

SOGO®

Human Technology

ES Manual de instrucciones
EN Instructions for use
FR Mode d'emploi
PT Manual de instruções
DE Gebrauchsanweisung
IT Manuale d'istruzioni
CA Manual d'instruccions
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning
SI Navodila za uporabo
HR Upute za korištenje
PL Instrukcja użycia
RO Instrucțiuni de folosire
UA Інструкція із застосування
GR Εγχειρίδιο οδηγιών
RS Упутство за употребу



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Descărcărea ei teu manual
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priročnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Κατεβάστε το εγχειρίδιο σας
Преузмите свой приручник

OLLA MULTIFUNCIÓN
MULTI FUNCTION COOKER
CUISINIÈRE MULTIFONCTION
FOGÃO MULTIFUNCIONAL
MULTIFUNKTIONSHERD
CUCINA MULTIFUNZIONE
CUINA MULTIFUNCIÓ
MULTIFUNKČNÍ SPORÁK
MULTIFUNKTIONSKOMFUR
VEČNAMENSKI ŠTEDILNIK
VIŠENAMJENSKI ŠTEDNJAK
KUCHENKA WIELOFUNKCYJNA
ARAGAZ MULTIFUNȚIONAL
БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ПЛИТА
ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑ
ВИШЕНАМЕНТСКИ ШПОРЕТ

ref. SS-10620



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 17
FRANÇAIS	P. 31
PORTUGUESE	P. 46
DEUTSCH	P. 60
ITALIANO	P. 75
CATALÀ	P. 89
ČEŠTINA	P. 103
DANSK	P. 115
SLOVENSKI	P. 126
HRVATSKI	P. 137
POLSKI	P. 148
ROMÂNĂ	P. 160
УКРАЇНСЬКА	P. 172
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	P. 184
СРПСКИ	P. 196

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos electrónicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori e Assistenza post-vendita nelle ultime pagine.

Declaració de conformitat, Responsabilitat per l'eliminació de productes electrònics, Detalls de l'importador i Servei postvenda a les últimes pàgines.

1.  **IMPORTANTE:**
 - Lea siempre el manual de instrucciones detenidamente antes de usar el aparato.
 - Este manual se puede descargar desde nuestra página web www.sogo.es
 - Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
2.  **Instrucciones de seguridad para el usuario**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual.
- No utilice ni guarde el aparato en el exterior.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está destinado a un uso doméstico, no industrial ni comercial, y solo para uso doméstico. No utilice el artículo en el exterior ni para ningún otro fin. El uso indebido o la manipulación inadecuada pueden causar problemas en el aparato y provocar lesiones al usuario.
- La unidad debe utilizarse únicamente para los fines previstos. No se acepta responsabilidad alguna por daños derivados de un uso inadecuado o un manejo incorrecto.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincide con el voltaje de la red eléctrica antes de enchufar el aparato.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Antes de limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.
- El aparato no se desconecta completamente de la fuente de alimentación, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos

de tipo residencial;

- Entornos tipo bed and breakfast;
- Catering y aplicaciones similares no minoristas.
- Evite derramar líquidos sobre el conector



Restricciones de uso para evitar lesiones personales

- No coloque ni utilice este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni utilice el aparato ni su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- No sumerja en agua la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, ni la enjuague bajo el grifo.
- Nunca utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Cuando quiera desconectar el enchufe de la toma de corriente, hágalo tirando del enchufe y no del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que sus manos están secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el dispositivo con las manos mojadas, en suelos húmedos o cuando el ambiente sea húmedo, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Mientras utilice el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni aplastado.
- No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica.
- Tenga cuidado al manipular aparatos eléctricos, ya que la superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso. Cualquier uso indebido puede causar lesiones al usuario y dañar el aparato.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, utilice el asa o guantes.
- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua u otro líquido. En caso de que el aparato caiga al agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si hay signos visibles de daños o si tiene una fuga.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso

de que el cable esté dañado, solo el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar deben sustituirlo para evitar peligros.

- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si ha sido dañado de alguna manera, devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.



Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y ancianos

- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.



Instrucciones a seguir al utilizar el aparato

- Mantenga las manos y la cara alejadas de la perilla de VENTILACIÓN al liberar la presión. Utilícelo siempre en un área bien ventilada.
- Mientras la olla esté en funcionamiento, no retire nunca la tapa. Se debe tener mucho cuidado después de cocinar al retirar la tapa, ya que pueden producirse quemaduras graves por la liberación de vapor. Asegúrese siempre de que el vapor se haya liberado por completo. Deje que el aparato se enfríe y utilice siempre guantes de

cocina al desmontar o retirar los accesorios.

- NO utilice esta olla sin la cacerola extraíble colocada en su sitio.
- No intente sacar los alimentos mientras la olla esté enchufada.
- No llene la olla más de 1/2 con alimentos o 2/3 con líquido. No la llene más de la mitad cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción.
- Cuando cocine alimentos, debe utilizar al menos 1 taza (8 oz / 230 ml) de líquido / agua.
- Los alimentos como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos o la pasta, o el ruibarbo no deben cocinarse a presión. Pueden formar espuma o salpicar y bloquear la válvula flotante. Utilice una función de cocción diferente para estos alimentos.
- Si observa humo, apague la olla inmediatamente y desenchúfela de la toma de corriente.
- NO utilice esta unidad para enlatar.
- La olla debe desenchufarse:
 - A. Después de cada uso.
 - B. Si parece estar defectuosa.
 - C. Antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, utilice el asa o guantes.
- Nunca toque la parte interna del aparato mientras esté en uso.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.



ADVERTENCIA: No toque las superficies calientes.

ADVERTENCIA: Este equipo debe utilizarse con PRECAUCIÓN, ya que este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. La superficie de este aparato también es diferente de otras superficies funcionales que pueden producir altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas. El equipo solo debe tocarse por las asas y superficies de agarre previstas con la ayuda de protectores térmicos como guantes o prendas similares. De lo contrario, déjelo enfriar el tiempo suficiente antes de tocar las superficies calientes.

- Los conductos de los reguladores de presión que permiten la salida de vapor deben revisarse periódicamente para asegurarse de que no estén obstruidos.
- El aparato no debe sumergirse para su limpieza; el conector debe retirarse en caso de que sea necesario limpiarlo a fondo con agua.
- El aparato debe secarse bien antes de volver a utilizarlo.
- Asegúrese de que el elemento calefactor, el sensor de temperatura y la olla estén limpios y secos antes de conectar el enchufe a la

toma de corriente.

- No coloque ningún objeto pesado en la válvula limitadora de presión.
- Después de cocinar, asegúrese de apagar el aparato antes de abrir la tapa.
- No utilice cucharas metálicas ni espátulas para retirar los alimentos o limpiar la olla, para evitar rayar el revestimiento antiadherente. Se recomienda utilizar cucharas de madera o silicona.
- El tiempo de mantenimiento del calor no debe ser superior a 6 horas, para no influir en el efecto de cocción.
- Asegúrese de sujetarla por el asa en caso de que necesite mover la olla de un lugar a otro.
- No abra la tapa a la fuerza si la válvula flotante se ha caído.
- El cuerpo exterior y el acero inoxidable están calientes después de cocinar, asegúrese de no tocarlos para evitar cualquier tipo de quemadura.
- No coloque la olla interior directamente sobre la encimera de la cocina, utilícela solo con la olla exterior.
- No exponga la olla a altas temperaturas y no la coloque directamente sobre la encimera de la cocina.
- No toque ni sujete la olla, ya que la superficie exterior está caliente. No la mueva mientras esté en funcionamiento.
- Para evitar una sobrecarga del circuito cuando utilice este producto, no ponga en funcionamiento otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- Este producto se suministra con un cable de alimentación corto. No se recomienda utilizar un cable alargador con este producto, pero si es necesario utilizarlo:
 - La potencia eléctrica marcada del cable debe ser al menos tan grande como la del producto.
 - Coloque el cable de extensión de manera que no cuelgue donde se pueda tropezar o tirar involuntariamente.
- Si se cubre la unidad con materiales inflamables, como cortinas, ropa, etc., puede producirse un incendio. No cubra la unidad.
- Conecte el cable de alimentación a la unidad y, a continuación, enchúfelo a la toma de corriente.
- Utilice únicamente el cable de alimentación incluido.
- Mantenga el cable de alimentación y el enchufe siempre limpios y secos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	Frecuencia	Potencia	Capacidad
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Este producto cumple con el reglamento de la UE 2023/826 bajo la directiva 2009/125 EC sobre los requisitos de diseño ecológico.

Consumo de energía en modo apagado: 0,0

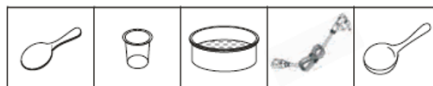
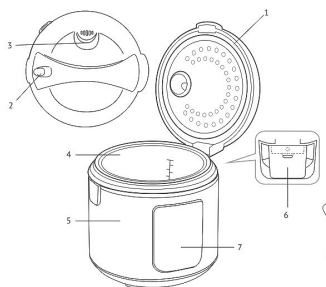
Consumo de energía en modo de espera: 0,5 W

Tiempo después del cual el producto entra en modo apagado: 0 min

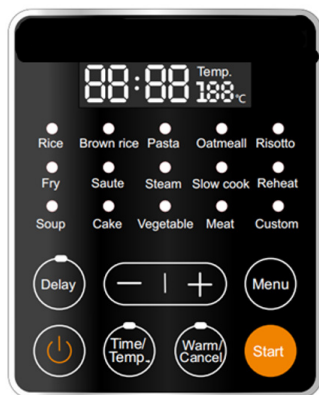
Accesorios: recipiente de 5L con revestimiento cerámico, recipiente para vapor, taza medidora, cuchara, cucharón, cable de alimentación.

4. DESCRIPCIÓN DE PIEZAS

1. Tapa
2. Botón de liberación de la tapa
3. Válvula de vapor extraíble
4. Cuenco con revestimiento cerámico
5. Cuerpo
6. Colector de condensación
7. Panel de control
8. Recipiente para vapor
9. Vaso medidor
10. Cuchara
11. Cuchara
12. Cable de alimentación



5. PANEL DE CONTROL



- 1. Pantalla digital:** El aparato está equipado con una pantalla digital que muestra el tiempo restante y la temperatura de cocción. Además, con la ayuda de la pantalla digital, podemos configurar el tiempo para retrasar el inicio de la cocción. En condiciones normales, la pantalla solo muestra el tiempo y la temperatura predeterminados de la función de menú seleccionada. Cuando se selecciona un programa de cocción, indica la temperatura y el tiempo de cocción predeterminados. Durante el funcionamiento, el tiempo de cocción cuenta atrás para mostrar el tiempo restante. Si se activa la función de inicio diferido, la pantalla muestra el tiempo de retraso restante y cuenta atrás hasta que el ciclo de cocción comienza automáticamente.
- 2. Funciones del menú:** Este aparato cuenta con 15 funciones de menú preestablecidas diseñadas para proporcionar una cocción cómoda y optimizada para una gran variedad de alimentos. Estas funciones incluyen arroz, arroz integral, pasta, avena, risotto, freír, saltear, cocinar al vapor, cocción lenta, recalentar, sopa, pastel, verduras, carne y función de menú de cocción personalizada. Cada preajuste ajusta automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción predeterminados según el tipo de alimento seleccionado. Los usuarios pueden modificar los ajustes de temperatura y tiempo según sea necesario para adaptarlos a sus preferencias personales.

3. **Función de cocción diferida:** Pulse el botón Menú para seleccionar el programa de cocción deseado. La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado para el programa seleccionado.
 Pulse el botón «Delay» (Retraso). El indicador de retraso se iluminará y el tiempo de retraso predeterminado «00:00» parpadeará en la pantalla.
 Pulse el botón «-» para reducir y el botón «+» para aumentar el tiempo en minutos y horas.
 Pulse el botón «Start» en un plazo de 2 segundos para confirmar el ajuste de la cocción diferida. El tiempo de retraso comenzará a contar hacia atrás en minutos. Cuando la cuenta atrás llegue a «00:00», el aparato comenzará a cocinar automáticamente.
Nota: El tiempo de retraso es el tiempo que transcurre antes de que comience la cocción. Por ejemplo, si la hora actual es las 14:00 y desea que la cocción comience a las 17:00, ajuste el tiempo de retraso a 03:00.
 El intervalo de tiempo de retraso es de 00:00 a 24:00.
 Los incrementos de ajuste de tiempo son de 1 hora para las horas y de 5 minutos para los minutos.

4. Botones «-» y «+»:

Los botones «-» y «+» se utilizan para ajustar parámetros como el tiempo de cocción, la temperatura y el tiempo de inicio del retraso.

- Pulse el botón «-» para disminuir el valor seleccionado.
 - Pulse el botón «+» para aumentar el valor seleccionado.
- Cuando se selecciona un ajuste y parpadea en la pantalla, utilice estos botones para realizar el ajuste deseado. Mantenga pulsado cualquiera de los botones para cambiar el valor más rápidamente.

Ajuste del tiempo de cocción

1. Pulse el botón Menú para seleccionar el programa de cocción deseado. La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado.
2. Pulse una vez el botón «Time/Temp.» (Tiempo/Temperatura). El tiempo de cocción predeterminado parpadeará en la pantalla. Pulse el botón «-» o «+» para disminuir o aumentar el tiempo de cocción según sea necesario.
3. Pulse el botón «Start» en un plazo de 2 segundos para confirmar la configuración e iniciar el proceso de cocción.

Ajuste de la temperatura de cocción

1. Pulse el botón Menú para seleccionar el programa de cocción deseado. La pantalla mostrará la temperatura de cocción predeterminada junto con el tiempo de cocción predeterminado.
2. Pulse dos veces el botón «Time/Temp.» (Tiempo/Temperatura). La temperatura de cocción predeterminada comenzará a parpadear. Pulse el botón «-» para disminuir la temperatura o el botón «+» para aumentarla.
3. Pulse el botón «Start» en un plazo de 2 segundos para confirmar la configuración e iniciar el proceso de cocción.

5. Función del botón «Time/Temp.»

El botón «Time/Temp.» se utiliza para seleccionar y ajustar el tiempo o la temperatura de cocción.

- Pulse una vez el botón «Time/Temp.» para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción predeterminado parpadeará en la pantalla, lo que permitirá ajustarlo con los botones «-» y «+».
 - Pulse dos veces el botón «Time/Temp.» (Tiempo/Temperatura) para ajustar la temperatura de cocción predeterminada. La temperatura comenzará a parpadear en la pantalla, lo que le permitirá ajustarla con los botones «-» y «+».
- Después de realizar el ajuste deseado, pulse el botón «Start» para confirmar la configuración.

6. Función del botón Warm/Cancel (Calentar/Cancelar)

El botón «Warm / Cancel» (Calentar/Cancelar) tiene dos funciones:

1. Función de calentamiento:

- Pulse el botón «Warm» (Calentar) para activar el modo de mantenimiento del calor después de la cocción.
- El aparato mantendrá la temperatura establecida para mantener la comida caliente hasta que esté listo para servirla.
- La luz indicadora señalará que la función de calentamiento está activa.

2. Función Cancelar:

- Mantenga pulsado el botón «Cancelar» para detener la operación actual o el programa de cocción.
- Esto restablecerá el aparato al modo de espera, lo que le permitirá seleccionar un nuevo programa o ajustar la configuración.
- Con la ayuda de este botón, podemos cancelar la función de mantenimiento del calor.

7. Función del botón «Menú»

El botón «Menú» se utiliza para seleccionar el programa de cocción deseado entre las 15 funciones preestablecidas del aparato.

- Pulse el botón «Menú» repetidamente para recorrer los programas disponibles. El programa seleccionado aparecerá en la pantalla junto con su tiempo y temperatura de cocción predeterminados.
- Una vez que se muestre el programa deseado, puede ajustar el tiempo de cocción o la temperatura utilizando el botón «Time/Temp.» y los botones «-» / «+», o configurar un inicio diferido si es necesario.

8. Botón de encendido:

- El botón «Power» (Encendido) se utiliza para encender o apagar el aparato.
- Pulse una vez el botón «Power» para encender el aparato. La pantalla se iluminará y mostrará la pantalla de espera con «- -».
- Pulse de nuevo el botón «Power» para apagar el aparato. Todas las operaciones en curso se detendrán y la pantalla se apagará.

9. Botón de inicio: Función del botón de inicio

El botón «Inicio» se utiliza para iniciar el programa de cocción seleccionado o confirmar los ajustes.

- Después de seleccionar un programa de cocción y ajustar el tiempo de cocción, la temperatura o el inicio diferido, pulse el botón «Inicio» para iniciar la operación.
- Para la función de inicio diferido, al pulsar «Inicio» en un plazo de 2 segundos se confirma el tiempo de retraso y el aparato comenzará a cocinar automáticamente cuando la cuenta atrás llegue a cero.

6. TABLA DE COCCIÓN:

Menú	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo de cocción Rango/ Paso	Cocción predeterminada Temperatura	Rango de temperatura de cocción / Paso	Rango del temporizador de retraso
Arroz	55 minutos	00:05. ~03:00/ 5 minutos.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Arroz integral	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Pasta	8 minutos	00:05 ~ 01:00 / 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Copos de avena	20 minutos	00:05. ~03:00/ 5 minutos.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Risotto	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Freír	25 minutos	00:05 ~ 01:00/ 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Saltear	20 min	00:05 ~ 01:00/ 5 min	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Vapor	30 minutos	00:05 ~ 03:00/5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Cocción lenta	120 minutos	00:05 ~ 12:00 / 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Recalentar	25 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Sopa	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Pastel	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Verduras	30 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Carne	50 minutos	00:05 ~ 03:00 / 5 minutos	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Personalizado	30 minutos	00:05 ~ 12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

NOTA:

El inicio diferido de la cocción está disponible en todas las funciones del menú, excepto en las funciones freír, pasta y saltear. el tiempo máximo de inicio diferido de la cocción es de 24 horas. La función de mantenimiento en caliente está disponible en todas las funciones del menú, excepto en las funciones yogur, pasta y cocción rápida. el tiempo máximo de mantenimiento en caliente es de 12 horas para todas las funciones del menú.

7. INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque con cuidado el aparato y sus componentes de la caja. Retire todos los materiales de embalaje y las pegatinas promocionales.
2. Deje que el aparato repose a temperatura ambiente durante al menos dos horas si se ha almacenado o transportado a bajas temperaturas antes de su uso.
3. Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo y lave el recipiente con agua tibia y jabón, luego séquelo bien.
4. En el primer uso, es posible que se perciba un ligero olor, lo cual es normal y no indica ningún defecto. En tal caso, limpie el aparato a fondo.
5. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y seca para que el vapor que sale por debajo de la tapa no dañe el papel pintado, los dispositivos electrónicos o los materiales sensibles al calor y la humedad.
6. Antes de utilizarlo, asegúrese de que el aparato y el recipiente no presenten daños visibles, astillas u otros defectos. Asegúrese de que no haya objetos extraños entre el recipiente y la resistencia.
7. Advertencia: No utilice el aparato sin el recipiente colocado o con el recipiente vacío, ya que esto podría provocar un sobrecalentamiento crítico o dañar el revestimiento antiadherente. Añada una pequeña cantidad de aceite vegetal al recipiente antes de freír.
8. Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente con conexión a tierra; el uso de tomas de corriente sin conexión a tierra puede provocar riesgos eléctricos.

FUNCIONAMIENTO

ASEGÚRESE DE QUE:

- El exterior de la olla interior debe estar limpio, especialmente la base; asegúrese de que no haya nada entre la olla interior y la placa calefactora.
- Coloque la olla interior en el cuerpo adecuado.
- Gire la olla interior y asegúrese de que la parte inferior de la olla interior, la placa calefactora y los sensores tengan un buen contacto.
- Cierre la tapa superior.
- Conecte la electricidad.
- No conecte la electricidad si no ha completado los pasos anteriores.

1. FUNCIONAMIENTO ESTÁNDAR

Pulse el botón «Menú» hasta que el indicador del programa deseado parpadee en la pantalla y, a continuación, pulse el botón «Inicio» durante 2 segundos para comenzar la cocción. La pantalla mostrará el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados. El tiempo comenzará a contar hacia atrás. Una vez finalizada la cocción, la olla emitirá una señal acústica y las unidades entrarán automáticamente en modo de mantenimiento del calor. La pantalla mostrará y calculará el tiempo de mantenimiento del calor. El indicador de mantenimiento del calor del botón permanecerá encendido.

Si selecciona un programa sin pulsar el botón «Inicio» para confirmar, la olla entrará en modo de espera en 10 segundos.

2. AJUSTAR EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

- 1) Pulse el botón de menú para seleccionar el programa que desee. La pantalla muestra el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados.
- 2) Pulse el botón «Time/Temp.» (Tiempo/Temperatura) y el tiempo de cocción predeterminado en la pantalla comenzará a parpadear. Pulse los botones - y + para ajustar el tiempo de cocción.
- 3) De la misma manera podemos ajustar la temperatura.
- 4) Para ajustar la temperatura, pulse dos veces el botón «Time/Temp.» y la temperatura de

cocción predeterminada comenzará a parpadear. Pulse el botón «-» para reducirla y «+» para aumentarla.

- 5) Por último, pulse el botón «Start» durante 2 segundos para confirmar e iniciar el proceso de cocción.

3. PREAJUSTE DE TRES FUNCIONES

Pulse el botón de menú para seleccionar el programa que desee. Puede pulsar el botón «Time/Temp.» para ajustar el tiempo de cocción; pulse el botón «Time/Temp.» dos veces para ajustar la temperatura de cocción y pulse «Delay timer» para ajustar la hora de inicio diferido al mismo tiempo. De esta manera, puede ajustar el tiempo de cocción, la temperatura y el tiempo de retraso en diferentes secuencias.

4. CÓMO AJUSTAR EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA DE COCCIÓN CUANDO LA OLLA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.

Cuando la olla está en modo de funcionamiento, se enciende el programa correspondiente. La pantalla muestra el tiempo de cocción y el tiempo de cocción comienza a contar hacia atrás. Para ajustar el tiempo y la temperatura, pulse el botón «Time/Temp.» (Tiempo/Temperatura). El tiempo de cocción predeterminado parpadeará en la pantalla. Pulse los botones «-» y «+» para ajustar el tiempo de cocción, el paso es de 1 hora y 1 minuto. Pulse dos veces el botón «Time/Temp» (Tiempo/Temperatura) y parpadeará la temperatura de cocción predeterminada. Pulse los botones «-» y «+» para ajustar la temperatura de cocción. El ajuste se confirmará automáticamente después de 3 segundos.

5. FUNCIÓN DE MANTENIMIENTO AUTOMÁTICO DEL CALOR:

Una vez finalizada la cocción, todos los programas entrarán automáticamente en modo de mantenimiento en caliente, excepto el de yogur. para cancelar el modo de mantenimiento en caliente, pulse el botón «cancelar» y la unidad saldrá del modo de mantenimiento en caliente, pulse el botón «start» para activar o desactivar automáticamente la función de mantenimiento en caliente.

la temperatura para mantener caliente es de 60°C.

Cuando la olla está en modo de espera, la pantalla muestra «----». pulse el botón «cancelar/ calentar» en 2 segundos y la unidad entrará en modo de mantenimiento del calor. tiene un tiempo de mantenimiento del calor de 24 horas.

6. CANCELAR:

Pulse el botón «Cancelar» durante 2 segundos para cancelar cualquier operación incorrecta y el MULTI CHEF entrará en modo de espera.

NOTA: Si no se introduce comida en la olla después de 5 minutos, el zumbador emitirá un aviso cada 30 segundos 5 veces, y si el usuario no puede introducir la comida, la olla finalizará el programa automáticamente.

Mantenga pulsado el botón de encendido para apagar la olla.

8. CONSEJOS DE COCINA

Recomendaciones generales

- **Cocción al vapor de verduras y otros alimentos:** Vierta 500-600 ml de agua en el recipiente. Coloque el recipiente para cocción al vapor dentro del recipiente. Mida y prepare los ingredientes según la receta y, a continuación, distribúyalos uniformemente en el recipiente para cocinar al vapor.
- **Gachas a base de leche:** utilice leche pasteurizada desnatada o diluya la leche entera con agua potable en una proporción de 1:1. Engrase el recipiente con mantequilla antes de cocinar. Respete las proporciones indicadas en la receta y ajuste las cantidades de los ingredientes de forma proporcional si es necesario.
- **Alimentos que hacen espuma (por ejemplo, pasta, albóndigas):** algunos alimentos pueden generar espuma durante la cocción. Para evitar que la espuma se derrame, no cierre la tapa durante varios minutos después de añadir estos alimentos al agua hirviendo.
- **Horneado de pan, pasteles y yogur:** Asegúrese de que los ingredientes iniciales no ocupen más de la mitad del volumen del recipiente.
- **Fermentación de la masa:** no abra la tapa durante las fases de fermentación de la masa para mantener la calidad del producto horneado.
- **Freír:** Coloque los alimentos en aceite precalentado. Utilice solo aceites vegetales refinados para freír y cocine con la tapa abierta. Tenga cuidado, ya que el aceite se calienta mucho.
- Utilice guantes de cocina y evite inclinarse sobre el aparato para evitar quemaduras. Evite reutilizar el mismo aceite para freír varias veces.
- **Repetir la fritura:** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de comenzar otra sesión de fritura.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Antes de limpiar, asegúrese de que el aparato esté desenchufado y se haya enfriado por completo.

Directrices generales y recomendaciones

- **Limpieza inicial:** antes del primer uso y para eliminar los olores de los alimentos después de cocinar, ponga en marcha el aparato durante 15 minutos con medio limón cortado en rodajas en el programa Vapor, llenando el recipiente con 0,5 litros de agua.
 - **Almacenamiento de alimentos:** No guarde agua ni alimentos cocinados en el recipiente durante más de 24 horas. Transfiera los alimentos al frigorífico si es necesario y recalientelos en el aparato más tarde utilizando la función de recalentamiento.
- Importante:** ¡Nunca sumerja el cuerpo del aparato en agua ni lo coloque bajo el grifo! Evite el uso de esponjas abrasivas o productos de limpieza, así como cualquier sustancia químicamente agresiva no destinada a superficies en contacto con alimentos.
- Limpie con cuidado los componentes de goma, ya que cualquier daño o deformación podría provocar un mal funcionamiento del aparato.

Limpieza del exterior del aparato

- Limpie el cuerpo del aparato según sea necesario con un paño suave y húmedo o una esponja. Puede utilizar limpiadores suaves. Para evitar manchas de agua, seque la superficie seca después de limpiarla.

Limpieza del recipiente

- Limpie el recipiente después de cada uso. Puede lavarlo a mano con una esponja suave y jabón para platos o en el lavavajillas, siguiendo las instrucciones del fabricante del lavavajillas.
- Para las manchas difíciles, llene el recipiente con agua tibia y déjelo en remojo antes de lavarlo.
- Seque completamente la superficie exterior del recipiente antes de volver a colocarlo en el aparato.
- No lave la olla interior en el lavavajillas.
- Nunca utilice cepillos duros ni estropajos para limpiar la olla interior, a fin de evitar daños en el revestimiento cerámico.
- Saque la olla interior caliente con guantes de cocina o solo con pinzas, o déjala enfriar antes de sacarla.

- Antes de cocinar, asegúrese de que la olla interior esté en contacto completo con la placa calefactora, girándola.
Nota: El uso regular puede provocar una ligera decoloración del revestimiento antiadherente del recipiente con el paso del tiempo. Esto no afecta al rendimiento y no se considera un defecto.

Limpieza de la válvula de vapor

- La válvula de vapor debe limpiarse después de cada uso. Retire la válvula de vapor, desmóntela, lave todas las piezas con agua, vuelva a montarla y colóquela en el aparato.

Eliminación de la condensación

- Después de cada uso, vacíe el colector de condensación situado en el lado derecho del cuerpo del aparato. Retírelo, vacíelo, lávelo y vuelva a colocarlo. Cualquier exceso de condensación alrededor del recipiente se puede eliminar con una toalla.

Limpieza de la cámara de cocción

Cuando se utiliza correctamente, el riesgo de que entren líquidos o partículas de alimentos en la cámara de cocción es mínimo. Sin embargo, si se produce alguna contaminación, límpiela para evitar fallos de funcionamiento.

Importante: Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y completamente frío antes de limpiar la cámara de cocción.

1. Limpie las paredes de la cámara de cocción, la superficie del disco calefactor y la cubierta del termostato central (situada en el centro del disco calefactor) con una esponja o paño ligeramente húmedo (no mojado). Si se utiliza un producto de limpieza, limpie a fondo cualquier residuo para evitar olores durante el siguiente uso.
2. Retire con cuidado cualquier objeto extraño cerca del termostato con unas pinzas, evitando ejercer presión sobre la cubierta del termostato.
3. Para el disco calefactor, utilice una esponja de dureza media o un cepillo sintético si es necesario.

Nota: El uso regular puede provocar una ligera decoloración del disco calefactor. Esto no indica un mal funcionamiento.

Almacenamiento y transporte

- Antes de almacenar el aparato, limpie y seque bien todas las piezas. Guarde el aparato en un lugar seco y ventilado, lejos de fuentes de calor y de la luz solar directa.
- Durante el transporte y el almacenamiento, evite cualquier impacto mecánico que pueda dañar el aparato o su embalaje. Mantenga el embalaje seco y alejado de líquidos.

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas	Solución
La luz indicadora está apagada	1. No se enciende	1: Compruebe si la olla arrocera está desenchufada
	2. Corte de energía	2: Espere
La placa calefactora no calienta	1: Botón de control de encendido dañado	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico
	2: Fusible dañado	
	3: Placa calefactora dañada	
Arroz poco cocido	1. La capacidad de arroz es incorrecta	La capacidad de arroz y agua debe ajustarse, y debe limitarse entre el máximo y el mínimo.
	2. La proporción de agua y arroz no es adecuada	Ajuste la proporción de agua y arroz
	3. La olla interior está torcida	Gire la olla interior y compruebe el sensor de la «placa calefactora».
	4. Hay algo entre la olla interior y la placa calefactora.	Limpie los restos.
	5. Olla interior deformada	Envíelo al «centro de servicio técnico» o compre uno nuevo.
	6. Placa de control de alimentación principal dañada	Envíelo al «Centro de servicio técnico»
	7. La pieza de control de temperatura principal está dañada	Envíelo al centro de servicio técnico.
Arroz demasiado cocido	1. La olla interior está deformada	Enviar al «Centro de servicio técnico» o comprar uno nuevo.
	2. La placa de control de la alimentación principal está dañada	1. Envíelo al «Centro de reparación».
		2. Envíelo al «Centro de reparación».
	3. La pieza principal de control de temperatura está dañada	3. Dar la vuelta a la olla interior y comprobar el sensor de la «placa calefactora»
	4. Olla interior torcida	
Desbordamiento de las gachas	La capacidad de las gachas es excesiva	Ajustar la capacidad

1. **IMPORTANT:**

- Always read the instruction book carefully before using.
- This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es
- Keep these instructions for future reference.

2. **Safety instructions for the user**

GENERAL PRECAUTIONS General precautions during the use of electrical equipment

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always place the appliance on to the flat an even surface.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the name-plate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- Bed and breakfast type environments;
- Catering and similar non-retail applications.
- Avoid spillage on the connector



Restrictions on use to avoid personal injury

- Do not place or operate this appliance near water sources.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid there is a risk of electric shock.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.
- Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.
- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.



Restrictions on use when used with children and elders

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not allow the children to use the appliance without supervision.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.



Instructions to follow when using the appliance

- Keep hands and face away from the VENT knob when releasing the pressure. Always use in a well-ventilated area. DO NOT cover the pressure valve with anything.
- While the Multi cooker is in operation, never remove the lid. Extreme caution must be taken after cooking while removing the lid as serious burns can occur from the releasing steam. Always make sure the steam has been completely released.

Let the appliance cool down and always use oven mitts while disassembling or removing accessories.

- DO NOT use this Multi cooker without the removable cooking pot in place.
- Do not attempt to dislodge food while the Multi cooker is plugged in
- Do not fill the Multi cooker more than 1/full with food or 2/3 full with liquid. Do not fill more than 1/2 full, while cooking foods that expand during cooking.
- When cooking foods under pressure at least 1 cup (8 oz /230 ml) of liquid / water must be used.
- Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles or pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure. They can foam, froth or sputter and may block the floating valve Use different cooking function for these items
- If smoke is observed, turn the Multi cooker off immediately and unplug it from the power outlet.
- DO NOT use this unit for canning purposes.
- The Multi cooker must be unplugged:
 - A. After each use.
 - B. If it appears to be faulty.
 - C. Before cleaning or maintenance.
- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- Never touch the internal part of the appliance while in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating



WARNING: Do not touch hot surfaces.

WARNING: This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other

functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons. The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time to cool down before touching the hot surfaces.

- The ducts in the pressure regulators allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
- The appliance must not be immersed for cleaning; the connector must be removed in case need to clean thoroughly with water.
- The appliance must be dried well before using again.
- Ensure the heating element, temperature sensor and pot are

clean and dried before connecting the plug to the power socket.

- On the pressure limiting valve do not add any heavy object.
- After cooking make sure to switch off before opening lid.
- Do not use metallic spoons or scorchers to remove the food or cleaning the pot, to avoid any scratches of non-stick coating. It is recommended to use the wooden or silicone spoons.
- Keeping warm time should not be more than 6 hours, to not to influence cooking effect.
- Make sure to hold it by handle in case need to move the Multi cooker from one place to another.
- Do not open the lid forcibly, if the floating valve fell down.
- The outer body and stainless steel is hot after cooking, make sure not to touch it to avoid any type of scalding.
- Do not place the inner pot directly on to the kitchen hob, only use it with Multi cooker.
- Do not expose the cooker to the high temperatures and place the cooker directly on to the kitchen hob.
- Neither touch or hold the Multi cooker as the outer surface is hot. Do not move it while working.
- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
 - The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
 - Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.
- Fire may occur if the unit is covered with flammable material such as curtains, clothes etc. Do not cover the unit.
- Connect the power cord with unit and then plug into the wall outlet.
- Use only the enclosed power cord.
- Keep the power cord and plug always clean and dry.

CLEANING AND MAINTENANCE

Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces which comes in the contact of food.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Frequency	Power	Capacity
AC 220-240V	50-60Hz	900W	5L

This product complies with EU regulation 2023/826 under directive 2009/125/EC on the Eco design requirements.

Power consumption in off mode: 0.0

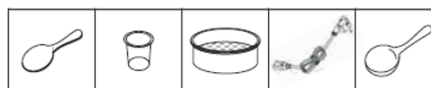
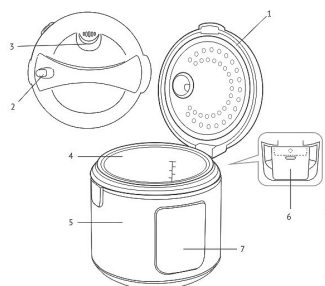
Power consumption in standby mode: 0.5W

Time after which the product enters into off mode: 0 min

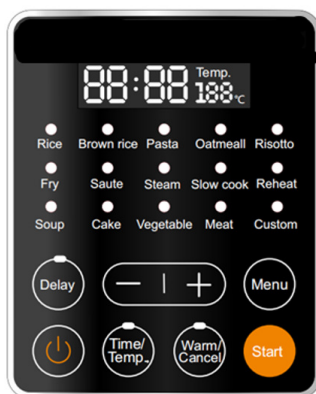
Accessories : Ceramic coated Bowl of 5L, Steam container, Measuring cup, Spoon, Ladle, Power cord.

4. PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Lid Release Button
3. Removable Steam Valve
4. Ceramic coated Bowl
5. Body
6. Condensation Collector
7. Control Panel
8. Steaming Container
9. Measuring Cup
10. Ladle
11. Spoon
12. Power Cord



5. PANEL DE CONTROL



1. **Digital Display:** The appliance is equipped with a digital display that shows the remaining time, cooking temperature. Additionally with the help of digital display we can set time for delay start cooking. Under normal conditions, the display shows only the default time and temperature of selected menu function. When a cooking program is selected, it indicates the default temperature and cooking time. During operation, the cooking time counts down in reverse to show the remaining time. If the delay start function is activated, the display shows the remaining delay time and counts down in reverse until the cooking cycle begins automatically.
2. **Menu functions:** This appliance features 15 preset menu functions designed to provide convenient and optimized cooking for a variety of foods. These functions include Rice, Brown rice, Pasta, Oatmeal, Risotto, Fry, Sauté, Steam, Slow cook, Reheat, Soup, Cake, Vegetable, Meat and Customised cooking menu function. Each preset automatically adjusts the default temperature and cooking time according to the selected food type. Users can modify the temperature and time settings as needed to suit personal preferences.

3. **Delay cooking function:** Press the Menu button to select the desired cooking program. The display will show the default cooking time for the selected program.

Press the “Delay” button. The delay indicator will illuminate, and the default delay time “00:00” will flash on the display.

Press the “-” button to lower and “+” button to increase the time in minutes and hours.

Press the “Start” button within 2 seconds to confirm the delay cooking setting. The delay time will begin counting down in minutes. When the countdown reaches “00:00”, the appliance will start cooking automatically.

Note: The delay time is the amount of time before cooking begins.

For example, if the current time is 14:00 and you want cooking to start at 17:00, set the delay time to 03:00.

The delay time range is from 00:00 to 24:00.

Time adjustment increments are 1 hour for hours and 5 minutes for minutes.

4. **“-” and “+” button:**

The “-” and “+” buttons are used to adjust settings such as cooking time, temperature, and delay start time.

- Press the “-” button to decrease the selected value.
- Press the “+” button to increase the selected value.

When a setting is selected and flashing on the display, use these buttons to make the desired adjustment. Press and hold either button to change the value more quickly.

Adjusting the Cooking Time

1. Press the Menu button to select the desired cooking program. The display will show the default cooking time.
2. Press the “Time/Temp.” button once. The default cooking time will flash on the display. Press the “-” or “+” button to decrease or increase the cooking time as required.
3. Press the “Start” button within 2 seconds to confirm the setting and start the cooking process.

Adjusting the Cooking Temperature

1. Press the Menu button to select the desired cooking program. The display will show the default cooking temperature along with default cooking time.
2. Press the “Time/Temp.” button twice. The default cooking temperature will begin flashing. Press the “-” button to decrease the temperature or the “+” button to increase the temperature.
3. Press the “Start” button within 2 seconds to confirm the setting and start the cooking process.

5. **“Time/Temp.” Button Function**

The “Time/Temp.” button is used to select and adjust the cooking time or cooking temperature.

- Press the “Time/Temp.” button once to adjust the cooking time. The default cooking time will flash on the display, allowing adjustment using the “-” and “+” buttons.
- Press the “Time/Temp.” button twice to adjust the default cooking temperature. The temperature start flashing on the display, allowing adjustment using the “-” and “+” buttons.

After making the desired adjustment, press the “Start” button to confirm the setting.

6. **Warm / Cancel Button Function**

The “Warm / Cancel” button serves two purposes:

1. **Warm Function:**

- Press the “Warm” button to activate the keep-warm mode after cooking.
- The appliance will maintain the set temperature to keep food warm until you are ready to serve.
- The indicator light will indicate that the warm function is active.

2. **Cancel Function:**

- Press and hold the “Cancel” button to stop the current operation or cooking program.
- This will reset the appliance to standby mode, allowing you to select a new program or adjust settings.
- With the help of this button, we can cancel the keep warm function.

7. Menu Button Function

The "Menu" button is used to select the desired cooking program from the appliance's 15 preset functions.

- Press the "Menu" button repeatedly to cycle through the available programs. The selected program will appear on the display along with its default cooking time and temperature.
- Once the desired program is displayed, you can adjust the cooking time or temperature using the "Time/Temp." button and the "-" / "+" buttons, or set a delay start if needed.

8. Power button:

The "Power" button is used to turn the appliance ON or OFF.

- Press the "Power" button once to switch the appliance ON. The display will light up, showing standby screen with "- -".
- Press the "Power" button again to switch the appliance OFF. All ongoing operations will stop, and the display will turn off.

9. Start button: Start Button Function

The "Start" button is used to begin the selected cooking program or confirm settings.

- After selecting a cooking program and adjusting the cooking time, temperature, or delay start, press the "Start" button to initiate the operation.
- For the Delay Start function, pressing "Start" within 2 seconds confirms the delay time, and the appliance will begin cooking automatically when the countdown reaches zero.

6. COOKING TABLE:

Menu	Default Cooking Time	Cooking time Range /Step	Default Cooking Temperature	Cooking temperature Range / Step	Delay timer Range
Rice	55 minutos	00:05. ~03:00/ 5 Mins.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Brown rice	60 minutos	00:05. ~03:00/ 5 Mins.	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Pasta	8 minutos	00:05. ~01:00/ 1 Min.	100 °C	N/A	N/A
Oatmeal	20 minutos	00:05. ~03:00/ 5 Mins.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Risotto	60 minutos	00:05. ~03:00/ 5 Mins.	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Fry	25 minutos	00:05. ~01:00/ 1 Min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Saute	20 min	00:05. ~01:00/ 5 Mins.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Steam	30 minutos	00:05. ~03:00/ 5 Mins.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Slow cook	120 minutos	00:05. ~12:00 / 5 Mins.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Reheat	25 minutos	00:05. ~03:00/ 5 Mins.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Soup	60 minutos	00:05. ~03:00/ 5 Mins.	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Cake	60 minutos	00:05. ~03:00/ 5 Mins.	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Vegetable	30 minutos	00:05. ~03:00/ 5 Mins.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Meat	50 minutos	00:05. ~03:00/ 5 Mins.	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Custom	30 minutos	00:05. ~12:00 / 1 Min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

NOTE:

Delayed start cooking is available in all the menu functions except, Fry, Pasta and Sauté menu function. Max. delayed start cooking time is 24 hrs.

Keep warm function is available in all the menu functions except yogurt, Pasta and Express cooking. Max. keep warm time is 12 hrs for all the menu functions.

7. INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST USE

1. Carefully remove the appliance and its components from the box. Remove all packaging materials and promotional stickers.
2. Allow the appliance to sit at room temperature for at least two hours if it was stored or transported at low temperatures before use.
3. Wipe the appliance's body with a damp cloth and wash the bowl with warm soapy water, then dry it thoroughly.
4. On initial use, there may be a slight odour, which is normal and does not indicate a defect. In this case, clean the appliance thoroughly.
5. Place the appliance on a flat, stable, and dry surface so that the steam venting from under the lid does not damage wallpaper, electronic devices, or materials sensitive to heat and moisture.
6. Before use, ensure the appliance and bowl have no visible damage, chips, or other defects. Ensure there are no foreign objects between the bowl and the heating element.
7. Warning: Do not operate the appliance without the bowl in place or with an empty bowl, as this may cause critical overheating or damage the non-stick coating. Add a small amount of vegetable oil to the bowl before frying.
8. Only connect the appliance to grounded outlets; using ungrounded outlets can result in electrical hazards

OPERATION

MAKE SURE:

- The outside of inner pot should be clean, especially the base, ensure there is nothing between inner pot and heating plate.
- Put inner pot in the body suitable.
- Turning inner pot, ensure the bottom of inner pot and heating plate and sensors have good contacts.
- Close the top lid.
- Connect the electricity
- Don't connect the electricity if you haven't finished the above steps.

1. STANDARD OPERATION

Press Menu button till the indicator of the programme you wanted flashes in the display, and then Press the button" start "2 seconds to start cooking. The display will show default cooking time and Temperature. Time starts counting down. Once cooking finishes, the cooker emits sound signal and units enter keeping warm mode automatically, the display shows and calculates the keep warm time. The indicator of keep warm on the button will remain on.

If you select programme without Pressing "Start" button to confirm, the cooker will enter into standby mode in 10 seconds.

2. Adjust cooking time and temperature

- 1) Press menu button to select the programme you want. The display shows the default cooking time and temperature.
- 2) Press the button "Time/Temp.", the default cooking time in the display will start flashing. Press - and + button to adjust cooking time.
- 3) Same way we can adjust the temperature.
- 4) to adjust the temperature, press the button "Time/Temp." twice and default cooking temperature begin flashing, Press the button "-" to reduce and "+" to increase the cooking temperature.
- 5) Finally, Press "Start" button in 2 second to confirm and begin the cooking process.

3. THREE-PLAY PRESET

Press menu button to select the programme you wanted, you can Press the button "Time/Temp." to adjust cooking time; Press the button "Time/Temp." twice to adjust cooking temperature and press "Delay timer" to set the delay start time at the same time. This way you can set cooking time, temperature and delay time in different sequence.

4. HOW TO ADJUST THE COOKING TIME AND TEMPERATURE WHEN THE COOKER IS WORKING.

When the cooker is in working mode, the corresponding programme lights on. The display show cooking time and the cooking time starts count down in reverse. To adjust the time and temperature press "Time/Temp." button, the default cooking time will flash in the display, Press the buttons "-" and "+" to adjust cooking time, the step is 1 hour and 1 minute; Press the "Time/Temp." button twice, the default cooking temperature will flash, Press the buttons "-" and "+" to adjust cooking temperature. The setting will confirm automatically after 3 seconds.

5. AUTOMATICALLY KEEP WARM FUNCTION:

After finishing the cooking, all the programmes will enter in keep warm mode automatically except yoghurt. To cancel keep warm mode press cancel button and unit come out of the keep warm mode.

Press "Start" button, you can on and off automatically keep warm function.

The temperature for keeping warm is 60 °C.

When the cooker is in standby model, the display shows "----". Press "Cancel/Warm" button in 2 seconds, the unit will enter keep warm model. It has 24 hours keep warm time.

6. CANCEL:

Press "Cancel" button for 2 seconds to cancel any incorrect operation, the MULTI CHEF will enter into standby mode.

NOTE: If you don't put food into the cooker after 5 minutes, every 30 seconds buzzer send a reminder 5 times, and if user unable to put the food, then the cooker will finish the programme automatically.

Long press the power button to power off the cooker.

8. COOKING TIPS

General Recommendations

- **Steaming Vegetables and Other Foods:** Pour 500–600 ml of water into the bowl. Place the steaming container inside the bowl. Measure and prepare ingredients as per the recipe, then spread them evenly in the steaming container.
- **Milk-Based Porridges:** Use low-fat pasteurized milk, or dilute whole milk with drinking water in a 1:1 ratio. Grease the bowl with butter before cooking. Adhere to the proportions as per recipe and adjust ingredient quantities proportionally if needed.
- **Foaming Foods (e.g., Pasta, Dumplings):** Some foods may generate foam during cooking. To prevent foam from spilling out, do not close the lid for several minutes after adding these foods to boiling water.
- **Baking Bread, Pastries, and Yogurt:** Ensure that initial ingredients do not fill more than half of the bowl's volume.
- **Dough Proofing:** Do not open the lid during dough proofing stages to maintain the quality of the baked product.
- **Frying:** Place foods in preheated oil. Use only refined vegetable oils for frying, and cook with the lid open. Be cautious, as oil becomes extremely hot. Use kitchen mitts and avoid leaning over the device to prevent burns. Avoid reusing the same oil for frying multiple times.
- **Repeat Frying:** Allow the appliance to cool completely before starting another frying session.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Before cleaning, ensure the appliance is unplugged and has completely cool down.

General Guidelines and Recommendations

- **Initial Cleaning:** Before first use and to remove food odors after cooking, run the appliance for 15 minutes with half a sliced lemon in the Steam program, filling the bowl with 0.5 liters of water.
- **Food Storage:** Do not store water or cooked food in the bowl for more than 24 hours. Transfer food to the refrigerator if needed and reheat in the appliance later using the reheat function. Important: Never immerse the appliance body in water or place it under running water! Avoid using abrasive sponges or cleaning agents, as well as any chemically aggressive substances not intended for food-contact surfaces.
- Be gentle when cleaning rubber components, as damage or deformation may cause the appliance to malfunction.

Cleaning the Appliance Exterior

- Clean the body of the appliance as needed with a soft, damp cloth or sponge. You may use mild cleaners. To prevent water spots, wipe the surface dry after cleaning.

Cleaning the Bowl

- Clean the bowl after each use. You may wash it by hand with a soft sponge and dish soap or in the dishwasher, following dishwasher manufacturer instructions.
 - For tough stains, fill the bowl with warm water and let it soak before washing.
 - Dry the outer surface of the bowl completely before placing it back in the appliance.
 - Do not wash the inner pot in dishwasher machine.
 - Never use hard brushes, scrubs to clean the inner pot to avoid damage of the ceramic coating.
 - Take the hot inner pot out with kitchen gloves or clip only or let it cool down before taking it out.
 - Before cooking make sure the inner pot is in full contact with the heating plate, by turning round.
- Note:** Regular use may cause slight discoloration of the bowl's non-stick coating over time. This does not affect performance and is not considered a defect.

Cleaning the Steam Valve

- The steam valve should be cleaned after each use. Remove the steam valve, disassemble it, wash all parts with water, reassemble, and replace it in the appliance.

Condensation Removal

- After each use, empty the condensation collector located on the right side of the appliance body. Remove, empty, wash, and replace it. Any excess condensation around the bowl can be removed with a towel.

Cleaning the Cooking Chamber

When properly used, the risk of liquid or food particles entering the cooking chamber is minimal. However, if contamination occurs, clean it to avoid malfunctions.

Important: Ensure the appliance is unplugged and fully cooled before cleaning the cooking chamber.

1. Clean the cooking chamber walls, heating disc surface, and the central thermostat cover (located in the middle of the heating disc) with a slightly damp (not wet) sponge or cloth. If a cleaning agent is used, thoroughly wipe away any residue to avoid odours during the next use.
2. Remove any foreign objects near the thermostat carefully with tweezers, avoiding pressure on the thermostat cover.
3. For the heating disc, use a medium-soft sponge or synthetic brush if needed.

Note: Regular use may lead to slight discoloration of the heating disc. This does not indicate a malfunction.

Storage and Transportation

- Before storing the appliance, clean and thoroughly dry all parts. Store the appliance in a dry, ventilated area, away from heat sources and direct sunlight.
- During transport and storage, avoid any mechanical impacts that could damage the appliance or its packaging. Keep the packaging dry and away from liquids.

10. TROUBLE SHOOTING

Problem	Causes	Solution
Indicator light is off	1.Power doesn't switch on	1: Check rice cooker if unplugged
	2. 'Power cut	2: Wait
Heating plate doesn't heat	1: Power control button damaged	Contact Service Centre
	2: Fuse damaged	
	3: Heating plate damaged	
Rice under-cooked	1.Capacity of rice is incorrect	Capacity of rice and water should be adjusted, should be limited between highest and lowest.
	2.The proportion of water and rice is not suitable	Adjust the proportion of water and rice
	3.Inner pot obliques	Turn round inner pot, check sensor of 'heating plate'
	4. Something between inner pot and heating plate	Clean up the sundries
	5. Inner pot deformed	Send to 'Service Centre' or buy a new one.
	6. Main Power control plate damaged	Send to 'Service Centre'
	7. Main temperature control part is damaged	Send to Service Centre
Rice Over cooked	1.Inner pot deformed	Send to 'Service Centre' or buy a new one.
	2. Main Power control plate damaged	1.Send to 'Repair Service Centre
		2.Send to 'Repair Service Centre'
	3. Main temperature control part damaged	3. Turn round inner pot, check sensor of 'heating plate'
	4 .Inner pot obliques	
Porridge Overflow	Capacity of porridge is excessive	Adjust the Capacity

1. **IMPORTANT:**

- Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www.sogo.es.
- Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

2. **Consignes de sécurité pour l'utilisateur**

GENERAL
PRECAUTIONS

Précautions générales lors de l'utilisation d'appareils électriques

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte peut entraîner des problèmes dans l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez-le toujours de la prise de courant et laissez-le refroidir.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le déconnecter complètement, débranchez-le de la prise de courant.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les fermes et les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - Les chambres d'hôtes ;

- Restauration et autres applications similaires non commerciales.
- Éviter les déversements sur le connecteur



Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne pas placer ou faire fonctionner cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, plaques de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords tranchants et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Ne plongez pas le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche du contact mural, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.
- Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'atmosphère est humide, car il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou écrasé.
- Ne laissez pas l'unité motrice, le cordon ou la fiche se mouiller pour éviter tout risque d'électrocution.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez des appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation. Toute mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles pour l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les gants.
- N'immergez jamais l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le immédiatement et faites-le réparer par un agent de service agréé avant de le réutiliser.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il y a une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.

Si le cordon est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.



Restrictions d'utilisation en présence d'enfants et de personnes âgées

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
 - Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
 - Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

- Éloignez vos mains et votre visage du bouton VENTILATION lorsque vous relâchez la pression. Utilisez toujours l'appareil dans un endroit bien ventilé. **NE COUVREZ JAMAIS** la soupape de pression.
- Ne jamais retirer le couvercle lorsque le multi-cuiseur est en marche. Après la cuisson, il faut être extrêmement prudent lors du retrait du couvercle, car la vapeur qui s'échappe peut causer de graves brûlures. Toujours s'assurer que la vapeur s'est complètement dissipée. Laisser l'appareil refroidir et

toujours utiliser des gants de cuisine pour démonter ou retirer les accessoires.

- NE PAS utiliser ce multi-cuiseur sans le récipient amovible en place.
- Ne tentez pas de déloger les aliments lorsque le multi-cuiseur est branché.
- Ne remplissez pas le multi-cuiseur à plus de 1/plein d'aliments ou 2/3 plein de liquide. Ne le remplissez pas à plus de 1/2 plein, lorsque vous cuisinez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisinez des aliments sous pression, vous devez utiliser au moins 230 ml (1 tasse) de liquide/d'eau.
- Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles ou les pâtes, ou la rhubarbe ne doivent pas être cuits sous pression. Ils peuvent mousser, faire des bulles ou éclabousser et risquent de bloquer la soupape flottante. Utilisez une autre fonction de cuisson pour ces aliments.
- Si de la fumée s'échappe, éteignez immédiatement la cuisinière multi-cuisson et débranchez-la de la prise de courant.
- NE PAS utiliser cet appareil pour la mise en conserve.
- Le Multi Cooker doit être débranché :
 - A. Après chaque utilisation.
 - B. S'il semble défectueux.
 - C. Avant le nettoyage ou l'entretien.
- Ne pas toucher la surface extérieure de l'appareil car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utiliser plutôt la poignée ou des gants.
- Ne jamais toucher la partie interne de l'appareil pendant son utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.



AVERTISSEMENT : Ne touchez pas les surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT : Cet équipement doit être utilisé avec PRÉCAUTION car cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. La surface de cet appareil est également différente des autres surfaces fonctionnelles qui peuvent produire des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes. L'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et surfaces de préhension prévues à cet effet à l'aide de protections thermiques telles que des gants ou des vêtements similaires. Sinon, laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de toucher les surfaces chaudes.

- Les conduits des régulateurs de pression permettant

l'échappement de la vapeur doivent être vérifiés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.

- L'appareil ne doit pas être immergé pour le nettoyage ; le connecteur doit être retiré en cas de nettoyage à l'eau.
- L'appareil doit être bien séché avant d'être réutilisé.
- S'assurer que l'élément chauffant, le capteur de température et la casserole sont propres et secs avant de brancher la fiche dans la prise de courant.
- Ne placez aucun objet lourd sur la soupape de limitation de pression.
- Après la cuisson, veuillez à éteindre l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.
- N'utilisez pas de cuillères métalliques ou de grattoirs pour retirer les aliments ou nettoyer la casserole, afin d'éviter de rayer le revêtement antiadhésif. Il est recommandé d'utiliser des cuillères en bois ou en silicone.
- Le temps de maintien au chaud ne doit pas dépasser 6 heures, afin de ne pas altérer l'effet de cuisson.
- Veuillez à tenir le Multi Cooker par la poignée au cas où vous auriez besoin de le déplacer.
- N'ouvrez pas le couvercle de force si la soupape flottante est tombée.
- Le corps extérieur et l'acier inoxydable sont chauds après la cuisson, veuillez à ne pas les toucher pour éviter tout type de brûlure.
- Ne placez pas le récipient intérieur directement sur la plaque de cuisson, utilisez-le uniquement avec le Multi Cooker.
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées et ne le placez pas directement sur la plaque de cuisson.
- Ne touchez pas et ne tenez pas le Multi Cooker car la surface extérieure est chaude. Ne le déplacez pas pendant que vous travaillez.
- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, n'utilisez pas d'autre appareil à forte puissance sur le même circuit électrique.
- Ce produit est fourni avec un cordon d'alimentation court. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si vous devez en utiliser une :
 - La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins égale à celle du produit.
 - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas à un endroit où elle pourrait faire trébucher ou être tirée involontairement.
- Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert d'un matériau inflammable tel que des rideaux, des vêtements, etc. Ne recouvrez pas l'appareil.
- Branchez le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez-le à

la prise murale.

- Utilisez uniquement le cordon d'alimentation fourni.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation et la fiche soient toujours propres et secs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez vous reporter à la section relative au nettoyage et à l'entretien pour plus de détails sur la manière de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	Fréquence	Puissance	Capacité
CA 220-240 V	50-60Hz	900W	5L

Ce produit est conforme au règlement UE 2023/826 en vertu de la directive 2009/125 CE sur les exigences d'écoconception.

Consommation électrique en mode arrêt : 0,0

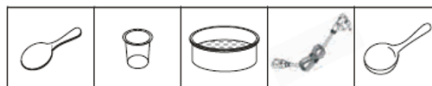
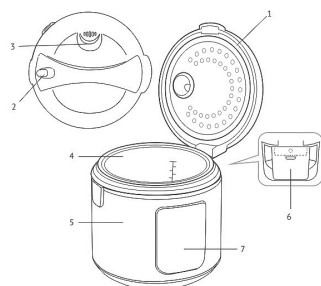
Consommation électrique en mode veille : 0,5 W

Délai après lequel le produit passe en mode arrêt : 0 min

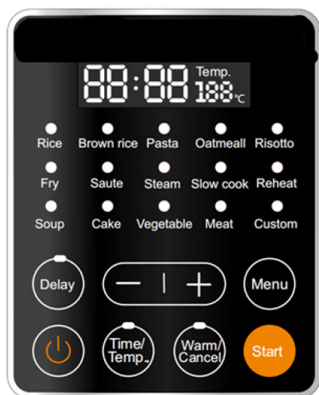
Accessoires : Bol de 5L avec revêtement céramique, récipient à vapeur, tasse à mesurer, cuillère, louche, cordon d'alimentation.

4. DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Bouton d'ouverture du couvercle
3. Soupape de vapeur amovible
4. Bol à revêtement céramique
5. Corps
6. Collecteur de condensation
7. Panneau de commande
8. Réservoir à vapeur
9. Verre doseur
10. Cuillère
11. Cuillère
12. Cordon d'alimentation



5. PANNEAU DE COMMANDE



1. **Affichage numérique** : l'appareil est équipé d'un affichage numérique qui indique le temps restant et la température de cuisson. De plus, l'affichage numérique permet de régler le temps de démarrage différé de la cuisson. Dans des conditions normales, l'affichage indique uniquement le temps et la température par défaut de la fonction de menu sélectionnée. Lorsqu'un programme de cuisson est sélectionné, il indique la température et le temps de cuisson par défaut. Pendant le fonctionnement, le temps de cuisson défile à rebours pour indiquer le temps restant. Si la fonction de démarrage différé est activée, l'affichage indique le temps restant et défile à rebours jusqu'à ce que le cycle de cuisson commence automatiquement.
2. **Fonctions du menu** : Cet appareil dispose de 15 fonctions de menu préréglées conçues pour offrir une cuisson pratique et optimisée pour une grande variété d'aliments. Ces fonctions comprennent les fonctions suivantes : riz, riz brun, pâtes, flocons d'avoine, risotto, friture, sauté, vapeur, cuisson lente, réchauffage, soupe, gâteau, légumes, viande et menu de cuisson personnalisé. Chaque préréglage ajuste automatiquement la température et le temps de cuisson par défaut en fonction du type d'aliment sélectionné. Les utilisateurs peuvent modifier les réglages de température et de temps selon leurs préférences personnelles.

3. **Fonction de cuisson différée** : Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme de cuisson souhaité. L'écran affiche le temps de cuisson par défaut pour le programme sélectionné. Appuyez sur le bouton « Delay » (Délai). L'indicateur de délai s'allume et le délai par défaut « 00:00 » clignote à l'écran. Appuyez sur le bouton « - » pour diminuer et sur le bouton « + » pour augmenter le temps en minutes et en heures. Appuyez sur le bouton « Start » dans les 2 secondes pour confirmer le réglage de la cuisson différée. Le compte à rebours du délai commencera en minutes. Lorsque le compte à rebours atteint « 00:00 », l'appareil commence automatiquement la cuisson. Remarque : le délai correspond au temps qui s'écoule avant le début de la cuisson. Par exemple, si l'heure actuelle est 14h00 et que vous souhaitez que la cuisson commence à 17h00, réglez le délai sur 03:00. Le délai peut être réglé entre 00:00 et 24:00. Les incréments de réglage de l'heure sont de 1 heure pour les heures et de 5 minutes pour les minutes.
4. Boutons « - » et « + » : Les boutons « - » et « + » permettent de régler les paramètres tels que la durée de cuisson, la température et l'heure de démarrage différé.
 - Appuyez sur le bouton « - » pour diminuer la valeur sélectionnée.
 - Appuyez sur le bouton « + » pour augmenter la valeur sélectionnée.
 Lorsqu'un paramètre est sélectionné et clignote à l'écran, utilisez ces boutons pour effectuer le réglage souhaité. Appuyez sur l'un des boutons et maintenez-le enfoncé pour modifier la valeur plus rapidement.

Réglage du temps de cuisson

1. Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme de cuisson souhaité. L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
2. Appuyez une fois sur le bouton « Time/Temp. » (Temps/Température). Le temps de cuisson par défaut clignotera à l'écran. Appuyez sur le bouton « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter le temps de cuisson selon vos besoins.
3. Appuyez sur le bouton « Start » dans les 2 secondes pour confirmer le réglage et démarrer le processus de cuisson.

Réglage de la température de cuisson

1. Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme de cuisson souhaité. L'écran affiche la température de cuisson par défaut ainsi que le temps de cuisson par défaut.
 2. Appuyez deux fois sur le bouton « Time/Temp. » (Temps/Température). La température de cuisson par défaut commencera à clignoter. Appuyez sur le bouton « - » pour diminuer la température ou sur le bouton « + » pour l'augmenter.
 3. Appuyez sur le bouton « Start » dans les 2 secondes pour confirmer le réglage et démarrer la cuisson.
5. **Fonction du bouton « Time/Temp. »**
Le bouton « Time/Temp. » permet de sélectionner et de régler la durée ou la température de cuisson.
 - Appuyez une fois sur le bouton « Time/Temp. » (Temps/Température) pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut clignotera à l'écran, ce qui vous permettra de le régler à l'aide des boutons « - » et « + ».
 - Appuyez deux fois sur le bouton « Time/Temp. » pour régler la température de cuisson par défaut. La température commence à clignoter à l'écran, ce qui vous permet de la régler à l'aide des boutons « - » et « + ».
 Une fois le réglage souhaité effectué, appuyez sur le bouton « Start » pour confirmer le réglage.

6. Fonction du bouton Warm / Cancel (Réchauffer / Annuler)

Le bouton « Warm / Cancel » (Réchauffer / Annuler) a deux fonctions :

1. Fonction Réchauffer :

- Appuyez sur le bouton « Warm » pour activer le mode de maintien au chaud après la cuisson.
- L'appareil maintiendra la température réglée pour garder les aliments au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.
- Le voyant lumineux indique que la fonction de maintien au chaud est active.

2. Fonction « Annuler » :

- Appuyez sur le bouton « Annuler » et maintenez-le enfoncé pour arrêter l'opération en cours ou le programme de cuisson.
- L'appareil se remettra alors en mode veille, vous permettant de sélectionner un nouveau programme ou de régler les paramètres.
- À l'aide de ce bouton, nous pouvons annuler la fonction de maintien au chaud.

7. Fonction du bouton Menu

Le bouton « Menu » permet de sélectionner le programme de cuisson souhaité parmi les 15 fonctions pré-réglées de l'appareil.

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton « Menu » pour faire défiler les programmes disponibles. Le programme sélectionné s'affichera à l'écran avec son temps de cuisson et sa température par défaut.
- Une fois le programme souhaité affiché, vous pouvez régler la durée ou la température de cuisson à l'aide du bouton « Time/Temp. » et des boutons « - » / « + », ou régler un démarrage différé si nécessaire.

8. Bouton d'alimentation : Le bouton « Power » (Alimentation) permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

- Appuyez une fois sur le bouton « Power » pour allumer l'appareil. L'écran s'allume et affiche l'écran de veille avec « - - ».
- Appuyez à nouveau sur le bouton « Power » pour éteindre l'appareil. Toutes les opérations en cours s'arrêtent et l'écran s'éteint.

9. Bouton Start : fonction du bouton Start

Le bouton « Start » permet de démarrer le programme de cuisson sélectionné ou de confirmer les réglages.

- Après avoir sélectionné un programme de cuisson et réglé la durée de cuisson, la température ou le démarrage différé, appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer l'opération.
- Pour la fonction de démarrage différé, appuyez sur « Start » dans les 2 secondes pour confirmer le délai, et l'appareil commencera automatiquement la cuisson lorsque le compte à rebours atteindra zéro.

6. TABLEAU DE CUISSON :

Menu	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson Plage / Étape	Cuisson par défaut	Plage / Étape de température de cuisson	Plage de la minuterie de retard
Riz	55 min	00:05. ~03:00/ 5 minutos.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Riz brun	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Pâtes	8 min	00:05 ~ 01:00 / 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Flocons d'avoine	20 min	00:05. ~03:00/ 5 minutos.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Risotto	60 min	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Friture	25 min	00:05 ~ 01:00/ 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Sauter	20 min	00:05 ~ 01:00/ 5 min	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Vapeur	30 min	00:05 ~ 03:00/5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Cuisson lente	120 min	00:05 ~ 12:00 / 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Ré-chauffage	25 min	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Soupe	60 min	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Gâteau	60 min	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Légumes	30 min	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Viande	50 min	00:05 ~ 03:00 / 5 minutos	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Person-nalisé	30 min	00:05 ~ 12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

REMARQUE : La fonction de démarrage différé est disponible dans toutes les fonctions du menu, à l'exception des fonctions « Fry » (Friture), « Pasta » (Pâtes) et « Sauté » (Sauter). La durée maximale du démarrage différé est de 24 heures.

La fonction de maintien au chaud est disponible dans toutes les fonctions du menu, à l'exception des fonctions Yaourt, Pâtes et Cuisson express. La durée maximale de maintien au chaud est de 12 heures pour toutes les fonctions du menu.

7. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez délicatement l'appareil et ses composants de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants promotionnels.
 2. Laissez l'appareil à température ambiante pendant au moins deux heures s'il a été stocké ou transporté à basse température avant utilisation.
 3. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide et lavez le bol à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le soigneusement.
 4. Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager, ce qui est normal et n'indique pas un défaut. Dans ce cas, nettoyez soigneusement l'appareil.
 5. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et sèche afin que la vapeur s'échappant du couvercle n'endommage pas le papier peint, les appareils électroniques ou les matériaux sensibles à la chaleur et à l'humidité.
 6. Avant utilisation, assurez-vous que l'appareil et le bol ne présentent aucun dommage visible, éclat ou autre défaut. Assurez-vous qu'aucun corps étranger ne se trouve entre le bol et l'élément chauffant.
 7. Avertissement : ne faites pas fonctionner l'appareil sans le bol en place ou avec un bol vide, car cela pourrait entraîner une surchauffe critique ou endommager le revêtement antiadhésif. Ajoutez une petite quantité d'huile végétale dans le bol avant de faire frire.
 8. Branchez l'appareil uniquement sur des prises avec mise à la terre ; l'utilisation de prises sans mise à la terre peut entraîner des risques électriques.
- L'extérieur du récipient intérieur doit être propre, en particulier la base. Assurez-vous qu'il n'y a rien entre le récipient intérieur et la plaque chauffante.
 - Placez le récipient intérieur dans le corps de l'appareil.
 - En tournant le récipient intérieur, assurez-vous que le fond du récipient intérieur, la plaque chauffante et les capteurs sont bien en contact.
 - Fermez le couvercle supérieur.
 - Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
 - Ne branchez pas l'appareil si vous n'avez pas terminé les étapes ci-dessus.

1. FONCTIONNEMENT STANDARD

Appuyez sur le bouton Menu jusqu'à ce que l'indicateur du programme souhaité clignote à l'écran, puis appuyez sur le bouton « Start » pendant 2 secondes pour démarrer la cuisson. L'écran affiche le temps de cuisson et la température par défaut. Le compte à rebours commence. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode de maintien au chaud. L'écran affiche et calcule le temps de maintien au chaud. L'indicateur de maintien au chaud sur le bouton reste allumé.

Si vous sélectionnez un programme sans appuyer sur le bouton « Démarrer » pour confirmer, l'appareil passe en mode veille au bout de 10 secondes.

2. RÉGLAGE DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

- 1) Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner le programme souhaité. L'écran affiche le temps de cuisson et la température par défaut.
- 2) Appuyez sur le bouton « Time/Temp. » (Temps/Température) ; le temps de cuisson par défaut affiché à l'écran commencera à clignoter. Appuyez sur les boutons - et + pour régler le temps de cuisson.
- 3) Vous pouvez régler la température de la même manière.
- 4) Pour régler la température, appuyez deux fois sur le bouton « Time/Temp. » et la température de cuisson par défaut commencera à clignoter. Appuyez sur le bouton « - » pour réduire et sur le bouton « + » pour augmenter la température de cuisson.
- 5) Enfin, appuyez sur le bouton « Start » pendant 2 secondes pour confirmer et démarrer le

processus de cuisson.

3. PRÉRÉGLAGE À TROIS ÉTAPES

Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le programme souhaité. Vous pouvez appuyer sur le bouton « Time/Temp. » (Temps/Température) pour régler le temps de cuisson ; appuyez deux fois sur le bouton « Time/Temp. » pour régler la température de cuisson et appuyez sur « Delay timer » (Minuterie différée) pour régler simultanément l'heure de démarrage différé. Vous pouvez ainsi régler le temps de cuisson, la température et le temps différé dans un ordre différent.

4. COMMENT RÉGLER LA DURÉE ET LA TEMPÉRATURE DE CUISSON LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ.

Lorsque le cuiseur est en mode de fonctionnement, le programme correspondant s'allume. L'écran affiche le temps de cuisson et le compte à rebours commence. Pour régler le temps et la température, appuyez sur le bouton « Time/Temp. » (Temps/Température). Le temps de cuisson par défaut clignote à l'écran. Appuyez sur les boutons « - » et « + » pour régler le temps de cuisson, par incréments de 1 heure et 1 minute. Appuyez deux fois sur le bouton « Time/Temp. » (Temps/Température) pour faire clignoter la température de cuisson par défaut. Appuyez sur les boutons « - » et « + » pour régler la température de cuisson. Le réglage sera automatiquement confirmé après 3 secondes.

5. FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE :

Une fois la cuisson terminée, tous les programmes passent automatiquement en mode maintien au chaud, à l'exception du programme yaourt. Pour annuler le mode maintien au chaud, appuyez sur le bouton « Cancel » (Annuler) et l'appareil sortira du mode maintien au chaud. Appuyez sur le bouton « Start » pour activer ou désactiver automatiquement la fonction de maintien au chaud.

La température de maintien au chaud est de 60 °C.

Lorsque l'appareil est en mode veille, l'écran affiche « ---- ». Appuyez sur le bouton « Annuler/ Réchauffer » dans les 2 secondes pour que l'appareil passe en mode maintien au chaud. La durée de maintien au chaud est de 24 heures.

6. ANNULATION :

Appuyez sur le bouton « Annuler » pendant 2 secondes pour annuler toute opération incorrecte. Le MULTI CHEF passera en mode veille.

REMARQUE : si vous ne mettez pas d'aliments dans la mijoteuse après 5 minutes, un signal sonore retentit toutes les 30 secondes à 5 reprises. Si l'utilisateur ne met pas d'aliments, la mijoteuse termine automatiquement le programme. Appuyez longuement sur le bouton d'alimentation pour éteindre le cuiseur.

8. CONSEILS DE CUISSON

Recommandations générales

- Cuisson à la vapeur de légumes et autres aliments : versez 500 à 600 ml d'eau dans le bol. Placez le récipient de cuisson à la vapeur dans le bol. Mesurez et préparez les ingrédients selon la recette, puis répartissez-les uniformément dans le récipient de cuisson à la vapeur.
- Bouillies à base de lait : utilisez du lait pasteurisé écrémé ou diluez du lait entier avec de l'eau potable dans un rapport de 1:1. Graissez le bol avec du beurre avant la cuisson. Respectez les proportions indiquées dans la recette et ajustez les quantités d'ingrédients proportionnellement si nécessaire.
- Aliments moussants (pâtes, boulettes, etc.) : certains aliments peuvent produire de la mousse pendant la cuisson. Pour éviter que la mousse ne déborde, ne fermez pas le couvercle pendant plusieurs minutes après avoir ajouté ces aliments à l'eau bouillante.
- Cuisson du pain, des pâtisseries et du yaourt : veillez à ce que les ingrédients initiaux ne remplissent pas plus de la moitié du volume du bol.
- Levage de la pâte : n'ouvrez pas le couvercle pendant les phases de levage de la pâte afin de préserver la qualité du produit cuit.
- Friture : placez les aliments dans de l'huile préchauffée. Utilisez uniquement des huiles végétales raffinées pour la friture et cuisinez avec le couvercle ouvert. Soyez prudent, car l'huile devient extrêmement chaude. Utilisez des gants de cuisine et évitez de vous pencher au-dessus de l'appareil pour éviter les brûlures. Évitez de réutiliser plusieurs fois la même huile pour la friture.
- Répéter la friture : laissez l'appareil refroidir complètement avant de recommencer une autre session de friture.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avertissement : avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi.

Consignes générales et recommandations

- Nettoyage initial : avant la première utilisation et pour éliminer les odeurs alimentaires après la cuisson, faites fonctionner l'appareil pendant 15 minutes avec un demi-citron coupé en tranches dans le programme Vapeur, en remplissant le bol avec 0,5 litre d'eau.
- Conservation des aliments : ne conservez pas d'eau ou d'aliments cuits dans le bol pendant plus de 24 heures. Transférez les aliments au réfrigérateur si nécessaire et réchauffez-les dans l'appareil plus tard à l'aide de la fonction de réchauffage.
Important : ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau et ne le placez pas sous l'eau courante ! Évitez d'utiliser des éponges ou des produits nettoyants abrasifs, ainsi que toute substance chimiquement agressive non destinée aux surfaces en contact avec les aliments.
- Nettoyez les composants en caoutchouc avec précaution, car tout dommage ou déformation pourrait entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.
Nettoyage de l'extérieur de l'appareil
- Nettoyez le corps de l'appareil selon les besoins à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge. Vous pouvez utiliser des nettoyants doux. Pour éviter les taches d'eau, essuyez la surface après le nettoyage.

Nettoyage du bol

- Nettoyez le bol après chaque utilisation. Vous pouvez le laver à la main avec une éponge douce et du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle, en suivant les instructions du fabricant.
- Pour les taches tenaces, remplissez le bol d'eau chaude et laissez-le tremper avant de le laver.
- Séchez complètement la surface extérieure du bol avant de le replacer dans l'appareil.
- Ne lavez pas le récipient intérieur au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosses dures ou de tampons à récurer pour nettoyer le récipient intérieur afin d'éviter d'endommager le revêtement en céramique.
- Retirez le récipient intérieur chaud à l'aide de gants de cuisine ou d'une pince uniquement, ou

laissez-le refroidir avant de le retirer.

- Avant la cuisson, assurez-vous que le récipient intérieur est en contact complet avec la plaque chauffante en le tournant.
Remarque : une utilisation régulière peut entraîner une légère décoloration du revêtement antiadhésif du bol au fil du temps. Cela n'affecte pas les performances et n'est pas considéré un défaut.

Nettoyage de la soupape à vapeur

- La soupape à vapeur doit être nettoyée après chaque utilisation. Retirez la soupape à vapeur, démontez-la, lavez toutes les pièces à l'eau, remontez-la et remettez-la dans l'appareil.

Élimination de la condensation

- Après chaque utilisation, videz le collecteur de condensation situé sur le côté droit du corps de l'appareil. Retirez-le, videz-le, lavez-le et remettez-le en place. Toute excès de condensation autour du bol peut être éliminé à l'aide d'une serviette.

Nettoyage de la chambre de cuisson

Lorsqu'il est utilisé correctement, le risque que des liquides ou des particules alimentaires pénètrent dans la chambre de cuisson est minime. Toutefois, en cas de contamination, nettoyez-la pour éviter tout dysfonctionnement.

Important : assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi avant de nettoyer la chambre de cuisson.

1. Nettoyez les parois de la chambre de cuisson, la surface du disque chauffant et le couvercle du thermostat central (situé au milieu du disque chauffant) à l'aide d'une éponge ou un chiffon légèrement humide (pas mouillé). Si vous utilisez un produit nettoyant, essuyez soigneusement tout résidu afin d'éviter les odeurs lors de la prochaine utilisation.
2. Retirez délicatement les corps étrangers à proximité du thermostat à l'aide d'une pince à épiler, en évitant d'exercer une pression sur le couvercle du thermostat.
3. Pour le disque chauffant, utilisez une éponge moyennement douce ou une brosse synthétique si nécessaire.

Remarque : une utilisation régulière peut entraîner une légère décoloration du disque chauffant. Cela n'indique pas un dysfonctionnement.

Stockage et transport

- Avant de ranger l'appareil, nettoyez et séchez soigneusement toutes les pièces. Rangez l'appareil dans un endroit sec et aéré, à l'écart de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil.
- Pendant le transport et le stockage, évitez tout choc mécanique susceptible d'endommager l'appareil ou son emballage. Gardez l'emballage au sec et à l'abri des liquides.

10. DÉPANNAGE

Problème	Causes	Solution
Le voyant lumineux est éteint	1. L'appareil ne s'allume pas	1 : Vérifiez que le cuiseur à riz n'est pas débranché
	2. Coupure de courant	2 : Attendez
La plaque chauffante ne chauffe pas	1 : Bouton de commande d'alimentation endommagé	Contactez le centre de service
	2 : Fusible endommagé	
	3 : La plaque chauffante est endommagée	
Riz insuffisamment cuit	1. La quantité de riz est incorrecte	La quantité de riz et d'eau doit être ajustée, elle doit être comprise entre le maximum et le minimum.
	2. La proportion d'eau et de riz n'est pas adaptée	Ajustez la proportion d'eau et de riz
	3. Le récipient intérieur est incliné	Retournez le récipient intérieur, vérifiez le capteur de la « plaque chauffante ».
	4. Il y a quelque chose entre le récipient intérieur et la plaque chauffante	Nettoyer les articles divers
	5. Récipient intérieur déformé	Envoyez-le au « Centre de service » ou achetez-en un nouveau.
	6. Plaque de commande d'alimentation principale endommagée	Envoyez-le au « centre de service ».
	7. La partie principale de contrôle de la température est endommagée	Envoyez-le au centre de service.
Riz trop cuit	1. Récipient intérieur déformé	Envoyer au « centre de service » ou acheter un nouveau produit.
	2. La plaque de contrôle de l'alimentation principale est endommagée	1. Envoyez-le au « centre de réparation ».
		2. Envoyer au « centre de réparation ».
	3. Pièce de contrôle de la température principale endommagée	3. Retourner le récipient intérieur, vérifier le capteur d' e de la « plaque chauffante »
	Récipient intérieur oblique	
Débordement de la bouillie	Capacité excessive de porridge	Ajustez la capacité

1. **IMPORTANTE:**

- Ler sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.
- Este manual pode ser descarregado da nossa página Web www.sogo.es
- Guarde estas instruções para referência futura.

2. **Instruções de segurança para o utilizador**

GENERAL PRECAUTIONS Precauções gerais durante a utilização de equipamento eléctrico

- Não utilizar o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Colocar sempre o aparelho sobre uma superfície plana e regular.
- Este produto destina-se a ser utilizado em interiores, não industriais, não comerciais e apenas para uso doméstico. Não utilizar o aparelho ao ar livre ou para qualquer outro fim. A utilização incorrecta ou o manuseamento inadequado podem causar problemas no aparelho e provocar ferimentos no utilizador.
- O aparelho só deve ser utilizado para os fins previstos. Não assumimos qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de um manuseamento incorrecto.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão da rede eléctrica.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixar o aparelho ligado sem vigilância.
- É necessária uma vigilância apertada quando o aparelho está a ser utilizado por crianças ou perto delas.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue-o sempre da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer.
- O aparelho não está completamente desligado da fonte de alimentação, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da ficha de alimentação.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de quinta e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;

- Ambientes do tipo cama e pequeno-almoço;
- Restauração e aplicações semelhantes não retalhistas.
- Evitar derrames no conetor



Restrições de utilização para evitar ferimentos pessoais

- Não colocar ou utilizar este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque nem utilize o aparelho e o respetivo cabo de alimentação sobre ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em arestas afiadas e mantenha-o afastado de objectos quentes e chamas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não mergulhe a caixa, que contém os componentes eléctricos e os elementos de aquecimento, em água, nem a lave debaixo da torneira.
- Nunca utilizar acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar um incêndio, um choque eléctrico ou ferimentos nas pessoas.
- Quando pretender retirar a ficha do contacto de parede, faça-o na própria ficha e não puxando pelo cabo ou pelo próprio aparelho.
- Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em pisos húmidos ou quando a atmosfera estiver húmida, pois existe o risco de choque eléctrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não pode ser apanhado ou esmagado.
- Não deixe que a unidade do motor, o cabo ou a ficha se molhem para evitar o risco de choque eléctrico.
- Tenha cuidado ao manusear aparelhos eléctricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização. Qualquer utilização incorrecta pode provocar lesões no utilizador e danificar o aparelho.
- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois esta pode ficar muito quente durante o funcionamento. Utilize antes a pega ou luvas.
- Nunca mergulhar o aparelho ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue-o imediatamente da rede eléctrica e leve-o a um serviço de assistência autorizado para reparação antes de o voltar a utilizar.
- Não utilizar o aparelho se este tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se tiver uma fuga.
- Não utilizar o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Se o cabo estiver danificado, só deve ser substituído pelo

fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar riscos.

- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolver o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.



Restrições de utilização quando utilizado com crianças e idosos

- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem recebido supervisão ou instruções.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Não permitir que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.



Instruções a seguir durante a utilização do aparelho

- Mantenha as mãos e o rosto afastados do botão VENT quando libertar a pressão. Utilizar sempre numa área bem ventilada. **NÃO** cobrir a válvula de pressão com nada.
- Enquanto a Panela Multi estiver a funcionar, nunca retire a tampa. Depois de cozinhar, é necessário ter muito cuidado ao retirar a tampa, pois podem ocorrer queimaduras graves devido ao vapor libertado. Certifique-se sempre de que o vapor foi completamente libertado. Deixe o aparelho arrefecer e utilize sempre luvas de cozinha quando desmontar ou retirar os acessórios.
- **NÃO** utilizar este Multi cooker sem a panela amovível no lugar.

- Não tente retirar os alimentos enquanto a panela múltipla estiver ligada à corrente eléctrica
- Não encha a panela múltipla mais do que 1/cheia com alimentos ou 2/3 cheia com líquido. Não encher mais de 1/2 vez, quando cozinhar alimentos que se expandem durante a cozedura.
- Quando cozinhar alimentos sob pressão, deve ser utilizada pelo menos 1 chávena (8 oz /230 ml) de líquido / água.
- Alimentos como molho de maçã, arandos, cevada, aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, noodles ou massas, ou ruibarbo não devem ser cozinhados sob pressão. Podem formar espuma ou salpicos e bloquear a válvula de flutuação Utilize uma função de cozedura diferente para estes produtos
- Se for observado fumo, desligue imediatamente a Multi cooker e retire a ficha da tomada eléctrica.
- NÃO utilizar este aparelho para fazer conservas.
- A Multi cooker deve ser desligada da tomada:
 - A. Após cada utilização.
 - B. Se parecer estar avariada.
 - C. Antes da limpeza ou da manutenção.
- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois esta pode ficar muito quente durante o funcionamento. Utilize antes a pega ou luvas.
- Nunca tocar na parte interna do aparelho durante o seu funcionamento.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar
-  **AVISO:** Não tocar nas superfícies quentes.
- **AVISO:** Este equipamento deve ser utilizado com CUIDADO, pois este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. A superfície deste aparelho também é diferente de outras superfícies funcionais que podem produzir temperaturas elevadas. Uma vez que as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes. O aparelho só deve ser tocado nas pegas e superfícies de contacto previstas com a ajuda de protectores térmicos, como luvas ou vestuário semelhante. Caso contrário, deixar arrefecer durante tempo suficiente antes de tocar nas superfícies quentes.
- As condutas dos reguladores de pressão que permitem a saída de vapor devem ser verificadas regularmente para garantir que não estão bloqueadas.
- O aparelho não deve ser mergulhado para ser limpo; o conetor deve ser retirado em caso de necessidade de limpeza com água.
- O aparelho deve ser bem seco antes de voltar a ser utilizado.
- Assegurar que o elemento de aquecimento, o sensor de temperatura e a panela estão limpos e secos antes de ligar a ficha à tomada eléctrica.
- Na válvula limitadora de pressão, não colocar nenhum objeto

pesado.

- Depois de cozinhar, certifique-se de que desliga antes de abrir a tampa.
- Não utilizar colheres metálicas ou batedores para retirar os alimentos ou limpar a panela, para evitar riscos no revestimento antiaderente. Recomenda-se a utilização de colheres de madeira ou de silicone.
- O tempo de aquecimento não deve ser superior a 6 horas, para não influenciar o efeito de cozedura.
- Segure-o pela pega, caso seja necessário deslocar o Multi cooker de um local para outro.
- Não abrir a tampa à força, se a válvula flutuante cair.
- O corpo exterior e o aço inoxidável estão quentes após a cozedura, pelo que não deve tocar-lhes para evitar qualquer tipo de escaldadura.
- Não colocar a panela interior diretamente sobre a placa de cozinha, utilizá-la apenas com o fogão Multi.
- Não exponha a panela a altas temperaturas e não a coloque diretamente sobre a placa de cozinha.
- Não tocar nem segurar a Multi cooker porque a superfície exterior está quente. Não a desloque durante o trabalho.
- Para evitar uma sobrecarga do circuito durante a utilização deste produto, não utilizar outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.
- Este produto é fornecido com um cabo de alimentação curto. Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com este produto, mas se for necessário utilizar um:
 - A classificação eléctrica marcada do cabo deve ser, pelo menos, tão elevada como a do produto.
 - Coloque o cabo de extensão de modo a que não fique pendurado num local onde possa tropeçar ou ser puxado inadvertidamente.
- Pode ocorrer incêndio se a unidade for coberta com materiais inflamáveis, como cortinas, roupas, etc. Não cubra a unidade.
- Ligue o cabo de alimentação à unidade e, em seguida, ligue-o à tomada de parede.
- Use apenas o cabo de alimentação fornecido.
- Mantenha o cabo de alimentação e a ficha sempre limpos e secos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Consulte a secção de limpeza e manutenção para obter informações sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Frequência	Potência	Capacidade
CA 220-240 V	50-60Hz	900W	5L

Este produto está em conformidade com o regulamento da UE 2023/826 ao abrigo da diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de conceção ecológica.

Consumo de energia no modo desligado: 0.0

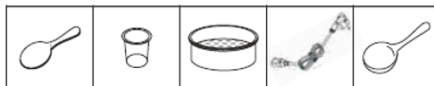
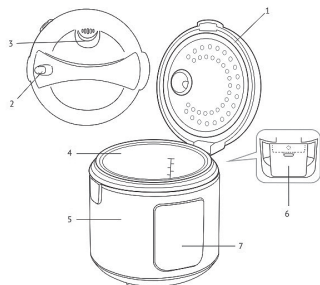
Consumo de energia no modo de espera: 0.5W

Tempo após o qual o produto entra em modo de desativação: 0 min

Acessórios : Tigela revestida a cerâmica de 5L, recipiente para vapor, copo de medição, colher, concha, cabo de alimentação.

4. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Tampa
2. Botão de libertação da tampa
3. Válvula de vapor amovível
4. Cubo com revestimento cerâmico
5. Corpo
6. Coletor de condensação
7. Pannel de controlo
8. Recipiente para vapor
9. Copo medidor
10. Colher
11. Colher
12. Cabo de alimentação



5. PAINEL DE CONTROLO DESCRIÇÃO



1. **Visor digital:** O aparelho está equipado com um visor digital que mostra o tempo restante e a temperatura de cozedura. Além disso, com a ajuda do visor digital, podemos definir o tempo para o início retardado da cozedura. Em condições normais, o visor mostra apenas o tempo e a temperatura predefinidos da função do menu selecionado. Quando um programa de cozedura é selecionado, ele indica a temperatura e o tempo de cozedura predefinidos. Durante o funcionamento, o tempo de cozedura faz a contagem decrescente para mostrar o tempo restante. Se a função de início diferido estiver ativada, o visor mostra o tempo de atraso restante e faz a contagem decrescente até que o ciclo de cozedura comece automaticamente.
2. **Funções do menu:** Este aparelho possui 15 funções de menu predefinidas, concebidas para proporcionar uma cozedura conveniente e otimizada para uma variedade de alimentos. Estas funções incluem Arroz, Arroz integral, Massa, Aveia, Risoto, Fritar, Saltear, Cozinhar a vapor, Cozinhar lentamente, Reaquecer, Sopa, Bolo, Legumes, Carne e função de menu de cozedura personalizada. Cada predefinição ajusta automaticamente a temperatura e o tempo de cozedura predefinidos de acordo com o tipo de alimento selecionado. Os utilizadores podem modificar as configurações de temperatura e tempo conforme necessário para se adequar às preferências pessoais.

- 3. Função de cozedura diferida:** Pressione o botão Menu para selecionar o programa de cozedura desejado. O visor mostrará o tempo de cozedura padrão para o programa selecionado.
- Pressione o botão «Atraso». O indicador de atraso acenderá e o tempo de atraso padrão «00:00» piscará no visor.
- Prima o botão «-» para diminuir e o botão «+» para aumentar o tempo em minutos e horas.
- Prima o botão «Start» dentro de 2 segundos para confirmar a configuração do adiamento da cozedura. O tempo de adiamento começará a contar em minutos. Quando a contagem regressiva chegar a «00:00», o aparelho começará a cozinhar automaticamente.
- Nota:** O tempo de atraso é o tempo que antecede o início da cozedura.
- Por exemplo, se a hora atual for 14:00 e pretender que a cozedura comece às 17:00, defina o tempo de atraso para 03:00.
- O intervalo de tempo de atraso é de 00:00 a 24:00.
- Os incrementos de ajuste de tempo são de 1 hora para as horas e 5 minutos para os minutos.
- 4. Botões «-» e «+»:**
- Os botões «-» e «+» são utilizados para ajustar definições como o tempo de cozedura, a temperatura e o tempo de atraso do início.
- Prima o botão «-» para diminuir o valor selecionado.
 - Prima o botão «+» para aumentar o valor selecionado.
- Quando uma configuração estiver selecionada e a piscar no visor, utilize estes botões para fazer o ajuste desejado. Mantenha premido qualquer um dos botões para alterar o valor mais rapidamente.

Ajustar o tempo de cozedura

1. Prima o botão Menu para selecionar o programa de cozedura desejado. O visor mostrará o tempo de cozedura predefinido.
2. Prima o botão «Time/Temp.» uma vez. O tempo de cozedura predefinido piscará no visor. Prima o botão «-» ou «+» para diminuir ou aumentar o tempo de cozedura, conforme necessário.
3. Prima o botão «Start» (Iniciar) dentro de 2 segundos para confirmar a configuração e iniciar o processo de cozedura.

Ajustar a temperatura de cozedura

1. Pressione o botão Menu para selecionar o programa de cozimento desejado. O visor mostrará a temperatura de cozimento padrão junto com o tempo de cozimento padrão.
2. Pressione o botão «Time/Temp.» duas vezes. A temperatura de cozedura padrão começará a piscar. Pressione o botão «-» para diminuir a temperatura ou o botão «+» para aumentá-la.
3. Prima o botão «Start» no prazo de 2 segundos para confirmar a configuração e iniciar o processo de cozedura.

5. Função do botão «Time/Temp.»

O botão «Time/Temp.» é utilizado para selecionar e ajustar o tempo ou a temperatura de cozedura.

- Pressione o botão «Time/Temp.» uma vez para ajustar o tempo de cozedura. O tempo de cozedura predefinido piscará no visor, permitindo o ajuste com os botões «-» e «+».
- Pressione o botão «Time/Temp.» duas vezes para ajustar a temperatura de cozedura padrão. A temperatura começará a piscar no visor, permitindo o ajuste com os botões «-» e «+».

Após fazer o ajuste desejado, pressione o botão «Start» para confirmar a configuração.

6. Função do botão Warm / Cancel (Aquecer/Cancelar)

O botão «Warm/Cancel» tem duas funções:

1. Função Aquecer:

- Pressione o botão «Warm» para ativar o modo de manter quente após o cozimento.
- O aparelho manterá a temperatura definida para manter os alimentos quentes até que esteja pronto para servir.
- A luz indicadora sinalizará que a função aquecer está ativa.

2. Função Cancelar:

- Mantenha premido o botão «Cancelar» para interromper a operação ou o programa de cozedura atual.
- Isto irá reiniciar o aparelho para o modo de espera, permitindo-lhe selecionar um novo programa ou ajustar as configurações.
- Com a ajuda deste botão, podemos cancelar a função de manter quente.

7. Função do botão Menu

O botão «Menu» é utilizado para selecionar o programa de cozedura desejado entre as 15 funções predefinidas do aparelho.

- Pressione o botão «Menu» repetidamente para percorrer os programas disponíveis. O programa selecionado aparecerá no visor juntamente com o tempo e a temperatura de cozedura predefinidos.
- Quando o programa desejado for exibido, pode ajustar o tempo de cozedura ou a temperatura usando o botão «Time/Temp.» e os botões «-» / «+», ou definir um início diferido, se necessário.

8. Botão de alimentação: O botão «Power» é utilizado para ligar ou desligar o aparelho.

- Prima o botão «Power» uma vez para ligar o aparelho. O visor acenderá, mostrando o ecrã de espera com «- -».
- Prima novamente o botão «Power» para desligar o aparelho. Todas as operações em curso serão interrompidas e o visor desligar-se-á.

9. Botão Iniciar: Função do botão Iniciar

O botão «Iniciar» é utilizado para iniciar o programa de cozedura selecionado ou confirmar as definições.

- Após selecionar um programa de cozedura e ajustar o tempo de cozedura, a temperatura ou o início diferido, pressione o botão «Iniciar» para iniciar a operação.
- Para a função de início diferido, premir «Iniciar» dentro de 2 segundos confirma o tempo de atraso e o aparelho começará a cozinhar automaticamente quando a contagem decrescente chegar a zero.

6. TABELA DE COZEDURA:

Menú	Tempo de cozedura predefinido	Intervalo/etapa do tempo de cozedura	Cozedura padrão Temperatura	Intervalo de temperatura de cozedura / Passo	Intervalo do temporizador de atraso
Arroz	55 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Arroz integral	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Massas	8 minutos	00:05 ~ 01:00 / 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Farinha de aveia	20 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Risoto	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Fritar	25 minutos	00:05 ~ 01:00/ 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Refogar	20 min	00:05 ~ 01:00/ 5 min	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Vapor	30 minutos	00:05 ~ 03:00/5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Cozedura lenta	120 minutos	00:05 ~ 12:00 / 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Reaquecer	25 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Sopa	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Bolo	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Vegetais	30 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Carne	50 minutos	00:05 ~ 03:00 / 5 minutos	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Personalizado	30 minutos	00:05 ~ 12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

NOTA:

O início retardado da cozedura está disponível em todas as funções do menu, exceto nas funções Fritar, Massa e Saltear. O tempo máximo de início retardado da cozedura é de 24 horas.

A função de manter quente está disponível em todas as funções do menu, exceto iogurte, massa e cozedura rápida. O tempo máximo para manter quente é de 12 horas para todas as funções do menu.

7. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire cuidadosamente o aparelho e os seus componentes da caixa. Remova todos os materiais de embalagem e autocolantes promocionais.
2. Deixe o aparelho repousar à temperatura ambiente durante pelo menos duas horas se tiver sido armazenado ou transportado a baixas temperaturas antes da utilização.
3. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido e lave a tampa com água morna e sabão, depois seque-a bem.
4. Na primeira utilização, poderá sentir-se um ligeiro odor, o que é normal e não indica qualquer defeito. Nesse caso, limpe bem o aparelho.
5. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, estável e seca, para que o vapor que sai por baixo da tampa não danifique o papel de parede, os dispositivos eletrónicos ou os materiais sensíveis ao calor e à humidade.
6. Antes de utilizar, certifique-se de que o aparelho e a tigela não apresentam danos visíveis, lascas ou outros defeitos. Certifique-se de que não há objetos estranhos entre a tigela e o elemento de aquecimento.
7. Aviso: Não utilize o aparelho sem a tigela no lugar ou com a tigela vazia, pois isso pode causar superaquecimento crítico ou danificar o revestimento antiaderente. Adicione uma pequena quantidade de óleo vegetal à tigela antes de fritar.
8. Ligue o aparelho apenas a tomadas com ligação à terra; a utilização de tomadas sem ligação à terra pode resultar em riscos elétricos.

OPERAÇÃO

CERTIFIQUE-SE DE QUE:

- O exterior da panela interna deve estar limpo, especialmente a base, certifique-se de que não há nada entre a panela interna e a placa de aquecimento.
- Coloque a panela interna no corpo adequado.
- Ao virar a panela interna, certifique-se de que a parte inferior da panela interna, a placa de aquecimento e os sensores tenham um bom contato.
- Feche a tampa superior.
- Ligue a eletricidade
- Não ligue a eletricidade se não tiver concluído os passos acima.

1. FUNCIONAMENTO NORMAL

Pressione o botão Menu até que o indicador do programa desejado pisque no visor e, em seguida, pressione o botão «Start» por 2 segundos para iniciar o cozimento. O visor mostrará o tempo e a temperatura padrão de cozimento. O tempo começa a contar regressivamente. Quando o cozimento terminar, o fogão emitirá um sinal sonoro e as unidades entrarão automaticamente no modo de manutenção de calor, o visor mostrará e calculará o tempo de manutenção de calor. O indicador de manutenção de calor no botão permanecerá aceso. Se selecionar um programa sem pressionar o botão «Iniciar» para confirmar, a panela entrará no modo de espera em 10 segundos.

2. AJUSTAR O TEMPO E A TEMPERATURA DE COZEDURA

- 1) Pressione o botão «Menu» para selecionar o programa desejado. O visor mostra o tempo e a temperatura de cozedura predefinidos.
- 2) Pressione o botão «Time/Temp.» (Tempo/Temperatura), o tempo de cozedura padrão no visor começará a piscar. Pressione os botões - e + para ajustar o tempo de cozedura.
- 3) Da mesma forma, podemos ajustar a temperatura.
- 4) Para ajustar a temperatura, pressione o botão «Time/Temp.» duas vezes e a temperatura de cozedura padrão começará a piscar. Pressione o botão «-» para reduzir e «+» para aumentar a

temperatura de cozedura.

5) Por fim, pressione o botão «Start» (Iniciar) em 2 segundos para confirmar e iniciar o processo de cozedura.

3. PRÉ-DEFINIÇÃO DE TRÊS ETAPAS

PRESSIONE O BOTÃO DO MENU PARA SELECIONAR O PROGRAMA DESEJADO.

Pode pressionar o botão «Time/Temp.» para ajustar o tempo de cozedura; pressione o botão «Time/Temp.» duas vezes para ajustar a temperatura de cozedura e pressione «Delay timer» para definir o tempo de atraso de início ao mesmo tempo. Desta forma, pode definir o tempo de cozedura, a temperatura e o tempo de atraso em sequências diferentes.

4. COMO AJUSTAR O TEMPO E A TEMPERATURA DE COZEDURA QUANDO O FOGÃO ESTÁ A FUNCIONAR.

Quando o fogão está em modo de funcionamento, o programa correspondente acende. O visor mostra o tempo de cozedura e o tempo de cozedura começa a contar regressivamente. Para ajustar o tempo e a temperatura, pressione o botão «Time/Temp.», o tempo de cozedura padrão piscará no visor, pressione os botões «-» e «+» para ajustar o tempo de cozedura, o passo é de 1 hora e 1 minuto; Pressione o botão «Time/Temp.» duas vezes, a temperatura de cozedura padrão piscará. Pressione os botões «-» e «+» para ajustar a temperatura de cozedura. A configuração será confirmada automaticamente após 3 segundos.

5. FUNÇÃO DE MANUTENÇÃO AUTOMÁTICA DO CALOR:

Após terminar a cozedura, todos os programas entrarão automaticamente no modo de manutenção do calor, exceto o iogurte. Para cancelar o modo de manutenção do calor, pressione o botão «Cancelar» e a unidade sairá do modo de manutenção do calor.

Prima o botão «Start» para ativar ou desativar automaticamente a função de manutenção do calor.

A temperatura para manter quente é de 60 °C.

Quando o fogão está no modo de espera, o visor mostra “----”. Pressione o botão “Cancelar/Aquecer” em 2 segundos e a unidade entrará no modo de manter quente. Tem 24 horas de tempo para manter quente.

6. CANCELAR:

Pressione o botão «Cancelar» por 2 segundos para cancelar qualquer operação incorreta, e o MULTI CHEF entrará no modo de espera.

NOTA: Se não colocar alimentos na panela após 5 minutos, a cada 30 segundos o alarme emitirá um aviso 5 vezes e, se o utilizador não conseguir colocar os alimentos, a panela terminará o programa automaticamente.

Mantenha premido o botão de alimentação para desligar a panela.

8. DICAS DE COZINHA

Recomendações gerais

- Cozinhar legumes e outros alimentos no vapor: Deite 500–600 ml de água na taça. Coloque o recipiente para cozinhar no vapor dentro da taça. Meça e prepare os ingredientes de acordo com a receita e, em seguida, espalhe-os uniformemente no recipiente para cozinhar a vapor.
- Mingaus à base de leite: use leite pasteurizado com baixo teor de gordura ou dilua leite integral com água potável na proporção de 1:1. Unte a tigela com manteiga antes de cozinhar. Respeite as proporções da receita e ajuste as quantidades dos ingredientes proporcionalmente, se necessário.
- Alimentos que formam espuma (por exemplo, massas, bolinhos): alguns alimentos podem formar espuma durante o cozimento. Para evitar que a espuma transborde, não feche a tampa durante vários minutos após adicionar esses alimentos à água a ferver.
- Cozimento de pão, bolos e iogurte: Certifique-se de que os ingredientes iniciais não ocupem mais de metade do volume da tigela.
- Levedura da massa: Não abra a tampa durante as fases de levedura da massa para manter a qualidade do produto cozido.
- Fritar: Coloque os alimentos em óleo pré-aquecido. Use apenas óleos vegetais refinados para fritar e cozinhe com a tampa aberta. Tenha cuidado, pois o óleo fica extremamente quente. Use luvas de cozinha e evite inclinar-se sobre o aparelho para evitar queimaduras. Evite reutilizar o mesmo óleo para fritar várias vezes.
- Repetir a fritura: Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de iniciar outra sessão de fritura.

9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: Antes de limpar, certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada e completamente frio.

Orientações gerais e recomendações

- Limpeza inicial: Antes da primeira utilização e para remover odores de alimentos após o cozimento, ligue o aparelho por 15 minutos com meio limão fatiado no programa Vapor, enchendo a tigela com 0,5 litros de água.
- Armazenamento de alimentos: Não armazene água ou alimentos cozinhados na taça por mais de 24 horas. Transfira os alimentos para o frigorífico, se necessário, e reaqueça-os no aparelho mais tarde, utilizando a função de reaquecimento.
Importante: Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água nem o coloque sob água corrente! Evite usar esponjas abrasivas ou agentes de limpeza, bem como qualquer substância quimicamente agressiva não destinada a superfícies em contacto com alimentos.
- Seja cuidadoso ao limpar os componentes de borracha, pois danos ou deformações podem causar o mau funcionamento do aparelho.

Limpeza do exterior do aparelho

- Limpe o corpo do aparelho conforme necessário com um pano macio e húmido ou uma esponja. Pode usar produtos de limpeza suaves. Para evitar manchas de água, seque a superfície após a limpeza.

Limpeza da taça

- Limpe a tigela após cada utilização. Pode lavá-la à mão com uma esponja macia e detergente para louça ou na máquina de lavar louça, seguindo as instruções do fabricante da máquina de lavar louça instruções do fabricante.
- Para manchas difíceis, encha a tigela com água morna e deixe de molho antes de lavar.
- Seque completamente a superfície externa da tigela antes de colocá-la de volta no aparelho.
- Não lave a panela interna na máquina de lavar louça.

- Nunca use escovas duras ou esfregões para limpar a panela interna, a fim de evitar danos ao revestimento cerâmico.
 - Retire a panela interna quente com luvas de cozinha ou apenas com uma pinça ou deixe arrefecer antes de a retirar.
 - Antes de cozinhar, certifique-se de que a panela interna está em contato total com a placa de aquecimento, girando-a.
- Nota:** O uso regular pode causar uma ligeira descoloração do revestimento antiaderente da tigela ao longo do tempo. Isso não afeta o desempenho e não é considerado um defeito.

Limpeza da válvula de vapor

- A válvula de vapor deve ser limpa após cada utilização. Remova a válvula de vapor, desmonte-a, lave todas as peças com água, remonte-a e recoloque-a no aparelho.

Remoção da condensação

- Após cada utilização, esvazie o coletor de condensação localizado no lado direito do corpo do aparelho. Remova, esvazie, lave e recoloque-o. Qualquer condensação em excesso ao redor da tigela pode ser removida com uma toalha.

Limpeza da câmara de cozedura

Quando utilizado corretamente, o risco de partículas de líquido ou alimentos entrarem na câmara de cozedura é mínimo. No entanto, se ocorrer contaminação, limpe-a para evitar avarias.

Importante: Certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada e totalmente arrefecido antes de limpar a câmara de cozedura.

1. Limpe as paredes da câmara de cozedura, a superfície do disco de aquecimento e a tampa do termostato central (localizada no meio do disco de aquecimento) com uma esponja ou pano ligeiramente húmido (não molhado). Se for utilizado um produto de limpeza, limpe bem qualquer resíduo para evitar odores durante a próxima utilização.
2. Remova cuidadosamente quaisquer objetos estranhos próximos ao termostato com uma pinça, evitando pressionar a tampa do termostato.
3. Para o disco de aquecimento, use uma esponja média-macia ou uma escova sintética, se necessário.

Nota: O uso regular pode causar uma ligeira descoloração do disco de aquecimento. Isso não indica um mau funcionamento.

Armazenamento e transporte

- Antes de armazenar o aparelho, limpe e seque bem todas as peças. Armazene o aparelho em uma área seca e ventilada, longe de fontes de calor e luz solar direta.
- Durante o transporte e armazenamento, evite impactos mecânicos que possam danificar o aparelho ou a sua embalagem. Mantenha a embalagem seca e longe de líquidos.

10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas	Solução
A luz indicadora está apagada	1. A alimentação não liga	1: Verifique se a panela de arroz está desligada da tomada
	2. Corte de energia	2: Aguarde
A placa de aquecimento não aquece	1: Botão de controlo de energia danificado	Contacte o centro de assistência
	2: Fusível danificado	
	3: Placa de aquecimento danificada	
Arroz mal cozido	1. A quantidade de arroz está incorreta	A capacidade de arroz e água deve ser ajustada, devendo ser limitada entre o máximo e o mínimo.
	2. A proporção de água e arroz não é adequada	Ajuste a proporção de água e arroz
	3. O recipiente interno está inclinado	Vire a panela interna, verifique o sensor da «placa de aquecimento»
	4. Algo entre a panela interna e a placa de aquecimento	Limpe os artigos diversos
	5. Panela interna deformada	Envie para o «Centro de Assistência» ou compre um novo.
	6. Placa de controlo da alimentação principal danificada	Envie para o «Centro de Assistência»
	7. Parte principal do controlo de temperatura danificada	Envie para o Centro de Assistência
Arroz cozido em excesso	1. Panela interna deformada	Envie para o «Centro de Assistência» ou compre um novo.
	2. Placa de controlo da alimentação principal danificada	1. Envie para o «Centro de Assistência Técnica»
		2. Envie para o «Centro de Assistência Técnica»
	3. Peça de controlo da temperatura principal danificada	3. Vire a panela interna, verifique o sensor e e da «placa de aquecimento»
	4. Panela interna inclinada	
Transbordamento do mingau	Capacidade excessiva de mingau	Ajuste a capacidade

1.  **WICHTIG!:**
 - Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung immer sorgfältig durch.
 - Diese Bedienungsanleitung kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
 - Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.
2.  **Sicherheitshinweise für den Benutzer**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von Elektrogeräten

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, ebene Oberfläche.
- Dieses Produkt ist für den Innenbereich, nicht für den industriellen oder gewerblichen Einsatz und nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke. Eine unsachgemäße Verwendung oder Handhabung kann zu Problemen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Bei der Verwendung von Geräten durch oder in der Nähe von Kindern ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
- Vor dem Reinigen oder Lagern des Geräts immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der Stromquelle getrennt. Um es vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- Bauernhöfe und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed-and-Breakfast-Umgebungen;
- Catering und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.
- Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Stecker



Nutzungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden

- Stellen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Wasserquellen.
- Das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen ablegen oder betreiben.
- Das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen lassen und von heißen Gegenständen und Flammen fernhalten. Das Kabel nicht um das Gerät wickeln und nicht knicken.
- Das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, weder in Wasser tauchen noch unter fließendem Wasser abspülen.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht, indem Sie am Kabel oder am Gerät selbst ziehen.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker einstecken oder herausziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, da die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Achten Sie bei der Verwendung des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Elektrogeräten, da die Oberfläche des Heizelements nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweist. Jede unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen des Benutzers und zu Schäden am Gerät führen.
- Berühren Sie nicht die Außenfläche des Geräts, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder die Handschuhe.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser

oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bei Fehlfunktionen oder Beschädigungen des Geräts bringen Sie es zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zu einer autorisierten Kundendienststelle in Ihrer Nähe.



Nutzungsbeschränkungen bei der Verwendung mit Kindern und älteren Menschen

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



Hinweise zur Benutzung des Geräts

- Halten Sie Hände und Gesicht vom VENT-Knopf fern, wenn Sie den Druck ablassen. Verwenden Sie das Gerät immer in einem gut belüfteten Bereich. Decken Sie das Druckventil NICHT mit irgendetwas ab.
- Nehmen Sie den Deckel niemals ab, während der Multikocher in Betrieb ist. Nach dem Kochen ist beim Abnehmen des Deckels äußerste Vorsicht geboten, da der austretende Dampf schwere Verbrennungen verursachen kann. Vergewissern Sie sich immer, dass der Dampf vollständig entwichen ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen und verwenden Sie beim Zerlegen oder Entfernen von Zubehör immer Topflappen.
- Verwenden Sie diesen Multikocher NICHT ohne den abnehmbaren Kochtopf.
- Versuchen Sie nicht, Lebensmittel zu entfernen, während der Multikocher eingesteckt ist.
- Füllen Sie den Multikocher nicht mehr als 1/voll mit Lebensmitteln oder 2/3 voll mit Flüssigkeit. Füllen Sie ihn nicht mehr als 1/2 voll, wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich beim Kochen ausdehnen.
- Wenn Sie Lebensmittel unter Druck kochen, muss mindestens 1 Tasse (8 oz/230 ml) Flüssigkeit/Wasser verwendet werden.
- Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten, Spalterbsen, Nudeln oder Teigwaren oder Rhabarber sollten nicht unter Druck gekocht werden. Sie können schäumen, aufschäumen oder spritzen und das Schwimmerventil blockieren. Verwenden Sie für diese Produkte eine andere Kochfunktion.
- Wenn Rauch auftritt, schalten Sie den Multikocher sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie dieses Gerät NICHT zum Einmachen.
- Der Multikocher muss vom Stromnetz getrennt werden:
 - A. Nach jedem Gebrauch.
 - B. Wenn er defekt zu sein scheint.
 - C. Vor der Reinigung oder Wartung.
- Berühren Sie nicht die Außenfläche des Geräts, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder die Handschuhe.
- Berühren Sie niemals die Innenteile des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein



WARNUNG: Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

WARNUNG: Dieses Gerät muss mit VORSICHT

verwendet werden, da dieses Elektrogerät eine Heizfunktion enthält. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsoberflächen, die hohe Temperaturen erzeugen können. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen

werden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen mit Hilfe von Hitzeschutzmitteln wie Handschuhen oder ähnlicher Kleidung berührt werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend lange abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren.

- Die Kanäle in den Druckreglern, durch die Dampf entweichen kann, sollten regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.
- Das Gerät darf nicht zur Reinigung eingetaucht werden; der Stecker muss entfernt werden, wenn eine gründliche Reinigung mit Wasser erforderlich ist.
- Das Gerät muss vor der erneuten Verwendung gut getrocknet werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Heizelement, der Temperatursensor und der Topf sauber und trocken sind, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Druckbegrenzungsventil.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Kochen aus, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Verwenden Sie keine Metalllöffel oder Schaber, um das Essen zu entnehmen oder den Topf zu reinigen, um Kratzer auf der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Es wird empfohlen, Holz- oder Silikonlöffel zu verwenden.
- Die Warmhaltezeit sollte nicht mehr als 6 Stunden betragen, um den Kocheffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Achten Sie darauf, den Multikocher am Griff zu halten, falls Sie ihn von einem Ort zum anderen bewegen müssen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam, wenn das Schwimmerventil heruntergefallen ist.
- Der Außenkörper und der Edelstahl sind nach dem Kochen heiß. Achten Sie darauf, sie nicht zu berühren, um Verbrühungen jeglicher Art zu vermeiden.
- Stellen Sie den Innentopf nicht direkt auf die Herdplatte, sondern verwenden Sie ihn nur mit dem Multikocher.
- Setzen Sie den Kocher keinen hohen Temperaturen aus und stellen Sie ihn nicht direkt auf die Herdplatte.
- Berühren oder halten Sie den Multikocher nicht, da die Außenfläche heiß ist. Bewegen Sie ihn während der Arbeit nicht.
- Um eine Überlastung des Stromkreises bei Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Produkt mit hoher Wattzahl am selben Stromkreis.
- Ein kurzes Netzkabel wird mit diesem Produkt mitgeliefert. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen. Wenn jedoch ein Verlängerungskabel verwendet werden muss:
 - Die angegebene elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
 - Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht

herunterhängt und niemand darüber stolpern oder daran ziehen kann.

- Es kann zu einem Brand kommen, wenn das Gerät mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Kleidungsstücken usw. abgedeckt wird. Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Schließen Sie das Netzkabel an das Gerät an und stecken Sie es dann in die Steckdose.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Netzkabel.
- Halten Sie das Netzkabel und den Stecker stets sauber und trocken.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bitte lesen Sie den Abschnitt „Reinigung und Wartung“, um zu erfahren, wie Sie Oberflächen reinigen können, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

3. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Frequenz	Leistung	Kapazität
AC 220–240 V	50-60Hz	900W	5L

Dieses Produkt entspricht der EU-Verordnung 2023/826 gemäß der Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung.

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0,0

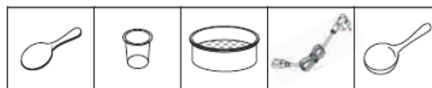
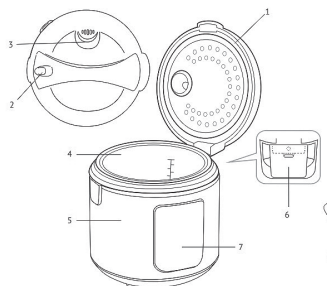
Leistungsaufnahme im Standby-Zustand: 0,5 W

Zeit, nach der das Produkt in den Aus-Zustand übergeht: 0 min

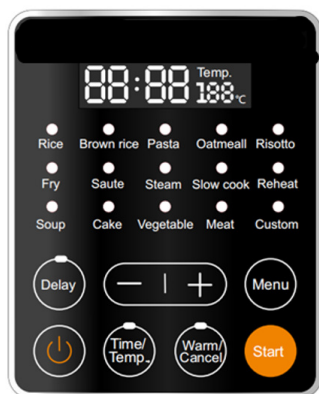
Zubehör: Keramikbeschichtete Schüssel mit 5 l, Dampfbehälter, Messbecher, Löffel, Schöpfkelle, Netzkabel.

4. BESCHREIBUNG DER TEILE

1. Deckel
2. Deckel-Entriegelungsknopf
3. Abnehmbares Dampfventil
4. Keramikbeschichtete Schüssel
5. Gehäuse
6. Kondensatbehälter
7. Bedienfeld
8. Dampfbehälter
9. Messbecher
10. Schöpfkelle
11. Löffel
12. Netzkabel



5. BEDIENFELD



1. **Digitalanzeige:** Das Gerät ist mit einer Digitalanzeige ausgestattet, die die verbleibende Zeit und die Gartemperatur anzeigt. Zusätzlich kann mit Hilfe der Digitalanzeige die Zeit für den verzögerten Start des Garvorgangs eingestellt werden. Unter normalen Bedingungen zeigt die Anzeige nur die voreingestellte Zeit und Temperatur der ausgewählten Menüfunktion an. Wenn ein Garprogramm ausgewählt ist, werden die voreingestellte Temperatur und Garzeit angezeigt. Während des Betriebs zählt die Garzeit rückwärts, um die verbleibende Zeit anzuzeigen. Wenn die Startverzögerungsfunktion aktiviert ist, zeigt das Display die verbleibende Verzögerungszeit an und zählt rückwärts, bis der Garzyklus automatisch beginnt.
2. **Menüfunktionen:** Dieses Gerät verfügt über 15 voreingestellte Menüfunktionen, die ein bequemes und optimiertes Garen einer Vielzahl von Lebensmitteln ermöglichen. Zu diesen Funktionen gehören Reis, Brauner Reis, Nudeln, Haferflocken, Risotto, Braten, Sautieren, Dämpfen, Langsamgaren, Aufwärmen, Suppe, Kuchen, Gemüse, Fleisch und eine benutzerdefinierte Garmenüfunktion. Jede Voreinstellung passt die Standardtemperatur und Garzeit automatisch an die ausgewählte Lebensmittelart an. Benutzer können die Temperatur- und Zeiteinstellungen nach Bedarf an ihre persönlichen Vorlieben anpassen.

- 3. Verzögerte Kochfunktion:** Drücken Sie die Menütaste, um das gewünschte Kochprogramm auszuwählen. Auf dem Display wird die Standard-Kochzeit für das ausgewählte Programm angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „Delay“ (Verzögerung). Die Verzögerungsanzeige leuchtet auf und die Standardverzögerungszeit „00:00“ blinkt auf dem Display.
- Drücken Sie die Taste „-“, um die Zeit in Minuten und Stunden zu verringern, und die Taste „+“, um sie zu erhöhen.
- Drücken Sie innerhalb von 2 Sekunden die Taste „Start“, um die Einstellung für das zeitverzögerte Garen zu bestätigen. Die Verzögerungszeit beginnt in Minuten herunterzuzählen. Wenn der Countdown „00:00“ erreicht, beginnt das Gerät automatisch mit dem Garen.
- Hinweis:** Die Verzögerungszeit ist die Zeit, die bis zum Beginn des Garvorgangs verbleibt. Wenn es beispielsweise gerade 14:00 Uhr ist und Sie möchten, dass der Garvorgang um 17:00 Uhr beginnt, stellen Sie die Verzögerungszeit auf 03:00 ein.
- Der Verzögerungszeitbereich reicht von 00:00 bis 24:00.
- Die Zeiteinstellung erfolgt in Schritten von 1 Stunde für Stunden und 5 Minuten für Minuten.

4. Tasten „-“ und „+“:

Mit den Tasten „-“ und „+“ können Sie Einstellungen wie Garzeit, Temperatur und Startverzögerung einstellen.

- Drücken Sie die Taste „-“, um den ausgewählten Wert zu verringern.
 - Drücken Sie die Taste „+“, um den ausgewählten Wert zu erhöhen.
- Wenn eine Einstellung ausgewählt ist und auf dem Display blinkt, verwenden Sie diese Tasten, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen. Halten Sie eine der beiden Tasten gedrückt, um den Wert schneller zu ändern.

Anpassen der Garzeit

1. Drücken Sie die Menütaste, um das gewünschte Garprogramm auszuwählen. Auf dem Display wird die Standardgarzeit angezeigt.
2. Drücken Sie einmal die Taste „Time/Temp.“. Die voreingestellte Garzeit blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um die Garzeit nach Bedarf zu verringern oder zu erhöhen.
3. Drücken Sie innerhalb von 2 Sekunden die Taste „Start“, um die Einstellung zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.

Einstellen der Gartemperatur

1. Drücken Sie die Menü-Taste, um das gewünschte Garprogramm auszuwählen. Auf dem Display wird die voreingestellte Gartemperatur zusammen mit der voreingestellten Garzeit angezeigt.
2. Drücken Sie zweimal die Taste „Time/Temp.“. Die voreingestellte Gartemperatur beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste „-“, um die Temperatur zu verringern, oder die Taste „+“, um die Temperatur zu erhöhen.
3. Drücken Sie innerhalb von 2 Sekunden die Taste „Start“, um die Einstellung zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.

5. Funktion der Taste „Time/Temp.“

Die Taste „Time/Temp.“ dient zur Auswahl und Einstellung der Garzeit oder Gartemperatur.

- Drücken Sie einmal die Taste „Time/Temp.“ (Zeit/Temperatur), um die Garzeit einzustellen. Die voreingestellte Garzeit blinkt auf dem Display und kann mit den Tasten „-“ und „+“ angepasst werden.
 - Drücken Sie zweimal die Taste „Time/Temp.“, um die voreingestellte Gartemperatur anzupassen. Die Temperatur beginnt auf dem Display zu blinken und kann mit den Tasten „-“ und „+“ angepasst werden.
- Nachdem Sie die gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste „Start“, um die Einstellung zu bestätigen.

6. Funktion der Taste „Warm / Cancel“ **Die Taste „Warm / Cancel“ hat zwei Funktionen:**

1. Warmhaltefunktion:

- Drücken Sie die Taste „Warm“, um nach dem Garen den Warmhaltemodus zu aktivieren.
- Das Gerät hält die eingestellte Temperatur aufrecht, um die Speisen warm zu halten, bis Sie sie servieren möchten.
- Die Kontrollleuchte zeigt an, dass die Warmhaltefunktion aktiv ist.

2. Abbrechen-Funktion:

- Halten Sie die Taste „Abbrechen“ gedrückt, um den aktuellen Vorgang oder das aktuelle Garprogramm zu beenden.
- Dadurch wird das Gerät in den Standby-Modus zurückgesetzt, sodass Sie ein neues Programm auswählen oder Einstellungen anpassen können.
- Mit dieser Taste können Sie die Warmhaltefunktion abbrechen.

7. Funktion der Menütaste

Mit der Taste „Menü“ können Sie das gewünschte Garprogramm aus den 15 voreingestellten Funktionen des Geräts auswählen.

- Drücken Sie die Taste „Menü“ wiederholt, um durch die verfügbaren Programme zu blättern. Das ausgewählte Programm wird zusammen mit der voreingestellten Garzeit und Temperatur auf dem Display angezeigt.
- Sobald das gewünschte Programm angezeigt wird, können Sie die Garzeit oder Temperatur mit der Taste „Zeit/Temp.“ und den Tasten „-“ / „+“ anpassen oder bei Bedarf einen verzögerten Start einstellen.

8. Ein-/Aus-Taste: Mit der Taste „Power“ schalten Sie das Gerät ein oder aus.

- Drücken Sie die Taste „Power“ einmal, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und zeigt den Standby-Bildschirm mit „- -“ an.
- Drücken Sie die Taste „Power“ erneut, um das Gerät auszuschalten. Alle laufenden Vorgänge werden gestoppt und das Display schaltet sich aus.

9. Start-Taste: Funktion der Start-Taste

Die Taste „Start“ dient zum Starten des ausgewählten Garprogramms oder zum Bestätigen der Einstellungen.

- Nachdem Sie ein Garprogramm ausgewählt und die Garzeit, Temperatur oder Startverzögerung eingestellt haben, drücken Sie die Taste „Start“, um den Vorgang zu starten.
- Bei der Startverzögerungsfunktion wird durch Drücken von „Start“ innerhalb von 2 Sekunden die Verzögerungszeit bestätigt, und das Gerät beginnt automatisch mit dem Garvorgang, wenn der Countdown Null erreicht.

6. GARTABELLE:

Menü	Standard-Garzeit	Garzeitbereich/Schritt	Standard-Garzeit Temperatur	Gartemperaturbereich/-stufe	Verzögerungstimer Bereich
Reis	55 min.	00:05. ~03:00/ 5 Min.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Brauner Reis	60 min.	00:05. ~03:00/ 5 Min.	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Pasta	8 min.	00:05. ~01:00/ 1 Min.	100 °C	N/A	N/A
Haferflocken	20 min.	00:05. ~03:00/ 5 Min.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Risotto	60 min.	00:05. ~03:00/ 5 Min.	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Braten	25 min.	00:05. ~01:00/ 1 Min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Anbraten	20 min	00:05. ~01:00/ 5 Min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Dampf	30 min.	00:05. ~03:00/ 5 Min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Langsam garen	120 min.	00:05. ~12:00 / 5 Min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Aufwärmen	25 min.	00:05 bis 03:00 Uhr/5 Minuten	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Suppe	60 min.	00:05 bis 03:00 Uhr/5 Minuten	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Kuchen	60 min.	00:05 bis 03:00 Uhr/5 Minuten	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Gemüse	30 min.	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Fleisch	50 min.	00:05 ~ 03:00 / 5 minutos	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Benutzerdefiniert	30 min.	00:05 ~ 12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

HINWEIS:

Die Startzeitvorwahl ist in allen Menüfunktionen verfügbar, außer in den Menüfunktionen „Braten“, „Pasta“ und „Anbraten“. Die maximale Startzeitvorwahl beträgt 24 Stunden. Die Warmhaltefunktion ist in allen Menüfunktionen verfügbar, außer in den Menüfunktionen „Joghurt“, „Pasta“ und „Express“. Die maximale Warmhaltezeit beträgt für alle Menüfunktionen 12 Stunden.

7. GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Gerät und seine Komponenten vorsichtig aus dem Karton. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber.
2. Lassen Sie das Gerät mindestens zwei Stunden bei Raumtemperatur stehen, wenn es vor dem Gebrauch bei niedrigen Temperaturen gelagert oder transportiert wurde.
3. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab und waschen Sie die Schüssel mit warmem Seifenwasser, dann trocknen Sie sie gründlich ab.
4. Bei der ersten Verwendung kann es zu einem leichten Geruch kommen, der normal ist und keinen Defekt darstellt. Reinigen Sie in diesem Fall das Gerät gründlich.
5. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und trockene Oberfläche, damit der unter dem Deckel austretende Dampf keine Tapeten, elektronischen Geräte oder hitze- und feuchtigkeitsempfindlichen Materialien beschädigt.
6. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät und die Schüssel keine sichtbaren Beschädigungen, Absplitterungen oder andere Mängel aufweisen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper zwischen der Schüssel und dem Heizelement befinden.
7. **WARNUNG:** Betreiben Sie das Gerät nicht ohne aufgesetzte Schüssel oder mit einer leeren Schüssel, da dies zu einer kritischen Überhitzung oder einer Beschädigung der Antihafbeschichtung führen kann. Geben Sie vor dem Braten eine kleine Menge Pflanzenöl in die Schüssel.
8. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an; die Verwendung von nicht geerdeten Steckdosen kann zu elektrischen Gefahren führen.

BEDIENUNG

STELLEN SIE SICHER:

- Die Außenseite des Innentopfs sollte sauber sein, insbesondere der Boden. Stellen Sie sicher, dass sich nichts zwischen dem Innentopf und der Heizplatte befindet.
- Setzen Sie den Innentopf richtig in das Gehäuse ein.
- Drehen Sie den Innentopf, um sicherzustellen, dass der Boden des Innentopfs, die Heizplatte und die Sensoren guten Kontakt haben.
- Schließen Sie den Deckel.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, wenn Sie die oben genannten Schritte noch nicht abgeschlossen haben.

1. STANDARDBETRIEB

Drücken Sie die Menütaste, bis die Anzeige des gewünschten Programms im Display blinkt, und drücken Sie dann die Taste „Start“ 2 Sekunden lang, um den Garvorgang zu starten. Das Display zeigt die voreingestellte Garzeit und Temperatur an. Die Zeit beginnt herunterzuzählen. Sobald der Garvorgang beendet ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und wechselt automatisch in den Warmhaltemodus. Das Display zeigt die Warmhaltezeit an und berechnet sie. Die Anzeige für die Warmhaltefunktion auf der Taste bleibt eingeschaltet.

Wenn Sie ein Programm auswählen, ohne die Taste „Start“ zur Bestätigung zu drücken, wechselt der Kocher nach 10 Sekunden in den Standby-Modus.

2. KOCHTEMPERATUR UND -ZEIT EINSTELLEN

- 1) Drücken Sie die Menütaste, um das gewünschte Programm auszuwählen. Auf dem Display werden die voreingestellte Garzeit und Temperatur angezeigt.
- 2) Drücken Sie die Taste „Zeit/Temp.“, woraufhin die voreingestellte Garzeit auf dem Display zu blinken beginnt. Drücken Sie die Tasten - und +, um die Garzeit einzustellen.
- 3) Auf die gleiche Weise können Sie die Temperatur einstellen.
- 4) Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie zweimal die Taste „Zeit/Temp.“. Die

voreingestellte Gartemperatur beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste „-“, um die Gartemperatur zu verringern, und die Taste „+“, um sie zu erhöhen.

5) Drücken Sie abschließend innerhalb von 2 Sekunden die Taste „Start“, um den Vorgang zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.

3. DREI VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Drücken Sie die Menütaste, um das gewünschte Programm auszuwählen. Mit der Taste „Time/Temp.“ können Sie die Garzeit einstellen. Drücken Sie die Taste „Time/Temp.“ zweimal, um die Gartemperatur einzustellen, und drücken Sie gleichzeitig „Delay timer“, um die Startverzögerungszeit einzustellen. Auf diese Weise können Sie Garzeit, Temperatur und Verzögerungszeit in unterschiedlicher Reihenfolge einstellen.

4. SO STELLEN SIE DIE GARZEIT UND TEMPERATUR EIN, WENN DER HERD IN BETRIEB IST.

Wenn sich der Kocher im Betriebsmodus befindet, leuchtet das entsprechende Programm auf. Das Display zeigt die Garzeit an und die Garzeit beginnt rückwärts zu zählen. Um die Zeit und Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste „Time/Temp.“ Die voreingestellte Garzeit blinkt im Display. Drücken Sie die Tasten „-“ und „+“, um die Garzeit einzustellen. Der Schritt beträgt 1 Stunde und 1 Minute. Drücken Sie zweimal die Taste „Time/Temp.“, woraufhin die voreingestellte Gartemperatur blinkt. Drücken Sie die Tasten „-“ und „+“, um die Gartemperatur anzupassen. Die Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch bestätigt.

5. AUTOMATISCHE WARMHALTEFUNKTION:

Nach Beendigung des Garvorgangs wechseln alle Programme automatisch in den Warmhaltemodus, mit Ausnahme von Joghurt. Um den Warmhaltemodus zu beenden, drücken Sie die Taste „Cancel“ (Abbrechen). Das Gerät verlässt dann den Warmhaltemodus.

Durch Drücken der Taste „Start“ können Sie die automatische Warmhaltefunktion ein- und ausschalten.

Die Temperatur für die Warmhaltefunktion beträgt 60 °C.

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, zeigt das Display „----“ an. Drücken Sie innerhalb von 2 Sekunden die Taste „Abbrechen/Warmhalten“, um den Warmhaltemodus zu aktivieren. Die Warmhaltezeit beträgt 24 Stunden.

6. ABBRECHEN:

Drücken Sie die Taste „Abbrechen“ 2 Sekunden lang, um einen falschen Vorgang abzubrechen. Der MULTI CHEF wechselt dann in den Standby-Modus.

HINWEIS: Wenn Sie nach 5 Minuten keine Lebensmittel in den Kocher geben, ertönt alle 30 Sekunden 5 Mal ein Signalton. Wenn der Benutzer keine Lebensmittel einfüllen kann, beendet der Kocher das Programm automatisch.

Drücken Sie lange auf die Ein-/Aus-Taste, um den Kocher auszuschalten.

8. KOCHTIPPS

Allgemeine Empfehlungen

- Gemüse und andere Lebensmittel dämpfen: Gießen Sie 500–600 ml Wasser in die Schüssel. Stellen Sie den Dampfbehälter in die Schüssel. Messen und bereiten Sie die Zutaten gemäß dem Rezept zu und verteilen Sie sie gleichmäßig im Dampfgarbehälter.
- Milchbrei: Verwenden Sie fettarme pasteurisierte Milch oder verdünnen Sie Vollmilch im Verhältnis 1:1 mit Trinkwasser. Fetten Sie die Schüssel vor dem
- Halten Sie sich an die im Rezept angegebenen Mengenverhältnisse und passen Sie die Zutatenmengen bei Bedarf proportional an.
- Schaumbildende Lebensmittel (z. B. Nudeln, Knödel): Einige Lebensmittel können beim Kochen Schaum bilden. Um zu verhindern, dass Schaum überkocht, den Deckel einige Minuten lang geschlossen, nachdem Sie diese Lebensmittel in das kochende Wasser gegeben haben.
- Backen von Brot, Gebäck und Joghurt: Achten Sie darauf, dass die ersten Zutaten nicht mehr als die Hälfte des Schüsselvolumens ausfüllen.
- Teig gehen lassen: Öffnen Sie den Deckel während des Gehens nicht, um die Qualität des Backerzeugnisses zu erhalten.
- Frittieren: Geben Sie die Lebensmittel in vorgeheiztes Öl. Verwenden Sie zum Frittieren nur raffinierte Pflanzenöle und kochen Sie bei geöffnetem Deckel. Seien Sie vorsichtig, da das Öl sehr heiß wird heiß wird. Verwenden Sie Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Gerät, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie dasselbe Öl nicht mehrmals zum Frittieren.
- Wiederholtes Frittieren: Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem nächsten Frittiervorgang beginnen.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

Warnung: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist.

Allgemeine Richtlinien und Empfehlungen

- **Erstreinigung:** Vor dem ersten Gebrauch und um Essensgerüche nach dem Kochen zu entfernen, lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang mit einer halben geschnittenen Zitrone im Dampfprogramm laufen, wobei die Schüssel mit 0,5 Litern Wasser gefüllt sein muss.
- **Aufbewahrung von Lebensmitteln:** Bewahren Sie Wasser oder gekochte Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden in der Schüssel auf. Stellen Sie Lebensmittel bei Bedarf in den Kühlschrank und erwärmen Sie sie später im Gerät mit der Aufwärmfunktion auf.
Wichtig: Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und halten Sie es von fließendem Wasser fern! Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel auch keine chemisch aggressiven Substanzen, die nicht für Oberflächen bestimmt sind, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Reinigen Sie Gummikomponenten vorsichtig, da Beschädigungen oder Verformungen zu Fehlfunktionen des Geräts führen können.
- **Reinigung der Geräteaußenseite**
Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts bei Bedarf mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm. Sie können milde Reinigungsmittel verwenden. Um Wasserflecken zu vermeiden, wischen Sie die Oberfläche nach der Reinigung trocken.
- **Reinigung der Schüssel**
Reinigen Sie die Schüssel nach jedem Gebrauch. Sie können sie von Hand mit einem weichen Schwamm und Spülmittel oder in der Spülmaschine gemäß den Anweisungen des Spülmaschinenherstellers Herstellerangaben.
- Bei hartnäckigen Flecken füllen Sie die Schüssel mit warmem Wasser und lassen Sie sie vor dem Waschen einweichen.
- Trocknen Sie die Außenfläche der Schüssel vollständig, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.
- Waschen Sie den Innentopf nicht in der Spülmaschine.

- Verwenden Sie niemals harte Bürsten oder Scheuerschwämme zum Reinigen des Innentopfs, um eine Beschädigung der Keramikbeschichtung zu vermeiden.
- lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn herausnehmen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass der Innentopf vollständig auf der Heizplatte aufliegt, indem Sie ihn drehen.

Hinweis: Bei regelmäßiger Verwendung kann es im Laufe der Zeit zu leichten Verfärbungen der Antihafbeschichtung der Schüssel kommen. Dies hat keinen Einfluss auf die Leistung und gilt nicht als Defekt angesehen.

Reinigung des Dampfventils

- Das Dampfventil sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Entfernen Sie das Dampfventil, zerlegen Sie es, waschen Sie alle Teile mit Wasser, setzen Sie es wieder zusammen und setzen Sie es wieder in das Gerät einsetzen.

Entfernen von Kondenswasser

- Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Kondensatsammler auf der rechten Seite des Geräts. Entfernen, leeren, waschen und setzen Sie ihn wieder ein. überschüssiges Kondenswasser um die Schüssel herum kann mit einem Handtuch entfernt werden.

Reinigung der Garkammer

Bei sachgemäßer Verwendung ist das Risiko, dass Flüssigkeiten oder Speisereste in den Garraum gelangen, minimal. Sollte es dennoch zu Verschmutzungen kommen, reinigen Sie diese, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

Wichtig: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Garraum reinigen.

1. Reinigen Sie die Wände der Garraum, die Oberfläche der Heizeinheit und die Abdeckung des zentralen Thermostats (in der Mitte der Heizeinheit) mit einem leicht feuchten (nicht nassen) Schwamm oder Tuch. Wenn Sie ein Reinigungsmittel verwenden, wischen Sie alle Rückstände gründlich ab, um Gerüche bei der nächsten Verwendung zu vermeiden.
2. Entfernen Sie Fremdkörper in der Nähe des Thermostats vorsichtig mit einer Pinzette, ohne Druck auf die Thermostatabdeckung auszuüben.
3. Verwenden Sie für die Heizeinheit bei Bedarf einen mittelweichen Schwamm oder eine synthetische Bürste.

Hinweis: Bei regelmäßiger Verwendung kann es zu einer leichten Verfärbung der Heizeinheit kommen. Dies ist kein Anzeichen für eine Fehlfunktion.

Lagerung und Transport

- Reinigen und trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät lagern. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, gut belüfteten Ort, fern von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung.
- Vermeiden Sie während des Transports und der Lagerung mechanische Einwirkungen, die das Gerät oder seine Verpackung beschädigen könnten. Halten Sie die Verpackung trocken und fern von Flüssigkeiten.

10. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursachen	Lösung
Kontrollleuchte leuchtet nicht	1. Das Gerät lässt sich nicht einschalten	1: Überprüfen Sie, ob der Reiskocher ausgesteckt ist
	2. Stromausfall	2: Warten
Heizplatte wird nicht warm	1: Netzschalter beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
	2: Sicherung beschädigt	
	3: Heizplatte beschädigt	
Reis ist nicht gar	1. Die Reismenge ist falsch	Die Menge an Reis und Wasser sollte angepasst werden und zwischen dem Höchst- und Mindestwert liegen.
	2. Das Verhältnis von Wasser und Reis ist nicht geeignet	Passen Sie das Verhältnis von Wasser und Reis an.
	3. Der Innentopf ist schief	Drehen Sie den Innentopf um und überprüfen Sie den Sensor der „Heizplatte“.
	4. Etwas befindet sich zwischen dem Innentopf und der Heizplatte	Aufräumen der Kleinigkeiten
	5. Innenbehälter deformiert	An das „Servicecenter“ senden oder einen neuen kaufen.
	6. Hauptstromsteuerplatine beschädigt	An das „Service Center“ senden
	7. Haupttemperaturregler beschädigt	An das Servicecenter senden
Reis zu lange gekocht	1. Innenbehälter verformt	An „Kundendienstzentrum“ senden oder neues Gerät kaufen.
	2. Hauptstromsteuerungsplatine beschädigt	1. An das „Reparatur-Servicezentrum“ senden
		2. An das „Reparatur-Service-Center“ senden
	3. Haupttemperaturregler beschädigt	3. Drehen Sie den Innentopf um und überprüfen Sie den Sensor „ „ der „Heizplatte“
	4. Innenbehälter schief	
Brei läuft über	Die Kapazität des Breis ist zu groß	Kapazität anpassen

1. **IMPORTANTE:**

- **Prima dell'uso, leggere sempre attentamente le istruzioni per l'uso.**
- **Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es.**
- **Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.**

2. **Istruzioni di sicurezza per l'utente**

GENERAL PRECAUTIONS

Precauzioni generali per l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e uniforme.
- Questo prodotto è destinato a un uso interno, non industriale, non commerciale e solo domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. Un uso improprio o non corretto può causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella di rete.
- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, scollegarlo sempre dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- L'apparecchio non è completamente scollegato dalla fonte di alimentazione, anche dopo essere stato spento. Per scollegarlo completamente, staccarlo dalla spina di rete.
- L'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi e clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
 - Ambienti di tipo bed and breakfast;
 - Catering e applicazioni simili non al dettaglio.
- Evitare la fuoriuscita sul connettore



Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali

- Non collocare o mettere in funzione l'apparecchio in prossimità di fonti d'acqua.
- Non collocare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad esempio, piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a bordi taglienti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non immergere l'involucro, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua e non sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a parete, si prega di farlo sulla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare la spina.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, su pavimenti umidi o in presenza di un'atmosfera umida, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga afferrato o schiacciato.
- Non lasciare che l'unità motore, il cavo o la spina si bagnino per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Fare attenzione quando si maneggiano apparecchi elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio può causare potenziali lesioni all'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Non toccare la superficie esterna dell'apparecchio perché può diventare molto calda durante il funzionamento. Utilizzare invece l'impugnatura o i guanti.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina nell'acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio cade in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete elettrica e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danneggiamento o se ha una perdita.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, per evitare rischi.

- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.



Restrizioni d'uso in presenza di bambini e anziani

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non sia stata fornita loro una supervisione o un'istruzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano state fornite loro istruzioni o supervisione relative all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.



Istruzioni da seguire quando si utilizza l'apparecchio

- Tenere le mani e il viso lontani dalla manopola di VENTILAZIONE quando si rilascia la pressione. Utilizzare sempre in un'area ben ventilata. NON coprire la valvola di pressione con alcun oggetto.
- Mentre il multicooker è in funzione, non rimuovere mai il coperchio. Prestare la massima attenzione dopo la cottura quando si rimuove il coperchio, poiché il vapore rilasciato può causare gravi ustioni. Assicurarsi sempre che il vapore sia stato completamente rilasciato. Lasciare raffreddare l'apparecchio e utilizzare sempre guanti da forno durante lo smontaggio o la rimozione degli accessori.
- NON utilizzare questo multicooker senza la pentola rimovibile in

posizione.

- Non tentare di rimuovere il cibo mentre la pentola multiuso è collegata alla corrente.
- Non riempire la pentola multiuso con più di 1/3 di cibo o 2/3 di liquido. Non riempirla più di 1/2, quando si cuociono cibi che si espandono durante la cottura.
- Quando si cuociono cibi sotto pressione, è necessario utilizzare almeno 230 ml di liquido/acqua.
- Alimenti come salsa di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, fiocchi d'avena o altri cereali, piselli spezzati, tagliatelle o pasta, o rabarbaro non devono essere cotti sotto pressione. Possono formare schiuma, schiumare o schizzare e possono bloccare la valvola galleggiante. Utilizzare una funzione di cottura diversa per questi alimenti.
- Se si nota del fumo, spegnere immediatamente la pentola multiuso e scollegarla dalla presa di corrente.
- NON utilizzare questo apparecchio per inscatolare.
- Il multicooker deve essere scollegato:
 - A. Dopo ogni utilizzo.
 - B. Se sembra essere difettoso.
 - C. Prima della pulizia o della manutenzione.
- Non toccare la superficie esterna dell'apparecchio poiché può diventare molto calda durante il funzionamento. Utilizzare invece la maniglia o i guanti.
- Non toccare mai la parte interna dell'apparecchio mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
-  **AVVERTENZA:** non toccare le superfici calde.
- **AVVERTENZA:** questo apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA poiché contiene una funzione di riscaldamento. La superficie di questo apparecchio è diversa dalle altre superfici funzionali che possono produrre alte temperature. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persona a persona, l'apparecchio deve essere toccato solo dalle maniglie e dalle superfici di presa previste con l'aiuto di protezioni termiche come guanti o indumenti simili. Altrimenti lasciarlo raffreddare a sufficienza prima di toccare le superfici calde.
- I condotti nei regolatori di pressione che consentono la fuoriuscita del vapore devono essere controllati regolarmente per assicurarsi che non siano ostruiti.
- L'apparecchio non deve essere immerso per la pulizia; il connettore deve essere rimosso in caso di necessità di pulizia accurata con acqua.
- L'apparecchio deve essere asciugato bene prima di essere utilizzato nuovamente.

- Assicurarsi che l'elemento riscaldante, il sensore di temperatura e la pentola siano puliti e asciutti prima di collegare la spina alla presa di corrente.
- Non aggiungere oggetti pesanti sulla valvola limitatrice di pressione.
- Dopo la cottura, assicurarsi di spegnere l'apparecchio prima di aprire il coperchio.
- Non utilizzare cucchiaini metallici o spiedini per rimuovere il cibo o pulire la pentola, per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente. Si consiglia di utilizzare cucchiaini di legno o di silicone.
- Il tempo di mantenimento in caldo non deve superare le 6 ore, per non influenzare l'effetto di cottura.
- Assicurarsi di tenerlo per il manico nel caso in cui sia necessario spostare la pentola multiuso da un luogo all'altro.
- Non aprire il coperchio con forza se la valvola galleggiante è caduta.
- Il corpo esterno e l'acciaio inossidabile sono caldi dopo la cottura, assicurarsi di non toccarli per evitare qualsiasi tipo di scottatura.
- Non posizionare la pentola interna direttamente sul piano cottura, utilizzarla solo con la pentola multiuso.
- Non esporre la pentola alle alte temperature e non appoggiarla direttamente sul piano cottura.
- Non toccare o tenere la pentola multiuso poiché la superficie esterna è calda. Non spostarla mentre si lavora.
- Per evitare un sovraccarico del circuito quando si utilizza questo prodotto, non azionare un altro prodotto ad alto wattaggio sullo stesso circuito elettrico.
- Questo prodotto è dotato di un cavo di alimentazione corto. Si sconsiglia l'uso di una prolunga con questo prodotto, ma se è necessario utilizzarne una:
 - La potenza elettrica nominale indicata sul cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
 - Disporre la prolunga in modo che non penda in un punto in cui si possa inciampare o da cui possa essere tirata involontariamente.
- Se l'unità viene coperta con materiali infiammabili quali tende, indumenti ecc., può verificarsi un incendio. Non coprire l'unità.
- Collegare il cavo di alimentazione all'unità e quindi inserirlo nella presa a muro.
- Utilizzare solo il cavo di alimentazione in dotazione.
- Mantenere il cavo di alimentazione e la spina sempre puliti e asciutti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per i dettagli su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti.

3. SPECIFICHE TECNICHE

Tensione	Frequenza	Potenza	Capacità
CA 220-240 V	50-60Hz	900W	5L

Questo prodotto è conforme al regolamento UE 2023/826 ai sensi della direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile.

Consumo energetico in modalità off: 0,0

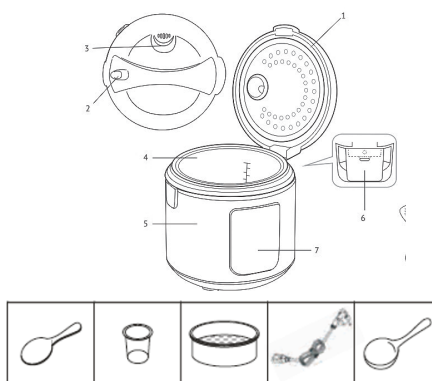
Consumo energetico in modalità standby: 0,5 W

Tempo dopo il quale il prodotto entra in modalità off: 0 min

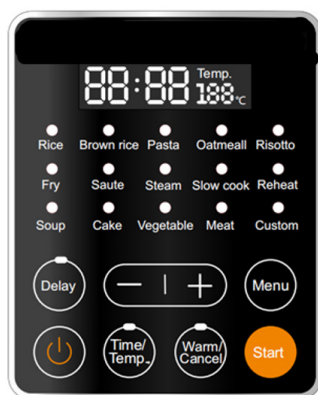
Accessori: Ciotola rivestita in ceramica da 5L, contenitore per il vapore, misurino, cucchiaino, mestolo, cavo di alimentazione.

4. DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Coperchio
2. Pulsante di rilascio del coperchio
3. Valvola vapore rimovibile
4. Ciotola rivestita in ceramica
5. Corpo
6. Raccogliitore di condensa
7. Pannello di controllo
8. Contenitore per la cottura a vapore
9. Tazza di misurazione
10. Mestolo
11. Cucchiaino
12. Cavo di alimentazione



5. PANNELLO DI CONTROLLO



1. **Display digitale:** l'apparecchio è dotato di un display digitale che mostra il tempo rimanente e la temperatura di cottura. Inoltre, con l'aiuto del display digitale è possibile impostare il tempo per l'avvio ritardato della cottura. In condizioni normali, il display mostra solo il tempo e la temperatura predefiniti della funzione di menu selezionata. Quando viene selezionato un programma di cottura, vengono indicati la temperatura e il tempo di cottura predefiniti. Durante il funzionamento, il tempo di cottura viene visualizzato in conto alla rovescia per mostrare il tempo rimanente. Se la funzione di avvio ritardato è attivata, il display mostra il tempo di ritardo rimanente e conta alla rovescia fino all'inizio automatico del ciclo di cottura.
2. **Funzioni del menu:** questo apparecchio dispone di 15 funzioni di menu preimpostate progettate per fornire una cottura comoda e ottimizzata per una varietà di alimenti. Queste funzioni includono Riso, Riso integrale, Pasta, Farina d'avena, Risotto, Friggere, Saltare, Cuocere a vapore, Cottura lenta, Riscaldare, Zuppa, Torta, Verdure, Carne e funzione di menu di cottura personalizzata. Ogni preimpostazione regola automaticamente la temperatura e il tempo di cottura predefiniti in base al tipo di alimento selezionato. Gli utenti possono modificare le impostazioni di temperatura e tempo in base alle proprie preferenze personali.

3. **Funzione di cottura ritardata:** Premere il pulsante Menu per selezionare il programma di cottura desiderato. Il display mostrerà il tempo di cottura predefinito per il programma selezionato.
Premere il pulsante "Ritardo". L'indicatore di ritardo si illuminerà e il tempo di ritardo predefinito "00:00" lampeggerà sul display.
Premere il pulsante "—" per diminuire e il pulsante "+" per aumentare il tempo in minuti e ore.
Premere il pulsante "Start" entro 2 secondi per confermare l'impostazione della cottura ritardata. Il tempo di ritardo inizierà il conto alla rovescia in minuti. Quando il conto alla rovescia raggiunge "00:00", l'apparecchio inizierà automaticamente la cottura.
Nota: il tempo di ritardo è il tempo che intercorre prima dell'inizio della cottura.
Ad esempio, se l'ora corrente è 14:00 e si desidera che la cottura inizi alle 17:00, impostare il tempo di ritardo su 03:00.
L'intervallo di tempo di ritardo va da 00:00 a 24:00.
Gli incrementi di regolazione dell'ora sono di 1 ora per le ore e di 5 minuti per i minuti.
4. **Pulsanti "—" e "+":**
I pulsanti "—" e "+" servono per regolare impostazioni quali il tempo di cottura, la temperatura e il tempo di avvio ritardato.
 - Premere il pulsante "—" per diminuire il valore selezionato.
 - Premere il pulsante "+" per aumentare il valore selezionato.
 Quando un'impostazione è selezionata e lampeggia sul display, utilizzare questi pulsanti per effettuare la regolazione desiderata. Tenere premuto uno dei due pulsanti per modificare il valore più rapidamente.

Regolazione del tempo di cottura

1. Premere il pulsante Menu per selezionare il programma di cottura desiderato. Il display mostrerà il tempo di cottura predefinito.
2. Premere una volta il pulsante "Time/Temp." (Tempo/Temperatura). Il tempo di cottura predefinito lampeggerà sul display. Premere il pulsante "—" o "+" per diminuire o aumentare il tempo di cottura secondo necessità.
3. Premere il pulsante "Start" entro 2 secondi per confermare l'impostazione e avviare il processo di cottura.

Regolazione della temperatura di cottura

1. Premere il pulsante Menu per selezionare il programma di cottura desiderato. Il display mostrerà la temperatura di cottura predefinita insieme al tempo di cottura predefinito.
2. Premere due volte il pulsante "Time/Temp." (Tempo/Temperatura). La temperatura di cottura predefinita inizierà a lampeggiare. Premere il pulsante "—" per diminuire la temperatura o il pulsante "+" per aumentarla.
3. Premere il pulsante "Start" entro 2 secondi per confermare l'impostazione e avviare il processo di cottura.

5. Funzione del pulsante "Time/Temp."

Il pulsante "Time/Temp." viene utilizzato per selezionare e regolare il tempo o la temperatura di cottura.

- Premere una volta il pulsante "Time/Temp." per regolare il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito lampeggerà sul display, consentendo la regolazione tramite i pulsanti "—" e "+".
 - Premere due volte il pulsante "Time/Temp." per regolare la temperatura di cottura predefinita. La temperatura inizierà a lampeggiare sul display, consentendo la regolazione tramite i pulsanti "—" e "+".
- Dopo aver effettuato la regolazione desiderata, premere il pulsante "Start" per confermare l'impostazione.

6. Funzione del pulsante Warm / Cancel (Scalda / Annulla)

Il pulsante "Warm / Cancel" ha due funzioni:

1. Funzione Scalda:

- Premere il pulsante "Warm" per attivare la modalità di mantenimento in caldo dopo la cottura.
- L'apparecchio manterrà la temperatura impostata per conservare il cibo caldo fino al momento di servire.
- La spia luminosa indicherà che la funzione di mantenimento in caldo è attiva.

2. Funzione Cancella:

- Tenere premuto il pulsante "Cancel" per interrompere l'operazione o il programma di cottura in corso.
- In questo modo l'apparecchio tornerà in modalità standby, consentendo di selezionare un nuovo programma o di regolare le impostazioni.
- Con l'aiuto di questo pulsante, è possibile annullare la funzione di mantenimento in caldo.

7. Funzione del pulsante Menu

Il pulsante "Menu" viene utilizzato per selezionare il programma di cottura desiderato tra le 15 funzioni preimpostate dell'apparecchio.

- Premere ripetutamente il pulsante "Menu" per scorrere i programmi disponibili. Il programma selezionato apparirà sul display insieme al tempo di cottura e alla temperatura predefiniti.
- Una volta visualizzato il programma desiderato, è possibile regolare il tempo di cottura o la temperatura utilizzando il pulsante "Time/Temp." e i pulsanti "-" / "+", oppure impostare un avvio ritardato, se necessario.

8. Pulsante di accensione: Il pulsante "Power" serve per accendere o spegnere l'apparecchio.

- Premere una volta il pulsante "Power" per accendere l'apparecchio. Il display si illuminerà, mostrando la schermata di standby con "- -".
- Premere nuovamente il pulsante "Power" per spegnere l'apparecchio. Tutte le operazioni in corso si interromperanno e il display si spegnerà.

9. Pulsante Start: funzione del pulsante Start

Il pulsante "Start" serve per avviare il programma di cottura selezionato o confermare le impostazioni.

- Dopo aver selezionato un programma di cottura e regolato il tempo di cottura, la temperatura o l'avvio ritardato, premere il pulsante "Start" per avviare l'operazione.
- Per la funzione di avvio ritardato, premendo "Start" entro 2 secondi si conferma il tempo di ritardo e l'apparecchio inizierà automaticamente la cottura quando il conto alla rovescia raggiunge lo zero.

6. TABELLA DI COTTURA:

Menu	Tempo di cottura predefinito	Intervallo/ Fase del tempo di cottura	Cottura predefinita	Intervallo / Livello di temperatura di cottura	Intervallo timer di ritardo
Riso	55 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Riso integrale	60 min	00:05 ~ 03:00/ 5 min.	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Pasta	8 min	00:05 ~ 01:00/ 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Farina d'avena	20 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Risotto	60 min	00:05 ~ 03:00/ 5 min.	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Friggere	25 min	00:05 ~ 01:00/ 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Soffriggere	20 min	00:05 ~ 01:00/ 5 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Vapore	30 min	00:05 ~ 03:00/ 5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Cottura lenta	120 min	00:05 ~ 12:00 / 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Riscaldamento	25 min	00:05 ~ 03:00/ 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Zuppa	60 min	00:05 ~ 03:00/ 5 min.	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Torta	60 min	00:05 ~ 03:00/ 5 min.	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Verdure	30 min	00:05 ~ 03:00/ 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Carne	50 min	00:05 ~ 03:00/ 5 min.	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Personalizzato	30 min	00:05 ~ 12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

NOTA:

La funzione di avvio ritardato della cottura è disponibile in tutte le funzioni del menu tranne che nelle funzioni Fry, Pasta e Sauté. Il tempo massimo di avvio ritardato della cottura è di 24 ore. La funzione di mantenimento in caldo è disponibile in tutte le funzioni del menu eccetto Yogurt, Pasta e Cottura rapida. Il tempo massimo di mantenimento in caldo è di 12 ore per tutte le funzioni del menu.

7. ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Estrarre con cautela l'apparecchio e i suoi componenti dalla confezione. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi promozionali.
2. Lasciare l'apparecchio a temperatura ambiente per almeno due ore se è stato conservato o trasportato a basse temperature prima dell'uso.
3. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e lavare la ciotola con acqua calda e sapone, quindi asciugarla accuratamente.
4. Al primo utilizzo, potrebbe esserci un leggero odore, che è normale e non indica un difetto. In questo caso, pulire accuratamente l'apparecchio.
5. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e asciutta in modo che il vapore che fuoriesce da sotto il coperchio non danneggi la carta da parati, i dispositivi elettronici o i materiali sensibili al calore e all'umidità.
6. Prima dell'uso, assicurarsi che l'apparecchio e la ciotola non presentino danni visibili, scheggiature o altri difetti. Assicurarsi che non vi siano oggetti estranei tra la ciotola e l'elemento riscaldante.
7. Avvertenza: non utilizzare l'apparecchio senza la ciotola in posizione o con la ciotola vuota, poiché ciò potrebbe causare un surriscaldamento critico o danneggiare il rivestimento antiaderente. Aggiungere una piccola quantità di olio vegetale nella ciotola prima di friggere.
8. Collegare l'apparecchio solo a prese con messa a terra; l'uso di prese senza messa a terra può comportare rischi elettrici.

FUNZIONAMENTO ASSICURARSI CHE:

- L'esterno della pentola interna deve essere pulito, in particolare la base; assicurarsi che non vi sia nulla tra la pentola interna e la piastra riscaldante.
- Inserire la pentola interna nel corpo dell'apparecchio.
- Ruotando la pentola interna, assicurarsi che il fondo della pentola interna, la piastra riscaldante e i sensori siano ben collegati.
- Chiudere il coperchio superiore.
- Collegare l'alimentazione elettrica.
- Non collegare l'alimentazione elettrica se non hai completato i passaggi precedenti.

1. FUNZIONAMENTO STANDARD

Premere il pulsante Menu fino a quando l'indicatore del programma desiderato lampeggia sul display, quindi premere il pulsante "Start" per 2 secondi per avviare la cottura. Il display mostrerà il tempo di cottura e la temperatura predefiniti. Il tempo inizia a scorrere. Una volta terminata la cottura, la pentola emette un segnale acustico e le unità entrano automaticamente in modalità di mantenimento del calore, il display mostra e calcola il tempo di mantenimento del calore. L'indicatore di mantenimento del calore sul pulsante rimarrà acceso.

Se si seleziona un programma senza premere il pulsante "Start" per confermare, la pentola entrerà in modalità standby dopo 10 secondi.

2. REGOLARE IL TEMPO E LA TEMPERATURA DI COTTURA

- 1) Premere il pulsante menu per selezionare il programma desiderato. Il display mostra il tempo di cottura e la temperatura predefiniti.
- 2) Premere il pulsante "Time/Temp." (Tempo/Temperatura), il tempo di cottura predefinito sul display inizierà a lampeggiare. Premere i pulsanti - e + per regolare il tempo di cottura.
- 3) Allo stesso modo è possibile regolare la temperatura.
- 4) Per regolare la temperatura, premere due volte il pulsante "Time/Temp." e la temperatura di cottura predefinita inizierà a lampeggiare. Premere il pulsante "-" per ridurre e "+" per aumentare la temperatura di cottura.
- 5) Infine, premere il pulsante "Start" entro 2 secondi per confermare e avviare il processo di cottura.

3. Preimpostazione a tre fasi

Premere il pulsante menu per selezionare il programma desiderato, quindi premere il pulsante "Time/

Temp.” per regolare il tempo di cottura; premere due volte il pulsante “Time/Temp.” per regolare la temperatura di cottura e premere “Delay timer” per impostare contemporaneamente l’ora di avvio ritardato. In questo modo è possibile impostare il tempo di cottura, la temperatura e il tempo di ritardo in sequenze diverse.

4. Come regolare il tempo e la temperatura di cottura quando la pentola è in funzione. Quando la pentola è in modalità di funzionamento, si accende la spia del programma corrispondente. Il display mostra il tempo di cottura e il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia. Per regolare il tempo e la temperatura, premere il pulsante “Time/Temp.”; il tempo di cottura predefinito lampeggerà sul display. Premere i pulsanti “-” e “+” per regolare il tempo di cottura, con incrementi di 1 ora e 1 minuto. Premere due volte il pulsante “Time/Temp.”: la temperatura di cottura predefinita lampeggerà. Premere i pulsanti “-” e “+” per regolare la temperatura di cottura. L’impostazione verrà confermata automaticamente dopo 3 secondi.

5. Funzione di mantenimento automatico del calore:

Al termine della cottura, tutti i programmi entreranno automaticamente in modalità di mantenimento in caldo, ad eccezione dello yogurt. Per annullare la modalità di mantenimento in caldo, premere il pulsante “Cancel” e l’unità uscirà dalla modalità di mantenimento in caldo.

Premere il pulsante “Start” per attivare o disattivare automaticamente la funzione di mantenimento in caldo.

La temperatura di mantenimento in caldo è di 60 °C.

Quando la pentola è in modalità standby, il display mostra “----”. Premere il pulsante “Cancel/Warm” entro 2 secondi e l’unità entrerà in modalità di mantenimento del calore. Il tempo di mantenimento del calore è di 24 ore.

6. Annullamento:

Premere il pulsante “Cancel” per 2 secondi per annullare qualsiasi operazione errata, il MULTI CHEF entrerà in modalità standby.

NOTA: se non si inseriscono gli alimenti nella pentola dopo 5 minuti, ogni 30 secondi un segnale acustico invierà un promemoria per 5 volte e, se l’utente non è in grado di inserire gli alimenti, la pentola terminerà automaticamente il programma.

Premere a lungo il pulsante di accensione per spegnere la pentola.

8. CONSIGLI DI CUCINA

Raccomandazioni generali

- Cottura al vapore di verdure e altri alimenti: versare 500-600 ml di acqua nella ciotola. Posizionare il contenitore per la cottura al vapore all'interno della ciotola. Misurare e preparare gli ingredienti secondo la ricetta, quindi distribuirli uniformemente nel contenitore per la cottura a vapore.
- Porridge a base di latte: utilizzare latte pastorizzato a basso contenuto di grassi o diluire il latte intero con acqua potabile in rapporto 1:1. Ungere la ciotola con burro prima della cottura. Rispettare le proporzioni indicate nella ricetta e, se necessario, regolare le quantità degli ingredienti in modo proporzionale.
- Alimenti schiumosi (ad es. pasta, gnocchi): alcuni alimenti possono generare schiuma durante la cottura. Per evitare che la schiuma fuoriesca, non chiudere il coperchio per diversi minuti dopo aver aggiunto questi alimenti all'acqua bollente.
- Cottura di pane, dolci e yogurt: assicurarsi che gli ingredienti iniziali non riempiano più della metà del volume della ciotola.
- Lievitazione dell'impasto: non aprire il coperchio durante le fasi di lievitazione dell'impasto per mantenere la qualità del prodotto cotto.
- Frittura: immergere gli alimenti nell'olio preriscaldato. Utilizzare solo oli vegetali raffinati per friggere e cuocere con il coperchio aperto. Prestare attenzione, poiché l'olio diventa estremamente caldo. Utilizzare guanti da cucina ed evitare di chinarsi sul dispositivo per prevenire ustioni. Evitare di riutilizzare lo stesso olio per friggere più volte.
- Ripetere la frittura: lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di iniziare un'altra sessione di frittura.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

Avvertenza: prima della pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente e si sia completamente raffreddato.

Linee guida generali e raccomandazioni

- Pulizia iniziale: prima del primo utilizzo e per eliminare gli odori di cibo dopo la cottura, far funzionare l'apparecchio per 15 minuti con mezzo limone tagliato a fette nel programma Vapore, riempiendo la ciotola con 0,5 litri d'acqua.
- Conservazione degli alimenti: non conservare acqua o cibi cotti nella ciotola per più di 24 ore. Se necessario, trasferire gli alimenti in frigorifero e riscaldarli successivamente nell'apparecchio utilizzando la funzione di riscaldamento.

Importante: non immergere mai il corpo dell'apparecchio in acqua né metterlo sotto l'acqua corrente! Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti, così come come qualsiasi sostanza chimicamente aggressiva non destinata alle superfici a contatto con gli alimenti.

- Prestare attenzione durante la pulizia dei componenti in gomma, poiché eventuali danni o deformazioni potrebbero causare il malfunzionamento dell'apparecchio.

Pulizia dell'esterno dell'apparecchio

- Pulire il corpo dell'apparecchio secondo necessità con un panno morbido umido o una spugna. È possibile utilizzare detergenti delicati. Per evitare macchie d'acqua, asciugare la superficie dopo la pulizia.

Pulizia della ciotola

- Pulire la ciotola dopo ogni utilizzo. È possibile lavarla a mano con una spugna morbida e detergente per piatti o in lavastoviglie, seguendo le istruzioni del produttore della lavastoviglie.
- Per le macchie difficili, riempire la ciotola con acqua calda e lasciarla in ammollo prima del lavaggio.
- Asciugare completamente la superficie esterna della ciotola prima di riporla nell'apparecchio.
- Non lavare la pentola interna in lavastoviglie.
- Non utilizzare mai spazzole dure o spugne abrasive per pulire la pentola interna, al fine di evitare danni al rivestimento in ceramica.

- Estrarre la pentola interna calda solo con guanti da cucina o pinze oppure lasciarla raffreddare prima di estrarla.
- Prima della cottura, assicurarsi che la pentola interna sia completamente a contatto con la piastra riscaldante, ruotandola.

Nota: l'uso regolare può causare un leggero scolorimento del rivestimento antiaderente della ciotola nel tempo. Ciò non influisce sulle prestazioni e non è considerato un difetto.

Pulizia della valvola del vapore

- La valvola del vapore deve essere pulita dopo ogni utilizzo. Rimuovere la valvola del vapore, smontarla, lavare tutte le parti con acqua, rimontarla e riposizionarla nell'apparecchio.

Rimozione della condensa

- Dopo ogni utilizzo, svuotare il raccoglitore di condensa situato sul lato destro del corpo dell'apparecchio. Rimuoverlo, svuotarlo, lavarlo e riposizionarlo. L'eventuale condensa in eccesso intorno alla ciotola può essere rimossa con un panno.

Pulizia della camera di cottura

Se utilizzato correttamente, il rischio che liquidi o particelle di cibo entrino nella camera di cottura è minimo. Tuttavia, in caso di contaminazione, pulirla per evitare malfunzionamenti.

Importante: assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente e completamente raffreddato prima di pulire la camera di cottura.

1. Pulire le pareti della camera di cottura, la superficie del disco riscaldante e il coperchio del termostato centrale (situato al centro del disco riscaldante) con una spugna o un panno leggermente umido (non bagnato). Se si utilizza un detergente, rimuovere accuratamente eventuali residui per evitare odori durante l'uso successivo.

2. Rimuovere con cautela eventuali corpi estranei vicino al termostato con delle pinzette, evitando di esercitare pressione sul coperchio del termostato.

3. Per il disco riscaldante, utilizzare una spugna medio-morbida o una spazzola sintetica, se necessario.

Nota: l'uso regolare può causare un leggero scolorimento del disco riscaldante. Ciò non indica un malfunzionamento.

Conservazione e trasporto

- l'apparecchio in un luogo asciutto e ventilato, lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta.
- Durante il trasporto e lo stoccaggio, evitare qualsiasi impatto meccanico che potrebbe danneggiare l'apparecchio o la sua confezione. Tenere la confezione asciutta e lontana da liquidi.

10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Cause	Soluzione
La spia luminosa è spenta	1. L'alimentazione non si accende	1: Controllare che il cuociriso non sia scollegato
	2. Interruzione di corrente	2: Attendere
La piastra riscaldante non si riscalda	1: Pulsante di controllo dell'alimentazione danneggiato	Contattare il centro assistenza
	2: Fusibile danneggiato	
	3: Piastra riscaldante danneggiata	
Riso poco cotto	1. La quantità di riso non è corretta	La quantità di riso e acqua deve essere regolata, limitandosi al valore massimo e minimo.
	2. Il rapporto tra acqua e riso non è adeguato	Regolare il rapporto tra acqua e riso
	3. La pentola interna è inclinata	Girare la pentola interna, controllare il sensore della "piastra riscaldante"
	4. C'è qualcosa tra la pentola interna e la piastra riscaldante	Pulire gli oggetti vari
	5. Pentola interna deformata	Inviare al "Centro assistenza" o acquistarne uno nuovo.
	6. Piastra di controllo dell'alimentazione principale danneggiata	Inviare al "Centro assistenza"
	7. La parte di controllo della temperatura principale è danneggiata	Inviare al Centro Assistenza
Riso troppo cotto	1. Pentola interna deformata	Inviare al "Centro assistenza" o acquistarne uno nuovo.
	2. La piastra di controllo dell'alimentazione principale è danneggiata	1. Inviare al "Centro assistenza riparazioni"
		2. Inviare al "Centro assistenza riparazioni"
	3. Parte di controllo della temperatura principale danneggiata	3. Capovolgere la pentola interna, controllare il sensore dell' a della "piastra riscaldante"
	4. Pentola interna obliqua	
Fuoriuscita di porridge	La quantità di porridge è eccessiva	Regolare la capacità

1. IMPORTANT:

- Llegeixi sempre el manual d'instruccions detingudament abans d'usar l'aparell.
- Aquest manual es pot descarregar des de la nostra pàgina web www.sogo.es
- Conservi aquestes instruccions per a futures consultes.

2. Instruccions de seguretat per a l'usuari

GENERAL PRECAUTIONS

Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- No utilitzi l'aparell per a cap altre fi que no sigui el descrit en aquest manual.
- No utilitzi ni guardi l'aparell en l'exterior.
- Col·loqui sempre l'aparell sobre una superfície plana i uniforme.
- Aquest producte està destinat a un ús domèstic, no industrial ni comercial, i només per a ús domèstic. No utilitzi l'article en l'exterior ni per a cap altre fi. L'ús indegut o la manipulació inadequada poden causar problemes en l'aparell i provocar lesions a l'usuari.
- La unitat ha d'utilitzar-se únicament per als fins previstos. No s'accepta cap responsabilitat per danys derivats d'un ús inadequat o un maneig incorrecte.
- Asseguri's que el voltatge indicat en la placa d'identificació coincideix amb el voltatge de la xarxa elèctrica abans d'endollar l'aparell.
- Desendolli sempre l'aparell de la presa de corrent quan no estigui en ús. No deixi l'aparell desatès quan estigui encès.
- És necessària una estreta supervisió quan qualsevol aparell sigui utilitzat per nens o prop d'ells.
- Abans de netejar o guardar l'aparell, desendolli'l sempre de la font d'alimentació i deixi'l refredar.
- L'aparell no es desconnecta completament de la font d'alimentació, fins i tot després d'haver-lo apagat. Per a desconnectar-ho per complet, desendolli-ho de la presa de corrent.
- Els aparells no estan dissenyats per a ser operats per mitjà d'un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
- Aquest aparell està dissenyat per a ser utilitzat en la llar i aplicacions similars, com ara:
 - Zones de cuina per al personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;
 - Cases de camp i per clients en hotels, motels i altres entorns de

tipus residencial;

- Entorns tipus bed and breakfast;
- Servei d'àpats i aplicacions similars no minoristes.
- Eviti vessar líquids sobre el connector



Restriccions d'ús per a evitar lesions personals

- No col·loqui ni utilitzi aquest aparell prop de fonts d'aigua.
- No col·loqui ni utilitzi l'aparell ni el seu cable d'alimentació sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques de cuina) o flames obertes.
- No deixi el cable d'alimentació penjant de vores esmolades i mantingui'l allunyat d'objectes calents i flames. No enrotlli el cable al voltant de l'aparell i no el doblegui.
- No submergeixi en aigua la carcassa, que conté components elèctrics i elements calefactors, ni l'esbandeixi sota l'aixeta.
- Mai utilitzi accessoris que no estiguin recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant de l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions a les persones.
- Quan vulgui desconnectar l'endoll de la presa de corrent, faci'l tirant de l'endoll i no del cable o del propi aparell.
- Per a evitar descàrregues elèctriques, asseguri's que les seves mans estan seques abans d'endollar o desendollar.
- No utilitzi el dispositiu amb les mans mullades, en sòls humits o quan l'ambient sigui humit, ja que existeix risc de descàrrega elèctrica.
- Mentre utilitzi l'aparell, asseguri's que el cable d'alimentació no quedi atrapat ni aixafat.
- No permeti que la unitat del motor, el cable o l'endoll es mullin per a protegir-se contra el risc de descàrrega elèctrica.
- Vagi amb compte en manipular aparells elèctrics, ja que la superfície de l'element calefactor està subjecta a calor residual després del seu ús. Qualsevol ús indegut pot causar lesions a l'usuari i danyar l'aparell.
- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot escalfar-se molt durant el funcionament. En el seu lloc, utilitzi l'ansa o guants.
- Mai submergeixi l'aparell o l'endoll en aigua o un altre líquid. En cas que l'aparell caigui a l'aigua, desconnecti'l immediatament de la xarxa elèctrica i porti'l a un servei tècnic autoritzat per a la seva reparació abans de tornar a utilitzar-lo.
- No utilitzi l'aparell si s'ha caigut a terra, si hi ha signes visibles de danys o si té una fugida.
- No utilitzi l'aparell si el cable o l'endoll estan danyats. En cas que el cable estigui danyat, només el fabricant, el seu agent de servei o persones amb qualificació similar han de substituir-ho per a evitar perills.

- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si ha estat danyat d'alguna manera, retorni l'aparell al centre de servei autoritzat més pròxim per al seu examen, reparació o ajust.



Restriccions d'ús quan s'utilitza amb nens i ancians

- L'aparell no ha de ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb falta d'experiència i coneixement, tret que hagin rebut supervisió o instrucció.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixement si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que comporta.
- Els nens han de ser supervisats per a assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment per part de l'usuari no han de ser realitzats per nens tret que siguin majors de 8 anys i estiguin supervisats.
- Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- No permeti que els nens utilitzin l'aparell sense supervisió.
- L'aparell pot ser utilitzat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements, sempre que hagin rebut supervisió o instruccions sobre el seu ús de manera segura i entenguin els perills implicats.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.



Instruccions a seguir en utilitzar l'aparell

- Mantingui les mans i la cara allunyades de la perilla de VENTILACIÓ en alliberar la pressió. Utilitzi-ho sempre en una àrea ben ventilada.
- Mentre l'olla estigui en funcionament, no retiri mai la tapa. S'ha de tenir molta cura després de cuinar en retirar la tapa, ja que poden produir-se cremades greus per l'alliberament de vapor. Asseguri's sempre que el vapor s'hagi alliberat per complet. Deixi que l'aparell es refredi i utilitzi sempre guants de cuina en desmuntar o retirar els accessoris.
- NO utilitzi aquesta olla sense la casseroles extraïble col·locada en el

seu lloc.

- No intenti treure els aliments mentre l'olla estigui endollada. • No ompli l'olla més de 1/2 amb aliments o 2/3 amb líquid. No l'ompli més de la meitat quan cuini aliments que s'expandeixen durant la cocció.
- Quan cuini aliments, ha d'utilitzar almenys 1 tassa (8 oz / 230 ml) de líquid / aigua.
- Els aliments com la compota de poma, els nabius, l'ordi perlat, la civada o altres cereals, els pèsols partits, els fideus o la pasta, o el ruibarbre no han de cuinar-se a pressió. Poden formar escuma o esquitxar i bloquejar la vàlvula flotant. Utilitzi una funció de cocció diferent per a aquests aliments.
- Si observa fum, apagui l'olla immediatament i desendolli-la de la presa de corrent.
- NO utilitzi aquesta unitat per a enllaunar.
- L'olla ha de desendollar-se:
 - A. Després de cada ús.
 - B. Si sembla estar defectuosa.
 - C. Abans de netejar-la o realitzar-li manteniment.
- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot escalfar-se molt durant el funcionament. En el seu lloc, utilitzi l'ansa o guants.
- Mai toqui la part interna de l'aparell mentre estigui en ús.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell està en funcionament.



ADVERTIMENT: No toqui les superfícies calentes.

ADVERTIMENT: Aquest equip ha d'utilitzar-se amb

PRECAUCIÓ, ja que aquest aparell elèctric conté una

funció d'escalfament. La superfície d'aquest aparell també és diferent d'altres superfícies funcionals que poden produir altes temperatures. Atès que les temperatures són percebudes de manera diferent per diferents persones. L'equip només ha de tocar-se per les anses i superfícies d'agarrar previstes amb l'ajuda de protectors tèrmics com a guants o peces similars. En cas contrari, deixi-ho refredar el temps suficient abans de tocar les superfícies calentes.

- Els conductes dels reguladors de pressió que permeten la sortida de vapor han de revisar-se periòdicament per a assegurar-se que no estiguin obstruïts.
- L'aparell no ha de submergir-se per a la seva neteja; el connector ha de retirar-se en cas que sigui necessari netejar-lo a fons amb aigua.
- L'aparell ha d'assecar-se bé abans de tornar a utilitzar-lo.
- Asseguri's que l'element calefactor, el sensor de temperatura i l'olla estiguin nets i secs abans de connectar l'endoll a la presa de corrent.

- No col·loqui cap objecte pesat en la vàlvula limitadora de pressió.
- Després de cuinar, asseguri's d'apagar l'aparell abans d'obrir la tapa.
- No utilitzi culleres metàl·liques ni espàtules per a retirar els aliments o netejar l'olla, per a evitar ratllar el revestiment antiadherent. Es recomana utilitzar culleres de fusta o silicona.
- El temps de manteniment de la calor no ha de ser superior a 6 hores, per a no influir en l'efecte de cocció.
- Asseguri's de subjectar-la per l'ansa en cas que necessiti moure l'olla d'un lloc a un altre.
- No obri la tapa a la força si la vàlvula flotant ha caigut.
- El cos exterior i l'acer inoxidable estan calents després de cuinar, asseguri's de no tocar-los per a evitar qualsevol tipus de cremada.
- No col·loqui l'olla interior directament sobre la placa de cocció de la cuina, utilitzi-la només amb l'olla exterior.
- No exposi l'olla a altes temperatures i no la col·loqui directament sobre la placa de cocció de la cuina.
- No toqui ni subjecti l'olla, ja que la superfície exterior està calenta. No la mogui mentre estigui en funcionament.
- Per a evitar una sobrecàrrega del circuit quan utilitzi aquest producte, no posi en funcionament altre producte d'alt voltatge en el mateix circuit elèctric.
- Aquest producte se subministra amb un cable d'alimentació curt. No es recomana utilitzar un cable allargador amb aquest producte, però si és necessari utilitzar-lo:
 - La potència elèctrica marcada del cable ha de ser almenys tan gran com la del producte.
 - Col·loqui el cable d'extensió de manera que no pengi on es pugui ensopegar o tirar involuntàriament.
- Si es cobreix la unitat amb materials inflamables, com a cortines, roba, etc., pot produir-se un incendi. No cobreixi la unitat.
- Connecti el cable d'alimentació a la unitat i, a continuació, endollí'l a la presa de corrent.
- Utilitzi únicament el cable d'alimentació inclòs.
- Mantingui el cable d'alimentació i l'endoll sempre nets i secs.

NETEJA I MANTENIMENT

Consulti la secció de neteja i manteniment per a obtenir detalls sobre com netejar les superfícies que entren en contacte amb els aliments.

3. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Voltatge	Freqüència	Potència	Capacitat
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Aquest producte compleix amb el reglament de la UE 2023/826 sota la directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic.

Consum d'energia en mode apagat: 0,0

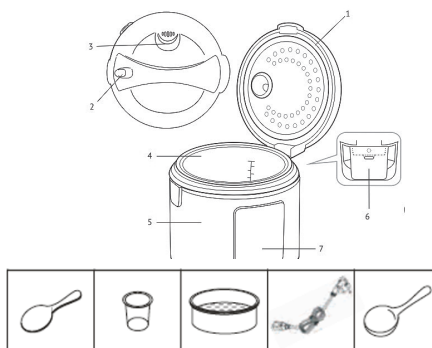
Consum d'energia en mode d'espera: 0,5 W

Temps després del qual el producte entra en mode apagat: 0 min

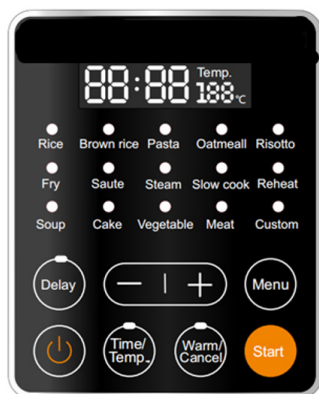
Accessoris: recipient de 5 l amb revestiment ceràmic, recipient per a vapor, tassa medidora, cullera, cullerot, cable d'alimentació.

4. DESCRIPCIÓ DE LES PECES

1. Tapa
2. Botón de liberación de la tapa
3. Válvula de vapor extraíble
4. Cuenco con revestimiento cerámico
5. Cuerpo
6. Colector de condensación
7. Panel de control
8. Recipiente para vapor
9. Vaso medidor
10. Cuchara
11. Cuchara
12. Cable de alimentación



5. PANEL DE CONTROL



1. **Pantalla digital:** L'aparell està equipat amb una pantalla digital que mostra el temps restant i la temperatura de coccio. A més, amb l'ajuda de la pantalla digital, podem configurar el temps per a retardar l'inici de la coccio. En condicions normals, la pantalla només mostra el temps i la temperatura predeterminats de la funció de menú seleccionada. Quan se selecciona un programa de coccio, indica la temperatura i el temps de coccio predeterminats. Durant el funcionament, el temps de coccio compta enrere per a mostrar el temps restant. Si s'activa la funció d'inici diferit, la pantalla mostra el temps de retard restant i compta enrere fins que el cicle de coccio comença automàticament.
2. **Funcions del menú:** Aquest aparell compta amb 15 funcions de menú preestablertes dissenyades per a proporcionar una coccio còmoda i optimitzada per a una gran varietat d'aliments. Aquestes funcions inclouen arròs, arròs integral, pasta, civada, risotto, fregir, saltar, cuinar al vapor, coccio lenta, reescalfar, sopa, pastís, verdures, carn i funció de menú de coccio personalitzada. Cada preajust ajusta automàticament la temperatura i el temps de coccio predeterminats segons el tipus d'aliment seleccionat. Els usuaris poden modificar els ajustos de temperatura i temps segons sigui necessari per a adaptar-los a les seves preferències personals.

- 3. Funció de cocció diferida:** Premi el botó Menú per a seleccionar el programa de cocció desitjat. La pantalla mostrarà el temps de cocció predeterminat per al programa seleccionat. Premi el botó «Delay» (Retard). L'indicador de retard s'il·luminarà i el temps de retard predeterminat «00.00» parpellejarà en la pantalla.
- Premi el botó «-» per a reduir i el botó «+» per a augmentar el temps en minuts i hores. Premi el botó «Start» en un termini de 2 segons per a confirmar l'ajust de la cocció diferida. El temps de retard començarà a comptar cap enrere en minuts. Quan el compte enrere arribi a «00.00», l'aparell començarà a cuinar automàticament.
- Nota:** El temps de retard és el temps que transcorre abans que comenci la cocció. Per exemple, si l'hora actual és les 14.00 i desitja que la cocció comenci a les 17.00, ajust el temps de retard a 03.00.
- L'interval de temps de retard és de 00.00 a 24.00.**
- Els increments d'ajust de temps són d'1 hora per a les hores i de 5 minuts per als minuts.
- 4. Botons «-» i «+»:**
- Els botons «-» i «+» s'utilitzen per a ajustar paràmetres com el temps de cocció, la temperatura i el temps d'inici del retard.
- Premi el botó «-» per a disminuir el valor seleccionat.
 - Premi el botó «+» per a augmentar el valor seleccionat.
- Quan se selecciona un ajust i parpelleja en la pantalla, utilitzi aquests botons per a realitzar l'ajust desitjat. Mantingui premut qualsevol dels botons per a canviar el valor més ràpidament.

Ajust del temps de cocció

1. Premi el botó Menú per a seleccionar el programa de cocció desitjat. La pantalla mostrarà el temps de cocció predeterminat.
2. Premi una vegada el botó «Time/Temp.» (Temps/Temperatura). El temps de cocció predeterminat parpellejarà en la pantalla. Premi el botó «-» o «+» per a disminuir o augmentar el temps de cocció segons sigui necessari.
3. Premi el botó «Start» en un termini de 2 segons per a confirmar la configuració i iniciar el procés de cocció.

Ajust de la temperatura de cocció

1. Premi el botó Menú per a seleccionar el programa de cocció desitjat. La pantalla mostrarà la temperatura de cocció predeterminada juntament amb el temps de cocció predeterminat.
2. Premi dues vegades el botó «Time/Temp.» (Temps/Temperatura). La temperatura de cocció predeterminada començarà a parpellejar. Premi el botó «-» per a disminuir la temperatura o el botó «+» per a augmentar-la.
3. Premi el botó «Start» en un termini de 2 segons per a confirmar la configuració i iniciar el procés de cocció.

5. Funció del botó «Time/Temp.»

- El botó «Time/Temp.» s'utilitza per a seleccionar i ajustar el temps o la temperatura de cocció.
- Premi una vegada el botó «Time/Temp.» per a ajustar el temps de cocció. El temps de cocció predeterminat parpellejarà en la pantalla, la qual cosa permetrà ajustar-lo amb els botons «-» i «+».
 - Premi dues vegades el botó «Time/Temp.» (Temps/Temperatura) per a ajustar la temperatura de cocció predeterminada. La temperatura començarà a parpellejar en la pantalla, la qual cosa li permetrà ajustar-la amb els botons «-» i «+».
- Després de realitzar l'ajust desitjat, premi el botó «Start» per a confirmar la configuració.

6. Funció del botó Warm/Cancel·lar (Escalfar/Cancel·lar)

El botó «Warm / Cancel·lar» (Escalfar/Cancel·lar) té dues funcions:

1. Funció d'escalfament:

- Premí el botó «Warm» (Escalfar) per a activar el mode de manteniment de la calor després de la cocción.
- L'aparell mantindrà la temperatura establerta per a mantenir el menjar calent fins que estigui llest per a servir-la.
- La llum indicadora assenyalarà que la funció d'escalfament està activa.

2. Funció Cancel·lar:

- Mantingui premut el botó «Cancel·lar» per a detenir l'operació actual o el programa de cocción.
- Això restablirà l'aparell al mode d'espera, la qual cosa li permetrà seleccionar un nou programa o ajustar la configuració.
- Amb l'ajuda d'aquest botó, podem cancel·lar la funció de manteniment de la calor.

7. Funció del botó «Menú»

El botó «Menú» s'utilitza per a seleccionar el programa de cocción desitjat entre les 15 funcions preestablertes de l'aparell.

- Premí el botó «Menú» repetidament per a recórrer els programes disponibles. El programa seleccionat apareixerà en la pantalla juntament amb el seu temps i temperatura de cocción predeterminats.
- Una vegada que es mostri el programa desitjat, pot ajustar el temps de cocción o la temperatura utilitzant el botó «Time/Temp.» i els botons «-» / «+», o configurar un inici diferit si és necessari.

8. Botó d'encesa: El botó «Power» (Encesa) s'utilitza per a encendre o apagar l'aparell.

- Premí una vegada el botó «Power» per a encendre l'aparell. La pantalla s'il·luminarà i mostrarà la pantalla d'espera amb «- -».
- Premí de nou el botó «Power» per a apagar l'aparell. Totes les operacions en curs es detindran i la pantalla s'apagarà.

9. Botó d'inici: Funció del botó d'inici

El botó «Inici» s'utilitza per a iniciar el programa de cocción seleccionat o confirmar els ajustos.

- Després de seleccionar un programa de cocción i ajustar el temps de cocción, la temperatura o l'inici diferit, premí el botó «Inici» per a iniciar l'operació.
- Per a la funció d'inici diferit, en prémer «Inici» en un termini de 2 segons es confirma el temps de retard i l'aparell començarà a cuinar automàticament quan el compte enrere arribi a zero.

6. TAULA DE COCCIÓ:

Menú	Tiem- po de cocción predeter- minado	Temps de coccio Rang/Pas	Cocció prede- terminada Temperatura	Rang de temperatura de cocció / Pas	Rang del temporit- zador de retard
Arròs	55 minutos	00:05. ~03:00/ 5 minutos.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Arròs integral	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Pasta	8 minutos	00:05 ~ 01:00 / 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Flocs de civada	20 minutos	00:05. ~03:00/ 5 minutos.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Risotto	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Fregir	25 minutos	00:05 ~ 01:00/ 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Saltar	20 min	00:05 ~ 01:00/ 5 min	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Vapor	30 minutos	00:05 ~ 03:00/5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Cocció lenta	120 minutos	00:05 ~ 12:00 / 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Reescalfar	25 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Sopa	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Pastís	60 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Verdures	30 minutos	00:05 ~ 03:00/ 5 minutos	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Carn	50 minutos	00:05 ~ 03:00 / 5 minutos	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Personalit- zat	30 minutos	00:05 ~ 12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

NOTA: L'inici diferit de la cocció està disponible en totes les funcions del menú, excepte en les funcions Fregir, Pasta i Saltar. El temps màxim d'inici diferit de la cocció és de 24 hores.

La funció de manteniment en calent està disponible en totes les funcions del menú, excepte en les funcions logurt, Pasta i Cocció ràpida. El temps màxim de manteniment en calent és de 12 hores per a totes les funcions del menú.

7. INSTRUCCIONS D'ÚS

ABANS DEL PRIMER ÚS

1. Servei amb cura l'aparell i els seus components de la caixa. Retiri tots els materials d'embalatge i els adhesius promocionals.
2. Deixi que l'aparell reposi a temperatura ambient durant almenys dues hores si s'ha emmagatzemat o transportat a baixes temperatures abans del seu ús.
3. Netegi el cos de l'aparell amb un drap humit i renti el recipient amb aigua tèbia i sabó, després assequi'l bé.
4. En el primer ús, és possible que es percebi una lleugera olor, la qual cosa és normal i no indica cap defecte. En tal cas, netegi l'aparell a fons.
5. Col·loqui l'aparell sobre una superfície plana, estable i seca perquè el vapor que sali per sota de la tapa no danyi el paper pintat, els dispositius electrònics o els materials sensibles a la calor i la humitat.
6. Abans d'utilitzar-ho, asseguri's que l'aparell i el recipient no presentin danys visibles, estelles o altres defectes. Asseguri's que no hi hagi objectes estranys entre el recipient i la resistència.
7. Advertiment: No utilitzi l'aparell sense el recipient col·locat o amb el recipient buit, ja que això podria provocar un sobreescalfament crític o danyar el revestiment antiadherent. Afegeixi una petita quantitat d'oli vegetal al recipient abans de fregir.
8. Connecti l'aparell únicament a preses de corrent amb connexió a terra; l'ús de preses de corrent sense connexió a terra pot provocar riscos elèctrics.

FUNCIONAMENT ASSEGURI'S QUE:

- L'exterior de l'olla interior ha d'estar net, especialment la base; asseguri's que no hi hagi res entre l'olla interior i la placa calefactora.
 - Col·loqui l'olla interior en el cos adequat.
 - Giri l'olla interior i asseguri's que la part inferior de l'olla interior, la placa calefactora i els sensors tinguin un bon contacte.
 - Tancament la tapa superior.
 - Connecti l'electricitat.
 - No connecti l'electricitat si no ha completat els passos anteriors.
1. Funcionament estàndard
Premi el botó «Menú» fins que l'indicador del programa desitjat parpellegi en la pantalla i, a continuació, premi el botó «Inici» durant 2 segons per a començar la cocció. La pantalla mostrarà el temps i la temperatura de cocció predeterminats. El temps començarà a comptar cap enrere. Una vegada finalitzada la cocció, l'olla emetrà un senyal acústic i les unitats entraran automàticament en mode de manteniment de la calor. La pantalla mostrarà i calcularà el temps de manteniment de la calor. L'indicador de manteniment de la calor del botó romandrà encès. Si selecciona un programa sense prémer el botó «Inici» per a confirmar, l'olla entrarà en mode d'espera en 10 segons.
 2. Ajustar el temps i la temperatura de cocció
 - 1) Premi el botó de menú per a seleccionar el programa que desitgi. La pantalla mostra el temps i la temperatura de cocció predeterminats.
 - 2) Premi el botó «Time/Temp.» (Temps/Temperatura) i el temps de cocció predeterminat en la pantalla començarà a parpellejar. Premi els botons - i + per a ajustar el temps de cocció.
 - 3) De la mateixa manera podem ajustar la temperatura.
 - 4) Per a ajustar la temperatura, premi dues vegades el botó «Time/Temp.» i la temperatura de cocció predeterminada començarà a parpellejar. Premi el botó «-» per a reduir-la i «+» per a augmentar-la.

5) Finalment, premi el botó «Start» durant 2 segons per a confirmar i iniciar el procés de cocció.

3. Preajust de tres funcions

Premi el botó de menú per a seleccionar el programa que desitgi. Pot prémer el botó «Time/Temp.» per a ajustar el temps de cocció; premi el botó «Time/Temp.» dues vegades per a ajustar la temperatura de cocció i premi «Delay timer» per a ajustar l'hora d'inici diferit al mateix temps. D'aquesta manera, pot ajustar el temps de cocció, la temperatura i el temps de retard en diferents seqüències.

4. Com ajustar el temps i la temperatura de cocció quan l'olla està en funcionament.

Quan l'olla està en mode de funcionament, s'encén el programa corresponent. La pantalla mostra el temps de cocció i el temps de cocció comença a comptar cap enrere. Per a ajustar el temps i la temperatura, premi el botó «Time/Temp.» (Temps/Temperatura). El temps de cocció predeterminat parpellejarà en la pantalla. Premi els botons «-» i «+» per a ajustar el temps de cocció, el pas és d'1 hora i 1 minut. Premi dues vegades el botó «Time/Temp» (Temps/Temperatura) i parpellejarà la temperatura de cocció predeterminada. Premi els botons «-» i «+» per a ajustar la temperatura de cocció. L'ajust es confirmarà automàticament després de 3 segons.

5. Funció de manteniment automàtic de la calor:

Una vegada finalitzada la cocció, tots els programes entraran automàticament en mode de manteniment en calent, excepte el de iogurt. Per a cancel·lar el mode de manteniment en calent, premi el botó «Cancel·lar» i la unitat sortirà del mode de manteniment en calent. Premi el botó «Start» per a activar o desactivar automàticament la funció de manteniment en calent.

La temperatura per a mantenir calenta és de 60 ° C.

Quan l'olla està en mode d'espera, la pantalla mostra «----». Premi el botó «Cancel·lar/ Escalfar» en 2 segons i la unitat entrarà en mode de manteniment de la calor. Té un temps de manteniment de la calor de 24 hores.

6. Cancel·lar:

Premi el botó «Cancel·lar» durant 2 segons per a cancel·lar qualsevol operació incorrecta i el MULTI XEF entrarà en mode d'espera.

NOTA: Si no s'introdueix menjar en l'olla després de 5 minuts, el brunzidor emetrà un avís cada 30 segons 5 vegades, i si l'usuari no pot introduir el menjar, l'olla finalitzarà el programa automàticament.

Mantingui premut el botó d'encesa per a apagar l'olla.

8. CONSELLS DE CUINA

Recomanacions generals

- Coccio al vapor de verdures i altres aliments: Aboqui 500-600 ml d'aigua en el recipient. Col·loqui el recipient per a coccio al vapor dins del recipient. Mesuri i prepari els ingredients segons la recepta i, a continuació, distribueixi'ls uniformement en el recipient per a cuinar al vapor.
- Farinetes a base de llet: utilitzi llet pasteuritzada desnatada o dilueixi la llet sencera amb aigua potable en una proporció de 1:1. Greixatge el recipient amb mantega abans de cuinar. Respecti les proporcions indicades en la recepta i ajust les quantitats dels ingredients de manera proporcional si és necessari.
- Aliments que fan escuma (per exemple, pasta, mandonguilles): alguns aliments poden generar escuma durant la coccio. Per a evitar que l'escuma es vessi, no tanqui la tapa durant diversos minuts després d'afegir aquests aliments a l'aigua bullent.
- Enformat de pa, pastissos i iogurt: Asseguri's que els ingredients inicials no ocupin més de la meitat del volum del recipient.
- Fermentació de la massa: no obri la tapa durant les fases de fermentació de la massa per a mantenir la qualitat del producte enformat.
- Fregir: Col·loqui els aliments en oli precalfat. Utilitzi sol olis vegetals refinats per a fregir i cuini amb la tapa oberta. Vagi amb compte, ja que l'oli s'escalfa molt.
- Utilitzi quants de cuina i eviti inclinar-se sobre l'aparell per a evitar cremades. Eviti reutilitzar el mateix oli per a fregir diverses vegades.
- Repetir la fritada: Deixi que l'aparell es refredi completament abans de començar una altra sessió de fritada.

9. NETEJA I MANTENIMENT

Advertiment: Abans de netejar, asseguri's que l'aparell estigui desendollat i s'hagi refredat per complet.

Directrius generals i recomanacions

- Neteja inicial: abans del primer ús i per a eliminar les olors dels aliments després de cuinar, posi en marxa l'aparell durant 15 minuts amb mitja llimona tallada en rodanxes en el programa Vapor, omplint el recipient amb 0,5 litres d'aigua.
- Emmagatzematge d'aliments: No guardi aigua ni aliments cuinats en el recipient durant més de 24 hores. Transfereixi els aliments al frigorífic si és necessari i reescalfi'ls en l'aparell més tard utilitzant la funció de reescalfament.
- Important: Mai submergeixi el cos de l'aparell en aigua ni el col·loqui sota l'aixeta! Eviti l'ús d'esponges abrasives o productes de neteja, així com qualsevol substància químicament agressiva no destinada a superfícies en contacte amb aliments.
- Netegi amb cura els components de goma, ja que qualsevol mal o deformació podria provocar un mal funcionament de l'aparell.

Neteja de l'exterior de l'aparell

- Netegi el cos de l'aparell segons sigui necessari amb un drap suau i humit o una esponja. Pot utilitzar netejadors suaus. Per a evitar taques d'aigua, assequi la superfície seca després de netejar-la.

Neteja del recipient

- Netegi el recipient després de cada ús. Pot rentar-ho a mà amb una esponja suau i sabó per a plats o en el rentavaixel·la, seguint les instruccions del fabricant del rentavaixel·la.
- Per a les taques difícils, ompli el recipient amb aigua tèbia i deixi'l en remull abans de rentar-lo.
- Assequi completament la superfície exterior del recipient abans de tornar a col·locar-lo en l'aparell.
- No renti l'olla interior en el rentavaixel·la.
- Mai utilitzi raspalls durs ni fregalls per a netejar l'olla interior, a fi d'evitar danys en el revestiment ceràmic.
- Servei l'olla interior calenta amb guants de cuina o solo amb pinces, o deixi-la refredar abans de

treure-la.

- Abans de cuinar, asseguri's que l'olla interior estigui en contacte complet amb la placa calefactora, girant-la.

Nota: L'ús regular pot provocar una lleugera descoloració del revestiment antiadherent del recipient amb el pas del temps. Això no afecta al rendiment i no es considera un defecte.

Neteja de la vàlvula de vapor

- La vàlvula de vapor debe limpiarse después de cada uso. Retire la válvula de vapor, desmóntela, lave todas las piezas con agua, vuelva a montarla y colóquela en el aparato.

Eliminació de la condensació

- Després de cada ús, buidi el col·lector de condensació situat en el costat dret del cos de l'aparell. Retiri-ho, buidi-ho, renti-ho i torni a col·locar-ho. Qualsevol excés de condensació al voltant del recipient es pot eliminar amb una tovallola.

Neteja de la cambra de cocció

Quan s'utilitza correctament, el risc que entrin líquids o partícules d'aliments en la cambra de cocció és mínim. No obstant això, si es produeix alguna contaminació, netegi-la per a evitar fallades de funcionament.

Important: Asseguri's que l'aparell estigui desendollat i completament fred abans de netejar la cambra de cocció.

1. Netegi les parets de la cambra de cocció, la superfície del disc calefactor i la coberta del termòstat central (situada en el centre del disc calefactor) amb una esponja o drap lleugerament humit (no mullat). Si s'utilitza un producte de neteja, netegi a fons qualsevol residu per a evitar olors durant el següent ús.
 2. Retiri amb cura qualsevol objecte estrany prop del termòstat amb unes pinces, evitant exercir pressió sobre la coberta del termòstat.
 3. Per al disc calefactor, utilitzi una esponja de duresa mitjana o un raspall sintètic si és necessari.
- Nota:** L'ús regular pot provocar una lleugera descoloració del disc calefactor. Això no indica un mal funcionament.

Emmagatzematge i transport

- Abans d'emmagatzemar l'aparell, netegi i assequi bé totes les peces. Guardí l'aparell en un lloc sec i ventilat, lluny de fonts de calor i de la llum solar directa.
- Durant el transport i l'emmagatzematge, eviti qualsevol impacte mecànic que pugui danyar l'aparell o el seu embalatge. Mantingui l'embalatge sec i allunyat de líquids.

10. SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Causes	Solució
La llum indicadora està apagada	1. No s'encén	1: Comprovi si l'olla arrossera està desendollada
	2. Tall d'energia	2: Esperar
La placa calefactora no escalfa	1: Botó de control d'encesa danyada	Posi's en contacte amb el centre de servei tècnic
	2: Fusible danyat	
	3: Placa calefactora danyada	
Arròs poc cuit	1. La capacitat d'arròs és incorrecta	La capacitat d'arròs i aigua ha d'ajustar-se, i ha de limitar-se entre el màxim i el mínim.
	2. La proporció d'aigua i arròs no és adequada	Ajust la proporció d'aigua i arròs
	3. L'olla interior està torçada	Giri l'olla interior i comprovi el sensor de la «placa calefactora».
	4. Hi ha alguna cosa entre l'olla interior i la placa calefactora.	Netegi les restes.
	5. Olla interior deformada	Envïi-ho al «centre de servei tècnic» o compri un nou.
	6. Placa de control d'alimentació principal danyada	Envïi-ho al «Centre de servei tècnic»
	7. La peça de control de temperatura principal està danyada	Envïi'l al centre de servei tècnic.
Arroz demasiado cocido	1. L'olla interior està deformada	Envïi-ho al «centre de servei tècnic» o compri un nou.
	2. La placa de control de l'alimentació principal està danyada	1. Envïi-ho al «Centre de reparació».
		2. Envïi-ho al «Centre de reparació».
	3. La peça principal de control de temperatura està danyada	3. Donar la volta a l'olla interior i comprovar el sensor de la «placa calefactora»
	4. Olla interior torta	
Desbordament de les farinetes	La capacitat de les farinetes és excessiva	Ajustar la capacitat



1. DŮLEŽITÉ:

- Před použitím si vždy pečlivě přečtěte návod k použití.
- Tento návod si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.
- Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.



2. Bezpečnostní pokyny pro uživatele

GENERAL PRECAUTIONS

Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrického zařízení

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Nepoužívejte ani neskladujte spotřebič ve venkovním prostředí.
- Spotřebič vždy pokládejte na rovný a rovný povrch.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční a pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení může způsobit problémy se spotřebičem a způsobit zranění uživatele.
- Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti se ujistěte, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí v elektrické síti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Je-li spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný přísný dohled.
- Před čištěním nebo uskladněním spotřebiče jej vždy odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Přístroj není zcela odpojen od zdroje napájení ani po jeho vypnutí. Chcete-li jej zcela odpojit, odpojte jej od síťové zástrčky.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako např.:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - na farmách a u zákazníků v hotelech, motelech a jiných obytných prostorech;
 - prostředí typu penzionů a snídaní;
 - stravovací zařízení a podobné maloobchodní aplikace.
- Zabraňte rozliti na konektor



Omezení použití, aby se zabránilo zranění osob

- Tento spotřebič neumísťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdrojů vody.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel neumísťujte ani nepoužívejte na horkých površích (např. plotýnkách sporáku) nebo v jejich blízkosti, ani v blízkosti otevřeného ohně.
- Nenechávejte napájecí kabel viset na ostrých hranách a chraňte jej před horkými předměty a plameny. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může mít za následek požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Pokud chcete vyjmout zástrčku ze zásuvkového kontaktu, proveďte to u samotné zástrčky, nikoliv táháním za kabel nebo samotný spotřebič.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte před připojením nebo odpojením zástrčky suché ruce.
- Nepoužívejte přístroj s mokřými rukama, na vlhké podlaze nebo při vlhkém ovzduší hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby se napájecí kabel nezachytil nebo nezmačkl.
- Nenechte motorovou jednotku, kabel ani zástrčku navlhnout, abyste se chránili před rizikem úrazu elektrickým proudem.
- Při manipulaci s elektrickými spotřebiči buďte opatrní, protože povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu. Jakékoli nesprávné použití může způsobit potenciální zranění uživatele a může poškodit spotřebič.
- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože se může během provozu velmi zahřát. Místo toho používejte rukojeť nebo rukavice.

- Nikdy neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. V případě pádu spotřebiče do vody jej před opětovným použitím okamžitě odpojte od elektrické sítě a odneste do autorizovaného servisu k opravě.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud spadl na podlahu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud z něj uniká voda.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený kabel nebo zástrčka. V případě, že je kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- V případě poruchy spotřebiče nebo jeho jakéhokoli poškození vraťte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.



Omezení použití při použití s dětmi a staršími osobami

- Spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo nebyly poučeny.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru.
- Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo poučení o bezpečném používání zařízení a pokud rozumějí souvisejícím rizikům.
- Děti si s zařízením nesmějí hrát.



Pokyny, které je třeba dodržovat při používání spotřebiče

- Při uvolňování tlaku držte ruce a obličej mimo knoflík VENT. Vždy používejte v dobře větraném prostoru. Tlakový ventil ničím nezakrývejte.
- Pokud je multifunkční vařič v provozu, nikdy neodstraňujte víko. Po ukončení vaření při sejmutí víka je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože může dojít k vážnému popálení uvolňující se párou. Vždy se ujistěte, že byla pára zcela vypuštěna. Nechte spotřebič vychladnout a při demontáži nebo vyjímání příslušenství vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Tento multifunkční vařič NEPOUŽÍVEJTE bez nasazeného odnímatelného hrnce.
- Nepokoušejte se vyjmout potraviny, pokud je multifunkční vařič zapojen do sítě.
- Nenaplňujte multifunkční vařič více než do 1/1 jídelm nebo do 2/3 tekutinou. Neplňte více než do 1/2, pokud vaříte potraviny, které se během vaření rozpínají.
- Při vaření potravin pod tlakem musí být použit alespoň 1 šálek (8 oz /230 ml) tekutiny/vody.
- Potraviny, jako je jablečná omáčka, brusinky, perlový ječmen, ovesné vločky nebo jiné obiloviny, dělený hrách, nudle nebo těstoviny nebo rebarbora, by se neměly vařit pod tlakem. Mohou pění, pění nebo stříkat a mohou zablokovat plovoucí ventil Pro tyto položky použijte jinou funkci vaření.
- Pokud se objeví kouř, okamžitě vypněte multifunkční vařič a odpojte jej ze zásuvky.
- NEPOUŽÍVEJTE tento přístroj pro účely zavařování.
- Multi cooker musí být odpojen ze zásuvky:
 - A. Po každém použití.
 - B. Pokud se objeví závada.
 - C. Před čištěním nebo údržbou.
- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože se může během provozu velmi zahřát. Místo toho použijte rukojeť nebo rukavice.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí spotřebiče za provozu.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká
- **VAROVÁNÍ:** Nedotýkejte se horkých povrchů.



UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení se musí používat s POZORNOSTÍ, protože tento elektrický spotřebič obsahuje funkci ohřevu. Povrch tohoto spotřebiče se také liší od jiných funkčních povrchů, které mohou vytvářet vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že teploty jsou různými osobami vnímány odlišně. Zařízení se smí dotýkat pouze na určených rukojetích a úchopových plochách s pomocí tepelných ochranných

prostředků, jako jsou rukavice nebo podobný typ oděvu. V opačném případě jej před dotykem horkých povrchů nechte dostatečně dlouho vychladnout.

- Kanálky v regulátorech tlaku umožňující únik páry by se měly pravidelně kontrolovat, aby se zajistilo, že nejsou ucpané.
- Spotřebič nesmí být při čištění poškozen; v případě potřeby důkladného čištění vodou je třeba vyjmout konektor.
- Před dalším použitím je nutné spotřebič dobře vysušit.
- Před připojením zástrčky do zásuvky se ujistěte, že jsou topné těleso, teplotní čidlo a hrnec čisté a vysušené.
- Na omezovací ventil tlaku nepřikládejte žádné těžké předměty.
- Po ukončení vaření se ujistěte, že jste před otevřením víka vypnuli.
- Nepoužívejte kovové lžice nebo škrabky k vyjmutí pokrmu nebo čištění hrnce, aby nedošlo k poškrábání nepřilnavého povrchu. Doporučujeme používat dřevěné nebo silikonové lžice.
- Doba udržování teploty by neměla být delší než 6 hodin, aby nebyl ovlivněn účinek vaření.
- V případě potřeby přenášení multifunkčního hrnce z jednoho místa na druhé jej nezapomeňte držet za rukojeť.
- Neotvírejte víko násilím, pokud by plovoucí ventil spadl.
- Vnější tělo a nerezová ocel jsou po vaření horké, ujistěte se, že se jich nedotýkáte, aby nedošlo k jakémukoli druhu opaření.
- Vnitřní hrnec nepokládejte přímo na kuchyňskou desku, používejte jej pouze s vařičem Multi.
- Nevystavujte vařič vysokým teplotám a neumísťujte jej přímo na kuchyňskou varnou desku.
- Vařiče Multi se nedotýkejte ani jej nedržte, protože jeho vnější povrch je horký. Při práci s ním nepohybujte.
- Abyste při používání tohoto výrobku zabránili přetížení obvodu, nepoužívejte na stejném elektrickém obvodu jiný výrobek s vysokým příkonem.
- S tímto výrobkem je dodáván krátký napájecí kabel. Prodlužovací kabel se pro použití s tímto výrobkem nedoporučuje, ale pokud je nutné jej použít:
 - Označená elektrická jmenovitá hodnota šňůry musí být minimálně stejně velká jako u výrobku.
 - Prodlužovací kabel umístěte tak, aby nevisel na místě, kde by o něj mohl někdo zakopnout nebo za něj nechtěně zatáhnout.
- Pokud je zařízení zakryto hořlavým materiálem, jako jsou záclony, oblečení atd., může dojít k požáru. Zařízení nezakrývejte.
- Připojte napájecí kabel k zařízení a poté jej zapojte do zásuvky.
- Používejte pouze přiložený napájecí kabel.
- Napájecí kabel a zástrčku udržujte vždy čisté a suché.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části Čištění a údržba.

3. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Frekvence	Výkon	Kapacita
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Tento výrobek je v souladu s nařízením EU 2023/826 podle směrnice 2009/125/ES o požadavcích na ekologický design.

Spotřeba energie ve vypnutém stavu: 0.0

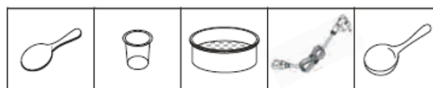
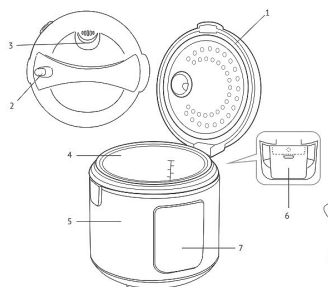
Spotřeba energie v pohotovostním režimu: 0.5W

Doba, po které výrobek přejde do režimu vypnutí: 0 min.

Príslušenství : Keramicky potažená mísa o objemu 5 l, parní nádoba, odměrka, lžíce, naběračka, napájecí kabel.

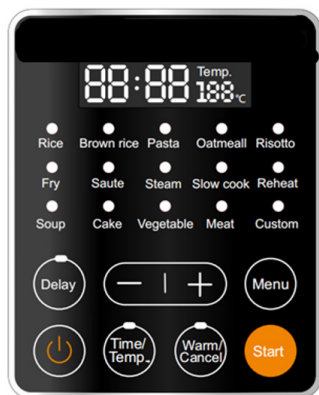
4. POPIS DÍLŮ

1. Víko
2. Tlačítko pro uvolnění víka
3. Vyjímatelný parní ventil
4. Miska s keramickým povrchem
5. Tělo
6. Sběrač kondenzátu
7. Ovládací panel
8. Nádoba na páru
9. Odměrka
10. Naběračka
11. Lžíce
12. Napájecí kabel



1. **Digitální displej:** Spotřebič je vybaven digitálním displejem, který zobrazuje zbývajcí čas a teplotu vaření. Pomocí digitálního displeje lze navíc nastavit čas pro odložený start vaření. Za normálních podmínek displej zobrazuje pouze výchozí čas a teplotu vybrané funkce menu. Po výběru programu vaření se zobrazí výchozí teplota a doba vaření. Během provozu se doba vaření odpočítává zpětně, aby se zobrazila zbývajcí doba. Pokud je aktivována funkce odloženého startu, displej zobrazuje zbývajcí dobu odložení a odpočítává zpětně, dokud se cyklus vaření automaticky nespustí.

5. OVLÁDACÍ PANEL



2. **Funkce menu:** Tento spotřebič disponuje 15 přednastavenými funkcemi menu, které jsou navrženy tak, aby poskytovaly pohodlné a optimalizované vaření pro různé druhy potravin. Mezi tyto funkce patří rýže, hnědá rýže, těstoviny, ovesné vločky, rizoto, smažení, restování, vaření v páře, pomalé vaření, ohřívání, polévka, dort, zelenina, maso a funkce přizpůsobeného vaření. Každé přednastavení automaticky upravuje výchozí teplotu a dobu vaření podle vybraného druhu potravin. Uživatelé mohou podle potřeby upravit nastavení teploty a času tak, aby vyhovovalo jejich osobním preferencím.

- 3. Funkce odloženého vaření:** Stiskněte tlačítko Menu a vyberte požadovaný program vaření. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření pro vybraný program. Stiskněte tlačítko „Delay“ (Opoždění). Rozsvítí se indikátor opoždění a na displeji začne blikat výchozí doba opoždění „00:00“.
- Stisknutím tlačítka „-“ zkrátíte a tlačítkem „+“ prodloužíte čas v minutách a hodinách. Stiskněte tlačítko „Start“ do 2 sekund, abyste potvrdili nastavení odloženého vaření. Čas odložení se začne odpočítávat v minutách. Když odpočítávání dosáhne „00:00“, spotřebič automaticky zahájí vaření.
- Poznámka:** Čas zpoždění je doba před začátkem vaření.
- Například pokud je aktuální čas 14:00 a chcete, aby se vaření spustilo v 17:00, nastavte zpoždění na 03:00.
- Rozsah zpoždění je od 00:00 do 24:00.
- Čas se nastavuje po hodinách a minutách, přičemž jedna hodina odpovídá 1 hodině a jedna minuta odpovídá 5 minutám.

4. Čítka „-“ a „+“:

Tlačítka „-“ a „+“ slouží k nastavení parametrů, jako je doba vaření, teplota a čas zpoždění startu.

- Stisknutím tlačítka „-“ snížíte vybranou hodnotu.
 - Stisknutím tlačítka „+“ zvýšíte vybranou hodnotu.
- Když je nastavení vybráno a bliká na displeji, použijte tato tlačítka k provedení požadovaného nastavení. Stisknutím a podržením některého z tlačítek můžete hodnotu změnit rychleji.

Nastavení doby vaření

1. Stisknutím tlačítka Menu vyberte požadovaný program vaření. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření.
2. Stiskněte jednou tlačítko „Time/Temp.“ (Čas/Teplota). Výchozí doba vaření bude blikat na displeji. Stiskněte tlačítko „-“ nebo „+“ pro snížení nebo zvýšení doby vaření podle potřeby.
3. Stiskněte tlačítko „Start“ do 2 sekund, abyste potvrdili nastavení a spustili proces vaření.

Nastavení teploty vaření

1. Stiskněte tlačítko Menu a vyberte požadovaný program vaření. Na displeji se zobrazí výchozí teplota vaření spolu s výchozí dobou vaření.
2. Stiskněte dvakrát tlačítko „Time/Temp.“. Výchozí teplota vaření začne blikat. Stiskněte tlačítko „-“ pro snížení teploty nebo tlačítko „+“ pro zvýšení teploty.
3. Stiskněte tlačítko „Start“ do 2 sekund, abyste potvrdili nastavení a spustili proces vaření.

5. Funkce tlačítka „Time/Temp.“

Tlačítko „Time/Temp.“ slouží k výběru a nastavení doby vaření nebo teploty vaření.

- Stiskněte jednou tlačítko „Time/Temp.“ (Čas/Teplota) pro nastavení doby vaření. Výchozí doba vaření bude blikat na displeji a lze ji upravit pomocí tlačítek „-“ a „+“.
 - Stiskněte dvakrát tlačítko „Time/Temp.“ (Čas/Teplota) a nastavte výchozí teplotu vaření. Teplota začne blikat na displeji a můžete ji upravit pomocí tlačítek „-“ a „+“.
- Po provedení požadovaného nastavení stiskněte tlačítko „Start“ pro potvrzení nastavení.

6. TABULKA VAŘENÍ:

Menu	Výchozí doba vaření	Rozsah/ krok doby vaření	Výchozí te- plota vaření Teplota	Rozsah / stupeň teploty vaření	Rozsah časovače zpoždění
Rýže	55 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	60°C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Hnědá rýže	60 minut	00:05. ~03:00/ 5 min.	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Těstoviny	8 min	00:05. ~01:00/ 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Ovesné vločky	20 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Rizoto	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Smažení	25 minut	00:05. ~01:00/ 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Restování	20 min	00:05. ~01:00/ 5 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Pára	30 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Pomalé vaření	120 min	00:05. ~12:00 / 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Ohřev	25 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Polévka	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Dort	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Zelenina	30 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Maso	50 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Vlastní	30 min	00:05. ~12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

Poznámka: Funkce odloženého startu vaření je k dispozici ve všech funkcích menu kromě funkcí smažení, vaření těstovin a restování. Maximální doba odloženého startu vaření je 24 hodin. Funkce udržování teploty je k dispozici ve všech funkcích menu s výjimkou jogurtu, těstovin a expresního vaření. Maximální doba udržování teploty je 12 hodin pro všechny funkce menu.

7. NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Opatrně vyjměte spotřebič a jeho součásti z krabice. Odstraňte veškerý obalový materiál a propagační nálepky.
2. Pokud byl přístroj před použitím skladován nebo přepravován při nízkých teplotách, nechte jej alespoň dvě hodiny stát při pokojové teplotě.
3. Otřete tělo spotřebiče vlhkým hadříkem a misku umyjte teplou mýdlovou vodou, poté ji důkladně osušte.
4. Při prvním použití může být cítit mírný zápach, což je normální a neznamená to žádnou závadu. V takovém případě spotřebič důkladně vyčistěte.
5. Umístěte přístroj na rovný, stabilní a suchý povrch, aby pára unikající z pod víka nepoškodila tapety, elektronická zařízení nebo materiály citlivé na teplo a vlhkost.
6. Před použitím se ujistěte, že přístroj a miska nemají žádné viditelné poškození, odštěpky nebo jiné vady. Ujistěte se, že mezi miskou a topným tělesem nejsou žádné cizí předměty.
7. Varování: Nepoužívejte spotřebič bez misky nebo s prázdnou miskou, protože by mohl dojít k nebezpečnému přehřátí nebo poškození nepřilnavého povrchu. Před smažením přidejte do misky malé množství rostlinného oleje.
8. Spotřebič připojte pouze k uzemněným zásuvkám; použití neuzemněných zásuvek může vést k elektrickému nebezpečí.

Provoz UJISTĚTE SE, ŽE:

- Vnější strana vnitřní nádoby by měla být čistá, zejména dno. Ujistěte se, že mezi vnitřní nádobou a topnou deskou není nic.
- Vložte vnitřní nádobu do těla spotřebiče.
- Otočením vnitřní nádoby zajistěte, aby dno vnitřní nádoby, topná deska a senzory měly dobrý kontakt.
- Zavřete horní víko.
- Připojte elektřinu
- Nepřipojujte elektřinu, pokud jste nedokončili výše uvedené kroky.

1. STANDARDNÍ PROVOZ

Stiskněte tlačítko Menu, dokud na displeji nezačne blikat indikátor požadovaného programu, a poté stiskněte tlačítko „Start“ na 2 sekundy, aby se spustilo vaření. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření a teplota. Čas se začne odpočítávat. Po dokončení vaření vydá vařič zvukový signál a zařízení automaticky přejde do režimu udržování teploty, na displeji se zobrazí a vypočítá doba udržování teploty. Indikátor udržování teploty na tlačítku zůstane svítit.

Pokud vyberete program bez potvrzení stisknutím tlačítka „Start“, varná deska přejde do pohotovostního režimu po 10 sekundách.

2. NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ A TEPLoty

- 1) Stiskněte tlačítko menu a vyberte požadovaný program. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření a teplota.
- 2) Stiskněte tlačítko „Time/Temp.“ (Čas/Teplota) a výchozí doba vaření na displeji začne blikat. Stiskněte tlačítka - a + pro nastavení doby vaření.
- 3) Stejným způsobem můžeme nastavit teplotu.
- 4) Chcete-li nastavit teplotu, stiskněte dvakrát tlačítko „Time/Temp.“ a výchozí teplota vaření začne blikat. Stisknutím tlačítka „-“ teplotu vaření snížíte a tlačítkem „+“ zvýšíte.
- 5) Nakonec stiskněte tlačítko „Start“ do 2 sekund, abyste potvrdili a zahájili proces vaření.

3. TŘI PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

Stiskněte tlačítko menu a vyberte požadovaný program. Stisknutím tlačítka „Time/Temp.“ (Čas/Teplota) můžete nastavit dobu vaření. Dvojitým stisknutím tlačítka „Time/Temp.“ (Čas/Teplota) můžete nastavit teplotu vaření a stisknutím tlačítka „Delay timer“ (Odložený start) můžete současně nastavit čas odloženého startu. Tímto způsobem můžete nastavit dobu vaření, teplotu a čas odložení v libovolném pořadí.

4. JAK NASTAVIT DOBU VAŘENÍ A TEPLOTU, KDYŽ JE VAŘIČ V PROVOZU.

Když je vařič v provozním režimu, rozsvítí se odpovídající program. Na displeji se zobrazí doba vaření a začne zpětné odpočítávání doby vaření. Chcete-li nastavit čas a teplotu, stiskněte tlačítko „Time/Temp.“. Na displeji začne blikat výchozí doba vaření. Stisknutím tlačítek „-“ a „+“ nastavte dobu vaření, krok je 1 hodina a 1 minuta. Stiskněte dvakrát tlačítko „Time/Temp.“ (Čas/Teplota), na displeji se rozblíká výchozí teplota vaření. Stiskněte tlačítka „-“ a „+“ pro nastavení teploty vaření. Nastavení se automaticky potvrdí po 3 sekundách.

5. FUNKCE AUTOMATICKÉHO UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY:

Po dokončení vaření se všechny programy automaticky přepnou do režimu udržování teploty, s výjimkou programu pro jogurt. Chcete-li režim udržování teploty zrušit, stiskněte tlačítko „Cancel“ a zařízení se z režimu udržování teploty vypne. Stisknutím tlačítka „Start“ můžete funkci automatického udržování teploty zapnout a vypnout. Teplota udržování teploty je 60°C.

Když je vařič v pohotovostním režimu, na displeji se zobrazí „----“. Stiskněte tlačítko „Cancel/Warm“ (Zrušit/Ohřev) do 2 sekund a zařízení přejde do režimu udržování teploty. Doba udržování teploty je 24 hodin.

6. ZRUŠENÍ:

Stisknutím tlačítka „Cancel“ po dobu 2 sekund zrušíte jakoukoli nesprávnou operaci a MULTI CHEF přejde do pohotovostního režimu.

POZNÁMKA: Pokud do vařiče nevložíte jídlo do 5 minut, každých 30 sekund zazní 5krát zvukový signál a pokud uživatel jídlo nevloží, vařič program automaticky ukončí.

Dlouhým stisknutím tlačítka napájení vařič vypnete.

8. TIPY PRO VAŘENÍ

Obecná doporučení

- Vaření zeleniny a jiných potravin v páře: Nalijte 500–600 ml vody do misky. Vložte nádobu na vaření v páře do misky. Odměřte a připravte ingredience podle receptu a rovnoměrně je rozložte do nádoby na vaření v páře.
- Kaše na bázi mléka: Použijte nízkotučné pasterizované mléko nebo zředte plnotučné mléko pitnou vodou v poměru 1:1. Před vařením misku vymastěte máslem vaření. Dodržujte poměry uvedené v receptu a v případě potřeby upravte množství ingrediencí proporcionálně.
- Pěnová jídla (např. těstoviny, knedlíky): Některá jídla mohou během vaření vytvářet pěnu. Aby se pěna nevyhnila, nezavírejte víko několik minut po přidání těchto potravin do vroucí vody.
- Pečení chleba, pečiva a jogurtu: Dbejte na to, aby počáteční množství ingrediencí nepřesáhlo polovinu objemu misky.
- Kynutí těsta: Během kynutí těsta neotvírejte víko, aby se zachovala kvalita upečeného výrobku.
- Smažení: Potraviny vložte do předehřátého oleje. K smažení používejte pouze rafinované rostlinné oleje a vařte s otevřeným víkem. Buďte opatrní, protože olej se velmi
- Používejte kuchyňské rukavice a nenaklánejte se nad zařízení, abyste se nepopálili.
- Nepoužívejte stejný olej k smažení vícekrát.
- Opakované smažení: Než začnete s dalším smažením, nechte zařízení zcela vychladnout.

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Varování: Před čištěním se ujistěte, že je zařízení odpojeno od elektrické sítě a zcela vychladlo.

Obecné pokyny a doporučení

- **Počáteční čištění:** Před prvním použitím a pro odstranění pachů z jídla po vaření nechte spotřebič 15 minut běžet s polovinou nakrájeného citronu v programem Steam a naplňte misku 0,5 litrem vody.
- **Skladování potravin:** Nenechávejte v misce vodu ani vařené jídlo déle než 24 hodin. V případě potřeby přeneste jídlo do chladničky a později ho ohřejte v pomoci funkce ohřevu.
- **Důležité:** Nikdy neponořujte tělo spotřebiče do vody ani jej neumísťujte pod tekoucí vodu! Nepoužívejte abrazivní houbičky ani čisticí prostředky, stejně jako jakýchkoli chemicky agresivních látek, které nejsou určeny pro povrchy přicházející do styku s potravinami.
- Při čištění gumových součástí postupujte opatrně, protože jejich poškození nebo deformace může způsobit poruchu spotřebiče.

Čištění vnějšího povrchu spotřebiče

- Tělo spotřebiče podle potřeby očistěte měkkým, vlhkým hadříkem nebo houbou. Můžete použít jemné čisticí prostředky. Abyste zabránili vzniku vodních skvrn, po čištění povrch otřete do sucha.

Čištění misky

- Misku čistěte po každém použití. Můžete ji umýt ručně měkkou houbou a prostředkem na nádobí nebo v myčce nádobí podle pokynů výrobce myčky pokyny výrobce myčky.
- V případě odolných skvrn naplňte misku teplou vodou a před mytím ji nechte namočenou.
- Před vložením misky zpět do spotřebiče ji důkladně osušte.
- **Vnitřní nádobu nemýjte v myčce nádobí.**
- **K čištění vnitřní nádoby nikdy nepoužívejte tvrdé kartáče ani drátěnky, aby nedošlo k poškození keramického povlaku.**
- **Horkou vnitřní nádobu vyjměte pouze pomocí kuchyňských rukavic nebo kleští, případně ji před vyjmutím nechte vychladnout.**
- **Před vařením se ujistěte, že vnitřní nádoba je v plném kontaktu s topnou deskou, a to jejím otočením.**

Poznámka: Pravidelné používání může časem způsobit mírné zabarvení nepřilnavého povlaku misky. To nemá vliv na výkon a není považováno za vadu.

Čištění parního ventilu

- Parní ventil by měl být čištěn po každém použití. Odstraňte parní ventil, rozmontujte jej, umyjte všechny části vodou, znovu smontujte a vložte zpět do spotřebiče.

Odstranění kondenzátu

- Po každém použití vyprázdněte sběrač kondenzátu umístěný na pravé straně těla spotřebiče. Vyjměte jej, vyprázdněte, umyjte a vložte zpět. Případnou přebytečnou kondenzaci kolem misky lze odstranit ručníkem.

Čištění varné komory

Při správném používání je riziko vniknutí kapalin nebo částic potravin do varné komory minimální. Pokud však dojde ke znečištění, vyčistěte jej, aby nedošlo k poruchám.

Důležité: Před čištěním varné komory se ujistěte, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě a zcela vychladlý.

1. Stěny varné komory, povrch topného disku a kryt centrálního termostatu (umístěný uprostřed topného disku) očistěte mírně navlhčenou (ne mokrou) houbou nebo hadříkem. Pokud použijete čisticí prostředek, důkladně setřete všechny zbytky, aby při dalším použití nevznikaly pachy.
2. Cizí předměty v blízkosti termostatu opatrně odstraňte pinzetou, aby nedošlo k tlaku na kryt termostatu.
3. Na topný disk použijte středně měkkou houbu nebo syntetický kartáč, pokud je to nutné.

Poznámka: Pravidelné používání může vést k mírnému zabarvení topného disku. Nejedná se o poruchu.

Skladování a přeprava

- Před uskladněním zařízení všechny části očistěte a důkladně osušte. Zařízení skladujte na suchém, větraném místě, mimo dosah zdrojů tepla a přímého slunečního záření.
- Během přepravy a skladování zabraňte mechanickým nárazům, které by mohly poškodit zařízení nebo jeho obal. Obal udržujte v suchu a mimo dosah tekutin.

10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčiny	Řešení
Kontrolka nesvíí	1. Napájení se nezapíná	1: Zkontrolujte, zda je rýžovar odpojen od elektrické sítě
	2. Výpadek proudu	2: Počkejte
Topná deska se neohřívá	1: Poškozené tlačítko ovládání napájení	Kontaktujte servisní středisko
	2: Poškozená pojistka	
	3: Poškozená topná deska	
Rýže není dostatečně uvařená	1. Nesprávné množství rýže	Kapacita rýže a vody by měla být upravena, měla by být omezena mezi nejvyšší a nejnižší hodnotou.
	2. Poměr vody a rýže není vhodný	Upravte poměr vody a rýže
	3. Vnitřní hrnec je nakloněný	Otočte vnitřní nádobu a zkontrolujte senzor „topné desky“.
	4. Něco mezi vnitřní nádobou a topnou deskou	Vyčistěte drobnosti
	5. Deformovaná vnitřní nádoba	Zašlete do „servisního střediska“ nebo kupte nový.
	6. Poškozená deska hlavního napájení	Odeslat do „servisního střediska“
	7. Poškozená hlavní část regulátoru teploty	Odešlete do servisního střediska.
Rýže je převařená	1. Deformovaná vnitřní nádoba	Odeslat do „servisního střediska“ nebo zakoupit nový.
	2. Poškozená hlavní deska pro regulaci výkonu	1. Odeslat do „servisního střediska“.
		2. Odeslat do „opravárenského servisu“
	3. Poškozená hlavní část regulátoru teploty	3. Otočte vnitřní nádobu a zkontrolujte snímač „ “ na „topné desce“
	4. Vnitřní nádoba je nakřivo	
Přetečení kaše	Kapacita kaše je příliš velká	Upravte kapacitu



1. VIGTIGT:

- Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du tager den i brug.
- Denne manual kan downloades fra vores webside www.sogo.es
- Opbevar disse instruktioner til senere brug.



2. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

GENERAL PRECAUTIONS

Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Brug eller opbevar ikke apparatet udendørs.
- Placer altid apparatet på en flad og jævn overflade.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industriel, ikke-kommerciel og kun til husholdningsbrug. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Misbrug eller forkert håndtering kan forårsage problemer med apparatet og skade brugeren.
- Enheden må kun bruges til de tilsigtede formål. Vi påtager os intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Før du rengør eller opbevarer dit apparat, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten og lade det køle af.
- Apparatet er ikke helt afbrudt fra strømkilden, selv om det er blevet slukket. For at afbryde det helt skal du tage stikket ud af stikkontakten.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og lignende applikationer som f.eks.:
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - Bondegårde og af kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - Bed and breakfast-miljøer;
 - Catering og lignende anvendelser uden for detailhandlen.
- Undgå spild på konnektoren



Begrænsninger i brugen for at undgå personskaade

- Placer eller brug ikke dette apparat i nærheden af vandkilder.
- Apparatet og dets netledning må ikke placeres eller anvendes på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. komfurplader) eller åben ild.
- Lad ikke netledningen hænge fra skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og flammer. Sno ikke ledningen rundt om apparatet, og bøj den ikke.
- Nedsænk ikke huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det heller ikke under vandhanen.
- Brug aldrig tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet eller solgt af producenten, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskaade.
- Når du vil fjerne stikket fra vægkontakten, skal du gøre det ved selve stikket og ikke ved at trække i kablet eller selve apparatet.
- For at undgå elektrisk stød skal du sørge for, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller tager det ud.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på fugtige gulve eller i en fugtig atmosfære, da der er risiko for elektrisk stød.
- Når du bruger apparatet, skal du sørge for, at netledningen ikke kommer i klemme eller knuses.
- Lad ikke motorenheden, ledningen eller stikket blive vådt for at beskytte mod risikoen for elektrisk stød.
- Vær forsigtig, når du håndterer elektriske apparater, da varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug. Enhver forkert brug kan forårsage potentiel skade på brugeren og kan beskadige apparatet.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under drift. Brug i stedet

håndtaget eller vanterne.

- Nedsæk aldrig apparatet eller stikket i vand eller anden væske. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks afbryde strømforsyningen og bringe det til et autoriseret serviceværksted til reparation, før du bruger det igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, må den kun udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- I tilfælde af funktionsfejl på apparatet, eller hvis det er blevet beskadiget på nogen måde, skal apparatet returneres til det nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.



Begrænsninger i brugen sammen med børn og ældre

- Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.
- Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke lege med apparatet.



Instruktioner, der skal følges ved brug af apparatet

- Hold hænder og ansigt væk fra VENT-knappen, når trykket aflastes. Brug altid maskinen i et godt ventileret område. Dæk IKKE trykventilen til med noget.
- Fjern aldrig låget, mens multikogeren er i drift. Der skal udvises ekstrem forsigtighed efter tilberedning, mens låget fjernes, da der kan opstå alvorlige forbrændinger fra den frigjorte damp. Sørg altid for, at dampen er sluppet helt ud. Lad apparatet køle af, og brug altid ovnhandsker, når du afmonterer eller fjerner tilbehør.
- Brug IKKE denne multikoger uden den aftagelige gryde på plads.
- Forsøg ikke at fjerne mad, mens multikogeren er tilsluttet.
- Fyld ikke multikogeren mere end 1/fuld med mad eller 2/3 fuld med væske. Fyld ikke mere end 1/2 op, når du tilbereder fødevarer, der udvider sig under tilberedningen.
- Ved tilberedning af fødevarer under tryk skal der bruges mindst 1 kop (8 oz /230 ml) væske/ vand.
- Fødevarer som æblemos, tranebær, perlebyg, havregryn eller andre kornprodukter, flækærter, nudler eller pasta eller rabarber bør ikke tilberedes under tryk. De kan skumme eller sprøjte og kan blokere flydeventilen. Brug en anden tilberedningsfunktion til disse ting.
- Hvis der observeres røg, skal du straks slukke for multikogeren og tage stikket ud af stikkontakten.
- Brug IKKE denne enhed til konservering.
- Multikogeren skal tages ud af stikkontakten:
 - A. Efter hver brug.
 - B. Hvis den ser ud til at være defekt.
 - C. Før rengøring eller vedligeholdelse.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under drift. Brug i stedet håndtaget eller vanterne.
- Rør aldrig ved apparatets indre, mens det er i brug.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift.



ADVARSEL: Rør ikke ved varme overflader.

ADVARSEL: Dette udstyr skal bruges med FORSIGTIG, da dette elektriske apparat indeholder en varmfunktion. Overfladen på dette apparat er også forskellig fra andre funktionelle overflader, som kan producere høje temperaturer. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer. Udstyret må kun berøres ved de tilsigtede

håndtag og gribeblader ved hjælp af varmebeskyttere som handsker eller lignende type tøj. Ellers skal man lade det køle af i tilstrækkelig tid, før man rører ved de varme overflader.

- Kanalerne i trykregulatorerne, der tillader damp at slippe ud, skal kontrolleres regelmæssigt for at sikre, at de ikke er blokeret.
- Apparatet må ikke nedsænkes til rengøring; stikket skal fjernes, hvis det er nødvendigt at rengøre grundigt med vand.
- Apparatet skal tørres godt, før det tages i brug igen.
- Sørg for, at varmeelementet, temperaturføleren og gryden er rene og tørre, før stikket sættes i stikkontakten.
- Sæt ikke tunge genstande på trykbegrænsningsventilen.
- Efter tilberedning skal du sørge for at slukke, før du åbner låget.
- Brug ikke metalskeer eller -brændere til at fjerne maden eller rengøre gryden for at undgå ridser i non-stick-belægningen. Det anbefales at bruge træ- eller silikoneskeer.
- Hold-varm-tiden bør ikke være mere end 6 timer for ikke at påvirke tilberedningseffekten.
- Sørg for at holde den i håndtaget, hvis du skal flytte multikogeren fra et sted til et andet.
- Åbn ikke låget med magt, hvis den flydende ventil falder ned.
- Den ydre krop og det rustfrie stål er varmt efter tilberedning, så sørg for ikke at røre ved det for at undgå enhver form for skoldning.
- Sæt ikke indergryden direkte på kogepladen, brug den kun sammen med Multi-komfuret.
- Udsæt ikke komfuret for høje temperaturer, og sæt ikke komfuret direkte på kogepladen.
- Rør eller hold ikke ved Multi cooker, da den ydre overflade er varm. Flyt den ikke, mens du arbejder.
- For at undgå overbelastning af kredsløbet, når du bruger dette produkt, må du ikke bruge et andet produkt med høj wattstyrke på samme elektriske kredsløb.
- Der følger en kort strømledning med dette produkt. Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning til dette produkt, men hvis det er nødvendigt, skal den bruges:
- Ledningens mærkede elektriske effekt skal være mindst lige så stor som produktets.
- Placer forlængerledningen, så den ikke hænger, hvor man kan snuble over den eller trække i den utilsigtet.
- Der kan opstå brand, hvis enheden dækkes af brændbart materiale såsom gardiner, tøj osv. Dæk ikke enheden.
- Tilslut strømkablet til enheden, og sæt derefter stikket i stikkontakten.
- Brug kun den medfølgende strømledning.
- Hold strømkablet og stikket altid rene og tørre.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Se venligst afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for detaljer om, hvordan man rengør overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

3. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Frekvens	Effekt	Kapacitet
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Dette produkt er i overensstemmelse med EU-forordning 2023/826 under direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design.

Strømforbrug i slukket tilstand: 0.0

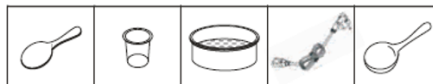
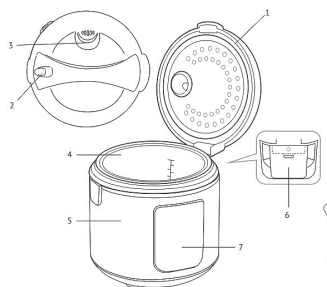
Strømforbrug i standby-tilstand: 0.5W

Tid, hvorefter produktet går i slukket tilstand: 0 min

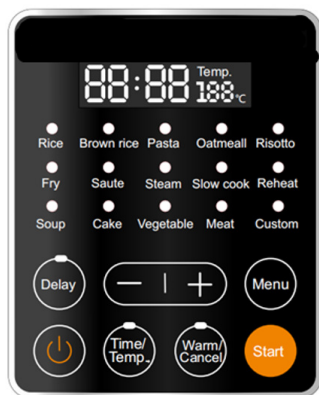
Tilbehør : Keramisk belagt skål på 5 liter, dampbeholder, målebæger, ske, øse, netledning.

4. BESKRIVELSE AF DELE

1. Låg
2. Udløserknap til låg
3. Aftagelig dampventil
4. Keramisk belagt skål
5. Krop
6. Opsamler af kondensvand
7. Kontrolpanel
8. Beholder til dampning
9. Målebæger
10. Slev
11. Ske
12. Netledning



5. KONTROLPANEL



- 1. Digitalt display:** Apparatet er udstyret med et digitalt display, der viser den resterende tid og tilberedningstemperaturen. Desuden kan vi ved hjælp af det digitale display indstille tiden for forsinket start af tilberedningen. Under normale forhold viser displayet kun standardtiden og -temperaturen for den valgte menufunktion. Når et tilberedningsprogram vælges, angiver det standardtemperaturen og tilberedningstiden. Under drift tæller tilberedningstiden nedad for at vise den resterende tid. Hvis funktionen til forsinket start er aktiveret, viser displayet den resterende forsinkelsestid og tæller nedad, indtil tilberedningscyklussen starter automatisk.
- 2. Menufunktioner:** Dette apparat har 15 forudindstillede menufunktioner, der er designet til at give bekvem og optimeret tilberedning af en række forskellige fødevarer. Disse funktioner omfatter ris, brun ris, pasta, havregrød, risotto, stegning, sautering, dampning, langsom tilberedning, genopvarmning, suppe, kage, grøntsager, kød og tilpasset tilberedningsmenufunktion. Hver forudindstilling justerer automatisk standardtemperaturen og tilberedningstiden i henhold til den valgte fødevaretype. Brugere kan ændre temperatur- og tidsindstillingerne efter behov for at tilpasse dem til personlige præferencer.

3. **Forsinket tilberedningsfunktion:** Tryk på Menu-knappen for at vælge det ønskede tilberedningsprogram. Displayet viser standardtilberedningstiden for det valgte program. Tryk på knappen "Delay" (Forsinket). Forsinkelsesindikatoren lyser, og standardforsinkelsestiden "00:00" blinker på displayet. Tryk på knappen "–" for at sænke og knappen "+" for at øge tiden i minutter og timer. Tryk på knappen "Start" inden for 2 sekunder for at bekræfte indstillingen for forsinket tilberedning. Forsinkelsestiden begynder at tælle ned i minutter. Når nedtællingen når "00:00", starter apparatet automatisk tilberedningen.
- Bemærk:** Forsinkelsestiden er den tid, der går, før tilberedningen begynder. Hvis klokken f.eks. er 14:00, og du ønsker, at tilberedningen skal starte kl. 17:00, skal du indstille forsinkelsestiden til 03:00. Forsinkelsestiden kan indstilles fra 00:00 til 24:00. Tidsjusteringen sker i intervaller på 1 time for timer og 5 minutter for minutter.

4. "–" og "+"-knapperne:

Knapperne "–" og "+" bruges til at justere indstillinger såsom tilberedningstid, temperatur og forsinket starttid.

- Tryk på knappen "–" for at reducere den valgte værdi.
- Tryk på knappen "+" for at øge den valgte værdi.

Når en indstilling er valgt og blinker på displayet, skal du bruge disse knapper til at foretage den ønskede justering. Hold en af knapperne nede for at ændre værdien hurtigere.

Justering af tilberedningstiden

1. Tryk på Menu-knappen for at vælge det ønskede tilberedningsprogram. Displayet viser standardtilberedningstiden.
2. Tryk én gang på knappen "Time/Temp." Den standardindstillede tilberedningstid blinker på displayet. Tryk på knappen "–" eller "+" for at reducere eller øge tilberedningstiden efter behov.
3. Tryk på knappen "Start" inden for 2 sekunder for at bekræfte indstillingen og starte tilberedningsprocessen.

Justering af tilberedningstemperaturen

1. Tryk på Menu-knappen for at vælge det ønskede tilberedningsprogram. Displayet viser standardtilberedningstemperaturen sammen med standardtilberedningstiden.
2. Tryk to gange på knappen "Time/Temp." Den forudindstillede tilberedningstemperatur begynder at blinke. Tryk på knappen "–" for at sænke temperaturen eller på knappen "+" for at hæve temperaturen.
3. Tryk på "Start"-knappen inden for 2 sekunder for at bekræfte indstillingen og starte tilberedningsprocessen.

5. Funktionen af knappen "Time/Temp."

Knappen "Time/Temp." bruges til at vælge og justere tilberedningstiden eller tilberedningstemperaturen.

- Tryk én gang på knappen "Time/Temp." for at justere tilberedningstiden. Den standardindstillede tilberedningstid blinker på displayet, så den kan justeres ved hjælp af knapperne "–" og "+".
 - Tryk to gange på knappen "Time/Temp." for at justere standardtilberedningstemperaturen. Temperaturen begynder at blinke på displayet, så den kan justeres ved hjælp af knapperne "–" og "+".
- Når du har foretaget den ønskede justering, skal du trykke på knappen "Start" for at bekræfte indstillingen.

6. Funktion af knapperne Warm/Cancel

Knappen "Warm/Cancel" har to funktioner:

1. Opvarmningsfunktion:

- Tryk på knappen "Warm" for at aktivere varmholdningsfunktionen efter tilberedningen.
- Apparatet opretholder den indstillede temperatur for at holde maden varm, indtil du er klar til at servere den.
- Indikatorlampen viser, at varmholdningsfunktionen er aktiv.

2. Annulleringsfunktion:

- Hold knappen "Annuller" nede for at stoppe den aktuelle funktion eller det aktuelle tilberedningsprogram.
- Dette nulstiller apparatet til standbytilstand, så du kan vælge et nyt program eller justere indstillingerne.
- Med denne knap kan vi annullere varmholdningsfunktionen.

7. Menuknapfunktion

"Menu"-knappen bruges til at vælge det ønskede tilberedningsprogram blandt apparatets 15 forudindstillede funktioner.

- Tryk gentagne gange på knappen "Menu" for at bladre gennem de tilgængelige programmer. Det valgte program vises på displayet sammen med den standardindstillede tilberedningstid og temperatur.
- Når det ønskede program vises, kan du justere tilberedningstiden eller temperaturen ved hjælp af knappen "Tid/Temp." og knapperne "-" / "+" eller indstille en forsinket start, hvis det er nødvendigt.

8. Tænd/sluk-knap

- Knappen "Power" bruges til at tænde og slukke for apparatet.
- Tryk én gang på "Power"-knappen for at tænde apparatet. Displayet lyser op og viser standbyskærmen med "- -".
- Tryk på "Power"-knappen igen for at slukke for apparatet. Alle igangværende operationer stopper, og displayet slukkes.

9. Startknap: Startknapfunktion

Startknappen bruges til at starte det valgte tilberedningsprogram eller bekræfte indstillingerne.

- Når du har valgt et tilberedningsprogram og indstillet tilberedningstid, temperatur eller forsinket start, skal du trykke på "Start"-knappen for at starte funktionen.
- For funktionen Forsinket start bekræfter du forsinkelsestiden ved at trykke på "Start" inden for 2 sekunder, og apparatet begynder automatisk at tilberede maden, når nedtællingen når nul.

6. TILBEREDNINGSTABELL:

Menu	Standard tilbered- ningstid	Tilbered- ningstid Interval/ trin	Standard tilbered- ningstid Temperatur	Tilberedningstempe- ratur Interval/trin	Forsinkelsestimer Interval
Ris	55 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Brun ris	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Pasta	8 min	00:05. ~01:00/ 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Havregryn	20 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Risotto	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Steg	25 min	00:05. ~01:00/ 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Sautering	20 min	00:05. ~01:00/ 5 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Damp	30 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Langsom tilberedning	120 min	00:05. ~12:00 / 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Genopvarm- ning	25 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Suppe	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Kage	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Grøntsager	30 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Kød	50 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Brugedefi- neret	30 min	00:05. ~12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

BEMÆRK: Forsinket start af tilberedningen er tilgængelig i alle menufunktioner undtagen menufunktionerne Steg, Pasta og Sautér. Den maksimale forsinkede starttid for tilberedningen er 24 timer.

Hold varm-funktionen er tilgængelig i alle menufunktioner undtagen yoghurt, pasta og ekspreskogning. Den maksimale hold varm-tid er 12 timer for alle menufunktioner.

7. BRUGSANVISNING

FØR FØRSTE BRUG

1. Tag forsigtigt apparatet og dets komponenter ud af kassen. Fjern alt emballagemateriale og reklamemærkater.
2. Lad apparatet stå ved stuetemperatur i mindst to timer, hvis det har været opbevaret eller transporteret ved lave temperaturer inden brug.
3. Tør apparatets krop af med en fugtig klud, og vask skålen med varmt sæbevand, og tør den derefter grundigt.
4. Ved første brug kan der være en svag lugt, hvilket er normalt og ikke er tegn på en defekt. I dette tilfælde skal apparatet rengøres grundigt.
5. Placer apparatet på en flad, stabil og tør overflade, så dampen, der kommer ud under låget, ikke beskadiger tapet, elektroniske apparater eller materialer, der er følsomme over for varme og fugt.
6. Før brug skal du sikre dig, at apparatet og skålen ikke har synlige skader, skår eller andre defekter. Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer mellem skålen og varmeelementet.
7. Advarsel: Brug ikke apparatet uden skålen på plads eller med en tom skål, da dette kan forårsage kritisk overophedning eller beskadige non-stick-belægningen. Tilsæt en lille mængde vegetabilsk olie til skålen inden stegning.
8. Tilslut kun apparatet til jordforbundne stikkontakter; brug af ikke-jordforbundne stikkontakter kan medføre elektriske farer.

BETJENING SØRG FOR:

- Ydersiden af den indre gryde skal være ren, især bunden. Sørg for, at der ikke er noget mellem den indre gryde og varmepladen.
- Sæt den indre gryde korrekt i apparatet.
- Drej den indre gryde, og sørg for, at bunden af den indre gryde, varmepladen og sensorerne har god kontakt.
- Luk det øverste låg.
- Tilslut strømmen
- Tilslut ikke strømmen, før du har udført ovenstående trin.

1. STANDARD BETJENING

Tryk på Menu-knappen, indtil indikatoren for det ønskede program blinker på displayet, og tryk derefter på knappen "Start" i 2 sekunder for at starte tilberedningen. Displayet viser standard tilberedningstid og temperatur. Tiden begynder at tælle ned. Når tilberedningen er færdig, afgiver komfuret et lydsignal, og enheden går automatisk i varmholdningsfunktion. Displayet viser og beregner varmholdningstiden. Indikatoren for varmholdning på knappen forbliver tændt. Hvis du vælger et program uden at trykke på Start-knappen for at bekræfte, går komfuret i standbytilstand efter 10 sekunder.

2. JUSTER TILBEREDNINGSTID OG TEMPERATUR

- 1) Tryk på menuknappen for at vælge det ønskede program. Displayet viser standardtilberedningstid og -temperatur.
- 2) Tryk på knappen "Tid/Temp.", hvorefter standardtilberedningstiden på displayet begynder at blinke. Tryk på knapperne - og + for at justere tilberedningstiden.
- 3) På samme måde kan vi justere temperaturen.
- 4) For at justere temperaturen skal du trykke på knappen "Time/Temp." to gange, hvorefter standardtilberedningstemperaturen begynder at blinke. Tryk på knappen "-" for at sænke og "+" for at hæve tilberedningstemperaturen.
- 5) Tryk til sidst på knappen "Start" i 2 sekunder for at bekræfte og starte tilberedningsprocessen.

3. TRE-TRINS FORUDINDSTILLING

Tryk på menuknappen for at vælge det ønskede program. Du kan trykke på knappen "Time/Temp." for at justere tilberedningstiden. Tryk to gange på knappen "Time/Temp." for at justere tilberedningstemperaturen, og tryk på "Delay timer" for at indstille forsinket starttidspunktet på samme tid. På denne måde kan du indstille tilberedningstid, temperatur og forsinket starttidspunkt i forskellige rækkefølger.

4. SÅDAN JUSTERES TILBEREDNINGSTIDEN OG TEMPERATUREN, NÅR KOMFURET ER I GANG.

Når komfuret er i drift, lyser det tilsvarende program. Displayet viser tilberedningstiden, og tilberedningstiden begynder at tælle ned. For at justere tiden og temperaturen skal du trykke på knappen "Time/Temp." Den standardindstillede tilberedningstid blinker på displayet. Tryk på knapperne "-" og "+" for at justere tilberedningstiden. Trinnet er 1 time og 1 minut. Tryk to gange på knappen "Time/Temp." (Tid/Temperatur), hvorefter standardtilberedningstemperaturen blinker. Tryk på knapperne "-" og "+" for at justere tilberedningstemperaturen. Indstillingen bekræftes automatisk efter 3 sekunder.

5. AUTOMATISK VARMHOLDNINGSFUNKTION:

Når tilberedningen er færdig, går alle programmer automatisk i varmholdningstilstand undtagen yoghurt. For at annullere varmholdningstilstanden skal du trykke på annulleringsknappen, hvorefter enheden forlader varmholdningstilstanden.

Tryk på knappen "Start" for at aktivere eller deaktivere funktionen til automatisk opvarmning. Temperaturen for varmholdning er 60°C.

Når komfuret er i standbytilstand, viser displayet "----". Tryk på knappen "Annuller/Varm" inden for 2 sekunder, så går enheden i varmholdningstilstand. Den har 24 timers varmholdningstid.

6. ANNULER:

Tryk på "Cancel"-knappen i 2 sekunder for at annullere en forkert handling, hvorefter MULTI CHEF går i standbytilstand.

BEMÆRK: Hvis du ikke lægger mad i komfuret efter 5 minutter, sender en summer en påmindelse 5 gange hvert 30. sekund, og hvis brugeren ikke kan lægge maden i, afslutter komfuret automatisk programmet.

Tryk længe på tænd/sluk-knappen for at slukke for gryden.

8. MADLAVNINGSTIPS

Generelle anbefalinger

- **Dampning af grøntsager og andre fødevarer:** Hæld 500-600 ml vand i skålen. Placer dampbeholderen i skålen. Afmål og forbered ingredienserne i henhold til opskriften, og fordel dem derefter jævnt i dampbeholderen.
- **Mælkebaserede grødder:** Brug fedtfattig pasteuriseret mælk, eller fortynd sødmælk med drikkevand i forholdet 1:1. Smør skålen med smør inden tilberedningen. Overhold proportionerne i opskriften, og juster ingrediensmængderne proportionalt, hvis det er nødvendigt.
- **Skummende fødevarer (f.eks. pasta, dumplings):** Nogle fødevarer kan danne skum under tilberedningen. For at forhindre skum i at løbe over, må låget ikke lukkes i flere minutter efter at have tilsat disse fødevarer til kogende vand.
- **Bagning af brød, kager og yoghurt:** Sørg for, at de indledende ingredienser ikke fylder mere end halvdelen af skålens volumen.
- **Hæve dej:** Åbn ikke låget under hævningsen for at bevare kvaliteten af det bagte produkt.
- **Stegning:** Læg fødevarerne i forvarmet olie. Brug kun raffinerede vegetabiliske olier til stegning, og steg med åbent låg. Vær forsigtig, da olien bliver meget varm. Brug grydelapper og undgå at læne dig over apparatet for at undgå forbrændinger. Undgå at genbruge den samme olie til stegning flere gange.
- **Gentagen stegning:** Lad apparatet køle helt af, før du starter en ny stegning.

9. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Advarsel: Før rengøring skal du sikre dig, at apparatet er taget ud af stikkontakten og er kølet helt af.

Generelle retningslinjer og anbefalinger

- Første rengøring: Før første brug og for at fjerne madlugt efter madlavning skal apparatet køre i 15 minutter med en halv skåret citron i Damp-programmet, og fyld skålen med 0,5 liter vand.
- Opbevaring af mad: Opbevar ikke vand eller tilberedt mad i skålen i mere end 24 timer. Overfør maden til køleskabet, hvis det er nødvendigt, og genopvarm den senere i apparatet senere ved hjælp af genopvarmningsfunktionen.
- Vigtigt: Sænk aldrig apparatets krop ned i vand eller hold det under rindende vand! Undgå at bruge skure svampe eller rengøringsmidler, samt som kemisk aggressive stoffer, der ikke er beregnet til overflader, der kommer i kontakt med mad.
- Vær forsigtig, når du rengør gummikomponenter, da beskadigelse eller deformation kan medføre funktionsfejl i apparatet.

Rengøring af apparatets ydre

- Rengør apparatets ydre efter behov med en blød, fugtig klud eller svamp. Du kan bruge milde rengøringsmidler. For at undgå vandpletter skal du tørre overfladen tør efter rengøring.

Rengøring af skålen

- Rengør skålen efter hver brug. Du kan vaske den i hånden med en blød svamp og opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen i henhold til.
- Ved svære pletter skal skålen fyldes med varmt vand og lægges i blød inden vask.
- Tør skålens ydre overflade helt, inden du sætter den tilbage i apparatet.
- Vask ikke den indre gryde i opvaskemaskinen.
- Brug aldrig hårde børster eller skuresvampe til at rengøre den indre gryde for at undgå at beskadige den keramiske belægning.
- Tag den varme indre gryde ud med køkkenhandsker eller en tang, eller lad den køle af, før du tager den ud.
- Før tilberedning skal du sikre dig, at den indre gryde er i fuld kontakt med varmepladen ved at dreje den rundt.

Bemærk: Regelmæssig brug kan med tiden forårsage let misfarvning af skålens non-stick-belægning. Dette påvirker ikke ydeevnen og betragtes ikke som en defekt.

Rengøring af dampventilen

- Dampventilen skal rengøres efter hver brug. Fjern dampventilen, skru den fra hinanden, vask alle dele med vand, saml den igen og sæt den tilbage på apparatet.

Fjernelse af kondens

- Efter hver brug skal kondensbeholderen på højre side af apparatet tømmes. Fjern den, tøm den, vask den og sæt den på plads igen. Eventuel overskydende kondens omkring skålen kan fjernes med et håndklæde.

Rengøring af kokekammeret

Ved korrekt brug er risikoen for, at væske eller madrester trænger ind i kokekammeret, minimal. Hvis der imidlertid opstår forurening, skal det rengøres for at undgå funktionsfejl.

Vigtigt: Sørg for, at apparatet er frakoblet og helt afkølet, inden du rengør kokekammeret.

1. Rengør kokekammerets vægge, varmepladen og det centrale termostadæksel (placeret i midten af varmepladen) med en let fugtig (ikke våd) svamp eller klud. Hvis der bruges et rengøringsmiddel, skal eventuelle rester tørres grundigt af for at undgå lugt ved næste brug.
2. Fjern forsigtigt fremmedlegemer i nærheden af termostaten med en pincet, og undgå at trykke på termostadækslet.
3. Brug om nødvendigt en mediumblød svamp eller syntetisk børste til varmedisken.

Bemærk: Regelmæssig brug kan medføre let misfarvning af varmeskiven. Dette er ikke tegn på en fejlfunktion.

Opbevaring og transport

- Før apparatet opbevares, skal alle dele rengøres og tørres grundigt. Opbevar apparatet på et tørt, ventileret sted, væk fra varmekilder og direkte sollys.
- Undgå mekaniske stød under transport og opbevaring, som kan beskadige apparatet eller emballagen. Hold emballagen tør og væk fra væsker.

10. FEJLFINDING

Problem	Årsager	Løsning
Indikatorlam- pen er slukket	1. Strømmen tænder ikke	1: Kontroller, om riskogeren er tilsluttet
	2. Strømafbrydelse	2: Vent
Varmepladen varmer ikke	1: Strømkontaktknappen er beskadiget	Kontakt servicecentret
	2: Sikringen er beskadiget	
	3: Varmepladen er beskadiget	
Ris er ikke kogt færdig	1. Rismængden er forkert	Mængden af ris og vand skal justeres og bør holdes mellem det højeste og det laveste niveau.
	2. Forholdet mellem vand og ris er ikke passende	Juster forholdet mellem vand og ris
	3. Den indre gryde er skæv	Drej den indre gryde rundt, og kontroller sensoren på 'varmepladen'.
	4. Der er noget mellem den indre gryde og varmepladen	Ryd op i diverse ting
	5. Indre gryde deformeret	Send den til 'Servicecenteret' eller køb en ny.
	6. Hovedstrømskontrolpladen er beskadiget	Send til 'servicecenter'
	7. Hovedtemperaturkontrol er beskadiget	Send til servicecenter
Ris er overkogt	1. Indre gryde deformeret	Send til 'servicecenter' eller køb en ny.
	2. Hovedstrømskontrolpladen er beskadiget	1. Send til 'Reparationsservicecenter'
		2. Send til 'Reparationscenter'
	3. Hovedtemperaturkontrollen er beskadiget	3. Vend den indre gryde, kontroller sensoren på 'varmepladen'
	4. Indre gryde skæv	
Grød løber over	Grødens kapacitet er for stor	Juster kapaciteten



1. **POMEMBNO:**

- **Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.**
- **Ta priročnik lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.**
- **Ta navodila shranite za uporabo v prihodnosti.**



2. **Varnostna navodila za uporabnika**

GENERAL

PRECAUTIONS

Splošni previdnostni ukrepi med uporabo električne opreme

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Aparat vedno postavite na ravno in ravno površino.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo, neindustrijsko, nekomercialno in izključno gospodinjstvo uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali v kakršni koli drugi nameni. Zaradi napačne uporabe ali nepravilnega ravnanja lahko pride do težav v aparatu in poškodb uporabnika.
- Napravo je treba uporabljati samo v predvidene namene. Za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne prevzemamo nobene odgovornosti.
- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje se prepričajte, da se napetost, navedena na napisni ploščici, ujema z omrežno napetostjo.
- Ko naprave ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Vključenega aparata ne puščajte brez nadzora.
- Kadar aparat uporabljajo otroci ali v njegovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem aparata ga vedno izvlecite iz vtičnice in pustite, da se ohladi.
- Naprava ni popolnoma odklopljena od vira napajanja, tudi ko je izklopljena. Če jo želite popolnoma odklopiti, jo izklopite iz vtičnice električnega omrežja.
- Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so npr:
 - kuhinje za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na kmetijah ter pri strankah v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - v okoljih tipa „nočitev in zajtrk“;
 - v gostinstvu in podobnih dejavnostih, ki niso namenjene prodaji na drobno.
- Izogibajte se razlitju na priključek



Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb

- Naprave ne postavljajte in ne uporabljajte v bližini vodnih virov.
- Naprave in njenega napajalnega kabla ne postavljajte in ne uporabljajte na ali v bližini vročih površin (npr. plošče štedilnika) ali odprtega ognja.
- Napajalnega kabla ne puščajte viseti na ostrih robovih ter ga hranite stran od vročih predmetov in plamenov. Napajalnega kabla ne ovijte okoli aparata in ga ne upogibajte.
- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potapljajte v vodo niti ga ne spirajte pod pipo.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih ne priporoča proizvajalec.
- Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča ali prodaja proizvajalec aparata, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Ko želite vtič izvleči iz stenskega kontakta, to storite na samem vtiču in ne z vlečenjem za kabel ali sam aparat.
- Da bi se izognili električnemu udaru, poskrbite, da bodo vaše roke suhe, preden priključite ali odklopite vtič.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami, na vlažnih tleh ali kadar je ozračje vlažno, obstaja nevarnost električnega udara.
- Med uporabo naprave poskrbite, da se napajalni kabel ne sme ujeti ali zmečkati.
- Za zaščito pred nevarnostjo električnega udara ne dovolite, da bi se motorna enota, kabel ali vtič zmočili.
- Pri ravnanju z električnimi napravami bodite previdni, saj je površina grelnega elementa po uporabi izpostavljena preostali vročini. Vsaka napačna uporaba lahko povzroči morebitne poškodbe uporabnika in lahko poškoduje napravo.
- Ne dotikajte se zunanje površine aparata, saj se lahko med delovanjem močno segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.

- Naprave ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga pred ponovno uporabo takoj izključite iz električnega omrežja in ga odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če ima vidne znake poškodb ali če pušča.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. Če je kabel poškodovan, ga sme zamenjati samo proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- V primeru nepravilnega delovanja aparata ali če je bil aparat kakor koli poškodovan, ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga pregleda, popravi ali nastavi.



Omejitve uporabe pri uporabi z otroki in starejšimi

- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so bile pod nadzorom ali poučene.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bile nadzorovane ali poučene o uporabi aparata na varen način in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Napravo in njen kabel hranite na mestu, ki ni dostopno otrokom, mlajšim od 8 let.
- Otrokom ne dovolite, da bi aparat uporabljali brez nadzora.
- Aparat lahko uporabljajo osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali z manj izkušnjami in znanjem, če so bile poučene o varni uporabi aparata in razumejo z njim povezana tveganja.
- Otroci ne smejo igrati z aparatom.



Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi aparata

- Pri sproščanju tlaka roke in obraz držite stran od gumba VENT. Vedno uporabljajte v dobro prezračenem prostoru. Tlačnega ventila NE prekrivajte s čim koli.
- Med delovanjem večnamenskega štedilnika nikoli ne odstranjujte pokrova. Po kuhanju je treba biti med odstranjevanjem pokrova izredno previden, saj lahko zaradi sproščanja pare pride do hudih opeklin. Vedno se prepričajte, da se je para popolnoma sprostila. Pustite, da se aparat ohladi, in med razstavljanjem ali odstranjevanjem dodatkov vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.
- Večnamenskega štedilnika NE uporabljajte brez odstranljive posode za kuhanje.
- Ne poskušajte odstraniti hrane, ko je multifunkcijski kuhalnik priključen na električno omrežje.
- Večnamenskega kuhalnika ne napolnite z živili več kot do 1/1 ali do 2/3 s tekočino. Med kuhanjem živil, ki se med kuhanjem razširijo, ne polnite več kot do 1/2.
- Pri kuhanju živil pod pritiskom je treba uporabiti vsaj 1 skodelico (8 oz /230 ml) tekočine/vode.
- Živil, kot so jabolčna omaka, brusnice, ječmen, ovseni kosmiči ali druga žita, deljeni grah, rezanci ali testenine ali rabarbara, ne smete kuhati pod tlakom. Lahko se spenijo, penijo ali brizgajo in lahko zamašijo plavajoči ventil. Za te predmete uporabite drugo funkcijo kuhanja.
- Če opazite dim, takoj izklopite večnamenski kuhalnik in ga izključite iz električne vtičnice.
- Naprave NE uporabljajte za konzerviranje.
- Večnamenski kuhalnik je treba izključiti iz električnega omrežja:
 - A. Po vsaki uporabi.
 - B. Če se zdi, da je v okvari.
 - C. Pred čiščenjem ali vzdrževanjem.
- Ne dotikajte se zunanje površine naprave, saj se lahko med delovanjem zelo segreje.
- Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.
- Med uporabo se nikoli ne dotikajte notranjih delov aparata.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem aparata visoka.



OPOZORILO: Ne dotikajte se vročih površin.

OPOZORILO: To opremo je treba uporabljati previdno, saj ta električni aparat vsebuje funkcijo ogrevanja. Površina te naprave se razlikuje tudi od drugih funkcionalnih površin, na katerih lahko nastanejo visoke temperature. Ker različne osebe različno zaznavajo temperature. Opreme se je treba dotikati le na predvidenih ročajih in oprijemalnih površinah s pomočjo toplotnih zaščitnih sredstev, kot so rokavice ali podobna vrsta oblačil. V nasprotnem primeru pustite, da se pred dotikanjem

vročih površin dovolj časa ohladi.

- Kanale v regulatorjih tlaka, ki omogočajo uhajanje pare, je treba redno preverjati, da niso zamašeni.
- Naprave za čiščenje ne smete potopiti; v primeru potrebe po temeljitem čiščenju z vodo je treba odstraniti priključek.
- Napravo je treba pred ponovno uporabo dobro posušiti.
- Pred priključitvijo vtiča v električno vtičnico se prepričajte, da so grelni element, temperaturni senzor in lonec čisti in posušeni.
- Na ventil za omejevanje tlaka ne dodajajte nobenih težkih predmetov.
- Po kuhanju se prepričajte, da ste pred odpiranjem pokrova izklopili posodo.
- Za odstranjevanje hrane ali čiščenje lonca ne uporabljajte kovinskih žlic ali kuhalnic, da ne bi prišlo do prask na prevleki proti prijemanju. Priporočamo uporabo lesenih ali silikonskih žlic.
- Čas ohranjanja toplote naj ne bo daljši od 6 ur, da ne bi vplival na učinek kuhanja.
- Če želite multipraktik prestaviti z enega mesta na drugo, ga obvezno držite za ročaj.
- Ne odpirajte pokrova na silo, če je plavajoči ventil padel navzdol.
- Zunanje telo in nerjaveče jeklo sta po kuhanju vroča, zato se ju ne dotikajte, da se ne opečete.
- Notranjega lonca ne postavljajte neposredno na kuhinjsko ploščo, uporabljajte ga samo z multiploščkom.
- Kuhalnika ne izpostavljajte visokim temperaturam in ga ne postavljajte neposredno na kuhinjsko ploščo.
- Ne dotikajte se ali držite multipraktika, ker je zunanja površina vroča. Med delom ga ne premikajte.
- Da bi se izognili preobremenitvi tokokroga pri uporabi tega izdelka, v istem električnem tokokrogu ne uporabljajte drugega visokozmogljivega izdelka.
- Temu izdelku je priložen kratek napajalni kabel. Podaljševalnega kabla ni priporočljivo uporabljati s tem izdelkom, če pa ga je treba uporabiti:
 - Označena električna nazivnost kabla mora biti vsaj tako velika kot pri izdelku.
 - Podaljševalni kabel namestite tako, da ne visi na mestu, kjer bi se lahko spotaknili ob njega ali ga nenamerno potegnili.
- Če je naprava pokrita z vnetljivimi materiali, kot so zavese, oblačila itd., lahko pride do požara. Naprave ne pokrivajte.
- Priključite napajalni kabel na napravo in ga nato vtaknite v vtičnico.
- Uporabljajte samo priloženi napajalni kabel.
- Napajalni kabel in vtič naj bosta vedno čista in suha.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Podrobnosti o čiščenju površin, ki pridejo v stik z živili, najdete v razdelku o čiščenju in vzdrževanju.

3. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost	Frekvenca	Moč	Zmogljivost
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Ta izdelek je skladen z Uredbo EU 2023/826 v skladu z Direktivo 2009/125/ES o zahtevah za okoljsko primerno zasnovano.

Poraba energije v izklopljenem načinu: 0,0

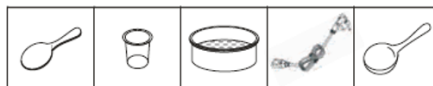
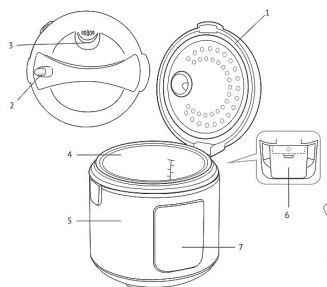
Poraba energije v načinu pripravljenosti: 0,0 0,5W

Čas, po katerem izdelek preide v način izklopa: 0 min.

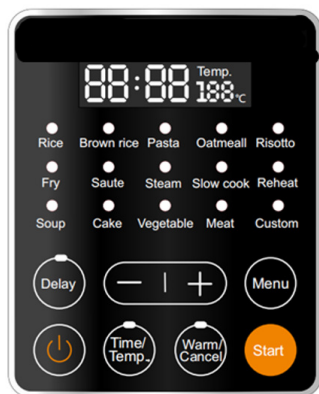
Dodatki : Keramično prevlečena posoda s prostornino 5 l, posoda za paro, merilna skodelica, žlica, zajemalka, napajalni kabel.

4. OPIS DELOV

1. Pokrov
2. Gumb za sprostitvev pokrova
3. Odstranljiv ventil za paro
4. Keramično prevlečena posoda
5. Telo
6. Zbiralnik kondenzacije
7. Nadzorna plošča
8. Posoda za paro
9. Merilna posoda
10. Nabodalo
11. Žlica
12. Napajalni kabel



5. NADZORNA PLOŠČA



1. **Digitalni zaslon:** Aparat je opremljen z digitalnim zaslonom, ki prikazuje preostali čas in temperaturo kuhanja. Poleg tega lahko s pomočjo digitalnega zaslona nastavimo čas za odloženi začetek kuhanja. V normalnih pogojih zaslon prikazuje le privzeto čas in temperaturo izbrane funkcije menija. Ko je izbran program kuhanja, zaslon prikazuje privzeto temperaturo in čas kuhanja. Med delovanjem se čas kuhanja odšteva nazaj, da se prikaže preostali čas. Če je aktivirana funkcija odloženega začetka, zaslon prikaže preostali čas odložitve in odšteva nazaj, dokler se kuhalni cikel ne začne samodejno.
2. **Funkcije menija:** Ta aparat ima 15 vnaprej nastavljenih funkcij menija, ki so zasnovane za udobno in optimalno kuhanje različnih živil. Te funkcije vključujejo riž, rjavi riž, testenine, ovseno kašo, rižoto, cvrtje, sauté, kuhanje na pari, počasno kuhanje, pogrevanje, juho, torto, zelenjavo, meso in prilagojeno funkcijo menija za kuhanje. Vsaka vnaprej nastavljena funkcija samodejno prilagodi privzeto temperaturo in čas kuhanja glede na izbrano vrsto živila. Uporabniki lahko nastavijo temperaturo in časa po potrebi spremenijo, da ustrezajo osebnim preferencam.

- 3. Funkcija odloženega kuhanja:** Pritisnite gumb Menu, da izberete želeni program kuhanja. Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja za izbrani program. Pritisnite gumb „Delay“ (Odloženo). Indikator odloženega kuhanja se bo prižgal, na zaslonu pa bo utripal privzeti čas odloženega kuhanja „00:00“. Pritisnite gumb „-“, da zmanjšate, in gumb „+“, da povečate čas v minutah in urah. V 2 sekundah pritisnite gumb „Start“, da potrdite nastavev odloženega kuhanja. Odložen čas se bo začel odštevati v minutah. Ko odštevanje doseže „00:00“, se bo aparat samodejno začel kuhati.

Opomba: Čas odložitve je čas, ki preteče, preden se kuhanje začne.

Če je na primer trenutni čas 14:00 in želite, da se kuhanje začne ob 17:00, nastavite časovni zamik na 03:00.

Čas odložitve je lahko od 00:00 do 24:00.

Čas se nastavlja v korakih po 1 uro za ure in 5 minut za minute.

4. Gumb „-“ in „+“:

Gumb „-“ in „+“ se uporabljata za nastavev parametrov, kot so čas kuhanja, temperatura in čas zakasnitve začetka.

- Pritisnite gumb „-“, da zmanjšate izbrano vrednost.
- Pritisnite gumb „+“, da povečate izbrano vrednost.

Ko je nastavev izbrana in utripa na zaslonu, uporabite te gumbе za želeno prilagoditev. Pridržite kateri koli gumb, da vrednost spremenite hitreje.

Nastavev časa kuhanja

1. Pritisnite gumb Menu, da izberete želeni program kuhanja. Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.
2. Enkrat pritisnite gumb „Time/Temp.“. Privzeti čas kuhanja bo utripal na zaslonu. Pritisnite gumb „-“ ali „+“, da po potrebi zmanjšate ali povečate čas kuhanja.
3. V 2 sekundah pritisnite gumb „Start“, da potrdite nastavev in začnete postopek kuhanja.

Nastavev temperature kuhanja

1. Pritisnite gumb Menu, da izberete želeni program kuhanja. Na zaslonu se prikaže privzeta temperatura kuhanja skupaj s privzetim časom kuhanja.
2. Dvakrat pritisnite gumb „Time/Temp.“. Privzeta temperatura kuhanja bo začela utripati. Pritisnite gumb „-“, da zmanjšate temperaturo, ali gumb „+“, da povečate temperaturo.
3. V 2 sekundah pritisnite gumb „Start“, da potrdite nastavev in začnete postopek kuhanja.

5. Funkcija gumba „Time/Temp.“

Gumb „Time/Temp.“ se uporablja za izbiro in nastavev časa kuhanja ali temperature kuhanja. Enkrat pritisnite gumb „Time/Temp.“ (Čas/Temperatura), da nastavite čas kuhanja. Privzeti čas kuhanja bo utripal na zaslonu, kar omogoča nastavev s pomočjo gumbov „-“ in „+“.

- Dvakrat pritisnite gumb „Time/Temp.“ (Čas/Temperatura), da nastavite privzeto temperaturo kuhanja. Temperatura bo začela utripati na zaslonu, kar omogoča nastavev s pomočjo gumbov „-“ in „+“.

Po želeni nastavitvi pritisnite gumb „Start“, da potrdite nastavev.

6. Funkcija gumba Warm / Cancel

Gumb „Warm / Cancel“ ima dva namena:

1. Funkcija ogrevanja:

- Pritisnite gumb „Warm“ (Segrevanje), da po kuhanju aktivirate način ohranjanja toplote.
- Aparat bo ohranjal nastavljeno temperaturo, da bo hrana ostala topla, dokler ne boste pripravljeni za serviranje.
- Indikatorska lučka bo pokazala, da je funkcija ogrevanja aktivna.

2. Funkcija Preklic:

- Pritisnite in pridržite gumb „Cancel“ (Preklic), da ustavite trenutno delovanje ali program kuhanja.
- S tem se aparat ponastavi v stanje pripravljenosti, kar vam omogoča izbiro novega programa ali prilagoditev nastavitev.
- S pomočjo tega gumba lahko prekličete funkcijo ohranjanja toplote.

7. Funkcija gumba Menu

Gumb „Menu“ se uporablja za izbiro želenega programa kuhanja izmed 15 vnaprej nastavljenih funkcij aparata.

- Večkrat pritisnite gumb „Menu“, da preklopite med razpoložljivimi programi. Izbrani program se prikaže na zaslonu skupaj s privzetim časom kuhanja in temperaturo.
- Ko se prikaže želeni program, lahko s tipko „Time/Temp.“ in tipkama „-“ / „+“ prilagodite čas kuhanja ali temperaturo ali po potrebi nastavite odloženi zagon.

8. Gumb za vklop: Gumb „Power“ se uporablja za vklop ali izklop aparata.

- Pritisnite gumb „Power“ enkrat, da vklopite napravo. Zaslona se bo prižgal in prikazal stanje pripravljenosti z „- -“.
- Pritisnite gumb „Power“ še enkrat, da aparat izklopite. Vse tekoče operacije se ustavijo, zaslon pa se izklopi.

9. Gumb Start: Funkcija gumba Start

Gumb „Start“ se uporablja za zagon izbranega programa kuhanja ali potrditev nastavitev.

- Po izbiri programa kuhanja in nastavitvi časa kuhanja, temperature ali odloženega zagona pritisnite gumb „Start“, da začnete postopek.
- Pri funkciji odloženega zagona pritisk na gumb „Start“ v 2 sekundah potrdi čas odložitve, naprava pa bo samodejno začela kuhanje, ko odštevanje doseže ničlo.

6. TABELA KUHANJA

Meni	Privzeti čas kuhanja	Čas kuhanja Razpon/ korak	Privzeti čas kuhanja Temperatura	Temperatura kuhanja Razpon / Stopnja	Območje časovnika za odloženo kuhanje
Riž	55 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Rjavi riž	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Testenine	8 min	00:05. ~01:00/ 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Ovsena kaša	20 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Rižota	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Pekanje	25 min	00:05. ~01:00/ 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Sauté	20 min	00:05. ~01:00/ 5 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Para	30 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Počasno kuhanje	120 min	00:05. ~12:00 / 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Ponovno segrevanje	25 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Juha	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Torta	60 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Zelenjava	30 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Meso	50 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Po meri	30 min	00:05. ~12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

OPOMBA: Odloženi začetek kuhanja je na voljo v vseh funkcijah menija, razen v funkcijah menija Fry (Pekanje), Pasta (Testenine) in Sauté (Pekanje). Najdaljši čas odloženega začetka kuhanja je 24 ur. Funkcija ohranjanja toplote je na voljo v vseh menijskih funkcijah razen v funkcijah jogurt, testenine in hitro kuhanje. Najdaljši čas ohranjanja toplote je 12 ur za vse menijske funkcije.

7. NAVODILA ZA UPORABO

PRED PRVO UPORABO

1. Pazljivo odstranite aparat in njegove sestavne dele iz škatle. Odstranite ves embalažni material in promocijske nalepke.
2. Če je bil aparat pred uporabo shranjen ali prevožen pri nizkih temperaturah, ga pred uporabo pustite vsaj dve uri na sobni temperaturi.
3. Očistite ohišje aparata z vlažno krpo in posodo operite s toplo milnico, nato jo temeljito osušite.
4. Pri prvi uporabi je mogoče zaznati rahlo vonjavo, kar je normalno in ne pomeni okvare. V tem primeru aparat temeljito očistite.
5. Aparat postavite na ravno, stabilno in suho površino, da para, ki izhaja izpod pokrova, ne poškoduje tapet, elektronskih naprav ali materialov, ki so občutljivi na toploto in vlago.
6. Pred uporabo se prepričajte, da aparat in posoda nista vidno poškodovana, da nimata odlomljenih delov ali drugih okvar. Prepričajte se, da med posodo in grelnim elementom ni tujkov.
7. **Opozorilo:** Aparata ne uporabljajte brez posode ali s prazno posodo, saj lahko pride do pregrevanja ali poškodbe protiprijemne prevleke. Pred cvrtjem v posodo dodajte majhno količino rastlinskega olja.
8. Napravo priključite samo na ozemljene vtičnice; uporaba neozemljenih vtičnic lahko povzroči električne nevarnosti.

DELOVANJE PREVERITE:

- Zunanost notranje posode mora biti čista, zlasti dno, preverite, da med notranjo posodo in grelna ploščo ni ničesar.
- Notranjo posodo vstavite v ohišje.
- Z vrtenjem notranjega lonca poskrbite, da so dno notranjega lonca, grelna plošča in senzorji dobro povezani.
- Zaprite zgornji pokrov.
- Povežite napajanje
- Ne priključite električne napetosti, če niste zaključili zgoraj navedenih korakov.

1. STANDARDNO DELOVANJE

Pritisnite gumb Menu, dokler na zaslonu ne zasveti indikator zelenega programa, nato pa pritisnite gumb »start« za 2 sekundi, da začnete kuhanje. Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja in temperatura. Čas se začne odštevati. Ko se kuhanje konča, kuhalnik oddaja zvočni signal in naprave samodejno preidejo v način ohranjanja toplote, zaslon pa prikaže in izračuna čas ohranjanja toplote. Indikator ohranjanja toplote na gumbu ostane vklopljen. Če izberete program, ne da bi potrdili s pritiskom na gumb »Start«, se kuhalnik v 10 sekundah preklopi v stanje pripravljenosti.

2. NASTAVITE ČAS KUHANJA IN TEMPERATURO

- 1) Pritisnite gumb za meni, da izberete želeni program. Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja in temperatura.
- 2) Pritisnite gumb „Time/Temp.“ (Čas/Temperatura), privzeti čas kuhanja na zaslonu bo začel utripati. Pritisnite gumb - in +, da nastavite čas kuhanja.
- 3) Na enak način lahko nastavite temperaturo.
- 4) Za nastavitve temperature dvakrat pritisnite gumb „Time/Temp.“ in privzeta temperatura kuhanja bo začela utripati. Pritisnite gumb „-“ za zmanjšanje in „+“ za povečanje temperature kuhanja.
- 5) Na koncu pritisnite gumb „Start“ v 2 sekundah, da potrdite in začnete postopek kuhanja.

3. TRIJE PREDNASTAVLJENI PROGRAMI

Pritisnite gumb za izbiro programa, ki ga želite, s pritiskom na gumb „Time/Temp.“ lahko nastavite čas kuhanja; s pritiskom na gumb „Time/Temp.“ dvakrat lahko nastavite temperaturo kuhanja in s pritiskom na „Delay timer“ lahko istočasno nastavite čas zakasnitve zagona. Na ta način lahko nastavite čas kuhanja, temperaturo in čas zakasnitve v različnem zaporedju.

4. KAKO NASTAVITI ČAS KUHANJA IN TEMPERATURO, KO JE KUHALNIK V DELOVANJU.

Ko je kuhalnik v delovnem načinu, se prižge ustrezna programska lučka. Na zaslonu se prikaže čas kuhanja, ki se začne odšteti nazaj. Za nastavitve časa in temperature pritisnite gumb »Time/Temp.«, na zaslonu bo utripala privzeta nastavitve časa kuhanja. Pritisnite gumba »-« in »+«, da nastavite čas kuhanja, korak je 1 ura in 1 minuta. Dvakrat pritisnite gumb „Time/Temp.“ (Čas/Temperatura), privzeta temperatura kuhanja bo utripala. S pritiskom na gumba „-“ in „+“ prilagodite temperaturo kuhanja. Nastavitve se bo samodejno potrdila po 3 sekundah.

5. FUNKCIJA SAMODEJNEGA OHRANJANJA TOPLOTE:

Po končanem kuhanju se vsi programi razen jogurta samodejno preklopijo v način ohranjanja toplote. Za preklic načina ohranjanja toplote pritisnite gumb za preklic in naprava bo izšla iz načina ohranjanja toplote.

Pritisnite gumb »Start«, da samodejno vklopite ali izklopite funkcijo samodejnega ohranjanja toplote.

Temperatura za ohranjanje toplote je 60°C.

Ko je kuhalnik v stanju pripravljenosti, se na zaslonu prikaže „----“. V 2 sekundah pritisnite gumb „Cancel/Warm“ (Prekliči/Ohranjanje toplote), naprava pa bo prešla v način ohranjanja toplote. Čas ohranjanja toplote je 24 ur.

6. PREKLIC:

Pritisnite gumb »Cancel« (Preklic) v 2 sekundah, da prekličete napačno delovanje, MULTI CHEF bo prešel v stanje pripravljenosti.

OPOMBA: Če v kuhalnik ne vstavite hrane v 5 minutah, bo zvočni signal vsake 30 sekund 5-krat opozoril, če pa uporabnik hrane ne more vstaviti, bo kuhalnik samodejno zaključil program.

Pritiskajte gumb za vklop, da kuhalnik izklopite.

8. NASVETI ZA KUHANJE

Splošna priporočila

- **Kuhanje zelenjave in drugih živil na pari:** V posodo nalijte 500–600 ml vode. V posodo postavite posodo za kuhanje na pari. Odmerite in pripravite sestavine po receptu, nato jih enakomerno razporedite v posodo za kuhanje na pari.
- **Kaše na osnovi mleka:** uporabite pasteurizirano mleko z nizko vsebnostjo maščob ali redčite polnomastno mleko z pitno vodo v razmerju 1:1. Pred kuhanjem posodo namažite z maslom kuhanjem. Upoštevajte razmerja iz recepta in po potrebi sorazmerno prilagodite količine sestavin.
- **Penasta hrana (npr. testenine, cmoki):** Nekatere vrste hrane lahko med kuhanjem penijo. Da se pena ne razlije, pokrova ne zapirajte nekaj minut po tem, ko ste te živila dodali v vrelo vodo.
- **Pečenje kruha, peciva in jogurta:** Poskrbite, da začetne sestavine ne zapolnijo več kot polovico prostornine posode.
- **Vzpenjanje testa:** Med vzpenjanjem testa ne odpirajte pokrova, da ohranite kakovost pečenega izdelka.
- **Ocvrstitev:** Hrano položite v predhodno segreto olje. Za ocvrstitev uporabljajte samo rafinirana rastlinska olja in kuhajte z odprtim pokrovom. Bodite previdni, saj olje postane zelo vroče. Uporabite kuhinjske rokavice in se ne nagibajte nad napravo, da se ne opeknete. Ne uporabljajte istega olja za večkratno cvrtje.
- **Ponovno cvrtje:** Pred začetkom novega cvrtja počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.

9. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Opozorilo: Pred čiščenjem se prepričajte, da je naprava izklopljena iz omrežja in da se je popolnoma ohladila.

Splošna navodila in priporočila

- **Prvo čiščenje:** Pred prvo uporabo in za odstranjevanje vonjav hrane po kuhanju napravo pustite delovati 15 minut s pol rezine limone v programom Steam, pri čemer posodo napolnite z 0,5 litra vode.
- **Shranjevanje hrane:** V posodi ne shranjujte vode ali kuhane hrane več kot 24 ur. Hrano po potrebi prestavite v hladilnik in jo kasneje ponovno segrejte v napravi s funkcijo ponovnega segrevanja.
Pomembno: Nikoli ne potaplajte ohišja aparata v vodo ali ga ne postavljajte pod tekočo vodo! Izogibajte se uporabi abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, kot tudi kemično agresivnih snovi, ki niso namenjene za površine, ki pridejo v stik s hrano.
- Pri čiščenju gumijastih delov bodite previdni, saj lahko poškodbe ali deformacije povzročijo nepravilno delovanje aparata.

Čiščenje zunanosti aparata

- Ohišje aparata po potrebi očistite z mehko, vlažno krpo ali gobico. Uporabite lahko blaga čistila. Da preprečite nastanek vodnih madežev, po čiščenju po čiščenju površino do suhega.

Čiščenje posode

- Posodo očistite po vsaki uporabi. Posodo lahko operete ročno z mehko gobico in pomivalnim sredstvom ali v pomivalnem stroju, v skladu z navodili proizvajalca pomivalnega stroja proizvajalca pomivalnega stroja.
- Za trdovratne madeže posodo napolnite s toplo vodo in jo pred pranjem pustite namočeno.
- Pred ponovnim vstavljanjem v aparat posodo popolnoma osušite.
- Notranjega lonca ne perite v pomivalnem stroju.
- Nikoli ne uporabljajte trdih krtač ali ščetk za čiščenje notranjega lonca, da ne poškodujete keramičnega premaza.
- Vročo notranjo posodo vzemite ven s kuhinjskimi rokavicami ali samo s sponko ali jo pred odstranitvijo pustite, da se ohladi.
- Pred kuhanjem se prepričajte, da je notranja posoda v celoti v stiku z grelno ploščo, tako da jo obrnete.
Opomba: Redna uporaba lahko sčasoma povzroči rahlo obarvanje protiprijemne obloge posode. To ne vpliva na delovanje in se ne šteje za napako.

Čiščenje parnega ventila

- Parni ventil je treba očistiti po vsaki uporabi. Odstranite parni ventil, ga razstavite, vse dele operite z vodo, ponovno sestavite in ga namestite nazaj v aparat.

Odstranjevanje kondenza

- Po vsaki uporabi izpraznite zbiralnik kondenza, ki se nahaja na desni strani ohišja aparata. Odstranite ga, izpraznite, operite in ponovno namestite. Odvečno kondenzacijo okoli posode lahko odstranite z brisačo.

Čiščenje kuhalne komore

Pri pravilni uporabi je tveganje, da bi tekočina ali delci hrane vstopili v kuhalno komoro, minimalno. Vendar, če pride do onesnaženja, jo očistite, da se izognete okvaram.

Pomembno: Pred čiščenjem kuhalne komore se prepričajte, da je aparat izklopljen iz omrežja in popolnoma ohlajen.

1. Stene kuhalne komore, površino grelnega diska in pokrov osrednjega termostata (ki se nahaja na sredini grelnega diska) očistite z rahlo vlažno (ne mokro) gobico ali krpo. Če uporabite čistilo, temeljito obrišite vse ostanke, da se izognete neprijetnim vonjavam pri naslednji uporabi.
2. Vse tuje predmete v bližini termostata previdno odstranite s pinceto, pri tem pa ne pritiskajte na pokrov termostata.
3. Za grelni disk po potrebi uporabite srednje mehko gobico ali sintetično krtačo.

Opomba: Redna uporaba lahko povzroči rahlo obarvanje grelnega diska. To ne pomeni okvare.

Shranjevanje in prevoz

- Pred shranjevanjem naprave očistite in temeljito osušite vse dele. Napravo shranite na suhem, prezračenem mestu, stran od virov toplote in neposredne sončne svetlobe.
- Med prevozom in shranjevanjem se izogibajte mehanskim udarcem, ki bi lahko poškodovali napravo ali njeno embalažo. Embalažo hranite na suhem in stran od tekočin.

10. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Problem	Vzroki	Rešitev
Kontrolna lučka ne sveti	1. Napajanje se ne vklopi	1: Preverite, ali je kuhalnik riža izklopljen iz vtičnice
	2. Izpad električne energije	2: Počakajte
Grelna plošča se ne segreva	1: Poškodovan gumb za nadzor napajanja	Obrnite se na servisni center
	2: Poškodovana varovalka	
	3: Grelna plošča je poškodovana	
Riž ni dovolj skuhan	1. Količina riža ni pravilna	Količino riža in vode je treba prilagoditi, omejiti pa jo je treba med najvišjo in najnižjo vrednostjo.
	2. Razmerje med vodo in rižem ni primerno	Prilagodite razmerje med vodo in rižem
	3. Notranja posoda je poševna	Obrnite notranjo posodo in preverite senzor „grelne plošče“.
	4. Nekaj je med notranjo posodo in grelno ploščo	Očistite drobnarije
	5. Notranji lonec je deformiran	Pošljite v servisni center ali kupite novega.
	6. Glavna plošča za nadzor napajanja je poškodovana	Pošljite v servisni center
	7. Glavni del za nadzor temperature je poškodovan	Pošljite v servisni center.
Riž je prekuhan	1. Notranja posoda je deformirana	Pošljite v servisni center ali kupite novega.
	2. Glavna plošča za nadzor moči je poškodovana	1. Pošljite v servisni center.
		2. Pošljite v „servisni center“.
	3. Glavni del za nadzor temperature je poškodovan	3. Obrnite notranjo posodo in preverite senzor „ “ na „grelni plošči“
	4. Notranji lonec je poškodovan	
Pretekanje kaše	Prevelika količina kaše	Prilagodite kapaciteto



1. VAŽNO:

- Uvijek pažljivo pročitajte upute prije upotrebe.
- Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es.
- Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.



2. Sigurnosne upute za korisnika

GENERAL PRECAUTIONS

Opće mjere opreza pri korištenju električnih uređaja

- Nemojte koristiti uređaj u druge svrhe osim onih opisanih u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti niti čuvati uređaj na otvorenom.
- Uvijek postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj proizvod je namijenjen za unutarnju, neindustrijsku, nekomercijalnu i isključivo kućnu upotrebu. Nemojte ga koristiti na otvorenom niti u druge svrhe. Nepravilna upotreba može uzrokovati oštećenja uređaja i ozljede korisnika.
- Uređaj smije biti korišten samo u predviđene svrhe. Ne preuzimamo odgovornost za štetu nastalu nepravilnom upotrebom.
- Prije priključivanja provjerite odgovara li napon na natpisnoj pločici mrežnom naponu.
- Uvijek isključite uređaj iz utičnice kada ga ne koristite. Nemojte ga ostavljati uključenog bez nadzora.
- Djeca smiju koristiti uređaj samo pod nadzorom.
- Prije čišćenja ili spremanja uređaja, isključite ga iz napajanja i pustite da se ohladi.
- Uređaj nije potpuno isključen iz napajanja čak ni kada je isključen. Za potpuno isključenje izvucite utikač iz utičnice.
- Ovaj uređaj nije predviđen za rad pomoću vanjskog timera ili daljinskog upravljača.
- Ovaj uređaj je namijenjen za kućnu i sličnu upotrebu, uključujući:
 - Kuhinje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima
 - Seoske kuće te goste u hotelima, motelima i drugim smještajnim objektima
 - Smještaje tipa "noćenje s doručkom"
 - Uslužne i slične nekomercijalne primjene
- Izbjegavajte prolijevanje tekućina na priključak.



Ograničenja upotrebe kako biste izbjegli ozljede

- Nemojte koristiti uređaj u blizini izvora vode.
- Nemojte postavljati niti koristiti uređaj i njegov kabel u blizini vrućih površina (npr. ploča za kuhanje) ili otvorenog plamena.
- Nemojte ostavljati kabel da visi preko oštih rubova ili u blizini toplih predmeta i plamena. Nemojte omatati kabel oko uređaja niti ga savijati.
- Nemojte uranjati kućište, koje sadrži električne komponente i grijaće elemente, u vodu niti ga ispirati pod vodom.
- Nemojte koristiti dodatke koji nisu preporučeni od strane proizvođača.
- Pri uklanjanju utikača iz utičnice, uhvatite ga za kućište, a ne za kabel.
- Prije uključivanja ili isključivanja iz napajanja, osušite ruke kako biste izbjegli strujni udar.
- Nemojte koristiti uređaj mokrim rukama, na vlažnim podovima ili u vlažnim prostorima kako biste izbjegli rizik od strujnog udara.
- Pazite da kabel ne bude priklješten ili zgnječen.
- Nemojte dopustiti da motorna jedinica, kabel ili utikač dođu u doticaj s vodom.
- Budite oprezni prilikom rukovanja električnim uređajima jer površina grijaćih elemenata može zadržavati toplinu nakon upotrebe.
- Vanjska površina uređaja može biti vrlo vruća tijekom rada – koristite ručku ili zaštitne rukavice.
- Ako uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz napajanja i odnesite u ovlaštenu servis prije ponovne upotrebe.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen, ako kabel ili utikač imaju vidljiva oštećenja ili ako uređaj propušta tekućinu.
- Ako uređaj ne radi ispravno, vratite ga u ovlaštenu servis na pregled i popravak.



Ograničenja upotrebe kod djece i starijih osoba

- Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, niti osobe koje nemaju iskustvo ili znanje, osim ako su pod nadzorom ili su obučene za sigurnu upotrebu.
- Djeca starija od 8 godina smiju koristiti uređaj samo pod nadzorom odrasle osobe.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca mlađa od 8 godina bez nadzora.

- Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Uređaj mogu koristiti osobe s umanjanim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su dobile nadzor ili upute o sigurnom korištenju uređaja i razumiju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.



Upute za upotrebu uređaja

- Držite ruke i lice podalje od gumba VENT kada otpuštate pritisak. Uvijek koristite u dobro prozračenom prostoru. NEMOJTE prekrivati tlačni ventil ničim.
- Dok multicooker radi, nikad ne skidajte poklopac. Prilikom skidanja poklopca nakon kuhanja morate biti izuzetno oprezni jer mogu nastati ozbiljne opekline od pare koja se oslobađa. Uvijek provjerite je li para potpuno ispuštena. Ostavite uređaj da se ohladi i uvijek koristite rukavice za pećnicu dok rastavlјate ili uklanjate pribor.
- NEMOJTE koristiti ovaj Multicooker bez postavljene uklonjive posude za kuhanje.
- Ne pokušavajte izbaciti hranu dok je Multicooker uključen
- Multicooker nemojte puniti hranom više od 1/3 ili tekućinom do 2/3. Nemojte puniti više od 1/2 dok kuhate hranu koja se tijekom kuhanja proširi.
- Kada kuhate hranu pod pritiskom, morate koristiti najmanje 1 šalicu (8 oz / 230 ml) tekućine / vode.
- Namirnice poput umaka od jabuka, brusnica, bisernog ječma, zobenih pahuljica ili drugih žitarica, sitnog graška, rezanaca ili tjestenine ili rabarbare ne smiju se kuhati pod pritiskom. Mogu se pjeniti, prskati i mogu blokirati plutajući ventil. Za ove namirnice koristite različite funkcije kuhanja
- Ako primijetite dim, odmah isključite Multicooker i izvucite utikač iz utičnice.
- NEMOJTE koristiti ovu jedinicu za konzerviranje.
- Multicooker mora biti isključen iz struje:
 - A. Nakon svake uporabe.
 - B. Ako se čini da je neispravan.
 - C. Prije čišćenja ili održavanja.
- Ne dodirujte vanjsku površinu uređaja jer se može jako zagrijati tijekom rada. Umjesto toga, koristite ručku ili rukavice.
- Nikada ne dodirujte unutarnji dio uređaja dok je u uporabi.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi

UPOZORENJE: Ne dodirujte vruće površine.



UPOZORENJE: Ovu opremu treba koristiti OPREZNO jer ovaj električni uređaj ima funkciju grijanja. Površina ovog uređaja također se razlikuje od drugih funkcionalnih površina koja mogu proizvesti visoke temperature. Budući da različite osobe različito percipiraju temperature. Opremu se smije dodirivati samo na predviđenim ručkama i površinama za držanje uz pomoć toplinske zaštite poput rukavica ili slične vrste odjeće. Inače ga ostavite dovoljno vremena da se ohladi prije dodirivanja vrućih površina.

- Kanale u regulatorima tlaka koji dopuštaju izlazak pare treba redovito provjeravati kako biste bili sigurni da nisu začepljeni.
- Uređaj se ne smije uranjati radi čišćenja; konektor se mora ukloniti u slučaju potrebe za temeljitim čišćenjem vodom.
- Aparat se mora dobro osušiti prije ponovne uporabe.
- Provjerite jesu li grijači element, temperaturni senzor i posuda čisti i osušeni prije spajanja utikača u utičnicu.
- Na ventil za ograničenje tlaka ne stavljajte teške predmete.
- Nakon kuhanja obavezno isključite prije otvaranja poklopca.
- Nemojte koristiti metalne žlice ili pržilice za vađenje hrane ili čišćenje lonca, kako biste izbjegli ogrebotine neprianjajućeg sloja. Preporučljivo je koristiti drvene ili silikonske žlice.
- Vrijeme održavanja na toplom ne smije biti duže od 6 sati, kako ne bi utjecalo na učinak kuhanja.
- Pazite da ga držite za ručku u slučaju da trebate premjestiti Multicooker s jednog mjesta na drugo.
- Ne otvarajte poklopac na silu, ako je plutajući ventil pao.
- Vanjsko tijelo i nehrđajući čelik su vrući nakon kuhanja, pazite da ih ne dodirnete kako biste izbjegli opekotine.
- Ne stavljajte unutarnji lonac izravno na kuhinjsku ploču za kuhanje, koristite ga samo s Multicookerom.
- Ne izlažite štednjak visokim temperaturama i stavite ga izravno na kuhinjsku ploču.
- Ne dodirujte i ne držite multicooker jer je vanjska površina vruća. Nemojte ga pomicati tijekom rada.
- Kako biste izbjegli preopterećenje strujnog kruga pri korištenju ovog proizvoda, nemojte pokretati drugi proizvod visoke snage na istom električnom krugu.
- Uz ovaj proizvod dolazi kratki kabel za napajanje. Produžni kabel se ne preporučuje za korištenje s ovim proizvodom, ali ako se mora koristiti:
 - Označena električna vrijednost kabela mora biti barem jednaka onoj proizvoda.
 - Postavite produžni kabel tako da ne visi na mjestu gdje se može spotaknuti ili nenamjerno povući.
- Može doći do požara ako je jedinica prekrivena zapaljivim materijalom poput zavjesa, odjeće itd. Ne prekrivajte jedinicu.
- Spojite napojni kabel s jedinicom, a zatim ga uključite u zidnu utičnicu.
- Koristite samo priloženi kabel za napajanje.

- Uvijek održavajte kabel za napajanje i utikač čistima i suhima.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Molimo pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju za detalje o čišćenju površina koje dolaze u dodir s hranom.

3. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Frekvencija	Snaga	Kapacitet
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Ovaj je proizvod u skladu s EU uredbom 2023/826 prema Direktivi 2009/125/EC o zahtjevima ekološkog dizajna.

Potrošnja energije u isključenom stanju: 0,0

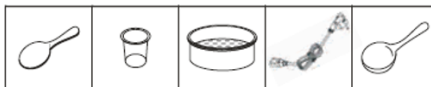
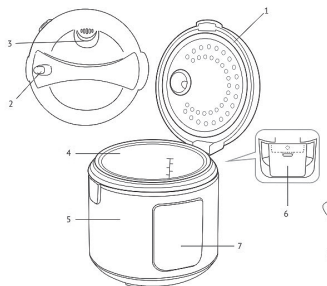
Potrošnja energije u stanju mirovanja: 0,5W

Vrijeme nakon kojeg proizvod prelazi u isključeno stanje: 0 min

Pribor (Accessories): Keramički obložena posuda od 5L, Posuda za paru, Mjerna čaša, Žlica, Kutlača, Strujni kabel

4. OPIS DIJELOVA

1. Poklopac
2. Gumb za otpuštanje poklopca
3. Uklonjivi ventil za paru
4. Keramički obložena posuda
5. Kućište
6. Sakupljač kondenzacije
7. Upravljačka ploča
8. Posuda za kuhanje na pari
9. Mjerna čaša
10. Kutlača
11. Žlica
12. Strujni kabel



5. UPRAVLJAJKA PLOČA



- 1. Digitalni zaslon:** Uređaj je opremljen digitalnim zaslonom koji prikazuje preostalo vrijeme, temperaturu kuhanja. Dodatno, pomoću digitalnog zaslona možemo postaviti vrijeme odgođenog početka kuhanja. U normalnim uvjetima, zaslon prikazuje samo zadano vrijeme i temperaturu odabrane funkcije izbornika. Kada je odabran program kuhanja, on označava zadanu temperaturu i vrijeme kuhanja. Tijekom rada, vrijeme kuhanja odbrojava unatrag kako bi prikazalo preostalo vrijeme. Ako je aktivirana funkcija odgođenog početka, zaslon prikazuje preostalo vrijeme odgode i odbrojava unatrag dok se ciklus kuhanja ne započne automatski.
- 2. Funkcije izbornika:** Ovaj uređaj ima 15 unaprijed postavljenih funkcija izbornika osmišljenih za praktično i optimizirano kuhanje raznih vrsta hrane. Te funkcije uključuju rižu, smeđu rižu, tjesteninu, zobene pahuljice, rižoto, prženje, dinstanje, kuhanje na pari, sporo kuhanje, podgrijavanje, juhu, kolač, povrće, meso i prilagođenu funkciju izbornika za kuhanje. Svaka unaprijed postavljena postavka automatski prilagođava zadanu temperaturu i vrijeme kuhanja prema odabranoj vrsti hrane. Korisnici mogu po potrebi mijenjati postavke temperature i vremena kako bi odgovarale osobnim preferencijama.

- 3. Funkcija odgođenog kuhanja:** Pritisnite gumb "Menu" kako biste odabrali željeni program kuhanja. Na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja za odabrani program. Pritisnite gumb "Odgoda". Pokazatelj odgode će se osvijetliti, a zadano vrijeme odgode "00:00" trepćuće će se pojaviti na zaslonu. Pritisnite tipku "-" za smanjenje i tipku "+" za povećanje vremena u minutama i satima. Unutar 2 sekunde pritisnite gumb "Start" kako biste potvrdili postavku odgođenog kuhanja. Vrijeme odgode početi će odbrojavati u minutama. Kada odbrojavanje dosegne "00:00", aparat će automatski započeti s kuhanjem.

Napomena: Vrijeme odgode je razdoblje prije početka kuhanja.

Na primjer, ako je trenutno vrijeme 14:00 i želite da kuhanje započne u 17:00, postavite vrijeme odgode na 03:00.

Raspon vremena odgode je od 00:00 do 24:00.

Koračaji podešavanja vremena su 1 sat za sate i 5 minuta za minute.

4. Tipke "-" i "+":

Tipke "-" i "+" koriste se za podešavanje postavki kao što su vrijeme kuhanja, temperatura i vrijeme odgode početka.

- Pritisnite tipku "-" za smanjenje odabrane vrijednosti.
 - Pritisnite tipku "+" za povećanje odabrane vrijednosti.
- Kada je postavka odabrana i treperi na zaslonu, upotrijebite ove tipke za željenu prilagodbu. Pritisnite i držite bilo koju tipku za bržu promjenu vrijednosti.

Podešavanje vremena kuhanja

1. Pritisnite gumb "Menu" da biste odabrali željeni program kuhanja. Na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja. Pritisnite gumb "-" ili "+" da biste smanjili ili povećali vrijeme kuhanja prema potrebi. Podešavanje vremena kuhanja
2. Jednom pritisnite gumb "Vrijeme/Temperaturu". Zadano vrijeme kuhanja treperiti će na zaslonu. Pritišćite gumb "-" ili "+" kako biste smanjili ili povećali vrijeme kuhanja prema potrebi.
3. Unutar 2 sekunde pritisnite gumb "Start" kako biste potvrdili postavku i započeli proces kuhanja.

Podešavanje temperature kuhanja

1. Pritisnite gumb "Menu" za odabir željenog programa kuhanja. Na zaslonu će se prikazati zadana temperatura kuhanja zajedno sa zadanim vremenom kuhanja.
2. Dvaput pritisnite gumb "Vrijeme/Temperaturu". Zadana temperatura kuhanja će početi treptati. Pritišćite gumb "-" za smanjenje temperature ili gumb "+" za povećanje temperature.
3. Pritisnite gumb "Start" unutar 2 sekunde kako biste potvrdili postavku i započeli proces kuhanja.

5. Funkcija gumba "Vrijeme/Temperaturu"

Gumb "Vrijeme/Temperaturu" koristi se za odabir i podešavanje vremena kuhanja ili temperature kuhanja.

- Pritisnite gumb "Vrijeme/Temperaturu" jednom za podešavanje vremena kuhanja. Zadano vrijeme kuhanja će se na zaslonu početi prikazivati naizmjenično, što omogućuje podešavanje pomoću tipki "-" i "+".
- Pritisnite gumb "Vrijeme/Temperaturu" dvaput kako biste podesili zadanu temperaturu kuhanja. Temperatura će se početi prikazivati na zaslonu, omogućujući podešavanje pomoću gumba "-" i "+".

Nakon što ste izvršili željenu prilagodbu, pritisnite gumb "Start" kako biste potvrdili postavku.

6. Funkcija gumba “Zagrijavanje / Otkazivanje”

Gumb “Zagrijavanje / Otkazivanje” služi dvjema svrhama:

1. Funkcija grijanja:

- Pritisnite gumb “Warm” da biste aktivirali način održavanja topline nakon kuhanja.
- Uređaj će održavati postavljenu temperaturu kako bi hrana ostala topla dok ne budete spremni za posluživanje.
- Pokazna svjetiljka će označiti da je funkcija grijanja aktivna.

2. Funkcija otkazivanja:

- Pritisnite i držite gumb “Otkaži” kako biste zaustavili trenutnu operaciju ili program kuhanja.
- Time će se uređaj vratiti u stanje pripravnosti, omogućujući vam odabir novog programa ili podešavanje postavki.
- Pomoću ovog gumba možemo otkazati funkciju održavanja topline.

7. Funkcija tipke “Menu”

Gumb “Menu” služi za odabir željenog programa kuhanja iz 15 unaprijed postavljenih funkcija uređaja.

- Pritisnite gumb “Menu” više puta kako biste se kretali kroz dostupne programe. Odabrani program pojaviti će se na zaslonu zajedno s unaprijed postavljenim vremenom i temperaturom kuhanja.
- Nakon što se željeni program prikaže, možete prilagoditi vrijeme ili temperaturu kuhanja pomoću gumba “Vrijeme/Temperaturu” i gumba “-” / “+”, ili po potrebi postaviti odgođeni početak.

8. Gumb za uključivanje/isključivanje: Gumbom “Power” uključuje se ili isključuje uređaj.

- Jednom pritisnite gumb “Power” da biste uključili uređaj. Zaslom će se osvijetliti i prikazati početni zaslon s “- -”.
- Ponovno pritisnite gumb “Power” da isključite uređaj. Sve aktivne operacije će prestati, a zaslon će se ugasiti.

9. Gumb za početak: Funkcija gumba za početak

Gumb “Start” služi za pokretanje odabranog programa kuhanja ili potvrdu postavki.

- Nakon odabira programa kuhanja i podešavanja vremena kuhanja, temperature ili odgođenog početka, pritisnite gumb “Start” za pokretanje rada.
- Za funkciju odgođenog pokretanja, pritiskom na gumb “Start” unutar 2 sekunde potvrđuje se vrijeme odgode, a uređaj će automatski započeti kuhanje kada odbrojanje dosegne nulu.

6. TABLICA ZA KUHANJE:

Izbornik	Zadano vrijeme kuhanja	Vrijeme kuhanja Opseg / Korak	Zadano kuhanje Temperatura	Raspon temperature kuhanja / korak	Raspon odgađanja tajmera
Riža	55 min	00:05. ~03:00 / 5 min.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Smeđa riža	60 min	00:05 ~ 03:00 / 5 min.	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Tjestenina	8 min	00:05 ~ 01:00 / 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Zobena kaša	20 min	00:05. ~03:00 / 5 min.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Rižoto	60 min	00:05. ~03:00 / 5 min.	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Pržiti	25 min	00:05 ~ 01:00 / 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Dinstati	20 min	00:05. ~01:00 / 5 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
na pari	30 min	00:05. ~03:00 / 5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Kuhanje na laganoj vatri	120 min	00:05. ~12:00 / 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Ponovno zagrijavanje	25 min	00:05 ~ 03:00 / 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Juha	60 min	00:05 ~ 03:00 / 5 min.	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Torta	60 min	00:05. ~03:00 / 5 min.	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Povrće	30 min	00:05 ~ 03:00 / 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Meso	50 min	00:05 ~ 03:00 / 5 min.	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Prilagođeno	30 min	00:05 ~ 12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

NAPOMENA: Odgođeni početak kuhanja dostupan je u svim funkcijama izbornika osim prženja, tjestenine i dinstanja. Maksimalno vrijeme odgođenog početka kuhanja je 24 sata. Funkcija održavanja topline dostupna je u svim funkcijama izbornika osim jogurta, tjestenine i ekspresnog kuhanja. Maksimalno vrijeme održavanja topline je 12 sati za sve funkcije izbornika.

7. UPUTE ZA UPOTREBU

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Pažljivo izvadite uređaj i njegove komponente iz kutije. Uklonite sav materijal za pakiranje i promotivne naljepnice.
2. Ako je uređaj prije upotrebe pohranjen ili prevožen na niskim temperaturama, ostavite ga da stoji na sobnoj temperaturi najmanje dva sata.
3. Obrišite kućište uređaja vlažnom krpom i operite zdjelu toplom vodom s deterdžentom, zatim je temeljito osušite.
4. Prilikom prve uporabe može doći do blagog mirisa, što je normalno i ne ukazuje na kvar. U tom slučaju temeljito očistite uređaj.
5. Postavite aparat na ravnu, stabilnu i suhu površinu kako para koja izlazi ispod poklopca ne bi oštetila zidne papire, elektroničke uređaje ili materijale osjetljive na toplinu i vlagu.
6. Prije uporabe provjerite da uređaj i zdjela nemaju vidljivih oštećenja, ogrebotina ili drugih nedostataka. Provjerite da nema stranih predmeta između zdjele i grijaćeg elementa.
7. Upozorenje: Ne koristite aparat bez postavljene zdjele ili sa praznom zdjelom jer to može uzrokovati kritično pregrijavanje ili oštetiti nepropusni premaz. Prije prženja dodajte malu količinu biljnog ulja u zdjelu.
8. Uređaj priključujte samo u uzemljene utičnice; korištenje neuzemljenih utičnica može dovesti do električnih opasnosti

UPOTREBA

POBRINITE SE:

- Vanjska strana unutarnjeg lonca mora biti čista, osobito dno, provjerite da nema ničega između unutarnjeg lonca i grijaće ploče.
- Postavite unutarnji lonac u kućište.
- Okrenite unutarnji lonac kako biste osigurali dobar kontakt između dna unutarnjeg lonca, grijaće ploče i senzora.
- Zatvorite gornji poklopac.
- Uključite struju.
- Nemojte uključivati struju ako niste dovršili gore navedene korake.

1. STANDARDNO RUKOVANJE

Pritisnite gumb "Menu" dok na zaslonu ne zasvijetli indikator željenog programa, a zatim pritisnite gumb "Start" na 2 sekunde za početak kuhanja. Na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja i temperatura. Vrijeme počinje odbrojavati. Kada se kuhanje završi, kuhalo emitira zvučni signal i automatski ulazi u način održavanja topline, a zaslon prikazuje i izračunava vrijeme održavanja topline. Indikator načina održavanja topline na gumbu ostat će upaljen. Ako odaberete program bez pritiskanja gumba "Start" za potvrdu, kuhalo će ući u stanje pripravnosti za 10 sekundi.

2. PODEŠAVANJE VREMENA KUHANJA I TEMPERATURE

- 1) Pritisnite gumb za izbornik kako biste odabrali željeni program. Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme i temperatura kuhanja.
- 2) Pritisnite gumb "Vrijeme/Temperaturu", zadano vrijeme kuhanja na zaslonu će početi treptati. Pritisnite gumb - i + za podešavanje vremena kuhanja.
- 3) Na isti način možemo podesiti temperaturu.
- 4) Za podešavanje temperature pritisnite gumb "Time/Temp." dvaput i zadana temperatura kuhanja će početi treptati. Pritisnite gumb "-" za smanjenje i "+" za povećanje temperature kuhanja.
- 5) Na kraju, pritisnite tipku "Start" unutar 2 sekunde kako biste potvrdili i započeli proces kuhanja.

3. TRI UNAPRIJED POSTAVLJENA NAČINA RADA

Pritisnite gumb izbornika za odabir željenog programa, možete pritisnuti gumb "Vrijeme/Temperaturu" za podešavanje vremena kuhanja; dvaput pritisnite gumb "Vrijeme/Temperaturu" za podešavanje temperature kuhanja i pritisnite gumb "Odgoda" za istovremeno postavljanje vremena odgode. Na taj način možete postaviti vrijeme kuhanja, temperaturu i vrijeme odgode u različitim redoslijedom.

4. KAKO PRILAGODITI VRIJEME I TEMPERATURU KUHANJA DOK JE KUHALO U RADU.

Kada je kuhalo u radnom načinu rada, odgovarajući program se uključuje. Na zaslonu se prikazuje vrijeme kuhanja i vrijeme kuhanja počinje odbrojavati unatrag. Za podešavanje vremena i temperature pritisnite gumb "Vrijeme/Temperaturu". Zadano vrijeme kuhanja će na zaslonu treptati. Pritišćite gumb "-" i "+" za podešavanje vremena kuhanja. Korak je 1 sat i 1 minuta; Pritisnite gumb "Time/Temp." dvaput, a zadana temperatura kuhanja će se pojaviti na zaslonu. Pritišćite tipke "-" i "+" za podešavanje temperature kuhanja. Podešavanje će se automatski potvrditi nakon 3 sekunde.

5. AUTOMATSKA FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLINE:

Nakon završetka kuhanja, svi programi automatski ulaze u način održavanja topline, osim programa za jogurt. Za otkazivanje načina održavanja topline pritisnite gumb za otkazivanje i uređaj će izaći iz načina održavanja topline. Pritisnite gumb "Start" kako biste automatski uključili ili isključili funkciju održavanja topline. Temperatura održavanja topline je 60°C.

Kada je uređaj u stanju mirovanja, zaslon prikazuje "----". Pritisnite gumb "Cancel/Warm" na 2 sekunde i uređaj će prijeći u način održavanja topline. Vrijeme održavanja topline je 24 sata.

6. OTKAŽI:

Pritisnite gumb "Cancel" na 2 sekunde da otkazete bilo koju pogrešnu radnju, MULTI CHEF će prijeći u stanje pripravnosti.

NAPOMENA: Ako u peć ne stavite hranu nakon 5 minuta, svake 30 sekundi će se oglasiti zvučni signal 5 puta, a ako korisnik ne stavi hranu, peć će automatski završiti program.

Dugo pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat.

8. SAVJETI ZA KUHANJE

Opće preporuke

- **Kuhanje povrća i druge hrane na pari:** Ulijte 500–600 ml vode u zdjelu. Stavite posudu za kuhanje na pari u zdjelu. Odmjerite i pripremite sastojke prema receptu, zatim ih ravnomjerno rasporedite u posudu za kuhanje na pari.
- **Kaše na bazi mlijeka:** Koristite obranito pasterizirano mlijeko ili razrijedite punomasno mlijeko s pitkom vodom u omjeru 1:1. Podmažite zdjelu maslacem prije kuhanja. Pridržavajte se omjera iz recepta i po potrebi proporcionalno prilagodite količine sastojaka.
- **Namirnice koje pjenu (npr. tjestenina, knedle):** Neke namirnice tijekom kuhanja mogu stvarati pjenu. Kako bi se spriječilo izlijevanje pjene, ne zatvarajte poklopac na nekoliko minuta nakon što dodate ovu hranu u kipuću vodu.
- **Pečenje kruha, peciva i jogurta:** Pobrinite se da početni sastojci ne ispune više od polovice volumena zdjele.
- **Dizanje tijesta:** Ne otvarajte poklopac tijekom faza dizanja tijesta kako biste održali kvalitetu pečenog proizvoda.
- **Prženje:** Stavite hranu u prethodno zagrijano ulje. Koristite samo rafinirana biljna ulja za prženje i kuhajte s otvorenim poklopcem. Budite oprezni jer ulje postaje iznimno vruće. Koristite kuhinjske rukavice i ne nagnite se nad uređaj kako biste spriječili opekline. Izbjegavajte ponovno korištenje istog ulja za prženje.
- **Ponovno prženje:** Pustite da se aparat potpuno ohladi prije nego što započnete s novim ciklom prženja.

9. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Upozorenje: Prije čišćenja provjerite je li uređaj isključen iz struje i potpuno ohlađen.

Opće smjernice i preporuke

- **Početno čišćenje:** Prije prve uporabe i za uklanjanje mirisa hrane nakon kuhanja, pustite aparat da radi 15 minuta s pola narezanog limuna u program za paru, napunite zdjelu s 0,5 litre vode.
- **Čuvanje hrane:** Nemojte čuvati vodu ili kuhanu hranu u zdjeli dulje od 24 sata. Po potrebi prenesite hranu u hladnjak i podgrijte je u aparata kasnije koristeći funkciju podgrijavanja.
- **Važno:** Nikada ne uranjajte kućište uređaja u vodu niti ga stavljajte pod tekuću vodu! Također izbjegavajte upotrebu abrazivnih spužvi ili sredstava za čišćenje. Kao i bilo koje kemijski agresivne tvari koje nisu namijenjene površinama u dodiru s hranom.
- Budite pažljivi pri čišćenju gumenih dijelova jer oštećenje ili deformacija može uzrokovati neispravnost uređaja.

Čišćenje vanjštine uređaja

- Po potrebi očistite kućište uređaja mekom, vlažnom krpom ili spužvom. Možete koristiti blaga sredstva za čišćenje. Kako biste spriječili mrlje od vode, obrišite površinu osušite nakon čišćenja.

Čišćenje zdjele

- Očistite zdjelu nakon svake upotrebe. Možete je prati ručno mekom spužvom i sredstvom za pranje posuđa ili u perilici posuđa, slijedeći upute za perilicu posuđa upute proizvođača.
 - Za tvrdokorne mrlje napunite zdjelu toplom vodom i ostavite da odstoji prije pranja.
 - Potpuno osušite vanjsku površinu zdjele prije nego što je vratite u uređaj.
 - Ne perite unutarnji lonac u perilici posuđa.
 - Nikada ne koristite tvrde četke ili sredstva za ribanje za čišćenje unutarnjeg lonca kako biste izbjegli oštećenje keramičkog premaza.
 - Vrući unutarnji lonac izvadite kuhinjskim rukavicama ili samo hvataljkom ili ga pustite da se ohladi prije vađenja.
 - Prije kuhanja provjerite je li unutarnji lonac u potpunom kontaktu s grijaćom pločom, okrećući ga.
- Napomena:** Redovita upotreba može s vremenom uzrokovati blago mijenjanje boje neljipeuća premaza zdjele. To ne utječe na rad i ne smatra se neispravnost.

Čišćenje ventila za paru

- Ventil za paru treba čistiti nakon svake upotrebe. Uklonite ventil za paru, rastavite ga, operite sve dijelove vodom, ponovno sastavite i vratite na mjesto u uređaju.

Uklanjanje kondenzata

- Nakon svake upotrebe ispraznite spremnik za kondenzat koji se nalazi na desnoj strani kućišta uređaja. Uklonite ga, ispraznite, operite i vratite. Bilo kakav Višak kondenzacije oko zdjele možete ukloniti ručnikom.

Čišćenje komore za kuhanje

Pravilnom upotrebom rizik od ulaska tekućine ili čestica hrane u komoru za kuhanje je minimalan. Međutim, ako dođe do onečišćenja, očistite je kako biste izbjegli kvarove.

Važno: Prije čišćenja komore za kuhanje provjerite je li uređaj isključen iz struje i potpuno ohlađen.

1. Očistite zidove komore za kuhanje, površinu grijaćeg diska i poklopac središnjeg termostata (nalazi se u sredini grijaćeg diska) pomoću blago vlažnom (ne mokrom) spužvom ili krpom. Ako se koristi sredstvo za čišćenje, temeljito obrišite sve ostatke kako biste izbjegli neugodne mirise tijekom sljedeće upotrebe.
2. Pažljivo uklonite sve strane predmete u blizini termostata pincetom, pazeći da ne vršite pritisak na poklopac termostata.
3. Za ploču za grijanje upotrijebite srednje mekani spužvasti ili sintetičku četkicu ako je potrebno.

Napomena: Redovita upotreba može dovesti do blagog promjene boje grijaćeg diska. To ne ukazuje na kvar.

Skladištenje i prijevoz

- Prije spremanja uređaja, očistite i temeljito osušite sve dijelove. Spremite uređaj na suho, prozračno mjesto, daleko od izvora topline i izravne sunčeve svjetlosti.
- Tijekom prijevoza i skladištenja izbjegavajte sve mehaničke udarce koji bi mogli oštetiti uređaj ili njegovo pakiranje. Držite pakiranje suhim i podalje od tekućina.

10. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Uzroci	Rješenje
Pokazna svjetla su isključena	1. Napajanje se ne uključuje	1: Provjerite je li rižovar isključen iz struje
	2. Prekid napajanja	2: Pričekajte
Grijača ploča se ne zagrijava	1: Oštećeno tipkalo za uključivanje	Kontaktirajte servisni centar
	2: Osigurač oštećen	
	3: Oštećena ploča za grijanje	
Riža nedovoljno kuhana	1. Količina riže je netočna	Kapacitet riže i vode treba prilagoditi, mora biti unutar raspona od najviše do najmanje.
	2. Omjer vode i riže nije prikladan	Podesite omjer vode i riže
	3. Unutarnji lonac je ukošen	Okrenite unutarnji lonac, provjerite senzor 'ploče za grijanje'
	4. Nešto između unutarnjeg lonca i grijače ploče	Pospremite sitnice
	5. Unutarnji lonac je deformiran	Pošaljite u 'Servisni centar' ili kupite novi.
	6. Glavna kontrolna ploča za napajanje oštećena	Pošaljite u 'Servisni centar'
	7. Glavni dio za kontrolu temperature je oštećen	Pošaljite u servisni centar
Riža prekuhana	1. Unutarnji lonac je deformiran	Pošaljite u servisni centar ili kupite novi.
	2. Glavna ploča za upravljanje napajanjem oštećena	1. Pošaljite u 'Servis za popravke'
		2. Pošaljite u 'Servis za popravke'
	3. Glavni dio za kontrolu temperature oštećen	3. Okrenite unutarnji lonac, provjerite senzor za kontrolu razine vode () na grijačkoj ploči
	4. Unutarnji lonac je izobličen	
Kaša prelijeva	Kapacitet kaše je prevelik	Podesite kapacitet



WAŻNE:

1. **Przed użyciem należy zawsze dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.**
- Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.
- Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.



Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika



Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na płaskiej i równej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego, nieprzemysłowego, niekomercyjnego i wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać na zewnątrz ani w żadnym innym celu. Nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować problemy z urządzeniem i obrażenia użytkownika.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda zasilania. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku korzystania z urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu konieczny jest ścisły nadzór.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od źródła zasilania, nawet po jego wyłączeniu. Aby całkowicie je odłączyć, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - Domy wiejskie i przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - Środowiska typu bed and breakfast;
 - Catering i podobne zastosowania niedetaliczne.
- Unikać rozlania na złącze



Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

- Nie umieszczać ani nie używać urządzenia w pobliżu źródeł wody.
- Nie umieszczać ani nie używać urządzenia i jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w ich pobliżu ani w pobliżu otwartego ognia.
- Nie pozostawiaj przewodu zasilającego zwisającego z ostrych krawędzi i trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i płomieni. Nie owijać przewodu wokół urządzenia i nie zginać go.
- Nie wolno zanurzać obudowy zawierającej podzespoły elektryczne i elementy grzejne w wodzie ani pukać jej pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Aby wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego, należy to zrobić przy samej wtyczce, a nie ciągnąc za kabel lub samo urządzenie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są suche.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na wilgotnej podłodze lub w wilgotnej atmosferze - istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Podczas korzystania z urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie przytraśnięty ani zgnieciony.
- Nie wolno dopuścić do zamoczenia silnika, przewodu lub wtyczki, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi, ponieważ powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu. Każde

niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia użytkownika i uszkodzenie urządzenia.

- Nie należy dotykać zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ może się ona bardzo nagrzewać podczas pracy. Zamiast tego należy używać uchwyty lub rękawiczek.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innym płynie. W przypadku wpadnięcia urządzenia do wody należy natychmiast odłączyć je od zasilania i przed ponownym użyciem oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie.
- Nie używaj urządzenia, jeśli upadło na podłogę, ma widoczne ślady uszkodzenia lub jest nieszczelne.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia przewodu, musi on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić je do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.



Ograniczenia dotyczące użytkowania przez dzieci i osoby starsze

- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie zezwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.



Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z urządzenia

- Podczas zwalniania ciśnienia należy trzymać ręce i twarz z dala od pokrętle VENT. Zawsze używaj urządzenia w dobrze wentylowanym miejscu. NIE zakrywać zaworu ciśnieniowego żadnymi przedmiotami.
- Podczas pracy urządzenia Multi cooker nigdy nie należy zdejmować pokrywy. Po zakończeniu gotowania należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, ponieważ uwalniająca się para może spowodować poważne oparzenia. Należy zawsze upewnić się, że para została całkowicie uwolniona. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie i zawsze używać rękawic kuchennych podczas demontażu lub wyjmowania akcesoriów.
- NIE używaj urządzenia Multi Cooker bez zdejmowanego garnka.
- Nie próbuj usuwać jedzenia, gdy urządzenie Multi cooker jest podłączone do zasilania
- Nie napełniaj urządzenia wielofunkcyjnego więcej niż do 1/pełni żywnością lub do 2/3 płynem. Podczas gotowania potraw, które rozszerzają się podczas gotowania, nie napełniać urządzenia więcej niż do 1/2.
- Podczas gotowania potraw pod ciśnieniem należy użyć co najmniej 1 filiżanki (8 uncji/230 ml) płynu/wody.
- Potrawy takie jak sos jabłkowy, żurawina, kasza jęczmienna, płatki owsiane lub inne zboża, groszek, makaron lub rabarbar nie powinny być gotowane pod ciśnieniem. Mogą się one pienić lub rozpryskiwać, co może spowodować zablokowanie zaworu pływającego.
- W przypadku zaobserwowania dymu należy natychmiast wyłączyć urządzenie Multi cooker i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania.
- NIE używaj tego urządzenia do konserwowania.
- Urządzenie Multi cooker musi być odłączone od zasilania:
 - A. Po każdym użyciu.
 - B. Jeśli urządzenie wydaje się być uszkodzone.
 - C. Przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Nie dotykaj zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ może się ona bardzo nagrzewać

podczas pracy. Zamiast tego należy użyć uchwytu lub rękawiczek.

- Nigdy nie dotykaj wewnętrznych części urządzenia podczas jego użytkowania.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia
- **OSTRZEŻENIE:** Nie dotykaj gorących powierzchni.



OSTRZEŻENIE: Niniejszego urządzenia należy używać z zachowaniem OSTROŻNOŚCI, ponieważ zawiera ono funkcję ogrzewania. Powierzchnia tego urządzenia różni się również od innych powierzchni funkcjonalnych, które mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różnie odbierane przez różne osoby. Urządzenie może być dotykane tylko przez przeznaczone do tego uchwytu i powierzchnie chwytne za pomocą ochraniaczy termicznych, takich jak rękawice lub podobnego rodzaju odzież. W przeciwnym razie przed dotknięciem gorących powierzchni należy odczekać, aż ostygną.

- Kanały w regulatorach ciśnienia umożliwiające wydostawanie się pary powinny być regularnie sprawdzane, aby upewnić się, że nie są zablokowane.
- Urządzenie nie może być zanurzane w celu czyszczenia; złącze musi być usunięte w przypadku konieczności dokładnego czyszczenia wodą.
- Przed ponownym użyciem urządzenie należy dobrze wysuszyć.
- Przed podłączeniem wtyczki do gniazda zasilania należy upewnić się, że element grzejny, czujnik temperatury i garnek są czyste i wysuszone.
- Na zaworze ograniczającym ciśnienie nie należy umieszczać żadnych ciężkich przedmiotów.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć urządzenie przed otwarciem pokryw.
- Nie używaj metalowych łyżek ani zmywaków do wyjmowania żywności lub czyszczenia garnka, aby uniknąć zarysowań powłoki nieprzewodzącej. Zaleca się używanie łyżek drewnianych lub silikonowych.
- Czas utrzymywania ciepła nie powinien przekraczać 6 godzin, aby nie wpływać na efekt gotowania.
- W przypadku konieczności przeniesienia urządzenia Multi cooker z miejsca na miejsce, należy trzymać je za uchwyt.
- Nie należy otwierać pokryw na siłę, jeśli zawór pływający spadnie.
- Zewnętrzny korpus i stal nierdzewna są gorące po gotowaniu, dlatego nie należy ich dotykać, aby uniknąć poparzenia.
- Nie stawiaj garnka wewnętrznego bezpośrednio na płycie kuchennej, używaj go wyłącznie z kuchenką Multi.
- Nie wystawiaj garnka na działanie wysokich temperatur i nie stawiaj go bezpośrednio na płycie kuchennej.
- Nie dotykać ani nie trzymać urządzenia Multi cooker, ponieważ jego zewnętrzna powierzchnia jest gorąca. Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.
- Aby uniknąć przeciążenia obwodu podczas korzystania z tego produktu, nie należy podłączać innego produktu o dużej mocy do tego samego obwodu elektrycznego.
- Do produktu dołączony jest krótki przewód zasilający. Przedłużacz nie jest zalecany do użytku z tym produktem, ale jeśli jest to konieczne, należy go użyć:
 - Oznaczona moc elektryczna przewodu musi być co najmniej tak duża, jak moc produktu.
 - Przedłużacz należy ułożyć w taki sposób, aby nie zwisał w miejscu, w którym można się o niego potknąć lub przypadkowo pociągnąć.
- Jeśli urządzenie zostanie przykryte materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, ubrania itp., może dojść do pożaru. Nie należy przykrywać urządzenia.
- Podłącz przewód zasilający do urządzenia, a następnie podłącz go do gniazdka ściennego.
- Należy używać wyłącznie dołączonego przewodu zasilającego.
- Przewód zasilający i wtyczkę należy zawsze utrzymywać w czystości i suchości.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znajdują się w części dotyczącej czyszczenia i konserwacji.

3. DANE TECHNICZNE

Napięcie	Częstotliwość	Moc	Pojemność
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Ten produkt jest zgodny z rozporządzeniem UE 2023/826 na mocy dyrektywy 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu.

Zużycie energii w trybie wyłączenia: 0.0

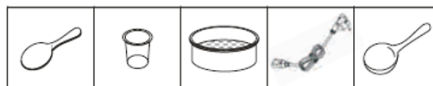
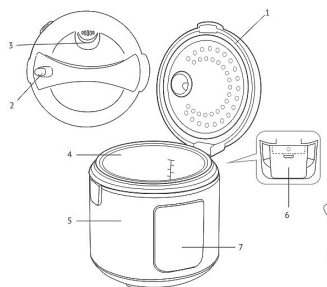
Pobór mocy w trybie gotowości: 0.5W

Czas, po którym produkt przechodzi w tryb wyłączenia: 0 min

Akcesoria : Misa z powłoką ceramiczną o pojemności 5 l, pojemnik do gotowania na parze, kubek z miarką, łyżka, chochla, przewód zasilający.

4. OPIS CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Przycisk zwalniający pokrywę
3. Zdejmowany zawór parowy
4. Misa z powłoką ceramiczną
5. Korpus
6. Kolektor kondensatu
7. Panel sterowania
8. Pojemnik do gotowania na parze
9. Kubek pomiarowy
10. Chochla
11. Łyżeczka
12. Przewód zasilający



5. PANEL STEROWANIA



1. **Wyświetlacz cyfrowy:** Urządzenie jest wyposażone w wyświetlacz cyfrowy, który pokazuje pozostały czas i temperaturę gotowania. Dodatkowo za pomocą wyświetlacza cyfrowego można ustawić czas opóźnionego startu gotowania. W normalnych warunkach wyświetlacz pokazuje tylko domyślny czas i temperaturę wybranej funkcji menu. Po wybraniu programu gotowania wyświetla domyślną temperaturę i czas gotowania. Podczas pracy czas gotowania odlicza się wstecz, pokazując pozostały czas. Jeśli funkcja opóźnionego startu jest aktywna, wyświetlacz pokazuje pozostały czas opóźnienia i odlicza go wstecz, aż cykl gotowania rozpocznie się automatycznie.
2. **Funkcje menu:** Urządzenie posiada 15 zaprogramowanych funkcji menu, zaprojektowanych w celu zapewnienia wygodnego i optymalnego gotowania różnych potraw. Funkcje te obejmują: ryż, ryż brązowy, makaron, płatki owsiane, risotto, smażenie, duszenie, gotowanie na parze, powolne gotowanie, podgrzewanie, zupa, ciasto, warzywa, mięso oraz funkcję niestandardowego menu gotowania. Każde zaprogramowane ustawienie automatycznie dostosowuje domyślną temperaturę i czas gotowania do wybranego rodzaju potrawy. Użytkownicy mogą modyfikować ustawienia temperatury i czasu zgodnie z własnymi preferencjami.

3. **Funkcja opóźnionego gotowania:** Naciśnij przycisk Menu, aby wybrać żądany program gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania dla wybranego programu. Naciśnij przycisk „Opóźnienie”. Wskaźnik opóźnienia zaświeci się, a na wyświetlaczu zacznie migać domyślny czas opóźnienia „00:00”. Naciśnij przycisk „-”, aby skrócić czas, lub przycisk „+”, aby go wydłużyć w minutach i godzinach. Naciśnij przycisk „Start” w ciągu 2 sekund, aby potwierdzić ustawienie opóźnionego gotowania. Czas opóźnienia zacznie odliczać się w minutach. Gdy odliczanie osiągnie „00:00”, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie.

Uwaga: Czas opóźnienia to czas pozostały do rozpoczęcia gotowania.

Na przykład, jeśli aktualna godzina to 14:00, a chcesz, aby gotowanie rozpoczęło się o 17:00, ustaw opóźnienie na 03:00.

Zakres opóźnienia wynosi od 00:00 do 24:00.

Krok regulacji czasu wynosi 1 godzinę dla godzin i 5 minut dla minut.

4. Przyciski „-” i „+”:

Przyciski „-” i „+” służą do regulacji ustawień, takich jak czas gotowania, temperatura i czas opóźnienia rozpoczęcia gotowania.

- Naciśnij przycisk „-”, aby zmniejszyć wybraną wartość.
- Naciśnij przycisk „+”, aby zwiększyć wybraną wartość.

Gdy ustawienie jest wybrane i miga na wyświetlaczu, użyj tych przycisków, aby wprowadzić żadaną zmianę. Naciśnij i przytrzymaj dowolny przycisk, aby szybciej zmienić wartość.

Regulacja czasu gotowania

1. Naciśnij przycisk Menu, aby wybrać żądany program gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania.
2. Naciśnij raz przycisk „Time/Temp.” (Czas/Temperatura). Domyślny czas gotowania zacznie migać na wyświetlaczu. Naciśnij przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas gotowania zgodnie z wymaganiami.
3. Naciśnij przycisk „Start” w ciągu 2 sekund, aby potwierdzić ustawienie i rozpocząć proces gotowania.

Regulacja temperatury gotowania

1. Naciśnij przycisk Menu, aby wybrać żądany program gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura gotowania wraz z domyślnym czasem gotowania.
2. Naciśnij dwukrotnie przycisk „Time/Temp.” (Czas/Temperatura). Domyślna temperatura gotowania zacznie migać. Naciśnij przycisk „-”, aby zmniejszyć temperaturę, lub przycisk „+”, aby ją zwiększyć.
3. Naciśnij przycisk „Start” w ciągu 2 sekund, aby potwierdzić ustawienie i rozpocząć proces gotowania.

5. Funkcja przycisku „Time/Temp.”

Przycisk „Time/Temp.” służy do wyboru i regulacji czasu lub temperatury gotowania.

- Naciśnij raz przycisk „Time/Temp.”, aby ustawić czas gotowania. Domyślny czas gotowania będzie migał na wyświetlaczu, umożliwiając regulację za pomocą przycisków „-” i „+”.
 - Naciśnij dwukrotnie przycisk „Time/Temp.”, aby dostosować domyślną temperaturę gotowania. Temperatura zacznie migać na wyświetlaczu, umożliwiając regulację za pomocą przycisków „-” i „+”.
- Po dokonaniu żądanej regulacji naciśnij przycisk „Start”, aby potwierdzić ustawienie.

6. Funkcja przycisku „Warm / Cancel” (Podgrzewanie / Anulowanie)

Przycisk „Warm / Cancel” (Podgrzewanie / Anulowanie) ma dwa zastosowania:

1. Funkcja podgrzewania:

- Naciśnij przycisk „Warm”, aby aktywować tryb utrzymywania ciepła po zakończeniu gotowania.
- Urządzenie utrzyma ustawioną temperaturę, aby potrawa pozostała ciepła do momentu podania.
- Kontrolka sygnalizuje, że funkcja podgrzewania jest aktywna.

2. Funkcja anulowania:

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Cancel”, aby zatrzymać bieżącą operację lub program gotowania.
- Spowoduje to zresetowanie urządzenia do trybu czuwania, umożliwiając wybór nowego programu lub dostosowanie ustawień.
- Za pomocą tego przycisku można anulować funkcję podtrzymywania ciepła.

7. Funkcja przycisku Menu

Przycisk „Menu” służy do wyborużądanego programu gotowania spośród 15 wstępnie ustawionych funkcji urządzenia.

- Naciśnij kilkakrotnie przycisk „Menu”, aby przełączać się między dostępnymi programami. Wybrany program pojawi się na wyświetlaczu wraz z domyślnym czasem gotowania i temperaturą.
- Po wyświetleniu żądanego programu można dostosować czas gotowania lub temperaturę za pomocą przycisku „Time/Temp.” oraz przycisków „-” / „+” lub w razie potrzeby ustawić opóźniony start.

8. Przycisk zasilania:

- Przycisk „Power” służy do włączania i wyłączania urządzenia.
- Naciśnij przycisk „Power” jeden raz, aby włączyć urządzenie. Wyświetlacz zaświeci się, pokazując ekran czuwania z „- -”.
- Naciśnij ponownie przycisk „Power”, aby wyłączyć urządzenie. Wszystkie trwające operacje zostaną zatrzymane, a wyświetlacz zgaśnie.

9. Przycisk Start: Funkcja przycisku Start

Przycisk „Start” służy do uruchomienia wybranego programu gotowania lub potwierdzenia ustawień.

- Po wybraniu programu gotowania i ustawieniu czasu gotowania, temperatury lub opóźnionego startu, naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć działanie.
- W przypadku funkcji opóźnionego startu naciśnięcie przycisku „Start” w ciągu 2 sekund potwierdza czas opóźnienia, a urządzenie rozpocznie gotowanie automatycznie, gdy odliczanie osiągnie zero.

6. TABELA GOTOWANIA:

Menu	Domyślny czas gotowania	Zakres czasu gotowania /Krok	Domyślna temperatura gotowania Temperatura	Zakres temperatury gotowania / Krok	Zakres
Ryż	55 minut	00:05. ~03:00/ 5 minut.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Brązowy ryż	60 minut	00:05. ~03:00/ 5 min.	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Makaron	8 minut	00:05. ~01:00/ 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Płatki owsiane	20 minut	00:05. ~03:00/ 5 minut.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Risotto	60 minut	00:05. ~03:00/ 5 min.	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Smażenie	25 minut	00:05. ~01:00/ 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Smażenie	20 minut	00:05. ~01:00/ 5 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Para	30 minut	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Powolne gotowanie	120 minut	00:05. ~12:00 / 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Ponowne podgrzewanie	25 minut	00:05. ~03:00/ 5 minut	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Zupa	60 minut	00:05. ~03:00/ 5 minut	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Ciasto	60 minut	00:05. ~03:00/ 5 minut	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Warzywa	30 minut	00:05. ~03:00/ 5 minut	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Mięso	50 minut	00:05. ~03:00/ 5 min.	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Niestandardowe	30 minut	00:05. ~12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

UWAGA: Funkcja opóźnionego startu gotowania jest dostępna we wszystkich funkcjach menu z wyjątkiem funkcji smażenia, gotowania makaronu i podsmażania. Maksymalny czas opóźnionego startu gotowania wynosi 24 godziny.

Funkcja podtrzymywania ciepła jest dostępna we wszystkich funkcjach menu z wyjątkiem funkcji jogurt, makaron i gotowanie ekspresowe. Maksymalny czas podtrzymywania ciepła wynosi 12 godzin dla wszystkich funkcji menu.

7. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Ostrożnie wyjmij urządzenie i jego elementy z opakowania. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne.
2. Jeśli urządzenie było przechowywane lub transportowane w niskiej temperaturze, przed użyciem pozostaw je w temperaturze pokojowej na co najmniej dwie godziny.
3. Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną ściereczką, a miskę umyj ciepłą wodą z mydłem, a następnie dokładnie wysusz.
4. Podczas pierwszego użycia może pojawić się delikatny zapach, co jest zjawiskiem normalnym i nie oznacza usterki. W takim przypadku należy dokładnie wyczyścić urządzenie.
5. Urządzenie należy umieścić na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, aby para wydostająca się spod pokrywy nie uszkodziła tapety, urządzeń elektronicznych lub materiałów wrażliwych na ciepło i wilgoć.
6. Przed użyciem upewnij się, że urządzenie i miska nie mają widocznych uszkodzeń, odprysków ani innych wad. Upewnij się, że między miską a elementem grzejnym nie ma żadnych ciał obcych.
7. Ostrzeżenie: Nie należy używać urządzenia bez umieszczonej miski lub z pustą miską, ponieważ może to spowodować krytyczne przegrzanie lub uszkodzenie powłoki nieprzywierającej. Przed smażeniem należy dodać do miski niewielką ilość oleju roślinnego.
8. Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do uziemionych gniazdek; korzystanie z gniazdek nieziemionych może spowodować zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym.

OBSŁUGA

UPEWNIJ SIĘ, ŻE:

- Zewnętrzna strona wewnętrzznego garnka powinna być czysta, zwłaszcza podstawa. Upewnij się, że między wewnętrznym garnkiem a płytą grzejną nie ma żadnych przedmiotów.
- Umieść garnek wewnętrzny w odpowiednim miejscu.
- Obróć garnek wewnętrzny, upewniając się, że dno garnka wewnętrznego, płyta grzewcza i czujniki mają dobry kontakt.
- Zamknij górną pokrywę.
- Podłącz zasilanie
- Nie podłączaj zasilania, jeśli nie wykonałeś powyższych czynności.

1. STANDARDOWA OBSŁUGA

Naciśnij przycisk Menu, aż wskaźnik wybranego programu zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie naciśnij przycisk „Start” i przytrzymaj go przez 2 sekundy, aby rozpocząć gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania i temperatura. Rozpocznie się odliczanie czasu. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła, a na wyświetlaczu pojawi się czas podtrzymywania ciepła. Wskaźnik podtrzymywania ciepła na przycisku pozostanie włączony.

Jeśli wybierzesz program bez naciśnięcia przycisku „Start” w celu potwierdzenia, urządzenie przejdzie w tryb czuwania po 10 sekundach.

2. REGULACJA CZASU GOTOWANIA I TEMPERATURY

- 1) Naciśnij przycisk menu, aby wybrać żądany program. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania i temperatura.
- 2) Naciśnij przycisk „Time/Temp.”, a domyślny czas gotowania na wyświetlaczu zacznie migać. Naciśnij przycisk - i +, aby dostosować czas gotowania.
- 3) W ten sam sposób można regulować temperaturę.
- 4) Aby ustawić temperaturę, naciśnij dwukrotnie przycisk „Time/Temp.”, a domyślna temperatura gotowania zacznie migać. Naciśnij przycisk „-”, aby zmniejszyć temperaturę gotowania, lub „+”,

- aby ją zwiększyć.
- 5) Na koniec naciśnij przycisk „Start” w ciągu 2 sekund, aby potwierdzić i rozpocząć proces gotowania.

3. TRZY PROGRAMY WSTĘPNIE USTAWIONE

Naciśnij przycisk menu, aby wybrać żądany program. Możesz nacisnąć przycisk „Time/Temp.”, aby dostosować czas gotowania; naciśnij dwukrotnie przycisk „Time/Temp.”, aby dostosować temperaturę gotowania, a następnie naciśnij „Delay timer”, aby ustawić czas opóźnienia startu. W ten sposób można ustawić czas gotowania, temperaturę i czas opóźnienia w dowolnej kolejności.

4. JAK REGULOWAĆ CZAS GOTOWANIA I TEMPERATURĘ PODCZAS PRACY KUCHENKI.

Gdy kuchenka jest w trybie pracy, zapala się odpowiedni program. Wyświetlacz pokazuje czas gotowania, który odlicza się wstecz. Aby ustawić czas i temperaturę, naciśnij przycisk „Time/Temp.”, a domyślny czas gotowania zacznie migać na wyświetlaczu. Naciśnij przyciski „-” i „+”, żeby ustawić czas gotowania, a krok to 1 godzina i 1 minuta. Naciśnij dwukrotnie przycisk „Time/Temp.”, a domyślna temperatura gotowania zacznie migać. Naciśnij przyciski „-” i „+”, aby dostosować temperaturę gotowania. Ustawienie zostanie automatycznie potwierdzone po 3 sekundach.

5. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO UTRZYMYWANIA CIEPŁA:

Po zakończeniu gotowania wszystkie programy przechodzą automatycznie w tryb utrzymywania ciepła, z wyjątkiem programu jogurt. Aby anulować tryb utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk „Cancel”, a urządzenie wyjdzie z trybu utrzymywania ciepła. Naciśnij przycisk „Start”, aby włączyć lub wyłączyć funkcję automatycznego utrzymywania ciepła. Temperatura utrzymywania ciepła wynosi 60 °C.

Gdy urządzenie znajduje się w trybie czuwania, na wyświetlaczu pojawia się „----”. Naciśnij przycisk „Cancel/Warm” w ciągu 2 sekund, a urządzenie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła. Czas podtrzymywania ciepła wynosi 24 godziny.

6. ANULOWANIE:

Naciśnij przycisk „Cancel” (Anuluj) przez 2 sekundy, aby anulować nieprawidłową operację, a urządzenie MULTI CHEF przejdzie w tryb czuwania.

UWAGA: Jeśli po 5 minutach nie włożysz potrawy do urządzenia, co 30 sekund przez 5 razy zalegnie się sygnał dźwiękowy, a jeśli użytkownik nie włoży potrawy, urządzenie automatycznie zakończy program.

Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania.

8. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Ogólne zalecenia

- **Gotowanie na parze warzyw i innych potraw:** Wlej 500–600 ml wody do miski. Umieść pojemnik do gotowania na parze w misce. Odmierz i przygotuj składniki zgodnie z przepisem, a następnie rozłóż je równomiernie w pojemniku do gotowania na parze.
- **Kasze na bazie mleka:** użyj mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu lub rozcieńcz mleko pełne wodą pitną w stosunku 1:1. Przed gotowaniem posmaruj miskę masłem gotowania. Trzymaj się proporcji podanych w przepisie i w razie potrzeby dostosuj ilości składników proporcjonalnie.
- **Potrawy pniące się (np. makaron, kluski):** Niektóre potrawy mogą pnieć się podczas gotowania. Aby zapobiec wylewaniu się piany, nie zamykaj pokrywy przez kilka minut po dodaniu tych produktów do wrzącej wody.
- **Pieczenie chleba, ciast i jogurtów:** Upewnij się, że początkowe składniki nie wypełniają więcej niż połowę objętości miski.
- **Wyrastanie ciasta:** Nie otwieraj pokrywy podczas wyrastania ciasta, aby zachować jakość wypieku.
- **Smażenie:** Umieść potrawy w rozgrzanym oleju. Do smażenia używaj wyłącznie rafinowanych olejów roślinnych i gotuj przy otwartej pokrywie. Zachowaj ostrożność, ponieważ olej staje się bardzo gorący. Używaj rękawic kuchennych i unikaj pochylania się nad urządzeniem, aby zapobiec poparzeniom. Unikaj wielokrotnego używania tego samego oleju do smażenia.
- **Ponowne smażenie:** Przed rozpoczęciem kolejnej sesji smażenia należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ostrzeżenie: Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i całkowicie ostygło.

Ogólne wytyczne i zalecenia

- **Czyszczenie wstępne:** Przed pierwszym użyciem oraz w celu usunięcia zapachów potraw po gotowaniu należy uruchomić urządzenie na 15 minut z połową pokrojonej cytryny w programie parowym, napełniając miskę 0,5 litra wody.
- **Przechowywanie żywności:** Nie przechowuj wody ani gotowanej żywności w misce dłużej niż 24 godziny. W razie potrzeby przenieś żywność do lodówki i podgrzej ją później w urządzeniu, korzystając z funkcji podgrzewania.
Ważne: Nigdy nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie ani nie umieszczaj go pod bieżącą wodą! Unikaj używania ściernych gąbek lub środków czyszczących, a także jakichkolwiek agresywnych chemicznie substancji, które nie są przeznaczone do stosowania na powierzchniach mających kontakt z żywnością.
- Podczas czyszczenia elementów gumowych należy zachować ostrożność, ponieważ ich uszkodzenie lub odkształcenie może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.

Czyszczenie zewnętrznej części urządzenia

- W razie potrzeby wyczyść obudowę urządzenia miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką. Możesz użyć łagodnych środków czyszczących. Aby zapobiec powstawaniu plam z wody, po wyczyszczeniu wytrzyj powierzchnię do sucha.

Czyszczenie miski

- Miskę należy czyścić po każdym użyciu. Można ją myć ręcznie miękką gąbką i płynem do naczyń lub w zmywarce, zgodnie z instrukcją producenta zmywarki instrukcji producenta zmywarki.
- W przypadku trudnych do usunięcia plam napełnij miskę ciepłą wodą i pozostaw do namoczenia przed umyciem.
- Przed ponownym umieszczeniem miski w urządzeniu należy całkowicie wysuszyć jej zewnętrzną powierzchnię.
- Nie myj wewnętrznego garnka w zmywarce.
- Nigdy nie używaj twardych szczotek ani szorujących środków do czyszczenia garnka wewnętrznego, aby uniknąć uszkodzenia powłoki ceramicznej.
- Gorący garnek wewnętrzny należy wyjąć za pomocą rękawic kuchennych lub uchwytu lub pozostawić

do ostygnięcia przed wyjęciem.

- Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że garnek wewnętrzny styka się całkowicie z płytą grzejną, obracając go.

Uwaga: Regularne użytkowanie może z czasem spowodować niewielkie odbarwienie nieprzewodzącej powłoki miski. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia i nie jest uważane za wadę.

Czyszczenie zaworu parowego

- Zawór parowy należy czyścić po każdym użyciu. Wyjmij zawór parowy, rozłóż go na części, umyj wszystkie elementy wodą, złóż ponownie i umieść z powrotem do urządzenia.

Usuwanie skroplin

- Po każdym użyciu należy opróżnić zbiornik skroplin znajdujący się po prawej stronie korpusu urządzenia. Wyjmij go, opróżnij, umyj i włóż z powrotem. Nadmiar skroplin wokół miski można usunąć ręcznikiem.

Czyszczenie komory gotowania

Przy prawidłowym użytkowaniu ryzyko przedostania się płynów lub cząstek żywności do komory gotowania jest minimalne. Jednak w przypadku zabrudzenia należy ją wyczyścić, aby uniknąć nieprawidłowego działania.

Ważne: Przed czyszczeniem komory gotowania upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i całkowicie ostygło.

1. Wyczyść ścianki komory gotowania, powierzchnię płyty grzejnej i pokrywę termostatu centralnego (znajdącą się pośrodku płyty grzejnej) za pomocą lekko wilgotną (nie mokrą) gąbką lub ściereczką. W przypadku użycia środka czyszczącego należy dokładnie wytrzeć wszelkie pozostałości, aby uniknąć nieprzyjemnego zapachu podczas następnego użycia.
2. Ostrożnie usuń wszelkie ciała obce znajdujące się w pobliżu termostatu za pomocą pęsety, unikając nacisku na pokrywę termostatu.
3. W razie potrzeby do czyszczenia dysku grzewczego użyj średnio miękkiej gąbki lub szczotki syntetycznej.

Uwaga: Regularne użytkowanie może prowadzić do niewielkiego odbarwienia dysku grzewczego. Nie oznacza to jednak awarii urządzenia.

Przechowywanie i transport

- Przed przechowywaniem urządzenia należy wyczyścić i dokładnie wysuszyć wszystkie części. Urządzenie należy przechowywać w suchym, wentylowanym miejscu, z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego.
- Podczas transportu i przechowywania należy unikać wszelkich uderzeń mechanicznych, które mogłyby uszkodzić urządzenie lub jego opakowanie. Opakowanie należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od płynów.

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyny	Rozwiązanie
Kontrolka nie świeci	1. Urządzenie nie włącza się	1: Sprawdź, czy urządzenie nie jest odłączone od zasilania
	2. Przerwa w dostawie prądu	2: Poczekaj
Płyta grzewcza nie nagrzewa się	1: Uszkodzony przycisk sterowania zasilaniem	Skontaktuj się z centrum serwisowym
	2: Uszkodzony bezpiecznik	
	3: Uszkodzona płyta grzewcza	
Ryż jest niedogotowany	1. Nieprawidłowa ilość ryżu	Należy dostosować ilość ryżu i wody, ograniczając ją do wartości między najwyższą a najniższą.
	2. Nieodpowiedni stosunek wody do ryżu	Dostosuj proporcje wody i ryżu
	3. Wewnętrzny garnek jest przekrzywiony	Obróć wewnętrzny garnek, sprawdź czujnik „płyty grzewczej”.
	4. Coś między wewnętrznym garnkiem a płytą grzewczą	Posprzątaj drobiazgi
	5. Wewnętrzny pojemnik jest zdeformowany	Wyślij do „centrum serwisowego” lub kup nowy.
	6. Uszkodzona płyta sterująca zasilania głównego	Wyślij do „centrum serwisowego”
	7. Uszkodzenie głównej części sterującej temperaturą	Należy wysłać do centrum serwisowego.
Ryż jest rozgotowany	1. Wewnętrzny garnek zdeformowany	Wyślij do „centrum serwisowego” lub kup nowy.
	2. Uszkodzenie głównej płytki sterującej zasilaniem	1. Należy wysłać do „centrum serwisowego”.
		2. Wyślij do „centrum serwisowego”
	3. Uszkodzenie głównej części sterującej temperaturą	3. Odwróć wewnętrzny garnek, sprawdź czujnik „płyty grzewczej”
	4. Wewnętrzny garnek jest przekrzywiony	
Przelanie owsianki	Zbyt duża ilość owsianki	Dostosuj pojemność



1. IMPORTANT:

- Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.
- Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră web www.sogo.es
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.



2. Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator

GENERAL PRECAUTIONS

Precauții generale în timpul utilizării echipamentului electric

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în aer liber.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Acest produs este destinat utilizării interioare, neindustriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați produsul în aer liber sau în orice alt scop. Utilizarea incorectă sau manipularea necorespunzătoare pot cauza probleme la aparat și pot provoca vătămări utilizatorului.
- Aparatul trebuie utilizat numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.
- Înainte de a conecta aparatul la priză, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare corespunde tensiunii rețelei electrice.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de copii sau în apropierea acestora.
- Înainte de curățarea sau depozitarea aparatului, scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Aparatul nu este deconectat complet de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, deconectați-l de la priză de rețea.
- Aparatele nu sunt destinate funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:
 - Bucătării pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - Case agricole și de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip pat și mic dejun;
 - Catering și aplicații similare fără vânzare cu amănuntul.
- Evitați vărsarea pe conector



Restricții de utilizare pentru evitarea vătămarilor corporale

- Nu amplasați și nu puneți în funcțiune acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați sau nu puneți în funcțiune aparatul și cablul său de alimentare pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți (de exemplu, plăci de aragaz) sau a flăcărilor deschise.
- Nu lăsați cablul de alimentare agățat de margini ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți și flăcări. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
- Nu scufundați carcasa, care conține componentele electrice și elementele de încălzire, în apă și nici nu o clătiți sub robinet.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de producătorul aparatului poate duce la incendii, șocuri electrice sau vătămări corporale.
- Atunci când doriți să scoateți fișa de la contactul de perete, vă rugăm să faceți acest lucru la fișa în sine și nu trăgând de cablu sau de aparatul în sine.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că aveți mâinile uscate înainte de a conecta sau deconecta dispozitivul.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, există riscul de electrocutare.
- În timpul utilizării aparatului, asigurați-vă că cablul de alimentare nu trebuie să fie prins sau strivit.
- Nu lăsați unitatea motorului, cablul sau ștecherul să se ude pentru a vă proteja împotriva riscului de șoc electric.
- Fiți atenți, în timpul manipulării aparatelor electrice, deoarece suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate cauza posibile vătămări ale utilizatorului și poate deteriora aparatul.

- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, utilizați mânerul sau mânușile.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau mufa în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de a-l reutiliza.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are o scurgere.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.
- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.



Restricții de utilizare în cazul utilizării cu copii și bătrâni

- Aparatul nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta începând de la 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii decât dacă aceștia au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- Păstrați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul fără supraveghere.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.



Instrucțiuni de urmat la utilizarea aparatului

- Țineți mâinile și fața departe de butonul VENT atunci când eliberați presiunea. Utilizați întotdeauna într-o zonă bine ventilată. NU acoperiți supapa de presiune cu nimic.
- În timp ce aragazul Multi este în funcțiune, nu scoateți niciodată capacul. Trebuie să fiți extrem de precauți după gătire în timp ce scoateți capacul, deoarece pot apărea arsuri grave din cauza aburului care se eliberează. Asigurați-vă întotdeauna că aburul a fost eliberat complet. Lăsați aparatul să se răcească și folosiți întotdeauna mânuși de bucătărie în timpul dezasamblării sau îndepărtării accesoriilor.
- NU utilizați acest Multi cooker fără vasul de gătit detașabil la locul său.
- Nu încercați să dezlipiți alimentele în timp ce aparatul de gătit multiplu este conectat la priză
- Nu umpleți aparatul Multi cooker mai mult de 1/plin cu alimente sau 2/3 plin cu lichid. Nu umpleți mai mult de 1/2 plin, atunci când gătiți alimente care se dilată în timpul gătirii.
- Când gătiți alimente sub presiune, trebuie utilizată cel puțin 1 cană (8 oz /230 ml) de lichid / apă.
- Alimente precum sosul de mere, afinele, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea despicată, tăieții sau pastele sau rubarba nu trebuie gătite sub presiune. Acestea pot face spumă, spume sau scuipa și pot bloca supapa plutitoare Utilizați o funcție de gătit diferită pentru aceste produse
- Dacă se observă fum, opriți imediat aparatul Multi cooker și scoateți-l din priză.
- NU utilizați această unitate în scopuri de conservare.
- Aparatul Multi cooker trebuie scos din priză:
 - A. După fiecare utilizare.
 - B. Dacă pare a fi defect.
 - C. Înainte de curățare sau întreținere.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, folosiți mânerul sau mânușile.
- Nu atingeți niciodată partea internă a aparatului în timpul utilizării.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune



AVERTISMENT: Nu atingeți suprafețele fierbinți.

AVERTISMENT: Acest aparat trebuie utilizat cu PRECAUȚIE deoarece acest aparat electric conține o funcție de încălzire. Suprafața acestui aparat este, de asemenea, diferită de alte suprafețe funcționale care pot produce temperaturi ridicate. Deoarece

temperaturile sunt percepute diferit de persoane diferite. Aparatul trebuie atins numai la nivelul mânerelor și suprafețelor de prindere prevăzute, cu ajutorul unor dispozitive de protecție termică, cum ar fi mănuși sau un tip similar de îmbrăcăminte. În caz contrar, lăsați-l suficient timp să se răcească înainte de a atinge suprafețele fierbinți.

- Conductele din regulatoarele de presiune care permit evacuarea aburului trebuie verificate periodic pentru a se asigura că nu sunt blocate.
- Aparatul nu trebuie scufundat pentru curățare; conectorul trebuie îndepărtat în cazul în care trebuie curățat bine cu apă.
- Aparatul trebuie uscat bine înainte de a fi utilizat din nou.
- Asigurați-vă că elementul de încălzire, senzorul de temperatură și vasul sunt curate și uscate înainte de a conecta ștecherul la priza de curent.
- Pe supapa de limitare a presiunii nu adăugați niciun obiect greu.
- După gătire, asigurați-vă că opriți aparatul înainte de a deschide capacul.
- Nu utilizați linguri metalice sau scrumiere pentru a îndepărta alimentele sau pentru a curăța vasul, pentru a evita orice zgârieturi ale stratului antiaderent. Se recomandă utilizarea lingurilor din lemn sau silicon.
- Timpul de menținere la cald nu trebuie să fie mai mare de 6 ore, pentru a nu influența efectul gătitului.
- Asigurați-vă că îl țineți de mâner în cazul în care trebuie să mutați aragazul Multi dintr-un loc în altul.
- Nu deschideți capacul cu forța, dacă supapa plutitoare a căzut.
- Corpul exterior și oțelul inoxidabil sunt fierbinți după gătire, asigurați-vă că nu le atingeți pentru a evita orice tip de scaldare.
- Nu așezați vasul interior direct pe plita de bucătărie, folosiți-l numai cu aragazul Multi.
- Nu expuneți aragazul la temperaturi ridicate și nu puneți aragazul direct pe plita de bucătărie.
- Nu atingeți și nu țineți aparatul Multi cooker deoarece suprafața exterioară este fierbinte. Nu îl mișcați în timpul lucrului.
- Pentru a evita o supraîncărcare a circuitului atunci când utilizați acest produs, nu puneți în funcțiune un alt produs de mare putere pe același circuit electric.
- Cu acest produs este furnizat un cablu scurt de alimentare. Nu se recomandă utilizarea unui cablu prelungitor cu acest produs, dar dacă trebuie utilizat unul:
 - Puterea electrică marcată a cablului trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca cea a produsului.
 - Aranjați cablul prelungitor astfel încât să nu atârne unde se poate împiedica sau trage neintenționat.
- Se poate produce un incendiu dacă aparatul este acoperit cu materiale inflamabile, cum ar fi perdele, haine etc. Nu acoperiți aparatul.
- Conectați cablul de alimentare la aparat și apoi conectați-l la priza de perete.
- Utilizați numai cablul de alimentare inclus.
- Păstrați cablul de alimentare și priza întotdeauna curate și uscate

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii privind modul de curățare a suprafețelor care intră în contact cu alimentele.

3. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Frecvența	Putere	Capacitate
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Țăcest produs este în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826 în temeiul Directivei 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică.

Consum de energie în modul oprit: 0.0

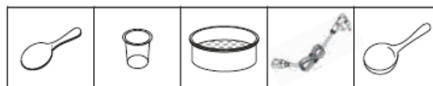
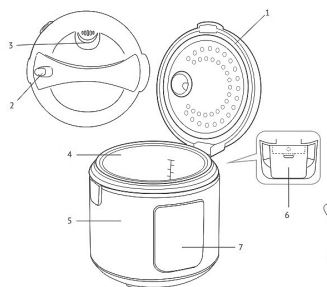
Consum de energie în modul standby: 0.5W

Timp după care produsul intră în modul oprit: 0 min

Accesorii : Bol acoperit cu ceramică de 5L, Recipient pentru abur, Pahar de măsurare, Lingură, Lingură, Cablu de alimentare.

4. DESCRIEREA PIESELOR

1. Capac
2. Buton de eliberare a capacului
3. Supapă de abur detașabilă
4. Bol acoperit cu ceramică
5. Corp
6. Colector de condens
7. Panou de control
8. Recipient pentru aburi
9. Pahar de măsurare
10. Lingură
11. Lingură
12. Cablu de alimentare



5. PANOU DE CONTROL



- 1. Afișaj digital:** Aparatul este echipat cu un afișaj digital care indică timpul rămas și temperatura de gătire. În plus, cu ajutorul afișajului digital putem seta timpul pentru pornirea întârziată a gătirii. În condiții normale, afișajul indică doar timpul și temperatura implicite ale funcției de meniu selectate. Când este selectat un program de gătire, acesta indică temperatura și timpul de gătire implicite. În timpul funcționării, timpul de gătire se numără înapoi pentru a afișa timpul rămas. Dacă funcția de pornire întârziată este activată, afișajul arată timpul rămas și numără înapoi până când ciclul de gătire începe automat.
- 2. Funcții de meniu:** Acest aparat dispune de 15 funcții de meniu prestabilite, concepute pentru a oferi o gătire convenabilă și optimizată pentru o varietate de alimente. Aceste funcții includ orez, orez brun, paste, fulgi de ovăz, risotto, prăjire, sotare, aburire, gătire lentă, reîncălzire, supă, prăjituri, legume, carne și funcția de meniu de gătire personalizată. Fiecare presetare ajustează automat temperatura și timpul de gătire prestabilite în funcție de tipul de aliment selectat. Utilizatorii pot modifica setările de temperatură și timp după cum este necesar, pentru a se potrivi preferințelor personale.

- 3. Funcția de gătire cu întârziere:** Apăsați butonul Meniu pentru a selecta programul de gătire dorit. Afișajul va indica timpul de gătire implicit pentru programul selectat. Apăsați butonul „Delay” (Amânare). Indicatorul de amânare se va aprinde, iar timpul de amânare implicit „00:00” va clipi pe afișaj. Apăsați butonul „-” pentru a reduce și butonul „+” pentru a crește timpul în minute și ore. Apăsați butonul „Start” în termen de 2 secunde pentru a confirma setarea gătirii cu întârziere. Timpul de întârziere va începe să se scadă în minute. Când numărătoarea inversă ajunge la „00:00”, aparatul va începe să gătească automat.

Notă: Timpul de întârziere este perioada de timp înainte de începerea gătirii.

De exemplu, dacă ora curentă este 14:00 și doriți ca gătitul să înceapă la 17:00, setați timpul de întârziere la 03:00.

Intervalul de timp de întârziere este de la 00:00 la 24:00.

Intervalele de ajustare a timpului sunt de 1 oră pentru ore și 5 minute pentru minute.

4. Butoanele „-” și „+”:

Butoanele „-” și „+” sunt utilizate pentru a regla setări precum timpul de gătire, temperatura și timpul de întârziere a începerii.

- Apăsați butonul „-” pentru a reduce valoarea selectată.
- Apăsați butonul „+” pentru a crește valoarea selectată.

Când o setare este selectată și clipește pe afișaj, utilizați aceste butoane pentru a efectua ajustarea dorită. Apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane pentru a modifica valoarea mai rapid.

Reglarea timpului de gătire

1. Apăsați butonul Meniu pentru a selecta programul de gătire dorit. Afișajul va indica timpul de gătire implicit.
2. Apăsați o dată butonul „Time/Temp.” (Timp/Temperatură). Timpul de gătire implicit va clipi pe afișaj. Apăsați butonul „-” sau „+” pentru a reduce sau mări timpul de gătire, după cum este necesar.
3. Apăsați butonul „Start” în termen de 2 secunde pentru a confirma setarea și a începe procesul de gătire.

Reglarea temperaturii de gătire

1. Apăsați butonul Meniu pentru a selecta programul de gătit dorit. Afișajul va indica temperatura de gătit implicită împreună cu timpul de gătit implicit.
2. Apăsați butonul „Time/Temp.” de două ori. Temperatura implicită de gătire va începe să clipească. Apăsați butonul „-” pentru a reduce temperatura sau butonul „+” pentru a crește temperatura.
3. Apăsați butonul „Start” în termen de 2 secunde pentru a confirma setarea și a începe procesul de gătire.

5. Funcția butonului „Time/Temp.”

Butonul „Time/Temp.” este utilizat pentru selectarea și reglarea timpului sau temperaturii de gătire.

- Apăsați o dată butonul „Time/Temp.” (Timp/Temperatură) pentru a regla timpul de gătire. Timpul de gătire implicit va clipi pe afișaj, permițând reglarea cu ajutorul butoanelor „-” și „+”.
- Apăsați butonul „Time/Temp.” de două ori pentru a regla temperatura implicită de gătire. Temperatura va începe să clipească pe afișaj, permițând reglarea cu ajutorul butoanelor „-” și „+”.

După efectuarea reglajului dorit, apăsați butonul „Start” pentru a confirma setarea.

6. Funcția butonului Warm / Cancel (Încălzire / Anulare)

Butonul „Warm / Cancel” (Încălzire/Anulare) are două funcții:

1. Funcția de încălzire:

- Apăsați butonul „Warm” (Încălzire) pentru a activa modul de menținere a căldurii după gătire.
- Aparatul va menține temperatura setată pentru a păstra mâncarea caldă până când sunteți gata să serviți.
- Indicatorul luminos va indica faptul că funcția de încălzire este activă.

2. Funcția de anulare:

- Apăsați și țineți apăsat butonul „Cancel” (Anulare) pentru a opri operațiunea curentă sau programul de gătit.
- Acest lucru va reseta aparatul în modul de așteptare, permițându-vă să selectați un nou program sau să reglați setările.
- Cu ajutorul acestui buton, putem anula funcția de menținere caldă.

7. Funcția butonului Meniu

Butonul „Meniu” este utilizat pentru a selecta programul de gătit dorit din cele 15 funcții prestabilite ale aparatului.

- Apăsați butonul „Meniu” în mod repetat pentru a parcurge programele disponibile. Programul selectat va apărea pe afișaj împreună cu timpul și temperatura de gătit implicate.
- Odată ce programul dorit este afișat, puteți regla timpul de gătire sau temperatura folosind butonul „Time/Temp.” și butoanele „-” / „+”, sau puteți seta o pornire întârziată, dacă este necesar.

8. Butonul de alimentare:

Butonul „Power” (Alimentare) este utilizat pentru a porni sau opri aparatul.

- Apăsați o dată butonul „Power” pentru a porni aparatul. Afișajul se va aprinde, afișând ecranul de așteptare cu „- -”.
- Apăsați din nou butonul „Power” pentru a opri aparatul. Toate operațiunile în curs se vor opri, iar afișajul se va stinge.

9. Butonul Start: Funcția butonului Start

Butonul „Start” este utilizat pentru a porni programul de gătit selectat sau pentru a confirma setările.

- După selectarea unui program de gătit și reglarea timpului de gătit, a temperaturii sau a pornirii întârziate, apăsați butonul „Start” pentru a iniția operațiunea.
- Pentru funcția de pornire întârziată, apăsarea butonului „Start” în termen de 2 secunde confirmă timpul de întârziere, iar aparatul va începe să gătească automat când numărătoarea inversă ajunge la zero.

6. TABEL DE GĂTIT:

Meniu	Timp de gătire implicit	Timp de gătire Interval / Pas	Gătire implicită Temperatură	Intervalul / Etapa temperaturii de gătire	Intervalul temporizatorului de întârziere
Orez	55 min	00:05. ~03:00/ 5 minute.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Orez brun	60 min	00:05. ~03:00/ 5 minute	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Paste	8 min	00:05. ~01:00/ 1 min.	100 °C	N/A	N/A
Fulgi de ovăz	20 min	00:05. ~03:00/ 5 minute.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Risotto	60 min	00:05. ~03:00/ 5 minute	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Prăjire	25 min	00:05. ~01:00/ 1 min.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Sote	20 min	00:05. ~01:00/ 5 minute.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Abur	30 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Gătire lentă	120 min	00:05. ~12:00 / 5 min.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Reîncălzire	25 min	00:05. ~03:00/ 5 minute.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Supă	60 minute	00:05. ~03:00/ 5 minute.	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Prăjituri	60 min	00:05. ~03:00/ 5 minute.	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Legume	30 min	00:05. ~03:00/ 5 minute.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Carne	50 min	00:05. ~03:00/ 5 min.	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Personalizat	30 min	00:05. ~12:00 / 1 min.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

NOTĂ: Funcția de pornire întârziată a gătitului este disponibilă în toate funcțiile meniului, cu excepția funcțiilor Fry, Pasta și Sauté. Durata maximă a pornirii întârziată a gătitului este de 24 de ore. Funcția de menținere a căldurii este disponibilă în toate funcțiile meniului, cu excepția funcțiilor Yogurt, Paste și Gătire rapidă. Durata maximă de menținere a căldurii este de 12 ore pentru toate funcțiile meniului.

7. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți cu atenție aparatul și componentele sale din cutie. Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.
2. Lăsați aparatul la temperatura camerei timp de cel puțin două ore dacă a fost depozitat sau transportat la temperaturi scăzute înainte de utilizare.
3. Stergeți corpul aparatului cu o cârpă umedă și spălați vasul cu apă caldă și săpun, apoi uscați-l bine.
4. La prima utilizare, este posibil să se simtă un miros ușor, ceea ce este normal și nu indică un defect. În acest caz, curățați bine aparatul.
5. Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și uscată, astfel încât aburul care iese de sub capac să nu deterioreze tapetul, dispozitivele electronice sau materialele sensibile la căldură și umiditate.
6. Înainte de utilizare, asigurați-vă că aparatul și vasul nu prezintă deteriorări vizibile, ciobiri sau alte defecte. Asigurați-vă că nu există obiecte străine între vas și elementul de încălzire.
7. Avertisment: Nu utilizați aparatul fără vasul în poziție sau cu vasul gol, deoarece acest lucru poate provoca supraîncălzire critică sau poate deteriora stratul antiaderent. Adăugați o cantitate mică de ulei vegetal în vas înainte de prăjire.
8. Conectați aparatul numai la prize cu împământare; utilizarea prizelor fără împământare poate duce la pericole electrice.

FUNCIONAMENTO

ASIGURAȚI-VĂ:

- Exteriorul vasului interior trebuie să fie curat, în special baza, asigurați-vă că nu există nimic între vasul interior și placa de încălzire.
- Puneți vasul interior în corpul aparatului.
- Răsuciți vasul interior, asigurându-vă că fundul vasului interior, placa de încălzire și senzorii au un contact bun.
- Închideți capacul superior.
- Conectați alimentarea cu energie electrică.
- Nu conectați alimentarea cu energie electrică dacă nu ați finalizat pașii de mai sus.

1. FUNCȚIONARE STANDARD

Apăsăți butonul Meniu până când indicatorul programului dorit clipește pe afișaj, apoi apăsați butonul „Start” timp de 2 secunde pentru a începe gătitul. Afișajul va indica timpul de gătit și temperatura implicite. Timpul implicit să se scadă. Odată ce gătitul se termină, aragazul emite un semnal sonor și aparatul intră automat în modul de menținere a căldurii, afișajul indică și calculează timpul de menținere a căldurii. Indicatorul de menținere a căldurii de pe buton va rămâne aprins.

Dacă selectați un program fără a apăsa butonul „Start” pentru confirmare, aragazul va intra în modul de așteptare în 10 secunde.

2. REGLAȚI TIMPUL ȘI TEMPERATURA DE GĂTIRE

- 1) Apăsăți butonul „Meniu” pentru a selecta programul dorit. Afișajul va indica timpul și temperatura de gătire prestabilite.
- 2) Apăsăți butonul „Time/Temp.”, iar timpul de gătire implicit afișat pe ecran va începe să clipească. Apăsăți butoanele - și + pentru a regla timpul de gătire.
- 3) În același mod putem regla temperatura.
- 4) Pentru a regla temperatura, apăsați butonul „Time/Temp.” de două ori, iar temperatura de gătit implicită va începe să clipească. Apăsăți butonul „-” pentru a reduce și „+” pentru a crește temperatura de gătit.
- 5) În final, apăsați butonul „Start” timp de 2 secunde pentru a confirma și a începe procesul de gătire.

3. PRESETARE CU TREI ETAPE

Apăsați butonul meniu pentru a selecta programul dorit, puteți apăsa butonul „Time/Temp.” pentru a regla timpul de gătire; apăsați butonul „Time/Temp.” de două ori pentru a regla temperatura de gătire și apăsați „Delay timer” pentru a seta în același timp ora de pornire întârziată. În acest fel, puteți seta timpul de gătire, temperatura și timpul de întârziere în ordine diferită.

4. CUM SE REGLEAZĂ TIMPUL ȘI TEMPERATURA DE GĂTIRE CÂND ARAGAZUL FUNCȚIONEAZĂ.

Când aragazul este în modul de funcționare, se aprinde programul corespunzător. Afișajul arată timpul de gătire, iar timpul de gătire începe să se scadă în sens invers. Pentru a regla timpul și temperatura, apăsați butonul „Time/Temp.”, timpul de gătire implicit va clipi pe afișaj. Apăsați butoanele „-” și „+” pentru a regla timpul de gătire, pasul fiind de 1 oră și 1 minut. Apăsați butonul „Time/Temp.” de două ori, temperatura implicită de gătire va clipi, apăsați butoanele „-” și „+” pentru a regla temperatura de gătire. Setarea se va confirma automat după 3 secunde.

5. FUNCȚIA DE MENȚINERE AUTOMATĂ A CĂLDURII:

După terminarea gătirii, toate programele vor intra automat în modul de menținere caldă, cu excepția iaurtului. Pentru a anula modul de menținere caldă, apăsați butonul de anulare și aparatul va ieși din modul de menținere caldă. Apăsați butonul „Start” pentru a activa sau dezactiva automat funcția de menținere caldă. Temperatura de menținere caldă este de 60°C.

Când aparatul de gătit este în modul de așteptare, afișajul arată „----”. Apăsați butonul „Cancel/Warm” în 2 secunde, iar aparatul va intra în modul de menținere caldă. Are o durată de menținere caldă de 24 de ore.

6. ANULARE:

Apăsați butonul „Cancel” timp de 2 secunde pentru a anula orice operațiune incorectă, iar MULTI CHEF va intra în modul de așteptare.

NOTĂ: Dacă nu introduceți alimente în aragaz după 5 minute, la fiecare 30 de secunde, soneria va emite un semnal de avertizare de 5 ori, iar dacă utilizatorul nu poate introduce alimentele, aragazul va termina programul automat.

Apăsați lung butonul de pornire pentru a opri aragazul.

8. SFATURI DE GĂTIT

Recomandări generale

- **Gătirea legumelor și a altor alimente la abur:** Turnați 500-600 ml de apă în vas. Așezați recipientul pentru gătit la abur în interiorul vasului. Măsurați și pregătiți ingredientele conform rețetei, apoi distribuiți-le uniform în recipientul pentru aburit.
- **Terciuri pe bază de lapte:** utilizați lapte pasteurizat cu conținut redus de grăsimi sau diluați laptele integral cu apă potabilă în proporție de 1:1. Ungeți vasul cu unt înainte de gătit. Respectați proporțiile din rețetă și ajustați cantitățile de ingrediente proporțional, dacă este necesar.
- **Alimente care fac spumă (de exemplu, paste, găluște):** unele alimente pot genera spumă în timpul gătirii. Pentru a preveni vărsarea spumei, nu închideți capacul timp de câteva minute după ce ați adăugat aceste alimente în apa clocotită.
- **Coacerea pâinii, a produselor de patiserie și a iaurtului:** Asigurați-vă că ingredientele inițiale nu umplu mai mult de jumătate din volumul vasului.
- **Dospit aluatul:** nu deschideți capacul în timpul etapelor de dospit aluatul pentru a menține calitatea produsului copt.
- **Prăjirea:** Puneți alimentele în ulei preîncălzit. Folosiți numai uleiuri vegetale rafinate pentru prăjire și gătiți cu capacul deschis. Fiți precauți, deoarece uleiul devine extrem de fierbinte. Folosiți mănuși de bucătărie și evitați să vă aplecați peste aparat pentru a preveni arsurile. Evitați reutilizarea aceluiași ulei pentru prăjire de mai multe ori.
- **Prăjire repetată:** Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a începe o altă sesiune de prăjire.

9. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Avertisment: Înainte de curățare, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priză și s-a răcit complet.

Instrucțiuni generale și recomandări

- **Curățarea inițială:** Înainte de prima utilizare și pentru a elimina mirosurile alimentare după gătit, porniți aparatul timp de 15 minute cu o jumătate de lămâie tăiată în programul Steam, umplând vasul cu 0,5 litri de apă.
- **Depozitarea alimentelor:** Nu depozitați apă sau alimente gătită în vas mai mult de 24 de ore. Transferați alimentele în frigider, dacă este necesar, și reîncălziți-le în aparat mai târziu, utilizând funcția de reîncălzire.
- **Important:** Nu scufundați niciodată corpul aparatului în apă și nu îl așezați sub jet de apă! Evitați utilizarea bureților abrazivi sau a agenților de curățare, precum și orice substanțe chimice agresive care nu sunt destinate suprafețelor care intră în contact cu alimentele.
- Curățați cu grijă componentele din cauciuc, deoarece deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea defectuoasă a aparatului.

Curățarea exteriorului aparatului

- Curățați corpul aparatului după cum este necesar cu o cârpă moale și umedă sau un burete. Puteți utiliza detergenți ușori. Pentru a preveni apariția petelor de apă, ștergeți suprafața după curățare.

Curățarea vasului

- Curățați vasul după fiecare utilizare. Îl puteți spăla manual cu un burete moale și detergent de vase sau în mașina de spălat vase, urmând instrucțiunile producătorului instrucțiunile producătorului mașinii de spălat vase.
- Pentru petele dificile, umpleți vasul cu apă caldă și lăsați-l să se înmoaie înainte de spălare.
- Uscați complet suprafața exterioară a bolului înainte de a-l pune la loc în aparat.
- Nu spălați vasul interior în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciodată perii dure sau bureți abrazivi pentru a curăța vasul interior, pentru a evita deteriorarea stratului ceramic.
- Scoateți vasul interior fierbinte folosind mănuși de bucătărie sau clește sau lăsați-l să se răcească înainte de a-l scoate.
- Înainte de gătit, asigurați-vă că vasul interior este în contact complet cu placa de încălzire, rotindu-l.

Notă: Utilizarea regulată poate provoca o ușoară decolorare a stratului antiaderent al vasului în timp. Acest lucru nu afectează performanța și nu este considerat un defect.

Curățarea supapei de abur

- Supapa de abur trebuie curățată după fiecare utilizare. Scoateți supapa de abur, dezamblați-o, spălați toate piesele cu apă, reasamblați-o și repuneți-o în aparat.

Îndepărtarea condensului

- După fiecare utilizare, golii colectorul de condens situat în partea dreaptă a corpului aparatului. Scoateți-l, golii-l, spălați-l și repuneți-l la loc. Orice condens în exces din jurul vasului poate fi îndepărtat cu un prosop.

Curățarea camerei de gătit

Atunci când este utilizat corect, riscul ca particule de lichid sau alimente să pătrundă în camera de gătit este minim. Cu toate acestea, dacă se produce contaminarea, curățați-o pentru a evita defecțiunile.

Important: Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priză și complet răcit înainte de a curăța camera de gătit.

1. Curățați pereții camerei de gătit, suprafața discului de încălzire și capacul termostatului central (situat în mijlocul discului de încălzire) cu un burete sau cârpă ușor umedă (nu udă). Dacă utilizați un agent de curățare, ștergeți bine orice reziduu pentru a evita mirosurile neplăcute la următoarea utilizare.
2. Îndepărtați cu atenție orice obiecte străine din apropierea termostatului cu o pensetă, evitând să apăsați pe capacul termostatului.
3. Pentru discul de încălzire, utilizați o burete mediu-moale sau o perie sintetică, dacă este necesar.

Notă: Utilizarea regulată poate duce la o ușoară decolorare a discului de încălzire. Acest lucru nu indică o defecțiune.

Depozitare și transport

- Înainte de a depozita aparatul, curățați și uscați bine toate părțile. Depozitați aparatul într-un loc uscat și ventilat, departe de surse de căldură și de lumina directă a soarelui.
- În timpul transportului și depozitării, evitați orice impact mecanic care ar putea deteriora aparatul sau ambalajul acestuia. Păstrați ambalajul uscat și departe de lichide.

10. DEPANARE

Problemă	Cauze	Soluție
Indicatorul luminos este stins	1. Alimentarea nu se activează	1: Verificați dacă aparatul de gătit orez este deconectat de la priză
	2. Întrerupere de curent	2: Așteptați
Placa de încălzire nu se încălzește	1: Butonul de control al alimentării este defect	Contactați centrul de service
	2: Siguranța este defectă	
	3: Placa de încălzire este defectă	
Orezul nu este suficient de fiert	1. Capacitatea de orez este incorectă	Capacitatea de orez și apă trebuie ajustată, trebuie limitată între maxim și minim.
	2. Proporția dintre apă și orez nu este adecvată	Reglați proporția dintre apă și orez
	3. Oala interioară este înclinată	Întoarceți vasul interior, verificați senzorul „plăcii de încălzire”
	4. Ceva între vasul interior și placa de încălzire	Curățați obiectele diverse
	5. Oala interioară deformată	Trimiteți-l la „Centrul de service” sau cumpărați unul nou.
	6. Placa de control a alimentării principale deteriorată	Trimiteți la „Centrul de service”
	7. Piesa principală de control al temperaturii este deteriorată	Trimiteți la Centrul de service
Orezul este prea fiert	1. Oala interioară deformată	Trimiteți la „Centrul de service” sau cumpărați unul nou.
	2. Placa principală de control al alimentării este deteriorată	1. Trimiteți la „Centrul de service pentru reparații
		2. Trimiteți la „Centrul de service pentru reparații”
	3. Piesa principală de control al temperaturii deteriorată	3. Întoarceți vasul interior, verificați senzorul de temperatură al „plăcii de încălzire”
	4. Oală interioară înclinată	
Vărsarea terciului	Capacitatea terciului este excesivă	Reglați capacitatea



1. ВАЖЛИВО:

- Завжди уважно читайте інструкцію з експлуатації перед використанням.
- Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.



2. Інструкції з техніки безпеки для користувача

GENERAL PRECAUTIONS

Загальні запобіжні заходи під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім тих, що описані в цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Завжди встановлюйте прилад на плоскій рівній поверхні.
- Цей виріб призначений для внутрішнього, непромислового, некомерційного та виключно побутового використання. Не використовуйте його на вулиці або для будь-яких інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження може спричинити проблеми в роботі приладу та завдати шкоди користувачеві.
- Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неправильного використання або неналежного поводження.
- Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі в мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Пильний нагляд необхідний, коли будь-яким приладом користуються діти або перебувають поруч з ним.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте його від електромережі та дайте йому охолонути.
- Прилад не від'єднаний від джерела живлення повністю, навіть після того, як він був вимкнений. Щоб повністю від'єднати його, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як
 - На кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - Фермерські будинки та клієнти в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - У готелях типу «ліжко та сніданок»;
 - Громадське харчування та подібні нероздільні сфери застосування.
- Уникайте потрапляння рідини на роз'єм



Обмеження щодо використання, щоб уникнути травм

- Не розміщуйте та не використовуйте цей прилад поблизу джерел води.
- Не розміщуйте і не використовуйте прилад і його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, плитах) або поблизу них, а також поблизу відкритого полум'я.
- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте подалі від гарячих предметів і полум'я. Не намотуйте шнур навколо приладу і не згинайте його.
- Не занурюйте корпус, що містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду та не промивайте його під краном.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Якщо ви хочете від'єднати вилку від розетки, будь ласка, робіть це за саму вилку, а не тягніть за кабель або сам прилад.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж вставляти або витягувати вилку з розетки.
- Не користуйтеся приладом мокрими руками, на вологій підлозі або в умовах підвищеної вологості - існує ризик ураження електричним струмом.
- Під час використання приладу слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не зачепився і не був передавлений.
- Не допускайте намокання блоку двигуна, шнура або вилки, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

- Будьте обережні у поводженні з електроприладами, оскільки поверхня нагрівального елементу після використання має залишкове тепло. Будь-яке неправильне використання може призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.
- Ніколи не занурюйте прилад або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину. У разі падіння приладу у воду негайно відключіть його від електромережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту перед повторним використанням.
- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікання.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура, щоб уникнути небезпеки, його заміна повинна виконуватися тільки виробником, його сервісним агентом або особами, які мають відповідну кваліфікацію.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.



Обмеження щодо використання приладу дітьми та людьми похилого віку

- Прилад не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не проінструктовані.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти повинні перебувати під наглядом, щоб переконатися, що вони не граються з приладом.
- Чистення та обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.
- Приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або пройшли інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Дітям заборонено гратися з приладом.



Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання приладу

- При скиданні тиску тримайте руки та обличчя подалі від ручки ВЕНТИЛЯЦІЇ. Завжди використовуйте в добре провітрюваному приміщенні. НЕ накривайте нічим напірний клапан.
- Під час роботи мультиварки ніколи не знімайте кришку. Після завершення готування знімайте кришку з особливою обережністю, оскільки пара, що виділяється, може спричинити серйозні опіки. Завжди слідкуйте за тим, щоб пара повністю вийшла з приладу. Дайте приладу охолонути і завжди використовуйте кухонні рукавиці під час розбирання або зняття аксесуарів.
- НЕ використовуйте цю мультиварку без встановленої знімної каstrулі.
- Не намагайтеся переміщати їжу, коли мультиварка увімкнена в мережу.
- Не заповнюйте мультиварку їжею більш ніж на 1/3 або рідиною більш ніж на 2/3. Не заповнюйте чашу більш ніж на 1/2, якщо готуєте продукти, які розширюються під час приготування.
- При приготуванні продуктів під тиском необхідно використовувати щонайменше 1 склянку (8 унцій / 230 мл) рідини / води.
- Такі продукти, як яблучний соус, журавлина, перлова крупа, вівсянка або інші крупи, колотий горох, локшина або макарони, ревінь, не слід готувати під тиском. Вони можуть сплинуватися, пінитися або розбризкуватися і можуть заблокувати поплавковий клапан. Використовуйте для цих продуктів іншу функцію приготування.
- При появі диму негайно вимкніть мультиварку і витягніть вилку з розетки.
- НЕ використовуйте цей пристрій для консервування.
- Мультиварка повинна бути відключена від електромережі:
 - А. Після кожного використання.
 - В. Якщо вона здається несправною.
 - С. Перед чистенням або технічним обслуговуванням.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.
- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час роботи.
- Температура доступних поверхонь може бути високою під час роботи приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не торкайтеся гарячих поверхонь.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Це обладнання слід використовувати з ОБЕРЕЖНІСТЮ, оскільки цей електроприлад містить функцію нагрівання. Поверхня цього приладу також відрізняється від інших функціональних поверхонь, які можуть виробляти високу температуру. Оскільки температура по-різному сприймається різними людьми. До приладу можна торкатися лише за призначені для цього ручки та поверхні, використовуючи теплозахисні засоби, такі як рукавички або подібний одяг. В іншому випадку, перш ніж торкатися гарячих поверхонь, дайте їм охолонути протягом достатнього часу.

- Регулярно перевіряйте канали в регуляторах тиску, що забезпечують вихід пари, щоб переконаватися, що вони не заблоковані.
- Прилад не можна занурювати в воду для чищення; у разі необхідності ретельного очищення водою слід від'єднати штепсельну вилку.
- Перед наступним використанням прилад необхідно добре просушити.
- Переконайтеся, що нагрівальний елемент, температурний датчик і каstrуля чисті та просушені, перш ніж вставляти вилку в розетку.
- Не ставте важкі предмети на клапан обмеження тиску.
- Після закінчення приготування обов'язково вимкніть прилад, перш ніж відкривати кришку.
- Не використовуйте металеві ложки або розпалювачі для виймання їжі або чищення каstrулі, щоб уникнути подрапин антипригарного покриття. Рекомендується використовувати дерев'яні або силіконові ложки.
- Час зберігання в теплі не повинен перевищувати 6 годин, щоб не вплинути на ефект приготування.
- Переконайтеся, що ви тримаєте мультиварку за ручку, якщо вам потрібно перемістити її з одного місця на інше.
- Не відкривайте кришку силою, якщо плаваючий клапан впав.
- Зовнішній корпус і нержавіюча сталь гарячі після приготування, переконайтеся, що ви не торкаєтеся до них, щоб уникнути будь-яких опіків.
- Не ставте внутрішню каstrулю безпосередньо на кухонну плиту, використовуйте її лише з мультиваркою.
- Не піддавайте каstrулю впливу високих температур і ставте її безпосередньо на кухонну варильну поверхню.
- Не торкайтеся і не тримайте мультиварку, оскільки її зовнішня поверхня гаряча. Не пересувайте її під час роботи.
- Щоб уникнути перевантаження електромережі під час використання цього приладу, не вмикайте в ту саму електромережу інші прилади великої потужності.
- До цього виробу додається короткий шнур живлення. Подовжувач не рекомендується використовувати з цим виробом, але якщо він необхідний, його слід використовувати:
- Зазначений електричний номінал шнура повинен бути щонайменше таким самим, як і у цього виробу.
- Розташуйте подовжувач так, щоб він не звисав у місцях, де про нього можна спіткнутися або ненавмисно потягнути за нього.
- Якщо пристрій накрити легкозаймистими матеріалами, такими як штори, одяг тощо, може статися пожежа. Не накривайте пристрій.
- Підключіть шнур живлення до пристрою, а потім підключіть його до розетки.
- Використовуйте тільки шнур живлення, що входить до комплекту.
- Кабель живлення та вилку завжди тримайте в чистоті та сухості.

ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Будь ласка, зверніться до розділу «Чистка та обслуговування» для отримання детальної інформації про те, як чистити поверхні, які контактують з продуктами харчування.

3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	Частота	Потужність	Ємність
220-240 В	50-60 Гц	900Вт	5 л

Цей виріб відповідає регламенту ЄС 2023/826 згідно з директивою 2009/125/ЄС про вимоги до екодизайну.

Енергоспоживання у вимкненому режимі: 0.0

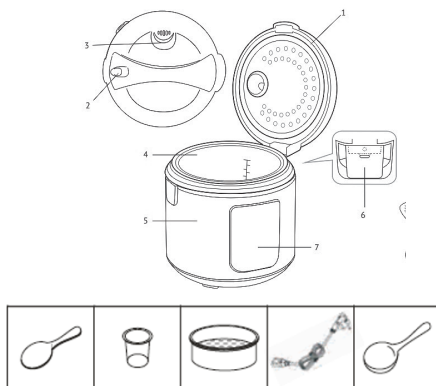
Енергоспоживання в режимі очікування: 0.5W

Час, через який виріб переходить у режим вимкнення: 0 хв

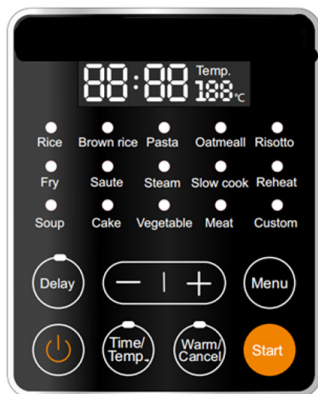
Акcesуари : Чаша з керамічним покриттям на 5 л, контейнер для пари, мірний стакан, ложка, ополоник, шнур живлення.

4. ОПИС ДЕТАЛЕЙ

1. Кришка
2. Кнопка відкривання кришки
3. Знімний паровий клапан
4. Чаша з керамічним покриттям
5. Корпус
6. Збірник конденсату
7. Панель управління
8. Контейнер для приготування на пару
9. Мірний стакан
10. Ківш
11. Ложка
12. Шнур живлення



5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- 1. Цифровий дисплей:** Прилад оснащений цифровим дисплеєм, який показує час, що залишився, та температуру приготування. Крім того, за допомогою цифрового дисплея можна встановити час відкладеного старту приготування. За звичайних умов дисплей показує лише стандартний час та температуру вибраної функції меню. Коли вибрано програму приготування, дисплей показує стандартну температуру та час приготування. Під час роботи час приготування відраховується у зворотному порядку, щоб показати час, що залишився. Якщо активована функція відкладеного старту, дисплей показує час, що залишився, і відраховує його у зворотному порядку, поки цикл приготування не почнеться автоматично.
- 2. Функції меню:** Цей прилад має 15 попередньо встановлених функцій меню, призначених для зручного та оптимізованого приготування різних страв. Ці функції включають рис, коричневий рис, макарони, вівсянку, ризотто, смаження, тушкування, приготування на пару, повільне приготування, розігрівання, суп, тісто, овочі, м'ясо та індивідуальне меню приготування. Кожна попередньо встановлена функція автоматично регулює температуру та час приготування за замовчуванням відповідно до обраного типу продукту. Користувачі можуть змінювати налаштування температури та часу відповідно до особистих уподобань.

- 3. Функція відкладеного приготування:** Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати бажану програму приготування. На дисплеї з'явиться стандартний час приготування для вибраної програми.
- Натисніть кнопку «Delay» (Відкласти). Індикатор відкладення загориться, а на дисплеї почне блимати час відкладення за замовчуванням «00:00».
- Натисніть кнопку «-», щоб зменшити, і кнопку «+», щоб збільшити час у хвилинах і годинах.
- Натисніть кнопку «Start» протягом 2 секунд, щоб підтвердити налаштування відкладеного приготування. Відлік часу відкладення почнеться в хвилинах. Коли відлік досягне «00:00», прилад автоматично почне приготування.

Примітка: Час затримки — це час до початку приготування.

Наприклад, якщо поточний час 14:00, а ви хочете, щоб приготування почалося о 17:00, встановіть час затримки 03:00.

Діапазон часу відстрочки становить від 00:00 до 24:00.

Крок регулювання часу становить 1 годину для годин і 5 хвилин для хвилин.

4. Кнопки «-» і «+»:

Кнопки «-» і «+» використовуються для регулювання таких параметрів, як час приготування, температура та час затримки початку приготування.

- Натисніть кнопку «-», щоб зменшити вибране значення.
 - Натисніть кнопку «+», щоб збільшити вибране значення.
- Коли налаштування вибрано і блимає на дисплеї, використовуйте ці кнопки для бажаного регулювання. Натисніть і утримуйте будь-яку кнопку, щоб швидше змінити значення.

Регулювання часу приготування

1. Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати бажану програму приготування. На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
2. Натисніть кнопку «Час/Температура» один раз. На дисплеї почне блимати час приготування за замовчуванням. Натисніть кнопку «-» або «+», щоб зменшити або збільшити час приготування за необхідності.
3. Натисніть кнопку «Start» протягом 2 секунд, щоб підтвердити налаштування та розпочати процес приготування.

Регулювання температури приготування

1. Натисніть кнопку Menu, щоб вибрати бажану програму приготування. На дисплеї з'явиться температура приготування за замовчуванням разом із часом приготування за замовчуванням.
2. Двічі натисніть кнопку «Time/Temp.». Температура приготування за замовчуванням почне блимати. Натисніть кнопку «-», щоб зменшити температуру, або кнопку «+», щоб збільшити температуру.
3. Натисніть кнопку «Start» протягом 2 секунд, щоб підтвердити налаштування та розпочати процес приготування.

5. Функція кнопки «Time/Temp.»

Кнопка «Time/Temp.» використовується для вибору та регулювання часу або температури приготування.

- Натисніть кнопку «Time/Temp.» один раз, щоб налаштувати час приготування. На дисплеї буде мигати стандартний час приготування, який можна налаштувати за допомогою кнопок «-» і «+».
 - Натисніть кнопку «Time/Temp.» двічі, щоб налаштувати стандартну температуру приготування. Температура почне блимати на дисплеї, що дозволить налаштувати її за допомогою кнопок «-» і «+».
- Після внесення бажаних налаштувань натисніть кнопку «Start» (Пуск), щоб підтвердити налаштування.

6. Функція кнопки «Warm / Cancel» (Підігрів / Скасування)

Кнопка «Warm / Cancel» (Підігрів/Скасування) має два призначення:

1. Функція підігріву:

- Натисніть кнопку «Warm» (Підігрів), щоб активувати режим підігріву після приготування.
- Прилад підтримуватиме задану температуру, щоб зберегти їжу теплою, доки ви не будете готові її подавати.
- Індикатор покаже, що функція підігріву активна.

2. Функція скасування:

- Натисніть і утримуйте кнопку «Скасувати», щоб зупинити поточну операцію або програму приготування.
- Це переведе прилад у режим очікування, що дозволить вам вибрати нову програму або налаштувати параметри.
- За допомогою цієї кнопки можна скасувати функцію підігріву.

7. Функція кнопки «Меню»

Кнопка «Меню» використовується для вибору бажаної програми приготування з 15 попередньо встановлених функцій приладу.

- Натискайте кнопку «Меню» кілька разів, щоб переглянути доступні програми. Вибрана програма з'явиться на дисплеї разом із стандартним часом приготування та температурою.
- Після відображення бажаної програми ви можете налаштувати час приготування або температуру за допомогою кнопки «Час/Температура» та кнопок «-» / «+», або встановити відстрочку запуску, якщо це необхідно.

8. Кнопка живлення:

- Кнопка «Power» використовується для ввімкнення або вимкнення приладу.
- Натисніть кнопку «Power» один раз, щоб увімкнути прилад. Дисплей засвітиться, показуючи екран очікування з «- -».
- Натисніть кнопку «Power» ще раз, щоб вимкнути прилад. Усі поточні операції будуть зупинені, а дисплей вимкнеться.

9. Кнопка «Start»: Функція кнопки «Start»

Кнопка «Start» використовується для запуску вибраної програми приготування або підтвердження налаштувань.

- Після вибору програми приготування та налаштування часу приготування, температури або відкладеного старту натисніть кнопку «Пуск», щоб розпочати роботу.
- Для функції відкладеного старту натискання кнопки «Start» протягом 2 секунд підтверджує час відстрочки, і прилад автоматично почне приготування, коли відлік досягне нуля.

6. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Меню	Стандартний час приготування	Час приготування Діапазон/ Крок	Стандартне приготування Температура	Діапазон температури приготування / Крок	Діапазон таймера затримки
Рис	55 хв	00:05. ~03:00/ 5 хв.	100 °C	60°C~160°C/ 5 °C	00:05~24:00
Коричневий рис	60 хв	00:05. ~03:00/ 5 хв.	125 °C	60 °C~160 °C/ 5 °C	00:05~24:00
Макарони	8 хв	00:05. ~01:00/ 1 хв.	100 °C	N/A	N/A
Вівсянка	20 хв	00:05. ~03:00/ 5 хв.	95 °C	90 °C~105 °C/ 5 °C	00:05~24:00
Різотто	60 хв	00:05. ~03:00/ 5 хв.	105 °C	60 °C~160 °C/ 5 °C	00:05~24:00
Смаження	25 хв	00:05. ~01:00/ 1 хв.	160 °C	90 °C~160 °C/ 5 °C	N/A
Обсмажування	20 хв	00:05. ~01:00/ 5 хв.	160 °C	90 °C~160 °C/ 5 °C	N/A
Пара	30 хв	00:05. ~03:00/ 5 хв.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Повільне приготування	120 хв	00:05. ~12:00 / 5 хв.	100°C	40 °C~110 °C/ 5 °C	00:05~24:00
Повторний нагрів	25 хв	00:05. ~03:00/ 5 хв.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Суп	60 хв	00:05. ~03:00/ 5 хв.	100 °C	40 °C~120 °C/ 5 °C	00:05~24:00
Торт	60 хв	00:05. ~03:00/ 5 хв.	140 °C	40 °C~160 °C/ 5 °C	00:05~24:00
Овочі	30 хв	00:05. ~03:00/ 5 хв.	100°C	40 °C~110 °C/ 5 °C	00:05~24:00
М'ясо	50 хв	00:05. ~03:00/ 5 хв.	110 °C	40 °C~110 °C/ 5 °C	00:05~24:00
Налаштування	30 хв	00:05. ~12:00 / 1 хв.	100 °C	90 °C~160 °C/ 5 °C	00:05~24:00

ПРИМІТКА: Функція відкладеного старту доступна у всіх функціях меню, крім функцій «Смаження», «Макарони» та «Соте». Максимальний час відкладеного старту становить 24 години. Функція підтримання температури доступна у всіх функціях меню, крім «Йогурт», «Макарони» та «Експрес-приготування». Максимальний час підтримання температури становить 12 годин для всіх функцій меню.

7. ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Обережно дістаньте прилад та його компоненти з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.
2. Якщо прилад зберігався або транспортувався при низьких температурах, перед використанням залиште його при кімнатній температурі принаймні на дві години.
3. Протріть корпус приладу вологою ганчіркою, а чашу вимийте теплою мильною водою, потім ретельно висушіть.
4. При першому використанні може відчуватися легкий запах, що є нормальним явищем і не свідчить про несправність. У цьому випадку ретельно очистіть прилад.
5. Поставте прилад на рівну, стійку і суху поверхню, щоб пар, що виходить з-під кришки, не пошкодив шпалери, електронні пристрої або матеріали, чутливі до тепла і вологи.
6. Перед використанням переконайтеся, що прилад і чаша не мають видимих пошкоджень, відколів або інших дефектів. Переконайтеся, що між чашею і нагрівальним елементом немає сторонніх предметів.
7. Попередження: Не використовуйте прилад без чаші або з порожньою чашею, оскільки це може призвести до критичного перегріву або пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням додайте в чашу невелику кількість рослинної олії.
8. Підключайте прилад тільки до заземлених розеток; використання незаземлених розеток може призвести до ураження електричним струмом.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ:

- Зовнішня поверхня внутрішньої каструлі повинна бути чистою, особливо дно, переконайтеся, що між внутрішньою каструлею та нагрівальною пластиною немає нічого.
- Встановіть внутрішню каструлю в корпус.
- Повертаючи внутрішню каструлю, переконайтеся, що дно внутрішньої каструлі, нагрівальна пластина та датчики мають хороший контакт.
- Закрийте верхню кришку.
- Підключіть електроживлення
- Не підключайте електроживлення, якщо ви не виконали вищезазначені кроки.

1. СТАНДАРТНА РОБОТА

Натисніть кнопку «Меню», поки на дисплеї не замиготить індикатор потрібної програми, а потім натисніть кнопку «Пуск» і утримуйте її протягом 2 секунд, щоб розпочати приготування. На дисплеї з'явиться стандартний час приготування та температура. Почнетесь відлік часу. Після закінчення приготування кухонна плита видасть звуковий сигнал, і прилад автоматично перейде в режим підтримання температури, а на дисплеї з'явиться і буде розрахований час підтримання температури. Індикатор підтримання температури на кнопці залишиться увімкненим.

Якщо ви вибрали програму, не натиснувши кнопку «Start» для підтвердження, плита перейде в режим очікування через 10 секунд.

2. РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ТА ТЕМПЕРАТУРИ

- 1) Натисніть кнопку меню, щоб вибрати потрібну програму. На дисплеї відображається стандартний час приготування та температура.
- 2) Натисніть кнопку «Час/Температура», і на дисплеї почне блимати стандартний час приготування. Натисніть кнопки «-» і «+», щоб налаштувати час приготування.
- 3) Таким же чином можна налаштувати температуру.
- 4) Щоб налаштувати температуру, двічі натисніть кнопку «Час/Темп.», і температура приготування за замовчуванням почне блимати. Натисніть кнопку «-», щоб зменшити, і «+»,

щоб збільшити температуру приготування.

- 5) Нарешті, натисніть кнопку «Start» протягом 2 секунд, щоб підтвердити та розпочати процес приготування.

3. ТРИ РЕЖИМИ ПОПЕРЕДНЬОГО НАЛАШТУВАННЯ

Натисніть кнопку меню, щоб вибрати потрібну програму. Ви можете натиснути кнопку «Час/Температура», щоб налаштувати час приготування; натисніть кнопку «Час/Температура» двічі, щоб налаштувати температуру приготування, і натисніть «Таймер затримки», щоб одночасно встановити час затримки запуску. Таким чином ви можете встановити час приготування, температуру та час затримки в різній послідовності.

4. ЯК НАЛАШТУВАТИ ЧАС І ТЕМПЕРАТУРУ ПРИГОТУВАННЯ, КОЛИ ПЛИТА ПРАЦЮЄ.

Коли плита працює, світиться відповідна програма. На дисплеї відображається час приготування, який відраховується у зворотному порядку. Щоб налаштувати час і температуру, натисніть кнопку «Time/Temp.», на дисплеї почне блимати стандартний час приготування. Натисніть кнопки «-» і «+», щоб налаштувати час приготування, крок становить 1 годину і 1 хвилину. Натисніть кнопку «Time/Temp.» двічі, і температура приготування за замовчуванням почне блимати. Натисніть кнопки «-» і «+», щоб налаштувати температуру приготування. Налаштування підтвердиться автоматично через 3 секунди.

5. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ:

Після закінчення приготування всі програми, крім йогурту, автоматично переходять у режим підтримання температури. Щоб скасувати режим підтримання температури, натисніть кнопку «Cancel», і прилад вийде з режиму підтримання температури.

Натисніть кнопку «Start», щоб автоматично увімкнути або вимкнути функцію автоматичного підігріву.

Температура підтримання тепла становить 60°C.

Коли прилад перебуває в режимі очікування, на дисплеї відображається «----». Натисніть кнопку «Скасувати/Підігрів» протягом 2 секунд, і прилад перейде в режим підігріву. Час підігріву становить 24 години.

6. СКАСУВАННЯ:

Натисніть кнопку «Скасувати» протягом 2 секунд, щоб скасувати будь-яку неправильну операцію, і MULTI CHEF перейде в режим очікування.

ПРИМІТКА: Якщо ви не покладете їжу в кухонну плиту протягом 5 хвилин, кожні 30 секунд звуковий сигнал нагадуватиме про це 5 разів, і якщо користувач не зможе покласти їжу, кухонна плита автоматично завершить програму.

Натисніть і утримуйте кнопку живлення, щоб вимкнути мультиварку.

8. ПОРАДИ З ГОТУВАННЯ

Загальні рекомендації

- **Приготування овочів та інших продуктів на пару:** налийте 500–600 мл води в чашу. Помістіть контейнер для приготування на пару всередину чаші. Відміряйте та підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, а потім рівномірно розподіліть їх у контейнері для приготування на пару.
- **Каші на молочній основі:** використовуйте знежирене пастеризоване молоко або розбавте незбиране молоко питною водою у співвідношенні 1:1. Перед приготуванням змастіть чашу вершковим маслом приготування. Дотримуйтеся пропорцій відповідно до рецепта і, якщо потрібно, пропорційно відрегулюйте кількість інгредієнтів.
- **Піністи продукти (наприклад, макарони, галушки):** деякі продукти можуть утворювати піну під час приготування. Щоб піна не виливалася, не закривайте кришку протягом декількох хвилин після додавання цих продуктів до киплячої води.
- **Випікання хліба, випічки та йогурту:** Переконайтеся, що початкові інгредієнти не заповнюють більше половини об'єму чаші.
- **Вистоювання тіста:** не відкривайте кришку під час вистоювання тіста, щоб зберегти якість випічки.
- **Смаження:** кладіть продукти в попередньо розігріту олію. Для смаження використовуйте тільки рафіновані рослинні олії і готуйте з відкритою кришкою. Будьте обережні, оскільки олія стає дуже гарячою. Використовуйте кухонні рукавички і не нахилийтеся над приладом, щоб уникнути опіків. Не використовуйте одну і ту ж олію для смаження кілька разів.
- **Повторне смаження:** дайте приладу повністю охолонути, перш ніж починати нове смаження.

9. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Попередження: Перед чищенням переконайтеся, що прилад відключений від мережі та повністю охолов.

Загальні вказівки та рекомендації

- **Первинне очищення:** перед першим використанням та для усунення запахів їжі після приготування, запустіть прилад на 15 хвилин з половиною нарізаного лимона в програмі «Парова обробка», наповнивши чашу 0,5 літрами води.
- **Зберігання їжі:** не зберігайте воду або приготовану їжу в чаші більше 24 годин. При необхідності перенесіть їжу в холодильник і пізніше розігрійте в приладі пізніше, використовуючи функцію розігріву.
Важливо: Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду і не ставте його під струмінь води! Уникайте використання абразивних губок або миючих засобів, а також як і будь-яких хімічно агресивних речовин, не призначених для поверхонь, що контактують з їжею.
- Будьте обережні під час чищення гумових деталей, оскільки пошкодження або деформація можуть призвести до несправності приладу.

Очищення зовнішньої поверхні приладу

- При необхідності очищайте корпус приладу м'якою вологою ганчіркою або губкою. Можна використовувати м'які миючі засоби. Щоб запобігти появі плям від води, після очищення витріть поверхню насухо після очищення.

Очищення чаші

- Чистіть чашу після кожного використання. Ви можете мити її вручну м'якою губкою та миючим засобом для посуду або в посудомийній машині, дотримуючись інструкцій виробника посудомийної машини інструкціями виробника.
- Для видалення стійких плям наповніть чашу теплою водою і дайте їй просохнути перед миттям.
- Перед тим, як поставити чашу назад у прилад, повністю висушіть її зовнішню поверхню.
- Не мийте внутрішню чашу в посудомийній машині.
- Ніколи не використовуйте жорсткі щітки та скраби для чищення внутрішньої чаші, щоб уникнути пошкодження керамічного покриття.
- Виймайте гарячу внутрішню чашу за допомогою кухонних рукавичок або затискача або дайте їй охолонути перед тим, як витягувати.

- Перед приготуванням переконайтеся, що внутрішня чаша повністю контактує з нагрівальною пластиною, обертаючи її.

Примітка: Регулярне використання може з часом призвести до незначного знебарвлення антипригарного покриття чаші. Це не впливає на її роботу і не вважається дефектом.

Очищення парового клапана

- Паровий клапан слід чистити після кожного використання. Зніміть паровий клапан, розберіть його, вимийте всі деталі водою, зберіть і встановіть на місце на місце.

Видалення конденсату

- Після кожного використання спорожніть конденсатозбірник, розташований у правій частині корпусу приладу. Зніміть, спорожніть, промийте та встановіть його на місце. надлишковий конденсат навколо чаші можна видалити рушником.

Очищення камери приготування

При правильному використанні ризик потрапляння рідини або частинок їжі в камеру приготування мінімальний. Однак, якщо забруднення все-таки сталося, очистіть її, щоб уникнути несправностей.

Важливо: Перед чищенням камери приготування переконайтеся, що прилад відключений від мережі та повністю охолонув.

1. Очистіть стінки камери приготування, поверхню нагрівального диска та центральну кришку термостата (розташовану в середині нагрівального диска) за допомогою злегка вологою (не мокрою) губкою або тканиною. Якщо використовується миючий засіб, ретельно витріть залишки, щоб уникнути неприємного запаху під час наступного використання.
2. Обережно видаліть сторонні предмети поблизу термостата пінцетом, не натискаючи на кришку термостата.
3. Для нагрівального диска використовуйте середньо-м'яку губку або синтетичну щітку, якщо це необхідно.

Примітка: Регулярне використання може призвести до незначного знебарвлення нагрівального диска. Це не свідчить про несправність.

Зберігання та транспортування

- Перед зберіганням приладу очистіть і ретельно висушіть всі деталі. Зберігайте прилад у сухому, провітрюваному місці, подалі від джерел тепла та прямих сонячних променів.
- Під час транспортування та зберігання уникайте механічних ударів, які можуть пошкодити прилад або його упаковку. Зберігайте упаковку в сухому місці, подалі від рідин.

10. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причини	Рішення
Індикатор не світиться	1. Живлення не вмикається	1: Перевірте, чи рисоварка відключена від мережі
	2. Відключення електроенергії	2: Зачекайте
Нагрівальна пластина не нагрівається	1: Пошкоджена кнопка регулювання потужності	Зверніться до сервісного центру
	2: Пошкоджений запобіжник	
	3: Пошкоджена нагрівальна пластина	
Рис недоварений	1. Неправильна кількість рису	Необхідно відрегулювати кількість рису та води, яка повинна бути в межах від мінімальної до максимальної.
	2. Невідповідне співвідношення води та рису	Відрегулюйте пропорцію води та рису
	3. Внутрішня каструля перекошена	Поверніть внутрішню каструлю, перевірте датчик «нагрівальної пластини»
	4. Щось між внутрішньою каструлюю та нагрівальною пластиною	Приберіть дрібні предмети
	5. Внутрішня каструля деформована	Надішліть до «Сервісного центру» або купіть новий.
	6. Пошкоджена плата управління основним живленням	Надішліть до «Сервісного центру»
	7. Пошкоджена основна частина регулятора температури	Відправте до сервісного центру
Рис переварився	1. Внутрішня каструля деформована	Надіслати до «Сервісного центру» або придбати новий.
	2. Пошкоджена основна плата управління живленням	1. Надішліть до «Сервісного центру».
		2. Надіслати до «Сервісного центру»
	3. Пошкоджена основна частина регулятора температури	3. Перевернути внутрішню каструлю, перевірити датчик « » «нагрівальної пластини»
	4. Внутрішня каструля похилена	
Перелив каші	Надмірна ємність каші	Відрегулюйте об'єм



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

1. Πάντα να διαβάζετε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη χρήση.
- Αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να μεταφορτωθεί από την ιστοσελίδα μας www.sogo.es
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.



2. Инструкция з техніки безпеки для користувача

Οδηγίες ασφαλείας
για τον χρήστη

Γενικές προφυλάξεις κατά τη χρήση ηλεκτρικού εξοπλισμού

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από αυτούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη και ομαλή επιφάνεια.
- Το προϊόν αυτό προορίζεται για εσωτερική, μη βιομηχανική, μη εμπορική και αποκλειστικά οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους ή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό. Η κακή χρήση ή ο ακατάλληλος χειρισμός μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη συσκευή και να τραυματίσει τον χρήστη.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τους προβλεπόμενους σκοπούς. Δεν αναλαμβάνεται καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση ή λανθασμένο χειρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι ενεργοποιημένη.
- Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
- Πριν καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε τη συσκευή σας, αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.
- Η συσκευή δεν αποσυνδέεται πλήρως από την πηγή τροφοδοσίας, ακόμη και μετά την απενεργοποίησή της. Για να την αποσυνδέσετε πλήρως, αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- Οι συσκευές δεν προορίζονται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα.
 - Αγροτικές και από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα τύπου κατοικίας.
 - Περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast
 - Εστιατόρια και παρόμοιες μη λιανικές εφαρμογές.
- Αποφύγετε τη διαρροή στο σύνδεσμο



Περιορισμοί στη χρήση για την αποφυγή τραυματισμών

- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε πηγές νερού.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της πάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες (π.χ. εστίες κουζίνας) ή ανοιχτές φλόγες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από αιχμηρές άκρες και κρατήστε το μακριά από καυτά αντικείμενα και φλόγες. Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από τη συσκευή και μην το λυγίζετε.
- Μην βυθίζετε το περίβλημα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και θερμοαντικαταστάτες, σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό ατόμων.
- Όταν θέλετε να αφαιρέσετε το βύσμα από την πρίζα, κάντε το από το ίδιο το βύσμα και όχι τραβώντας το καλώδιο ή τη συσκευή.
- Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά πριν συνδέσετε ή αποσυνδέσετε το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια, σε υγρά δάπεδα ή όταν η ατμόσφαιρα είναι υγρή, καθώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Κατά τη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει πιαστεί ή συμπιεστεί.
- Μην αφήνετε τον κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό ηλεκτρικών συσκευών, καθώς η επιφάνεια του θερμοαντικαταστάτη στοιχείου παραμένει ζεστή μετά τη χρήση. Οποιαδήποτε κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει

τραυματισμό στον χρήστη και να καταστρέψει τη συσκευή.

- Μην αγγίζετε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής, καθώς μπορεί να γίνει πολύ ζεστή κατά τη λειτουργία. Αντ' αυτού, χρησιμοποιήστε τη λαβή ή γάντια.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή το βύσμα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο νερό, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος και μεταφέρετέ την σε εξουσιοδοτημένο σέρβις για επισκευή πριν την επαναχρησιμοποίησετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει στο πάτωμα, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν έχει διαρροή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το βύσμα είναι κατεστραμμένα. Σε περίπτωση που το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.
- Σε περίπτωση δυσλειτουργίας της συσκευής ή εάν έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά, επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.



Περιορισμοί στη χρήση όταν χρησιμοποιείται από παιδιά και ηλικιωμένους

- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην επιτρέπεται στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.



Οδηγίες που πρέπει να ακολουθείτε κατά τη χρήση της συσκευής

- Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από το κουμπί VENT (Εξαερισμός) όταν απελευθερώνετε την πίεση. Χρησιμοποιείτε πάντα σε καλά αεριζόμενο χώρο. ΜΗΝ καλύπτετε τη βαλβίδα πίεσης με οτιδήποτε.
 - Ενώ η πολυκουζινάκι είναι σε λειτουργία, μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί μετά το μαγείρεμα κατά την αφαίρεση του καπακιού, καθώς μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα από τον ατμό που απελευθερώνεται. Βεβαιωθείτε πάντα ότι ο ατμός έχει απελευθερωθεί πλήρως. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου κατά την αποσυναρμολόγηση ή την αφαίρεση των εξαρτημάτων.
 - ΜΗΝ χρησιμοποιείτε αυτό το πολυμάγειρο χωρίς να έχετε τοποθετήσει το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος.
 - Μην επιχειρήσετε να απομακρύνετε τα τρόφιμα ενώ η πολυκουζινάκι είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
 - Μην γεμίζετε τη πολυκουζινάκι περισσότερο από το 1/3 της χωρητικότητάς της με τρόφιμα ή το 2/3 της χωρητικότητάς της με υγρά. Μην γεμίζετε περισσότερο από το 1/2 της χωρητικότητάς της, όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που διογκώνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
 - Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα υπό πίεση, πρέπει να χρησιμοποιείτε τουλάχιστον 1 φλιτζάνι (8 oz / 230 ml) υγρό / νερό.
 - Τρόφιμα όπως σάλτσα μήλου, κράνμπερι, κριθαράκι, πλιγούρι βρώμης ή άλλα δημητριακά, μπιζέλια, ζυμαρικά ή μακαρόνια ή ραβένι δεν πρέπει να μαγειρεύονται υπό πίεση. Μπορεί να δημιουργήσουν αφρό, να σπινθήξουν ή να εκτοξευθούν και να φράξουν την πλωτή βαλβίδα. Χρησιμοποιήστε διαφορετική λειτουργία μαγειρέματος για αυτά τα τρόφιμα.
 - Εάν παρατηρήσετε καπνό, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή Multi Cooker και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
 - ΜΗΝ χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για κονσερβοποίηση.
 - Η πολυκουζινάκι πρέπει να αποσυνδέεται:
- A. Μετά από κάθε χρήση.
B. Εάν φαίνεται να είναι ελαττωματική.
Γ. Πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Μην αγγίζετε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής, καθώς μπορεί να γίνει πολύ ζεστή κατά τη

λειτουργία. Αντ' αυτού, χρησιμοποιήστε τη λαβή ή γάντια.

- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό μέρος της συσκευής κατά τη χρήση.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να χρησιμοποιείται με ΠΡΟΣΟΧΗ, καθώς αυτή η ηλεκτρική συσκευή διαθέτει λειτουργία θέρμανσης. Η επιφάνεια αυτής της συσκευής είναι επίσης διαφορετική από άλλες λειτουργικές επιφάνειες που μπορούν να παράγουν υψηλές θερμοκρασίες. Δεδομένου ότι οι θερμοκρασίες αντιλαμβάνονται διαφορετικά από διαφορετικά άτομα. Ο εξοπλισμός πρέπει να αγγίζεται μόνο στις προβλεπόμενες λαβές και επιφάνειες πρόσφυσης με τη βοήθεια θερμοπροστατευτικών μέσων, όπως γάντια ή παρόμοια είδη ρουχισμού. Διαφορετικά, αφήστε τον να κρυώσει για αρκετό χρόνο πριν αγγίξετε τις καυτές επιφάνειες.

- Οι αγωγοί στους ρυθμιστές πίεσης που επιτρέπουν την διαφυγή ατμού πρέπει να ελέγχονται τακτικά για να βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένοι.
- Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται για καθαρισμό. Ο σύνδεσμος πρέπει να αφαιρείται σε περίπτωση που χρειάζεται να καθαριστεί καλά με νερό.
- Η συσκευή πρέπει να στεγνώσει καλά πριν από την εκ νέου χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο, ο αισθητήρας θερμοκρασίας και το δοχείο είναι καθαρά και στεγνά πριν συνδέσετε το βύσμα στην πρίζα.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη βαλβίδα περιορισμού πίεσης.
- Μετά το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει τη συσκευή πριν ανοίξετε το καπάκι.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά κουτάλια ή καυτά σκεύη για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα ή να καθαρίσετε το δοχείο, ώστε να αποφύγετε τυχόν γρατσουνιές στην αντικολητική επίστρωση. Συνιστάται η χρήση ξύλινων ή σιλικονούχων κουταλιών.
- Ο χρόνος διατήρησης της θερμοκρασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 6 ώρες, ώστε να μην επηρεαστεί το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
- Βεβαιωθείτε ότι κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή σε περίπτωση που χρειαστεί να μετακινήσετε τη συσκευή Multi Cooker από το ένα μέρος στο άλλο.
- Μην ανοίγετε το καπάκι με δύναμη, εάν η πλωτή βαλβίδα έχει πέσει.
- Το εξωτερικό σώμα και ο ανοξείδωτος χάλυβας είναι καυτά μετά το μαγείρεμα, φροντίστε να μην τα αγγίζετε για να αποφύγετε τυχόν εγκαυματα.
- Μην τοποθετείτε το εσωτερικό δοχείο απευθείας στην εστία της κουζίνας, χρησιμοποιήστε το μόνο με το Multi cooker.
- Μην εκθέτετε τη χύτρα σε υψηλές θερμοκρασίες και μην την τοποθετείτε απευθείας πάνω στην εστία της κουζίνας.
- Μην αγγίζετε ή κρατάτε το Multi cooker, καθώς η εξωτερική επιφάνεια είναι καυτή. Μην το μετακινείτε ενώ λειτουργεί.
- Για να αποφύγετε την υπερφόρτωση του κυκλώματος κατά τη χρήση αυτού του προϊόντος, μην χρησιμοποιείτε άλλο προϊόν υψηλής ισχύος στο ίδιο ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Μαζί με αυτό το προϊόν παρέχεται ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας. Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου προέκτασης με αυτό το προϊόν, αλλά αν πρέπει να χρησιμοποιηθεί:
- Η αναγραφόμενη ηλεκτρική ισχύς του καλωδίου πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με αυτή του προϊόντος.
- Τοποθετήστε το καλώδιο προέκτασης έτσι ώστε να μην κρέμεται σε σημείο όπου μπορεί να σκοντάψει κάποιος ή να τραβηχτεί ακούσια.
- Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά εάν η συσκευή καλυφθεί με εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες, ρούχα κ.λπ. Μην καλύπτετε τη συσκευή.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στη συσκευή και, στη συνέχεια, συνδέστε το στην πρίζα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας και το βύσμα πάντα καθαρά και στεγνά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ανατρέξτε στην ενότητα καθαρισμού και συντήρησης για λεπτομέρειες σχετικά με τον καθαρισμό επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

3. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τάση	Συχνότητα	Ισχύς	Χωρητικότητα
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τον κανονισμό 2023/826 της ΕΕ σύμφωνα με την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού.

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης: 0.0

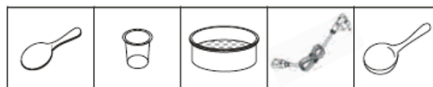
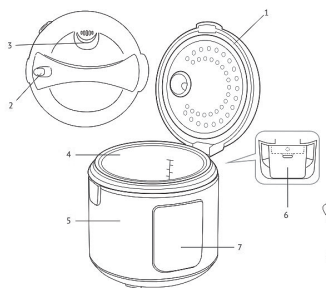
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής: 0.5 W

Χρόνος μετά τον οποίο το προϊόν εισέρχεται σε κατάσταση απενεργοποίησης: 0

Αξεσουάρ: Κεραμικό μπολ 5L, δοχείο ατμού, δοσομετρικό ποτήρι, κουτάλι, κουτάλα, καλώδιο τροφοδοσίας.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

1. Καπάκι
2. Κουμπί απελευθέρωσης καπακιού
3. Αφαιρούμενη βαλβίδα ατμού
4. Κεραμικό μπολ
5. Σώμα
6. Συλλέκτης συμπυκνωμάτων
7. Πίνακας ελέγχου
8. Δοχείο ατμού
9. Μεζούρα
10. Κουτάλα
11. Κουτάλι
12. Καλώδιο τροφοδοσίας



5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



- 1. Ψηφιακή οθόνη:** Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ψηφιακή οθόνη που εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Επιπλέον, με τη βοήθεια της ψηφιακής οθόνης μπορούμε να ρυθμίσουμε το χρόνο για την καθυστέρηση έναρξης του μαγειρέματος. Υπό κανονικές συνθήκες, η οθόνη εμφανίζει μόνο τον προεπιλεγμένο χρόνο και τη θερμοκρασία της επιλεγμένης λειτουργίας μενού. Όταν επιλέγεται ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, εμφανίζει την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος. Κατά τη λειτουργία, ο χρόνος μαγειρέματος μετράει αντίστροφα για να δείξει τον υπολειπόμενο χρόνο. Εάν η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης είναι ενεργοποιημένη, η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο καθυστέρησης και μετράει αντίστροφα μέχρι να ξεκινήσει αυτόματα ο κύκλος μαγειρέματος.
- 2. Λειτουργίες μενού:** Αυτή η συσκευή διαθέτει 15 προκαθορισμένες λειτουργίες μενού που έχουν σχεδιαστεί για να παρέχουν βολικό και βελτιστοποιημένο μαγείρεμα για μια ποικιλία τροφίμων. Αυτές οι λειτουργίες περιλαμβάνουν ρύζι, ρύζι Bowm, ζυμαρικά, πλιγούρι βρώμης, ριζότο, τηγάνισμα, σotaρίσμα, ατμό, αργό μαγείρεμα, αναθέρμανση, σούπα, κέικ, λαχανικά, κρέας και προσαρμοσμένη λειτουργία μενού μαγειρέματος. Κάθε προκαθορισμένη ρύθμιση προσαρμόζει αυτόματα την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τον επιλεγμένο τύπο τροφίμου. Οι χρήστες

μπορούν να τροποποιήσουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ανάλογα με τις προσωπικές τους προτιμήσεις.

- 3. Λειτουργία καθυστέρησης μαγειρέματος:** Πατήστε το κουμπί Menu για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Η οθόνη θα εμφανίσει τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος για το επιλεγμένο πρόγραμμα. Πατήστε το κουμπί «Delay» (Καθυστέρηση). Η ένδειξη καθυστέρησης θα ανάψει και ο προεπιλεγμένος χρόνος καθυστέρησης «00:00» θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Πατήστε το κουμπί «-» για να μειώσετε και το κουμπί «+» για να αυξήσετε το χρόνο σε λεπτά και ώρες. Πατήστε το κουμπί «Start» (Έναρξη) εντός 2 δευτερολέπτων για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση της καθυστέρησης μαγειρέματος. Ο χρόνος καθυστέρησης θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα σε λεπτά. Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο «00:00», η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα το μαγείρεμα. **Σημείωση:** Ο χρόνος καθυστέρησης είναι ο χρόνος που μεσολαβεί πριν από την έναρξη του μαγειρέματος. Για παράδειγμα, εάν η τρέχουσα ώρα είναι 14:00 και θέλετε το μαγείρεμα να ξεκινήσει στις 17:00, ρυθμίστε τον χρόνο καθυστέρησης σε 03:00. Το εύρος του χρόνου καθυστέρησης είναι από 00:00 έως 24:00. Οι αυξήσεις ρύθμισης του χρόνου είναι 1 ώρα για τις ώρες και 5 λεπτά για τα λεπτά.

4. 4. Κουμπιά «-» και «+»:

Τα κουμπιά «-» και «+» χρησιμοποιούνται για τη ρύθμιση παραμέτρων όπως ο χρόνος μαγειρέματος, η θερμοκρασία και ο χρόνος καθυστέρησης έναρξης.

- Πατήστε το κουμπί «-» για να μειώσετε την επιλεγμένη τιμή.
- Πατήστε το κουμπί «+» για να αυξήσετε την επιλεγμένη τιμή. Όταν μια ρύθμιση είναι επιλεγμένη και αναβοσβήνει στην οθόνη, χρησιμοποιήστε αυτά τα κουμπιά για να κάνετε την επιθυμητή ρύθμιση. Πατήστε και κρατήστε πατημένο οποιοδήποτε από τα δύο κουμπιά για να αλλάξετε την τιμή πιο γρήγορα.

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος

1. Πατήστε το κουμπί Menu για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Η οθόνη θα εμφανίσει τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.
2. Πατήστε μία φορά το κουμπί «Time/Temp.». Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Πατήστε το κουμπί «-» ή «+» για να μειώσετε ή να αυξήσετε τον χρόνο μαγειρέματος, όπως απαιτείται.
3. Πατήστε το κουμπί «Start» (Έναρξη) εντός 2 δευτερολέπτων για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας μαγειρέματος

1. Πατήστε το κουμπί Menu για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Η οθόνη θα εμφανίσει την προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος μαζί με τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.
2. Πατήστε δύο φορές το κουμπί «Time/Temp.». Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατήστε το κουμπί «-» για να μειώσετε τη θερμοκρασία ή το κουμπί «+» για να την αυξήσετε.
3. Πατήστε το κουμπί «Start» (Έναρξη) εντός 2 δευτερολέπτων για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

5. Λειτουργία του κουμπιού «Time/Temp.»

Το κουμπί «Time/Temp.» χρησιμοποιείται για την επιλογή και ρύθμιση του χρόνου ή της θερμοκρασίας μαγειρέματος.

- Πατήστε μία φορά το κουμπί «Time/Temp.» για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος θα αναβοσβήνει στην οθόνη, επιτρέποντας τη ρύθμιση με τα κουμπιά «-» και «+».
 - Πατήστε δύο φορές το κουμπί «Time/Temp.» για να ρυθμίσετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος. Η θερμοκρασία θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, επιτρέποντας τη ρύθμιση με τα κουμπιά «-» και «+».
- Αφού πραγματοποιήσετε την επιθυμητή ρύθμιση, πατήστε το κουμπί «Start» για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.

6. Λειτουργία κουμπιού Warm / Cancel

Το κουμπί «Warm / Cancel» (Θέρμανση / Ακύρωση) έχει δύο λειτουργίες:

1. Λειτουργία θέρμανσης:

- Πατήστε το κουμπί «Warm» για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας μετά το μαγείρεμα.
- Η συσκευή θα διατηρήσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία για να κρατήσει το φαγητό ζεστό μέχρι να είστε έτοιμοι να το σερβίρετε.
- Η ενδεικτική λυχνία θα δείξει ότι η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας είναι ενεργή.

2. Λειτουργία ακύρωσης:

- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί «Ακύρωση» για να σταματήσετε την τρέχουσα λειτουργία ή το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Αυτό θα επαναφέρει τη συσκευή σε κατάσταση αναμονής, επιτρέποντάς σας να επιλέξετε ένα νέο πρόγραμμα ή να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις.
- Με τη βοήθεια αυτού του κουμπιού, μπορούμε να ακυρώσουμε τη λειτουργία διατήρησης ζεστού.

7. Λειτουργία κουμπιού μενού

Το κουμπί «Μενού» χρησιμοποιείται για την επιλογή του επιθυμητού προγράμματος μαγειρέματος από τις 15 προκαθορισμένες λειτουργίες της συσκευής.

- Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί «Μενού» για να περιηγηθείτε στα διαθέσιμα προγράμματα. Το επιλεγμένο πρόγραμμα θα εμφανιστεί στην οθόνη μαζί με τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.
- Μόλις εμφανιστεί το επιθυμητό πρόγραμμα, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας το κουμπί «Time/Temp.» και τα κουμπιά «-» / «+», ή να ορίσετε καθυστέρηση έναρξης, αν χρειαστεί.

8. Κουμπί τροφοδοσίας: Το κουμπί «Power» χρησιμοποιείται για την ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της συσκευής.

- Πατήστε μία φορά το κουμπί «Power» για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η οθόνη θα ανάψει, εμφανίζοντας την οθόνη αναμονής με «- -».
- Πατήστε ξανά το κουμπί «Power» για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Όλες οι τρέχουσες λειτουργίες θα σταματήσουν και η οθόνη θα σβήσει.

9. Κουμπί εκκίνησης: Λειτουργία κουμπιού εκκίνησης

Το κουμπί «Start» χρησιμοποιείται για την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος ή για την επιβεβαίωση των ρυθμίσεων.

- Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος και ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία ή την καθυστέρηση έναρξης, πατήστε το κουμπί «Έναρξη» για να ξεκινήσει η λειτουργία.
- Για τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης, πατώντας το κουμπί «Start» εντός 2 δευτερολέπτων επιβεβαιώνετε τον χρόνο καθυστέρησης και η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα το μαγείρεμα όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν.

6. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Μενού	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος Εύρος/Βήμα	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος Θερμοκρασία	Εύρος θερμοκρασίας μαγειρέματος / Βήμα	Χρονόμετρο καθυστέρησης Εύρος
Ρύζι	55 λεπτά	00:05. ~03:00/ 5 λεπτά.	100 °C	60 °C~160°C /5 °C	00:05~24:00
Καστανό ρύζι	60 λεπτά	00:05. ~03:00/ 5 λεπτά.	125 °C	60 °C~160°C /5 °C	00:05~24:00
Ζυμαρικά	8 λεπτά	00:05. ~01:00/ 1 λεπτό	100 °C	N/A	N/A
Πλιγούρι βρώμης	20 λεπτά	00:05. ~03:00/ 5 λεπτά.	95 °C	90 °C~105°C /5 °C	00:05~24:00
Ριζότο	60 λεπτά	00:05. ~03:00/ 5 λεπτά	105 °C	60 °C~160°C /5 °C	00:05~24:00
Τηγάνισμα	25 λεπτά	00:05. ~01:00/ 1 λεπτό	160 °C	90 °C~160°C /5 °C	N/A
Σοτάρισμα	20 λεπτά	00:05. ~01:00/ 5 λεπτά.	160 °C	90 °C~160°C /5 °C	N/A
Ατμός	30 λεπτά	00:05. ~03:00/ 5 λεπτά.	100 °C	N/A	00:05~24:00
Αργή μαγειρική	120 λεπτά	00:05. ~12:00 / 5 λεπτά.	100°C	40 °C~110°C /5 °C	00:05~24:00
Επαναθέρμανση	25 λεπτά	00:05. ~03:00/ 5 λεπτά.	100°C	40 °C~110°C /5 °C	00:05~24:00
Σούπα	60 λεπτά	00:05. ~03:00/ 5 λεπτά.	100 °C	40 °C~120°C /5 °C	00:05~24:00
Κέικ	60 λεπτά	00:05. ~03:00/ 5 λεπτά.	140 °C	40 °C~160°C /5 °C	00:05~24:00
Λαχανικά	30 λεπτά	00:05. ~03:00/ 5 λεπτά.	100°C	40 °C~110°C /5 °C	00:05~24:00
Κρέας	50 λεπτά	00:05. ~03:00/ 5 λεπτά.	110 °C	40 °C~110°C /5 °C	00:05~24:00
Προσαρμοσμένο	30 λεπτά	00:05. ~12:00 / 1 λεπτό	100 °C	90 °C~160°C /5 °C	00:05~24:00

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος είναι διαθέσιμη σε όλες τις λειτουργίες του μενού, εκτός από τις λειτουργίες τηγανίσματος, ζυμαρικών και σοταρίσματος. Ο μέγιστος χρόνος καθυστερημένης έναρξης μαγειρέματος είναι 24 ώρες. Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας είναι διαθέσιμη σε όλες τις λειτουργίες του μενού, εκτός από τις λειτουργίες γιούρτι, ζυμαρικά και γρήγορο μαγείρεμα. Ο μέγιστος χρόνος διατήρησης θερμοκρασίας είναι 12 ώρες για όλες τις λειτουργίες του μενού.

7. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε προσεκτικά τη συσκευή και τα εξαρτήματά της από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα διαφημιστικά αυτοκόλλητα.
2. Αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον δύο ώρες, εάν αποθηκεύτηκε ή μεταφέρθηκε σε χαμηλές θερμοκρασίες πριν από τη χρήση.
3. Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό πανί και πλύνετε το δοχείο με ζεστό σαπουνό νερό, στη συνέχεια στεγνώστε το καλά.
4. Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται να υπάρχει μια ελαφριά οσμή, η οποία είναι φυσιολογική και δεν υποδηλώνει βλάβη. Σε αυτή την περίπτωση, καθαρίστε καλά τη συσκευή.
5. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και στεγνή επιφάνεια, ώστε ο ατμός που βγαίνει από κάτω από το καπάκι να μην προκαλέσει ζημιά σε ταπετσαρίες, ηλεκτρονικές συσκευές ή υλικά ευαίσθητα στη θερμότητα και την υγρασία.
6. Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή και το μπολ δεν έχουν ορατές ζημιές, ρωγμές ή άλλα ελαττώματα. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου.
7. Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το μπολ στη θέση του ή με άδειο μπολ, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρή υπερθέρμανση ή να καταστρέψει την αντικολητική επίστρωση. Προσθέστε μια μικρή ποσότητα φυτικού ελαίου στο μπολ πριν το τηγάνισμα.
8. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση. Η χρήση πριζών χωρίς γείωση μπορεί να προκαλέσει ηλεκτρικούς κινδύνους.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ:

- Το εξωτερικό του εσωτερικού δοχείου πρέπει να είναι καθαρό, ειδικά η βάση, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει τίποτα μεταξύ του εσωτερικού δοχείου και της πλάκας θέρμανσης.
- Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στο σώμα της συσκευής.
- Γυρίζοντας το εσωτερικό δοχείο, βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του εσωτερικού δοχείου, η πλάκα θέρμανσης και οι αισθητήρες έχουν καλή επαφή.
- Κλείστε το καπάκι.
- Συνδέστε το ρεύμα
- Μην συνδέσετε το ρεύμα αν δεν έχετε ολοκληρώσει τα παραπάνω βήματα.

1. ΤΥΠΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πατήστε το κουμπί Menu μέχρι να αναβοσβήσει στην οθόνη η ένδειξη του προγράμματος που θέλετε και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί «Start» για 2 δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η οθόνη θα εμφανίσει τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Ο χρόνος αρχίζει να μετράει αντίστροφα. Μόλις τελειώσει το μαγείρεμα, η κουζίνα εκπέμπει ηχητικό σήμα και οι μονάδες εισέρχονται αυτόματα σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, η οθόνη εμφανίζει και υπολογίζει το χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας. Η ένδειξη διατήρησης θερμοκρασίας στο κουμπί θα παραμείνει αναμμένη. Εάν επιλέξετε πρόγραμμα χωρίς να πατήσετε το κουμπί «Start» για επιβεβαίωση, η κουζίνα θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής σε 10 δευτερόλεπτα.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

- 1) Πατήστε το κουμπί μενού για να επιλέξετε το πρόγραμμα που θέλετε. Η οθόνη εμφανίζει τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.
- 2) Πατήστε το κουμπί «Time/Temp.» (Χρόνος/Θερμοκρασία) και ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατήστε τα κουμπιά - και + για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- 3) Με τον ίδιο τρόπο μπορούμε να ρυθμίσουμε τη θερμοκρασία.

- 4) Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε δύο φορές το κουμπί «Time/Temp.» και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατήστε το κουμπί «-» για να μειώσετε και το κουμπί «+» για να αυξήσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
- 5) Τέλος, πατήστε το κουμπί «Start» (Έναρξη) για 2 δευτερόλεπτα για να επιβεβαιώσετε και να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

3. ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ ΤΡΙΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Πατήστε το κουμπί μενού για να επιλέξετε το πρόγραμμα που θέλετε. Μπορείτε να πατήσετε το κουμπί «Time/Temp.» για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε δύο φορές το κουμπί «Time/Temp.» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος και πατήστε «Delay timer» για να ρυθμίσετε ταυτόχρονα την ώρα καθυστέρησης έναρξης. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και το χρόνο καθυστέρησης με διαφορετική σειρά.

4. ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΚΑΙ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΟΤΑΝ Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.

Όταν η κουζίνα βρίσκεται σε λειτουργία, ανάβει η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία του προγράμματος. Η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο μαγειρέματος και ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να μετράει αντίστροφα. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί «Time/Temp.». Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Πατήστε τα κουμπιά «-» και «+» για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Το βήμα είναι 1 ώρα και 1 λεπτό. Πατήστε δύο φορές το κουμπί «Time/Temp.», η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος θα αναβοσβήνει, πατήστε τα κουμπιά «-» και «+» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Η ρύθμιση θα επιβεβαιωθεί αυτόματα μετά από 3 δευτερόλεπτα.

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ:

Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, όλα τα προγράμματα θα εισέλθουν αυτόματα σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, εκτός από το γιαούρτι. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, πατήστε το κουμπί ακύρωσης και η συσκευή θα βγει από τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

Πατήστε το κουμπί «Start» για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε αυτόματα τη λειτουργία αυτόματης διατήρησης θερμοκρασίας.

Η θερμοκρασία διατήρησης ζεστού είναι 60°C.

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, η οθόνη εμφανίζει «----». Πατήστε το κουμπί «Cancel/Warm» (Ακύρωση/Θέρμανση) σε 2 δευτερόλεπτα και η συσκευή θα εισέλθει στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Η διάρκεια διατήρησης θερμοκρασίας είναι 24 ώρες.

6. ΑΚΥΡΩΣΗ:

Πατήστε το κουμπί «Cancel» για 2 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε οποιαδήποτε λανθασμένη λειτουργία και η MULTI CHEF θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν δεν τοποθετήσετε φαγητό στη συσκευή μετά από 5 λεπτά, κάθε 30 δευτερόλεπτα ο βομβητής θα στέλνει μια υπενθύμιση 5 φορές και, εάν ο χρήστης δεν μπορεί να τοποθετήσει το φαγητό, η συσκευή θα ολοκληρώσει αυτόματα το πρόγραμμα.

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

8. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Γενικές συστάσεις

- **Βράσιμο λαχανικών και άλλων τροφίμων στον ατμό:** Ρίξτε 500–600 ml νερό στο μπολ. Τοποθετήστε το δοχείο ατμού μέσα στο μπολ. Μετρήστε και προετοιμάστε τα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή και στη συνέχεια απλώστε τα ομοιόμορφα στο δοχείο ατμού.
- **Χυλοπίτες με βάση το γάλα:** Χρησιμοποιήστε παστεριωμένο γάλα χαμηλών λιπαρών ή αραιώστε το πλήρες γάλα με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1. Αλείψτε το μπολ με βούτυρο πριν το μαγείρεμα. Τηρήστε τις αναλογίες της συνταγής και προσαρμόστε αναλογικά τις ποσότητες των συστατικών, αν χρειαστεί.
- **Τρόφιμα που αφρίζουν (π.χ. ζυμαρικά, ζυμαρικά):** Ορισμένα τρόφιμα μπορεί να δημιουργήσουν αφρό κατά το μαγείρεμα. Για να αποφύγετε το χύσιμο του αφρού, μην κλείνετε το καπάκι για αρκετά λεπτά μετά την προσθήκη αυτών των τροφίμων στο βραστό νερό.
- **Ψήσιμο ψωμιού, αρτοσκευασμάτων και γιαουρτιού:** Βεβαιωθείτε ότι τα αρχικά συστατικά δεν γεμίζουν περισσότερο από το μισό του όγκου του μπολ.
- **Φύσημα ζύμης:** Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του φουσκώματος της ζύμης, ώστε να διατηρηθεί η ποιότητα του ψημένου προϊόντος.
- **Τηγάνισμα:** Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε προθερμασμένο λάδι. Χρησιμοποιείτε μόνο ραφινάρισμα φυτικά έλαια για το τηγάνισμα και μαγειρεύετε με ανοιχτό καπάκι. Να είστε προσεκτικοί, καθώς το λάδι γίνεται εξαιρετικά καυτό. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας και αποφύγετε να σκύβετε πάνω από τη συσκευή για να αποφύγετε εγκαύματα. Αποφύγετε να επαναχρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι για τηγάνισμα πολλές φορές.
- **Επανάληψη τηγανίσματος:** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν ξεκινήσετε μια άλλη συνεδρία τηγανίσματος.

9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προειδοποίηση: Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα και έχει κρυώσει εντελώς. Γενικές οδηγίες και συστάσεις

- **Αρχικός καθαρισμός:** Πριν από την πρώτη χρήση και για να αφαιρέσετε τις οσμές των τροφίμων μετά το μαγείρεμα, λειτουργήστε τη συσκευή για 15 λεπτά με μισό κομμένο λεμόνι στο πρόγραμμα Steam, γεμίζοντας το δοχείο με 0,5 λίτρα νερό.
- **Αποθήκευση τροφίμων:** Μην αποθηκεύετε νερό ή μαγειρεμένα τρόφιμα στο μπολ για περισσότερο από 24 ώρες. Μεταφέρετε τα τρόφιμα στο ψυγείο, αν χρειαστεί, και ξαναζεστάνετε τα συσκευή αργότερα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αναθέρμανσης.
- **Σημαντικό:** Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα της συσκευής σε νερό και μην το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό! Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών σφουγγαριών ή καθαριστικών, καθώς και οποιωνδήποτε χημικά επιθετικών ουσιών που δεν προορίζονται για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό των ελαστικών εξαρτημάτων, καθώς η φθορά ή η παραμόρφωση μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της συσκευής.

Καθαρισμός του εξωτερικού της συσκευής

- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής όπως απαιτείται με ένα μαλακό, υγρό πανί ή σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ήπια καθαριστικά. Για να αποφύγετε τα σημάδια από το νερό, σκουπίστε την επιφάνεια μετά τον καθαρισμό.

Καθαρισμός του μπολ

- Καθαρίζετε το μπολ μετά από κάθε χρήση. Μπορείτε να το πλύνετε στο χέρι με ένα μαλακό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων, ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή του πλυντηρίου πιάτων.
- Για δύσκολους λεκέδες, γεμίστε το μπολ με ζεστό νερό και αφήστε το να μουλιάσει πριν το πλύνετε.
- Στεγνώστε πλήρως την εξωτερική επιφάνεια του μπολ πριν το τοποθετήσετε ξανά στη συσκευή.
- Μην πλένετε το εσωτερικό δοχείο στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρές βούρτσες ή σφουγγαρίστρες για να καθαρίσετε το εσωτερικό δοχείο, ώστε να αποφύγετε τη φθορά της κεραμικής επίστρωσης.
- Αφαιρέστε το καυτό εσωτερικό δοχείο μόνο με γάντια κουζίνας ή κλιπ ή αφήστε το να κρυώσει πριν το αφαιρέσετε.
- Πριν το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό δοχείο είναι σε πλήρη επαφή με την πλάκα θέρμανσης, γυρίζοντάς το.

Σημείωση: Η τακτική χρήση μπορεί να προκαλέσει ελαφρά αποχρωματισμό της αντικολλητικής επίστρωσης του μπολ με την πάροδο του χρόνου. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση και δεν θεωρείται ελάττωμα.

Καθαρισμός της βαλβίδας ατμού

- Η βαλβίδα ατμού πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση. Αφαιρέστε τη βαλβίδα ατμού, αποσυναρμολογήστε την, πλύνετε όλα τα μέρη με νερό, συναρμολογήστε την ξανά και τοποθετήστε την στη συσκευή.

Απομάκρυνση συμπίκνωσης

- Μετά από κάθε χρήση, αδειάστε τον συλλέκτη συμπίκνωσης που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του σώματος της συσκευής. Αφαιρέστε, αδειάστε, πλύνετε και επανατοποθετήστε τον. Τυχόν υπερβολική συμπίκνωση γύρω από το δοχείο μπορεί να αφαιρεθεί με μια πετσέτα.

Καθαρισμός του θαλάμου μαγειρέματος

Όταν χρησιμοποιείται σωστά, ο κίνδυνος εισόδου υγρών ή σωματιδίων τροφίμων στον θάλαμο μαγειρέματος είναι ελάχιστος. Ωστόσο, σε περίπτωση ρύπανσης, καθαρίστε τον για να αποφύγετε δυσλειτουργίες.

Σημαντικό: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα και έχει κρυώσει πλήρως πριν καθαρίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος.

1. Καθαρίστε τα τοιχώματα του θαλάμου μαγειρέματος, την επιφάνεια του δίσκου θέρμανσης και το κάλυμμα του κεντρικού θερμοστάτη (που βρίσκεται στο κέντρο του δίσκου θέρμανσης) με ένα ελαφρώς υγρό (όχι βρεγμένο) σφουγγάρι ή πανί. Εάν χρησιμοποιήσετε καθαριστικό, σκουπίστε καλά τυχόν υπολείμματα για να αποφύγετε τις οσμές κατά την επόμενη χρήση.
2. Αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν ξένα αντικείμενα κοντά στον θερμοστάτη με τσιμπιδάκι, αποφεύγοντας να ασκήσετε πίεση στο κάλυμμα του θερμοστάτη.
3. Για τον δίσκο θέρμανσης, χρησιμοποιήστε ένα μέτριο μαλακό σφουγγάρι ή συνθετική βούρτσα, εάν χρειάζεται.

Σημείωση: Η τακτική χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρά αποχρωματισμό του δίσκου θέρμανσης. Αυτό δεν υποδηλώνει δυσλειτουργία.

Αποθήκευση και μεταφορά

- Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, καθαρίστε και στεγνώστε καλά όλα τα μέρη. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό, αεριζόμενο χώρο, μακριά από πηγές θερμότητας και άμεσο ηλιακό φως.
- Κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση, αποφύγετε τυχόν μηχανικές κρούσεις που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή στη συσκευασία της. Διατηρήστε τη συσκευασία στεγνή και μακριά από υγρά.

10. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτίες	Λύση
Η ενδεικτική λυχνία είναι σβηστή	1. Η τροφοδοσία δεν ενεργοποιείται	1: Ελέγξτε αν το ρύζι έχει αποσυνδεθεί
	2. Διακοπή ρεύματος	2: Περιμένετε
Η πλάκα θέρμανσης δεν θερμαίνεται	1: Το κουμπί ελέγχου ισχύος είναι χαλασμένο	Επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης
	2: Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	
	3: Η θερμαντική πλάκα έχει υποστεί βλάβη	
Το ρύζι δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά	1. Η ποσότητα του ρυζιού είναι λανθασμένη	Η χωρητικότητα του ρυζιού και του νερού πρέπει να ρυθμιστεί, πρέπει να περιοριστεί μεταξύ του υψηλότερου και του χαμηλότερου επιπέδου.
	2. Η αναλογία νερού και ρυζιού δεν είναι κατάλληλη	Προσαρμόστε την αναλογία νερού και ρυζιού
	3. Το εσωτερικό δοχείο είναι λοξό	Γυρίστε το εσωτερικό δοχείο, ελέγξτε τον αισθητήρα της «πλάκας θέρμανσης»
	4. Κάτι μεταξύ του εσωτερικού δοχείου και της πλάκας θέρμανσης	Καθαρίστε τα διάφορα αντικείμενα
	5. Το εσωτερικό δοχείο έχει παραμορφωθεί	Στείλτε το στο «Κέντρο Σέρβις» ή αγοράστε ένα καινούργιο.
	6. Η κύρια πλακέτα ελέγχου ισχύος έχει υποστεί ζημιά	Στείλτε το στο «Κέντρο Σέρβις»
	7. Το κύριο εξάρτημα ελέγχου θερμοκρασίας έχει υποστεί ζημιά	Στείλτε το στο Κέντρο Σέρβις
Το ρύζι είναι υπερβολικά μαγειρεμένο	1. Παραμόρφωση εσωτερικού δοχείου	Στείλτε το στο «Κέντρο σέρβις» ή αγοράστε καινούργιο.
	2. Το κύριο πίνακα ελέγχου ισχύος έχει υποστεί ζημιά	1. Στείλτε το στο «Κέντρο Επισκευών»
		2. Στείλτε το στο «Κέντρο Επισκευών»
	3. Το κύριο τμήμα ελέγχου θερμοκρασίας έχει υποστεί ζημιά	3. Γυρίστε το εσωτερικό δοχείο, ελέγξτε τον αισθητήρα « » της «πλάκας θέρμανσης»
	4. Το εσωτερικό δοχείο είναι λοξό	
Υπερχείλιση χυλού	Η χωρητικότητα του χυλού είναι υπερβολική	Ρυθμίστε την χωρητικότητα



ВАЖНО:

- Увек пажљиво прочитајте упутство пре употребе.
- Ова упутства можете преузети са наше веб-странице www.sogo.es
- Сачувајте ова упутства за будућу употребу.



Безбедносне упутства за корисника



Опште мере предострожности при коришћењу електричне опреме

- Не користите уређај у било коју другу сврху осим оне описане у овом упутству.
- Не користите или складиштите уређај на отвореном.
- Увек постављајте уређај на равну и равномерну површину.
- Овај производ је намењен за употребу у затвореном простору, неиндустријске и некомерцијалне сврхе и искључиво за кућну употребу. Не користите уређај на отвореном или за било коју другу сврху. Злоупотреба или неправилно руковање може изазвати квар уређаја и повреду корисника.
- Уређај се сме користити само у сврху за коју је намењен. Произвођач не преузима одговорност за штету насталу неправилном употребом или руковањем.
- Пре прикључивања уређаја, уверите се да напон наведена на плочици са подацима одговара напону у напајању.
- Увек извадите прикључак из утичнице када апарат није у употреби. Не остављајте апарат укључен без надзора.
- Потребан је блиски надзор када апарат користе или се налази у близини деце.
- Пре коришћења или складиштења уређаја, увек га искључите из напајања и оставите да се охлади.
- Уређај није потпуно искључен из извора напајања, чак и након што је искључен. Да бисте га потпуно искључили, извучите прикључак из наизменичне утичнице.
- Апарати нису намењени за рад преко спољног тајмера или засебног система за даљинско управљање.
- Овај уређај је намењен за кућну и сличне примене као што су:
 - кухињска подручја особља у продавницама, канцеларијама и другим радним окружењима;
 - Сеоским домаћинствима и од стране клијената у хотелима, мотелима и другим објектима намењеним за боравак;
 - Објекти типа “ноћење и доручак”;
 - Кетеринг и сличне неауторске примене.
- Избегавајте просипање по конектору



Ограничења у употреби ради избегавања личних повреда

- Не постављајте и не користите овај уређај у близини извора воде.
- Не постављајте или користите уређај и његов кабл за напајање на или близу врућих површина (нпр. плочице шпорета) или отворених пламена.
- Не остављајте кабл за напајање да виси на оштрим ивицама и држите га даље од врућих предмета и пламена. Немојте навијати кабл око уређаја и не савијајте га.
- Нити урањајте кућиште, које садржи електричне компоненте и грејне елементе, у воду, нити га испирајте под славином.
- Никада не користите додатке које произвођач не препоручује.
- Коришћење додатака које произвођач уређаја не препоручује или не продаје може довести до пожара, струјног удара или повреда.
- Када желите да извадите прикључак из зидне розете, урадите то држећи прикључак, а не повлачећи кабл или уређај.
- Да бисте избегли струјни удар, уверите се да су вам руке суве пре уметања или вађења прикључка из утичнице.
- Не користите уређај влажним рукама, на влажним подовима или када је атмосфера влажна јер постоји ризик од струјног удара.
- Приликом коришћења уређаја, уверите се да кабл за напајање није заглављен или притиснут.
- Не дозволите да моторна јединица, кабл или утикач буду влажни како бисте се заштитили од ризика од струјног удара.
- Будите опрезни при руковању електричним уређајима, јер површина грејача задржава остаточну топлоту након употребе. Свака неправилна употреба може довести до потенцијалне повреде корисника и оштећења уређаја.

- Не додирујте спољашњу површину уређаја јер може веома да се загреје током рада. Уместо тога, користите ручку или кухињске рукавице.
- Никада не урањајте уређај или прикључак у воду или било коју другу течност. У случају да уређај падне у воду, одмах га искључите из напајања и однесите овлашћеном сервисном центру на поправку пре поновног коришћења.
- Не користите уређај ако је пао на под, ако постоје видљиви знаци оштећења или ако цури.
- Не користите уређај ако је кабл или прикључак оштећен. Уколико је кабл оштећен, он мора бити замењен само од стране произвођача, његовог овлашћеног сервиса или слично квалификованих лица како би се избегла опасност.
- У случају неисправности уређаја или ако је на било који начин оштећен, вратите уређај у најближи овлашћени сервис ради прегледа, поправке или подешавања.



Ограничења употребе при коришћењу са децом и старијим особама

- Уређај не сме да користе особе (укључујући децу) са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или недостатком искуства и знања, осим ако им није обезбеђен надзор или упутство.
- Овим уређајем могу да рукују деца од 8 година и старије и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима или недостатком искуства и знања ако су добиле надзор или упутства о безбедном коришћењу уређаја и разумеју повезане опасности.
- Децу треба надгледати како би се осигурало да се не играју апаратом.
- Чишћење и одржавање не смеју да обављају деца, осим ако нису старија од 8 година и под надзором.
- Држите уређај и његов кабл ван домаћаја деце млађе од 8 година.
- Не дозволите деци да користе уређај без надзора.
- Уређај могу користити особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима или недостатком искуства и знања ако су им пружени надзор или упутства у вези са коришћењем уређаја на безбедан начин и разумеју повезане опасности.
- Деца не смеју да се играју апаратом.



Упутства за употребу уређаја

- Држите руке и лице даље од копче за отпуштање притиска (VENT) када отпуштате притисак. Увек користите у добро проветреном простору. НЕ ПРЕКРИВАЈТЕ вентил за притисак ничим.
- Док је мултикукер у раду, никада не скидајте поклопац. Потребно је бити изузетно опрезан након кувања при скидању поклопаца јер може доћи до озбиљних опекотина од испуштања паре. Увек се уверите да је пара у потпуности испуштена. Пустите да се уређај охлади и увек користите заштитне рукавице за рерну при растављању или уклањању додатака.
- НЕ користите овај мултикукер без уграђеног посуда за кување.
- Не покушавајте да одвојите храну док је мултикукер прикључен на струју.
- Не пуните мултикукер храном више од 1/2 или течношћу више од 2/3. Не пуните више од 1/2 када кувате намирнице које се шире током кувања.
- Када кувате храну под притиском, мора се користити најмање 1 шоља (8 оз /230 мл) течности/ воде.
- Храна као што су пире од јабука, бруснице, бисерни јечам, овсене пахуљице или друга житарица, грашак у љусци, резанац или тестенина, или рен не треба кувати под притиском. Могу да пене, праве пену или прскају и могу да зачепе плутајући вентил. Користите другу функцију кувања за ове намирнице.
- Ако се уочи дим, одмах искључите мултикукер и извучите га из струјне утичнице.
- НЕ користите ову јединицу за конзервирање.
- Мултикукер мора бити искључен из струје:

A. Након сваке употребе.

B. Ако изгледа да је неисправан.

C. Пре чишћења или одржавања.

- Не додирујте спољашњу површину уређаја јер може постати веома врућа током рада. Уместо тога, користите ручку или кухињске рукавице.
- Никада не додирујте унутрашњи део уређаја док је у употреби.
- Температура дохватних површина може бити висока када уређај ради



ПРЕДУПРЕЂЕЊЕ: Не додирујте вруће површине.

УПОЗОРЕЊЕ: Ова опрема се мора користити ОПРЕЗНО јер овај електрични уређај има функцију грејања. Површина овог уређаја се такође разликује од других функционалних површина које могу производити високе температуре. Пошто различите особе другачије доживљавају температуру, уређај се сме додиривати

само на предвиђеним руковатима и површинама за хватање уз помоћ заштите од топлоте као што су рукавице или слична одећа. У супротном, оставите га да се довољно охлади пре додиривања врућих површина.

- Канали у регулаторима притиска који омогућавају излазак паре треба редовно проверавати да би се уверило да нису зачепљени.
- Уређај не сме се урањати ради чишћења; конектор мора бити уклоњен у случају потребе за темељним чишћењем водом.
- Апарат мора бити добро осушен пре поновног коришћења.
- Проверите да ли су грејач, сензор температуре и посуда чисти и суви пре прикључивања утикача у утичницу.
- На вентилу за ограничавање притиска не стављајте никакве тешке предмете.
- Након кувања обавезно искључите уређај пре отварања поклопца.
- Не користите металне кашике или четке за уклањање хране или чишћење лонца, како не бисте огревали нелепливи премаз. Препоручује се употреба дрвених или силиконских кашика.
- Време одржавања топлоте не би требало да буде дуђе од 6 сати, како не би утицало на ефекат кувања.
- Када морате да преместите мултикукер са једног места на друго, држите га за ручку.
- Не отварајте поклопац силом ако плутајући вентил падне.
- Спољашње кућиште и нерђајући челик су врући након кувања, па пазите да их не додирујете како бисте избегли опекотине.
- Не стављајте унутрашњи лонац директно на кухињску плочу, већ га користите само са мултикукером.
- Не излажите кувач високим температурама и не стављајте га директно на кухињску плочу.
- Не додирујте и не држите мултикукер јер је спољашња површина врућа. Не померајте га док ради.
- Да бисте избегли преоптерећење струјног кола приликом коришћења овог производа, не користите други уређај велике снаге на истом струјном колу.
- Овај уређај испоручује се са кратким кабелом за напајање. Не препоручује се употреба продужног кабела са овим уређајем, али ако је неопходно:
 - Наведена електрична снага кабла мора бити најмање једнака снази уређаја.
 - Поставите продужни кабл тако да не виси где би могао да буде препрека или случајно повучен, одећа итд. Не покривајте уређај.
- Прикључите кабл за напајање на уређај, а затим га убаците у зидну утичницу.
- Користите само приложени кабл за напајање.
- Увек држите кабл за напајање и прикључак чистим и сувим.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

Молимо погледајте одељак о чишћењу и одржавању за детаље о томе како да очистите површине које долазе у контакт са храном.

3. ТЕХНИЧКЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ

Напон	Фреквенција	Моћност	Капацитет
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Овај производ је у складу са Уредбом ЕУ 2023/826 по директиви 2009/125/ЕЗ о захтевима за еколошки дизајн.

Потрошња енергије у искљученом режиму: 0.0

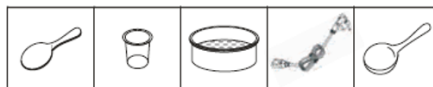
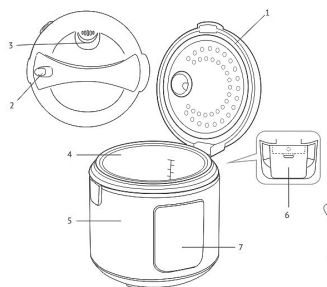
Потрошња енергије у режиму чекања: 0.5W

Време након којег производ прелази у искључен режим: 0

Аксесори: Емајлирана посуда од 5 л, контејнер за пару, мерна чаша, кашика, кухињска лопатица, кабл за напајање.

4. ОПИС ДЕЛОВА

1. Поклопац
2. Дугме за отварање поклопца
3. Уклоњиви вентил за пару
4. Закривљена посуда са керамичким премазом
5. Тело
6. Прикупљач кондензата
7. Контролна табла
8. Контејнер за пару
9. Мерна чаша
10. Шефска кашика
11. Кашика
12. Кабел за напајање



5. КОНТРОЛНА ТАБЛА



- 1. Дигитални дисплеј:** Уређај је опремљен дигиталним дисплејем који приказује преостало време и температуру кувања. Поред тога, уз помоћ дигиталног дисплеја можемо подесити време за одложено покретање кувања. У нормалним условима, дисплеј приказује само подразумевано време и температуру изабране функције менија. Када је изабран програм кувања, он показује подразумевану температуру и време кувања. Током рада, време кувања се обрнуто одбројава да би показало преостало време. Ако је активирана функција одложеног покретања, дисплеј показује преостало време одлагања и обрнуто га одбројава док се циклус кувања не покрене аутоматски.
- 2. Функције менија:** Овај уређај има 15 унапред подешених функција менија дизајнираних да обезбеде практично и оптимизовано кување за разне врсте намирница. Ове функције укључују: Пиринач, Каша од пиринча, Тестенина, Зобљена каша, Ризото, Пржење, Соте, Парење, Споро кување, Подгревање, Супа, Торता, Поврће, Месо и прилагодљиву функцију кувања. Свака унапред подешена функција аутоматски подешава подразумевану температуру и време кувања у складу са одабраном врстом намирнице. Корисници могу да измене подешавања температуре и времена по потреби како би одговарала личним преференцијама.

- 3. Функција одложеног кувања:** Притисните дугме “Мени” да бисте изабрали жељени програм кувања. На дисплеју ће се појавити подразумевано време кувања за изабрани програм.
- Притисните дугме “Одложи”. Индикатор одлагања ће се упалити, а подразумевано време одлагања “00:00” ће треперити на дисплеју.
- Притисните дугме “–” да бисте смањили и дугме “+” да бисте повећали време у минутима и сатима.
- Притисните дугме “Start” у року од 2 секунде да потврдите подешавање одложеног кувања. Време одлагања ће почети да се одбројава у минутима. Када одбројавање достигне “00:00”, уређај ће аутоматски почети да кува.

Напомена: Време одлагања је временски период пре него што почне кување.

На пример, ако је тренутно време 14:00 и желите да кување почне у 17:00, подесите време одлагања на 03:00.

Опсег одложеног времена је од 00:00 до 24:00.

Корак подешавања времена је 1 сат за сатове и 5 минута за минуте.

4. Тастери “–” и “+”:

Копче “–” и “+” служе за подешавање параметара као што су време кувања, температура и време одлагања покретања.

- Притисните дугме “–” да бисте смањили изабрану вредност.
- Притисните дугме “+” да бисте повећали изабрану вредност.

Када је поставка изабрана и трепери на дисплеју, користите ова дугмад да бисте направили жељену корекцију. Притисните и држите једно од дугмади да бисте вредност мењали брже.

Подешавање времена кувања

1. Притисните дугме “Мени” да бисте изабрали жељени програм кувања. На дисплеју ће се појавити подразумевано време кувања. Притисните дугме “–” или “+” да бисте смањили или повећали време кувања по потреби.
2. Притисните дугме “Време/Темп.” једном. Стандардно време кувања ће треперити на дисплеју. Притисните дугме “–” или “+” да бисте смањили или повећали време кувања по потреби.
3. Притисните дугме “Start” у року од 2 секунде да потврдите подешавање и започнете процес кувања.

Подешавање температуре кувања

1. Притисните дугме “Мени” да бисте изабрали жељени програм кувања. На дисплеју ће се приказати подразумевана температура кувања заједно са подразумеваним временом кувања.
2. Притисните дугме “Време/Темп.” два пута. Стандардна температура кувања ће почети да трепери. Притисните дугме “–” да бисте смањили температуру или дугме “+” да бисте повећали температуру.
3. Притисните дугме “Start” у року од 2 секунде да потврдите подешавање и започнете процес кувања.

5. Функција дугмета “Време/Темп.”

Дугме “Време/Темп.” служи за избор и подешавање времена кувања или температуре кувања.

- Притисните дугме “Време/Темп.” једном да бисте подесили време кувања. Подразумевано време кувања ће почети да трепери на дисплеју, омогућавајући подешавање помоћу дугмади “–” и “+”.
- Притисните дугме “Време/Темп.” два пута да бисте подесили подразумевану температуру кувања. Температура почиње да трепери на дисплеју, омогућавајући подешавање помоћу дугмади “–” и “+”.

Након што сте направили жељено подешавање, притисните дугме “Start” да бисте потврдили подешавање.

6. Функција дугмета “Загревање / Отказивање”

Дугме “Загревање / Поништење” служи за две сврхе:

1. Функција загревања:

- Притисните дугме “Warm” да бисте активирали режим одржавања топлоте након кувања.
- Уређај ће одржавати подељену температуру да би храна остала топла док не budete спремни за послуживање.
- Индикатор ће показати да је функција одржавања топлоте активна.

2. Функција отказивања:

- Притисните и држите дугме “Откажи” да зауставите тренутно дејство или програм кувања.
- Ово ће ресетовати уређај у режим чекања, омогућавајући вам да изаберете нови програм или подесите подешавања.
- Помоћу овог дугмета можемо отказати функцију одржавања топлоте.

7. Функција дугмета “Мени”

Копче “Мени” служи за избор жељеног програма кувања из 15 унапред подешених функција уређаја.

- Притискајте дугме “Мени” више пута да бисте прегледали доступне програме. Изабрани програм ће се појавити на дисплеју заједно са подразумеваним временом и температуром кувања.
- Када се жељени програм прикаже, можете подесити време или температуру кувања помоћу дугмета “Време/Темп.” и дугмића “-” / “+”, или подесити одложени почетак ако је потребно.

8. Дугме за укључивање/искључивање:

- Дугме “Power” се користи за укључивање или искључивање уређаја.
- Притисните дугме “Power” једном да укључите уређај. Дисплеј ће се упалити и показати стања екран са “- -”.
- Притисните дугме “Power” поново да искључите уређај. Све текуће операције ће се зауставити, а дисплеј ће се искључити.

9. Дугме “Старт”: Функција дугмета “Старт”

- Копче “Start” се користи за покретање изабраног програма кувања или за потврђивање подешавања.
- Након одабира програма кувања и подешавања времена кувања, температуре или одложеног покретања, притисните дугме “Start” да бисте покренули рад.
- За функцију одложеног покретања, притискање дугмета “Start” у року од 2 секунде потврђује време одлагања, а уређај ће аутоматски почети са кувањем када одбројавање достигне нулу.

6. ТАБЕЛА ЗА КУВАЊЕ

Мени	Стандардно време кувања	Време кувања Поље / Корак	Стандардно кување Температура	Опсег температуре кувања / корак	Опсег тајмера одлагања
Рижа	55 мин	00:05 ~03:00 / 5 мин.	100 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Смеђи пиринач	60 мин	00:05 ~ 03:00 / 5 мин.	125 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Паста	8 мин	00:05 ~ 01:00 / 1 мин.	100 °C	N/A	N/A
Зобљена каша	20 мин	00:05 ~03:00 / 5 мин.	95 °C	90 °C~105 °C/5 °C	00:05~24:00
Ризото	60 мин	00:05 ~03:00/ 5 мин.	105 °C	60 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Пржити	25 мин	00:05 ~ 01:00 / 1 мин.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Динстати	20 мин	00:05 ~01:00/ 5 мин.	160 °C	90 °C~160 °C/5 °C	N/A
Пар	30 мин	00:05 ~03:00/ 5 мин.	100 °C	N/A	00:05~24:00
споро кување	120 мин	00:05 ~ 12:00 / 5 мин.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Поновно загревање	25 мин	00:05 ~ 03:00 / 5 мин.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Супа	60 мин	00:05 ~ 03:00 / 5 мин.	100 °C	40 °C~120 °C/5 °C	00:05~24:00
Торта	60 мин	00:05 ~ 03:00 / 5 мин.	140 °C	40 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00
Поврће	30 мин	00:05 ~ 03:00 / 5 мин.	100°C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
Месо	50 мин	00:05 ~ 03:00 / 5 мин.	110 °C	40 °C~110 °C/5 °C	00:05~24:00
По мери	30 мин	00:05 ~ 12:00 / 1 мин.	100 °C	90 °C~160 °C/5 °C	00:05~24:00

НАПОМЕНА: Одложено покретање кувања је доступно у свим мени функцијама осим пржења, пасте и саутеа. Максимално време одложеног покретања кувања је 24 сата.

Функција одржавања топлот је доступна у свим мени функцијама осим јогурта, пасте и експресног кувања. Максимално време одржавања топлот је 12 сати за све мени функције.

7. УПУТСТВО ЗА КОРИШЋЕЊЕ

ПРЕ ПРВОГ КОРИШЋЕЊА

1. Пажљиво извадите уређај и његове компоненте из кутије. Уклоните сав материјал за паковање и промотивне налепнице.
2. Оставите уређај да стоји на собној температури најмање два сата ако је пре употребе био складиштен или превезен на ниским температурама.
3. Обришите кућиште уређаја влажном крпом и оперете посуду топлот сапуњавом водом, затим је темељно осушите.
4. При првој употреби може доћи до благог мириса, што је нормално и не указује на квар. У том случају темељно очистите уређај.
5. Поставите уређај на равну, стабилну и суву површину тако да пара која излази испод поклопаца не оштети тапете, електронске уређаје или материјале осетљиве на топлоту и влагу.
6. Пре употребе, уверите се да уређај и посуда немају видљива оштећења, чипове или друге недостатке. Уверите се да нема страних предмета између посуде и грејног елемента.
7. Упозорење: Не користите уређај без посуде на месту или са празном посудом, јер то може довести до критичног прегревања или оштећења нелепливог премаза. Пре пржења додајте мало биљног уља у посуду.
8. Укључите уређај само у уземљене прикључке; коришћење неуземљених прикључака може довести до електричних опасности.

РАД

ПРОВЕРИТЕ:

- Спољашња страна унутрашњег лонца треба да буде чиста, посебно дно, уверите се да нема ништа између унутрашњег лонца и грејне плоче.
- Ставите унутрашњи лонац у уређај.
- При окретању унутрашњег лонца уверите се да дно унутрашњег лонца, грејна плоча и сензори имају добар контакт.
- Затворите горњи поклопац.
- Прикључите струју
- Немојте прикључивати струју ако нисте завршили горе наведене кораке.

1. СТАНДАРДНИ РАД

Притисните дугме “Мени” док на дисплеју не засветли индикатор жељеног програма, а затим притисните дугме “Старт” на 2 секунде да бисте започели кување. На дисплеју ће се појавити подразумевано време кувања и температура. Време почиње да се одбројава. Када кување заврши, кувач емитује звучни сигнал и аутоматски прелази у режим одржавања топлоте, а дисплеј приказује и израчунава време одржавања топлоте. Индикатор режима одржавања топлоте на дугмету ће остати упаљен. Ако изаберете програм без притискања дугмета “Start” за потврду, кувач ће за 10 секунди прећи у режим чекања.

2. ПОДЕСИТЕ ВРЕМЕ КУВАЊА И ТЕМПЕРАТУРУ

- 1) Притисните дугме за мени да бисте изабрали жељени програм. На дисплеју ће се приказати подразумевано време и температура кувања.
- 2) Притисните дугме “Време/Темп.”, подразумевано време кувања на дисплеју ће почети да трепери. Притисните дугмад - и + да бисте подесили време кувања.
- 3) На исти начин можемо подесити температуру.
- 4) Да бисте подесили температуру, притисните дугме “Time/Temp.” два пута и задата температура кувања ће почети да трепери. Притисните дугме “-” да бисте смањили и дугме “+” да бисте повећали температуру кувања.

- 5) На крају, притисните дугме "Start" у року од 2 секунде да потврдите и започнете процес кувања.

3. ПРЕТХОДНО ПОДЕШАВАЊЕ ЗА ТРИ ФАЗЕ

Притисните дугме за мени да бисте одабрали жељени програм, можете притиснути дугме "Време/Темп." да бисте подесили време кувања; притисните дугме "Време/Темп." два пута да бисте подесили температуру кувања и истовремено притисните "Тајмер одлагања" да бисте подесили време одлагања покретања. На овај начин можете подесити време кувања, температуру и време одлагања у различитим редоследу.

4. КАКО ПОДЕСИТИ ВРЕМЕ И ТЕМПЕРАТУРУ КУВАЊА КАДА ЈЕ КУВАЧ У РАДУ.

Када је кувач у раду, светли одговарајући програм. На дисплеју се приказује време кувања и време кувања почиње обрнути одбројавање. Да бисте подесили време и температуру, притисните дугме "Време/Темп.", подразумевано време кувања ће треперити на дисплеју, притисните дугмад "-" и "+" да бисте подесили време кувања, корак је 1 сат и 1 минут; Притисните дугме "Time/Temp." два пута, на дисплеју ће трептати задата температура кувања. Притисните дугмад "-" и "+" да бисте подесили температуру кувања. Подешавање ће се аутоматски потврдити након 3 секунде.

5. ФУНКЦИЈА АУТОМАТСКОГ ОДРЖАВАЊА ТОПЛОТЕ:

Након завршетка кувања, сви програми аутоматски прелазе у режим одржавања топлоте, осим програма за јогурт. Да бисте отказали режим одржавања топлоте, притисните дугме за отказивање и уређај ће изаћи из тог режима.

Притисните дугме "Start" да бисте укључили или искључили функцију аутоматског одржавања топлоте.

Температура за одржавање топлоте је 60°C.

Када је уређај у приправности, дисплеј приказује "----". Притисните дугме "Cancel/Warm" у року од 2 секунде и уређај ће ући у режим одржавања топлоте. Време одржавања топлоте је 24 сата.

6. ОТКАЖИ:

Притисните дугме "Cancel" на 2 секунде да бисте отказали било коју погрешну операцију, MULTI CHEF ће ући у режим приправности.

НАПОМЕНА: Ако у року од 5 минута не ставите храну у куваче, сваких 30 секунди звучник ће 5 пута дати подсетник, а ако корисник не стави храну, куваче ће аутоматски завршити програм.

Дуго притисните дугме за укључивање/искључивање да бисте искључили кувач.

8. САВЕТИ ЗА КУВАЊЕ

Опште препоруке

- **Кување поврћа и друге хране на пари:** Сипајте 500–600 мл воде у посуду. Ставите посуду за кување на пари унутар посуде. Измерите и припремити састојке према рецепту, затим их равномерно распоредите у посуду за кување на пари.
- **Каше на бази млека:** Користите пастеризовано млеко са смањеним уделом масти или разредите пуномасно млеко пијаћом водом у односу 1:1. Подмажите посуду путером пре кувања. Придржавајте се пропорција према рецепту и по потреби пропорционално прилагодите количине састојака.
- **Намирнице које праве пену (нпр. тестенина, кнедле):** неке намирнице могу да праве пену током кувања. Да бисте спречили да пена искочи, не затварајте поклопац на неколико минута након додавања ових намирница у кључалу воду.
- **Печење хлеба, пецива и јогурта:** Побрините се да почетни састојци не заузимају више од половине запремине посуде.
- **Квашење теста:** Не отварајте поклопац током фаза квашења теста како бисте одржали квалитет печеног производа.
- **Пржење:** Ставите храну у претходно загрејано уље. За пржење користите само рафинисана биљна уља и кувајте са откљопљеним поклопцем. Будите опрезни, јер уље постаје изузетно вруће. Користите кухињске рукавице и не нагињите се над уређајем како бисте избегли опекотине. Избегавајте поновно коришћење истог уља за пржење више пута.
- **Поновљено пржење:** Дозволите уређају да се потпуно охлади пре почетка новог циклуса пржења.

9. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

Упозорење: Пре чишћења, уверите се да је уређај искључен из струје и потпуно се охладио.

Општи савети и препоруке

- **Почетно чишћење:** Пре прве употребе и за уклањање мириса хране након кувања, пустите уређај да ради 15 минута са пола кришке лимуна у програма паре, напуните посуду са 0,5 литра воде.
- **Чување хране:** Не чувајте воду или кувану храну у посуду дужи од 24 сата. По потреби пренесите храну у фриџидер и загревајте у уређаја касније користећи функцију подгревања. **Важно:** Никада не урањајте кућиште уређаја у воду или га не стављајте под текућу воду! Избегавајте употребу абразивних сунђера или средстава за чишћење, као и као и било које хемијски агресивне супстанце које нису намењене за површине у контакту са храном.
- Будите нежни при чишћењу гумених делова, јер оштећење или деформација могу изазвати неисправност уређаја.

Чишћење спољашњости уређаја

- Чистите кућиште уређаја по потреби меком, влажном крпом или сунђером. Можете користити благе средстве за чишћење. Да бисте спречили трагове воде, обришите површину осушите након чишћења.

Чишћење посуде

- Очистите посуду након сваке употребе. Можете је прати ручно меком сунђером и средством за прање судова или у машини за прање судова, пратећи упутства за машину за прање судова упутства произвођача.
- За тврдокорне мрље, напуните посуду топлем водом и оставите да одстоји пре прања.
- Потпуно осушите спољашњу површину посуде пре него што је вратите у уређај.
- Не перејте унутрашњи лонац у машини за прање судова.
- Никада не користите тврде четке или средства за чишћење приликом чишћења унутрашњег лонца како бисте избегли оштећење керамичког премаза.
- Врућу унутрашњу посуду извадите кухињским рукавицама или само за хватаљку, или је оставите да се охлади пре вађења.
- Пре кувања уверите се да је унутрашњи лонац у потпуном контакту са плочом за грејање, окрећући га.

Напомена: Редовна употреба може током времена изазвати благу промену боје нелепливог премаза посуде. Ово не утиче на перформансе и не сматра се дефект.

Чишћење вентила за пару

- Вентил за пару треба чистити након сваке употребе. Уклоните вентил за пару, раставите га, оперите све делове водом, поново саставите и вратите на место у уређају.

Уклањање кондензације

- Након сваке употребе испразните прикупљач кондензата који се налази на десној страни кућишта уређаја. Уклоните га, испразните, оперете и вратите на место. Било који вишак кондензације око посуде можете уклонити пешкиром.

Чишћење коморе за кување

Када се уређај правилно користи, ризик да течност или честице хране уђу у комору за кување је минималан. Међутим, ако дође до контаминације, очистите је како бисте избегли кварове.

Важно: Проверите да је уређај искључен из струје и потпуно охлађен пре чишћења коморе за кување.

1. Очистите зидове коморе за кување, површину грејног диска и поклопац централног термостата (налази се у средини грејног диска) помоћу благо влажном (не мокром) сунђером или крпом. Ако се користи средство за чишћење, темељно обришите све остатке како бисте избегли непријатне мирисе приликом следеће употребе.
 2. Пажљиво уклоните све стране предмете у близини термостата пинцетом, избегавајући притисак на поклопац термостата.
 3. За грејаћи диск, по потреби користите средње мекан сунђер или синтетичку четку
- Напомена:** Редовно коришћење може довести до благе промене боје грејног диска. То не указује на квар.

Чување и транспорт

- Пре складиштења уређаја, очистите и темељно осушите све делове. Чувати уређај на сувом, проветреном месту, далеко од извора топлоте и директне сунчеве светлости.
- Током транспорта и складиштења избегавајте сваки механички ударац који би могао да оштети уређај или његово паковање. Паковање држите сувим и даље од течности.

10. ОТКЛАЊАЊЕ ПРОБЛЕМА

Проблем	Узроци	Решење
Индикаторско светло је искључено	1. Уређај се не укључује	1: Проверите да ли је кувач пиринча искључен из струје
	2. Прекид напајања	2: Сачекајте
Грејна плоча се не загрева	1: Оштећено дугме за укључивање/искључивање	Контактирајте сервисни центар
	2: Оштећен осигурач	
	3: Оштећена плоча за грејање	
Пиринач није довољно куван	1. Капацитет пиринча је нетачан	Капацитет пиринча и воде треба прилагодити, треба да буде у оквиру наведеног распона.
	2. Однос воде и пиринча није прикладан	Прилагодите однос воде и пиринча
	3. Унутрашњи лонац је нагнут	Преврните унутрашњи лонац, проверите сензор "грејне плоче"
	4. Нешто између унутрашњег лонца и грејне плоче	Почистите ситниш
	5. Унутрашњи лонац је деформисан	Пошаљите у "Сервисни центар" или купите нови.
	6. Оштећена главна плоча за контролу напајања	Пошаљите у "Сервисни центар"
	7. Главни део за контролу температуре је оштећен	Пошаљите у сервисни центар
Пиринач је прекувао	1. Унутрашњи лонац је деформисан	Пошаљите у сервисни центар или купите нови.
	2. Оштећена главна плоча за контролу напајања	1. Пошаљите у "Центар за поправке"
		2. Пошаљите у "Центар за поправке"
	3. Главни део за контролу температуре оштећен	3. Окрените унутрашњи лонац, проверите сензор за преливање () на грејној плочи
	4. Унутрашњи лонац је искривљен	
Каша прелије	Капацитет каше је превелик	Подесите капацитет

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la directive Basse Tension 2014/35/CE.
La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.
La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



KONFORMITÄTSERLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.



DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.
La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produtos relacionados com a energia.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.
Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.
Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.
Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výrobky spojené se spotřebou energie.



OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF. Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU. Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk. Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom naponu 2014/35/EZ. Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU. Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim. Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE. Directiva de compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE. Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanțe periculoase în electricitate. Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.



ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία χαμηλής τάσης 2014/35/ΕΚ. Την οδηγία για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα 2014/30/ΕΕ. Την οδηγία 2015/863 ΕΕ σχετικά με τους περιορισμούς στη χρήση ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικές συσκευές. Την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού που ισχύουν για τα προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES. Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU. Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih. Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE. Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE. Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych. Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЄС. Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС. Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні. Директива 2009/125/ЄС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.



DEKLARACIJA O USKLADNENOSTI

Ovaj uređaj je u skladu sa Direktivom EU o niskom naponu 2014/35/EC. Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU. Direktiva 2015/863/EU o ograničenju upotrebe određenih opasnih supstanci u električnim uređajima. Direktiva 2009/125/EZ o ekološkim zahtevima koji se odnose na energetske proizvode.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas

Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España

Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards

Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain

Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes

Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus

Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei

Importato da: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna

Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat proper, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees

Importat per: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya

Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality

Dovoz: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, Španělsko

Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan genbruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsescentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder
Importeret af: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt fremstillet i: KINA. **Eftersalgsservice:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ta symbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinske odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu s lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblašene centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zabojnike, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektroniko ali gospodinjstvi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti
Uznik: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija
Izdelek proizveden na: KITAJSKEM. **Poprodajne storitve:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način in skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specijalizirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektronike ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju evropskih standarda kvalitete
Uznik: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska
Proizvod proizveden u: KINI. **Postprodajna služba:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcije lub opakovanju označava, že tego produktu ne može wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane baterijami należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości
Importer: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania
Produkt wyprodukowany w: Chinach. **Obsługa posprzedażna:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeurii menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mail-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate
Importat de: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania
Produs fabricat în: CHINA. **Serviciu post-vânzare:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне і електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутової техніки чи торговому центрі, де є такі засоби.

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості
Імпортер: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Іспанія
Товар виготовлено в: КИТАЇ. **Післяпродажне обслуговування:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Αυτό το σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται ως κανονικά απόβλητα ή οικιακά απορρίμματα. Όλος ο ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός και οι συσκευές που λειτουργούν με μπαταρίες πρέπει να ανακυκλώνονται σωστά και σύμφωνα με τους τοπικούς δημόσιους κανονισμούς. Μπορείτε να τα ανακυκλώσετε μεταφέροντάς τα σε ένα κέντρο διάθεσης που έχει εγκριθεί από την κυβέρνηση ή σε ειδικούς κάδους που μπορείτε να βρείτε σε οποιοδήποτε μεγάλο σούπερ μάρκετ, κατάστημα ηλεκτρονικών ή ηλεκτρικών συσκευών ή εμπορικό κέντρο που διαθέτει τέτοιες εγκαταστάσεις.

Σχεδιασμός: SOGO με βάση τα ευρωπαϊκά πρότυπα ποιότητας
Εισαγωγέας: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Βαλένθια, Ισπανία
Προϊόν κατασκευασμένο στην: ΚΙΝΑ. **Εξυπηρέτηση μετά την πώληση:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili njegovom pakovanju ukazuje da se ovaj proizvod ne sme odbaciti kao obican otpad ili kuhno smeće. Sva elektricna i elektronska oprema i uređaji na baterije moraju biti pravilno reciklirani u skladu sa lokalnim opštinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako što ćete ih odneti u državni ovlašćeni centar za odlaganje otpada ili u specijalizovane kontejnere koje možete naći u bilo kom velikom obližnjem supermarketu, prodavnicama elektroničke ili električnih uređaja, ili u tržnim centrima koji imaju takve objekte.

Дизајн: SOGO, на основу европских стандарда квалитета
Увезено од: Sanyan Appliances S.L. NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Валенсија, Шпанија
Производ произведен у: КИНИ. **Сервис после продаје:** www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10620

