



INSTRUCTION MANUAL  
MANUALE DI ISTRUZIONI  
MANUEL D'UTILISATION  
MANUAL DE USUARIO  
GEBRAUCHSANWEISUNG

Modello: CT-01

V 3.0

# WELCOME

Welcome Dear Customer, Thank you for purchasing the cooking robot “CookingTouch” by **MEDIATEC ITALIA**. Read this manual carefully before using the appliance in particular the chapters highlighted in black. Keep the following manual for the entire life of the product. For more information, contact our Customer Service at 199.240.599 (paid service). Use only for domestic use.

# BENVENUTI

Gentili clienti, grazie per aver acquistato il Robot da cucina CookingTouch di Mediatec Italia. Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio in particolare i capitoli evidenziati in nero. Conservare il seguente manuale per l'intera durata di vita del prodotto. Per ulteriori informazioni, contattare il nostro Servizio Clienti al numero 199.240.599 (servizio a pagamento).  
Utilizzare solo per uso domestico.

# BIENVENUE

Chers clients, merci d'avoir acheté le robot de cuisine CookingTouch de Mediatec Italia. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil, en particulier les chapitres surlignés en noir. Conservez le manuel suivant pour toute la durée de vie du produit. Pour plus d'informations, contactez notre service clientèle au 199.24.05.99 (service payant).  
Utilisez uniquement pour un usage domestique.

# BIENVENIDA

Estimados clientes, gracias por haber comprado el Robot de cocina CookingTouch de Mediatec Italia.  
Leer con atención este manual antes de utilizar el aparato, especialmente los capítulos en negrita. Conservar el presente manual durante toda la duración de vida del producto. Para otras informaciones, contactar a nuestro servicio de atención al cliente al número 199.240.599 (servicio a pagar).  
Utilizar solo para uso doméstico.

# WILLKOMMEN

Sehr geehrte Kunde, wir bedanken uns für den Kauf des CookingTouch von Mediatec Italia. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, insbesondere die schwarz hervorgehobenen Kapitel. Bewahren Sie diese Anleitung für die Lebensdauer des Geräts auf. Für weitere Informationen wenden Sie sich an unseren Kundendienst an der Nummer 199.240.599 (kostenpflichtiger Dienst).  
Nur für Hausgebrauch verwenden.

# CONTENTS

## English

Chapter 1 • Safety Use and Warnings	4
Chapter 2 • Technical Specifications	5
Chapter 3 • Product Features and User's Guide	6
Chapter 4 • Maintenance and Cleaning	8
Chapter 5 • Analysis and problem solving	9
Chapter 6 • Warranty and after-sales services	11

## Italiano

Capitolo 1 • Norme Di Sicurezza E Avvertenze	12
Capitolo 2 • Caratteristiche del prodotto	13
Capitolo 3 • Guida all'utilizzo	15
Capitolo 4 • Manutenzione e Pulizia	17
Capitolo 5 • Analisi e rimozione degli errori	17
Capitolo 6 • Garanzia e servizi post-vendita	19

## Français

Chapitre 1 • Alerte de sécurité	20
Chapitre 2 • Caractéristiques du produit	21
Chapitre 3 • Directives d'utilisation	23
Chapitre 4 • Entretien et nettoyage	25
Chapitre 5 • Analyse et suppression des erreurs	25
Chapitre 6 • Garantie et services après-vente	27

## Español

Capítulo 1 • Aviso de uso y seguridad	28
Capítulo 2 • Características del producto	29
Capítulo 3 • Guía al uso	31
Capítulo 4 • Mantenimiento y limpieza	33
Capítulo 5 • Análisis y eliminación de errores	33
Capítulo 6 • Garantía y servicios post-venta	35

## Deutsch

Kapitel 1 • Sicherheitsvorschriften	36
Kapitel 2 • Produktbeschreibung	37
Kapitel 3 • Anwendungshinweise	39
Kapitel 4 • Wartung und reinigung	41
Kapitel 5 • Análisis y eliminación de errores	41
Kapitel 6 • Garantie und Kundendienst	43

# Chapter 1 • Safety use and Warnings

Before using the appliance, carefully read the instructions for use, in particular the safety warnings and follow them carefully. Keep the following manual for the entire life of the appliance. Failure to follow the instructions could cause accidents and void the warranty by relieving the manufacturer of any responsibility.

- Keep the product out of reach of children
- Before using the appliance, remove all packaging materials, these materials must not be left within reach of children as they are potential sources of danger.
- Before using the appliance, check that the power cord or other components are not damaged. In this case, do not use the product and contact the customer service to avoid any danger to people or things.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot or sharp surfaces.
- Do not immerse any electrical component of the Robot in water or liquids.
- After inserting the container inside the food processor, make sure that it fits well and that it is well positioned. If it is not properly inserted, it must not be started .
- Always disconnect the appliance before cleaning and doing the maintenance.
- The use of extensions cords or adapters is not recommended, if the use of the device requires the use of adapters or extensions cords they must comply to the current safety standards.
- Do not expose to sunlight or bad weather.
- Do not use the food processor for anything other than cooking.
- Do not use the food processor on/ or near sources of heat, such as ovens, stoves or plates, it could be damaged.
- It is strictly forbidden to put your face and/or hands near the steam outlet valve during the expulsion of steam, in order to avoid possible accidents and burns.
- The appliance is intended only for the use for which it was designed for, any other use is considered dangerous and improper and causes the warranty to be void.
- Do not switch the Robot on without first inserting the internal cooking container
- Do not unplug the Robot while it is operating.
- Always keep the lid and the silicone sealing clean, in order to avoid the formation of unpleasant odors.
- Position the robot on flat and stable surfaces in order to avoid possible accidents.
- Clean the robot after each use, observing the cleaning and maintenance instructions in the following manual.
- Do not use accessories that are not original.
- If the internal cooking container is damaged, replace it only with our original container.
- Do not leave ladles or utensils inside the jug during cooking or heating
- Use non-corrosive material tools such as wood, plastic or silicone to avoid damaging the non-sticking surface of the container
- Tampering or disassembling or repairing the robot by unauthorized persons will cause the forfeiture of the warranty
- Do not cover the steam outlet valve with cloths or other objects.
- Do not leave water or other liquids inside the Robot if you are not cooking.
- In case of a fault in the operation, do not force the opening of the lid.
- When using the steaming pan, pour 2 glasses of water into the jug.
- This product can not be used by children or people with reduced physical and mental capacity, the device reaches high temperatures and can be very dangerous.
- Do not turn off the Robot while it is in hot mode, keep the lid closed when using the following mode for better food storage.

## Chapter 2 • Technical Specifications

### TECHNICAL INFORMATION

**Model** CT-01

**Power** 900 W

**Voltage** 220-240 V

**Container capacity** 5 L

**Container coating** 4 L

**Display** LED

### CONTENTS

1. Multi-purpose pot
2. Steam cooking container
3. Measure
4. Ladle
5. Instructions for use
6. Power cord

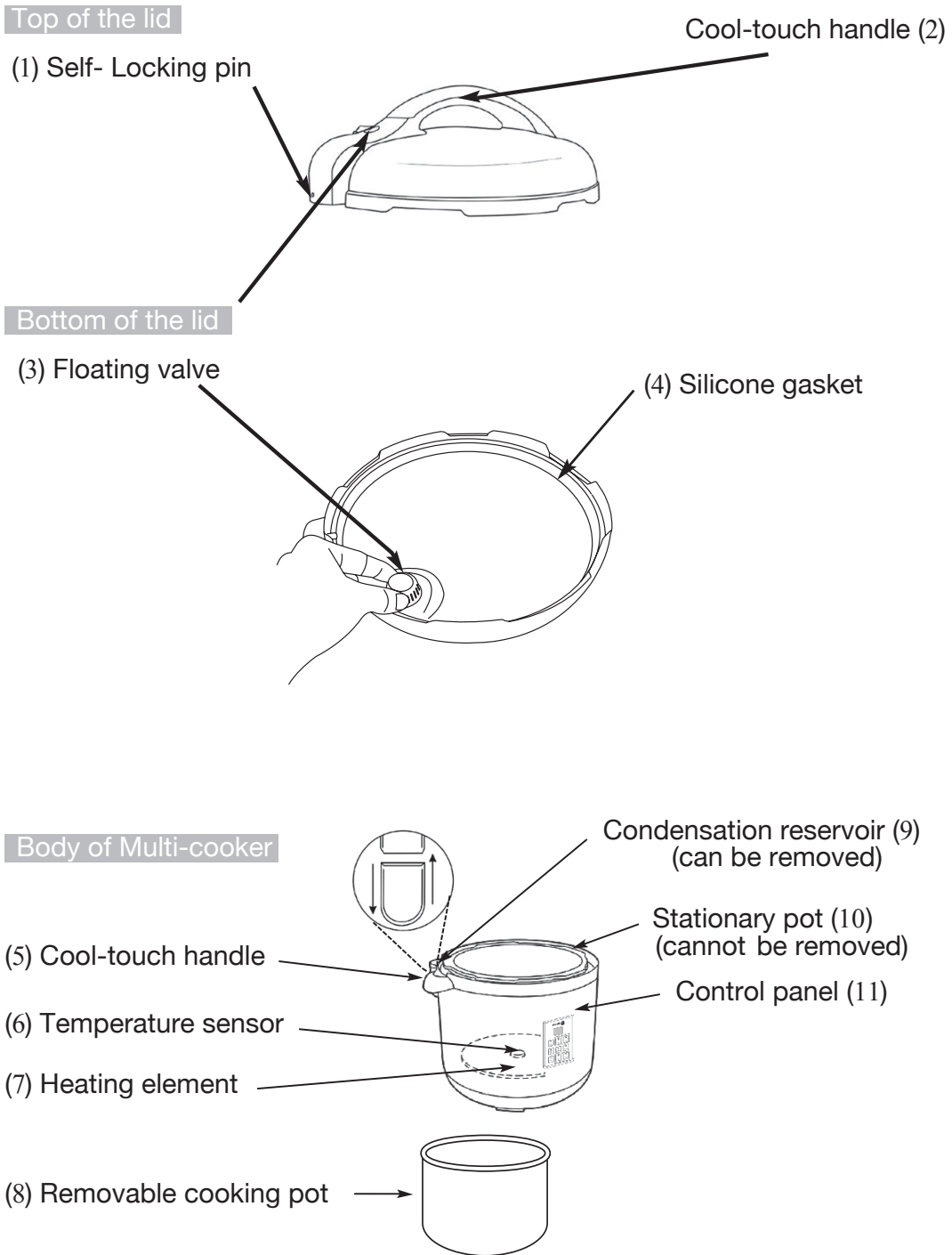


The manufacturer has the right to make changes to the design, components and technical features during production refinement without prior notice.

### FUNCTIONS

- Hot keeping of ready meals (self-heating)
- Manual switch-off of the self-heating function
- Heating of dishes
- Preset start

MAIN COMPONENTS AND PRODUCT CHARACTERISTICS



## DISPLAY STRUCTURE



1. HEATING / CANCEL program indicator (KEEP WARM / CANCEL) and the delete function
2. Function indicator PRESET (PRESETTING COOKING START)
3. MENU key indicator to select the menus on the display
4. HOUR + indicator allows to increase cooking time and temperature
5. Min. indicator - allows to decrease the cooking time and temperature
6. TEMPERATURE / TIME indicator allows to change temperature and cooking time
7. START indicator allows cooking to start

# Chapter 3 • Product features and User's guide

## PROGRAMS

**CAKE:** Recommended for the preparation of different desserts with fruit and berries the cooking time must be set manually according to the recipe you want to make.

**STEAM:** This function is ideal for steaming vegetables, fish, meat, diet dishes, vegetarian or baby food. The time for this cooking is set to 30 minutes, you can manually set the temperature for this function, you need to add water inside the pot, dosing it according to the recipe.

**PILAF:** Recommended for cooking different types of risottos. Set the cooking time to 40 minutes, you can adjust the cooking time manually.

**FRYING:** This function is ideal for quick preparations, such as sautéed and for preheating the container to cook meat, fish, and vegetables. Always use this program with the lid open. Set the cooking time to 25 minutes. you can adjust the cooking time manually.

**JAM / MARMALADE:** Cooking time 4 HOURS AND 30 MINUTES.

**BAKING:** It is like a real oven, ideal for preparing biscuits, baked pasta, pastry pies, puffed pastry, set the cooking time to 40 minutes, cooking time can be adjusted manually.

**REHEAT / HEATING:** This function is automatically inserted at the end of each menu, to keep the dishes warm, until consumption, this function remains active until it is switched off. Selecting this button twice activates the hold function.

**RICE:** Automatically adjusts the cooking temperature for the perfect rice cooking, the cooking time must be set manually

**PIZZA:** an ideal program for preparing pizzas. The cooking time should be set to 35 minutes. The cooking time can be adjusted manually.

**PORRIDGE:** COOKING TIME 1 HOUR

**MEAT:** COOKING TIME 50 MINUTES

**SLOW COOKING:** 4 HOURS Ideal for traditional recipes that require long or slow cooking times, set the cooking time to 4 hours, however the cooking time can be adjusted manually.

**CUSTOM:** This program is suitable for the preparation of practically all dishes, according to the temperature and time parameters set by the user. Thanks to the CUSTOM program, the multi-purpose cooking pot MEDIATEC CookingTouch can replace a variety of kitchen appliances and allows you to prepare dishes according to each recipe.

**SOUP:** A special program for the preparation of soups of every kind, the preparation time is set to 1 hour but the cooking time can be set according to the recipe or the cooking time provided by the selected food.

**OATMEAL:** this program is recommended to prepare baby food with milk. The preparation time is set to 20 minutes, or you can manually adjust it to your liking.

In case of failure to obtain the desired result with the "OATMEAL" program, use the universal "CUSTOM" program. Select the amount of ingredients and the cooking time according to the recipe you want to make.

**YOGURT:** Thanks to this program, you can make different types of tasty and healthy yogurts directly in your home. The making time is set to 8 hours, the time can be adjusted manually.

## HOW TO USE:

### USER'S GUIDE

1. Connect the power cord to a power outlet, the display will light up illuminating all the leds of the menu. The LED on the left will show "00:00" the small display on the right will show the temperature, this is in stand by mode.
2. Choose the function you want: Pressing the menu key until you select the desired menu and it will light up on the panel, the large display will show the required cooking time.

**START:** Press this key to start the cooking process, after selecting the desired menu, temperature and starting time.

**MENU:** Press this button to select the desired cooking menu, by pressing this button the display will light up according to the chosen menu, press until the selected menu does not light up intermittently.

**TEMPERATURE / TIME:** For cooking time and cooking temperature, there are 2 names under the same key, by pressing the key once and you can adjust the cooking time using the **HOUR +** or **MIN -** keys.

By pressing the **TEMPERATURE / TIME** key twice you can adjust the cooking temperature, you can increase and decrease the temperature using the **HOUR +**, **MIN -** keys.

**KEEP WARM/ CANCEL FUNCTION:** With this key you can choose to activate the function for keeping the food warm at the end of cooking. After choosing the cooking function from the Menu and after having started the cooking program with the **START** button, pressing the **KEEP WARM CANCEL** button during the cooking, you choose to keep the cooked dishes warm. If the heat holding function is active, the display will be lit (something to check). If the **KEEP WARM CANCEL** indicator is off, it means that it will not keep the food warm after cooking.

**PRESET:** This button allows you to program the robot to cook without being present, you can set a cooking time up to 24 hours before, just put the ingredients in the robot, select the desired time, then press the "**COOK TIME**" button, for example, if you want the robot to start cooking 2 hours and 30 minutes later, you must first press the "preset" button and then the "cooking time" button until 02:30 appears on the display. The robot will then start cooking after 02 hours and 30 minutes.



## Chapter 4 • Maintenance and cleaning

- BEFORE CLEANING THE APPLIANCE, DISCONNECT THE PLUG FROM THE OUTLET
- THE CLEANING OF THE MEDIATEC COOKING ROBOT MUST BE DONE ONLY WHEN THE ROBOT IS OFF AND COLD
- DO NOT IMMERSE THE ENGINE BODY IN WATER OR LIQUIDS, DO NOT SPRAY DETERGENTS DIRECTLY ON THE ENGINE BODY OR THE ELECTRONIC PARTS
- KEEP THE PRODUCT IN A DRY PLACE, AVOID SUN AND ATMOSPHERIC AGENTS

There are 3 elements that need cleaning, as they are directly involved in the cooking process;

1. THE COVER: use a damp cloth to clean the cover
2. THE OUTLET STEAM VALVE: use a damp cloth to clean the valve
3. THE CONTAINER: we recommend cleaning the container using a microfibre cloth or non-abrasive sponge, the container is made of aluminum with a revolutionary coating of a highly durability and anti-adhesion resistant coating, this system prevents food from sticking to the sides, ensuring a simpler and faster cleaning system. It is therefore important not to scratch the inner coating of the container in order to avoid the loss of anti-adhesion. The container can be washed by hand with washing-up liquids, it is always advisable to rinse the detergent residues thoroughly.

## Chapter 5 - Analysis and removal of errors

### MISTAKES MADE DURING THE PREPARATION AND SOLUTIONS WHEN FOOD IS UNDERCOOKED

CAUSES	CAUSES
The lid has been left opened or it has not been completely closed. Therefore the heat did not reach the temperature set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not open the lid while cooking</li> <li>• Be sure to close the lid until you hear a click. Make sure there are no obstacles preventing the closure of the lid or that the silicone sealing is not deformed.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The ingredients are not suitable for the chosen recipe or the wrong cooking program has been selected.</li> <li>• The ingredients used have not been cut the right size, or the proportions called for in the recipe have not been respected</li> <li>• the recipe chosen is not suitable for this cooking robot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It is preferably to use the right recipes (suitable for the model of pot you are using) and try.</li> <li>• The selection of ingredients. The way in which the ingredients are cut, size and the proportions, the choice of the program and the cooking time must correspond to the chosen recipe.</li> </ul>
During steaming, the amount of water in the pan is insufficient to guarantee the required density of steam	Pour in the pot the quantity of water needed according to the recipe. If in doubt, check the water level during cooking.
While FRYING	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A thin layer of oil is sufficient during cooking</li> <li>• Do not close the lid, unless requested by the recipe you are following.</li> </ul>
Baked goods (NOT COOKED): <ul style="list-style-type: none"> <li>• During the leavening the dough has stuck to the sides of the lid clogging the steam valve.</li> <li>• You have put too much dough in the container.</li> </ul>	Use a smaller amount of dough

**THE PRODUCT IS UNDERCOOKED**

There has been a mistake in selecting the type of product or setting the cooking time. The ingredients have been cut too finely	Use the recipes adapt to your model. The choice of ingredients, how to cut them, the proportions, the program and the cooking time must correspond to the recipe
After finishing cooking, the dish has remained too much time in the hot sealing program.	Prolonged use of the hot seal function is not recommended. Turn the function off.

**DURING THE COOKING THE PRODUCT LEAKS OUT OF THE LID**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• The ingredients have not been treated as required by the recipe or have been treated incorrectly (washed badly etc ...)</li> <li>• The proportions of the ingredients have not been respected or an unsuitable type of product has been selected</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use recipes adapted to your model, the selection of ingredients, the treat of the product as required, and the proportions must correspond to the recipe</li> <li>• Cereals, meat, fish and seafood must be washed carefully until the water is clear.</li> </ul>
--	--

**THE FOOD STICKS TO THE DISH**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooking container has been cleaned badly after the previous cooking</li> <li>• The non-stick coating of the container is damaged</li> </ul>	Before cooking, make sure that the dish is clean and the non-stick coating is not damaged
The quantity of the product is less than required	Use safe recipes, suitable for your model
You have set a time longer than necessary	Reduce the cooking time and follow the recipe.
During the frying you did not pour the oil into the container, you did not mix or you stirred the ingredients too late.	For normal frying, pour a little oil into the cooking container that will sufficiently cover the bottom of the container with a thin layer. For a uniform fry stir the contents from time to time.
Preparation of baked goods: the cooking container has not been buttered.	Before putting the mix into the container, butter the sides to avoid sticking.

**THE PRODUCT LOST THE INITIAL FORM**

It has been stirred too much.	Do not mix the ingredients too fast or too frequently
You have set an excessive amount of time	Reduce the cooking time or follow the recipe suitable for your model of the multi- purpose pot

**THE DOUGH DOES NOT RISE**

The eggs with the sugar were badly mixed.	Use the recipe that suits your model. The correct selection of ingredients, the handling of the ingredients, and the proportions must correspond to the recipe
The dough has been left to rise for too long.	
The flour has not been sifted or the dough hasn't been kneaded correctly.	
There has been a mistake in putting the ingredients together	
The selected recipe is not suitable for cooking in the multi-purpose container of this model	

## Chapter 6 – Warranty and after-sales services

In case of faults or anomaly, contact the dealer immediately. Interventions and repairs on the appliance must be carried out exclusively by qualified personnel.

In case of faults or manufacturing defects during the warranty period, we guarantee the repair of the product free of charge only in cases where:

- the appliance has been used correctly and for the purpose for which it was built;
- the appliance has not been tampered with;
- the receipt or purchase invoice is presented;
- for the purpose of replacement, it is necessary to keep the warranty and the original box of the product.

Components that prove normal wear and tear are not covered by warranty.

Therefore, all parts that have suffered accidental breakages or that are subject to wear, the aesthetic parts and resulting defects are excluded from non-domestic use of the appliance, negligence in use, carelessness, improper installation or maintenance, damage from transport and all those damages not attributable directly to the manufacturer.

If the product has a defect that can not be repaired within the warranty period, the device will be replaced free of charge.

In any case, if the part to be replaced by defect, breakage or malfunction is an accessory and / or a detachable part of the product, Mediatec reserves the right to replace only the affected piece and not the entire product.

## Capitolo 1 • Avviso di utilizzo e sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le avvertenze per la sicurezza, attenendosi ad esse. Conservare il seguente manuale per l'intera durata di vita dell'apparecchio. La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe essere causa di incidenti e rendere nulla la garanzia sollevando il fabbricante da ogni responsabilità.

- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini
- Prima dell'utilizzo dell'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballo, tali materiali non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo
- Prima di utilizzare l'apparecchio verificare che il cavo di alimentazione o altre componenti non siano danneggiati, in tal caso non avviare il prodotto e contattare il servizio assistenza clienti, per evitare pericoli a cose o persone
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici calde o taglienti
- Non immergere in acqua o liquidi nessun componente elettrico del Robot
- Dopo aver inserito il contenitore all'interno del robot da cucina, assicurarsi che aderisca bene e che sia ben posizionato, qualora non fosse ben inserito è vietato iniziare la cottura.
- Scollegare sempre l'apparecchio prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione
- E' sconsigliato l'uso di prolunghe o adattatori, qualora per l'utilizzo dell'apparecchio fosse necessario l'utilizzo di adattatori o prolunghe dovranno essere conformi alla vigenti norme di sicurezza
- Non esporre a raggi solari ed intemperie
- Non utilizzare il Robot da cucina per scopi diversi dal cucinare
- Non utilizzare il Robot da cucina sopra o nelle vicinanze di fonti di calore, come forni, fornelli o piastre, potrebbe danneggiarsi.
- E'seверamente proibito avvicinare il viso e le mani alla valvola di fuoriuscita del vapore durante l'espulsione dello stesso, al fine di evitare possibili incidenti e ustioni
- L'apparecchio è destinato al solo uso per il quale è stato concepito, ogni altro utilizzo è da considerarsi pericoloso ed improprio e causa del decadimento della garanzia
- Non accendere il Robot senza aver prima inserito il contenitore interno di cottura
- Non staccare la spina mentre il Robot è in funzione
- Mantenere il coperchio e la guarnizione di silicone sempre puliti, al fine di evitare la formazione di cattivi odori
- Posizionare il Robot su superfici piane e stabili al fine di evitare possibili incidenti
- Pulire il robot dopo ogni utilizzo, rispettando le indicazioni di pulizia e mantenimento riportate nel seguente manuale.
- Non utilizzare accessori che non siano originali
- Se il contenitore di cottura interno risulta danneggiato, sostituirlo esclusivamente con il nostro contenitore originale.
- Non lasciare mestoli o utensili all'interno del boccale in fase di cottura o riscaldamento
- Utilizzare utensili di materiale non corrosivo come legno, plastica o silicone per evitare di danneggiare la superficie antiaderente del contenitore
- La manomissione lo smontaggio o la riparazione del Robot effettuato da persone non autorizzate sarà causa della decadenza di garanzia
- Non coprire la valvola di fuoriuscita del vapore con panni o altri oggetti
- Non lasciare acqua o altri liquidi all'interno del Robot se non si sta cucinando
- In caso di errore di guasto durante il funzionamento non forzare l'apertura del coperchio
- Quando si utilizza la teglia di cottura a vapore, versare 2 bicchieri di acqua all'interno del boccale
- Questo prodotto non può essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità sensoriali e motorie, l'apparecchio raggiunge temperature elevate e può essere molto pericoloso
- Non spegnere il Robot mentre è in modalità caldo, mantenere il coperchio chiuso quando si utilizza la seguente modalità per una migliore conservazione dei cibi.

## Capitolo 2 • Caratteristiche del prodotto

### DATI TECNICI

**Modello** CT-01

**Potenza** 900 W

**Tensione** 220-240 V

**Capacità del contenitore** 5 L

**Rivestimento contenitore** 4 L

**Display** LED

### CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1. Pentola multifunzione
2. Contenitore per cottura a vapore
3. Misurino
4. Mestolo Cucchiaino
5. Istruzioni per l'uso
6. Cavo alimentazione



Il produttore ha il diritto di apportare le modifiche al design, alle componenti, nonché alle caratteristiche tecniche durante il perfezionamento della produzione senza relativo preavviso.

### FUNZIONI

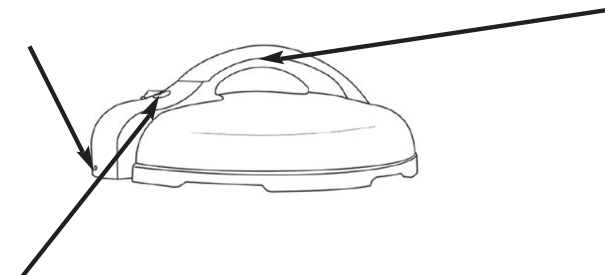
- Tenuta in caldo dei piatti pronti (autoriscaldamento)
- Spegnimento manuale della funzione autoriscaldamento
- Riscaldamento delle pietanze
- Avvio ritardato

STRUTTURA DELLA PENTOLA

Coperchio - parte superiore

(1) Autobloccante

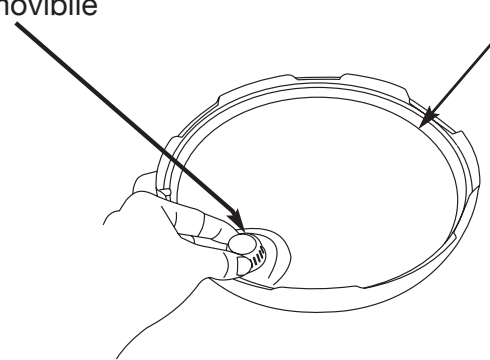
Impugnatura "Cool-Touch" termoisolante (2)



Coperchio - parte inferiore

(3) Valvola removibile

(4) Guarnizione in silicone



Pentola multifunzione

(5) Impugnatura termoisolante

(6) Sensore temperatura

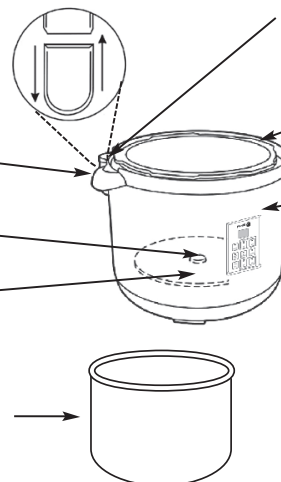
(7) Piastra riscaldante

Serbatoio di raccolta Condensa (9)

Contenitore Pentola (10)

Pannello Controllo Touch Display (11)

(8) Pentola removibile



## STRUTTURA DEL DISPLAY



1. Indicatore del programma RISCALDAMENTO/CANCEL (KEEP WARM/CANCEL) e della funzione cancella
2. Indicatore del funzionamento PRESET (AVVIO RITARDATO DI COTTURA)
3. Indicatore tasto MENU' per selezionare i menu sul display
4. Indicatore HOUR + consente di aumentare il tempo di cottura e la temperatura
5. Indicatore Min - consente di diminuire il tempo e la temperatura di cottura
6. Indicatore TEMPERATURE/TIME consente modificare temperatura e tempo di cottura
7. Indicatore START consente l'avvio della cottura.

## Capitolo 3 • Guida all'utilizzo

### PROGRAMMI

**CAKE:** Consigliata per la preparazione di diversi dessert con frutta e frutti di bosco il tempo di cottura è deve essere impostato manualmente in base alla ricetta che si intende effettuare.

**STEAM / VAPORE:** Questa funzione è ideale per la cottura a vapore di verdure, pesce, carni, piatti dietetici, vegetariani o cibi per bambini. Il tempo per questa cottura è impostato a 30 minuti, è possibile impostare manualmente il tempo per questa funzione è necessario aggiungere acqua all'interno della pentola, dosandola in base alla ricetta

**PILAF:** Consigliato per la cottura di diversi tipi di risotti. Il tempo impostato è di 55 minuti, è possibile regolare il tempo di cottura manualmente

**FRY / FRIGGERE:** Questa funzione è ideale per preparazioni rapide, come soffritti e per il preriscaldamento del contenitore per cucinare carne, pesce, verdure a cacciagione. Utilizza sempre questo programma con il coperchio aperto. Il tempo di cottura è impostato a 25 minuti ma è regolabile manualmente

**JAM / MARMELLATA:** Tempo di cottura 4 ORE E 30

**BAKING:** E' una vera e propria cottura a forno, ideale per la preparazione di biscotti, pasta al forno, pasticcini di pasta, pasta sfoglia, tempo di cottura impostato di 40 minuti, è possibile regolare manualmente il tempo di cottura.

**PASTA:** E' consigliato per cucinare pasta, ravioli, tortellini, salsicce uova sode ecc. Il tempo di preparazione impostato è di 30 MINUTI. E' possibile regolare manualmente il tempo di preparazione, il programma porta l'acqua ad ebollizione, dopodiché va messa la pasta da cuocere. Dopo l'aggiunta della pasta il tempo rimanente partirà solo dopo che verrà premuto il tasto START

**STEW / STUFATO:** Consigliato per la cottura di brasati, verdure, carne, cacciagione, pesce. Il tempo impostato è di 45 minuti ora ma è possibile regolare manualmente il tempo di preparazione

**REHEAT / RISCALDARE:** Questa funzione si inserisce automaticamente al termine di ogni menù, per mantenere le pietanze sempre calde, fino al loro consumo, resta attiva fin quando non viene spenta. Selezionando questo tasto 2 volte si attiva la funzione mantenimento.

**RICE / RISO:** Regola automaticamente la potenza per la perfetta cottura del riso, il tempo di cottura deve essere impostato manualmente

**PIZZA:** Ideale per la preparazione di pizze. Il tempo di cottura impostato è di 35 minuti. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura

**PORRIDGE:** TEMPO COTTURA 1 ORA

**MEAT / CARNE:** TEMPO DI COTTURA 50 MINUTI

**SLOW COOKING / COTTURA LENTA:** 4 ORE Ideale per ricette tradizionali che necessitano di tempi di cottura lunghi o a fuoco lento, il tempo di cottura impostato è di 4 ore, è comunque possibile la regolazione manuale del tempo di cottura.

**CUSTOM:** Questo programma è indicato per la preparazione praticamente di tutti i piatti, secondo i parametri di temperatura e di tempo impostati dall'utente. Grazie al programma CUSTOM la pentola multifunzione MEDIATEC CookingTouch Può sostituire una varietà di apparecchi da cucina e consente di preparare piatti a seconda di ogni ricetta

**SOUP / ZUPPA:** Apposito programma per la preparazione di minestre o zuppe di tutti i tipi, il tempo di preparazione impostato è di 1 ora ma è possibile regolare il tempo di cottura in base alla ricetta o ai tempi di cottura previsti degli alimenti scelti

**OATMEAL / FIOCCHI D'AVENA:** E' indicato per preparare pappe al latte, il tempo di preparazione è impostato a 20 minuti, si può regolare manualmente a proprio piacimento.

In caso di mancato ottenimento del risultato desiderato con il programma "OATMEAL" usare il programma universale "CUSTOM". Selezionare la quantità degli ingredienti e il tempo di cottura in base alla ricetta che si desidera realizzare

**YOGURT:** Grazie a questo programma, si possono cucinare, diversi tipi di gustosi e salutari yogurt direttamente a casa tua. E' possibile la regolazione manuale del tempo, il tempo di cottura impostato è di 8 ore.

## UTILIZZO:

### GUIDA ALL'UTILIZZO

1. Collegare il cavo di alimentazione ad una presa di corrente, il display si accenderà illuminando tutti i menù. Il led a sinistra mostrerà "00:00" il piccolo display a destra mostrerà la temperatura, questa è la funzione stand by.

2. Scegli la funzione che desideri: Premendo il tasto menù fino a selezionare il menù desiderato si illuminerà nel pannello, sul display grande verrà indicato il tempo di cottura richiesto

**START:** Premere questo tasto per avviare il processo di cottura, dopo aver scelto e selezionato il menù desiderato, temperatura e ora di inizio.

**MENÙ:** Premere questo tasto per selezionare il menù di cottura desiderato, premendo questo tasto il display si illuminerà in base al menù scelto, premere fino a quando il menù scelto non illuminerà ad intermittenza.

**TEMPERATURE / TIME:** Tempo di cottura e temperatura di cottura, sono 2 nomi sotto lo stesso tasto, premendo il tasto una volta si può regolare il tempo di cottura mediante i tasti **HOUR +** E **MIN -**

Premendo il tasto **TEMPERATURE/TIME** due volte si può regolare la temperatura di cottura, si può aumentare e diminuire la temperatura mediante i tasti **HOUR +** **MIN -**

**KEEP WARM CANCEL / ANNULLA MANTIENI CALDO:** Mediante questo tasto si può scegliere di attivare la funzione di mantenimento calore delle pietanze a fine cottura. Dopo aver scelto la funzione di cottura dal Menù e dopo aver avviato la cottura con il



tasto **START**, premendo il tasto **KEEP WARM CANCEL** durante la cottura, si sceglie di tenere calde le pietanze a cottura ultimata. Se la funzione di mantenimento calore è attiva sul display appare (qualcosa da verificare). Se l'indicatore **KEEP WARM CANCEL** è spento, significa che non manterrà la pietanza al caldo, a cottura ultimata.

**PRESET / PREIMPOSTATO:** Questo tasto consente di programmare il robot per cucinare senza la necessità di essere presenti, si può impostare una cottura sin da 24 ore prima, basta inserire gli ingredienti nel robot, selezionare il tempo desiderato, premere poi il tasto "**TEMPO DI COTTURA**", ad esempio se si desidera che il robot inizi a cuocere 2 ore e 30 minuti dopo, occorre premere prima il tasto "preimpostato" poi il tasto "tempo di cottura" per regolare fino a quando sul display non viene visualizzato 02:30, il robot quindi inizierà a cuocere dopo 02 ore e 30 minuti.

## Capitolo 4 • Manutenzione e pulizia

- PRIMA DI PROCEDERE ALLA PULIZIA DELL'APPARECCHIO, DISINSERIRE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE
- LA PULIZIA DEL ROBOT DA CUCINA MEDIATEC DEVE AVVENIRE SOLTANTO SE IL ROBOT E' SPENTO E FREDDO
- NON IMMERGERE IL CORPO MOTORE IN ACQUA O LIQUIDI, NON SPRUZZARE DETERGENTI DIRETTAMENTE SUL CORPO MOTORE O PARTI ELETTRONICHE
- TENERE IL PRODOTTO IN UN LUOGO ASCIUTTO, EVITARE SOLE ED AGENTI ATMOSFERICI

Gli elementi che necessitano di pulizia, in quanto coinvolti nel processo di cottura, sono 3:

1. COPERCHIO: per la pulizia del coperchio utilizzare un panno umido
2. VALVOLA FUORIUSCITA VAPORE: per la pulizia della valvola utilizzare un panno umido
3. CONTENITORE: Per la pulizia del contenitore si consiglia l'utilizzo di un panno in microfibra o spugna non abrasiva, il contenitore è realizzato in alluminio con un rivoluzionario rivestimento ad alta durabilità ed anti aderenza, questo sistema impedisce al cibo di attaccarsi alle pareti, garantendo un sistema di pulizia più semplice e rapido. E' pertanto importante non scalfire il rivestimento interno del contenitore al fine di evitare la perdita dell'anti aderenza. Il contenitore può essere lavato a mano con detersivo per piatti, si consiglia sempre di sciacquare bene i residui di detersivo.

## Capitolo 5 - Analisi e rimozione degli errori

### ERRORI DURANTE LA PREPARAZIONE E METODI DI RISOLUZIONE

#### LA PIETANZA NON È COTTA COMPLETAMENTE

PROBABILI CAUSE	SOLUZIONI
Avete dimenticato di chiudere il coperchio o non lo avete chiuso del tutto. Quindi la temperatura non era sufficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario</li> <li>• Chiudere il coperchio fino alla scatto, assicurarsi che non ci siano ostacoli di chiusura e che la guarnizione all'interno del coperchio non si sia deformata.</li> </ul>

PROBABILI CAUSE	SOLUZIONI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli ingredienti non sono adatti alla ricetta scelta oppure è stato selezionato il programma di cottura sbagliato</li> <li>• Gli ingredienti non sono tagliati nella giusta misura, non sono rispettate le proporzioni tra gli ingredienti</li> <li>• La ricetta da voi scelta non è adatta alla cottura nella pentola multifunzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare preferibilmente le ricette giuste ( adatte al modello concreto di pentola che si sta usando) e provate</li> <li>• La selezione degli ingredienti. Il modo in cui sono tagliati, le proporzioni, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.</li> </ul>
Durante la cottura a vapore quantità di acqua nella pentola insufficiente per garantire la densità di vapore necessaria	Versare nella pentola una quantità di acqua conforme alla ricetta. In caso di dubbi, controllare il livello d'acqua durante la cottura
Durante la cottura in modalità FRY	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la cottura è sufficiente uno strato di olio sottile</li> <li>• Non chiudere il coperchio se si utilizza questa funzione se diversamente non prescritto alla ricetta che si sta seguendo</li> </ul>
Prodotti da forno (NON E' COTTO): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la lievitazione l'impasto si è attaccato alla parte interna del coperchio intasando la valvola del vapore</li> <li>• Avete messo nel contenitore troppo impasto</li> </ul>	Mettere una quantità minore di impasto

#### IL PRODOTTO E' SCOTTO

Errore nella selezione del tipo di prodotto o nell'impostazione del tempo di cottura. Gli ingredienti sono stati tagliati troppo finemente	Usare le ricette adattate al vostro modello. La scelta degli ingredienti il modo di tagliarli, le proporzioni, il programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta
Dopo aver terminato la cottura la pietanza è rimasta troppo a lungo con il programma di tenuta in caldo acceso	E' sconsigliato l'uso prolungato della tenuta in caldo. Disattivate la funzione

#### DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli ingredienti non sono stati trattati o sono stati trattati in modo non corretto (lavati mal ecc.)</li> <li>• Non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti oppure è stato selezionato un tipo di prodotto poco adatto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare ricette adatte al vostro modello, la selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta</li> <li>• I cereali interi, la carne, il pesce ed i frutti di mare devono essere lavati accuratamente fino ad ottenere l'acqua trasparente</li> </ul>
---	--

#### LA PIETANZA SI ATTACCA AL PIATTO

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contenitore di cottura è stato pulito male dopo la cottura precedente</li> <li>• Il rivestimento antiaderente del contenitore è danneggiato</li> </ul>	Prima di iniziare a cucinare assicurarsi che il piatto sia ben pulito e il rivestimento antiaderente non sia danneggiato
La quantità dei prodotti è inferiore rispetto al necessario	Usare ricette sicure, adatte al Vs modello
Hai impostato un tempo più lungo del necessario	Ridurre il tempo di cottura e attenersi alla ricetta

Durante la frittura non hai versato l'olio nel contenitore, non hai mescolato o hai girato gli ingredienti tardivamente	Per la frittura normale versare nel contenitore di cottura un po' di olio che copra sufficientemente il fondo del contenitore con uno strato sottile. Per una frittura uniforme mescolare il contenuto di tanto in tanto
Preparazione di prodotti da forno: non avete imburrrato il contenitore di cottura	Prima di versare l'impasto nel piatto imburrrare il contenitore di cottura uniformemente

### IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA INIZIALE

Avete mescolato eccessivamente	Durante la cottura non mescolate gli ingredienti troppo spesso o in tempo ravvicinato
Avete impostato un tempo eccessivo	Ridurre il tempo di cottura oppure seguire la ricetta adatta al modello della pentola multifunzione

### L'IMPASTO NON LIEVITA

Le uova con lo zucchero sono stati montati male	Usare la ricetta adatta al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta
L'impasto è rimasto a lievitare troppo tempo	
Non avete setacciato la farina o avete lavorato male l'impasto	
Sono stati commessi degli errori nel mettere insieme gli ingredienti	
La ricetta scelta non è adatta per la cottura nel contenitore multifunzione di questo modello	

## Capitolo 6 – Garanzia e servizi post-vendita

In caso di guasti o anomalie contattare subito il rivenditore. Interventi e riparazioni sull'apparecchio devono essere effettuati esclusivamente da personale qualificato.

In caso di guasti o difetti di fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente soltanto nei casi in cui:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio non sia stato manomesso;
- venga presentato lo scontrino o fattura di acquisto;
- ai fini della sostituzione è necessario conservare la garanzia e la scatola originale del prodotto.

Non rientrano in garanzia le componenti che dimostrano un normale logoramento da utilizzo.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, le parti estetiche e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso, incuria, installazione errata o impropria o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia il prodotto presenta un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene sostituito gratuitamente.

In ogni caso, se la parte da sostituire per difetto, rottura o malfunzionamento è un accessorio e/o una parte staccabile del prodotto, Mediatec si riserva la facoltà di sostituire solo il pezzo interessato e non l'intero prodotto.

# Chapitre 1 • Alerte de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions d'utilisation, en particulier les avertissements de sécurité, et s'en tenant à elles. Conservez le manuel suivant pendant toute la durée de vie de l'appareil. Le non-respect des instructions peut provoquer des accidents et annuler la garantie en dégageant le fabricant de toute responsabilité.

- Gardez le produit hors de la portée des enfants
- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage, ces matériaux ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation ou les autres composants ne sont pas endommagés. Dans ce cas, ne démarrez pas le produit et contactez le service clientèle pour éviter tout danger pour les personnes et les objets.
- S'assurer que le câble d'alimentation ne soit pas au contact avec des surfaces chaudes ou tranchantes
- N'immergez aucun composant électrique du robot dans de l'eau ou des liquides
- Après avoir inséré le récipient dans le robot culinaire, assurez-vous qu'il adhère bien et qu'il est bien positionné s'il n'est pas correctement inséré, il est interdit de commencer la cuisson
- Débrancher toujours l'appareil avant le nettoyage et l'entretien
- L'utilisation de rallonges ou d'adaptateurs n'est pas recommandée, si vous devez utiliser des adaptateurs ou des extensions pour utiliser l'appareil, ils doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.
- Ne pas exposer au soleil ou aux intempéries
- Ne pas utiliser le robot culinaire pour autre chose que la cuisson
- Ne pas utiliser le Robot de cuisine sur ou dans les environs de sources de chaleur comme fours, fourneaux ou plaques, il pourrait subir un dommage
- Il est strictement interdit d'apporter votre visage et vos mains à proximité du robinet de sortie de vapeur lors de l'expulsion de celui-ci, afin d'éviter d'éventuels accidents et brûlures
- L'appareil est uniquement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu. Toute autre utilisation est considérée comme dangereuse et inappropriée et entraîne l'annulation de la garantie
- Ne pas allumer le robot sans avoir préalablement inséré le récipient de cuisson interne
- Ne pas débrancher pendant que le robot fonctionne
- Gardez le couvercle et le joint en silicone toujours propres afin d'éviter la formation d'odeurs désagréables
- Positionnez le Robot sur des surfaces plates et stables afin d'éviter d'éventuels accidents
- Nettoyez le robot après chaque utilisation, en respectant les instructions de nettoyage et d'entretien du manuel suivant.
- N'utilisez pas d'accessoires non originaux
- Si le récipient de cuisson intérieur semble endommagé, ne le remplacer que par notre récipient d'origine
- Ne laissez pas de louches ou d'ustensiles à l'intérieur de la cruche pendant la cuisson ou le chauffage
- Utilisez des outils non abrasifs comme le bois, le plastique ou le silicone pour éviter d'endommager la surface antiadhésive du contenant
- La manipulation ou le démontage ou la réparation du Robot par des personnes non autorisées entraînera la perte de la garantie
- Ne pas couvrir la soupape de sortie de vapeur avec des chiffons ou d'autres objets
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides à l'intérieur du robot sauf si vous cuisinez
- En cas de panne pendant le fonctionnement ne pas forcer l'ouverture du couvercle
- Lorsque vous utilisez la casserole à la vapeur, versez 2 verres d'eau dans la cruche
- Ce produit ne peut pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités sensorielles et motrices réduites, l'appareil atteint des températures élevées et peut être très dangereux
- N'éteignez pas le Robot lorsqu'il est en mode chaud, gardez le couvercle fermé lorsque vous utilisez tel mode pour améliorer la conservation des aliments.

## Chapitre 2 – Caractéristiques du produit

### DONNÉES TECHNIQUES

**Modèle** CT-01

**Puissance** 900 W

**Tension** 220-240 V

**Capacité du conteneur** 5 L

**Revêtement du conteneur** 4 L

**Affichage** LED

### CONTENU DE LA CONFECTION

1. Casserole à usages multiples
2. Récipient de cuisson à la vapeur
3. Mesure
4. Louche cuillère
6. Instructions pour l'utilisation
6. Cordon d'alimentation



Le fabricant a le droit d'apporter des modifications à la conception, aux composants et aux caractéristiques techniques pendant le raffinement de la production sans préavis.

### FONCTIONS

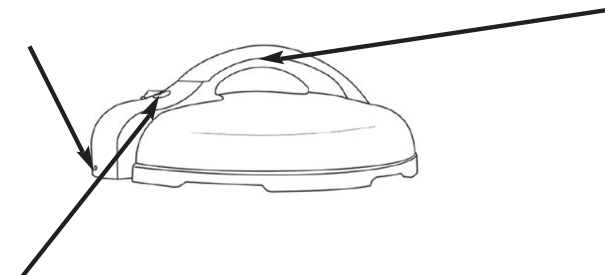
- Maintien à chaud des plats préparés (auto-chauffant)
- Fonction d'arrêt manuelle auto-échauffement
- Chauffage des plats
- Démarrage différé

STRUCTURE DE PAN

Dessus du couvercle

(1) Ergot d'auto-verrouillage

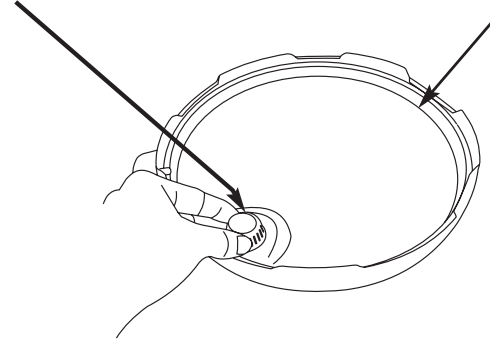
Poignées froides au toucher (2)



Dessous du couvercle

(3) Soupape flottante

(4) Joint en silicone



Boîtier de l'autocuiseur

(5) Poignées froides au toucher

(6) Capteur de température

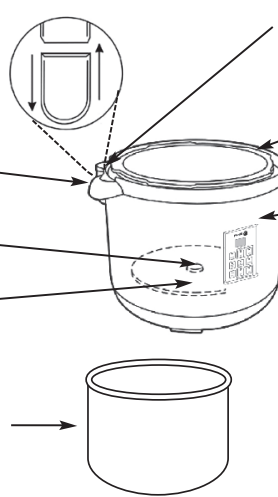
(7) Élément de chauffage

Réservoir de condensation (9)

Pot fixe (10)

Panneau de réglages (11)

(8) Le pot de cuisson amovible



### STRUCTURE D’AFFICHAGE



1. Indicateur du programme CHAUFFAGE / ANNULATION (KEEP WARM/ CANCEL) et de la fonction de suppression
2. Indicateur de fonctionnement PRESET (DÉPART DIFFÉRÉ DE LA CUISSON)
3. Indicateur de touche MENU pour sélectionner les menus à l'écran
4. L'indicateur HOUR + permet d'augmenter le temps de cuisson et la température
5. Indicateur Min - permet de diminuer le temps de cuisson et la température
6. L'indicateur TEMPERATURE / TIME permet de changer la température et le temps de cuisson
7. L'indicateur START permet de démarrer la cuisson

## Chapitre 3 • Directives d'utilisation

### PROGRAMMES

**CAKE/TARTE:** Recommandé pour la préparation de différents desserts avec des fruits et des baies; le temps de cuisson doit être réglé manuellement sur la base de la recette que vous souhaitez faire.

**STEAM/CUISSON À LA VAPEUR:** Cette fonction est idéale pour cuire des légumes, du poisson, des plats de viande, des plats diététiques, végétariens ou des plats pour les enfants. Le temps pour cette cuisson est réglé à 30 minutes, vous pouvez régler manuellement le temps pour cette fonction, vous devez ajouter de l'eau à l'intérieur de la casserole, en le dosant conformément à la recette.

**PILAF/ RIZ PILAF:** Recommandé pour la cuisson de différents types de riz. Le temps fixé est de 55 minutes, il est possible de régler le temps de cuisson manuellement.

**FRY/CUISSON EN POËLE/FRITURE:** Cette fonction est idéale pour les préparations rapides, telles que les sautés et le préchauffage du récipient pour cuire de la viande, du poisson et des légumes. Utiliser toujours ce programme avec le couvercle ouvert. Le temps de cuisson est réglé sur 25 minutes mais il est réglable manuellement.

**JAM/CONFITURE:** Temps de cuisson 4 HEURES 30.

**BAKING/VIENNOISERIE:** C'est une vraie cuisson au four, idéale pour préparer des biscuits, des pâtes au four, des tartes à la pâtisserie, des pâtes feuilletées, le temps de cuisson réglé pendant 40 minutes, vous pouvez régler manuellement le temps de cuisson.

**PASTA/PÂTE:** Il est recommandé pour la cuisson des pâtes, des raviolis, des tortellinis, des saucisses, des œufs durs, etc. Le temps de préparation est fixé à 30 minutes. Il est possible de régler manuellement le temps de préparation, le programme amène l'eau à ébullition, puis mettre les pâtes à cuire. Après avoir ajouté la pâte, le temps restant ne commencera qu'après avoir appuyé sur la touche START.

**STEW/RAGOÛT, BRAISÉ:** Recommandé pour la cuisson de viande braisée, de légumes, de viande, de gibier, de poisson. La durée définie est de 45 minutes, mais vous pouvez ajuster manuellement le temps de préparation.

**REHEAT/CHALEUR:** Cette fonction s'allume automatiquement à la fin de chaque menu, pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à leur consommation, reste active jusqu'à ce qu'il est éteint. En sélectionnant ce bouton deux fois, la fonction de maintien est activée.

**RICE/RIZ:** Ajuste automatiquement la puissance pour une cuisson parfaite du riz, le temps de cuisson doit être réglé manuellement.

**PIZZA:** Idéal pour préparer des pizzas. Le temps de cuisson réglé est de 35 minutes. Le réglage manuel du temps de cuisson est possible.

**PORRIDGE/BOUILLIE:** TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE

**MEAT/VIANDE:** TEMPS DE CUISSON 50 MINUTES

**SLOW COOKING/CUISSON LENTE:** 4 HEURES Idéal pour recettes traditionnelles qui nécessitent de temps de cuisson longue ou au feu lent, le temps de cuisson fixé est de 4 heures, la régulation manuelle du temps de cuisson est possible de toute façon.

**CUSTOM/MENU PERSONNALISÉ:** Ce programme est indiqué pour la préparation pratiquement de tous les plats, selon les modèles de température et de temps fixé par l'utilisateur. Grâce au programme CUSTOM, la casserole multifonction MEDiatec CookingTouch peut remplacer divers appareils de cuisine et vous permet de préparer des plats en fonction de chaque recette.

**SOUP/SOUPES/POTAGES:** Un programme spécial pour la préparation de soupes ou de potages de tous types, le temps de préparation réglé est de 1 heure mais vous pouvez régler le temps de cuisson en fonction de la recette ou du temps de cuisson prévu pour les aliments sélectionnés.

**OATMEAL/FLOCONS D'AVOINE:** Il est recommandé de préparer des aliments pour bébé avec du lait, le temps de préparation est fixé à 20 minutes, vous pouvez l'ajuster manuellement à votre convenance.

En cas d'échec pour obtenir le résultat souhaité avec le programme "OATMEAL", utilisez le programme universel "CUSTOM". Sélectionnez la quantité des ingrédients et le temps de cuisson selon la recette que vous voulez atteindre.

**YOGURT/YAOURT/PÂTE DE FARINE:** Grâce à ce programme, vous pouvez cuisiner différents types de yaourt savoureux et sains directement chez vous. Le réglage manuel du temps est possible, le temps de cuisson est de 8 heures.

## UTILISATION:

### GUIDE D'UTILISATION

1. Connectez le cordon d'alimentation à une prise de courant, l'écran s'allume pour illuminer tous les menus. Le voyant à gauche affichera "00:00" le petit écran à droite affichera la température, ceci est la fonction de veille.

2. Choisissez la fonction que vous souhaitez: en appuyant sur le bouton de menu jusqu'à ce que vous sélectionniez le menu désiré, le panneau s'allumera, le grand écran affichera le temps de cuisson requis

**START/DÉPART:** Appuyez sur cette touche pour lancer le processus de cuisson, après avoir choisi et sélectionné le menu souhaité, la température et l'heure de démarrage.

**MENU:** Appuyez sur cette touche pour sélectionner le menu de cuisson souhaité. En appuyant sur cette touche, l'affichage s'allume en fonction du menu choisi, appuyez sur jusqu'à ce que le menu sélectionné clignote par intermittence.

**TEMPERATURE/TIME-TEMPÉRATURE/TEMPS:** Temps de cuisson et température de cuisson, il y a 2 noms sous la même touche, en appuyant sur la touche une fois que vous pouvez régler le temps de cuisson avec les touches **HOURL + E MIN -**

En appuyant deux fois sur la touche **TEMPERATURE /TIME**, vous pouvez régler la température de cuisson, vous pouvez augmenter et diminuer la température à l'aide des touches **HOURL + MIN -**



**KEEP WARM CANCEL/ ANNULER GARDER CHAUD:** Avec cette touche, vous pouvez choisir d'activer la fonction pour chauffer les aliments en fin de cuisson. Après avoir choisi la fonction de cuisson dans le menu et après avoir commencé à cuisiner avec la touche **START**, en appuyant sur la touche **KEEP WARM CANCEL** pendant la cuisson, vous choisissez de garder les plats cuisinés au chaud. Si la fonction de maintien de la chaleur est activée, l'affichage indique... (qualcosa da verificare). Si le témoin **KEEP WARM CANCEL** est éteint, cela signifie que les aliments ne seront pas chauds lors de la cuisson.

**PRESET/PRÉRÉGLÉ:** Cette touche vous permet de programmer le robot pour cuisiner sans la nécessité d'être présent, vous pouvez définir un temps de cuisson de 24 heures en avance, il suffit d'insérer les ingrédients dans le robot, sélectionner le temps désiré puis presser la touche "**TEMPS DE CUISSON**", Par exemple, si vous souhaitez que le robot commence à cuisiner 2 heures et 30 minutes plus tard, vous devez d'abord appuyer sur le bouton PRESET puis sur le bouton "Temps de cuisson" pour régler jusqu'à ce que l'écran affiche 02:30, le robot commence alors à cuisiner après 02 heures et 30 minutes.

## Chapitre 4 • Entretien et nettoyage

- AVANT DE NETTOYER L'APPAREIL, DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT
- LE NETTOYAGE DU ROBOT DE CUISSON MEDIATEC DOIT AVOIR LIEU SEULEMENT SI LE ROBOT EST ÉTEINT ET FROID
- NE PAS PLONGER LE CORPS MOTEUR DANS L'EAU OU LIQUIDES, NE PAS VAPORISER DÉTERGENTS DIRECTEMENT SUR LE CORPS MOTEUR OU PARTIES ÉLECTRONIQUES
- GARDER LE PRODUIT DANS UN ENDROIT SEC, ÉVITER LES AGENTS SOLAIRES ET ATMOSPHÉRIQUES

Il y a 3 éléments à nettoyer, car ils participent au processus de cuisson;

1. COUVERCLE: pour la propreté du couvercle utiliser un chiffon humide
2. SOUPE SORTIE VAPEUR: pour la propreté de la soupape utiliser un chiffon humide
3. CONTENEUR: Nous vous recommandons d'utiliser un chiffon en microfibre ou une éponge non abrasive pour nettoyer le récipient, le conteneur est réalisé en aluminium avec un revêtement révolutionnaire à haute durabilité et anti adhérence, ce système empêche à la nourriture de se coller aux parois en garantissant un système de propreté plus simple et rapide. Il est donc important ne pas érafler le revêtement intérieur du récipient afin d'éviter la perte de l'anti adhérence. Le conteneur peut être lavé à la main avec du liquide vaisselle, il est toujours recommandé de rincer les résidus de détergents.

## Chapitre 5 - Analyse et suppression des erreurs

### ERREURS PENDANT LA PREPARATION ET LES METHODES DE RESOLUTION

#### LE PLAT N'EST PAS CUIT COMPLÈTEMENT

GARANTIE ET SERVICES APRÈS-VENTE	SOLUTIONS
Vous avez oublié de fermer le couvercle ou vous ne l'avez pas complètement fermé. Donc la température n'était pas ensuite suffisamment haute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendant la cuisson ne pas ouvrir le couvercle si pas nécessaire</li> <li>• Fermez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic, assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstacles à la fermeture et que le joint à l'intérieur du couvercle ne s'est pas déformé</li> </ul>

GARANTIE ET SERVICES APRÈS-VENTE	SOLUTIONS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ingrédients ne conviennent pas à la recette ou vous avez sélectionné le mauvais programme</li> <li>• Les ingrédients ne sont pas coupés à la bonne taille, ne sont pas respectées les proportions des ingrédients</li> <li>• La recette que vous avez choisie ne convient pas à la cuisson dans le casserole à usages multiples</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser de préférence les bonnes recettes (adapté au modèle concret de casserole que vous utilisez) et essayer</li> <li>• La sélection des ingrédients, la manière dans laquelle ils sont coupés, les proportions, le choix du programme et du temps de cuisson ils doivent correspondre à la recette désigné</li> </ul>
Pendant la cuisson à la vapeur, la quantité d'eau dans la casserole est insuffisante pour garantir la densité de vapeur nécessaire	Verser une quantité d'eau dans le casserole selon la recette. En cas de doute, vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson
Pendant la cuisson en mode FRY	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une fine couche d'huile suffit pendant la cuisson</li> <li>• Ne fermez pas le couvercle si vous utilisez cette fonction, sauf indication contraire pour la recette que vous suivez</li> </ul>
Produits de boulangerie (NON CUIITS): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendant la levée, la pâte est attachée à l'intérieur du couvercle en bouchant la soupape de vapeur</li> <li>• Vous mettez trop de pâte dans le récipient</li> </ul>	Mettez une petite quantité de pâte

#### LE PRODUIT EST TROP CUIT

Erreur lors de la sélection du type de produit ou du réglage du temps de cuisson. Les ingrédients ont été coupés trop finement	Utilisez des recettes adaptées à votre modèle. Le choix des ingrédients, la manière de les couper, les proportions, le programme et le temps de cuisson doivent correspondre à la recette
Après avoir terminé la cuisson le plat elle est trop longtemps restée avec le programme de tenue en chaleur allumée	L'utilisation prolongée du joint chaud n'est pas recommandée. Désactiver la fonction

#### PENDANT LA CUISSON LE PRODUIT SORT DEHORS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ingrédients n'ont pas été traités ou ont été mal traités (mal lavés etc. ...)</li> <li>• Les proportions des ingrédients n'ont pas été respectées ou un type de produit inadapté a été sélectionné</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser des recettes adaptées à votre modèle, la sélection des ingrédients, le traitement préliminaire, les proportions doivent correspondre à la recette</li> <li>• Les grains entiers, la viande, le poisson et les fruits de mer doivent être soigneusement lavés jusqu'à l'obtention d'une eau claire</li> </ul>
--	--

#### LE PLAT COLLE A LA PLAQUE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le récipient de cuisson a été mal nettoyé après la cuisson précédente</li> <li>• Le revêtement antiadhésif du récipient est endommagé</li> </ul>	Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que le plat est bien nettoyé et que le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé.
La quantité des produits est inférieure au nécessaire	Utilisez des recettes sûres adaptées à votre modèle

Vous avez défini un temps plus long que vous avez besoin	Réduisez le temps de cuisson et suivez la recette
Pendant la friture, vous n'avez pas versé l'huile dans le récipient, vous n'avez pas mélangé ou vous avez retourné les ingrédients tard	Pour une friture normale, versez un peu d'huile dans le récipient de cuisson qui couvrira suffisamment le fond du récipient avec une fine couche. Pour une friture uniforme, mélangez le contenu de temps en temps
Préparation des produits de boulangerie: vous n'avez pas beurré le récipient de cuisson	Avant de verser la pâte dans le plat, graisser uniformément le récipient de cuisson

**LE PRODUIT A PERDU SA FORME INITIALE**

Vous avez trop mélangé	Pendant la cuisson ne mélangée pas trop souvent les ingrédients ou en temps rapproché
Vous avez réglé un temps excessif	Réduire le temps de cuisson ou suivre la recette adaptée au modèle de la casserole multifonctions

**LE PÉTRISSAGE NE LÈVE PAS**

Les œufs avec du sucre ont été mal montés	Utilisez la recette qui correspond à votre modèle. La sélection des ingrédients, le traitement préliminaire, les proportions doivent correspondre à la recette
La pâte est restée à lever trop de temps	
Vous n'avez pas tamisé la farine ou mal travaillé la pâte	
Des erreurs ont été faites en rassemblant les ingrédients	
La recette choisie n'est pas appropriée pour la cuisson dans le conteneur multifonction de ce modèle	

## Chapitre 6 – Garantie et services après-vente

En cas de défaut ou d'anomalie, contactez immédiatement le revendeur. Les interventions et réparations sur l'appareil doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.

En cas de défauts ou de défauts de fabrication pendant la période de garantie, nous garantissons la réparation du produit gratuitement uniquement dans les cas où:

- l'appareil a été utilisé correctement et dans le but pour lequel il a été construit;
- l'appareil n'a pas été altéré;
- le reçu ou la facture d'achat est présenté;
- aux fins de remplacement, il est nécessaire de conserver la garantie et la boîte d'origine du produit.

Les composants qui prouvent une usure normale ne sont pas couverts par la garantie.

Par conséquent, toutes les pièces ayant subi des bris accidentels ou sujettes à l'usure, les pièces esthétiques et les défauts qui en résultent sont exclues de l'utilisation non domestique de l'appareil, négligence dans l'utilisation, négligence, installation ou entretien non conforme, dommages causés par le transport et tous les dommages non imputables directement au fabricant.

Si le produit présente un défaut qui ne peut pas être réparé pendant la période de garantie, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Dans tous les cas, si la pièce à remplacer par défaut, rupture ou dysfonctionnement est un accessoire et / ou une partie détachable du produit, Mediatec se réserve le droit de remplacer uniquement la pièce affectée et non le produit entier.

# Capítulo 1: Aviso de uso y seguridad

Antes de utilizar el aparato, leer atentamente las instrucciones de uso, especialmente las advertencias referidas a la seguridad., ateniéndose a estas. Conservar el presente manual por toda la duración de vida del producto. En caso de no seguir las instrucciones se podrían causar accidentes y anular la garantía, liberando al fabricante de cualquier responsabilidad.

- Tener el producto lejos del alcance de los niños
- Antes del uso del aparato, quitar todos los elementos de embalaje que no deben dejarse al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro .
- Antes de utilizar el aparato asegurarse de que el cable de alimentación u otros componentes no estén dañados, en ese caso no encender el producto y contactar al servicio de Atención al cliente, para evitar peligros a cosas o personas.
- Asegurarse de que el cable de alimentación no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.
- No sumergir en el agua o en líquido ningún componente eléctrico del Robot.
- Después de haber puesto el contenedor en el interior del robot de cocina, asegurarse de que adhiera bien y que esté bien colocado, en el caso contrario está prohibido empezar la cocción.
- Desconectar siempre el aparato antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Se aconseja no utilizar alargadores o adaptadores, en el caso de que para utilizar el aparato sea necesario usar alargadores o adaptadores, deberán estar conformes a las vigentes normas de seguridad.
- No exponer a los rayos solares ni intemperie.
- No utilizar el robot de cocina para fines distintos de cocinar
- No utilizar el Robot de cocina arriba o cerca de fuentes de calor como hornos, hornillos o placas , podría dañarse
- Está totalmente prohibido acercarse la cara o las manos a la válvula de salida del vapor durante la explosión del mismo, para evitar posibles accidentes o quemaduras
- El aparato está destinado al solo uso para el que fue concebido, cualquier otro uso debe considerarse impropio y peligroso y causa la caducidad de la garantía.
- No encender el Robot sin haber colocado antes el contenedor interno de cocción.
- No desconectar el enchufe mientras el Robot está funcionando.
- Mantener la tapa y la junta de silicona siempre limpios, para evitar la formación de malos olores.
- Colocar el Robot sobre superficies planas y estables para evitar posibles accidentes.
- Limpiar el robot después de cada uso, respetando las indicaciones de limpieza y mantenimiento indicadas en el presente manual.
- No utilizar accesorios que no sean originales
- Si el contenedor de cocción interno resulta dañado, sustituirlo exclusivamente con nuestro contenedor original.
- No dejar utensilios o cucharones en el interior del jarro en fase de cocción o calentamiento.
- Utilizar utensilios de material no corrosivo como madera, plástico o silicona para que no se dañe la superficie antiadherente del contenedor
- La manipulación , desmantelamiento o arreglo del Robot efectuado por personas no autorizadas causará la decadencia de la garantía
- No cubrir la válvula de salida del vapor con telas u otros objetos
- No dejar agua u otros líquidos en el interior del robot si no está cocinando.
- En caso de error de avería durante el funcionamiento no forzar la abertura de la tapa
- Cuando se utiliza la bandeja de cocción al vapor, verter 2 vasos de agua en el interior del jarro
- Este producto no puede ser usado por los niños o personas con capacidades físicas reducidas, mentales o sensoriales , el aparato alcanza temperaturas elevadas y puede ser muy peligroso.

- No apagar e Robot mientras està en modalidad caliente, mantener la tapa cerrada cuando se utiliza la siguiente modalidad para una mejor conservaciòn de los alimentos.

## Capítulo 2 – Características del producto

### DATOS TÉCNICOS

**Modelo** CT-01

**Potencia** 900 W

**Tensiòn** 220-240 V

**Capacidad del contenedor** 5 L

**Revestimiento del contenedor** 4 L

**Display (pantalla)** LED

### CONTENIDO DE LA CONFECCIÒN

1. Olla multifunciòn
2. Contenedor para la cocciòn al vapor
3. Medidor
4. Cucharòn- Cuchara
5. Instrucciones de uso
6. Cable de alimentaciòn



El productor tiene derecho a aportar modificaciones al diseño, a los componentes, como también a las características técnicas durante el perfeccionamiento de la producción sin relativo permiso.

### FUNCIONES

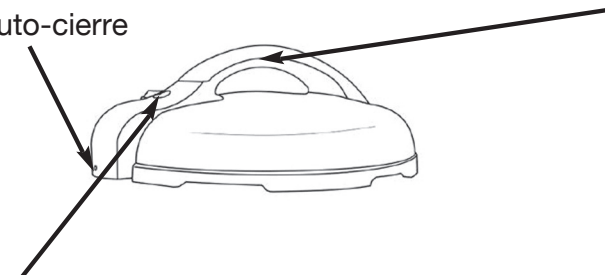
- Mantenimiento del calor en los platos listos (autocalentamiento)
- Apagado manual de la función autocalentamiento
- Calentamiento de las comidas
- Encendido programado

ESTRUCTURA DE LA OLLA

Parte superior de la tapa

(1) Indicador de Auto-cierre

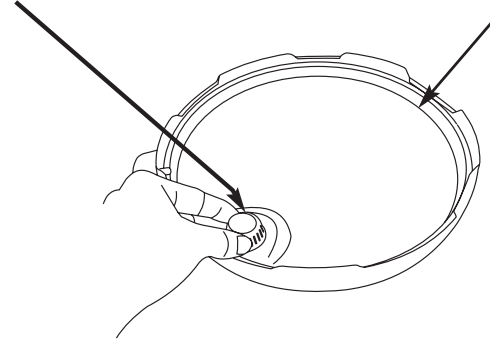
Mangos fríos al tacto (2)



Parte inferior de la tapa

(3) Válvula Flotante

(4) Junta de Silicona



Cuerpo de la olla eléctrica

(5) Mangos fríos al tacto

(6) Sensor de Temperatura

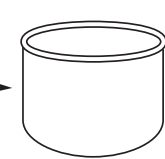
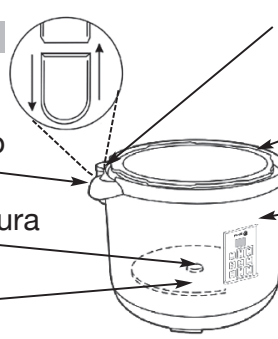
(7) Fuente de Calor

(8) Olla para Cocinar Extraíble

Colector de Agua (9)

Cazuela Estática (10)

Panel de Control (11)



## ESTUCTURA DEL DISPLAY



1. Indicador del programa CALENTAMIENTO /CANCEL (KEEP WARM/ CANCEL) y de la función cancela
2. Indicador del funcionamiento PRESET (ENCENDIDO PROGRAMADO DE COCCIÓN)
3. Indicador botón MENU' para seleccionar los menús en el display
4. Indicador HOUR + permite aumentar el tiempo de cocción y la temperatura
5. Indicador Min – permite disminuir el tiempo y la temperatura de cocción
6. Indicador TEMPERATURE/TIME permite modificar temperatura y tiempo de cocción
7. Indicador START permite el inicio de la cocción

## Capítulo 3 • Guía al uso

### PROGRAMAS

**CAKE:** Aconsejada para la preparación de distintos tipos de postres con fruta y frutos del bosque el tiempo de cocción debe ser configurado manualmente en base a la receta que se quiere realizar. **STEAM/VAPORE:**

Esta función es ideal para la cocción a vapor de verduras, pescado, carnes, platos dietéticos, vegetarianos o comida para niños- El tiempo para esta cocción está configurado en 30 minutos, es posible regular manualmente el tiempo ,para esta función es necesario agregar agua en el interior de la olla, dosándola en base a la receta

**PILAF:** Aconsejado para la cocción de distintos tipos de arroces. El tiempo configurado es de 55 minutos, es posible regular el tiempo de cocción manualmente

**FRY/ FREÏR:** Esta función es ideal para preparaciones rápidas, como sofritos y para el precalentamiento del contenedor para cocinar carne, pescado, verduras y carnes de animales silvestres. Utiliza siempre este programa con la tapa abierta. El tiempo de cocción está configurado en 25 minutos pero es regulable manualmente

**JAM/MERMELADA:** Tiempo de cocción: 4 horas y 30 minutos

**BAKING:** Es una verdadera cocción al horno, ideal para la preparación de bizcochos, pasta al horno, pasteles de pasta, hojaldre, tiempo de cocción configurado en 40 minutos, es posible regular el tiempo de cocción manualmente.

**PASTA:** Es aconsejado para cocinar pasta, raviolos, pasta rellena, chorizos, huevos duros. El tiempo de preparación configurado es de 30 minutos. Es posible regular el tiempo de cocción manualmente, el programa lleva el agua a hervir, después de esto se pone la pasta a cocinar. Una vez puesta la pasta el tiempo restante partirá solo después de haber pulsado el botón START.

**STEW/ESTOFADO:** Aconsejado para la cocción de asados, verduras, carne, pescado, carne de animales silvestres. El tiempo configurado es de 45 minutos pero es posible regular manualmente el tiempo de preparación

**REHEAT/CALENTAR:** Esta función se incluye automáticamente al final de cada menú para mantener la comida siempre caliente

hasta que sea consumida , queda activa hasta que no sea apagada. Seleccionando 2 veces este botón se activa la función mantenimiento.

**RICE/RISO:** Regula automáticamente la potencia para la perfecta cocción del arroz, el tiempo de cocción debe ser configurado manualmente.

**PIZZA:** Ideal para la preparación de pizzas. El tiempo de cocción configurado de 35 minutos, es posible la regulación manual del tiempo de cocción

**PORRIDGE/SÈMOLA:** TIEMPO DE COCCIÓN 1 HORA

**MEAT/CARNE:** TIEMPO DE COCCIÓN 50 MINUTOS

**SLOW COOKING/ COCCIÓN LENTA:** 4

Ideal para recetas tradicionales que necesitan tiempos de cocción largos o a fuego bajo, el tiempo de cocción configurado es de 4 horas, de cualquier manera es posible la configuración manual del tiempo de cocción

**CUSTOM:** Este programa es indicado para la preparación de todos los platos , según los parámetros de temperatura y de tiempo configurados por el usuario. Gracias al programa CUSTOM la olla multifunción MEDiatec Cooking Touch puede reemplazar una gran variedad de aparatos de cocina y permite preparar platos según cada receta

**SOUP/SOPA:** Especifico programa para la preparación de sopas de todo tipo, el tiempo de cocción configurado es de una hora pero es posible regular el tiempo en base a la receta o a los tiempos de cocción previstos de los alimentos elegidos

**OATMEAL/ COPOS DE AVENA:** Es indicado para preparar potajes con leche, el tiempo de preparación está configurado en 20 minutos, se puede regular manualmente según las propias necesidades.

En el caso de que no se obtenga el resultado deseado con el programa "OATMEAL" utilizar el programa universal "CUSTOM". Seleccionar la cantidad de los ingredientes y el tiempo de cocción en base a la receta que se desea realizar.

**YOGURT:** Gracias a este programa, se pueden cocinar distintos tipos de sabrosos y saludables yogures directamente en tu casa. Es posible la regulación manual del tiempo, el tiempo de cocción configurado es de 8 horas.

## UTILIZZO:

### INSTRUCCIONES DE USO

1. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente, el display (la pantalla) se encenderá iluminando todos los menús- El led a la izquierda mostrará "00:00" el pequeño display a la derecha mostrará la temperatura, esta es la función stand by (en espera)
2. Elige la función que deseas: pulsando el botón menú hasta seleccionar el menú deseado se iluminará en el panel, en el display grande se indicará el tiempo de cocción solicitado

**START:** Pulsar este botón para iniciar el proceso de cocción, después de haber elegido y seleccionado el menú solicitado

**MENÙ:** Pulsar este botón para seleccionar el menú de cocción deseado, pulsando este botón la pantalla se iluminará en base al menú elegido, pulsar hasta que el menú seleccionado no se ilumine de modo intermitente

**TEMPERATURE/TIME:** Tiempo de cocción y temperatura de cocción, son 2 nombres debajo del mismo botón, pulsando el botón una vez se puede regular el tiempo de cocción mediante los botones **HOURL + E MIN -**

Pulsando el botón **TEMPERATURE/TIME** dos veces se puede regular la temperatura de cocción, se puede aumentar y disminuir la temperatura mediante los botones **HOURL + MIN -**

**KEEP WARM CANCEL/ANULA MANTENIMIENTO CALIENTE** Mediante este botón se puede elegir activas la función de mantenimiento del calor de la comida al término de la cocción. Después de haber elegido la función de cocción del Menù y después de haber iniciado la cocción con el botón START, pulsando el botón **KEEP WARM CANCEL** durante la



cocción, se elige mantener caliente la comida cuando termina la cocción. Si la función de mantenimiento del calor está activa en la pantalla aparece (algo para verificar)

Si el indicador **KEEP WARM CANCEL** está apagado, significa que no mantendrá la comida caliente al terminar la cocción

**PRESET/PRECONFIGURADO:** Este botón permite programar el robot para cocinar sin la necesidad de estar presentes, se puede configurar una cocción hasta con 24 hs de anterioridad, es suficiente poner los ingredientes en el robot, seleccionar el tiempo deseado, pulsar el botón "**TIEMPO DE COCCIÓN**", por ejemplo si se desea que el robot empiece a cocinar 2 horas y 30 minutos después, hay que pulsar primero el botón "preconfigurado", luego el botón "tiempo de cocción" para regular hasta que la pantalla no aparezca 02:30, el robot entonces comenzará a cocinar después de 2 horas y 30 minutos.

## Capítulo 4 • Mantenimiento y limpieza

- ANTES DE PROCEDER A LA LIMPIEZA DEL APARATO, QUITAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE
- LA LIMPIEZA DEL ROBOT DE COCINA MEDIATEC DEBE HACERSE SOLO SI EL ROBOT ESTÁ APAGADO Y FRÍO
- NO SUMERGIR EL CUERPO MOTOR EN AGUA O LÍQUIDOS, NO ROCIAR DETERGENTES DIRECTAMENTE EN EL CUERPO MOTOR O EN LAS PARTES ELECTRÓNICAS
- TENER EL PRODUCTO EN UN LUGAR SECO, EVITAR EL SOL Y LOS AGENTES ATMOSFÉRICOS

Los elementos que necesitan limpieza, en cuanto involucrados en el proceso de cocción son 3:

1. TAPA: para la limpieza de la tapa utilizar un trapo húmedo
2. VÁLVULA DE SALIDA DEL VAPOR para la limpieza de la válvula utilizar un trapo húmedo
3. CONTENEDOR: Para la limpieza del recipiente se aconseja el uso de un trapo húmedo en microfibra o esponja no abrasiva, el recipiente está realizado en aluminio con revolucionario revestimiento de alta duración y anti adherencia, este sistema impide a los alimentos que queden pegados a las paredes, garantizando un sistema de limpieza más simple y rápido. Por esto es importante no arañar/rayar el revestimiento interior del contenedor para evitar la pérdida de la anti adherencia. El recipiente puede ser lavado a mano con detergente para platos, se aconseja siempre enjuagar bien los residuos de comida.

## Capítulo 5 – Analisis y eliminación de errores

### ERRORES DURANTE LA PREPARACIÓN Y MÉTODOS DE RESOLUCIÓN

#### LA COMIDA NO ESTÁ COCINADA COMPLETAMENTE

PROBABLES CAUSAS	SOLUCIONES
Habéis olvidado cerrar la tapa o no lo habéis cerrado bien, por lo tanto la temperatura no es suficientemente elevada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la cocción no abrir la tapa si no es necesario</li> <li>• Cerrar la tapa hasta el chasquido, asegurarse de que no haya obstáculos al cierre y que el borde interior de la tapa no sea deforme</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los ingredientes no son adecuados para la receta o ha sido seleccionado el programa de cocción equivocado</li> <li>• Los ingredientes no están cortados con la medida correcta, no se han respetado las proporciones entre los alimentos</li> <li>• La receta elegida por usted no es adecuada para la cocción en la olla multifunción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar preferiblemente las recetas correctas (adaptas al modelo concreto de olla que se está usando e intentar</li> <li>• La selección de los ingredientes. El modo en el cual están cortados, las proporciones, la elección del programa y del tiempo de cocción deben corresponder a la receta elegida</li> </ul>

PROBABLES CAUSAS	SOLUCIONES
Durante la cocción a vapor la cantidad de agua en la olla es insuficiente para garantizar la densidad de vapor necesaria	Verter en la olla la cantidad de agua conforme la receta. En caso de dudas, controlar el nivel de agua durante la cocción
Durante la cocción en modalidad FRY	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la cocción es suficiente una capa de aceite muy fina</li> <li>• No cerrar la tapa si se utiliza esta función si no está establecido en la receta que se está siguiendo</li> </ul>
Productos de horno (NO ESTÀ COCINADO): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la fermentación la masa se ha pegado a la pared interna de la tapa obstruyendo la válvula del vapor</li> <li>• Habéis puesto en el contenedor demasiada masa</li> </ul>	Poner una cantidad de masa inferior

### IL PRODOTTO ESTÀ DEMASIADO COCINADO

Error en la selección del tipo de producto o en la configuración del tiempo de cocción. Los ingredientes han sido cortados muy finos	Usar las recetas adecuadas a vuestro modelo. La elección de los ingredientes el modo de cortarlos, las proporciones, el programa y el tiempo de cocción deben corresponder a la receta
Después de haber terminado la cocción la comida ha quedado demasiado tiempo con el programa de mantenimiento del calor encendido	Se desaconseja el uso del mantenimiento en calor por mucho tiempo. Desactive la función

### DURANTE LA COCCIÓN EL PRODUCTO DESBORDA

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los ingredientes no han sido tratados o han sido tratados de modo incorrecto (mal lavados, etc)</li> <li>• No han sido respetadas las proporciones de los ingredientes o ha sido seleccionado un tipo de producto poco adaptado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar recetas adaptas para vuestro modelo, la selección de los ingredientes, el tratamiento preliminar, las proporciones deben corresponder a la receta</li> <li>• Los cereales enteros, la carne, el pescado y los mariscos deben ser lavados cuidadosamente hasta obtener el agua transparente</li> </ul>
---	---

### LA COMIDA SE PEGA EN EL PLATO

<ul style="list-style-type: none"> <li>• El contenedor de cocción ha sido limpiado mal después de la cocción anterior</li> <li>• El revestimiento antiadherente del contenedor ha sido dañado</li> </ul>	Antes de empezar a cocinar asegurarse de que el plato esté perfectamente limpio y que el revestimiento antiadherente no esté dañado
La cantidad de los productos es menor de la que se necesita	Usar recetas seguras, adaptas a vuestro modelo
Has configurado un tiempo más largo del necesario	Reducir el tiempo de cocción y seguir la receta
Durante la fritura no has vertido el aceite en el contenedor, no has mezclado o has mezclado tarde los ingredientes	Para una fritura normal verter en el contenedor de cocción un poco de aceite de modo que cubra suficientemente el fondo del contenedor con una capa fina. Para una fritura uniforme, mezclar cada tanto

Preparaciòn de productos de horno: no hebèis enmantecado el contenedor de coccìon	Antes de verter la masa o la mezcla en el plato enmantecar uniformemente el contenedor de coccìon
---	---

### EL PRODUCTO HA PERDIDO SU FORMA INICIAL

Habèis mezclado excesivamente	Durante la coccìon no mezclen los ingredientes muy seguido o en tiempo cercado
Habèis configurado un tiempo excesivo	Reducir el tiempo de coccìon o seguir la receta adapta al modelo de la olla multifunciòn

### LA MASA NO FERMENTA

Los huevos con el azùcar han sido montados a nieve mal	proporzioni devono corrispondere alla ricetta Usar la receta adecuada para vuestro modelo. La selecciòn de los ingredientes, el tratamiento preliminar, las proporciones deben corresponder a la receta
La masa ha quedado fermentando demasiado tiempo	
No habèis tamizado la harina o habèis trabajado mal la masa	
Han sido cometido errores en el momento de juntar los ingredientes	
La receta elegida no es adapta para la coccìon en el contenedor multifunciòn de este modelo	

## Capítulo 6 – Garantía y servicios post-venta

En caso de fallos o anomalías, póngase en contacto con el distribuidor inmediatamente.

Las intervenciones y reparaciones del aparato deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.

En caso de fallas o defectos de fabricación durante el período de garantía, garantizamos la reparación del producto de forma gratuita solo en los casos en que:

- el aparato se ha utilizado correctamente y para los fines para los que fue construido;
- el aparato no ha sido manipulado;
- se presenta el recibo o factura de compra;
- Para el reemplazo, es necesario mantener la garantía y la caja original del producto.

Los componentes que demuestran un desgaste normal no están cubiertos por la garantía.

Por lo tanto, todas las partes que han sufrido roturas accidentales o que están sujetas a desgaste, se excluyen las partes estéticas y los defectos resultantes.

desde el uso no doméstico del aparato, negligencia en el uso, descuido, instalación o mantenimiento incorrectos, daños causados por transporte y todos aquellos daños no imputables directamente al fabricante.

Si el producto tiene un defecto que no se puede reparar dentro del período de garantía, el dispositivo se reemplazará de forma gratuita.

En cualquier caso, si la pieza que se va a reemplazar por defecto, rotura o mal funcionamiento es un accesorio y / o una parte desmontable del producto, Mediatec se reserva el derecho de reemplazar solo la pieza afectada y no todo el producto.

# Kapitel 1: Sicherheitsvorschriften

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie sorgfältig die Gebrauchsanweisung, insbesondere die Sicherheitshinweise durch und befolgen Sie diese. Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann Unfälle verursachen und die Garantie ungültig machen, wodurch der Hersteller von jeglicher Verantwortung befreit wird.

- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf
- Bevor Sie das Gerät benutzen, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Diese Materialien dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da diese potentielle Gefahrenquellen darstellen
- Bevor Sie das Gerät benutzen, überprüfen Sie dass Netzkabel oder andere Teile nicht beschädigt sind. Bei Beschädigung schalten Sie das Gerät nicht ein und wenden sich an den Kundendienst um Gefahr an Personen oder Sachen zu vermeiden
- Achten Sie dass das Netzkabel nicht mit heißen oder scharfen Oberflächen in Berührung kommt
- Tauchen Sie keinen elektrischen Teil des Geräts in Wasser oder in andere Flüssigkeiten
- Stellen Sie nach dem Einsetzen des Behälters in der Küchenmaschine sicher, dass er gut haftet und richtig positioniert ist. Sollte der Behälter nicht richtig eingesetzt sein, ist es verboten das Garen zu starten.
- Entfernen Sie immer den Netzstecker bevor Sie mit der Reinigung und Wartung beginnen
- Die Verwendung von Verlängerungskabel oder Adaptern ist nicht ratsam. Sollten Sie Verlängerungskabel oder Adapter zur Verwendung des Gerätes benötigen, müssen diese den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entsprechen
- Setzen Sie das Gerät nicht in Sonnenlicht und Unwetter aus
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht für andere Zwecke al zum Garen
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht in der Nähe oder über Wärmequellen wie Ofen, Herdplatten oder Kochfeld um Beschädigung zu vermeiden.
- Um mögliche Unfälle und Verbrennungen zu vermeiden, ist es streng verboten, Gesicht und Hände in die Nähe des Dampfauflassventils zu bringen, Dampf tritt aus.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den Zweck für den es bestimmt ist, jeder andere Gebrauch gilt als gefährlich und ungeeignet und erlischt die Garantie
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, ohne vorher den inneren Garbehälter einzusetzen
- Ziehen Sie nicht den Netzstecker während das Gerät in Betrieb ist
- Halten Sie den Deckel und die Silikondichtung immer sauber um unangenehme Gerüche zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche um mögliche Unfälle zu vermeiden
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und beachten Sie die Reinigungs und Wartungsanweisungen in der folgenden Anleitung.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör
- Sollte der interne Garbehälter beschädigt sein, ersetzen Sie ihn nur durch unseren Originalbehälter.
- Während dem Garen oder Erwärmen lassen Sie keine Utensilien oder Löffel im Behälter
- Verwenden Sie nicht korrosive Küchenutensilien wie Holz, Kunststoff oder Silikon, um eine Beschädigung des beschichteten Behälters zu vermeiden
- Manipulieren, Zerlegen oder Reparieren des Geräts durch Unbefugte führt zum Verfall der Garantie
- Decken Sie das Dampfauflassventil nicht mit Tüchern oder anderen Gegenständen zu
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in Behälter wenn Sie nicht kochen
- Bei Störung während des Betriebs öffnen Sie nicht den Deckel mit Zwang
- Beim Verwenden des Dampfeinsatzes, gießen Sie 2 Gläser Wasser in den Behälter
- Dieses Produkt darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten sensorischen und motorischen Fähigkeiten verwendet

werden, das Gerät erreicht hohe Temperaturen und kann sehr gefährlich sein

- Schalten Sie das Gerät nicht aus, solange es im Heißmodus ist. Behalten Sie den Deckel geschlossen, wenn Sie den folgenden Modus zur besseren Aufbewahrung von Lebensmitteln verwenden.

## Kapitel 2 – Produktbeschreibung

### TECHNISCHE DATEN

**Modell** CT-01

**Leistung** 900 W

**Spannung** 220-240 V

**Füllmenge** 5 L

**Behälterbeschichtung** 4 L

**Display** LED

### LIEFERUMFANG

1. Multifunktionsbehälter
2. Dampfgareinsatz
3. Messlöffel
4. Spatel
5. Gebrauchsanweisung
6. Netzkabel



Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Design, Komponenten und technischen Eigenschaften während der Produktion ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

### FUNKTIONEN

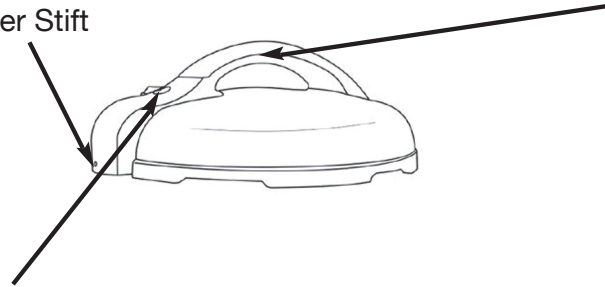
- Zubereitete Gerichte warmhalten (aufwärmen)
- Manuelle Ausschaltung der Warmhaltefunktion
- Gerichte Aufwärmen
- Verzögerter Start

BEHÄLTER ÜBERSICHT

Oberseite des Deckels

(1) Selbstsichernder Stift

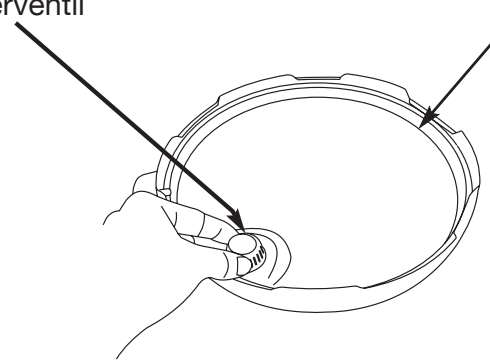
Cool-Touch-Griff (2)



Unterseite des Deckels

(3) Schwimmerventil

(4) Silikondichtung



Körper des Elektroherds

(5) Cool-Touch-Griff

(6) Temperatursensor

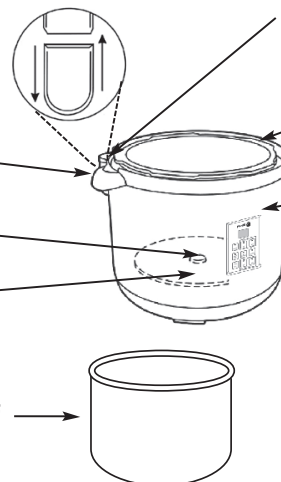
(7) Heizelement

Kondenswasserreservoir  
(kann entfernt werden) (9)

Stationärer Topf (10)  
(kann nicht entfernt werden)

Kontrolltafel (11)

(8) Abnehmbarer Topf



### DISPLAYANZEIGEN



1. Programmanzeige RISCALDAMENTO/CANCEL und Löschtaste
2. Funktionsanzeige PRESET (KOCHVERZÖGERUNG STARTEN)
3. Anzeigetaste 'MENU' die Menüs auf dem Display auswählen
4. Anzeige HOUR + ermöglicht die Kochzeit und die Temperatur zu erhöhen
5. Anzeige Min - ermöglicht die Kochzeit und die Temperatur zu verringern
6. Anzeige TEMPERATURE/TIME ermöglicht Temperatur und vorgewählte Zeit zu ändern
7. Anzeige START ermöglicht das Garen zu starten

## Kapitel 3 • Anwendungshinweise

### PROGRAMME

**CAKE:** Für die Zubereitung von verschiedenen Desserts mit Obst und Beeren empfohlen. Die Kochzeit muss manuell nach Rezept eingestellt werden.

**STEAM/DAMPFKOCHEN:** Diese Funktion ist ideal zum Dämpfen von Gemüse, Fisch, Fleisch, diätetischen, vegetarischen Speisen oder Babynahrung. Die Zeit für dieses Kochen ist auf 30 Minuten eingestellt. Sie können die Zeit für diese Funktion manuell einstellen, geben Sie Wasser in den Topf und dosieren entsprechend dem Rezept

**PILAF:** Zum Kochen verschiedener Risottoarten empfohlen. Die eingestellte Zeit beträgt 55 Minuten, Sie können die Kochzeit manuell einstellen

**FRY/ BRATEN:** Diese Funktion ist ideal für schnelle Zubereitungen wie das Braten und das Vorwärmen des Behälters zum Kochen von Fleisch, Fisch, Wildgemüse. Verwenden Sie dieses Programm immer mit geöffnetem Deckel. Die Kochzeit ist auf 25 Minuten eingestellt, kann manuell eingestellt werden

**JAM/MARMELADE:** Garzeit 4 STUNDEN UND 30

**BAKING:** Es ist ein wirkliches Backen im Ofen, ideal für die Zubereitung von Keksen, gebackene Pasta, Gebäck und Blätterteig. Eingestellte Kochzeit für 40 Minuten, kann manuell eingestellt werden

**PASTA:** Empfohlen um Pasta, Ravioli, Tortellini, Würstchen, gekochte Eier usw. zu kochen. Vorbereitungszeit 30 MINUTEN. Es ist möglich, die Zubereitungszeit manuell einzustellen. Das Programm bringt das Wasser zum Kochen, fügen Sie dem kochendem Wasser Pasta hinzu. Nachdem Sie die Pasta hinzugefügt haben, wird die verbleibende Zeit erst nach dem Drücken der START-Taste starten.

**STEW/EINTOPF:** Empfohlen zum Kochen von geschmortem Fleisch, Gemüse, Fleisch, Wild und Fisch. Die eingestellte Zeit beträgt 45 Minuten, aber Sie können die Vorbereitungszeit manuell einstellen

**REHEAT/WARMHALTEN:** Diese Funktion wird automatisch am Ende jedes Menüs eingestellt, um die Speisen immer warm zu halten, bis diese verbraucht sind. Die Funktion bleibt aktiv, bis sie ausgeschaltet wird. Wenn Sie diese Taste zweimal drücken, wird die Haltefunktion aktiviert.

**RICE/REIS:** Stellt automatisch die Leistung für das perfekte Reiskochen ein, die Kochzeit muss manuell eingestellt werden

**PIZZA:** Ideal zum Zubereiten von Pizza. Die eingestellte Kochzeit beträgt 35 Minuten. Sie können manuell die Einstellung der Kochzeit regulieren

**PORRIDGE:** KOCHZEIT 1 STUNDE

**MEAT/FLEISCH:** GARZEIT 50 MINUTEN

**SLOW COOKING/ LANGSAMES KOCHEN:** 4 STUNDEN Ideal für traditionelle Rezepte, die lange oder langsame Kochzeiten erfordern. Die Kochzeit ist auf 4 Stunden eingestellt, es ist jedoch möglich, die Kochzeit manuell einzustellen.

**CUSTOM:** Dieses Programm eignet sich für die Zubereitung von praktisch allen Gerichten, entsprechend der eingestellten Temperatur und der Zeitparameter des Benutzers. Dank des CUSTOM-Programms kann das Gerät MEDiatec CookingTouch eine Vielzahl von Küchengeräten ersetzen und Sie können Gerichte nach jedem Rezept zubereiten

**SOUP/SUPPE:** Ein spezielles Programm für die Zubereitung von Suppen aller Art, die Vorbereitungszeit beträgt 1 Stunde, Sie können auch die Kochzeit entsprechend dem Rezept oder der ausgewählten Speisen einstellen

**OATMEAL/ MILCHPUDDING:** Zum zuzubereiten für Babynahrung mit Milch empfohlen, die Zubereitungszeit ist auf 20 Minuten eingestellt. Sie können die Zeit auch manuell nach Ihren Wünschen einstellen.

Wenn das gewünschte Ergebnis mit dem Programm «OATMEAL» nicht erreicht wird, verwenden Sie das universale Programm "CUSTOM". Wählen Sie die Menge der Zutaten und die Kochzeit entsprechend dem Rezept aus.

**YOGURT:** Dank diesem Programm können Sie verschiedene Arten von leckerem und gesundem Joghurt direkt zu Hause zubereiten. Manuelle Zeiteinstellung ist möglich, die eingestellte Kochzeit beträgt 8 Stunden.

## BEDIENUNG:

### BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose. Das Display leuchtet auf und beleuchtet alle Menüs. Die LED auf der linken Seite wird «00:00» anzeigen, die kleine Anzeige auf der rechten Seite zeigt die Temperatur an, dies ist die Standby-Funktion
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion: Drücken Sie die Menü-Taste, bis das gewünschte Menü ausgewählt ist, es wird im Panel aufleuchten. Das große Display zeigt die gewünschte Kochzeit an.

**START:** Drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang zu starten, nachdem Sie das gewünschte Menü, die Temperatur und die Startzeit ausgewählt haben

**MENÜ:** Drücken Sie diese Taste, um das gewünschte Menü zu wählen. Das Display leuchtet entsprechend dem gewählten Menü auf. Drücken Sie die Taste bis das gewählte Menü blinkt.

**TEMPERATURE/TIME:** Kochzeit und Kochtemperatur, 2 Namen unter derselben Taste. Durch einmaliges Drücken der Taste können Sie die Kochzeit mit den Tasten **HOURL + MIN -**. Durch zweimaliges Drücken der Taste **TEMPERATURE / TIME** kann die Kochtemperatur eingestellt werden. Mit den Tasten **HOURL + MIN** können Sie die Temperatur erhöhen oder sinken.

**KEEP WARM CANCEL/ABBRECHEN WARM HALTEN:** Mit dieser Taste können Sie die Funktion aktivieren, um die Speisen am Ende des Garvorgangs warmzuhalten. Nach Auswahl der Kochfunktion aus dem Menü, nachdem Sie die **START**-Taste gedrückt haben, drücken Sie während des Kochvorgangs die Taste **KEEP WARM CANCEL**, um zubereitete Speisen warm zu halten. Wenn die Warmhaltefunktion aktiv ist, zeigt das Display (etwas zu überprüfen) an. Wenn die Anzeige **KEEP WARM CANCEL**



nicht leuchtet, bedeutet es, dass die Speisen nach der Kochfunktion nicht warm gehalten werden.

**PRESET/ VOREINGESTELLT:** Mit dieser Taste können Sie das Gerät zum Kochen programmieren, ohne anwesend zu sein. Sie können die Kochzeit bis zu 24 Stunden vorher einstellen, geben Sie einfach die Zutaten in das Gerät, wählen Sie die gewünschte Zeit und drücken dann die Taste «**COOK TIME**». Wenn das Gerät z. B. 2 Stunden und 30 Minuten später mit dem Garen beginnen soll, müssen Sie zuerst die Taste «Voreinstellung» und dann die Taste «Garzeit» drücken, bis auf dem Display 02:30 erscheint. Das Gerät beginnt nach 02 Stunden und 30 Minuten zu kochen.

## Kapitel 4 • Wartung und reinigung

- ZIEHEN SIE VOR DER REINIGUNG IMMER DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE
- DAS MEDIATEC-KOCHGERÄT DARF ERST GEREINIGT WERDEN, SOBald ES AUSGESCHALTET UND ABGEKÜHLT IST
- TAUCHEN SIE DIE MOTOREINHEIT NICHT IN WASSER ODER IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN. SPRITZEN SIE KEINE WASCHMITTEL DIREKT AUF DIE MOTOREINHEIT ODER AUF ELEKTRONISCHE TEILE
- LAGERN SIE DAS GERÄT AN EINEM TROCKENEN ORT, VERMEIDEN SIE SONNE UND WITTERUNG

3 Elemente müssen gereinigt werden, da sie am Kochprozess beteiligt sind;

1. DECKEL: für die Reinigung des Deckels benutzen Sie ein feuchtes Tuch
2. DAMPFVENTIL: für die Reinigung des Dampfventils benutzen Sie ein feuchtes Tuch
3. BEHÄTER: Reinigen Sie den Behälter mit einem Mikrofasertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm. Der Behälter besteht aus Aluminium mit einer revolutionären Beschichtung mit hoher Haltbarkeit und Antihafwirkung. Dieses System verhindert das Anhaften von Lebensmitteln an den Wänden und gewährleistet eine einfache und schnelle Reinigung. Es ist daher wichtig, die Innenverkleidung des Behälters nicht zu zerkratzen, um den Verlust der Antihafwirkung zu vermeiden. Sie können den Behälter mit Spülmittel waschen und anschließend gründlich mit klarem Wasser ausspülen.

## Capítulo 5 – Analisis y eliminación de errores

### FEHLER WÄHREND DER VORBEREITUNG UND STÖRUNGSBEHEBUNG

#### DAS GERICHT IST NICHT VOLLSTÄNDIG GEKOCHT

MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Sie haben vergessen, den Deckel zu schließen, oder Sie haben ihn nicht vollständig geschlossen. Deshalb war die Temperatur nicht hoch genug	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffnen Sie den Deckel nicht während des Garvorgangs, wenn dies nicht notwendig ist</li> <li>• Schließen Sie den Deckel bis er einrastet, vergewissern Sie sich, dass keine Verschlusselemente vorhanden sind und dass sich die Dichtung im Deckel nicht verformt hat</li> </ul>

MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Zutaten sind nicht für das ausgewählte Rezept geeignet oder Sie haben das falsche Programm ausgewählt</li> <li>• Die Zutaten wurden nicht richtig zugeschnitten, die Proportion der Zutaten wurde nicht respektiert</li> <li>• Das von Ihnen gewählte Rezept eignet sich nicht zum Garen im Multikochgerät</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benutzen und probieren Sie am besten passende Rezepte (Passend an das Modell des Geräts das Sie verwenden)</li> <li>• Auswahl der Zutaten. Die Art und Weise wie diese geschritten werden, die Proportionen, die Programmauswahl und die Kochzeit müssen dem Rezept entsprechen</li> </ul>
Die Wassermenge im Behälter während dem Garen ist nicht ausreichend, um die erforderliche Dampfdichte zu gewährleisten	Gießen Sie Wassermenge nach Rezept in den Behälter. Im Zweifelsfall überprüfen Sie den Wasserstand während dem Garen
Während dem Garvorgang Fry Modus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Garen genügt eine dünne Ölschicht</li> <li>• Schließen Sie nicht den Deckel wenn Sie diese Funktion verwenden, falls von Ihrem Rezept nicht anders vorgeschrieben</li> </ul>
Backwaren (IST NICHT GEBACKEN): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Aufgehen des Teigs, bleibt er an der Innenseite des Deckels hängen und verstopft das Dampfventil</li> <li>• Sie haben eine zu große Menge Teig in den Behälter gegeben</li> </ul>	Geben Sie eine kleinere Menge Teig in den Behälter

**DIE SPEISE IST VERKOCHT**

Fehler bei der Auswahl der Zutatenart oder der Einstellung der Kochzeit. Die Zutaten wurden zu fein geschnitten	Verwenden Sie Rezepte die sich an Ihr Modell anpassen. Die Auswahl der Zutaten, wie man sie schneidet, die Proportionen, das Programm und die Kochzeit müssen dem Rezept entsprechen
Nach dem Garen ist die Speise zu lange im Warmhalteprogramm geblieben	Verwendung längerer Zeit des Warmhalteprogramms wird nicht empfohlen. Schalten Sie die Funktion aus

**DIE SPEISE GEHT WÄHREND DEM GAREN ÜBER**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Zutaten wurden nicht oder falsch behandelt (schlecht gewaschen usw.)</li> <li>• Die Proportionen der Zutaten wurde nicht eingehalten oder Sie haben ungeeignete Zutaten ausgewählt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie Rezepte die sich an Ihr Modell anpassen. Die Auswahl der Zutaten, die Vorbehandlung und die Proportionen müssen dem Rezept entsprechen</li> <li>• Vollkomprodukte, Fleisch und Fisch müssen unter klarem Wasser gründlich gewaschen werden</li> </ul>
--	--

**DIE SPEISE KLEBT AM TELLER**

• Der Garbehälter wurde nach dem letzten Garvorgang schlecht gereinigt. Die Antihafbeschichtung des Behälters ist beschädigt	Achten Sie vor dem Kochen, dass der Teller sauber ist und die Antihafbeschichtung nicht beschädigt ist
Die Zutatenmenge ist nicht genügend	Verwenden Sie sichere Rezepte die für Ihr Modell geeignet sind
Sie haben eine zu lange Zeit eingestellt als nötig	Verkürzen Sie die Kochzeit und halten Sie sich an das Rezept

Während des Bratens haben Sie das Öl nicht in den Behälter hinzugefügt. Sie haben die Zutaten nicht gerührt oder zu spät umgedreht	Für normales Braten etwas Öl in den Kochbehälter gießen. Das Öl soll den Boden des Behälters mit einer dünnen Schicht ausreichend bedecken. Für ein gleichmäßiges Braten, drehen Sie die Zutaten von Zeit zu Zeit.
Zubereitung von Backwaren: Sie haben den Garbehälter nicht mit Butter eingefettet	Bevor Sie den Teig in die Schüssel geben, fetten Sie den Garbehälter gleichmäßig an

**DAS GERICHT HAT SEINE URSPRÜNGLICHE FORM VERLOREN**

Sie haben übermäßig gerührt	Rühren Sie die Zutaten während dem Kochen nicht zu oft oder in zu kurzen Zeitabständen
Sie haben eine übermäßige Zeit eingestellt	Verkürzen Sie die Kochzeit oder folgen Sie dem Rezept das für das Modell des Mehrzweckgeräts passend ist

**DER TEIG GEHT NICHT AUF**

Die Eier mit dem Zucker wurden nicht gut geschlagen	Verwenden Sie Rezepte die sich an Ihr Modell anpassen. Die Auswahl der Zutaten, die Vorbehandlung und die Proportionen müssen dem Rezept entsprechen
Der Teig ist zu lange Zeit aufgegangen	
Sie haben das Mehl nicht gesiebt oder den Teig schlecht bearbeitet	
Beim Zusammensetzen der Zutaten sind Fehler entstanden	
Das von Ihnen gewählte Rezept eignet sich nicht zum Garen im Mehrzweckbehälter dieses Modells	

# Kapitel 6 – Garantie und Kundendienst

Im Falle von Störungen oder Anomalien, wenden Sie sich sofort an den Händler. Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Im Falle von Fehlern oder Herstellungsfehlern während der Garantiezeit garantieren wir die kostenlose Reparatur des Produkts nur, wenn:

- das Gerät wurde ordnungsgemäß und für den Zweck verwendet, für den es gebaut wurde;
- das Gerät wurde nicht manipuliert;
- die Quittung oder Kaufrechnung wird vorgelegt;
- Für den Ersatz ist es notwendig, die Garantie und die Originalverpackung des Produkts zu behalten.

Komponenten, die normale Abnutzung aufweisen, unterliegen nicht der Garantie.

Daher sind alle Teile, die versehentlich beschädigt wurden oder dem Verschleiß unterliegen, die ästhetischen Teile und die daraus resultierenden Mängel, ausgeschlossen bei nicht-häuslicher Verwendung des Gerätes, Fahrlässigkeit, Unachtsamkeit, unsachgemäße Installation oder Wartung, Beschädigung durch transport und all jene Schäden, die nicht direkt dem Hersteller zuzuschreiben sind.

Wenn das Produkt einen Defekt aufweist, der innerhalb der Garantiezeit nicht repariert werden kann, wird das Gerät kostenlos ersetzt. In jedem Fall, wenn das durch Defekt, Bruch oder Fehlfunktion zu ersetzende Teil ein Zubehörteil und / oder ein abnehmbarer Teil des Produkts ist, Mediatec behält sich das Recht vor, nur das betroffene Teil und nicht das gesamte Produkt zu ersetzen.





# GUARANTEE CERTIFICATES

Reseller Stamp

**Article** CT-01    **S/N** \_\_\_\_\_

**Date** \_\_\_\_\_

Imported from **MediaTec Italia**  
**Technical Support:** +39 199.240.599 (paid service) • [www.mediatecitalia.com](http://www.mediatecitalia.com)







[www.mediatecitalia.com](http://www.mediatecitalia.com)

**CUSTOMER SERVICE**

+39 199.240.599 (payable service)

**IMPORTED AND DISTRIBUTED BY:**

**Best Time S.R.L.**

Viale Europa, 98  
00144 • Rome (RM)  
Italy

MADE IN P.R.C.