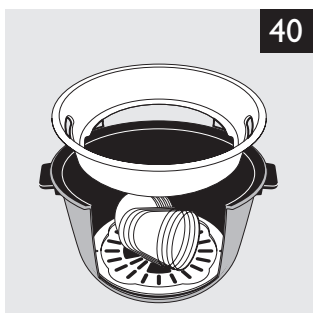
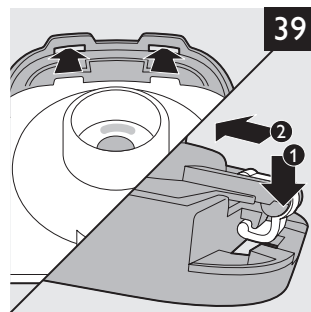
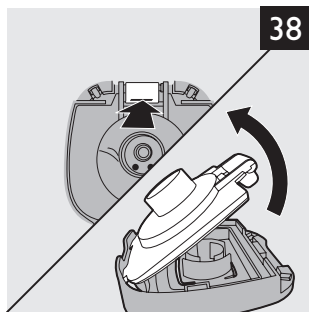
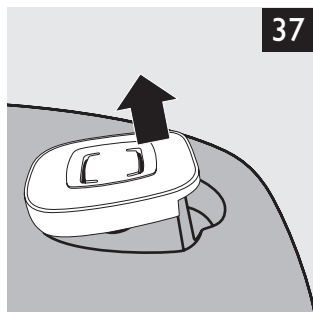


35



36





Menu/Menu/Menu/Menu	Submenu	Submenú	Sous-menu	Sottomenu
[Steam] / [Vapor] [Vapeur] / [Vapore]	---	---	---	---
[Main]	[Mushroom Risotto]	[Risotto con setas]	[Risotto aux champignons]	[Risotto ai funghi]
[Primeros]				
[Plat ppal]	[Paella]	[Paella]	[Paella]	[Paella]
[Platto princip.]	[Beef Bourguignon]	[Ternera a la Bourguignon]	[Boeuf bourguignon]	[Bourguignon di manzo]
	[Goulash]	[Gulash]	[Goulash]	[Goulash]
	[Ratatouille]	[Ratatouille]	[Ratatouille]	[Ratatouille]
	[Poulet Basquaise]	[Pollo a la vasca]	[Poulet basquaise]	[Poulet Basquaise]
	[Spezzatino di carne]	[Ragú de carne]	[Spezzatino di carne (Ragoût de viande)]	[Spezzatino di carne]
	[Tortilla]	[Tortilla]	[Tortilla]	[Tortilla]
	[Stew]	[Estofado]	[Ragoût]	[Stufato]
[Compote & Chutney] [Compotas y conservas] [Compote et chutney] [Marmellata/Confettura]	[Sweet Fruits Compote]	[Compota de frutas dulce]	[Compote de fruits]	[Marmellata di frutta dolce]
	[Spicy Apple Chutney]	[Chatni de manzana picante]	[Chutney de pommes aux épices]	[Chutney speziato alle mele]
[Breakfast] [Desayuno] [Petit-déj] [Colazione]	[Oatmeal]	[Gachas]	[Porridge]	[Porridge]
	[Yoghurt]	[Yogur]	[Yaourt]	[Yogurt]

Menu/Menú/ Menu/Menu	Submenu	Submenú	Sous-menu	Sottomenu
[Dessert] [Postre] [Dessert] [Dessert]	[Cheese Cake]	[Tarta de queso]	[Cheese cake]	[Cheese Cake]
	[Chocolate Cake]	[Tarta de chocolate]	[Gâteau au chocolat]	[Torta al cioccolato]
	[Creme Caramel]	[Flan]	[Crème caramel]	[Creme Caramel]
[Soup] [Sopa] [Soupe] [Zuppa]	[Vegetable Soup]	[Sopa de verduras]	[Soupe de légumes]	[Zuppa di verdure]
	[Creme of Mushroom]	[Crema de setas]	[Crème de champignons]	[Crema di funghi]
	[Minestrone]	[Minestrone]	[Minestrone]	[Minestrone]
	[Seafood Chowder]	[Sopa de marisco]	[Soupe de fruits de mer]	[Chowder ai frutti di mare]
[Sauce] [Salsa] [Sauce] [Salsa]	[Tom Yum Goong]	[Tom Yum Goong]	[Tom Yum Goong]	[Tom Yum Goong]
	[Mushroom & Chicken]	[Setas con pollo]	[Champignons et poulet]	[Funghi e pollo]
	[Bolognese]	[Boloñesa]	[Bolognaise]	[Ragù alla bolognese]
	[Seafood Gumbo]	[Gumbo de marisco]	[Gumbo aux fruits de mer]	[Gumbo di frutti di mare]
[Rice] [Arroz] [Riz] [Riso]	[Saffron]	[Azafrán]	[Safran]	[Zafferano]
	[Basmati]	[Basmati]	[Basmati]	[Basmati]
	[Plain]	[Normal]	[Nature]	[Normale]
	[Sushi]	[Sushi]	[Sushi]	[Sushi]
	[Small portion Plain]	[Peque. porción Arroz]	[Petite portion Nature]	[Porz. picc. in bianco]

Contenido

1	Introducción	43
	Descripción del producto	43
2	Importante	43
	Peligro	43
	Advertencia	43
	Precaución	44
	Campos electromagnéticos (CEM)	45
	Función de recordatorio en caso de corte en el suministro eléctrico	45
	Medioambiental	45
	Garantía y servicio	46
3	Preparación para su uso	46
	Antes de utilizarla por primera vez	46
	Ajuste de la hora del reloj	46
	Ajuste del idioma de la pantalla	47
	Panel de control y pantalla	47
4	Uso del aparato	48
	Antes de comenzar la cocción	48
	Función de los menús	49
	Otras funciones	70
5	Después de utilizar el aparato	72
	Limpieza	72
	Almacenamiento	73
6	Solución de problemas	73

1 Introducción

Le felicitamos por su compra y le damos la bienvenida a Philips. Para poder beneficiarse por completo del soporte que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome.

Descripción del producto

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ① Vaso medidor | ⑭ Botón de apertura de la tapa |
| ② Indicación del nivel del agua | ⑮ Soporte de montaje para el soporte de la cuchara |
| ③ Recipiente interior con asas | ⑯ Soporte de la cuchara |
| ④ Tapa interior desmontable | ⑰ Tapa exterior |
| ⑤ Junta | ⑱ Tapa del orificio de salida del vapor desmontable |
| ⑥ Resistencia | ⑲ Asa de la Variety Cooker |
| ⑦ Sensor de temperatura | ⑳ Cesta de vapor |
| ⑧ Panel de control táctil | ㉑ Bandeja de vapor desmontable |
| ⑨ Pantalla con mando de control +/- | ㉒ Cuchara para el arroz |
| ⑩ Cuerpo del aparato | ㉓ Cucharón para la sopa |
| ⑪ Enchufe de alimentación | ㉔ Tazas tapables |
| ⑫ Cable de alimentación desmontable | |
| ⑬ Toma para enchufe de alimentación | |

2 Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca el cuerpo principal de la Variety Cooker en agua, ni lo enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.

- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que la clavija esté bien insertada en la toma de corriente.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación, el recipiente interior, la junta o el cuerpo principal están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del mismo por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Asegúrese de que la placa de calentamiento, el sensor de temperatura y la parte exterior del recipiente interior estén limpios y secos antes de enchufar el aparato a la toma de corriente.
- No enchufe el aparato ni pulse ningún botón del panel de control con las manos mojadas.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.

Precaución

- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- No exponga el aparato a altas temperaturas ni lo coloque sobre una cocina o fogón encendido o aún caliente.
- No exponga el aparato a la luz solar directa.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- Coloque siempre el recipiente interior antes de enchufar la clavija a la toma de corriente y encender la Variety Cooker.
- No coloque el recipiente interior directamente sobre el fuego para cocer el arroz.
- No utilice el recipiente interior si está deformado.
- Ponga extremo cuidado cuando cocine recetas para las que haya que calentar aceite o mantequilla con los ingredientes, puesto que podrían alcanzar un nivel de temperatura elevado, al igual que una cocina o un horno.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando. Toque únicamente el panel de control.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale por el orificio de salida del vapor mientras cocina, o cuando abra la tapa de la Variety Cooker. Mantenga las manos y la cara alejadas de la Variety Cooker para evitar el vapor.
- Tenga cuidado con el recipiente interior, la cesta de vapor y las tazas tapables cuando las manipule durante el proceso de cocción y después de éste, puesto que podrían estar calientes y pesar.
- No mueva ni levante la Variety Cooker por el asa mientras esté en funcionamiento.
- No exceda el límite de nivel de agua indicado en el recipiente interior, para evitar que se salga.
- No coloque utensilios de cocina dentro del recipiente mientras cocina arroz, lo mantiene caliente o lo recalienta.
- Utilice sólo los utensilios de cocina facilitados. No utilice utensilios afilados o puntiagudos.
- No utilice los utensilios de cocina proporcionados para cocinar sobre llama directa.
- Para evitar arañazos, se recomienda no cocinar los ingredientes con la concha ni la cáscara. Antes de cocinarlos, retíreles la concha.
- No introduzca objetos metálicos ni sustancias extrañas por los orificios de salida del vapor.

- No coloque ninguna sustancia magnética sobre la tapa. No utilice el aparato cerca de ninguna sustancia magnética.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o moverlo.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo. No limpie el aparato en el lavavajillas.
- Desenchufe siempre el aparato si no va a utilizarlo durante un período de tiempo amplio.
- Este aparato está diseñado para utilizarlo en entornos domésticos o similares como:
 - ↳ zona de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - ↳ viviendas de granjas;
 - ↳ por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo;
 - ↳ hostales en los que se ofrecen desayunos.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con estas instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará ninguna responsabilidad por daños.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Función de recordatorio en caso de corte en el suministro eléctrico

Este aparato dispone de una función de recordatorio que recuerda el estado anterior al corte del suministro eléctrico, siempre y cuando éste se reanude en un plazo de 2 horas. Si el corte en el suministro ocurre durante un proceso de cocción, la cuenta atrás de dicho tiempo continúa desde donde se quedó cuando se reanuda el suministro.

Si el corte eléctrico dura más de 2 horas y se produce durante un proceso de cocción, el aparato se reiniciará automáticamente al modo en espera cuando se reanude el suministro eléctrico. Abra la Variety Cooker; extraiga el contenido y comience todo el proceso de nuevo.

Si ya había configurado el temporizador pero el proceso de cocción establecido aún no había comenzado cuando sucedió el corte en el suministro, el proceso comienza cuando se recupera el suministro, siempre y cuando éste se restablezca en el plazo de 12 horas.

Medioambiental

Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente.



Garantía y servicio

Si necesita ayuda, información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía). Si no hay Servicio de Atención al Cliente en su país, diríjase al distribuidor Philips local.

3 Preparación para su uso

Antes de utilizarla por primera vez

- 1 Retire el panel que hay entre el recipiente interior y la resistencia.
- 2 Limpie bien todas las piezas de la Variety Cooker antes de utilizar el aparato por primera vez (consulte la sección “**Limpieza**”).
- 3 Seque bien todas las piezas antes de comenzar a utilizar el aparato.
- 4 Acople el soporte de la cuchara al cuerpo de la Variety Cooker (fig. 1).

Ajuste de la hora del reloj

Nota: no puede ajustar la hora del reloj durante un proceso de cocción ni si el aparato está en el modo de conservación del calor.

- 1 Enchufe el aparato a la toma de corriente y enciéndalo.
 - ↳ Aparecerá el mensaje de saludo en la pantalla ([**Buenos días**], [**Buenas tardes**] o [**Buenas noches**]).
- 2 Pulse el botón [**Preajuste**]/[**Reloj**] dos veces (fig. 2).
- 3 Mueva el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control para seleccionar [**Ajuste de reloj**] (fig. 3).
- 4 Pulse el botón [**Cocinar**]/[**Aceptar**] (fig. 4).
 - ↳ La hora parpadeará en la pantalla. Aparecerán flechas a la izquierda y la derecha de la pantalla para indicarle que utilice el mando de control para establecer la hora (fig. 5).
- 5 Mueva el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control para ajustar el reloj (formato 24 horas). Mantenga pulsado uno de los 4 puntos para hacer avanzar o retroceder rápidamente la hora (fig. 6).
- 6 Pulse el botón [**Cocinar**]/[**Aceptar**] para confirmar la hora (fig. 4).

Nota: si desea cancelar el cambio, pulse el botón [**Parar**]/[**Cancelar**] (fig. 7).

 - ↳ Aparece el mensaje [**Guardado**] en la pantalla (fig. 8).
 - ↳ La hora deja de parpadear y la pantalla muestra la hora del reloj que se ha ajustado.

Nota: si no pulsa el botón [**Cocinar**]/[**Aceptar**] en un espacio de 30 segundos, la hora del reloj se confirma automáticamente.

Nota: la pantalla sólo muestra la hora del reloj cuando el aparato está enchufado a la toma de corriente.

Ajuste del idioma de la pantalla

Puede seleccionar uno de estos 4 idiomas: **[Inglés]**, **[Francés]**, **[Italiano]** o **[Español]**.

- 1 Pulse el botón **[Preajuste]/[Reloj]** dos veces (fig. 2).
- 2 Mueva el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control para seleccionar **[Ajuste de idioma]** (fig. 9).
- 3 Pulse el botón **[Cocinar] / [Aceptar]** (fig. 4).
- 4 Seleccione el idioma que desee moviendo el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control (fig. 10).
- 5 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para confirmar el idioma (fig. 4).

Nota: si desea cancelar el cambio, pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** (fig. 7).

→ Aparece el mensaje **[Guardado]** en la pantalla (fig. 8).

Panel de control y pantalla

El aparato es fácil de utilizar gracias al panel de control, que consta de 12 botones táctiles.

La pantalla LCD en color muestra el reloj y el temporizador y ofrece información sobre el proceso seleccionado.

La pantalla en blanco indica que el aparato está en el modo en espera o en la etapa de selección de los programas de cocción.

La pantalla en rojo indica el modo de cocción o recalentamiento y el piloto se apagará transcurridos 10 minutos.

La pantalla en verde indica el modo de conservación del calor y el piloto se apagará transcurridos 10 minutos.

Botones generales

- **[Parar]/[Cancelar]**: para cancelar operaciones incorrectas, ajustes innecesarios, para detener un proceso de cocción de inmediato o para detener un temporizador en curso.
- **[Preajuste]/[Reloj]**: para establecer la hora a la que se desea que comience la cocción de arroz y al vapor.
- **[Man. caliente]/[Recalen.]**: para que la comida se mantenga caliente o para recalentarla (no se recomienda recalentar las sobras que se han guardado en el frigorífico).
- **[Cocinar]/[Aceptar]**: para confirmar la selección del programa o comenzar la cocción.

Botones del menú

- En el panel de control, haya 8 botones de menú (**[Vapor]**, **[Primeros]**, **[Compotas y conservas]**, **[Desayuno]**, **[Postre]**, **[Sopa]**, **[Salsa]** y **[Arroz]**). Puede pulsarlos para seleccionar la función de cocción y utilizar el mando de control para los submenús correspondientes que se enumeran en la siguiente tabla.
- Tras haber seleccionado un submenú, en la pantalla aparecen texto y animaciones para orientarle durante el proceso de cocción.
La función al vapor que no tiene submenú hará que aparezca en la pantalla la primera instrucción.
- En el panel de control, aparece un botón que parpadea que indica que puede pulsarlo para ir al siguiente paso.

Menú	Submenú	Menú	Submenú
[Vapor]	---	[Postre]	[Tarta de queso]
[Primeros]	[Risotto con setas]		[Tarta de chocolate]
	[Paella]		[Flan]
	[Ternera a la Bourguignon]	[Sopa]	[Sopa de verduras]
	[Gulash]		[Crema de setas]
	[Ratatouille]		[Minestrone]
	[Pollo a la vasca]		[Sopa de marisco]
	[Ragú de carne]		[Tom Yum Goong]
	[Tortilla]	[Salsa]	[Setas con pollo]
	[Estofado]		[Boloñesa]
[Compotas y conservas]	[Compota de frutas dulce]		[Gumbo de marisco]
	[Chatni de manzana picante]	[Arroz]	[Azafrán]
[Desayuno]	[Gachas]		[Basmati]
	[Yogur]		[Normal]
			[Sushi]
			[Peque. porción Arroz]

Mando de control

- Para ajustar el reloj, el temporizador de cocción diferida, el tiempo de cocción y elegir el menú y submenú deseado.
Puede mover el dedo hacia arriba o hacia abajo sobre el lado izquierdo o derecho del mando de control a fin de ajustar la configuración (por ejemplo: el reloj, el temporizador de cocción diferida y el tiempo de cocción) o para seleccionar el menú deseado.
Mantenga pulsado uno de los 4 puntos para hacer avanzar o retroceder rápidamente los ajustes (fig. 6).
- En el panel de control, aparece un botón que parpadea que indica que puede pulsarlo para ir al siguiente paso.

4 Uso del aparato

Antes de comenzar la cocción

- 1 Instale la tapa desmontable del orificio de salida del vapor y asegúrese de que esté bien colocada.
- 2 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla. Añada los ingredientes necesarios o agua al recipiente interior; después coloque el recipiente en la Variety Cooker (fig 11).
 - Asegúrese de que el recipiente esté correctamente colocado y que las asas del recipiente estén alineadas con las ranuras del cuerpo del aparato.
 - Asegúrese de que la placa de calentamiento y el exterior del recipiente interior estén limpios y secos. Si vuelve a colocarse el recipiente en la hervidora y hay agua o suciedad en él, dañará el aparato y provocará una avería.
- 3 Cierre la tapa de la Variety Cooker y asegúrese de escuchar el “clic”.

- No cierre la tapa con fuerza. Si la tapa no se cierra correctamente, compruebe si el recipiente interior está colocado correctamente.
- 4** Enchufe el aparato a la toma de corriente y enciéndalo.
- Asegúrese de que el enchufe del cuerpo y el enchufe de alimentación estén bien colocados.
 - Para evitar averías, no inicie el programa de cocción cuando el recipiente interior esté vacío.

Función de los menús

Menú de cocción al vapor

Preparación

- 1** Mida 3 vasos de agua con el vaso medidor facilitado y viértala en el recipiente interior.
- 3 vasos de agua tardan aproximadamente 8 minutos en hervir. La siguiente tabla es una guía de cocción al vapor de referencia, el tiempo de cocción puede variar dependiendo de la temperatura, la calidad y la cantidad de ingredientes.
- Nota:** la cantidad de agua necesaria depende de la cantidad de comida que se va a cocinar. Reajuste el volumen de agua como corresponda.
- 2** Coloque la bandeja de vapor en la cesta de vapor. La línea de la bandeja de vapor tiene que apuntar a la marca de la cesta de vapor: (fig. 12)
- 3** Coloque la cesta de vapor montada con la bandeja de vapor en el recipiente interior (fig. 13).
- 4** Coloque la comida para cocinar al vapor en la cesta de vapor.
- Nota:** para garantizar una cocción al vapor uniforme, reparta los alimentos uniformemente y no los amontone.
- 5** Siga la sección **"Antes de comenzar la cocción"** para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.

Elegir Vapor

- 1** Pulse el botón **[Vapor]** para seleccionar la función Vapor (fig. 14)
- ↳ Aparece la primera instrucción "Llene el recipiente interior con agua y coloque los alimentos en la bandeja de vapor:" en la pantalla.

Establecer el tiempo de cocción

- 1** Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para ajustar el tiempo de cocción. Si no se pulsa ningún botón, pasados 30 segundos, también aparecerá automáticamente el tiempo de cocción ajustable.
- ↳ En la pantalla, se muestra el tiempo de cocción por defecto de 30 minutos.
- 2** Utilice el mando de control para ajustar el tiempo de cocción si fuese necesario (consulte la sección **"Panel de control y pantalla"**).
- El temporizador se puede ajustar en unidades de 1 minuto y el tiempo de cocción se puede establecer entre 1 y 60 minutos.
 - El temporizador preestablecido está disponible con hasta 24 horas. Siga la sección **"Ajuste del tiempo de finalización de cocción"** para definir la hora a la que desea que se inicie la cocción al vapor.
- No se recomienda retrasar el tiempo de cocción durante más de 1 hora para ningún alimento, salvo en el caso de las verduras crudas.**
- La mayoría de los alimentos frescos perecederos, en especial la carne de ave y de ternera cruda y también el pescado no se pueden dejar a temperatura ambiente de forma segura, por lo que su cocción nunca debería demorarse más de 1 hora.

Iniciar la cocción al vapor

- 1** Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para comenzar el proceso de cocción.

- ↪ Se activa la indicación **[Cocinar]/[Aceptar]** y aparece la animación de cocción en la pantalla.
- 2** En la pantalla, se inicia la cuenta atrás en minutos.

Finalizar la cocción al vapor

- 1** Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y aparece el mensaje **[Listo]** en la pantalla.
- 2** Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15). **Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que el vapor que sale estará muy caliente.**
- 3** Retire la cesta de vapor y compruebe la comida para asegurarse de que esté bien cocinada. **Tenga cuidado cuando retire la cesta de vapor, puesto que estará caliente.**
- 4** Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** para pasar al modo en espera o desenchufe la Variety Cooker para apagarla.

Guía de cocción al vapor

Ingredientes	Cantidad	Tiempo de preparación (min.)	Sugerencia sobre hierbas/especies para lograr el mejor sabor
Espárrago	500 g	15 - 20	Tomillo, albahaca, limón
Mazorquitas de maíz	200 g	15 - 20	Cebollino, chile, pimentón
Brécol	400 g	15 - 20	Ajo, chile rojo machacado y estragón
Judías verdes	500 g	15 - 20	Perejil, limón, ajo
Zanahoria	500 g	20 - 25	Perejil, mostaza en polvo, cebollino
Cogollos de coliflor	400 g	15 - 20	Romero, albahaca, estragón
Calabacín	500 g	15 - 20	Eneldo, salvia, romero
Patatas	400 g	35-40	Perejil, cebollino, ajo
Filete de pollo	250 g	30 - 35	Pimienta negra, limón, pimentón
Huevos	6 uds.	18-25	---
Gambas	200 g	25 - 30	Azafrán, limón
Salmón	450 g	20 - 25	Eneldo, perejil, albahaca
Pescado blanco	450 g	18-25	Mostaza en polvo, pimienta de Jamaica y mejorana

Consejos para cocer al vapor

- No cocine al vapor alimentos con un grosor superior a 4 cm. Podría golpear la tapa interior y no cocinarse bien.
- Corte los tallos gruesos de la coliflor, del brécol y de la col.
- No descongele las verduras congeladas antes de prepararlas al vapor.
- No cocine al vapor carne de ternera, carne de ave ni marisco congelados. Descongele siempre completamente estos alimentos antes de introducirlos en la vaporera.
- Lave bien la carne y séquela con un paño para que desprenda el menor líquido posible.
- Los trozos tiernos de carne con un poco de grasa son muy apropiados para la preparación al vapor.
- Envuelva el pescado y la carne en papel de aluminio para evitar que se peguen a la cesta de vapor. De este modo, también se cocinarán en su jugo.
- Pinche los huevos antes de cocinarlos al vapor para evitar que se rompa el cascarón.
- Mantenga siempre la tapa cerrada durante todo el proceso de cocción al vapor. Al abrir la tapa, se pierde calor y vapor, lo que ralentiza la cocción.

- Asegúrese de que los alimentos se hayan cocinado completamente antes de comerlos. Si los alimentos no están hechos, establezca un tiempo de cocción superior. Tal vez tenga que poner algo de agua en el recipiente interior.

Menú de cocción de primeros

El menú de cocción de primeros de este aparato consta de 9 submenús que le permiten cocinar diferentes tipos de platos deliciosos y nutritivos. El programa de cocción Estofado es perfecto para preparar deliciosas comidas caseras con sus ingredientes favoritos como carne de ternera, cerdo, ave, etc.

Preparación

- 1 Siga la receta para preparar los ingredientes.
- 2 Siga la sección **“Antes de comenzar la cocción”** para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.

Elegir Primeros

- 1 Pulse el botón **[Primeros]** (fig. 16). Después, seleccione el submenú moviendo el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control.
- 2 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]**.
 - ↳ En la pantalla, aparece la primera instrucción.
Asegúrese de colocar los ingredientes en el recipiente y mezclarlos bien antes de comenzar el programa de cocción.
No exceda el límite del nivel de agua [PRIMEROS] que se indica en la parte interna del recipiente interior (fig. 17). Asegúrese de utilizar el nivel de agua adecuado para [Tortilla].
 - ↳ En la siguiente tabla, se ha señalado una orientación de cocción paso a paso para su consulta rápida, que aparecerá también en la pantalla durante el proceso de cocción.

Establecer el tiempo de cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para ajustar el tiempo de cocción. Si no se pulsa ningún botón, pasados 30 segundos, también aparecerá automáticamente el tiempo de cocción ajustable.
 - ↳ En la pantalla, se muestra el tiempo de cocción por defecto.
- 2 Utilice el mando de control para ajustar el tiempo de cocción si fuese necesario (consulte la sección **“Panel de control y pantalla”**).
 - El temporizador preestablecido está disponible con hasta 12 horas sólo para **[Estofado]**. Siga las instrucciones indicadas en la sección **“Ajuste del tiempo de finalización de cocción”** para definir la hora a la que desea comenzar el estofado. No se recomienda retrasar el tiempo de cocción durante más de 1 hora para ningún alimento, salvo en el caso de las verduras crudas. La mayoría de los alimentos frescos perecederos, en especial la carne de ave y de ternera cruda, así como el pescado, no se pueden dejar a temperatura ambiente de forma segura, por lo que su cocción nunca debería demorarse más de 1 hora.

Submenú	Tiempo de cocción por defecto	Ajuste de tiempo	Tiempo de cocción ajustable	Comentario
[Risotto con setas]	25 minutos	Cada 1 minuto	20 minutos – 50 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al tercer paso de cocción
[Paella]	22 minutos	Cada 1 minuto	20 minutos – 50 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al tercer paso de cocción

Submenú	Tiempo de cocción por defecto	Ajuste de tiempo	Tiempo de cocción ajustable	Comentario
[Ternera a la Bourguignon]	3 horas	Cada 5 minutos	2 horas – 4 horas 30 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al tercer paso de cocción
[Gulash]	2 horas 15 minutos	Cada 5 minutos	1 hora 30 minutos - 4 horas	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al tercer paso de cocción
[Ratatouille]	25 minutos	Cada 1 minuto	20 minutos – 40 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al tercer paso de cocción
[Pollo a la vasca]	1 hora 10 minutos	Cada 5 minutos	45 minutos – 1 hora 45 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al tercer paso de cocción
[Ragú de carne]	2 horas 25 minutos	Cada 5 minutos	1 hora 30 minutos – 3 horas 30 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al tercer paso de cocción
[Tortilla]	38 minutos	Cada 1 minuto	30 minutos – 55 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al primer paso de cocción
[Estofado]	45 minutos	Cada 5 minutos	30 minutos – 4 horas	N.D.

Nota: el tiempo de cocción óptimo se basa en las cantidades y los ingredientes enumerados en las recetas facilitadas. Cada uno de ellos se ha probado hasta la perfección para garantizar un éxito culinario.

- El tiempo de cocción ajustable ofrece flexibilidad para modificar el tiempo de cocción según las necesidades.
- Cuando se cambian las proporciones de una receta, en general, tendrá que experimentar con el tiempo de cocción correcto para las recetas ajustadas.

Inicio de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para comenzar el proceso de cocción.
↳ Se activa la indicación **[Cocinar]/[Aceptar]** y aparece la animación de cocción en la pantalla.
- 2 En la pantalla, se inicia la cuenta atrás en minutos.

Fin de la cocción

- 1 Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y aparece el mensaje **[Listo]** en la pantalla.
- 2 El aparato emite un pitido y se enciende el piloto **[Man. caliente]/[Recalen.]** para indicar que el aparato ha pasado al modo de conservación del calor. La pantalla cuenta el tiempo de conservación del calor en horas (12 horas máx).
Consejo: la función de conservación automática del calor se encuentra disponible para los submenús de Ternera a la Bourguignon, Pollo a la vasca, Ragú de carne y Estofado.
- 3 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** (fig. 7) para cancelar el modo de conservación del calor.
- 4 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15). **Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que el vapor que sale estará muy caliente.**

5 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** para pasar al modo en espera o desenchufe la Variety Cooker para apagarla.

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Risotto con setas]	1. [Añada mantequilla, chalotes, puerro, ajo y setas, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	5 minutos (fijo)
	2. [Añada arroz y aceite, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse / o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	5 minutos (fijo)
	3. [Añada vino y caldo CALIENTE poco a poco, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	15 minutos (ajustable)
	4. [Añada queso, perejil, aceite de trufa y condimentos.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	---
[Paella]	1. [Añada aceite, chorizo, cebolla, ajo y pimiento, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	5 minutos (fijo)
	2. [Añada pimentón, azafrán y arroz, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	2 minutos (fijo)
	3. [Añada vino y caldo CALIENTE poco a poco, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	15 minutos (ajustable)
	4. [Añada los ingredientes restantes, MÉZCLELO BIEN.] (añada los ingredientes durante los últimos 10 minutos antes de que finalice la cocción)	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	10 minutos (fijo)

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Ternera a la Bourguignon]	1. [Añada aceite y panceta, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	5 minutos (fijo)
	2. [Añada ternera, sal y pimienta, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	5 minutos (fijo)
	3. [Añada harina, MEZCLE BIEN. Añada vino, caldo CALIENTE, salsa tomate, hierbas, MEZCLE.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	2 horas 20 minutos (ajustable)
	4. [Añada los ingredientes restantes, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	30 minutos (fijo)
	5. [Retire las hierbas. Añada mantequilla, condimentos y perejil.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	---
[Gulash]	1. [Añada mantequilla y cebolla, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	5 minutos (fijo)
	2. [Añada ternera, pimentón y sal, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	20 minutos (fijo)
	3. [Añada laurel, pimienta, caldo CALIENTE y vino, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	1 hora 30 minutos (ajustable)
	4. [Añada patatas, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	20 minutos (fijo)

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Ratatouille]	1. [Añada aceite, ajo, cebolla y salsa de tomate, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	5 minutos (fijo)
	2. [Añada caldo CALIENTE y concentrado de tomate, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	5 minutos (fijo)
	3. [Añada los ingredientes restantes, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	15 minutos (ajustable)
	4. [Añada albahaca y condimentos.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	---
[Pollo a la vasca]	1. [Añada aceite, cebolla, hinojo, ajo y pimienta, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	5 minutos (fijo)
	2. [Añada pollo, laurel y azafrán, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	5 minutos (fijo)
	3. [Añada vino y caldo CALIENTE poco a poco, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	45 minutos (ajustable)
	4. [Añada tomate y patatas, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	15 minutos (fijo)
	5. [Adorne con perejil.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	---
[Ragú de carne]	1. [Añada mantequilla, ajo y ternera, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	10 minutos (fijo)

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Ragú de carne]	2. [Añada vino, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	5 minutos (fijo)
	3. [Añada los ingredientes restantes, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	2 horas 10 minutos (ajustable)
[Tortilla]	1. [Añada aceite, patatas y cebolla, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	15 minutos (fijo)
	2. [Añada huevo batido, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el programa de cocción se detendrá automáticamente después de 1 hora.	23 minutos (ajustable)
	3. [Enfriar en la cazuela 5 minutos y verter en un plato.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje --- de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	---
[Estofado]	1. [Añada todos los ingredientes, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	45 minutos (ajustable)

Menú de cocción de compotas y conservas

El menú de cocción de compotas y conservas de este dispositivo consta de 2 submenús que le permiten cocinar diferentes tipos de acompañamientos para un plato principal o un postre.

Preparación

- 1 Siga la receta para preparar los ingredientes.
- 2 Siga la sección “**Antes de comenzar la cocción**” para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.

Elegir Compotas y conservas

- 3 Pulse el botón **[Compotas y conservas]** (fig. 18). Después, seleccione el submenú moviendo el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control.
- 4 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]**.
 - ↳ En la pantalla, aparece la primera instrucción.
Asegúrese de colocar los ingredientes en el recipiente y mezclarlos bien antes de comenzar el programa de cocción.
No exceda el límite del nivel de agua [COMPOTAS Y CONSERVAS] que se indica en la parte interna del recipiente interior. (fig. 17)

- ↳ En la siguiente tabla, se ha señalado una orientación de cocción paso a paso para su consulta rápida, que aparecerá también en la pantalla durante el proceso de cocción.

Establecer el tiempo de cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para ajustar el tiempo de cocción. Si no se pulsa ningún botón, pasados 30 segundos, también aparecerá automáticamente el tiempo de cocción ajustable.

↳ En la pantalla, se muestra el tiempo de cocción por defecto.
- 2 Utilice el mando de control para ajustar el tiempo de cocción si fuese necesario (consulte la sección **"Panel de control y pantalla"**).
 - No hay ningún temporizador preestablecido para el menú de cocción de compotas y conservas.

Submenú	Tiempo de cocción por defecto	Ajuste de tiempo	Tiempo de cocción ajustable	Comentario
[Compota de frutas dulce]	25 minutos	Cada 1 minuto	15 – 40 minutos	N.D.
[Chatni de manzana picante]	2 horas	Cada 5 minutos	1 hora 30 minutos – 3 horas 30 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al segundo paso de cocción

Nota: el tiempo por defecto es el tiempo de cocción óptimo, que se basa en las cantidades y los ingredientes enumerados en las recetas facilitadas. Cada uno de ellos se ha probado hasta la perfección para garantizar un éxito culinario.

- El tiempo de cocción ajustable ofrece flexibilidad para modificar el tiempo de cocción según las necesidades.
- Cuando se cambien las proporciones de una receta, en general, tendrá que experimentar con el tiempo de cocción correcto para las recetas ajustadas.

Inicio de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para comenzar el proceso de cocción.

↳ Se activa la indicación **[Cocinar]/[Aceptar]** y aparece la animación de cocción en la pantalla.
- 2 En la pantalla, se inicia la cuenta atrás en minutos.

Fin de la cocción

- 1 Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y aparece el mensaje **[Listo]** en la pantalla.
- 2 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15). **Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que el vapor que sale estará muy caliente.**
- 3 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** para pasar al modo en espera o desenchufe la Variety Cooker para apagarla.
- 4 Retire el recipiente interior de la Variety Cooker y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Compota de frutas dulce]	1. [Añada todos los ingredientes, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	25 minutos (ajustable)

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Chatni de manzana picante]	1. [Añada manzana, vinagre y brandy, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	30 minutos (fijo)
	2. [Añada los ingredientes restantes, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	1 hora 30 minutos (ajustable)

Menú de cocción de desayuno

El menú de cocción de desayuno de este aparato consta de 2 submenús que le permiten preparar una comida equilibrada para comenzar el día.

Submenú: Gachas

Preparación

- 1 Siga la receta **[Gachas]** para preparar los ingredientes.
- 2 Siga la sección **"Antes de comenzar la cocción"** para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.

Elegir Desayuno

- 1 Pulse el botón **[Desayuno]** (fig. 19). Después, seleccione el submenú moviendo el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control. Seleccione **[Gachas]**.
- 2 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]**.
 - ↳ La primera instrucción "Añada agua y avena" aparece en la pantalla.

Asegúrese de colocar los ingredientes en el recipiente y mezclarlos bien antes de comenzar el programa de cocción.

No exceda el límite del nivel de agua [GACHAS] que se indica en la parte interna del recipiente interior. (fig. 20)

Establecer el tiempo de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para ajustar el tiempo de cocción. Si no se pulsa ningún botón, pasados 10 segundos, también aparecerá automáticamente el tiempo de cocción ajustable.
 - ↳ En la pantalla, se muestra el tiempo de cocción por defecto de 20 minutos.
- 2 Utilice el mando de control para ajustar el tiempo de cocción si fuese necesario (consulte la sección **"Panel de control y pantalla"**).
 - El temporizador se puede ajustar en unidades de 1 minuto y el tiempo de cocción se puede establecer entre 10 y 30 minutos.
 - No hay ningún temporizador preestablecido para el menú de cocción de gachas.

Nota: el tiempo por defecto es el tiempo de cocción óptimo, que se basa en los ingredientes para 3-4 raciones.

Inicio de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para comenzar el proceso de cocción.
 - ↳ Se activa la indicación **[Cocinar]/[Aceptar]** y aparece la animación de cocción en la pantalla.
- 2 En la pantalla, se inicia la cuenta atrás en minutos.

Fin de la cocción

- 1 Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y aparece el mensaje **[Listo]** en la pantalla.
- 2 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15). **Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que el vapor que sale estará muy caliente.**
- 3 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** para pasar al modo en espera o desenchufe la Variety Cooker para apagarla.

Submenú:Yogur

Preparación

- 1 Siga la receta de yogur para preparar los ingredientes.
- 2 Siga la sección **"Antes de comenzar la cocción"** para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.
- 3 Añada leche caliente (40°C) y el preparado de yogur a las tazas tapables.
- 4 Coloque la bandeja de vapor en el recipiente interior (fig. 21)
- 5 Llene el recipiente interior de agua (fig. 22)
Asegúrese de que las tazas tapables llenas y el agua no exceden el nivel máximo de agua en la escala para [Yogur] indicado en el interior del recipiente interior. (fig. 17)
- 6 Coloque las tazas tapables en la bandeja de vapor (fig. 23)

Elegir Desayuno

- 1 Pulse el botón **[Desayuno]** (fig. 19). Después, seleccione el submenú moviendo el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control. Elija **[Yogur]**.
- 2 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]**.
↳ La primera instrucción "Vierta leche cal. (40°C) y preparado de yogur en tazas tapables, llene recipiente de agua." aparece en la pantalla.

Establecer el tiempo de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para ajustar el tiempo de cocción. Si no se pulsa ningún botón, pasados 30 segundos, también aparecerá automáticamente el tiempo de cocción ajustable.
↳ En la pantalla, se muestra el tiempo de cocción por defecto de 4 horas.
- 2 Utilice el mando de control para ajustar el tiempo de cocción si fuese necesario (consulte la sección **"Panel de control y pantalla"**).
 - El temporizador se puede ajustar en unidades de 5 minutos y el tiempo de cocción se puede ajustar de 3 a 6 horas.
 - No hay ningún temporizador preestablecido para el menú de cocción de yogur.**Nota:** el tiempo por defecto es el tiempo de cocción óptimo para 4 porciones de yogur.

Inicio de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para comenzar el proceso de cocción.
↳ Se activa la indicación **[Cocinar]/[Aceptar]** y aparece la animación de cocción en la pantalla.
- 2 En la pantalla, se inicia la cuenta atrás en minutos.

Fin de la cocción

- 1 Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y aparece el mensaje **[Listo]** en la pantalla.
- 2 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15). **Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que el vapor que sale estará muy caliente.**

- 3 Retire las tazas tapables de la Variety Cooker.
- 4 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** para pasar al modo en espera o desenchufe la Variety Cooker para apagarla.

Menú de cocción de postre

El menú de cocción de postre de este aparato consta de 3 submenús que le permiten preparar diferentes postres deliciosos para satisfacer su gusto por el dulce.

Submenú: Tarta de queso/Tarta de chocolate

Preparación

- 1 Siga la receta para preparar los ingredientes.
- 2 Siga la sección **“Antes de comenzar la cocción”** para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.

Elegir Postre

- 1 Pulse el botón **[Postre]** (fig. 24). Después, seleccione el submenú moviendo el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control.
- 2 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]**.
 - ↳ En la pantalla, aparece la primera instrucción.
Asegúrese de engrasar el recipiente interior con margarina o mantequilla suave y después añada la masa de la tarta antes de iniciar al programa de cocción.
No exceda el límite del nivel de agua [POSTRE] que se indica en la parte interna del recipiente interior. (fig. 17)
 - ↳ En la siguiente tabla, se ha señalado una orientación de cocción paso a paso para su consulta rápida, que aparecerá también en la pantalla durante el proceso de cocción.

Inicio de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para comenzar el proceso de cocción. Si no pulsa este botón, el proceso de cocción se inicia automáticamente tras 10 segundos.
 - ↳ En la pantalla, aparece el tiempo de cocción por defecto de 1 hora 5 minutos para la tarta de queso o 40 minutos para la tarta de chocolate.
- El tiempo de cocción es fijo, no se puede ajustar.
- No hay ningún temporizador preestablecido para el menú de cocción de tarta de queso y tarta de chocolate.
 - ↳ Se activa la indicación **[Cocinar]/[Aceptar]** y aparece la animación de cocción en la pantalla.
Nota: el tiempo por defecto es el tiempo de cocción óptimo, que se basa en las cantidades y los ingredientes enumerados en las recetas facilitadas. Cada uno de ellos se ha probado hasta la perfección para garantizar un éxito culinario.
No varíe las proporciones de la receta o la tarta no se cocerá correctamente.

- 2 En la pantalla, se inicia la cuenta atrás en minutos.

Fin de la cocción

- 1 Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y aparece el mensaje **[Listo]** en la pantalla.
- 2 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15). **Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que el vapor que sale estará muy caliente.**
- 3 Retire el recipiente interior de Variety Cooker.
- 4 Respete la última instrucción de cocción de dejar enfriar la tarta en el recipiente durante 15 minutos. A continuación, gire el recipiente interior hacia abajo para colocar la tarta en un plato.

- 5 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** para pasar al modo en espera o desenchufe la Variety Cooker para apagarla.

Submenú	Elaboración	Acción	Tiempo de cocción
[Tarta de queso]	1. [Ponga la masa de pastel en el recipiente interior.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para iniciar el proceso de cocción o éste comenzará automáticamente transcurridos 10 segundos.	1 hora 5 minutos (fijo)
	2. [Déjela enfriar en el recipiente 15 minutos y vuélquelo en un plato.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	---
[Tarta de chocolate]	1. [Ponga la masa de pastel en el recipiente interior.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para iniciar el proceso de cocción o éste comenzará automáticamente transcurridos 10 segundos.	40 minutos (fijo)
	2. [Déjela enfriar en el recipiente 15 minutos y vuélquelo en un plato.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	---

Submenú: Flan

Preparación

- 1 Siga la receta **[Flan]** para preparar los ingredientes.
- 2 Siga la sección **"Antes de comenzar la cocción"** para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.
- 3 Vierta crema de caramelo y crema de vainilla en las tazas tapables.
- 4 Coloque la bandeja de vapor en el recipiente interior (fig. 21)
- 5 Llene el recipiente interior de agua (fig. 22)
Asegúrese de que las tazas tapables llenas y el agua no exceden el nivel máximo de agua en la escala para [POSTRE] indicado en el interior del recipiente interior. (fig. 17)

Elegir Postre

- 1 Pulse el botón **[Postre]** (fig. 24). Después, seleccione el submenú moviendo el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control. Elija **[Flan]**.
- 2 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]**.
 ↳ En la pantalla, aparece la primera instrucción.
- 3 Coloque la bandeja de vapor en el recipiente interior; añada agua hasta el nivel indicado para **[POSTRE]**. Después, coloque las tazas tapables en la bandeja de vapor antes de comenzar el programa de cocción (fig. 23).
 ↳ En la siguiente tabla, se ha señalado una orientación de cocción paso a paso para su consulta rápida, que aparecerá también en la pantalla durante el proceso de cocción.

Establecer el tiempo de cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para ajustar el tiempo de cocción. Si no se pulsa ningún botón, pasados 30 segundos, también aparecerá automáticamente el tiempo de cocción ajustable.
 ↳ En la pantalla, se muestra el tiempo de cocción por defecto de 25 minutos.
- 2 Utilice el mando de control para ajustar el tiempo de cocción si fuese necesario (consulte la sección **"Panel de control y pantalla"**).

- El temporizador se puede ajustar en unidades de 1 minuto y el tiempo de cocción se puede establecer entre 20 y 45 minutos.
- No hay ningún temporizador preestablecido para el menú de flan.
Nota: el tiempo de cocción óptimo se basa en las cantidades y los ingredientes enumerados en las recetas facilitadas. Cada uno de ellos se ha probado hasta la perfección para garantizar un éxito culinario.
No cambie las proporciones de la receta ni modifique los utensilios de cocina (tazas tapables) o el flan no se cocerá correctamente.

Inicio de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para comenzar el proceso de cocción.
↳ Se activa la indicación **[Cocinar]/[Aceptar]** y aparece la animación de cocción en la pantalla.
- 2 En la pantalla, se inicia la cuenta atrás en minutos.

Fin de la cocción

- 1 Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y aparece el mensaje **[Listo]** en la pantalla.
- 2 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15). **Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que el vapor que sale estará muy caliente.**
- 3 Retire el recipiente interior de Variety Cooker.
- 4 Respete la última instrucción de cocción de dejar enfriar el flan en el recipiente durante 5 minutos. A continuación, retire las tazas tapables y déjelas en la nevera durante 3 horas o hasta que la textura sea firme.
- 5 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** para pasar al modo en espera o desenchufe la Variety Cooker para apagarla.

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Flan]	1. [Coloque bandeja de vapor y llene recipiente de agua. Coloque tazas tapadas encima.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	25 minutos (ajustable)
	2. [Déjelo enfriar en el recipiente 5 minutos y guarde las tazas en frigorífico > 3 horas]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje --- de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	

Menú de cocción de sopa

El menú de cocción de sopa de este aparato consta de 5 submenús que le permiten preparar estupendas sopas caseras. El programa de cocción Sopa de verduras es perfecto para preparar sopas con sus ingredientes favoritos.

Preparación

- 1 Siga la receta para preparar los ingredientes.

- 2** Siga la sección “**Antes de comenzar la cocción**” para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.

Elegir Sopa

- 1** Pulse el botón **[Sopa]** (fig. 25). Después, seleccione el submenú moviendo el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control.
- 2** Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]**. En la pantalla, aparece la primera instrucción. Asegúrese de colocar los ingredientes en el recipiente y mezclarlos bien antes de comenzar el programa de cocción.

No exceda el límite del nivel de agua [SOPA] que se indica en la parte interna del recipiente interior. (fig. 17)

↳ En la siguiente tabla, se ha señalado una orientación de cocción paso a paso para su consulta rápida, que aparecerá también en la pantalla durante el proceso de cocción.

Establecer el tiempo de cocción

- 1** Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para ajustar el tiempo de cocción. Si no se pulsa ningún botón, pasados 30 segundos, también aparecerá automáticamente el tiempo de cocción ajustable.
- ↳ En la pantalla, se muestra el tiempo de cocción por defecto.
- 2** Utilice el mando de control para ajustar el tiempo de cocción si fuese necesario (consulte la sección “**Panel de control y pantalla**”).
- No se dispone de un tiempo de cocción ajustable para el Tom Yum Goong.
 - El temporizador preestablecido está disponible con hasta 12 horas sólo para **[Sopa de verduras]**. Siga las instrucciones indicadas en la sección “**Ajuste del tiempo de finalización de cocción**” para definir la hora a la que desea que se inicie el programa Sopa de verduras. No se recomienda retrasar el tiempo de cocción durante más de 1 hora para ningún alimento, salvo en el caso de las verduras crudas. La mayoría de los alimentos frescos perecederos, en especial la carne de ave y de ternera cruda, así como el pescado, no se pueden dejar a temperatura ambiente de forma segura, por lo que su cocción nunca debería demorarse más de 1 hora.

Submenú	Tiempo de cocción por defecto	Ajuste de tiempo	Tiempo de cocción ajustable	Comentario
[Sopa de verduras]	50 minutos	Cada 5 minutos	30 minutos – 2 horas	N.D.
[Crema de setas]	33 minutos	Cada 1 minuto	20 - 40 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al cuarto paso de cocción
[Minestrone]	25 minutos	Cada 1 minuto	25 - 50 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al segundo paso de cocción
[Sopa de marisco]	28 minutos	Cada 1 minuto	20 – 40 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al tercer paso de cocción
[Tom Yum Goong]	30 minutos	N.D.	N.D.	N.D.

- Nota:** el tiempo por defecto es el tiempo de cocción óptimo, que se basa en las cantidades y los ingredientes enumerados en las recetas facilitadas. Cada uno de ellos se ha probado hasta la perfección para garantizar un éxito culinario.
- El tiempo de cocción ajustable ofrece flexibilidad para modificar el tiempo de cocción según las necesidades.
 - Cuando se cambien las proporciones de una receta, en general, tendrá que experimentar con el tiempo de cocción correcto para las recetas ajustadas.

Inicio de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para comenzar el proceso de cocción.
↳ Se activa la indicación **[Cocinar]/[Aceptar]** y aparece la animación de cocción en la pantalla.
- 2 En la pantalla, se inicia la cuenta atrás en minutos.

Fin de la cocción

- 1 Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y aparece el mensaje **[Listo]** en la pantalla.
↳ El aparato emite un pitido y se enciende el piloto **[Man. caliente]/[Recalen.]** para indicar que el aparato ha pasado al modo de conservación del calor.
- 2 La pantalla cuenta el tiempo de conservación de calor en horas (12 horas máx).
- 3 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** (fig. 7) para cancelar el modo de conservación del calor.
- 4 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15). **Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que el vapor que sale estará muy caliente.**
- 5 Desenchufe la Variety Cooker para apagarla.

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Sopa de verduras]	1. [Añada todos los ingredientes, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	50 minutos (ajustable)
	2. [Añadir condimentos.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	---
[Crema de setas]	1. [Añada mantequilla y cebolla, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	5 minutos (fijo)
	2. [Añada setas, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	5 minutos (fijo)

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Crema de setas]	3. [Añada harina, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	1 minuto (fijo)
	4. [Añada caldo CALIENTE, laurel, sal y pimienta, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	20 minutos (ajustable)
	5. [Añada nata líquida, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	2 minutos (fijo)
[Minestrone]	1. [Añada ajo, judías, verduras, salsa tomate, hierbas, caldo CALIENTE, agua, MEZCLE BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	15 minutos (fijo)
	2. [Añada pasta, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	10 minutos (ajustable)
[Sopa de marisco]	1. [Añada mantequilla, panceta, apio y cebolla, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	5 minutos (fijo)
	2. [Añada harina, MÉZCLELO BIEN. Añada vino, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	1 minuto (fijo)
	3. [Añada caldo CALIENTE, agua, jugo de almejas y patatas, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	15 minutos (ajustable)
	4. [Añada hierbas y marisco, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	5 minutos (fijo)
	5. [Añada nata, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	2 minutos (fijo)
	6. [Añada condimentos, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	---

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Tom Yum Goong]	1. [Añadir caldo, champiñones, tomate, hojas de lima kaffir, galangal, hierba limón, agua.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para iniciar el proceso de cocción o éste comenzará automáticamente transcurridos 10 segundos.	30 minutos
	2. [Añada gambas o carne.] (añada los ingredientes durante los últimos 5 minutos antes de que finalice la cocción)	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	5 minutos (fijo)
	3. [Añada pasta de chile y otros condimentos.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el mensaje de instrucción desaparecerá después de 5 minutos.	---

Menú de cocción de salsa

El menú de cocción de salsa de este aparato consta de 5 submenús que le permiten preparar un plato de arroz o pasta perfecto.

Preparación

- 1 Siga la receta para preparar los ingredientes.
- 2 Siga la sección **“Antes de comenzar la cocción”** para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.

Elegir Salsa

- 1 Pulse el botón **[Salsa]** (fig. 26). Después, seleccione el submenú moviendo el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control.
- 2 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]**.
 - ↳ En la pantalla, aparece la primera instrucción.
Asegúrese de colocar los ingredientes en el recipiente y mezclarlos bien antes de comenzar el programa de cocción.
No exceda el límite del nivel de agua [SALSA] que se indica en la parte interna del recipiente interior. (fig. 17)
 - ↳ En la siguiente tabla, se ha señalado una orientación de cocción paso a paso para su consulta rápida, que aparecerá también en la pantalla durante el proceso de cocción.

Establecer el tiempo de cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para ajustar el tiempo de cocción. Si no se pulsa ningún botón, pasados 30 segundos, también aparecerá automáticamente el tiempo de cocción ajustable.
 - ↳ En la pantalla, se muestra el tiempo de cocción por defecto.
 - 2 Utilice el mando de control para ajustar el tiempo de cocción si fuese necesario (consulte la sección **“Panel de control y pantalla”**).
- No hay ningún temporizador preestablecido para el menú de cocción de salsa.

Submenú	Tiempo de cocción por defecto	Ajuste de tiempo	Tiempo de cocción ajustable	Comentario
[Setas con pollo]	30 minutos	Cada 1 minuto	25 - 45 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al tercer paso de cocción
[Boloñesa]	50 minutos	Cada 5 minutos	40 minutos – 1 hora 45 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al quinto paso de cocción
[Gumbo de marisco]	51 minutos	Cada 5 minutos	40 minutos – 2 horas 30 minutos	El tiempo de cocción ajustable sólo afecta al tercer paso de cocción

Nota: el tiempo por defecto es el tiempo de cocción óptimo, que se basa en las cantidades y los ingredientes enumerados en las recetas facilitadas. Cada uno de ellos se ha probado hasta la perfección para garantizar un éxito culinario.

- El tiempo de cocción ajustable ofrece flexibilidad para modificar el tiempo de cocción según las necesidades.
- Cuando se cambien las proporciones de una receta, en general, tendrá que experimentar con el tiempo de cocción correcto para las recetas ajustadas.

Inicio de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para comenzar el proceso de cocción.
↳ Se activa la indicación **[Cocinar]/[Aceptar]** y aparece la animación de cocción en la pantalla.
- 2 En la pantalla, se inicia la cuenta atrás en minutos.

Fin de la cocción

- 1 Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y aparece el mensaje **[Listo]** en la pantalla.
- 2 El aparato emite un pitido y se enciende el piloto **[Man. caliente]/[Recalen.]** para indicar que el aparato ha pasado al modo de conservación del calor. La pantalla cuenta el tiempo de conservación de calor en horas (12 horas máx).
- 3 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** (fig. 7) para cancelar el modo de conservación del calor.
- 4 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15). **Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que el vapor que sale estará muy caliente.**
- 5 Desenchufe la Variety Cooker para apagarla.

Submenú	Instrucciones de cocción	Acción	Tiempo de cocción
[Setas con pollo]	1. [Añada mantequilla, cebolla, pimiento y panceta, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	5 minutos (fijo)
	2. [Añada setas y pollo, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	10 minutos (fijo)

Submenú	Instrucciones de cocción Acción		Tiempo de cocción
[Setas con pollo]	3. [Añada harina, MÉZCLELO BIEN. Añada caldo CALIENTE, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	12 minutos (ajustable)
	4. [Añada leche y nata, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	3 minutos (fijo)
[Boloñesa]	1. [Añada aceite, cebolla, apio, zanahoria y ajo, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	5 minutos (fijo)
	2. [Añada panceta, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	5 minutos (fijo)
	3. [Añada carne picada, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	10 minutos (fijo)
	4. [Añada vino, caldo CALIENTE, salsa de tomate MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	10 minutos (fijo)
	5. [Añada los ingredientes restantes, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	20 minutos (ajustable)
[Gumbo de marisco]	1. [Añada aceite, cebolla, apio, ajo y pimienta, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] y ajuste el tiempo de cocción o pasará automáticamente al tiempo de cocción después de 30 segundos. Pulse [Cocinar]/[Aceptar] para confirmar el tiempo de cocción total y comenzar la cocción.	10 minutos (fijo)
	2. [Añada salsa picante y hierbas, MÉZCLELO BIEN. Añada harina, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	1 minuto (fijo)
	3. [Añada salsa de tomate y caldo CALIENTE, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	30 minutos (ajustable)
	4. [Añada marisco, sal y pimienta al gusto, MÉZCLELO BIEN.]	Pulse [Cocinar]/[Aceptar] o el proceso comenzará automáticamente después de 30 segundos.	10 minutos (fijo)

Menú de cocción de arroz

El menú de cocción de arroz de este aparato consta de 5 submenús que le permiten cocinar diferentes tipos de recetas con arroz.

La Variety Cooker realiza ajustes en la temperatura y el tiempo de calentamiento automáticamente para cocinar siempre un arroz perfecto.

Submenú	Cantidad de arroz (vasos)	Tiempo de cocción aproximado
[Azafrán]	2 - 10	40 – 50 minutos
[Basmati]	2 - 10	40 – 50 minutos
[Normal]	2 - 10	40 – 50 minutos
[Sushi]	2 - 10	40 – 50 minutos
*[Peque. porción Arroz]	2 - 6	30 – 40 minutos

Nota: la tabla anterior indica el tiempo de cocción aproximado. El tiempo de cocción real puede variar, dependiendo del voltaje, la temperatura ambiente, la humedad y la cantidad de agua utilizada.

*[Peque. porción Arroz] precisa menos tiempo de cocción que otros submenús y se recomienda no cocinar más de 6 vasos de arroz para lograr un resultado óptimo.

Preparación

- 1 Mida la cantidad de arroz con el vaso medidor que se suministra (fig. 27)
 - Cada vaso de arroz crudo equivale normalmente a 2 raciones de arroz cocinado. No supere las cantidades indicadas en la parte interna del recipiente interior.
 - El vaso medidor que se facilita es de 180 ml aproximadamente.
Consejo: la capacidad del recipiente interior es de 5,0 l; la capacidad máxima para los vasos de arroz es de 1,8 l.
- 2 Lave el arroz para eliminar el exceso de salvado y el almidón.
- 3 Eche el arroz ya lavado en el recipiente interior.
- 4 Añada agua hasta el nivel indicado en la escala del recipiente interior que se corresponda con el número de vasos y el tipo de arroz utilizados. Después, alise la superficie del arroz.
Nota: para preparar 4 vasos de arroz normal, añada agua hasta el nivel de 4 vasos indicado en la escala (fig. 28).
 - Al arroz con azafrán hay que añadirle mantequilla, canela, semillas de cardamomo y granos de pimienta junto con el arroz y el agua en este momento.
 - El nivel marcado en el interior del recipiente es sólo una indicación; siempre puede ajustar el nivel del agua a cada tipo de arroz y a su gusto personal. No obstante, si añade demasiada agua (muy por encima del nivel adecuado para la cantidad de arroz utilizado), el burbujeo del agua puede hacer que salga agua por la salida del vapor.
 - Preste atención al indicador de niveles de agua del recipiente interior. El arroz para sushi necesita algo más de agua que los otros tipos de arroz. Asegúrese de utilizar el nivel de agua adecuado para el arroz para sushi.
 - El programa Peque. porción Arroz se puede utilizar para reducir el tiempo de cocción. El arroz podría estar ligeramente más duro de lo normal.
 - No abra la tapa mientras se cocina el arroz. Si lo hace, el arroz no se cocerá correctamente.
 - El arroz que se ha puesto en remojo previamente puede quedar algo más blando.
- 5 Siga la sección “Antes de comenzar la cocción” para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.

Elegir Arroz

- 1 Pulse el botón **[Arroz]** (fig. 29). Después, seleccione el tipo de arroz moviendo el dedo hacia arriba o hacia abajo sobre el lado izquierdo o derecho del mando de control.
 - El temporizador preestablecido está disponible con hasta 24 horas. Siga la sección **"Ajuste del tiempo de finalización de cocción"** para definir la hora a la que desea que se inicie la cocción del arroz.

Inicio de la cocción

- 1 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para comenzar el proceso de cocción.
 - ↳ Se enciende el piloto **[Cocinar]/[Aceptar]** y aparece en la pantalla la animación de cocción.
 - ↳ La pantalla muestra la cuenta atrás en minutos (10, 9, 8, etc.) durante los últimos 10 minutos del proceso de cocción.

Fin de la cocción

- 1 Al final del proceso de cocción, el aparato emite un pitido y se enciende el piloto **[Man. caliente]/[Recalen.]** para indicar que el aparato ha pasado al modo de conservación del calor.
- 2 La pantalla cuenta el tiempo de conservación de calor en horas (12 horas máx).
Nota: la Variety Cooker mantiene automáticamente el arroz a la temperatura perfecta para servirlo durante un máximo de 12 horas. El arroz con azafrán y basmati sólo mantendrán el arroz caliente durante un máximo de 3 horas para preservar el gusto y el aroma.
- 3 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** (fig. 7) para cancelar el modo de conservación del calor.
 - Si desea continuar una vez más con el modo de conservación del calor; pulse de nuevo el botón **[Man. caliente]/[Recalen.]**.
- 4 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15). **Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que el vapor que sale estará muy caliente.**
- 5 Mueva el arroz para que quede suelto.
- 6 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** (fig. 7) para pasar al modo en espera o desenchufe la Variety Cooker para apagarla.

Otras funciones

Recalentamiento

Puede utilizar el modo de recalentamiento para calentar el arroz que se ha enfriado.

Nota: no utilice la función de recalentar cuando la cantidad de arroz esté por encima del nivel de agua 4 "ARROZ", ya que puede que el arroz no se caliente de la forma correcta.

- No recaliente el arroz frío más de una vez.
- 1 Deje suelto el arroz enfriado y distribúyalo por el recipiente interior.
 - 2 Añada agua al arroz para evitar que se seque demasiado. La cantidad de agua que hay que añadir depende de la cantidad de arroz que se va a recalentar.
Consejo: añada medio vaso de agua (con el vaso medidor que se suministra) para calentar la cantidad de arroz que llega hasta el nivel de agua 4 "ARROZ".
 - Si el arroz comienza a quemarse, añada más agua.
 - 3 Siga la sección **"Antes de comenzar la cocción"** para manipular el recipiente interior y la Variety Cooker correctamente.
 - 4 Pulse el botón **[Man. caliente]/[Recalen.]** dos veces para iniciar el proceso de recalentamiento. (fig. 30)
 - ↳ Se enciende el piloto **[Man. caliente]/[Recalen.]** y la animación de recalentamiento y el tiempo de recalentamiento restante aparecen en la pantalla (fig. 31).

Nota: el tiempo de recalentamiento por defecto son 23 minutos.

- 5 Cuando termina el proceso de recalentamiento, se escucha un pitido y aparece en la pantalla el mensaje **[Listo]**.
- 6 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrirla (fig. 15).
- 7 Pulse el botón **[Parar]/[Cancelar]** (fig. 7) para pasar al modo en espera o desenchufe la Variety Cooker para apagarla.

Conservación del calor

El modo de conservación del calor le permite mantener el arroz o la comida cocinada caliente durante más tiempo. No está pensada como una función de cocción.

Consejo: no mantenga el arroz ni la comida caliente durante más de 12 horas para preservar su sabor.

- 1 Pulse el botón **[Man. caliente]/[Recalen.]** una vez para activar el modo de conservación del calor (fig. 32).
 - ↳ Se enciende el piloto **[Man. caliente]/[Recalen.]** de forma continua.
 - ↳ Durante el proceso de conservación del calor; la pantalla muestra el tiempo en horas desde 0 a 11 (0HR, 1HR ...11HR).
- 2 Después de 12 horas, el modo de conservación del calor finaliza automáticamente y la Variety Cooker emite un pitido 10 veces.
- 3 La pantalla cambia a la hora del reloj.

Temporizador de cocción diferida

El menú Vapor y Arroz le permite predefinir un temporizador de cocción diferido de 1 a 24 horas y de 1 a 12 horas para los submenús Estofado y Sopa de verduras.

Los submenús Vapor; Estofado y Sopa de verduras le permiten incluso fijar tanto el temporizador como el tiempo de cocción.

Puede definir primero el temporizador y después, el tiempo de cocción o viceversa.

No se recomienda retrasar el tiempo de cocción durante más de 1 hora para ningún alimento, salvo en el caso de las verduras crudas.

Nota: la mayoría de los alimentos frescos perecederos, en especial la carne de ave y de ternera cruda y también el pescado y la mantequilla o la margarina no se pueden dejar a temperatura ambiente de forma segura, por lo que su cocción nunca debería demorarse más de 1 hora.

- Si se pone en remojo el arroz antes de cocerlo, se obtiene una textura más blanda.

Ajuste del tiempo de finalización de cocción con el botón Preajus./Reloj

- 1 Pulse el botón **[Preajuste]/[Reloj]** (fig. 33).
 - ↳ Se iluminan los pilotos de los botones de menú disponibles (**[Vapor]** y **[Arroz]**). (fig. 34)
- 2 Pulse el botón del menú que desee utilizar y, si fuera necesario, seleccione el submenú deseado con el mando de control. Después, pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]**.

Nota: no utilice esta función para retrasar el tiempo de cocción de carne de ternera, pescado, alimentos congelados ni alimentos frescos perecederos.
- 3 Para fijar el tiempo de finalización de cocción, mueva el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control. Mantenga pulsado uno de los 4 puntos para hacer avanzar o retroceder rápidamente la hora (fig. 6).

Consejo: por ejemplo, puede utilizar el botón **[Preajuste]/[Reloj]** para establecer la hora de finalización de cocción en las 18:30 horas (fig. 35).
- 4 Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para iniciar el temporizador.

- ↳ Aparece el mensaje **[Guardado]** en la pantalla.
- ↳ Se enciende el piloto **[Cocinar]/[Aceptar]** y el texto **[Guardado]** y el tiempo de preparación preestablecido aparecen en la pantalla.

- 5** Cuando comienza el proceso de cocción, aparecen la animación de cocción y el tiempo de cocción restante en la pantalla.
- **La diferencia de tiempo entre el tiempo preestablecido y el tiempo de finalización de cocción preestablecido debe ser superior al tiempo de cocción por defecto.**
 - **Si la diferencia de tiempo entre la hora actual y la hora de finalización de cocción, la función preestablecida no es válida.**

Ajuste del tiempo de finalización de cocción con los botones del menú

No utilice esta función para preparar carne, pescado, ingredientes congelados ni otros ingredientes perecederos frescos.

- 1** Pulse el botón del menú (Vapor y Arroz) que desee utilizar y, si fuera necesario, seleccione el submenú deseado con el mando de control. A continuación, pulse el botón **[Preajuste]/[Reloj]**.
Nota: también puede pulsar el botón preestablecer de la pantalla del submenú, la primera pantalla paso a paso o la pantalla del tiempo de cocción.
- 2** Para fijar el tiempo de finalización de cocción, mueva el dedo hacia arriba/abajo sobre el lado izquierdo/derecho del mando de control. Mantenga pulsado uno de los 4 puntos para hacer avanzar o retroceder rápidamente la hora (fig. 6).
Nota: por ejemplo: puede utilizar el botón **[Preajuste]/[Reloj]** para establecer la hora de finalización de cocción en las 18:30 horas (fig. 35).
- 3** Pulse el botón **[Cocinar]/[Aceptar]** para iniciar el temporizador.
↳ Se enciende el piloto **[Cocinar]/[Aceptar]** y el texto **[Guardado]** y el tiempo de preparación preestablecido aparecen en la pantalla.
- 4** Cuando comienza el proceso de cocción, aparecen la animación de cocción y el tiempo de cocción restante en la pantalla.

5 Después de utilizar el aparato

Limpieza

Advertencia: desconecte la Variety Cooker antes de limpiarla. Espere a que la Variety Cooker se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarla.

Para proteger la capa antiadherente del recipiente interior; no:

- use el recipiente interior para lavar platos;
- ponga vinagre en el recipiente interior.

- 1** Saque la cesta de vapor con bandeja, las tazas tapables y el recipiente interior del cuerpo del aparato.
- 2** Desmonte la tapa interior de la exterior presionando las lengüetas de liberación de la tapa y sacando la tapa interior tirando hacia afuera y hacia abajo (fig. 36).
 - Para volver a montar la tapa interior, encaje la parte superior de la tapa interior dentro de la tapa exterior y presione firmemente las lengüetas de liberación en su sitio (hasta que oiga un "clic").

- 3 Desmonte la tapa del orificio de salida del vapor de la tapa exterior empujándola hacia arriba (fig. 37).
 - Extraiga la cubierta inferior de la tapa del orificio de salida del vapor; pulse la lengüeta de cierre hacia la posición 'open' (abierta) y extraiga la cubierta de su bisagra. (fig. 38)
 - Para volver a colocar la cubierta inferior de la tapa de salida del vapor, inserte los salientes de la misma en las ranuras de la tapa, presione la cubierta inferior contra la tapa (1) y pulse la lengüeta de cierre hasta la posición de cierre (2) ("clic"). (fig. 39)
 - Para volver a colocar la tapa del orificio de salida del vapor en el orificio de salida de la tapa exterior, introdúzcala en el orificio y presiónela firmemente hacia abajo.
- 4 Limpie la tapa y el recipiente interior, la cesta de vapor con bandeja, las tazas tapables, los utensilios de cocina y la tapa del orificio de salida del vapor con una esponja o paño con agua caliente y un poco de detergente líquido.
No utilice agentes limpiadores abrasivos, estropajos ni utensilios metálicos para limpiar el recipiente interior, ya que podrían dañar la capa antiadherente.
- 5 Utilice solamente un paño húmedo para limpiar el exterior y el interior del cuerpo de la Variety Cooker.

No sumerja nunca el cuerpo de la Variety Cooker en agua, ni lo enjuague bajo el grifo.

Almacenamiento

- 1 Puede guardar todos los accesorios dentro del aparato de la siguiente forma: (fig. 40)
 - Coloque el vaso medidor y las tazas tapables dentro del recipiente interior.
 - Coloque la bandeja de vapor en el recipiente interior.
- 2 Guarde el aparato en un lugar seco y seguro.

6 Solución de problemas

Si la Variety Cooker no funciona correctamente o si la calidad de cocción es insuficiente, consulte la siguiente tabla. Si no puede solucionar el problema, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país.

Problema	Posible causa	Solución
El piloto del botón [Cocinar]/[Aceptar] no se enciende.	Hay un problema de conexión.	Compruebe si el cable de alimentación está conectado correctamente a la Variety Cooker y si la clavija está bien introducida en el enchufe.
	El piloto está defectuoso.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.

Problema	Posible causa	Solución
El piloto [Man. caliente]/[Recalen.] no se ilumina cuando el proceso de cocción ha terminado.	El piloto está defectuoso.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
	Ha recalentado los menús Risotto con setas, Paella, Ratatouille, Tortilla, todas las Compotas y conservas, Desayuno y Postre.	El modo de conservación del calor automático sólo se aplica a 5 submenús del menú de cocción de primeros (Ternera a la Bourguignon, Gulash, Pollo a la vasca, Ragú de carne, Estofado), a todos los menús de cocción de Sopa, Salsa y Arroz.
La pantalla no funciona.	El aparato no está enchufado.	Si el aparato no está enchufado, la función de recordatorio en caso de corte eléctrico no funciona y la pantalla no funcionará.
El arroz no está cocido.	No ha añadido suficiente agua.	Añada el agua según la escala del recipiente interior (consulte el capítulo "Uso del aparato").
	El proceso de cocción no se ha iniciado.	No ha presionado el botón [Cocinar]/[Aceptar] .
	El recipiente interior no está en contacto con la resistencia.	Asegúrese de que no hay restos en la resistencia.
	La placa de calentamiento está dañada.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
	El recipiente interior está deformado.	Lleve el recipiente interior a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El pastel no está suficientemente hecho.	Había demasiados ingredientes.	Compruebe las cantidades mencionadas en la receta del pastel en la sección "Cómo cocer pasteles". No modifique las proporciones de la receta.
	Ha derretido accidentalmente la mantequilla que estaba suavizando para preparar Tarta de chocolate.	Extraiga la mantequilla derretida ya que no se puede utilizar para preparar Tarta de chocolate aunque se vuelva a solidificar. Para preparar mantequilla suave, puede dejar la mantequilla a temperatura ambiente o cortarla en trocitos muy pequeños y colocarla entre las hojas de papel encerado y darle en cada lado con un rodillo.
El arroz ha quedado demasiado duro o demasiado blando.	No se añadió suficiente agua o se añadió demasiada.	Añada el agua según la escala del recipiente interior (consulte el capítulo "Uso del aparato").
	Ha seleccionado el menú incorrecto.	Seleccione el menú necesario (véase el capítulo "Uso del aparato").

Problema	Posible causa	Solución
El piloto [Preajuste]/[Reloj] no se ilumina cuando se ajusta el temporizador.	El piloto está defectuoso.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El arroz se ha quemado.	No ha lavado bien el arroz.	Enjuague el arroz hasta que el agua salga transparente.
La Variety Cooker no cambia al modo de conservación del calor de manera automática.	Ha recalentado los menús Risotto con setas, Paella, Ratatouille, Tortilla, todas las Compotas y conservas, Desayuno y Postre.	El modo de conservación del calor automático sólo se aplica a 5 submenús del menú de cocción de primeros (Ternera a la Bourguignon, Gulash, Pollo a la vasca, Ragú de carne, Estofado), a todos los menús de cocción de Sopa, Salsa y Arroz.
	El control de temperatura está defectuoso.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El yogur no está suficientemente firme o no tiene ninguna forma.	Ha calentado la leche a más de 40°C, lo que ha destruido las bacterias del cultivo de yogur.	No caliente demasiado la leche para mantener vivas las bacterias del yogur. Para conseguir que el yogur quede más suave y con una textura firme, puede añadir 60 g de leche en polvo a la leche y, a continuación, calentarla.
Aparece en la pantalla el mensaje de error E1, E2, E3 o E4.	Hay un fallo técnico.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
Aparece en la pantalla el mensaje de error E5.	Ha habido un corte eléctrico durante la cocción que duró más de 2 horas.	Cuando se recupere el suministro eléctrico, pulse el botón [Parar]/[Cancelar] para restablecer el aparato.

