

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
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
CA Manual d'instruccions



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priručnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Descărrega el teu manual

ROBOT DE COCINA MULTIFUNCION 900W
MULTIFUNCTION ELECTRIC COOKER 900W
CUISEUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION 900W
PANELA ELÉCTRICA MULTIFUNÇÕES 900W
MULTIFUNKTIONS-ELEKTROHERD 900W
FORNELLO ELETTRICO MULTIFUNZIONE 900W
MULTIFUNKČNÍ ELEKTRICKÝ SPORÁK 900W
MULTIFUNKTIONS-ELKOMFUR 900W
VEČNAMENSKI ELEKTRIČNI ŠTEDILNIK 900W
MULTIFUNKCIJSKI ELEKTRIČNI ŠTEDNJAK 900
WIELOFUNKCYJNA KUCHENKA ELEKTRYCZNA 900W
ARAGAZ ELECTRIC MULTIFUNCIÓNAL 900W
БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА 900 ВТ
ROBOT DE CUINA MULTIFUNCION 900W

ref. SS-10615



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 19
FRANÇAIS	P. 34
PORTUGUESE	P. 50
DEUTSCH	P. 66
ITALIANO	P. 82
ČEŠTINA	P. 98
DANSK	P. 113
SLOVENSKI	P. 128
HRVATSKI	P. 143
POLSKI	P. 156
ROMÂNĂ	P. 171
УКРАЇНСЬКА	P. 186
CATALÀ	P. 201

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.

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.



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.

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.

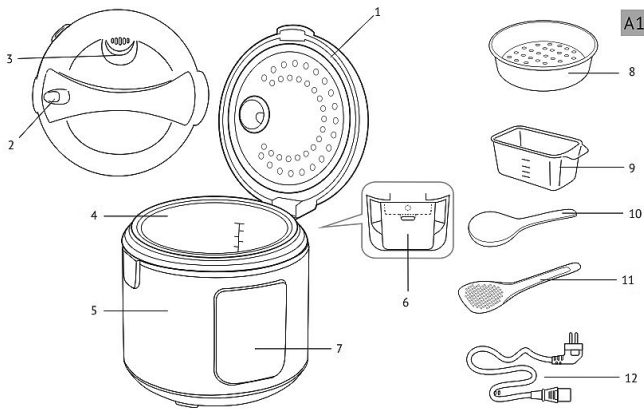
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

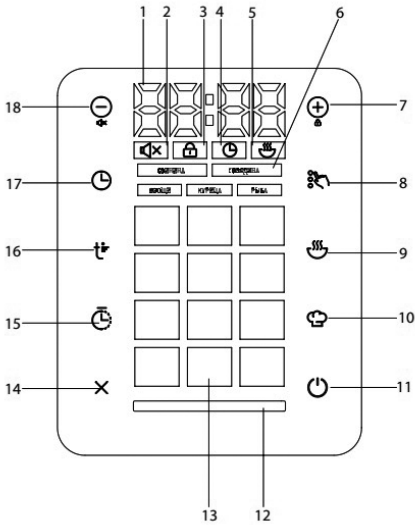
4. DESCRIPCIÓN DE PIEZAS





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 DESCRIPCIÓN


1.  **Pantalla digital con indicador de temperatura, tiempo de cocción e inicio diferido:** Esta olla multiuso cuenta con una pantalla digital que muestra la temperatura y el tiempo de cocción en tiempo real. Además, indica el tiempo restante cuando se utiliza la función de cocción diferida.



2.  **Indicador de sonido desactivado:** muestra si las alertas sonoras están desactivadas, lo que garantiza un funcionamiento silencioso. Para desactivar el sonido, pulse el botón (-) durante 3 segundos y el sonido se desactivará; para volver a activarlo, pulse el mismo botón.


3.  **Indicador de bloqueo del panel de control:** se ilumina cuando el panel de control está bloqueado para evitar cualquier tipo de cambio en el menú de cocción. Para bloquear el panel de control, pulse el botón (+) durante 3 segundos y su panel de control se bloqueará. En el modo bloqueado, al pulsar cualquier botón se mostrará «[]» en la pantalla. Para desbloquear el panel de control, pulse de nuevo el botón (+); el indicador se apagará y se mostrará brevemente «[]» para confirmar el desbloqueo.

4.  **Indicador del temporizador:** Este indicador muestra el tiempo de cocción restante durante el proceso de cocción.

5.  **Indicador de mantener caliente:** Este indicador muestra que el aparato está en modo de mantener caliente. En este modo, la unidad mantiene caliente la comida cocinada. Todas las funciones del menú tienen activada la función de mantener caliente automáticamente. En caso de que esta función no esté activada, para poner la unidad en modo de mantener caliente/activar la función de mantener caliente, pulse el botón de mantener caliente automáticamente y la unidad entrará en modo de mantener caliente y el indicador de mantener caliente aparecerá en el panel de la pantalla.

6. **Indicadores de producto seleccionado:** Estos indicadores ayudan a resaltar el modo de cocción elegido o el tipo de alimento para ciertas funciones del menú. Esta olla tiene algunas funciones de menú, que pueden seleccionarse para cocinar una amplia variedad de alimentos. El tipo de selección de alimentos es: carne, ternera, verduras, pollo y pescado.

7.  **Botón Aumentar valor/Bloquear panel:** este botón se puede utilizar para aumentar los ajustes de tiempo o temperatura. Además, con este botón podemos bloquear el panel. Con una pulsación corta podemos cambiar el ajuste de tiempo y temperatura y con una pulsación larga podemos bloquear el panel de la pantalla.

8.  **Botón de selección de tipo de producto:** este botón permite a los usuarios elegir el tipo de alimento para determinadas funciones del menú. Con la ayuda de estas funciones del menú, podemos seleccionar y cocinar una amplia variedad de alimentos. Por ejemplo, la función de freír se puede utilizar para freír carne, ternera, verduras, pollo y pescado. De la misma manera, podemos cocinar, hacer sopas, al vapor, guisos seleccionando los mismos productos alimenticios con la ayuda de este botón.

9.  **Botón automático de mantener caliente/recalentar:** Este botón permite activar la función de mantener caliente/recalentar. Todas las funciones del menú tienen activada la función automática de mantener caliente, que se activa automáticamente y mantiene caliente la comida una vez finalizada la cocción. Para desactivar esta función, pulse el botón y desaparecerá el

indicador de mantener caliente.

- Nota:** I. En esta función, los alimentos se pueden mantener calientes a una temperatura de 70-75 °C y hasta 12 horas.
II. Esta función se activa automáticamente al final del programa de cocción para mantener los alimentos calientes.
III. La función de mantener caliente se puede desactivar en cualquier momento, antes o después de cocinar en cualquier función de menú y función de inicio de cocción retrasado. Para desactivar esta función, pulse cualquier función de menú seguida de la función de mantener caliente y la luz indicadora de mantener caliente desaparecerá.
IV. En caso de que la temperatura de cocción establecida sea inferior a 80 °C o inferior, la función de mantenimiento de calor automático se desactivará automáticamente.

Función de recalentamiento: Para recalentar alimentos ya cocinados, mantenga pulsado este botón durante unos segundos y la unidad entrará en modo de recalentamiento. El indicador luminoso de la multicocción se iluminará en rojo y el indicador luminoso de mantenimiento de calor se mostrará en el panel junto con el temporizador de cuenta atrás. Para desactivar la función de recalentamiento, mantenga pulsado este botón de nuevo (pulsación larga).

- Nota:** I. Los alimentos cocinados se pueden recalentar a una temperatura de 70-75 °C hasta 12 horas. Cuando la temperatura alcance los 70 °C, una señal acústica indicará que el proceso de recalentamiento ha finalizado y la luz indicadora de estado se volverá verde. La temperatura se puede mantener hasta 12 horas.
II. Esta unidad puede mantener la comida caliente hasta 12 horas, pero se aconseja no dejar la comida en el modo de recalentamiento durante más de 2-3 horas, ya que esto podría afectar al sabor y la textura del plato.



10. **Botón del modo de cocción múltiple:** Con la ayuda del botón del modo de cocción múltiple, podemos ajustar la configuración de cocción durante el proceso de cocción. Este botón nos permite cambiar la configuración predeterminada del menú para personalizar la configuración según los requisitos y necesidades.

Nota: Esta función no está disponible para el programa de cocción Express. Multicook Pro es especialmente útil para recetas complejas que requieren varios programas de cocción sucesivos, como repollo relleno, filete a la Stroganoff, sopas, pasta, mermelada y platos similares.

Nota: En el modo Multicook, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar antes de cocinar.



11. **Botón de inicio del programa Express:** Inicia rápidamente un programa de cocción preestablecido sin ajustes adicionales.

Nota: esta función no permite ningún cambio en la configuración de tiempo y temperatura.

12. **Indicador de estado de la Olla:** este indicador muestra el modo de funcionamiento actual de esta olla.




13. **Indicadores de programa automático:** esta olla eléctrica cuenta con 14 funciones de menú diferentes. Para activar cualquier función de menú automático disponible y comenzar a cocinar, pulse directamente la función de menú y esa función de menú comenzará a parpadear y la unidad comenzará a cocinar con el tiempo y la temperatura predeterminados. En caso de necesidad, con la ayuda del botón de ajuste de tiempo, podemos cambiar el tiempo.

Nota: en todas las funciones automáticas del menú, la temperatura puede cambiarse durante la cocción y no antes.




14. **Botón de cancelación:** este botón puede utilizarse para interrumpir cualquier función del menú durante la cocción. Este mismo botón también puede utilizarse para cambiar la función del menú.

Para cancelar cualquier función del menú, pulse este botón y manténgalo pulsado durante unos segundos. La unidad detiene la cocción y vuelve a su configuración original de fábrica.

15.  **Botón de inicio diferido:** función de inicio diferido
- Con la ayuda de este botón, podemos configurar nuestra olla multicocción para un inicio de cocción retardado. Esta función es muy útil para todas las personas que tienen una agenda muy ocupada y muy poco tiempo libre para cocinar.
1. Para ejecutar esta función, pulse el botón de inicio diferido; el indicador de hora parpadeará y el indicador de estado comenzará a parpadear en color amarillo.
 2. Utilice los botones (+) y (-) para ajustar las horas.
 3. Pulse de nuevo el botón de inicio diferido para ajustar los minutos utilizando los mismos botones.
 4. Los cambios se guardarán automáticamente si no se pulsa ningún botón. Para volver a los ajustes de hora antes de guardar, pulse de nuevo el botón de inicio diferido.
 5. Pulse el botón de inicio; comenzará la cuenta atrás hasta la hora de inicio del programa.

Mientras el inicio diferido esté activo, la pantalla mostrará una cuenta atrás y el indicador de inicio diferido se iluminará en color morado. Si la función de mantenimiento del calor está activada, su indicador también estará activo.

Importante: La función de inicio diferido no se recomienda para platos que contengan ingredientes perecederos como huevos, leche fresca, carne o queso.

16.  **Botón de ajuste de temperatura:** Ajuste de temperatura en el modo de cocción múltiple y el resto de las funciones del menú:
- Esta opción está disponible para todos los programas excepto Express. La temperatura se puede ajustar dentro de un rango de 35 °C a 180 °C con incrementos de 1 °C.
1. Durante cualquier programa de cocción, presione el botón de ajuste de temperatura. El indicador de temperatura actual en la pantalla comenzará a parpadear.
- Nota:** La temperatura puede ajustarse en todas las funciones del menú, incluido el botón del modo de cocción múltiple. En el modo de cocción múltiple, la temperatura puede ajustarse antes de cocinar. En el resto de funciones del menú, la temperatura puede ajustarse durante la cocción.
2. Para aumentar la temperatura, pulse el botón (+) y para disminuirla, pulse el botón (-). La pantalla se restablecerá al inicio del rango una vez que se alcance la temperatura máxima o mínima. Para ajustes rápidos de temperatura, mantenga pulsado el botón.
 3. Si no se pulsa ningún botón durante cinco segundos, los cambios se guardarán automáticamente y la pantalla dejará de parpadear, volviendo a mostrar el tiempo de cocción restante.

Nota: Para evitar el sobrecalentamiento y si la temperatura se establece por encima de 150 °C, el tiempo máximo del programa se limitará automáticamente a dos horas.

Nota: En todas las funciones del menú, el ajuste de temperatura solo puede cambiarse durante la cocción. Por otro lado, el modo Multicook permite cambiar los ajustes de temperatura también antes de la cocción.

17.  **Botón de ajuste del tiempo del programa:** con la ayuda del botón de ajuste del tiempo, podemos ajustar el tiempo en todas las funciones del menú, incluyendo el modo multicook pro y la función de cocción retardada.

El tiempo puede ajustarse como se detalla a continuación:

Ajustar el tiempo de cocción antes de empezar a cocinar:

1. Pulse cualquier función del menú y pulse el botón de ajuste de tiempo. El indicador de hora de la pantalla comenzará a parpadear.
2. Utilice los botones (+) o (-) para ajustar el tiempo deseado. Para aumentar el tiempo, pulse

el botón (+) y para reducirlo, pulse el botón (-). Para realizar ajustes más rápidos, mantenga pulsado el botón. Cuando se alcance el valor máximo o mínimo, la pantalla volverá al extremo opuesto del rango.

3. Pulse de nuevo el botón de ajuste de la hora para ajustar los minutos con la ayuda de los botones (+) y (-). Para volver a los ajustes de la hora, pulse el botón de ajuste de la hora una vez más.

Ajuste del tiempo de cocción durante el uso

Disponible para todos los programas excepto Express, el rango de ajuste y los incrementos dependen del programa de cocción seleccionado (a continuación puede ver la tabla resumen de los programas automáticos).

4. Durante el programa de cocción, pulse el botón de ajuste de la hora. El indicador de la hora en la pantalla comenzará a parpadear.
5. Utilice los botones (+) o (-) para ajustar el tiempo deseado. Para aumentar el tiempo, pulse el botón (+) y para reducirlo, pulse el botón (-). Para realizar ajustes más rápidos, mantenga pulsado el botón. Cuando se alcance el valor máximo o mínimo, la pantalla volverá al extremo opuesto del rango.
6. Pulse de nuevo el botón de ajuste de tiempo para ajustar los minutos con la ayuda de los botones (+) y (-). Para volver a los ajustes de hora, pulse el botón de ajuste de tiempo una vez más.

Nota: Si se ajusta el tiempo de cocción a 00:00, el programa se detendrá.

En la función Inicio diferido, los ajustes de Multicook Pro no están disponibles.

El tiempo de cocción se puede ajustar durante o antes de la cocción en cualquier función del menú.



18. Botón Disminuir valor/Silenciar:

Este botón se puede utilizar para disminuir el valor mientras se ajusta el tiempo y la temperatura. Este mismo botón también se puede utilizar para silenciar el sonido.

Con una pulsación corta podemos cambiar los valores de tiempo y temperatura y para silenciar el sonido pulsar este botón y mantenerlo pulsado durante unos segundos (pulsación larga).

6. 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, puede haber un ligero olor, lo cual es normal y no indica un defecto. En este caso, limpie el aparato a fondo.
5. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y seca para que la salida de vapor 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 usarlo, asegúrese de que el aparato y el recipiente no tengan daños visibles, astillas u otros defectos. Asegúrese de que no haya objetos extraños entre el recipiente y el elemento calefactor.
7. **Advertencia:** No utilice el aparato sin el recipiente en su sitio o con el recipiente vacío, ya que esto podría causar 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.
Una vez finalizada la cocción, la unidad entrará automáticamente en modo KEEP WARM.



ENCENDIDO DEL DISPOSITIVO

1. Enchufe el aparato a una toma de corriente compatible. Oirá un pitido y la pantalla se iluminará y luego se apagará, excepto el botón de encendido.
2. Pulse el botón de encendido para activar la pantalla del panel de control. Si no se realiza ninguna acción en un minuto, la pantalla se apagará de nuevo. Para apagarlo manualmente, pulse de nuevo el botón de encendido.

PROGRAMAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICOS

Importante: Cuando utilice la multicocción para hervir agua (por ejemplo, para hervir ingredientes), no ajuste la temperatura por encima de 100 °C, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento y daños. Del mismo modo, evite utilizar los programas Hornear o Freír para hervir agua.

1. Preparar los ingredientes

Prepare los ingredientes según la receta y colóquelos en el bol. Asegúrese de que todos los ingredientes, incluidos los líquidos, permanezcan por debajo de la marca máxima en la escala interior del bol.

Nota: Utilice únicamente el bol incluido con la olla multifunción o uno compatible con este modelo. Está prohibido utilizar cualquier otro tipo de bol.

2. Coloque el bol correctamente

Inserte el recipiente en el cuerpo de la multicocción, asegúrese de que descansa uniformemente y hace buen contacto con el elemento calefactor.

Precaución: No prepare alimentos directamente en el recipiente con utensilios afilados, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente, deformar el recipiente o causar un mal funcionamiento del aparato.

3. Cierre la tapa

Cierre la tapa firmemente hasta que oiga un clic. Solo algunos programas pueden cocinarse con la tapa abierta. Siga las instrucciones del libro de recetas como guía.

Advertencia: mantenga siempre la tapa abierta mientras cocina o fríe a altas temperaturas con una cantidad significativa de aceite.

4. Conectar a la corriente

Inserte el cable de alimentación en el puerto del cuerpo del aparato y conéctelo a la toma de corriente. El aparato emitirá un pitido y entrará en modo de espera (la pantalla comenzará a mostrar «— — —»).

5. Encender la olla multicocción

Pulse el botón de encendido para activar el panel de control.

6. Seleccionar programa de cocción

Utilice los botones de selección de programa para elegir el programa de cocción deseado.

7. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción (si es necesario)

Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados en caso necesario. Compruebe la

configuración de tiempo y temperatura como se detalla anteriormente. Utilice los valores (+) y (-) para cambiar la configuración.

8. **Configure el inicio diferido (si es necesario)**

Si desea retrasar el inicio de la cocción, utilice la función Inicio diferido (consulte Función de inicio diferido).

Durante el ajuste de los parámetros, los valores modificados comenzarán a parpadear en la pantalla. Después de cinco segundos de inactividad, los cambios se guardarán automáticamente. Si no se introduce ningún dato durante dos minutos durante la configuración del programa, el aparato volverá al modo de espera. Al pulsar el botón de cancelar durante la configuración se restablecerán todos los ajustes.

Para iniciar la cocción con los ajustes actuales, pulse el botón de inicio en cualquier momento. Los parámetros que no se hayan cambiado volverán a sus ajustes originales.

9. **Iniciar el programa de cocción**

Pulse el botón de inicio para comenzar a cocinar.

10. **Progreso de la cocción**

Durante la cocción, la pantalla muestra una cuenta atrás del tiempo de cocción restante, minuto a minuto. El indicador de estado se volverá naranja. Si el programa requiere precalentamiento, el indicador se iluminará inicialmente en rojo y se volverá naranja cuando comience la cocción. Si la función Mantener caliente está activa, también se mostrará su indicador.

Nota: Algunos programas solo comienzan la cuenta atrás una vez que el aparato alcanza los parámetros óptimos de cocción. Por ejemplo, la cuenta atrás del programa Vapor comienza solo después de que el agua hierva y se haya formado suficiente vapor en el recipiente. En el programa Pasta, la cuenta atrás comienza una vez que el agua hierve y se añaden los ingredientes después de un pitido inicial.

11. **Fin del programa de cocción**

Al final de un programa, el aparato emitirá un pitido y la pantalla mostrará «End» (Fin). A continuación, el aparato entrará en modo de espera y el indicador de estado se iluminará en verde. Si la función Keep Warm (Mantener caliente) está activa, se iniciará automáticamente. Para interrumpir un programa en cualquier momento, restablecer todos los ajustes o desactivar Keep Warm (Mantener caliente), mantenga pulsado el botón de cancelación durante tres segundos.

Para obtener resultados óptimos, recomendamos utilizar las recetas del libro de recetas de la multicocción, especialmente diseñado para este modelo.

7. PROGRAMA DE COCCIÓN TABLA

Programa	Tiempo de cocción predeterminado					Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción ajustable / Paso	Precalentamiento necesario	Temperatura ajustable
	Carne	Carne de vacuno	Verduras	Pollo	Pescado				
Cocinar	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Sopa	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Al vapor	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Guiso	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Freír	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Cereal	0:25					100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Hornear	1:00					120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaf	1:00					105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Yogur	8:00					38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Pan	3:00					120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Pasta	0:08					100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Gachas	0:25					97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Exprés	-					-	-		
Multi-cocción	0:30						00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (>150C)	-	35-180

8. CONSEJOS DE COCINA

Recomendaciones generales

- **Cocinar al vapor verduras y otros alimentos:** Vierta entre 500 y 600 ml de agua en el bol. Coloque el recipiente para cocinar al vapor dentro del bol. Mida y prepare los ingredientes según la receta, y luego distribúyalos uniformemente en el recipiente para cocinar al vapor. Siga las instrucciones de la receta.
- **Papillas a base de leche:** Utilice leche pasteurizada baja en grasa o diluya leche entera con agua potable en una proporción de 1:1. Engrase el recipiente con mantequilla antes de cocinar. Siga las proporciones de las recetas proporcionadas en el libro de recetas y ajuste las cantidades de los ingredientes proporcionalmente si es necesario.
- **Alimentos espumosos (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.
- **Hornear pan, pasteles y yogur:** Asegúrese de que los ingredientes iniciales no llenen más de la mitad del volumen del recipiente.
- **Fermentación de la masa:** No abra la tapa durante las etapas 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. ERRORES COMUNES DE COCINA Y SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
Plato poco cocinado	La tapa no estaba bien cerrada, lo que provocó una temperatura de cocción insuficiente.	Mantenga la tapa cerrada durante la cocción y asegúrese de que encaje de forma segura.
	Mal contacto entre el recipiente y el elemento calefactor.	Asegúrese de que el recipiente esté colocado correctamente en el aparato y de que no haya objetos extraños en la cámara de cocción.
	Elección incorrecta de los ingredientes o del programa de cocción.	Utilice las recetas del libro adjunto para obtener mejores resultados, asegurándose de que los ingredientes, el tamaño de los cortes, las proporciones y el programa coincidan con la receta.
Sabor a quemado	Exceso de aceite o humedad en el cuenco	Utilice solo una fina capa de aceite y evite cubrir la tapa al freír, a menos que se especifique.
Hirviendo	Los alimentos con alto contenido en ácido pueden hacer que el caldo haga espuma.	Trate previamente algunos ingredientes (por ejemplo, enjuagándolos o salteándolos) para reducir la formación de espuma, y siga las recomendaciones de la receta.

10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Antes de limpiar, asegúrese de que el aparato esté desenchufado y completamente frío.

Pautas generales y recomendaciones

- **Limpieza inicial:** Antes del primer uso y para eliminar los olores de los alimentos después de cocinarlos, ponga en funcionamiento el aparato durante 15 minutos con medio limón 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 recaliente 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 o productos de limpieza abrasivos, así como de cualquier sustancia químicamente agresiva no destinada a superficies en contacto con alimentos.

- Tenga cuidado al limpiar los componentes de goma, ya que los daños o deformaciones pueden provocar un mal funcionamiento del aparato.

Limpieza del exterior del aparato

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

Nota: El uso regular puede causar una ligera decoloración del revestimiento antiadherente del recipiente con el 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 vuelva a colocarla 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. El exceso de condensación alrededor del recipiente puede eliminarse con una toalla.

Limpieza de la cámara de cocción

- Si se utiliza correctamente, el riesgo de que entren partículas de líquido o alimentos en la cámara de cocción es mínimo. Sin embargo, si se produce 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 central del termostato (situada en el centro del disco calefactor) con una esponja o un 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 presionar la cubierta del termostato.
3. Para el disco calefactor, utilice una esponja semidura 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 guardar 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 los líquidos.

11. ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO

Si surge un problema con la multicocina, consulte la guía de resolución de problemas que aparece a continuación antes de ponerse en contacto con un centro de servicio.

Problema	Posibles causas	Soluciones posibles
Mensaje de error: E1-E4	Error del sistema (podría ser un fallo en la placa electrónica o en los sensores) o tapa no cerrada correctamente	Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
Mensaje de error: E5-E7	Protección automática contra sobrecalentamiento activada	No utilice el aparato con el recipiente vacío. Desenchufe el aparato, abra la tapa y deje que se enfríe durante 10-15 minutos antes de reanudar la cocción. No añada agua al recipiente durante los programas de alta temperatura, como Multicocción (ajustado por encima de 100 °C) y Freír. Para temperaturas superiores a 120 °C (Freír) o 130 °C (Multicocción), cocine con la tapa abierta.
Tiempo de cocción prolongado	Objetos extraños (por ejemplo, partículas de comida, granos) entre el recipiente y el elemento calefactor, o colocación desigual del recipiente, o disco calefactor sucio	Desenchufe y deje que el aparato se enfríe. Retire cualquier objeto, asegúrese de que el recipiente esté plano y seguro, y limpie el disco calefactor si es necesario.
Fuga de vapor por la tapa	Sellado incorrecto entre el recipiente y la tapa, colocación desigual del recipiente, tapa no completamente cerrada u objeto extraño que obstruye la tapa	Asegúrese de que el recipiente esté correctamente alineado y completamente sellado. Compruebe que no haya residuos y asegúrese de que la tapa se cierre herméticamente. Limpie o reemplace el sello de la tapa si está dañado o deformado.

-  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.

-  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.



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 of 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.

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
220-240V	50-60Hz	900W	5L

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

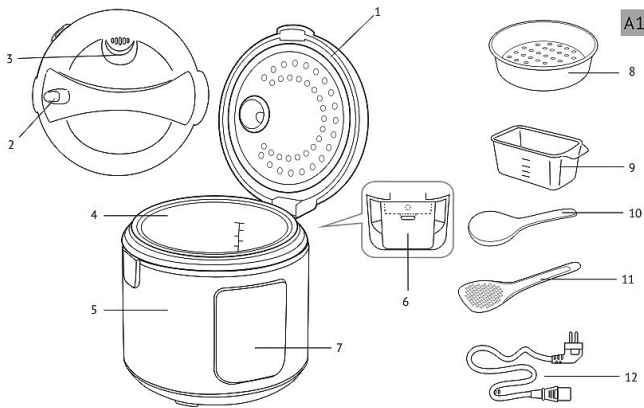
Power consumption in off mode: 0.0

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.

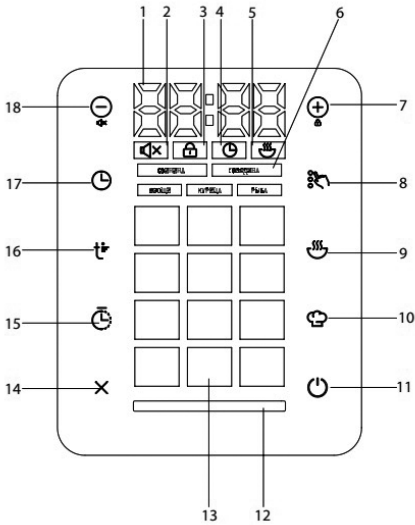
4. PARTS DESCRIPTION





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. CONTROL PANEL DESCRIPTION


-  **Digital Display with Temperature, Cooking Time, and Delayed Start Indicator:**
This Multi use Multi cooker is provided with digital display to display real time temperature cooking time. Also, it indicates remaining time while using delayed cooking function.



2.  **Sound Off Indicator:** Shows whether the sound alerts are turned off, ensuring silent operation. To turn off the sound press (-) Button for 3 seconds and sound will turn off and to turn it on again press the same button.


3.  **Control Panel Lock Indicator:** Lights up when the control panel is locked to prevent any kind of changes in the cooking menu. To lock the control panel press (+) button for 3 seconds and your control panel will be locked. In locked mode, pressing any button will display “[]” on the screen. In order to unlock the control panel press (+) button again; the indicator will turn off, and “[]” will briefly display to confirm the unlock.


4.  **Timer Indicator:** This indicator display remaining cooking time during cooking process.

5.  **Keep Warm Indicator:** This indicator display, that the appliance is in Keep Warm mode. In this mode unit maintains cooked food warm. All the menu functions have auto keep warm function activated. Just in case if this function is not activated, then to bring the unit into Keep warm mode / turn on keep warm function, press Auto Keep warm button and unit enters into keep warm mode and keep warm indicator appears in screen panel.

6. **Selected Product Indicators:** These indicators help in highlighting chosen cooking mode or food type for certain menu functions. This Multi cooker has some menu functions, that can be selected to cook wide variety of food. The type of foods selection is, Meat, Beef, Vegetables, Chicken and Fish.

7.  **Increase Value / Lock Panel Button:** this button can be used to increase time or temperature settings. Also, with this button we can lock the panel. With short press we can change time and temperature setting and with long press we can lock the screen panel.

8.  **Product Type Selection Button:** This button allows users to choose the type of food for certain menu functions. With the help of these menu functions, we can select and cook wide variety of food. Ex. Frying function can be used to fry Meat, Beef, Vegetables, Chicken and fish. The same way we can cook, make soups, Steam, Stew selecting same food products with the help of this button.

9.  **Auto Keep Warm / Reheat Button:** This button allows to activate, keep warm / reheat function. All the menu functions have auto kept warm function activated, which activates automatically and keep warm the food once cooking finishes. To turn off this function press the button and keep warm indicator disappears.

Note: I. In this function food can be kept warm at 70-75°C temperature and up to 12 hours.
 II. This function automatically activates at the end of cooking program to keep the food warm.
 III. Keep warm function can be turn off at any time, before or after cooking in any menu function and delayed start cooking function. To disable this function, press any menu function followed by pressing keep warm function and keep warm indicator light disappears.
 IV. In the event of set cooking temperature below 80°C or below, Auto keep warm function will automatically be disabled-

Reheat function: To reheat already cooked food, press this button and hold it for few seconds and unit enters into reheat mode. Multi cooker indicator light up Red and Keep warm indicator light display on the panel along with countdown timer. To turn off reheat function press and hold (Long press) this button again.

Note: I. cooked food can be reheated at the temperature of 70-75°C up to 12 hours. When the temperature reaches 70°C, a beep signal will indicate that the reheat process is complete and status indicator light will turn Green. The temperature can be maintained up to 12hrs.
II. this unit can keep the food warm to 12 hrs, but it is advised to not to leave food in the reheat mode for more than 2-3 hours, as this might affect the taste and texture of dish.



10. **Multi Cook Mode Button:**

With the help of Multi cook mode button, we can adjust the cooking settings during the cooking process. This button allows us to change default menu setting to customize setting according to the requirement and need.

Note: This function is unavailable for the Express cooking program. Multicook Pro is especially useful for complex recipes that require various cooking programs in succession, such as stuffed cabbage, beef stroganoff, soups, pasta, jam, and similar dishes.

Note: In Multicook mode the time and temperature can be adjusted before cooking.



11. **Express Program Start Button :** Quickly starts a pre-set cooking program without additional settings.

Note: this function doesn't allow any changes in time and temperature setting.



12. **Multi-cooker Status Indicator:** this Indicator displays current operation mode of this multi cooker.



13. **Automatic Program Indicators:** This multi cooker is provided with 14 different menu functions. To activate any available automatic menu function and start cooking, press the menu function directly and that menu function start blinking and unit start cooking with default time and temperature. In case of any need, with the help of time adjustment button, we can change the time.

Note: in all the automatic menu functions temperature can be changed during cooking and not before.



14. **Cancel Button :** This button can be used to interrupt any menu function during cooking. This same button can be used to switch the menu function as well. To cancel any menu function press this button and hold it for few seconds. Unit stops cooking and back to its original factory setting.




15. **Delayed Start Button :** Delayed Start Function

With the help of this button, we can configure our Multi cooker for delayed start cooking. This function is quite useful for all the persons who are having busy schedule with very little time spare for cooking.

1. To Execute this function, press the delayed start button; the hour indicator will blink, and the status indicator start flashing in yellow colour.
2. Use (+) and (-) buttons to set the hours.
3. Press the delayed start button again to set minutes setting by using the same buttons.
4. Changes will be saved automatically if no buttons are pressed. To return to hour settings before saving, press the delayed start button again.
5. Press the start button; the countdown to the program's start time will begin.

While the delayed start is active, the display shows a countdown, and the delayed start indicator lights up in purple. If the keep warm function is on, its indicator will also be active.

Important: The delayed start function is not recommended for dishes containing perishable ingredients like eggs, fresh milk, meat, or cheese.

16.  **Temperature Setting Button:** Temperature adjustment in Multi cook mode and rest of the menu functions:
This option is available for all programs except Express. The temperature can be adjusted within a range of 35°C to 180°C with 1°C increments.


1. During any cooking program, press the temperature setting button. The current temperature indicator on the display will begin to blink.

Note: Temperature can be adjusted in all the menu functions including Multi cook mode button. In Multi cook mode the temperature can be adjusted before cooking. In rest of menu functions temperature can be adjusted during cooking.

2. To increase the temperature, press the (+) button and to decrease, press the (-) button. The display will reset to the start of the range once the maximum or minimum temperature is reached. For quick temperature adjustments, press and hold the button down.
3. If no button is pressed for five seconds, the changes will be saved automatically, and the display will stop blinking, reverting to show the remaining cooking time.

Note: To prevent overheating and if the temperature is set above 150°C, the maximum program time will automatically be limited to two hours.

Note: In all the menu functions temperature setting can be changed only during cooking. On the other hand Multicook mode, allows change of temperature settings before cooking as well.

17.  **Program Time Setting Button:** with the help of time setting button we can set the time in all the menu functions including multicook pro mode and delayed cooking function.

Time can be adjusted as detailed below:

Adjusting cooking time before start cooking:

1. Press any menu function and press the time setting button. The hour indicator on the display will start blinking.
2. Use (+) or (-) buttons to set the desired time. To increase time, press the (+) button and to reduce, press the (-) button. For quicker adjustments, press and hold the button. When the maximum or minimum value is reached, the display will loop to the opposite end of the range.
3. Press the time setting button again to adjust the minutes with the help of (+) and (-) buttons. To return to the hour settings, press the time setting button once more.

Adjusting Cooking Time During Use

Available for all programs except Express, the adjustment range and increments depend on the selected cooking program (Below you can see the summary table of automatic programs).

4. During the cooking program, press the time setting button. The hour indicator on the display will start blinking.
5. Use (+) or (-) buttons to set the desired time. To increase time, press the (+) button and to reduce, press the (-) button. For quicker adjustments, press and hold the button. When the maximum or minimum value is reached, the display will loop to the opposite end of the range.
6. Press the time setting button again to adjust the minutes with the help of (+) and (-) buttons. To return to the hour settings, press the time setting button once more.

Note: Setting the cooking time to 00:00 will stop the program.
In Delayed Start function, Multicook Pro adjustments are unavailable.
Cooking time can be adjusted during or before cooking in any menu function.



18. **Decrease Value / Sound Off Button** : This button can be used to decrease the value while adjusting time and temperature. This same button also can be used to Mute the sound. With short press we can change the time and temperature values and to mute the sound press this button and hold for few seconds (long press).

6. 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



TURNING THE DEVICE ON

1. Plug the appliance into a compatible power outlet. You will hear a beep, and the display will light up and then turn off, except power button.
2. Press the power button to activate the control panel display. If no actions are taken within one minute, the display will turn off again. To turn it off manually, press the power button again.

AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

Important: When using the multi-cooker to boil water (e.g., for boiling ingredients), do not set the temperature above 100°C, as this may lead to overheating and damage. Likewise, avoid using Baking or Frying programs for boiling water.

1. Prepare Ingredients

Prepare ingredients according to the recipe and place them in the bowl. Ensure all ingredients, including any liquids, stay below the maximum marking on the inner scale of the bowl.

Note: Only use the bowl included with the multi-cooker or a compatible one with this model. Using any other type of bowl is prohibited.

2. Place the Bowl Correctly

Insert the bowl into the multi-cooker's body, make sure it rests evenly and makes good contact with the heating element.

Caution: Do not prepare food directly in the bowl using sharp utensils, as this can damage the non-stick coating, deform the bowl, or cause the appliance to malfunction.

3. Close the Lid

Close the lid securely until you hear a click sound. Only some programs are allowed to cook with open lid. Follow the recipe book instructions for guidance.

Warning: Always keep the lid open, while cooking or frying at high temperatures with a significant amount of oil.

4. Connect to Power

Insert the power cord into the port on the appliance body and plug it into wall outlet. The appliance will beep and enter into standby mode (the display start showing “— — —”).

5. Turn on the Multi-Cooker

Press the power button to activate the control panel.

6. Select Cooking Program

Use the program selection buttons to choose the desired cooking program.

7. Adjust Cooking Time and Temperature (if needed)

Adjust the default cooking time and temperature in case necessary. Please check time and temperature settings as detailed above. Use (+) and (-) value to change settings.

8. Set Delayed Start (if needed)

If you wish to delay the start of cooking, use the Delayed Start function (see Delayed Start Function).

During parameter setting, the modified values will start blinking on the display. After five seconds of inactivity, the changes will save automatically. If there is no input for two minutes during program setup, the appliance will return to standby mode. Pressing the cancel button during setup will reset all adjustments.

To start cooking with the current settings, press the start button at any point. Any parameters that were not changed will default to their original settings.

9. Start the Cooking Program

Press the start button to begin cooking.

10. Cooking Progress

During cooking, the display shows a countdown of the remaining cooking time, minute by minute. The status indicator will turn orange. If the program requires preheating, the indicator will initially glow red and turn orange when cooking begins. If the Keep Warm function is active, its indicator will also be displayed.

Note: Some programs only begin counting down once the appliance reaches optimal cooking parameters. For instance, the Steam program's countdown begins only after water boils and sufficient steam has formed in the bowl. In the Pasta program, the countdown starts once the water boils and the ingredients are added following an initial beep.

11. End of Cooking Program

At the end of a program, the appliance will beep, and the display will show “End.” The appliance will then enter into standby mode, and the status indicator will glow green. If Keep Warm is active, it will automatically start.

To interrupt a program at any point, reset all settings, or turn off Keep Warm, press and hold the cancel button for three seconds.

For optimal results, we recommend using the recipes in the multi-cooker's recipe book, specially designed for this model.

7. COOKING PROGRAM TABLE

Program	Default cooking time					Default Temperature	Adjustable Cooking Time / Step	Preheat Required	Adjustable temperature
	Meat	Beef	Vegetable	Chicken	Fish				
Cook	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Soup	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Steam	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Stew	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Fry	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Grain	0:25					100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Bake	1:00					120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaf	1:00					105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Yoghurt	8:00					38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Bread	3:00					120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Pasta	0:08					100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Porridge	0:25					97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Express	-					-	-		
Multicook	0:30						00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (t>150C)	-	35-180

Note : Delayed start cooking is available in all the menu functions except, Fry, Pasta and express cooking. 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.

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. Follow the recipe instructions.
- **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 in the recipes provided in the recipe book, 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. COMMON COOKING ERRORS AND SOLUTIONS

This table provides solutions to common cooking errors:

Issue	Possible Cause	Solution
Dish is Undercooked	The lid wasn't closed tightly, causing insufficient cooking temperature	Keep the lid closed during cooking and ensure it clicks shut securely
	Poor contact between the bowl and heating element	Ensure the bowl is positioned correctly in the appliance and that no foreign objects are present in the cooking chamber
	Incorrect choice of ingredients or cooking program	Use the recipes in the accompanying book for best results, ensuring the ingredients, cut sizes, proportions, and program match the recipe
Burnt Taste	Excess oil or moisture in the bowl	Use only a thin layer of oil and avoid covering the lid when frying unless specified
Boiling Over	High-acid foods can cause broth to foam	Pre-treat some ingredients (e.g., rinsing, sautéing) to reduce foaming, and follow recipe recommendations

10. 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.

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.

11. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

If an issue arises with the multi-cooker, refer to the troubleshooting guide below before contacting a service center.

Problem	Possible Causes	Solutions
Error Message: E1–E4	System error (could be a fault in the electronic board or sensors) or lid not properly closed	Ensure the lid is fully closed. If the issue persists, contact an authorized service center.
Error Message: E5–E7	Automatic overheat protection activated	Do not operate the appliance with an empty bowl. Unplug the appliance, open the lid, and allow it to cool for 10–15 minutes before resuming cooking. Do not add water to the bowl during high-temperature programs such as Multicook (set above 100°C) and Frying. For temperatures above 120°C (Frying) or 130°C (Multicook), cook with the lid open.
Extended Cooking Time	Foreign objects (e.g., food particles, grains) between the bowl and heating element, or uneven bowl placement, or dirty heating disc	Unplug and allow the appliance to cool. Remove any objects, ensure the bowl is flat and secure, and clean the heating disc if necessary.
Steam Leaking from Lid	Improper seal between bowl and lid, uneven bowl placement, lid not fully closed, or foreign object obstructing the lid	Ensure the bowl is properly aligned and fully sealed. Check for any debris and make sure the lid closes tightly. Clean or replace the lid's seal if it is damaged or deformed.

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.



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, veillez 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.
- Veillez 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, veillez 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.

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
220-240V	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.

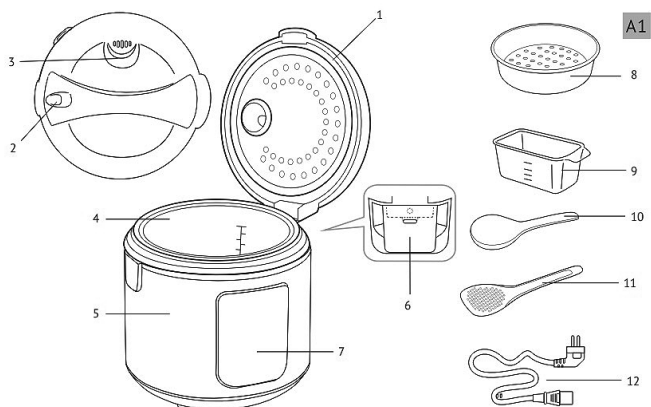
Consommation électrique en mode arrêt : 0,0

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.

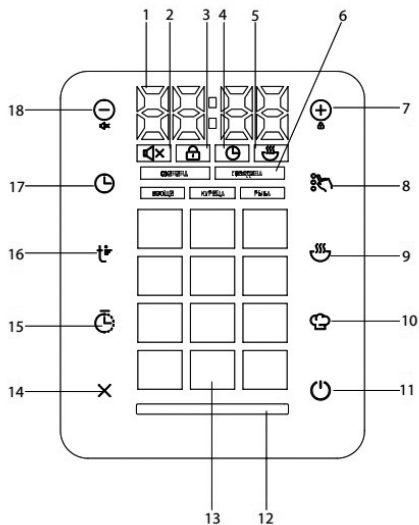
4. DESCRIPTION DES PIÈCES





1. Couvercle
2. Bouton d'ouverture du couvercle
3. Soupape à vapeur amovible
4. Bol à revêtement céramique
5. Corps de l'appareil
6. Collecteur de condensation
7. Panneau de contrôle
8. Récipient à vapeur
9. Tasse à mesurer
10. Louche
11. Cuillère
12. Cordon d'alimentation

5. CONTROL PANEL DESCRIPTION


-  **Affichage numérique de la température, du temps de cuisson et de l'indicateur de départ différé** : Cet autocuiseur multi-usages est doté d'un écran numérique qui affiche la température en temps réel et le temps de cuisson. Il indique également le temps restant lors de l'utilisation de la fonction de cuisson différée.




2.  **Indicateur de désactivation du son** : Indique si les alertes sonores sont désactivées, garantissant ainsi un fonctionnement silencieux. Pour désactiver le son, appuyez sur le bouton (-) pendant 3 secondes. Le son s'éteint et pour le réactiver, appuyez sur le même bouton.


3.  **Indicateur de verrouillage du panneau de commande** : Il s'allume lorsque le panneau de commande est verrouillé pour empêcher toute modification du menu de cuisson. Pour verrouiller le panneau de commande, appuyez sur la touche (+) pendant 3 secondes. En mode verrouillé, si vous appuyez sur n'importe quelle touche, l'écran affichera « [] ». Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez à nouveau sur la touche (+) ; l'indicateur s'éteint et « [] » s'affiche brièvement pour confirmer le déverrouillage.


4.  **Indicateur de minuterie** : Cet indicateur affiche le temps de cuisson restant pendant la cuisson.

5.  **Indicateur de maintien au chaud** : Ce voyant indique que l'appareil est en mode maintien au chaud. Dans ce mode, l'appareil maintient les aliments cuits au chaud. La fonction de maintien au chaud automatique est activée pour toutes les fonctions du menu. Si cette fonction n'est pas activée, pour mettre l'appareil en mode maintien au chaud / activer la fonction maintien au chaud, appuyez sur le bouton Maintien au chaud automatique et l'appareil entre en mode maintien au chaud et l'indicateur de maintien au chaud s'affiche à l'écran.

6. **Indicateurs de produits sélectionnés** : Ces indicateurs permettent de mettre en évidence le mode de cuisson ou le type d'aliment choisi pour certaines fonctions du menu. Cet autocuiseur dispose de certaines fonctions de menu qui peuvent être sélectionnées pour cuire une grande variété d'aliments. Les types d'aliments sélectionnés sont la viande, le bœuf, les légumes, le poulet et le poisson.

7.  **Bouton d'augmentation de la valeur / verrouillage du panneau** : ce bouton permet d'augmenter la durée ou la température. Ce bouton permet également de verrouiller le panneau. Une pression courte permet de modifier le réglage de la durée et de la température et une pression longue permet de verrouiller le panneau de l'écran.

8.  **Bouton de sélection du type de produit** : Ce bouton permet aux utilisateurs de choisir le type d'aliment pour certaines fonctions du menu. Grâce à ces fonctions de menu, il est possible de sélectionner et de cuisiner une grande variété d'aliments. Par exemple, la fonction de friture peut être utilisée pour cuire des aliments. La fonction de friture peut être utilisée pour frire de la viande, du bœuf, des légumes, du poulet et du poisson. De la même manière, nous pouvons cuisiner, faire des soupes, cuire à la vapeur, cuire à l'étouffée en sélectionnant les mêmes produits alimentaires à l'aide de ce bouton.

9.  **Bouton de maintien au chaud / réchauffage automatique** : Ce bouton permet d'activer la fonction de maintien au chaud/réchauffage. Toutes les fonctions du menu sont dotées de la fonction de maintien au chaud automatique, qui s'active automatiquement et maintient les aliments au chaud une fois la cuisson terminée. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur le bouton et l'indicateur de maintien au chaud disparaît.

Remarque : I. Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud à une température de 70-75°C pendant 12 heures maximum.
 II. Cette fonction s'active automatiquement à la fin du programme de cuisson pour maintenir les aliments au chaud.
 III. La fonction de maintien au chaud peut être désactivée à tout moment, avant ou après la cuisson, dans n'importe quelle fonction de menu et dans la fonction de démarrage différé de la cuisson. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur n'importe quelle fonction de menu, puis sur la fonction de maintien au chaud ; le témoin lumineux de maintien au chaud disparaît.
 IV. Si la température de cuisson réglée est inférieure à 80°C ou moins, la fonction de maintien au chaud automatique est automatiquement désactivée.

Fonction de réchauffage : Pour réchauffer des aliments déjà cuits, appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant quelques secondes pour que l'appareil passe en mode de réchauffage. Le voyant du multicuiseur s'allume en rouge et le voyant de maintien au chaud s'affiche sur le panneau avec le compte à rebours. Pour désactiver la fonction de réchauffage, appuyez à nouveau sur cette touche et maintenez-la enfoncée (appui long).

Remarque : Les aliments cuits peuvent être réchauffés à une température de 70-75°C pendant 12 heures. Lorsque la température atteint 70°C, un signal sonore indique que le processus de réchauffage est terminé et le voyant d'état devient vert. La température peut être maintenue jusqu'à 12 heures.
 II. Cet appareil peut maintenir les aliments au chaud jusqu'à 12 heures, mais il est conseillé de ne pas laisser les aliments en mode de réchauffage pendant plus de 2-3 heures, car cela pourrait affecter le goût et la texture du plat.



10. **Bouton de mode de cuisson multiple :** La touche Mode cuisson multiple permet d'ajuster les paramètres de cuisson pendant le processus de cuisson. Cette touche permet de modifier les paramètres par défaut du menu et de les personnaliser en fonction des exigences et des besoins.

Remarque : cette fonction n'est pas disponible pour le programme de cuisson express. Multicook Pro est particulièrement utile pour les recettes complexes qui nécessitent plusieurs programmes de cuisson successifs, comme le chou farci, le bœuf stroganoff, les soupes, les pâtes, la confiture et autres plats similaires.

Remarque : en mode Multicook, la durée et la température peuvent être réglées avant la cuisson.



11. **Bouton de démarrage du programme express :** Permet de démarrer rapidement un programme de cuisson pré-réglé sans réglages supplémentaires.

Remarque : cette fonction ne permet pas de modifier le réglage de la durée et de la température.

12. **Indicateur d'état du multicuiseur :** cet indicateur affiche le mode de fonctionnement actuel du multicuiseur.




13. **Indicateurs de programmes automatiques :** Ce multicuiseur est doté de 14 fonctions de menu différentes. Pour activer une fonction de menu automatique disponible et commencer la cuisson, appuyez directement sur la fonction de menu, celle-ci se met à clignoter et l'appareil commence la cuisson avec la durée et la température par défaut. En cas de besoin, il est possible de modifier l'heure à l'aide du bouton de réglage de l'heure.

Remarque : dans toutes les fonctions du menu automatique, la température peut être modifiée pendant la cuisson et non avant.



14. **Bouton d'annulation :** Ce bouton peut être utilisé pour interrompre n'importe quelle fonction du menu pendant la cuisson. Ce même bouton peut également être utilisé pour changer de fonction de menu.
 Pour annuler une fonction du menu, appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes. L'appareil arrête la cuisson et revient à son réglage d'usine d'origine.

15.  **Bouton de démarrage différé** : Fonction de démarrage différé
Ce bouton permet de configurer le multicuiseur pour un démarrage différé de la cuisson. Cette fonction est très utile pour toutes les personnes qui ont un emploi du temps chargé et très peu de temps pour cuisiner.

1. Pour exécuter cette fonction, appuyez sur le bouton de démarrage différé ; l'indicateur d'heure clignote et l'indicateur d'état commence à clignoter en jaune.
2. Utilisez les boutons (+) et (-) pour régler les heures.
3. Appuyez à nouveau sur la touche de démarrage différé pour régler les minutes à l'aide des mêmes touches.
4. Les modifications sont enregistrées automatiquement si aucun bouton n'est actionné. Pour revenir au réglage des heures avant l'enregistrement, appuyez à nouveau sur la touche de départ différé.
5. Appuyez sur la touche de démarrage ; le compte à rebours jusqu'à l'heure de démarrage du programme commence.

Lorsque le départ différé est actif, l'écran affiche un compte à rebours et le voyant de départ différé s'allume en violet. Si la fonction de maintien au chaud est activée, son indicateur s'allume également.

Important : La fonction de départ différé n'est pas recommandée pour les plats contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, du lait frais, de la viande ou du fromage.

16.  **Bouton de réglage de la température** : Réglage de la température en mode multicuisson et dans le reste des fonctions du menu :
Cette option est disponible pour tous les programmes sauf Express. La température peut être réglée dans une fourchette de 35°C à 180°C par incréments de 1°C.

1. Pendant un programme de cuisson, appuyez sur la touche de réglage de la température. L'indicateur de la température actuelle sur l'écran commence à clignoter.

Remarque: La température peut être réglée dans toutes les fonctions du menu, y compris la touche du mode Multi-cuisson. En mode multicuisson, la température peut être réglée avant la cuisson. Dans les autres fonctions du menu, la température peut être réglée pendant la cuisson.

2. Pour augmenter la température, appuyez sur la touche (+) et pour la diminuer, appuyez sur la touche (-). L'écran se réinitialise au début de la plage une fois que la température maximale ou minimale est atteinte. Pour un réglage rapide de la température, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé.
3. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant cinq secondes, les modifications seront automatiquement enregistrées et l'écran cessera de clignoter pour afficher à nouveau le temps de cuisson restant.

Remarque : pour éviter toute surchauffe et si la température est réglée à plus de 150°C, la durée maximale du programme est automatiquement limitée à deux heures.

Remarque : dans toutes les fonctions du menu, le réglage de la température ne peut être modifié que pendant la cuisson. En revanche, le mode Multicook permet de modifier les réglages de température avant la cuisson.

17.  **Bouton de réglage de la durée du programme** : ce bouton permet de régler la durée dans toutes les fonctions du menu, y compris le mode multicook pro et la fonction de cuisson différée.

Le temps peut être réglé comme indiqué ci-dessous :

Réglage du temps de cuisson avant le début de la cuisson :

1. Appuyez sur n'importe quelle fonction du menu et appuyez sur la touche de réglage de l'heure. L'indicateur de l'heure sur l'écran commence à clignoter.
2. Utilisez les touches (+) ou (-) pour régler la durée souhaitée. Pour augmenter le temps, appuyez sur la touche (+) et pour le réduire, appuyez sur la touche (-). Pour des réglages

plus rapides, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé. Lorsque la valeur maximale ou minimale est atteinte, l'affichage passe à l'autre extrémité de la plage.

3. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de l'heure pour ajuster les minutes à l'aide des boutons (+) et (-). Pour revenir au réglage des heures, appuyez à nouveau sur la touche de réglage de l'heure.

Réglage du temps de cuisson en cours d'utilisation

Disponible pour tous les programmes sauf Express, la plage de réglage et les incréments dépendent du programme de cuisson sélectionné (vous trouverez ci-dessous le tableau récapitulatif des programmes automatiques).

4. Pendant le programme de cuisson, appuyez sur la touche de réglage de la durée. L'indicateur de l'heure sur l'écran commence à clignoter.
5. Utilisez les touches (+) ou (-) pour régler la durée souhaitée. Pour augmenter la durée, appuyez sur la touche (+) et pour la réduire, appuyez sur la touche (-). Pour des réglages plus rapides, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé. Lorsque la valeur maximale ou minimale est atteinte, l'affichage passe à l'autre extrémité de la plage.
6. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de l'heure pour ajuster les minutes à l'aide des boutons (+) et (-). Pour revenir au réglage des heures, appuyez à nouveau sur la touche de réglage de l'heure.

Remarque : Le fait de régler le temps de cuisson sur 00:00 arrête le programme.

Dans la fonction Départ différé, les réglages de Multicook Pro ne sont pas disponibles.

Le temps de cuisson peut être ajusté pendant ou avant la cuisson dans n'importe quelle fonction de menu.



18. **Bouton de diminution de la valeur / arrêt du son :** Ce bouton peut être utilisé pour diminuer la valeur lors du réglage de la durée et de la température. Ce même bouton peut également être utilisé pour couper le son. Une brève pression permet de modifier les valeurs de temps et de température et pour couper le son, appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes (pression longue).

6. MODE D'EMPLOI

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortez soigneusement l'appareil et ses composants de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants promotionnels.
2. Laissez l'appareil reposer à température ambiante pendant au moins deux heures s'il a été stocké ou transporté à basse température avant de l'utiliser.
3. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide et lavez la cuvette avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-la 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 qui s'échappe sous le couvercle n'endommage pas le papier peint, les appareils électroniques ou les matériaux sensibles à la chaleur et à l'humidité.
6. Avant toute utilisation, assurez-vous que l'appareil et la cuve ne présentent pas de dommages visibles, d'éclats ou d'autres défauts. Assurez-vous qu'aucun corps étranger ne se trouve entre le bol et l'élément chauffant.
7. **Avertissement :** Ne pas faire fonctionner l'appareil sans le bol en place ou avec un bol vide, car cela pourrait provoquer une surchauffe critique ou endommager le revêtement antiadhésif. Ajoutez une petite quantité d'huile végétale dans la cuve avant de la faire frire.
8. Ne branchez l'appareil que sur des prises de courant avec mise à la terre ; l'utilisation de prises de courant sans mise à la terre peut entraîner des risques électriques.



MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant compatible. Vous entendrez un bip et l'écran s'allumera puis s'éteindra, à l'exception du bouton d'alimentation.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer l'écran du panneau de commande. Si aucune action n'est effectuée dans la minute qui suit, l'écran s'éteint à nouveau. Pour l'éteindre manuellement, appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Important : lorsque vous utilisez le multicuiseur pour faire bouillir de l'eau (par exemple, pour faire bouillir des ingrédients), ne réglez pas la température au-dessus de 100°C, car cela pourrait entraîner une surchauffe et des dommages. De même, n'utilisez pas les programmes Baking (cuisson) ou Frying (friture) pour faire bouillir de l'eau.

1. Préparer les ingrédients

Préparez les ingrédients selon la recette et placez-les dans le bol. Veillez à ce que tous les ingrédients, y compris les liquides, ne dépassent pas la valeur maximale indiquée sur l'échelle intérieure du bol.

Remarque : N'utilisez que le bol fourni avec le multicuiseur ou un bol compatible avec ce modèle. L'utilisation de tout autre type de cuve est interdite.

2. Placez le bol correctement

Insérez le bol dans le corps du multicuiseur, assurez-vous qu'il repose uniformément et qu'il est en bon contact avec l'élément chauffant.

Attention : Ne préparez pas les aliments directement dans la cuve à l'aide d'ustensiles tranchants, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif, déformer la cuve ou entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

3. Fermer le couvercle

Fermez bien le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Seuls certains programmes permettent de cuisiner avec le couvercle ouvert. Suivez les instructions du livre de recettes.

Avertissement : Gardez toujours le couvercle ouvert lorsque vous cuisinez ou faites frire à haute température avec une quantité importante d'huile.

4. Branchement à l'alimentation

Insérez le cordon d'alimentation dans le port situé sur le corps de l'appareil et branchez-le sur une prise murale. L'appareil émet un signal sonore et passe en mode veille (l'écran commence à afficher « - - - »).

5. Allumer le multicuiseur

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer le panneau de commande.

6. Sélectionner le programme de cuisson

Utilisez les touches de sélection de programme pour choisir le programme de cuisson souhaité.

7. Régler le temps et la température de cuisson (si nécessaire)

Réglez le temps et la température de cuisson par défaut si nécessaire. Veuillez vérifier les réglages de la durée et de la température comme indiqué ci-dessus. Utilisez les valeurs (+) et (-) pour modifier les réglages.

8. Régler le démarrage différé (si nécessaire)

Si vous souhaitez retarder le début de la cuisson, utilisez la fonction Départ différé (voir Fonction Départ différé).

Pendant le réglage des paramètres, les valeurs modifiées commencent à clignoter sur l'écran. Après cinq secondes d'inactivité, les modifications sont automatiquement enregistrées. Si aucune saisie n'est effectuée pendant deux minutes au cours du réglage du programme, l'appareil revient en mode veille. Le fait d'appuyer sur la touche d'annulation pendant le réglage réinitialise tous les ajustements.

Pour commencer à cuisiner avec les réglages actuels, appuyez sur le bouton de démarrage à n'importe quel moment. Tous les paramètres qui n'ont pas été modifiés reviendront par défaut à leur réglage d'origine.

9. Démarrer le programme de cuisson

Appuyez sur la touche de démarrage pour commencer la cuisson.

10. Progression de la cuisson

Pendant la cuisson, l'écran affiche un compte à rebours du temps de cuisson restant, minute par minute. L'indicateur d'état devient orange. Si le programme nécessite un préchauffage, l'indicateur s'allume d'abord en rouge et devient orange au début de la cuisson. Si la fonction de maintien au chaud est active, son indicateur s'affiche également.

Remarque : Certains programmes ne commencent à décompter que lorsque l'appareil atteint les paramètres de cuisson optimaux. Par exemple, le compte à rebours du programme Vapeur ne commence que lorsque l'eau bout et qu'une quantité suffisante de vapeur s'est formée dans le bol. Dans le programme Pâtes, le compte à rebours commence une fois que l'eau bout et que les ingrédients sont ajoutés, après un premier signal sonore.

11. Fin du programme de cuisson

À la fin d'un programme, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche « End ». L'appareil passe alors en mode veille et l'indicateur d'état s'allume en vert. Si le maintien au chaud est activé, il démarre automatiquement.

Pour interrompre un programme à tout moment, réinitialiser tous les réglages ou désactiver le maintien au chaud, appuyez sur la touche d'annulation et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.

Pour des résultats optimaux, nous recommandons d'utiliser les recettes du livre de recettes du multicuiseur, spécialement conçu pour ce modèle.

7. PROGRAMME DE CUISSON TABLEAU

Programme	Temps de cuisson par défaut					Température par défaut	Temps de cuisson réglable / étape	Préchauffage requis	Température réglable
	Viande	Bœuf	Légumes	Poulet	Poisson				
Cuisine	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Soupe	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Vapeur	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Ragoût	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Friture	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180

Grain	0:25	100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Cuire	1:00	120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaf	1:00	105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Yaourt	8:00	38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Pain	3:00	120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Pâtes	0:08	100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Porridge	0:25	97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Express	-	-	-		
Multicook	0:30		00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (>150C)	-	35-180

Remarque : la cuisson à départ différé est disponible dans toutes les fonctions du menu, à l'exception des fonctions Friture, Pâtes et Cuisson express. La durée maximale de la cuisson différée est de 24 heures.

La fonction de maintien au chaud est disponible dans toutes les fonctions de 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 de menu.

8. CONSEILS DE CUISSON

Recommandations générales

- **Cuisson à la vapeur des légumes et autres aliments** : Versez 500 à 600 ml d'eau dans le bol. Placez le récipient à vapeur dans le bol. Mesurez et préparez les ingrédients selon la recette, puis répartissez-les uniformément dans le récipient à vapeur. Suivez les instructions de la recette.
- **Porridges à base de lait** : Utilisez du lait pasteurisé à faible teneur en matière grasse ou diluez du lait entier avec de l'eau potable dans une proportion de 1:1. Graissez le bol avec du beurre avant la cuisson. Respectez les proportions des recettes fournies dans le livre de recettes et ajustez les quantités d'ingrédients proportionnellement si nécessaire.
- **Aliments moussants (par exemple, pâtes, boulettes)** : Certains aliments peuvent produire de la mousse pendant la cuisson. Pour éviter que la mousse ne s'écoule, 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.
- **Etuvage de la pâte** : N'ouvrez pas le couvercle pendant les étapes de fermentation de la pâte afin de préserver la qualité du produit cuit.
- **Friture** : Placez les aliments dans de l'huile préchauffée. N'utilisez que des huiles végétales raffinées pour la friture et faites cuire avec le couvercle ouvert. Soyez prudent, car l'huile devient extrêmement chaude. Utilisez des gants de cuisine et évitez de vous pencher sur 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 commencer une autre séance de friture.

9. ERREURS DE CUISSON COURANTES ET SOLUTIONS

Ce tableau fournit des solutions aux erreurs de cuisson les plus courantes :

Problème	Cause possible	Solution
Le plat n'est pas assez cuit	Le couvercle n'était pas bien fermé, ce qui a entraîné une température de cuisson insuffisante.	Maintenir le couvercle fermé pendant la cuisson et s'assurer qu'il s'enclenche correctement.
	Mauvais contact entre le bol et l'élément chauffant	Assurez-vous que le bol est correctement positionné dans l'appareil et qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'espace de cuisson.
	Mauvais choix des ingrédients ou du programme de cuisson	Utilisez les recettes du livre d'accompagnement pour obtenir les meilleurs résultats, en veillant à ce que les ingrédients, la taille des morceaux, les proportions et le programme correspondent à la recette.
Goût de brûlé	Excès d'huile ou d'humidité dans le bol	N'utilisez qu'une fine couche d'huile et évitez de couvrir le couvercle lorsque vous faites frire des aliments, sauf indication contraire.
Bouillonnement excessif	Les aliments très acides peuvent faire mousser le bouillon.	Prétraitez certains ingrédients (par exemple, en les rinçant ou en les faisant sauter) pour réduire la formation de mousse, et suivez les recommandations de la recette.

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avertissement : Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché et qu'il a complètement refroidi.

Directives et recommandations générales

- Nettoyage initial : Avant la première utilisation et pour éliminer les odeurs de nourriture 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.
- Stockage 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 plus tard dans l'appareil à l'aide de la fonction de réchauffage.

Important : ne jamais immerger le corps de l'appareil dans l'eau ou le placer sous l'eau courante ! N'utilisez pas d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs, ni de substances chimiques agressives non prévues pour les surfaces en contact avec les aliments.

- Soyez prudent lorsque vous nettoyez les composants en caoutchouc, car leur endommagement ou leur déformation peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

- Nettoyez la carrosserie de l'appareil si nécessaire 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 de la cuvette

- Nettoyez le bol après chaque utilisation. Vous pouvez le laver à la main avec une éponge douce et du produit vaisselle ou au lave-vaisselle, en suivant les instructions du fabricant.
- Pour les taches tenaces, remplissez la cuvette d'eau chaude et laissez-la tremper avant de la laver.
- Séchez complètement la surface extérieure de la cuve avant de la remettre dans l'appareil.

Remarque : une utilisation régulière peut entraîner une légère décoloration du revêtement antiadhésif de la cuve au fil du temps. Ce phénomène n'affecte pas les performances de l'appareil et n'est pas considéré comme 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 replacez-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. L'excédent de condensation autour de la cuve peut être éliminé à l'aide d'une serviette.

Nettoyage de la chambre de cuisson

Lorsque l'appareil 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 l'enceinte de cuisson, la surface du disque chauffant et le couvercle du thermostat central (situé au milieu du disque chauffant) avec une éponge ou un chiffon légèrement humide (pas mouillé). Si un produit de nettoyage est utilisé, essuyez soigneusement tout résidu afin d'éviter les odeurs lors de la prochaine utilisation.
2. Retirez avec précaution tout objet étranger se trouvant 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, utiliser éventuellement une éponge moyennement douce ou une brosse synthétique.

Note : 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. Conservez l'appareil dans un endroit sec et ventilé, à l'abri des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.
- Pendant le transport et le stockage, évitez tout impact mécanique qui pourrait endommager l'appareil ou son emballage. Conservez l'emballage au sec et à l'abri des liquides.

11. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE

En cas de problème avec le multicuiseur, consultez le guide de dépannage ci-dessous avant de contacter un centre de service.

Problème	Causes possibles	Solutions
Message d'erreur : E1-E4	Erreur du système (il peut s'agir d'un défaut de la carte électronique ou des capteurs) ou couvercle mal fermé	Assurez-vous que le couvercle est complètement fermé. Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé.
Message d'erreur : E5-E7	Protection automatique contre la surchauffe activée	Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque le bol est vide. Débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle et laissez-le refroidir pendant 10 à 15 minutes avant de reprendre la cuisson. N'ajoutez pas d'eau dans le bol pendant les programmes à haute température tels que Multicook (réglé au-dessus de 100°C) et Frying. Pour les températures supérieures à 120°C (Friture) ou 130°C (Multicook), cuire avec le couvercle ouvert.
Temps de cuisson prolongé	Corps étrangers (par exemple, particules alimentaires, grains) entre le bol et l'élément chauffant, ou placement inégal du bol, ou disque chauffant encrassé.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Retirez les objets éventuels, assurez-vous que le bol est plat et bien fixé, et nettoyez le disque chauffant si nécessaire.
Fuite de vapeur du couvercle	Mauvaise étanchéité entre la cuve et le couvercle, positionnement inégal de la cuve, couvercle mal fermé ou objet étranger obstruant le couvercle.	Assurez-vous que la cuve est correctement alignée et parfaitement étanche. Vérifiez qu'il n'y a pas de débris et que le couvercle ferme bien. Nettoyez ou remplacez le joint du couvercle s'il est endommagé ou déformé.

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 incorreto.
- 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 cónetor



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.

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 eléctrico 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.

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
220-240V	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.

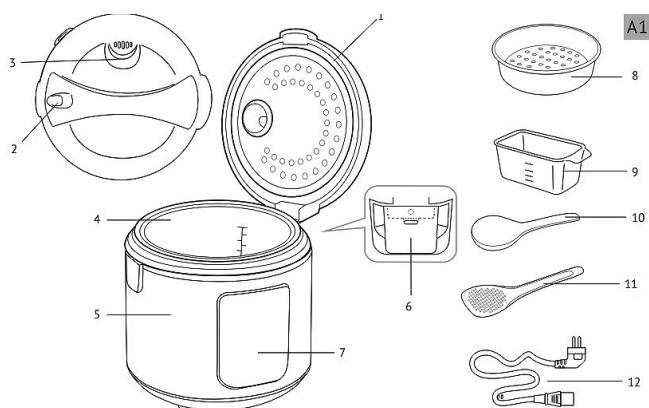
Consumo de energia no modo desligado: 0.0

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.

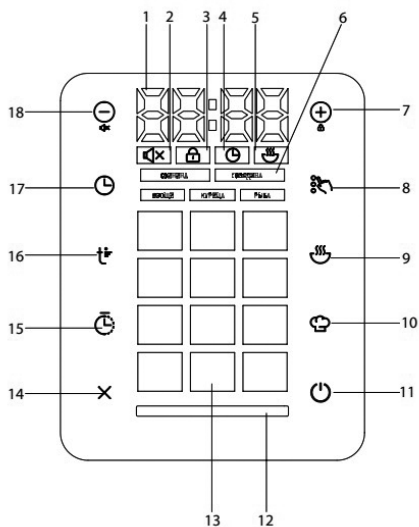
4. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



1. Tampa
2. Botão de libertação da tampa
3. Válvula de vapor amovível
4. Taça revestida a cerâmica
5. Corpo
6. Coletor de condensação
7. Painel de controlo
8. Recipiente de vaporização
9. Copo de medição
10. Concha
11. Colher
12. Cabo de alimentação

5. PAINEL DE CONTROLO DESCRIÇÃO

-  **Ecrã digital com temperatura, tempo de cozedura e indicador de início retardado:**
Esta panela multiusos está equipada com um visor digital que indica a temperatura em tempo real e o tempo de cozedura. Além disso, indica o tempo restante durante a utilização da função de cozedura retardada.



2. **Indicador de som desligado:** Indica se os alertas sonoros estão desligados, assegurando um funcionamento silencioso. Para desligar o som, prima o botão (-) durante 3 segundos e o som desliga-se; para voltar a ligá-lo, prima o mesmo botão.



3. **Indicador de bloqueio do painel de controlo:** Acende-se quando o painel de controlo está bloqueado para evitar qualquer tipo de alteração no menu de cozedura. Para bloquear o painel de controlo, prima o botão (+) durante 3 segundos e o painel de controlo ficará bloqueado. No modo bloqueado, ao premir qualquer botão, aparece “[]” no ecrã. Para desbloquear o painel de controlo, prima novamente o botão (+); o indicador desliga-se e “[]” aparece brevemente no ecrã para confirmar o desbloqueio.



4. **Indicador do temporizador:** Este indicador mostra o tempo de cozedura restante durante o processo de cozedura.



5. **Indicador de manter quente:** Este indicador mostra que o aparelho está no modo “Keep Warm” (manter quente). Neste modo, o aparelho mantém os alimentos cozinhados quentes. Todas as funções do menu têm a função de manter quente activada. Se esta função não estiver activada, para colocar o aparelho no modo Manter quente / ativar a função Manter quente, prima o botão Auto Manter quente e o aparelho entra no modo Manter quente e o indicador Manter quente aparece no painel do ecrã.

6. **Indicadores de produtos seleccionados:** Estes indicadores ajudam a realçar o modo de cozedura escolhido ou o tipo de alimento para determinadas funções do menu. Esta tem algumas funções de menu, que podem ser seleccionadas para cozinhar uma grande variedade de alimentos. Os tipos de alimentos seleccionados são: Carne, Carne de vaca, Legumes, Frango e Peixe.



7. **Botão para aumentar o valor / bloquear o painel:** este botão pode ser utilizado para aumentar as definições de tempo ou temperatura. Além disso, com este botão podemos bloquear o painel. Premindo brevemente, podemos alterar a definição do tempo e da temperatura e, premindo longamente, podemos bloquear o painel do ecrã.



8. **Botão de seleção do tipo de produto:** Este botão permite aos utilizadores escolher o tipo de alimento para determinadas funções do menu. Com a ajuda destas funções de menu, podemos seleccionar e cozinhar uma grande variedade de alimentos. Ex. A função de fritura pode ser utilizada para fritar carne, carne de vaca, legumes, frango e peixe. Da mesma forma, podemos cozinhar, fazer sopas, vapor, guisado, seleccionando os mesmos produtos alimentares com a ajuda deste botão.



9. **Botão Auto Manter Quente / Reaquecer:** Este botão permite ativar a função de manter quente / reaquecer. Todas as funções do menu têm a função “manter quente automático” activada, que se ativa automaticamente e mantém os alimentos quentes quando a cozedura termina. Para desligar esta função, prima o botão e o indicador de manter quente desaparece.

Nota: I. Nesta função, os alimentos podem ser mantidos quentes a uma temperatura de 70-75°C e até 12 horas.

II. Esta função ativa-se automaticamente no final do programa de cozedura para manter os alimentos quentes.

III. A função de manter quente pode ser desactivada a qualquer momento, antes ou depois da cozedura, em qualquer função de menu e na função de início retardado da cozedura. Para desativar esta função, prima qualquer função de menu seguida de premir a função manter quente e a luz indicadora de manter quente desaparece.

IV. No caso de a temperatura de cozedura definida ser inferior a 80°C ou inferior, a função “manter quente” automática será automaticamente desactivada.

Função de reaquecimento: Para reaquecer alimentos já cozinhados, prima este botão e mantenha-o premido durante alguns segundos e a unidade entra no modo de reaquecimento. O indicador luminoso do fogão múltiplo acende-se a vermelho e o indicador luminoso Manter quente é apresentado no painel juntamente com o temporizador de contagem decrescente. Para desligar a função de reaquecimento, prima novamente este botão e mantenha-o premido (pressão prolongada).

Nota: I. Os alimentos cozinhados podem ser reaquecidos a uma temperatura de 70-75°C até 12 horas. Quando a temperatura atinge os 70°C, um sinal sonoro indica que o processo de reaquecimento está concluído e a luz indicadora de estado fica verde. A temperatura pode ser mantida até 12 horas.

II. Esta unidade pode manter os alimentos quentes até 12 horas, mas é aconselhável não deixar os alimentos no modo de reaquecimento durante mais de 2-3 horas, uma vez que isso pode afetar o sabor e a textura do prato.



10. **Botão do modo de cozedura múltipla:** Com a ajuda do botão de modo de cozedura múltipla, podemos ajustar as definições de cozedura durante o processo de cozedura. Este botão permite-nos alterar a configuração do menu predefinido para personalizar a configuração de acordo com os requisitos e necessidades.

Nota: Esta função não está disponível para o programa de cozedura expresso.

O Multicook Pro é especialmente útil para receitas complexas que requerem vários programas de cozedura em sucessão, tais como couve recheada, estrogonofe de carne, sopas, massas, compotas e pratos semelhantes.

Nota: No modo Multicook, o tempo e a temperatura podem ser ajustados antes da cozedura.



11. **Botão de início do programa expresso:** Inicia rapidamente um programa de cozedura pré-definido sem configurações adicionais.


Nota: esta função não permite qualquer alteração na definição do tempo e da temperatura.


12.  **Indicador de estado da multicooker:** este indicador apresenta o modo de funcionamento atual da multicooker.



13. **Indicadores de programas automáticos:** Esta panela múltipla está equipada com 14 funções de menu diferentes. Para ativar qualquer função de menu automática disponível e começar a cozinhar, prima diretamente a função de menu para que esta comece a piscar e a unidade começa a cozinhar com o tempo e a temperatura predefinidos. Em caso de necessidade, com a ajuda do botão de ajuste da hora, podemos alterar a hora.

Nota: em todas as funções do menu automático, a temperatura pode ser alterada durante a cozedura e não antes.


14.  **Botão Cancelar:** Este botão pode ser utilizado para interromper qualquer função do menu durante a cozedura. Este mesmo botão também pode ser utilizado para mudar a função do menu. Para cancelar qualquer função do menu, prima este botão e mantenha-o premido durante alguns segundos. O aparelho pára de cozinhar e volta à sua configuração original de fábrica.

15.  **Botão de início retardado:** Função de início retardado
Com a ajuda deste botão, podemos configurar a nossa Panela Múltipla para cozinhar com início retardado. Esta função é bastante útil para todas as pessoas que têm uma agenda muito preenchida e pouco tempo disponível para cozinhar.

1. Para executar esta função, prima o botão de início retardado; o indicador de horas pisca e o indicador de estado começa a piscar a amarelo.
2. Utilize os botões (+) e (-) para definir as horas.
3. Prima novamente o botão de início retardado para definir a definição dos minutos utilizando os mesmos botões.
4. As alterações serão guardadas automaticamente se não forem premidos quaisquer botões. Para voltar às definições das horas antes de guardar, prima novamente o botão de início retardado.
5. Prima o botão de início; começará a contagem decrescente para a hora de início do programa.

Enquanto o início retardado estiver ativo, o visor apresenta uma contagem decrescente e o indicador de início retardado acende-se a roxo. Se a função de manter quente estiver ligada, o respetivo indicador também estará ativo.

Importante: A função de início retardado não é recomendada para pratos que contenham ingredientes perecíveis como ovos, leite fresco, carne ou queijo.

16.  **Botão de regulação da temperatura :**
Ajuste da temperatura no modo de cozedura múltipla e nas restantes funções do menu: Esta opção está disponível para todos os programas exceto Express. A temperatura pode ser ajustada num intervalo de 35°C a 180°C com incrementos de 1°C.

1. Durante qualquer programa de cozedura, prima o botão de regulação da temperatura. O indicador da temperatura atual no visor começa a piscar.

Nota: A temperatura pode ser ajustada em todas as funções do menu, incluindo o botão do modo de cozedura múltipla. No modo de cozedura múltipla, a temperatura pode ser ajustada antes da cozedura. Nas restantes funções do menu, a temperatura pode ser ajustada durante a cozedura.

2. Para aumentar a temperatura, prima o botão (+) e para diminuir, prima o botão (-). O ecrã volta ao início do intervalo quando a temperatura máxima ou mínima for atingida. Para ajustes rápidos da temperatura, prima e mantenha premido o botão.
3. Se não for premido nenhum botão durante cinco segundos, as alterações serão automaticamente guardadas e o visor deixará de piscar, voltando a mostrar o tempo de cozedura restante.

Nota: Para evitar o sobreaquecimento e se a temperatura for regulada acima de 150°C, o tempo máximo do programa será automaticamente limitado a duas horas.

Nota: Em todas as funções do menu, a regulação da temperatura só pode ser alterada durante a cozedura. Por outro lado, o modo Multicook permite alterar as definições de temperatura antes da cozedura.

17.  **Botão de ajuste do tempo do programa:** com a ajuda do botão de ajuste do tempo, podemos ajustar o tempo em todas as funções do menu, incluindo o modo multicook pro e a função de cozedura retardada.

O tempo pode ser ajustado conforme descrito abaixo:

Ajustar o tempo de cozedura antes de começar a cozinhar:

1. Premir qualquer função do menu e premir o botão de ajuste do tempo. O indicador de horas no ecrã começa a piscar.
2. Utilize os botões (+) ou (-) para definir o tempo pretendido. Para aumentar o tempo, prima o botão (+) e para reduzir, prima o botão (-). Para ajustes mais rápidos, prima e mantenha premido o botão. Quando o valor máximo ou mínimo é atingido, o ecrã passa para o extremo oposto do intervalo.
3. Prima novamente o botão de acerto da hora para ajustar os minutos com a ajuda dos botões

(+) e (-). Para voltar às definições das horas, prima novamente o botão de ajuste do tempo.

Ajustar o tempo de cozedura durante a utilização

Disponível para todos os programas, com exceção do Express, o intervalo de regulação e os incrementos dependem do programa de cozedura seleccionado (ver abaixo o quadro recapitulativo dos programas automáticos).

4. Durante o programa de cozedura, prima a tecla de ajuste do tempo. O indicador das horas no ecrã começa a piscar.
5. Utilizar os botões (+) ou (-) para definir o tempo desejado. Para aumentar o tempo, prima o botão (+) e para diminuir, prima o botão (-). Para ajustes mais rápidos, prima e mantenha premido o botão. Quando o valor máximo ou mínimo é atingido, o ecrã passa para o extremo oposto do intervalo.
6. Prima novamente o botão de acerto da hora para ajustar os minutos com a ajuda dos botões (+) e (-). Para voltar à configuração das horas, prima novamente o botão de ajuste do tempo.

Nota: Se definir o tempo de cozedura para 00:00, o programa pára.

Na função Delayed Start, os ajustes do Multicook Pro não estão disponíveis.

O tempo de cozedura pode ser ajustado durante ou antes da cozedura em qualquer função do menu.



18. Botão Diminuir valor / Som desligado :

Este botão pode ser utilizado para diminuir o valor enquanto ajusta o tempo e a temperatura. Este mesmo botão também pode ser utilizado para silenciar o som.

Premindo brevemente, podemos alterar os valores de tempo e temperatura e, para silenciar o som, premir este botão e mantê-lo premido durante alguns segundos (pressão prolongada).

6. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retirar cuidadosamente o aparelho e os seus componentes da caixa. Remova todos os materiais de embalagem e autocolantes promocionais.
2. Deixar o aparelho à temperatura ambiente durante pelo menos duas horas se tiver sido armazenado ou transportado a baixas temperaturas antes de o utilizar.
3. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido e lave a taça com água morna e sabão, depois seque-a bem.
4. Aquando da primeira utilização, pode surgir um ligeiro odor, o que é normal e não indica qualquer defeito. Neste caso, limpar 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 aparelhos electrónicos ou os materiais sensíveis ao calor e à humidade.
6. Antes da utilização, verifique se o aparelho e a taça não apresentam danos visíveis, lascas ou outros defeitos. Certifique-se de que não existem objectos estranhos entre a taça e o elemento de aquecimento.
7. **Aviso:** Não utilizar o aparelho sem a taça no lugar ou com uma taça vazia, pois pode provocar um sobreaquecimento crítico ou danificar o revestimento antiaderente. Colocar uma pequena quantidade de óleo vegetal na taça 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 eléctricos.



LIGAR O APARELHO

1. Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica compatível. Ouve-se um sinal sonoro e o visor acende-se e desliga-se, exceto o botão de alimentação.
2. Prima o botão de alimentação para ativar o visor do painel de controlo. Se não forem tomadas quaisquer medidas no espaço de um minuto, o visor desliga-se novamente. Para o desligar manualmente, prima novamente o botão de alimentação.

PROGRAMAS DE COZEDURA AUTOMÁTICA

Importante: Quando utilizar a multicozinha para ferver água (por exemplo, para ferver ingredientes), não regule a temperatura para mais de 100°C, uma vez que pode provocar sobreaquecimento e danos. Da mesma forma, evite utilizar os programas Cozinhar ou Fritar para ferver água.

1. Preparar os ingredientes

Prepare os ingredientes de acordo com a receita e coloque-os na taça. Certifique-se de que todos os ingredientes, incluindo quaisquer líquidos, ficam abaixo da marcação máxima na escala interior da taça.

Nota: Utilize apenas a taça incluída com a multicozinha ou uma compatível com este modelo. É proibida a utilização de qualquer outro tipo de taça.

2. Colocar a taça corretamente

Introduza a taça no corpo do multi-cozinhador, certifique-se de que assenta uniformemente e que faz bom contacto com o elemento de aquecimento.

Cuidado: Não prepare os alimentos diretamente na taça com utensílios afiados, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente, deformar a taça ou provocar o mau funcionamento do aparelho.

3. Fechar a tampa

Feche bem a tampa até ouvir um estalido. Apenas alguns programas podem ser cozinhados com a tampa aberta. Siga as instruções do livro de receitas para obter orientação.

Atenção: Mantenha sempre a tampa aberta quando estiver a cozinhar ou a fritar a altas temperaturas com uma quantidade significativa de óleo.

4. Ligar à corrente eléctrica

Insira o cabo de alimentação na porta existente no corpo do aparelho e ligue-o à tomada de parede. O aparelho emite um sinal sonoro e entra no modo de espera (o ecrã começa a mostrar "--").

5. Ligar a multicozinha

Prima o botão de alimentação para ativar o painel de controlo.

6. Selecionar o programa de cozedura

Utilize os botões de seleção do programa para escolher o programa de cozedura desejado.

7. Ajustar o tempo e a temperatura de cozedura (se necessário)

Ajustar o tempo e a temperatura de cozedura predefinidos, se necessário. Verifique as definições de tempo e temperatura conforme descrito acima. Utilize os valores (+) e (-) para alterar as definições.

8. Definir o início retardado (se necessário)

Se pretender retardar o início da cozedura, utilize a função de início retardado (ver Função de início retardado).

Durante a definição dos parâmetros, os valores modificados começam a piscar no ecrã. Após cinco segundos de inatividade, as alterações são guardadas automaticamente. Se não houver qualquer intervenção durante dois minutos durante a configuração do programa, o aparelho regressa ao modo de espera. Ao premir a tecla de cancelamento durante a configuração, todos os ajustes são anulados. Para começar a cozinhar com as definições actuais, prima a tecla Iniciar em qualquer altura. Todos os parâmetros que não foram alterados serão repostos nas suas configurações originais.

9. Iniciar o programa de cozedura

Prima o botão Iniciar para iniciar a cozedura.

10. Progresso da cozedura

Durante a cozedura, o visor apresenta uma contagem decrescente do tempo de cozedura restante, minuto a minuto. O indicador de estado fica cor de laranja. Se o programa necessitar de pré-aquecimento, o indicador fica inicialmente vermelho e passa a laranja quando a cozedura começa. Se a função “Manter quente” estiver ativa, o seu indicador será igualmente visualizado.

Nota: Alguns programas só iniciam a contagem decrescente quando o aparelho atinge os parâmetros de cozedura ideais. Por exemplo, a contagem decrescente do programa Vapor só começa quando a água ferve e se forma vapor suficiente na taça. No programa Pasta, a contagem decrescente começa quando a água ferve e os ingredientes são adicionados após um sinal sonoro inicial.

11. **Fim do programa de cozedura** No final de um programa, o aparelho emite um sinal sonoro e no visor aparece “Fim”. O aparelho entra então no modo de espera e o indicador de estado fica verde. Se o programa “Manter quente” estiver ativo, este inicia-se automaticamente. Para interromper um programa em qualquer altura, repor todas as definições ou desligar o Keep Warm, prima e mantenha premido o botão cancelar durante três segundos. Para obter os melhores resultados, recomendamos que utilize as receitas do livro de receitas da multicozinha, especialmente concebido para este modelo.

7. PROGRAMA DE COZEDURA TABELA

Programa	Tempo de cozedura por defeito					Temperatura predefinida	Tempo de cozedura ajustável / Passo	Pré-aquecimento necessário	Temperatura ajustável
	Carne de vaca	Carne de vaca	Vegetais	Frango	Peixe				
Cozinhar	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Sopa	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Vapor	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Cozinhar	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Fritar	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Grão			0:25			100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Cozinhar			1:00			120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaf			1:00			105	00:01-2:00/1min	-	35-180
logurte			8:00			38	00:01-12:00/1min	-	35-180

Pão	3:00	120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Massas	0:08	100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Papas de aveia	0:25	97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Expresso	-	-	-		
Multicook	0:30		00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (t>150C)	-	35-180

Nota: A cozedura com início retardado está disponível em todas as funções do menu, exceto Fritar, Massas e cozedura rápida. O tempo máximo de cozedura retardada é de 24 horas. A função "manter quente" está disponível em todas as funções do menu, exceto iogurte, massa e cozedura rápida. O tempo máximo de aquecimento é de 12 horas para todas as funções de menu.

8. CONSELHOS DE COZEDURA

Recomendações gerais

- **Cozinhar legumes e outros alimentos a vapor:** Deite 500-600 ml de água na taça. Coloque o recipiente para cozer a vapor dentro da taça. Meça e prepare os ingredientes de acordo com a receita e, em seguida, espalhe-os uniformemente no recipiente para cozer a vapor. Siga as instruções da receita.
- **Papas de aveia à base de leite:** Utilize leite pasteurizado com baixo teor de gordura ou dilua o leite gordo com água potável numa proporção de 1:1. Unte a taça com manteiga antes de cozinhar. Respeite as proporções nas receitas fornecidas no livro de receitas e ajuste as quantidades dos ingredientes proporcionalmente, se necessário.
- **Alimentos com espuma (por exemplo, massas, bolinhos de massa):** Alguns alimentos podem gerar espuma durante a cozedura. Para evitar que a espuma se espalhe, não feche a tampa durante vários minutos depois de adicionar estes alimentos à água a ferver.
- **Cozer pão, pastelaria e iogurte:** Certifique-se de que os ingredientes iniciais não preenchem mais de metade do volume da taça.
- **Colocação da massa à prova:** Não abra a tampa durante as fases de fermentação da massa para manter a qualidade do produto cozinhado.
- **Fritar:** Colocar os alimentos em óleo pré-aquecido. Utilize apenas óleos vegetais refinados para fritar e cozinhe com a tampa aberta. Tenha cuidado, pois o óleo fica extremamente quente. Utilize 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. ERROS COMUNS DE COZEDURA E SOLUÇÕES

Esta tabela apresenta soluções para erros de cozedura comuns:

Problema	Causa possível	Solução
O prato está mal cozinhado	A tampa não estava bem fechada, o que provocou uma temperatura de cozedura insuficiente	Manter a tampa fechada durante a cozedura e certificar-se de que está bem fechada
	Mau contacto entre a taça e o elemento de aquecimento	Verificar se a taça está corretamente colocada no aparelho e se não existem objectos estranhos na câmara de cozedura
	Escolha incorrecta dos ingredientes ou do programa de cozedura	Utilizar as receitas do livro de acompanhamento para obter os melhores resultados, assegurando que os ingredientes, os tamanhos das peças, as proporções e o programa correspondem à receita
Sabor a queimado	Excesso de óleo ou humidade na taça	Utilize apenas uma camada fina de óleo e evite tapar a tampa quando fritar, exceto se especificado
Cozedura excessiva	Os alimentos muito ácidos podem provocar a formação de espuma no caldo	Pré-tratar alguns ingredientes (por exemplo, enxaguar, saltear) para reduzir a formação de espuma e seguir as recomendações da receita

10. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: Antes de proceder à limpeza, certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada e que arrefeceu completamente.

Diretrizes e recomendações gerais

- Limpeza inicial: Antes da primeira utilização e para eliminar os odores dos alimentos após a cozedura, colocar o aparelho em funcionamento durante 15 minutos com meio limão cortado em rodelas no programa Vapor, enchendo a taça com 0,5 litros de água.
- Conservação dos alimentos: Não guarde água ou alimentos cozinhados na taça durante mais de 24 horas. Se necessário, transfira os alimentos para o frigorífico e volte a aquecê-los no aparelho mais tarde, utilizando a função de reaquecimento.

Importante: Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água nem o coloque debaixo de água corrente! Evite utilizar esponjas ou produtos de limpeza abrasivos, bem como substâncias quimicamente agressivas que não se destinem a superfícies em contacto com alimentos.

- Tenha cuidado ao limpar os componentes de borracha, uma vez que danos ou deformações podem provocar 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 utilizar produtos de limpeza suaves. Para evitar manchas de água, seque a superfície após a limpeza.

Limpeza da taça

- Limpe a taça após cada utilização. Pode lavá-la à mão com uma esponja macia e detergente da loiça ou na máquina de lavar loiça, seguindo as instruções do fabricante da máquina de lavar loiça.
- Para manchas difíceis, encha a taça com água morna e deixe-a de molho antes de a lavar.
- Seque completamente a superfície exterior da taça antes de a voltar a colocar no aparelho.

Nota: A utilização regular pode provocar uma ligeira descoloração do revestimento antiaderente da taça ao longo do tempo. Isto não afecta o desempenho e não é considerado um defeito.

Limpeza da válvula de vapor

- A válvula de vapor deve ser limpa após cada utilização. Retire a válvula de vapor, desmonte-a, lave todas as peças com água, volte a montá-la e volte a colocá-la no aparelho.

Remoção da condensação

- Após cada utilização, esvaziar o coletor de condensação situado no lado direito do corpo do aparelho. Retirar, esvaziar, lavar e voltar a colocar. O excesso de condensação à volta da taça pode ser retirado com uma toalha.

Limpeza da câmara de cozedura

Quando utilizado corretamente, o risco de entrada de líquidos ou de partículas de alimentos na câmara de cozedura é mínimo. No entanto, em caso de contaminação, é necessário limpá-la para evitar o seu mau funcionamento.

Importante: Antes de proceder à limpeza da câmara de cozedura, certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada e totalmente arrefecido.

1. Limpar as paredes da câmara de cozedura, a superfície do disco de aquecimento e a tampa do termóstato central (situada no centro do disco de aquecimento) com uma esponja ou um pano ligeiramente húmido (não molhado). Se for utilizado um produto de limpeza, limpar bem os resíduos para evitar odores durante a utilização seguinte.
2. Remover cuidadosamente os objectos estranhos junto ao termóstato com uma pinça, evitando pressionar a tampa do termóstato.
3. Para o disco de aquecimento, utilizar, se necessário, uma esponja média macia ou uma escova sintética.

Nota: A utilização regular pode provocar uma ligeira descoloração do disco de aquecimento. Este facto não indica um mau funcionamento.


Armazenamento e transporte

- Antes de guardar o aparelho, limpe e seque bem todas as peças. Guarde o aparelho num local seco e ventilado, longe de fontes de calor e da luz solar direta.
- Durante o transporte e o armazenamento, evitar qualquer impacto mecânico que possa danificar o aparelho ou a sua embalagem. Manter a embalagem seca e afastada de líquidos.

11. ANTES DE CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se surgir um problema com a multicooker, consulte o guia de resolução de problemas abaixo antes de contactar um centro de assistência técnica.

Problema	Causas possíveis	Soluções
Mensagem de erro: E1-E4	Erro do sistema (pode ser uma avaria na placa eletrónica ou nos sensores) ou a tampa não está bem fechada	Certifique-se de que a tampa está totalmente fechada. Se o problema persistir, contacte um centro de assistência autorizado.
Mensagem de erro: E5-E7	Proteção automática contra o sobreaquecimento activada	Não utilize o aparelho com a taça vazia. Desligue o aparelho, abra a tampa e deixe-o arrefecer durante 10 a 15 minutos antes de voltar a cozinhar. Não adicione água à taça durante os programas de alta temperatura, tais como Multicook (definido acima de 100°C) e Frying. Para temperaturas superiores a 120°C (Fritar) ou 130°C (Multicook), cozinhar com a tampa aberta.
Tempo de cozedura prolongado	Objectos estranhos (por exemplo, partículas de alimentos, grãos) entre a taça e o elemento de aquecimento, ou colocação irregular da taça, ou disco de aquecimento sujo	Desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Retirar os objectos, verificar se a taça está plana e segura e, se necessário, limpar o disco de aquecimento.
Saída de vapor da tampa	Vedação inadequada entre a taça e a tampa, colocação irregular da taça, tampa não totalmente fechada ou objeto estranho a obstruir a tampa	Verificar se a taça está corretamente alinhada e bem fechada. Verificar a existência de detritos e certificar-se de que a tampa está bem fechada. Limpar ou substituir o vedante da tampa se estiver danificado ou deformado.

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.



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 Schwimmentil 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.

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.

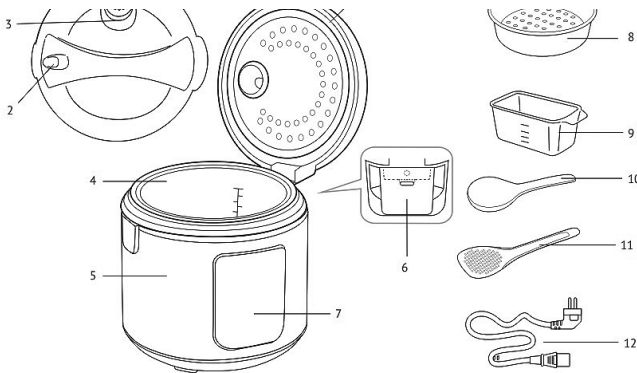
3. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Leistung	Frequenz	Kapazität
220-240V	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.

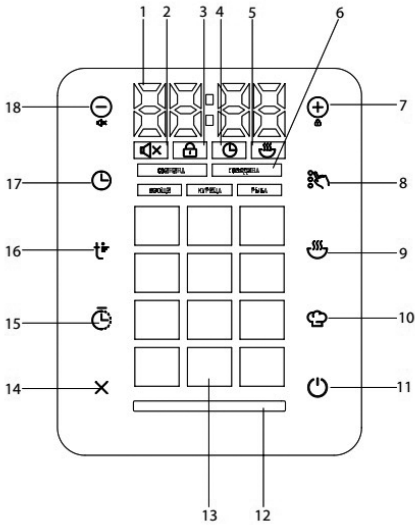
4. BESCHREIBUNG DER TEILE




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. CONTROL PANEL DESCRIPTION


-  **Digitalanzeige mit Temperatur, Kochzeit und Anzeige für verzögerten Start:**
Dieser Mehrzweck-Multikocher ist mit einer Digitalanzeige ausgestattet, die die Temperatur und Kochzeit in Echtzeit anzeigt. Außerdem wird die verbleibende Zeit bei Verwendung der verzögerten Kochfunktion angezeigt.




2.  **Ton aus-Anzeige:** Zeigt an, ob die akustischen Warnsignale ausgeschaltet sind, um einen geräuschlosen Betrieb zu gewährleisten. Um den Ton auszuschalten, drücken Sie die Taste (-) 3 Sekunden lang, um den Ton auszuschalten. Um ihn wieder einzuschalten, drücken Sie dieselbe Taste erneut.


3.  **Bedienfeldsperre-Anzeige:** Leuchtet auf, wenn das Bedienfeld gesperrt ist, um jegliche Änderungen im Kochmenü zu verhindern. Um das Bedienfeld zu sperren, drücken Sie die Taste (+) 3 Sekunden lang, um Ihr Bedienfeld zu sperren. Im gesperrten Modus wird durch Drücken einer beliebigen Taste „[]“ auf dem Bildschirm angezeigt. Um die Bedienblende zu entsperren, drücken Sie erneut die Taste (+). Die Anzeige erlischt und „[]“ wird kurz angezeigt, um die Entsperrung zu bestätigen.

4.  **Timer-Anzeige:** Diese Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit während des Garvorgangs an.

5.  **Warmhalteanzeige:** Diese Anzeige zeigt an, dass sich das Gerät im Warmhaltemodus befindet. In diesem Modus hält das Gerät das gegarte Essen warm. Bei allen Menüfunktionen ist die automatische Warmhaltefunktion aktiviert. Sollte diese Funktion nicht aktiviert sein, drücken Sie die Taste „Auto Keep warm“, um das Gerät in den Warmhaltemodus zu versetzen bzw. die Warmhaltefunktion zu aktivieren. Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus und die Warmhalteanzeige erscheint auf dem Bildschirm.

6. **Ausgewählte Produktanzeigen:** Diese Anzeigen helfen bei der Hervorhebung des gewählten Kochmodus oder der Lebensmittelart für bestimmte Menüfunktionen. Dieser Multikocher verfügt über einige Menüfunktionen, die ausgewählt werden können, um eine Vielzahl von Speisen zuzubereiten. Die Auswahl der Speisen erfolgt nach Fleisch, Rindfleisch, Gemüse, Huhn und Fisch.

7.  **Taste „Wert erhöhen/Bedienfeld sperren“:** Mit dieser Taste können die Zeit- oder Temperatureinstellungen erhöht werden. Außerdem kann mit dieser Taste das Bedienfeld gesperrt werden. Durch kurzes Drücken können wir die Zeit- und Temperatureinstellung ändern und durch langes Drücken können wir das Bedienfeld sperren.






8.  **Produkttyp-Auswahl Taste:** Mit dieser Taste können Benutzer die Art des Lebensmittels für bestimmte Menüfunktionen auswählen. Mit Hilfe dieser Menüfunktionen können wir eine Vielzahl von Lebensmitteln auswählen und zubereiten. Mit der Bratfunktion können beispielsweise Fleisch, Rindfleisch, Gemüse, Huhn und Fisch gebraten werden. Auf die gleiche Weise können wir mit Hilfe dieser Taste die gleichen Lebensmittelprodukte kochen, Suppen zubereiten, dämpfen und dünsten.

9.  **Taste „Auto Warmhalten/Aufwärmen“:** Mit dieser Taste kann die Warmhalte-/Aufwärmfunktion aktiviert werden. Bei allen Menüfunktionen ist die automatische Warmhaltefunktion aktiviert, die das Essen nach dem Garen automatisch warmhält. Um diese Funktion auszuschalten, drücken Sie die Taste und die Warmhalteanzeige erlischt.

Hinweis: I. In dieser Funktion kann das Essen bei einer Temperatur von 70-75 °C und bis zu 12 Stunden warmgehalten werden.
II. Diese Funktion wird automatisch am Ende des Kochprogramms aktiviert, um die Speisen warm zu halten.
III. Die Warmhaltefunktion kann jederzeit vor oder nach dem Kochen in jeder Menüfunktion und bei der Funktion „Kochbeginn verzögern“ ausgeschaltet werden. Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie eine beliebige Menüfunktion und anschließend die Warmhaltefunktion. Die Kontrollleuchte der Warmhaltefunktion erlischt.
IV. Wenn die eingestellte Kochtemperatur unter 80 °C liegt, wird die automatische Warmhaltefunktion automatisch deaktiviert.

Aufwärmfunktion: Um bereits gegarte Speisen aufzuwärmen, halten Sie diese Taste einige Sekunden lang gedrückt, und das Gerät wechselt in den Aufwärmmodus. Die Kontrollleuchte für den Multikocher leuchtet rot und die Kontrollleuchte für die Warmhaltefunktion leuchtet auf dem Bedienfeld zusammen mit dem Countdown-Timer auf. Um die Aufwärmfunktion auszuschalten, halten Sie diese Taste erneut gedrückt (lang drücken).

Hinweis: I. Gekochte Speisen können bei einer Temperatur von 70–75 °C bis zu 12 Stunden lang aufgewärmt werden. Wenn die Temperatur 70 °C erreicht, zeigt ein Signalton an, dass der Aufwärmvorgang abgeschlossen ist, und die Statusanzeige leuchtet grün. Die Temperatur kann bis zu 12 Stunden lang gehalten werden.
II. Dieses Gerät kann die Speisen bis zu 12 Stunden warm halten, es wird jedoch empfohlen, die Speisen nicht länger als 2–3 Stunden im Aufwärmmodus zu lassen, da dies den Geschmack und die Konsistenz der Speisen beeinträchtigen könnte.

10.  **Taste für den Multi-Kochmodus:** Mit Hilfe der Taste für den Multikochmodus können wir die Kocheinstellungen während des Kochvorgangs anpassen. Mit dieser Taste können wir die Standardmenüeinstellung ändern, um die Einstellung an die Anforderungen und Bedürfnisse anzupassen.
- Hinweis:** Diese Funktion ist für das Express-Kochprogramm nicht verfügbar. Multicook Pro ist besonders nützlich für komplexe Rezepte, die verschiedene Kochprogramme nacheinander erfordern, wie z. B. Kohlrouladen, Boeuf Stroganoff, Suppen, Pasta, Marmelade und ähnliche Gerichte.
- Hinweis:** Im Multicook-Modus können Zeit und Temperatur vor dem Kochen angepasst werden.
11.  **Express-Programm-Starttaste:** Startet schnell ein voreingestelltes Kochprogramm ohne zusätzliche Einstellungen.
- Hinweis:** Diese Funktion erlaubt keine Änderungen der Zeit- und Temperatureinstellung.
12.  **Multi-Kocher-Statusanzeige:** Diese Anzeige zeigt den aktuellen Betriebsmodus dieses Multi-Kochers an.
13.  **Automatische Programmanzeigen:** Dieser Multikocher verfügt über 14 verschiedene Menüfunktionen. Um eine verfügbare automatische Menüfunktion zu aktivieren und den Garvorgang zu starten, drücken Sie direkt auf die Menüfunktion. Diese Menüfunktion beginnt zu blinken und das Gerät beginnt mit der Standardzeit und -temperatur zu garen. Bei Bedarf kann die Zeit mithilfe der Zeitanpassungstaste geändert werden.
- Hinweis:** Bei allen automatischen Menüfunktionen kann die Temperatur während des Garvorgangs und nicht vorher geändert werden.
14.  **Abbruchtaste:** Mit dieser Taste kann jede Menüfunktion während des Kochvorgangs unterbrochen werden. Mit derselben Taste kann auch die Menüfunktion gewechselt werden. Um eine Menüfunktion abzubrechen, drücken Sie diese Taste und halten Sie sie einige Sekunden lang gedrückt. Das Gerät stoppt den Kochvorgang und kehrt zu seiner ursprünglichen Werkseinstellung zurück.



15. **Taste für verzögerten Start:** Funktion für verzögerten Start

Mit dieser Taste können wir unseren Multikocher für das verzögerte Starten des Kochvorgangs konfigurieren. Diese Funktion ist sehr nützlich für alle Personen, die einen vollen Terminkalender haben und nur sehr wenig Zeit zum Kochen haben.

1. Um diese Funktion auszuführen, drücken Sie die Taste für den verzögerten Start; die Stundenanzeige blinkt und die Statusanzeige beginnt gelb zu blinken.
2. Verwenden Sie die Tasten (+) und (-), um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste für den verzögerten Start erneut, um die Minuten mit denselben Tasten einzustellen.
4. Änderungen werden automatisch gespeichert, wenn keine Tasten gedrückt werden. Um vor dem Speichern zu den Standeinstellungen zurückzukehren, drücken Sie erneut die Taste für den verzögerten Start.
5. Drücken Sie die Starttaste; der Countdown bis zum Start des Programms beginnt.

Während der verzögerte Start aktiv ist, zeigt das Display einen Countdown an und die Anzeige für den verzögerten Start leuchtet violett auf. Wenn die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, ist auch ihre Anzeige aktiv.

Wichtig: Die verzögerte Startfunktion wird nicht für Gerichte empfohlen, die verderbliche Zutaten wie Eier, frische Milch, Fleisch oder Käse enthalten.



16. **Temperatureinstell Taste**

Temperatureinstellung im Multikochmodus und in den übrigen Menüfunktionen:
Diese Option ist für alle Programme außer Express verfügbar. Die Temperatur kann in einem Bereich von 35 °C bis 180 °C in Schritten von 1 °C eingestellt werden.

1. Drücken Sie während eines beliebigen Kochprogramms die Temperatureinstell Taste. Die aktuelle Temperaturanzeige auf dem Display beginnt zu blinken.

Hinweis: Die Temperatur kann in allen Menüfunktionen einschließlich der Taste für den Multi-Kochmodus eingestellt werden. Im Multi-Kochmodus kann die Temperatur vor dem Kochen eingestellt werden. In den übrigen Menüfunktionen kann die Temperatur während des Kochens eingestellt werden.

2. Um die Temperatur zu erhöhen, drücken Sie die (+) Taste und um sie zu verringern, drücken Sie die (-) Taste. Die Anzeige wird auf den Anfang des Bereichs zurückgesetzt, sobald die maximale oder minimale Temperatur erreicht ist. Für schnelle Temperatureinstellungen halten Sie die Taste gedrückt.
2. Wenn fünf Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, werden die Änderungen automatisch gespeichert und die Anzeige hört auf zu blinken und zeigt wieder die verbleibende Garzeit an.

Hinweis: Um eine Überhitzung zu vermeiden und wenn die Temperatur auf über 150 °C eingestellt ist, wird die maximale Programmzeit automatisch auf zwei Stunden begrenzt.

Hinweis: Bei allen Menüfunktionen kann die Temperatureinstellung nur während des Garvorgangs geändert werden. Im Multicook-Modus können die Temperatureinstellungen dagegen auch vor dem Garen geändert werden.



17. **Taste zur Programmeinstellung:** Mit der Taste zur Zeiteinstellung können wir die Zeit in allen Menüfunktionen einstellen, einschließlich Multicook Pro-Modus und verzögerte Garfunktion.

Die Zeit kann wie folgt eingestellt werden:

Einstellen der Garzeit vor Beginn des Garvorgangs:

1. Drücken Sie eine beliebige Menüfunktion und drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung. Die Stundenanzeige auf dem Display beginnt zu blinken.
2. Verwenden Sie die Tasten (+) oder (-), um die gewünschte Zeit einzustellen. Um die Zeit zu erhöhen, drücken Sie die (+) Taste und um sie zu verringern, drücken Sie die (-) Taste. Für schnellere Einstellungen halten Sie die Taste gedrückt. Wenn der maximale oder minimale

- Wert erreicht ist, wechselt die Anzeige zum gegenüberliegenden Ende des Bereichs.
3. Drücken Sie erneut die Taste für die Zeiteinstellung, um die Minuten mithilfe der Tasten (+) und (-) anzupassen. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung erneut, um zu den Stundeneinstellungen zurückzukehren.

Anpassen der Garzeit während des Betriebs

Diese Funktion ist für alle Programme außer Express verfügbar. Der Anpassungsbereich und die Anpassungsschritte hängen vom ausgewählten Garprogramm ab (unten sehen Sie die Übersichtstabelle der automatischen Programme).

4. Drücken Sie während des Garprogramms die Taste für die Zeiteinstellung. Die Stundenanzeige auf dem Display beginnt zu blinken.
5. Stellen Sie mit den Tasten (+) oder (-) die gewünschte Zeit ein. Drücken Sie zum Erhöhen der Zeit die (+) Taste und zum Verringern die (-) Taste. Für schnellere Anpassungen halten Sie die Taste gedrückt. Wenn der maximale oder minimale Wert erreicht ist, kehrt die Anzeige zum anderen Ende des Bereichs zurück.
6. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung erneut, um die Minuten mithilfe der Tasten (+) und (-) anzupassen. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung erneut, um zu den Stundeneinstellungen zurückzukehren.

Hinweis: Wenn Sie die Garzeit auf 00:00 einstellen, wird das Programm gestoppt. Bei der Funktion „Verzögerter Start“ sind die Einstellungen von Multicook Pro nicht verfügbar. Die Garzeit kann während oder vor dem Garen in jeder Menüfunktion angepasst werden.



18. Taste „Wert verringern/Ton aus“:

Mit dieser Taste können Sie den Wert verringern, während Sie Zeit und Temperatur einstellen. Mit derselben Taste können Sie auch den Ton stummschalten. Durch kurzes Drücken können Sie die Zeit- und Temperaturwerte ändern. Um den Ton stummzuschalten, halten Sie die Taste einige Sekunden lang gedrückt (langes Drücken).

6. GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Gerät und seine Komponenten vorsichtig aus der Verpackung. 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 aus und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
4. Bei der ersten Verwendung kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen, was normal ist und keinen Defekt anzeigt. Reinigen Sie das Gerät in diesem Fall gründlich.
5. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und trockene Oberfläche, damit der Dampf, der unter dem Deckel austritt, keine Schäden an Tapeten, elektronischen Geräten oder Materialien verursacht, die empfindlich auf Hitze und Feuchtigkeit reagieren.
6. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass das Gerät und die Schüssel keine sichtbaren Schäden, Abplatzungen oder andere Mängel aufweisen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper zwischen der Schüssel und dem Heizelement befinden.
7. **Warnung:** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne oder mit leerer Schüssel, da dies zu einer kritischen Überhitzung führen oder die Antihafbeschichtung beschädigen 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 ungeerdeter Steckdosen kann zu elektrischen Gefahren führen.



GERÄT EINSCHALTEN

1. Schließen Sie das Gerät an eine kompatible Steckdose an. Sie hören einen Signalton, und das Display leuchtet auf und schaltet sich dann aus, mit Ausnahme des Netzschalters.
2. Drücken Sie den Netzschalter, um das Bedienfeld-Display zu aktivieren. Wenn innerhalb einer Minute keine Aktionen ausgeführt werden, schaltet sich das Display wieder aus. Um es manuell auszuschalten, drücken Sie erneut den Netzschalter.

AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME

Wichtig: Wenn Sie den Multikocher zum Kochen von Wasser verwenden (z. B. zum Kochen von Zutaten), stellen Sie die Temperatur nicht über 100 °C ein, da dies zu Überhitzung und Schäden führen kann. Vermeiden Sie es auch, die Programme Backen oder Braten zum Kochen von Wasser zu verwenden.

1. Zutaten vorbereiten

Bereiten Sie die Zutaten gemäß dem Rezept zu und geben Sie sie in die Schüssel. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten, einschließlich aller Flüssigkeiten, unterhalb der Höchstmarke auf der Innenskala der Schüssel bleiben.

Hinweis: Verwenden Sie nur die mit dem Multikocher gelieferte Schüssel oder eine mit diesem Modell kompatible Schüssel. Die Verwendung anderer Schüsseln ist verboten.

2. Setzen Sie die Schüssel richtig ein

Setzen Sie die Schüssel in das Gehäuse des Multikochers ein und achten Sie darauf, dass sie gleichmäßig aufliegt und guten Kontakt mit dem Heizelement hat.

Achtung: Bereiten Sie Speisen nicht direkt in der Schüssel mit scharfen Utensilien zu, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen, die Schüssel verformen oder zu Fehlfunktionen des Geräts führen kann.

3. Schließen Sie den Deckel

Schließen Sie den Deckel fest, bis Sie ein Klicken hören. Nur einige Programme dürfen mit offenem Deckel gekocht werden. Folgen Sie den Anweisungen im Rezeptbuch.

Warnung: Lassen Sie den Deckel immer offen, wenn Sie bei hohen Temperaturen mit einer großen Menge Öl kochen oder braten.

4. An das Stromnetz anschließen

Stecken Sie das Netzkabel in den Anschluss am Gerätegehäuse und stecken Sie es in die Wandsteckdose. Das Gerät gibt einen Signalton aus und wechselt in den Standby-Modus (auf dem Display wird „— —“ angezeigt).

5. Schalten Sie den Multi-Cooker ein

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Bedienfeld zu aktivieren.

6. Kochprogramm auswählen

Wählen Sie mit den Programmwahltasten das gewünschte Kochprogramm aus.

7. Anpassen von Kochzeit und Temperatur (bei Bedarf)

Passen Sie die Standard-Kochzeit und -Temperatur bei Bedarf an. Bitte überprüfen Sie die Zeit- und Temperatureinstellungen wie oben beschrieben. Verwenden Sie die Werte (+) und (-), um

die Einstellungen zu ändern.

8. Einstellen des verzögerten Starts (bei Bedarf)

Wenn Sie den Beginn des Kochvorgangs verzögern möchten, verwenden Sie die Funktion „Verzögerter Start“ (siehe „Verzögerte Startfunktion“). Während der Parametereinstellung beginnen die geänderten Werte auf dem Display zu blinken. Nach fünf Sekunden Inaktivität werden die Änderungen automatisch gespeichert. Wenn während der Programmrichtung zwei Minuten lang keine Eingabe erfolgt, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Durch Drücken der Abbruchtaste während der Einrichtung werden alle Einstellungen zurückgesetzt. Um den Garvorgang mit den aktuellen Einstellungen zu starten, drücken Sie zu einem beliebigen Zeitpunkt die Starttaste. Alle Parameter, die nicht geändert wurden, werden auf ihre ursprünglichen Einstellungen zurückgesetzt.

9. Starten Sie das Kochprogramm

Drücken Sie die Starttaste, um mit dem Kochen zu beginnen.

10. Kochfortschritt

Während des Kochvorgangs wird auf dem Display die verbleibende Kochzeit minutenweise heruntergezählt. Die Statusanzeige leuchtet orange. Wenn das Programm ein Vorheizen erfordert, leuchtet die Anzeige zunächst rot und wird bei Kochbeginn orange. Wenn die Funktion „Warmhalten“ aktiv ist, wird auch deren Anzeige angezeigt.

Hinweis: Bei einigen Programmen beginnt der Countdown erst, wenn das Gerät die optimalen Garparameter erreicht hat. So beginnt der Countdown beim Programm „Dämpfen“ erst, wenn das Wasser kocht und sich ausreichend Dampf in der Schüssel gebildet hat. Beim Programm „Pasta“ beginnt der Countdown, sobald das Wasser kocht und die Zutaten nach einem ersten Piepton hinzugefügt werden.

11. Ende des Garprogramms

Am Ende eines Programms gibt das Gerät einen Piepton aus und auf dem Display wird „End“ angezeigt. Das Gerät wechselt dann in den Standby-Modus und die Statusanzeige leuchtet grün. Wenn „Keep Warm“ (Warmhalten) aktiviert ist, wird es automatisch gestartet. Um ein Programm an einem beliebigen Punkt zu unterbrechen, alle Einstellungen zurückzusetzen oder Keep Warm (Warmhalten) auszuschalten, halten Sie die Abbruchtaste drei Sekunden lang gedrückt. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung der Rezepte im Rezeptbuch des Multikochers, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.

7. KOCHPROGRAMM-TABELLE

Programm	Vorgegebene Garzeit					Voreingestellte Temperatur	Einstellbare Kochzeit / Schritt	Vorheizen erforderlich	Einstellbare Temperatur
	Fleisch	Rindfleisch	Gemüse	Huhn	Fisch				
Kochen	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Suppe	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Dämpfen	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Schmoren	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Braten	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180

Müsli	0:25	100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Backen	1:00	120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaw	1:00	105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Joghurt	8:00	38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Brot	3:00	120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Nudeln	0:08	100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Haferbrei	0:25	97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Express	-	-	-		
Multikoch	0:30		00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (t>150C)	-	35-180

Hinweis: Die Startzeitvorwahl ist für alle Menüfunktionen verfügbar, außer für Braten, Pasta und Expressgaren. Die maximale Startzeitvorwahl beträgt 24 Stunden. Die Warmhaltefunktion ist für alle Menüfunktionen verfügbar, außer für Joghurt, Pasta und Expressgaren. Die maximale Warmhaltezeit beträgt für alle Menüfunktionen 12 Stunden.

8. KOCHTIPPS

Allgemeine Empfehlungen

- **Dämpfen von Gemüse und anderen Lebensmitteln:** 500–600 ml Wasser in die Schüssel gießen. Den Dampfbehälter in die Schüssel stellen. Die Zutaten gemäß Rezept abmessen und vorbereiten und dann gleichmäßig im Dampfbehälter verteilen. Die Anweisungen im Rezept befolgen.
- **Milchbreie:** Verwenden Sie fettarme pasteurisierte Milch oder verdünnen Sie Vollmilch im Verhältnis 1:1 mit Trinkwasser. Fetten Sie die Schüssel vor dem Kochen mit Butter ein. Halten Sie sich an die Mengenverhältnisse in den Rezepten im Rezeptbuch und passen Sie die Zutatenmengen bei Bedarf proportional an.
- **Schäumende Lebensmittel (z. B. Nudeln, Klöße):** Bei manchen Lebensmitteln kann es während des Kochens zu Schaumbildung kommen. Um zu verhindern, dass Schaum überläuft, sollten Sie den Deckel erst einige Minuten nach dem Hinzufügen dieser Lebensmittel zum kochenden Wasser schließen.
- **Backen von Brot, Gebäck und Joghurt:** Achten Sie darauf, dass die Zutaten zu Beginn nicht mehr als die Hälfte des Schüsselvolumens ausfüllen.
- **Dough Proofing:** Öffnen Sie den Deckel während der Teigreifungsphase nicht, um die Qualität des Backprodukts zu erhalten.
- **Frittieren:** Geben Sie die Lebensmittel in das vorgeheizte Öl. Verwenden Sie zum Frittieren nur raffinierte Pflanzenöle und kochen Sie bei geöffnetem Deckel. Seien Sie vorsichtig, da das Öl extrem 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 Braten:** Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Braten fortfahren.

9. HÄUFIGE KOCHFEHLER UND LÖSUNGEN

Diese Tabelle bietet Lösungen für häufige Kochfehler:

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gericht ist noch nicht gar	Der Deckel war nicht fest geschlossen, sodass die Kochtemperatur nicht ausreichte	Halten Sie den Deckel während des Garvorgangs geschlossen und achten Sie darauf, dass er sicher einrastet.
	Schlechter Kontakt zwischen Schüssel und Heizelement	Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel richtig im Gerät positioniert ist und sich keine Fremdkörper im Garraum befinden
	Falsche Auswahl der Zutaten oder des Kochprogramms	Verwenden Sie die Rezepte im Begleitbuch, um optimale Ergebnisse zu erzielen, und stellen Sie sicher, dass die Zutaten, Schnittgrößen, Proportionen und das Programm mit dem Rezept übereinstimmen
Verbrannter Geschmack	Zu viel Öl oder Feuchtigkeit in der Schüssel	Verwenden Sie nur eine dünne Schicht Öl und vermeiden Sie es, den Deckel beim Braten abzudecken, es sei denn, dies ist ausdrücklich angegeben
Kochen über	Säurehaltige Lebensmittel können dazu führen, dass die Brühe schäumt	Behandeln Sie einige Zutaten vor (z. B. abspülen, anbraten), um die Schaumbildung zu reduzieren, und befolgen Sie die Empfehlungen im Rezept

10. 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:** Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch und zur Entfernung von Essensgerüchen nach dem Kochen 15 Minuten lang mit einer halben aufgeschnittenen Zitrone im Dampfprogramm laufen und füllen Sie die Schüssel mit 0,5 Liter Wasser.
- **Aufbewahrung von Lebensmitteln:** Wasser oder gekochte Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden in der Schüssel aufbewahren. Lebensmittel bei Bedarf in den Kühlschrank stellen und später mit der Aufwärmfunktion im Gerät aufwärmen.

Wichtig: Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts niemals in Wasser oder halten Sie es unter fließendes Wasser! Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder Reinigungsmitteln sowie von chemisch aggressiven Substanzen, die nicht für Oberflächen mit Lebensmittelkontakt vorgesehen sind.

- Gehen Sie bei der Reinigung von Gummiteilen vorsichtig vor, da Beschädigungen oder Verformungen zu Fehlfunktionen des Geräts führen können.

Reinigung des Geräteäußeren

- 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 reinigen.
- Bei hartnäckigen Flecken füllen Sie die Schüssel mit warmem Wasser und lassen sie vor dem Waschen einweichen.
- Trocknen Sie die Außenfläche der Schüssel vollständig ab, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

Hinweis: Bei regelmäßiger Verwendung kann sich die Antihafbeschichtung der Schüssel mit der Zeit leicht verfärben. Dies beeinträchtigt die Leistung nicht und gilt nicht als Defekt.

Reinigung des Dampfventils

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

Entfernung von Kondenswasser

- Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Kondenswassersammler auf der rechten Seite des Gerätekörpers. Entfernen, leeren, waschen und ersetzen Sie ihn. Überschüssiges Kondenswasser um die Schüssel herum kann mit einem Tuch entfernt werden.

Reinigung des Garraums

Bei ordnungsgemäßer Verwendung ist das Risiko, dass Flüssigkeit oder Speisereste in den Garraum gelangen, minimal. Wenn jedoch eine Verunreinigung auftritt, reinigen Sie den Garraum, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

Wichtig: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Reinigen des Garraums ausgesteckt und vollständig abgekühlt ist.

1. Reinigen Sie die Wände des Garraums, die Oberfläche der Heizplatte und die Abdeckung des zentralen Thermostats (in der Mitte der Heizplatte) mit einem leicht angefeuchteten (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 alle Fremdkörper in der Nähe des Thermostats vorsichtig mit einer Pinzette und vermeiden Sie dabei Druck auf die Thermostatabdeckung.
3. Verwenden Sie für die Heizscheibe bei Bedarf einen mittelweichen Schwamm oder eine synthetische Bürste.

Hinweis: Bei regelmäßiger Verwendung kann es zu leichten Verfärbungen der Heizscheibe kommen. Dies deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin.

Lagerung und Transport

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

11. VOR DER KONTAKTAUFNAHME MIT DEM SERVICE-CENTER

Wenn ein Problem mit dem Multikocher auftritt, lesen Sie bitte die untenstehende Anleitung zur Fehlerbehebung, bevor Sie sich an ein Service-Center wenden.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Fehlermeldung: E1–E4	Systemfehler (möglicherweise ein Fehler in der Elektronikplatine oder den Sensoren) oder Deckel nicht richtig geschlossen	Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vollständig geschlossen ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.
Fehlermeldung: E5–E7	Automatischer Überhitzungsschutz aktiviert	Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerer Schüssel. Ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10–15 Minuten abkühlen, bevor Sie den Garvorgang fortsetzen. Füllen Sie bei Hochtemperaturprogrammen wie Multicook (über 100 °C) und Frittieren kein Wasser in die Schüssel. Bei Temperaturen über 120 °C (Frittieren) oder 130 °C (Multicook) mit geöffnetem Deckel garen.
Verlängerte Kochzeit	Fremdkörper (z. B. Lebensmittelpartikel, Körner) zwischen Schüssel und Heizelement oder ungleichmäßige Platzierung der Schüssel oder verschmutzte Heisscheibe	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie alle Gegenstände, stellen Sie sicher, dass die Schüssel flach und sicher steht, und reinigen Sie bei Bedarf die Heisscheibe.
Dampf entweicht aus dem Deckel	Falsche Abdichtung zwischen Schüssel und Deckel, ungleichmäßige Platzierung der Schüssel, Deckel nicht vollständig geschlossen oder Fremdkörper blockiert den Deckel	Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel richtig ausgerichtet und vollständig abgedichtet ist. Überprüfen Sie, ob sich Schmutzpartikel darin befinden, und stellen Sie sicher, dass der Deckel fest schließt. Reinigen oder ersetzen Sie die Deckeldichtung, wenn sie beschädigt oder verformt ist.

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.



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, mirtili 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.

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
220-240V	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.

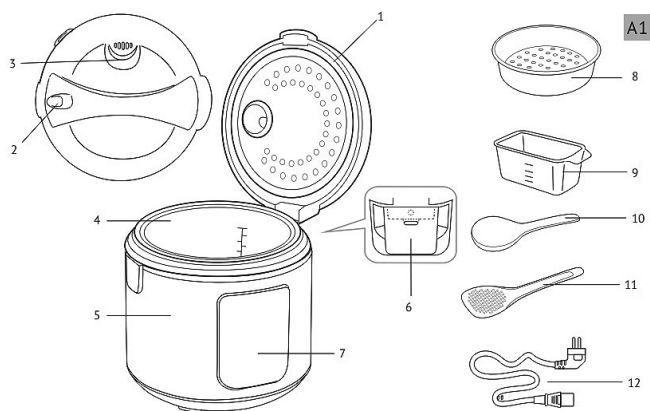
Consumo energetico in modalità off: 0,0

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, cucchiaio, mestolo, cavo di alimentazione.

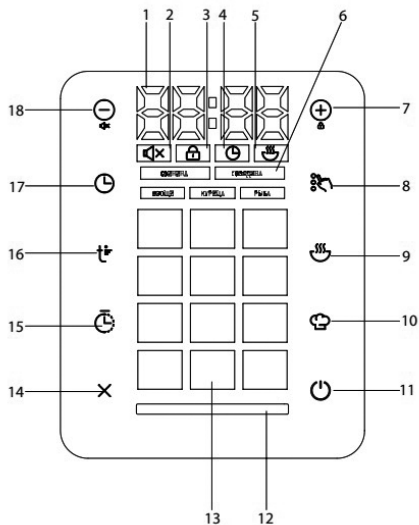
4. DESCRIZIONE DELLE PARTI





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


5. CONTROL PANEL DESCRIPTION


-  **Display digitale con temperatura, tempo di cottura e indicatore di avvio ritardato:**
Questa pentola multiuso è dotata di un display digitale che visualizza la temperatura in tempo reale e il tempo di cottura. Inoltre, indica il tempo rimanente quando si utilizza la funzione di cottura ritardata.



2.  **Indicatore di spegnimento del suono:** Indica se gli avvisi sonori sono disattivati, garantendo un funzionamento silenzioso. Per spegnere il suono, premere il pulsante (-) per 3 secondi e il suono si spegnerà; per riaccenderlo, premere lo stesso pulsante.


3.  **Indicatore di blocco del pannello di controllo:** Si accende quando il pannello di controllo è bloccato per impedire qualsiasi tipo di modifica al menu di cottura. Per bloccare il pannello di controllo, premere il pulsante (+) per 3 secondi e il pannello di controllo verrà bloccato. In modalità bloccata, premendo un pulsante qualsiasi viene visualizzato “[]” sullo schermo. Per sbloccare il pannello di controllo, premere nuovamente il pulsante (+); l’indicatore si spegnerà e “[]” verrà visualizzato brevemente per confermare lo sblocco.


4.  **Indicatore del timer:** Questo indicatore visualizza il tempo di cottura rimanente durante il processo di cottura.

5.  **Indicatore di mantenimento in caldo:** Questo indicatore segnala che l’apparecchio è in modalità Mantenimento in caldo. In questa modalità l’apparecchio mantiene in caldo i cibi cotti. Tutte le funzioni del menu hanno la funzione automatica di mantenimento in caldo attivata. Nel caso in cui questa funzione non sia attivata, per portare l’apparecchio in modalità Mantenimento in caldo / attivare la funzione Mantenimento in caldo, premere il pulsante Mantenimento in caldo automatico; l’apparecchio entra in modalità Mantenimento in caldo e l’indicatore di Mantenimento in caldo appare sul pannello dello schermo.

6. **Indicatori del prodotto selezionato:** Questi indicatori aiutano a evidenziare la modalità di cottura o il tipo di alimento scelto per alcune funzioni del menu. Questa pentola multiuso ha alcune funzioni di menu che possono essere selezionate per cucinare un’ampia varietà di alimenti. I tipi di alimenti selezionabili sono: carne, manzo, verdure, pollo e pesce.

7.  **Pulsante Aumenta valore / Blocca pannello:** questo pulsante può essere utilizzato per aumentare le impostazioni di tempo o temperatura. Inoltre, con questo pulsante è possibile bloccare il pannello. Premendo brevemente si possono modificare le impostazioni di tempo e temperatura, mentre premendo a lungo si può bloccare il pannello dello schermo.

8.  **Pulsante di selezione del tipo di prodotto:** Questo pulsante consente agli utenti di scegliere il tipo di alimento per determinate funzioni di menu. Con l’aiuto di queste funzioni di menu, è possibile selezionare e cucinare un’ampia varietà di alimenti. Ad esempio. La funzione di frittura può essere utilizzata per friggere carne, manzo, verdure, pollo e pesce. Allo stesso modo possiamo cucinare, preparare zuppe, vapore, stufati selezionando gli stessi prodotti alimentari con l’aiuto di questo pulsante.

9.  **Pulsante Auto Keep Warm / Reheat:** Questo pulsante consente di attivare la funzione di mantenimento in caldo/riscaldamento. In tutte le funzioni del menu è attiva la funzione di mantenimento in caldo automatico, che si attiva automaticamente e mantiene in caldo gli alimenti al termine della cottura. Per disattivare questa funzione, premere il pulsante e l’indicatore di mantenimento in caldo scompare.

Nota: I. In questa funzione gli alimenti possono essere tenuti in caldo a una temperatura di 70-75°C e fino a 12 ore.

II. Questa funzione si attiva automaticamente al termine del programma di cottura per mantenere in caldo gli alimenti.

III. La funzione di mantenimento in caldo può essere disattivata in qualsiasi momento, prima o dopo la cottura, in qualsiasi funzione di menu e nella funzione di avvio ritardato della cottura. Per disattivare questa funzione, premere una qualsiasi funzione del menu e poi premere la funzione di mantenimento in caldo: la spia di mantenimento in caldo scompare.

IV. Se la temperatura di cottura impostata è inferiore a 80°C o meno, la funzione di mantenimento in caldo si disattiva automaticamente.

Funzione Riscaldare: Per riscaldare i cibi già cotti, premere questo pulsante e tenerlo premuto per alcuni secondi: l'unità entra in modalità di riscaldamento. L'indicatore di cottura multipla si accende in rosso e l'indicatore di mantenimento in caldo viene visualizzato sul pannello insieme al timer per il conto alla rovescia. Per disattivare la funzione di riscaldamento, tenere premuto (pressione prolungata) questo pulsante.

Nota: i cibi cotti possono essere riscaldati alla temperatura di 70-75°C fino a 12 ore. Quando la temperatura raggiunge i 70 °C, un segnale acustico indica che il processo di riscaldamento è completato e l'indicatore di stato diventa verde. La temperatura può essere mantenuta fino a 12 ore.

II. questa unità è in grado di mantenere il cibo caldo fino a 12 ore, ma si consiglia di non lasciare il cibo in modalità di riscaldamento per più di 2-3 ore, in quanto ciò potrebbe compromettere il gusto e la consistenza del piatto.



10. **Pulsante della modalità di cottura multipla:**

Con l'aiuto del pulsante della modalità di cottura multipla, è possibile regolare le impostazioni di cottura durante il processo di cottura. Questo pulsante consente di modificare le impostazioni del menu predefinito e di personalizzarle in base alle proprie esigenze.

Nota: questa funzione non è disponibile per il programma di cottura Express.

Multicook Pro è particolarmente utile per ricette complesse che richiedono diversi programmi di cottura in successione, come cavoli ripieni, stroganoff di manzo, zuppe, pasta, marmellata e piatti simili.

Nota: in modalità Multicook è possibile regolare il tempo e la temperatura prima della cottura.



11. **Pulsante di avvio del programma Express :**

Avvia rapidamente un programma di cottura preimpostato senza ulteriori impostazioni.

Nota: questa funzione non consente di modificare le impostazioni di tempo e temperatura.

12. **Indicatore di stato del multi-cucina:** questo indicatore visualizza la modalità di funzionamento attuale del multi-cucina.



13. **Indicatori di programma automatico:** Questo multi-cucina è dotato di 14 diverse funzioni di menu. Per attivare una qualsiasi funzione di menu automatico disponibile e avviare la cottura, premere direttamente la funzione di menu; la funzione di menu inizia a lampeggiare e l'unità avvia la cottura con tempo e temperatura predefiniti. In caso di necessità, con l'aiuto del pulsante di regolazione dell'ora, è possibile modificare l'ora.

Nota: in tutte le funzioni del menu automatico la temperatura può essere modificata durante la cottura e non prima.



14. **Pulsante Annulla:** questo pulsante può essere utilizzato per interrompere qualsiasi funzione di menu durante la cottura. Questo stesso pulsante può essere utilizzato anche per cambiare la funzione del menu.

Per annullare una funzione di menu, premere questo pulsante e tenerlo premuto per alcuni secondi. L'unità interrompe la cottura e torna alle impostazioni di fabbrica originali.

15.  **Pulsante di avvio ritardato: funzione di avvio ritardato**

Con l'aiuto di questo pulsante, possiamo configurare il nostro fornello multiplo per la cottura ad avvio ritardato. Questa funzione è molto utile per tutte le persone che hanno un'agenda fitta di impegni e poco tempo a disposizione per cucinare.

1. Per eseguire questa funzione, premere il pulsante di avvio ritardato; l'indicatore dell'ora lampeggia e l'indicatore di stato inizia a lampeggiare in giallo.
2. Utilizzare i pulsanti (+) e (-) per impostare le ore.
3. Premere nuovamente il pulsante di avvio ritardato per impostare i minuti con gli stessi pulsanti.
4. Le modifiche vengono salvate automaticamente se non si preme alcun pulsante. Per tornare alle impostazioni delle ore prima del salvataggio, premere nuovamente il pulsante di avvio ritardato.
5. Premere il pulsante di avvio; inizierà il conto alla rovescia per l'ora di inizio del programma.

Mentre la partenza ritardata è attiva, il display visualizza un conto alla rovescia e l'indicatore di partenza ritardata si accende in viola. Se è attiva la funzione di mantenimento in caldo, anche la relativa spia sarà attiva.

Importante: la funzione di avvio ritardato non è consigliata per piatti contenenti ingredienti deperibili come uova, latte fresco, carne o formaggio.

16.  **Pulsante di impostazione della temperatura**

Regolazione della temperatura in modalità Multi cook e nelle altre funzioni del menu: Questa opzione è disponibile per tutti i programmi tranne Express. La temperatura può essere regolata in un intervallo compreso tra 35°C e 180°C con incrementi di 1°C.


1. Durante qualsiasi programma di cottura, premere il pulsante di impostazione della temperatura. L'indicatore della temperatura corrente sul display inizierà a lampeggiare.

Nota: la temperatura può essere regolata in tutte le funzioni del menu, compreso il pulsante della modalità di cottura multipla. In modalità Multi cook la temperatura può essere regolata prima della cottura. Nel resto delle funzioni di menu la temperatura può essere regolata durante la cottura.

2. Per aumentare la temperatura, premere il pulsante (+) e per diminuirla, premere il pulsante (-). Una volta raggiunta la temperatura massima o minima, il display si riporta all'inizio dell'intervallo. Per regolare rapidamente la temperatura, tenere premuto il pulsante.
3. Se non si preme alcun pulsante per cinque secondi, le modifiche vengono salvate automaticamente e il display smette di lampeggiare, tornando a visualizzare il tempo di cottura rimanente.

Nota: per evitare il surriscaldamento e se la temperatura è impostata su una temperatura superiore a 150°C, la durata massima del programma viene automaticamente limitata a due ore.

Nota: in tutte le funzioni di menu l'impostazione della temperatura può essere modificata solo durante la cottura. La modalità Multicook, invece, consente di modificare le impostazioni di temperatura anche prima della cottura.

17.  **Pulsante di impostazione dell'ora:** con l'aiuto del pulsante di impostazione dell'ora è possibile impostare l'ora in tutte le funzioni di menu, compresa la modalità multicook pro e la funzione di cottura ritardata.

Il tempo può essere regolato come descritto di seguito:

Regolazione del tempo di cottura prima dell'inizio della cottura:

1. Premere una qualsiasi funzione del menu e premere il pulsante di impostazione dell'ora. L'indicatore dell'ora sul display inizia a lampeggiare.
2. Utilizzare i pulsanti (+) o (-) per impostare l'ora desiderata. Per aumentare il tempo, premere il pulsante (+) e per ridurlo, premere il pulsante (-). Per una regolazione più rapida, tenere premuto il pulsante. Quando si raggiunge il valore massimo o minimo, il display passa all'estremità opposta dell'intervallo.

3. Premere nuovamente il pulsante di impostazione dell'ora per regolare i minuti con l'aiuto dei pulsanti (+) e (-). Per tornare alle impostazioni delle ore, premere nuovamente il pulsante di impostazione dell'ora.

Regolazione del tempo di cottura durante l'uso

Disponibile per tutti i programmi tranne Express, l'intervallo di regolazione e gli incrementi dipendono dal programma di cottura selezionato (di seguito è riportata la tabella riassuntiva dei programmi automatici).

4. Durante il programma di cottura, premere il pulsante di impostazione dell'ora. L'indicatore dell'ora sul display inizia a lampeggiare.
5. Utilizzare i pulsanti (+) o (-) per impostare l'ora desiderata. Per aumentare il tempo, premere il pulsante (+) e per ridurlo, premere il pulsante (-). Per una regolazione più rapida, tenere premuto il pulsante. Quando si raggiunge il valore massimo o minimo, il display passa all'estremità opposta dell'intervallo.
6. Premere nuovamente il pulsante di impostazione dell'ora per regolare i minuti con l'aiuto dei pulsanti (+) e (-). Per tornare alle impostazioni delle ore, premere nuovamente il pulsante di impostazione dell'ora.

Nota: se si imposta il tempo di cottura su 00:00, il programma si interrompe.

Nella funzione Avvio ritardato, le regolazioni di Multicook Pro non sono disponibili.

Il tempo di cottura può essere regolato durante o prima della cottura in qualsiasi funzione di menu.



18. Tasto Diminuisci valore / Spegnimento del suono :

Questo pulsante può essere utilizzato per diminuire il valore durante la regolazione di tempo e temperatura. Questo stesso pulsante può essere utilizzato anche per disattivare il suono. Con una breve pressione si possono modificare i valori di tempo e temperatura e per disattivare il suono premere questo pulsante e tenerlo premuto per alcuni secondi (pressione prolungata).

6. ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Estrarre con cura l'apparecchio e i suoi componenti dalla scatola. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi promozionali.
2. Lasciare riposare 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 è possibile che si avverta 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, verificare che l'apparecchio e la ciotola non presentino danni visibili, schegge o altri difetti. Assicurarsi che non vi siano oggetti estranei tra la ciotola e l'elemento riscaldante.
7. **Attenzione:** Non mettere in funzione l'apparecchio senza la ciotola o con la ciotola vuota, perché ciò potrebbe causare un surriscaldamento critico o danneggiare il rivestimento antiaderente. Aggiungere una piccola quantità di olio vegetale alla ciotola prima di friggere.
8. Collegare l'apparecchio solo a prese con messa a terra; l'uso di prese senza messa a terra può causare rischi elettrici.



ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

1. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente compatibile. Si udirà un segnale acustico e il display si accenderà e poi si spegnerà, ad eccezione del pulsante di accensione.
2. Premere il pulsante di accensione per attivare il display del pannello di controllo. Se non si compie alcuna azione entro un minuto, il display si spegne nuovamente. Per spegnerlo manualmente, premere nuovamente il pulsante di accensione.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI

Importante: quando si utilizza la multi-cucina per far bollire l'acqua (ad esempio, per bollire gli ingredienti), non impostare una temperatura superiore a 100°C, poiché ciò potrebbe causare un surriscaldamento e danni. Allo stesso modo, evitare di utilizzare i programmi Cottura o Frittura per far bollire l'acqua.

1. Preparare gli ingredienti

Preparare gli ingredienti secondo la ricetta e metterli nella ciotola. Assicurarsi che tutti gli ingredienti, compresi gli eventuali liquidi, rimangano al di sotto del limite massimo indicato sulla scala interna della ciotola.

Nota: utilizzare solo la ciotola in dotazione con il multi-cucina o una compatibile con questo modello. L'uso di qualsiasi altro tipo di ciotola è vietato.

2. Posizionare correttamente la ciotola

Inserire la ciotola nel corpo del multi-cooker, assicurarsi che poggia in modo uniforme e che sia a contatto con l'elemento riscaldante.

Attenzione: Non preparare i cibi direttamente nella ciotola con utensili affilati, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente, deformare la ciotola o causare il malfunzionamento dell'apparecchio.

3. Chiudere il coperchio

Chiudere saldamente il coperchio finché non si sente un clic. Solo alcuni programmi possono essere cucinati con il coperchio aperto. Seguire le istruzioni del ricettario.

Attenzione: Tenere sempre il coperchio aperto quando si cucina o si frigge ad alte temperature con una quantità significativa di olio.

4. Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica

Inserire il cavo di alimentazione nella porta sul corpo dell'apparecchio e collegarlo alla presa di corrente. L'apparecchio emette un segnale acustico ed entra in modalità standby (il display inizia a visualizzare "--").

5. Accendere il Multi-Cooker

Premere il pulsante di accensione per attivare il pannello di controllo.

6. Selezionare il programma di cottura

Utilizzare i pulsanti di selezione del programma per scegliere il programma di cottura desiderato.

7. Regolare il tempo e la temperatura di cottura (se necessario)

Se necessario, regolare il tempo e la temperatura di cottura predefiniti. Controllare le impostazioni di tempo e temperatura come indicato sopra. Utilizzare i valori (+) e (-) per modificare le impostazioni.

8. **Se si desiderar ritardare l'avvio della cottura, utilizzare la funzione Avvio ritardato (vedere Funzione Avvio ritardato).**
 Durante l'impostazione dei parametri, i valori modificati iniziano a lampeggiare sul display. Dopo cinque secondi di inattività, le modifiche vengono salvate automaticamente. Se durante l'impostazione di un programma non si ricevono input per due minuti, l'apparecchio torna in modalità standby. Se si preme il pulsante di annullamento durante l'impostazione, tutte le regolazioni vengono azzerate.
 Per avviare la cottura con le impostazioni correnti, premere il pulsante di avvio in qualsiasi punto. I parametri che non sono stati modificati torneranno alle impostazioni originali.
9. **Avvio del programma di cottura**
 Premere il pulsante di avvio per iniziare la cottura.
10. **Avanzamento della cottura**
 Durante la cottura, il display visualizza un conto alla rovescia del tempo di cottura rimanente, minuto per minuto. L'indicatore di stato diventa arancione. Se il programma richiede il preriscaldamento, l'indicatore si illumina inizialmente di rosso e diventa arancione all'inizio della cottura. Se è attiva la funzione Mantenimento in caldo, viene visualizzato anche il relativo indicatore.
- Nota:** alcuni programmi iniziano il conto alla rovescia solo quando l'apparecchio raggiunge i parametri di cottura ottimali. Ad esempio, il conto alla rovescia del programma Vapore inizia solo dopo che l'acqua bolle e si è formato sufficiente vapore nella pentola. Nel programma Pasta, il conto alla rovescia inizia quando l'acqua bolle e gli ingredienti vengono aggiunti dopo un segnale acustico iniziale.
11. **Fine del programma di cottura**
 Al termine di un programma, l'apparecchio emette un segnale acustico e il display visualizza "Fine". L'apparecchio entra quindi in modalità standby e l'indicatore di stato si illumina di verde. Se la funzione Mantenimento in caldo è attiva, si avvierà automaticamente.
 Per interrompere un programma in qualsiasi momento, ripristinare tutte le impostazioni o disattivare la funzione Keep Warm, tenere premuto il pulsante di annullamento per tre secondi. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare le ricette contenute nel ricettario del multicucina, appositamente studiato per questo modello.

7. PROGRAMMA DI COTTURA TABELLA

Programma	Tempo di cottura predefinito					Temperatura predefinita	Tempo di cottura regolabile / Fase	Preriscaldamento richiesto	Temperatura regolabile
	Carne	Manzo	Verdure	Pollo	Pesce				
Cucinare	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Zuppa	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Vapore	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Stufare	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Friggere	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Grano	0:25					100	00:01-4:00/1min	-	35-180

Cuocere	1:00	120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaf	1:00	105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Yogurt	8:00	38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Pane	3:00	120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Pasta	0:08	100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Porridge	0:25	97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Espresso	-	-	-		
Multicook	0:30		00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (t>150C)	-	35-180

Nota: la cottura con avvio ritardato è disponibile in tutte le funzioni del menu, ad eccezione di Frittura, Pasta e Cottura rapida. Il tempo massimo di cottura ritardata è di 24 ore. La funzione di mantenimento in caldo è disponibile in tutte le funzioni del menu, ad eccezione di yogurt, pasta e cottura rapida. Il tempo massimo di mantenimento in caldo è di 12 ore per tutte le funzioni del menu.

8. SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

Raccomandazioni generali

- **Cuocere a vapore verdure e altri alimenti:** Versare 500-600 ml di acqua nella ciotola. Posizionare il contenitore per la cottura a vapore all'interno della ciotola. Misurare e preparare gli ingredienti come da ricetta, quindi distribuirli uniformemente nel contenitore per la cottura a vapore. Seguire le istruzioni della ricetta.
- **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 il burro prima della cottura. Rispettare le proporzioni delle ricette fornite nel ricettario e, se necessario, adattare le quantità degli ingredienti in proporzione.
- **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 alcuni 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.
- **Prova dell'impasto:** Non aprire il coperchio durante le fasi di lievitazione dell'impasto per mantenere la qualità del prodotto cotto.
- **Frittura:** Mettere gli alimenti in olio preriscaldato. Per la frittura, utilizzare solo oli vegetali raffinati e cuocere con il coperchio aperto. Fare attenzione perché l'olio diventa estremamente caldo. Usare guanti da cucina ed evitare di appoggiarsi all'apparecchio per evitare scottature. Evitare di riutilizzare più volte lo stesso olio per friggere.
- **Ripetere la frittura:** Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di iniziare una nuova sessione di frittura.

9. ERRORI DI COTTURA COMUNI E SOLUZIONI

Questa tabella fornisce le soluzioni agli errori di cottura più comuni:

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piatto è poco cotto	Il coperchio non è stato chiuso bene, causando una temperatura di cottura insufficiente.	Tenere il coperchio chiuso durante la cottura e assicurarsi che si chiuda saldamente.
	Scarso contatto tra la ciotola e l'elemento riscaldante	Assicurarsi che la ciotola sia posizionata correttamente nell'apparecchio e che non vi siano oggetti estranei nella camera di cottura.
	Scelta errata degli ingredienti o del programma di cottura	Per ottenere i migliori risultati, utilizzare le ricette contenute nel libro allegato, assicurandosi che gli ingredienti, le dimensioni dei tagli, le proporzioni e il programma corrispondano alla ricetta.
Sapore di bruciato	Eccesso di olio o di umidità nella ciotola	Utilizzare solo uno strato sottile di olio ed evitare di coprire il coperchio quando si frigge, a meno che non sia specificato.
Bollente	Gli alimenti ad alta acidità possono causare la formazione di schiuma nel brodo.	Pre-trattare alcuni ingredienti (ad esempio, sciacquarli, saltarli in padella) per ridurre la formazione di schiuma e seguire le raccomandazioni delle ricette.

10. PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato e si sia raffreddato completamente.

Linee guida e raccomandazioni generali

- Pulizia iniziale: Prima del primo utilizzo e per eliminare gli odori dei cibi dopo la cottura, far funzionare l'apparecchio per 15 minuti con mezzo limone a fette nel programma Vapore, riempiendo la vasca con 0,5 litri d'acqua.
- Conservazione degli alimenti: Non conservare l'acqua o gli alimenti cotti nella bacinella 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 o metterlo sotto l'acqua corrente! Evitare l'uso di spugne o detersivi abrasivi e di sostanze chimicamente aggressive non destinate alle superfici a contatto con gli alimenti.

- Fare attenzione quando si puliscono i componenti in gomma, poiché danni o deformazioni possono causare il malfunzionamento dell'apparecchio.

Pulizia dell'esterno dell'apparecchio

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

Pulizia della ciotola

- Pulire la ciotola dopo ogni utilizzo. Si può lavare a mano con una spugna morbida e sapone per piatti o in lavastoviglie, seguendo le istruzioni del produttore.
- Per le macchie più resistenti, riempire la ciotola con acqua calda e lasciarla in ammollo prima di lavarla.
- Asciugare completamente la superficie esterna della ciotola prima di riporla nell'apparecchio.

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

Pulizia della valvola del vapore (Schema A3, Pagina 5)

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

Rimozione della condensa (Schema A3, Pagina 5)

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

Pulizia della camera di cottura

Se utilizzato correttamente, il rischio che liquidi o particelle di cibo penetrino nella camera di cottura è minimo. Tuttavia, se si verifica una contaminazione, pulirla per evitare malfunzionamenti.

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

1. Pulire le pareti della camera di cottura, la superficie del disco di riscaldamento e il coperchio del termostato centrale (situato al centro del disco di riscaldamento) con una spugna o un panno leggermente umido (non bagnato). Se si utilizza un detergente, eliminare accuratamente i residui per evitare odori durante l'uso successivo.
2. Rimuovere con cautela eventuali corpi estranei vicino al termostato con una pinzetta, evitando di fare pressione sul coperchio del termostato.
3. Per il disco di riscaldamento, utilizzare una spugna mediamente morbida o una spazzola sintetica, se necessario.

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

Conservazione e trasporto

- Prima di riporre l'apparecchio, pulire e asciugare accuratamente tutte le parti. Conservare 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 urto meccanico che possa danneggiare l'apparecchio o l'imballaggio. Mantenere l'imballaggio asciutto e lontano da liquidi.

11. PRIMA DI CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA

Se si verifica un problema con il multi-cucina, prima di contattare un centro di assistenza, consultare la guida alla risoluzione dei problemi riportata di seguito.

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Messaggio di errore: E1-E4	Errore di sistema (potrebbe trattarsi di un guasto alla scheda elettronica o ai sensori) o coperchio non correttamente chiuso	Assicurarsi che il coperchio sia completamente chiuso. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
Messaggio di errore: E5-E7	Protezione automatica dal surriscaldamento attivata	Non utilizzare l'apparecchio con la ciotola vuota. Scollegare l'apparecchio, aprire il coperchio e lasciarlo raffreddare per 10-15 minuti prima di riprendere la cottura. Non aggiungere acqua alla ciotola durante i programmi ad alta temperatura come Multicook (impostato sopra i 100°C) e Frying. Per temperature superiori a 120°C (Frittura) o 130°C (Multicook), cuocere con il coperchio aperto.
Tempo di cottura prolungato	Oggetti estranei (ad es. particelle di cibo, granelli) tra la ciotola e l'elemento riscaldante, o posizionamento non uniforme della ciotola, o disco riscaldante sporco	Staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio. Rimuovere eventuali oggetti, assicurarsi che la ciotola sia piatta e sicura e, se necessario, pulire il disco riscaldante.
Fuoriuscita di vapore dal coperchio	Tenuta non corretta tra la bacinella e il coperchio, posizionamento non uniforme della bacinella, coperchio non completamente chiuso o oggetto estraneo che ostruisce il coperchio	Assicurarsi che la ciotola sia correttamente allineata e completamente sigillata. Verificare la presenza di eventuali detriti e assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio se è danneggiata o deformata.

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 nemaloobchodní aplikace.
- Zabraňte rozliti na konektoru



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 taháním za kabel nebo samotný spotřebič.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte před připojením nebo odpojením zástrčky suché ruce.
- Nepoužívejte přístroj s mokřýma 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 odнесите 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.



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 **NĚPOUŽÍVEJTE** bez nasazeného odnímatelného hrnce.
- Nepokoušejte se vyjmout potraviny, pokud je multifunkční vařič zapojen do sítě.
- Nenaplňujte multifunkční vařič více než do 1/1 jídlem 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 pěnit, pěnit 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 ponořen; 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 lžíce nebo škrabky k vyjmutí pokrmu nebo čištění hrnce, aby nedošlo k poškrábání nepřílnavého povrchu. Doporučujeme používat dřevěné nebo silikonové lžíce.
- 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 neumistujte 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.

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.

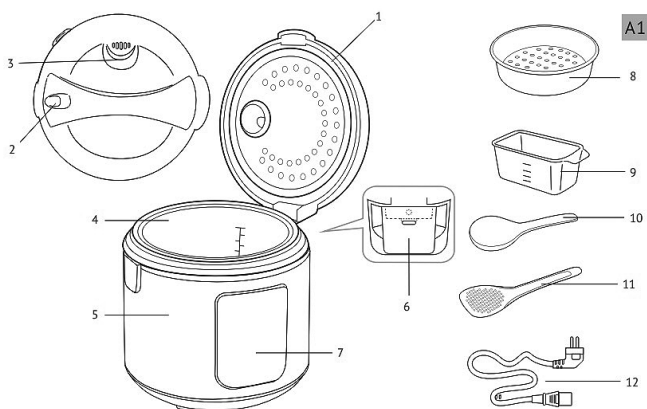
Spotřeba energie ve vypnutém stavu: 0.0

Spotřeba energie v pohotovostním režimu: 0.5W

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

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

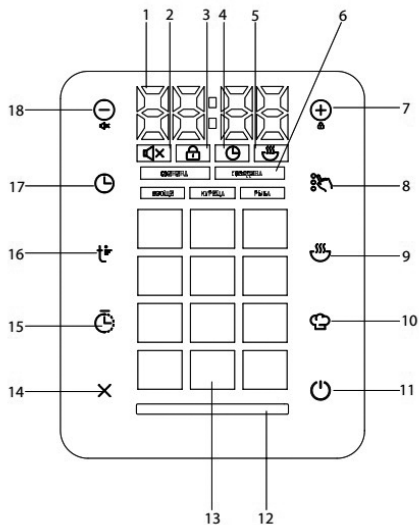
4. POPIS DÍLŮ



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

5. OVLÁDACÍ PANEL POPIS

-  **Digitální displej s ukazatelem teploty, doby vaření a odloženého startu:**
Tento Multifunkční varič pro více použití je vybaven digitálním displejem, který zobrazuje teplotu v reálném čase a dobu vaření. Rovněž indikuje zbývající čas při použití funkce odloženého vaření.



2. **Indikátor vypnutí zvuku:** Ukazuje, zda jsou vypnuta zvuková upozornění, čímž je zajištěn tichý provoz. Pro vypnutí zvuku stiskněte tlačítko (-) na 3 sekundy a zvuk se vypne a pro jeho opětovné zapnutí stiskněte stejné tlačítko.



3. **Indikátor uzamčení ovládacího panelu:** Svítí, když je ovládací panel uzamčen, aby se zabránilo jakýmkoli změnám v nabídce vaření. Chcete-li ovládací panel uzamknout, stiskněte tlačítko (+) na 3 sekundy a ovládací panel se uzamkne. V uzamčeném režimu se po stisknutí libovolného tlačítka na displeji zobrazí „[]“. Chcete-li ovládací panel odemknout, stiskněte znovu tlačítko (+); indikátor zhasne a na displeji se krátce zobrazí „[]“ pro potvrzení odemknutí.



4. **Indikátor časovače:** Tento indikátor zobrazuje zbývající čas vaření během procesu vaření.



5. **Indikátor udržování teploty:** Tento indikátor zobrazuje, že spotřebič je v režimu Keep Warm. V tomto režimu přístroj udržuje uvařené jídlo teplé. Všechny funkce menu mají aktivovanou funkci automatického udržování teploty. Jen v případě, že tato funkce není aktivována, pak pro uvedení přístroje do režimu Keep warm / zapnutí funkce Keep warm stiskněte tlačítko Auto Keep warm a přístroj přejde do režimu Keep warm a na panelu obrazovky se zobrazí indikátor Keep warm.

6. **Indikátory vybraných výrobků:** Ukazatel teploty teplé vody: Tyto indikátory pomáhají při zvýraznění zvoleného režimu vaření nebo typu potravin pro určité funkce menu. Tento Multifunkční vařič má několik funkcí menu, které lze zvolit pro přípravu široké škály potravin. Výběr typu potravin je následující: Maso, Hovězí maso, Zelenina, Kuře a Ryby.



7. **Tlačítko pro zvýšení hodnoty / uzamčení panelu:** Toto tlačítko lze použít pro zvýšení nastavení času nebo teploty. Také tímto tlačítkem můžeme panel uzamknout. Krátkým stisknutím můžeme změnit nastavení času a teploty a dlouhým stisknutím můžeme panel uzamknout.



8. **Tlačítko pro výběr typu výrobku:** Toto tlačítko umožňuje uživateli zvolit typ potravin pro určité funkce nabídky. Pomocí těchto funkcí nabídky můžeme vybírat a vařit širokou škálu potravin. Např. Funkci smažení lze použít ke smažení masa, hovězího masa, zeleniny, kuřete a ryb. Stejně tak můžeme pomocí tohoto tlačítka vařit, připravovat polévky, vařit v páře, dusit výběr stejných potravin.



9. **Tlačítko automatického udržování teploty / opětovného ohřevu:** Toto tlačítko umožňuje aktivovat, funkci udržování teploty / ohřívání. Všechny funkce menu mají aktivovanou funkci automatického udržování teploty, která se aktivuje automaticky a udržuje jídlo teplé, jakmile vaření skončí. Chcete-li tuto funkci vypnout, stiskněte tlačítko a ukazatel udržování teploty zmizí.

Poznámka: I. V této funkci lze potraviny udržovat teplé při teplotě 70-75 °C a až 12 hodin.
 II. tato funkce se automaticky aktivuje na konci programu vaření, aby se jídlo udrželo teplé.
 III. Funkci udržování teplého pokrmu lze kdykoli vypnout, a to před vařením nebo po něm v jakékoli funkci menu a funkci odloženého startu vaření. Chcete-li tuto funkci vypnout, stiskněte libovolnou funkci menu a poté stiskněte funkci udržování teploty a kontrolka udržování teploty zmizí.

IV. V případě, že je nastavená teplota vaření nižší než 80 °C nebo nižší, funkce Auto keep warm se automaticky vypne-

Funkce opětovného ohřevu: Pro ohřátí již uvařeného jídla stiskněte toto tlačítko a podržte je několik sekund, přístroj přejde do režimu ohřevu. Na panelu se rozsvítí červený indikátor Multi cooker a indikátor Keep warm spolu s odpočítáváním času. Chcete-li funkci ohřívání vypnout, stiskněte a podržte (dlouze stiskněte) toto tlačítko znovu.

Poznámka: I. uvařené jídlo lze ohřívát při teplotě 70-75 °C až 12 hodin. Když teplota dosáhne 70°C, zvukový signál oznámí, že proces ohřívání je dokončen a kontrolka stavu se rozsvítí zeleně. Teplotu lze udržovat až 12 hod.

II. tento přístroj dokáže udržet jídlo teplé až 12 hodin, ale doporučuje se nenechávat jídlo v režimu ohřevu déle než 2-3 hodiny, protože by to mohlo ovlivnit chuť a strukturu pokrmu.



10. **Tlačítko režimu Multi Cook:**

Pomocí tlačítka režimu Multi cook můžeme během vaření upravovat nastavení vaření. Toto tlačítko nám umožňuje změnit výchozí nastavení nabídky a přizpůsobit nastavení podle požadavku a potřeby.

Poznámka: Tato funkce není k dispozici pro program expresního vaření.

Funkce Multicook Pro je užitečná zejména pro složité recepty, které vyžadují různé programy vaření za sebou, jako je například plněné zelí, hovězí stroganoff, polévky, těstoviny, marmeláda a podobné pokrmy.

Poznámka: V režimu Multicook lze před vařením nastavit čas a teplotu.



11. **Tlačítko pro spuštění expresního programu :** Rychle spustí přednastavený program vaření bez dalších nastavení.

Poznámka: tato funkce neumožňuje žádné změny nastavení času a teploty.



12. **Indikátor stavu multifunkčního vařiče :** Tento indikátor zobrazuje aktuální provozní režim tohoto multifunkčního vařiče.



13. **Indikátory automatických programů:** Ukazatel automatického programu: Tento multifunkční vařič je vybaven 14 různými funkcemi menu. Chcete-li aktivovat některou z dostupných automatických funkcí menu a zahájit vaření, stiskněte přímo funkci menu a tato funkce menu začne blikat a přístroj začne vařit s výchozím časem a teplotou. V případě potřeby můžeme pomocí tlačítka pro nastavení času čas změnit.

Poznámka: u všech funkcí automatického menu lze teplotu měnit v průběhu vaření, nikoliv před ním.



14. **Tlačítko Zrušit :** Tímto tlačítkem lze přerušit jakoukoli funkci menu během vaření. Stejně tlačítko lze použít i k přepnutí funkce menu.

Chcete-li zrušit jakoukoli funkci menu, stiskněte toto tlačítko a podržte jej několik sekund. Jednotka přestane vařit a vrátí se do původního továrního nastavení.



15. **Tlačítko odloženého startu : Funkce odloženého startu**

Pomocí tohoto tlačítka můžeme nastavit náš multifunkční vařič na vaření s odloženým startem. Tato funkce je docela užitečná pro všechny osoby, které mají nabitý program a na vaření jim zbývá jen velmi málo času.

1. Chcete-li tuto funkci spustit, stiskněte tlačítko odloženého startu; ukazatel hodin začne blikat a ukazatel stavu začne blikat žlutou barvou.
2. Pomocí tlačítek (+) a (-) nastavte hodiny.
3. Opětovným stisknutím tlačítka odloženého startu nastavte pomocí stejných tlačítek nastavení minut.
4. Pokud nestisknete žádné tlačítko, změny se automaticky uloží. Chcete-li se vrátit k nastavení hodin před uložením, stiskněte znovu tlačítko odloženého startu.
5. Stiskněte tlačítko spuštění; začne odpočítávání do času spuštění programu.

Dokud je odložený start aktivní, na displeji se zobrazuje odpočítávání a indikátor odloženého startu svítí fialově. Pokud je zapnutá funkce udržování teploty, bude aktivní i její ukazatel.

Důležité: Funkce odloženého startu se nedoporučuje pro pokrmy obsahující rychle se kazící suroviny, jako jsou vejce, čerstvé mléko, maso nebo sýr.

16. Tlačítko nastavení teploty :

Nastavení teploty v režimu Multi cook a ostatních funkcí menu:

Tato možnost je k dispozici pro všechny programy kromě programu Express. Teplotu lze nastavit v rozmezí 35 °C až 180 °C s přírůstky po 1 °C.

1. Během libovolného programu vaření stiskněte tlačítko nastavení teploty. Na displeji začne blikat ukazatel aktuální teploty.

Poznámka: Teplotu lze nastavit ve všech funkcích menu včetně tlačítka režimu Multi cook. V režimu Multi cook lze teplotu nastavit před vařením. V ostatních funkcích menu lze teplotu nastavit během vaření.

2. Chcete-li teplotu zvýšit, stiskněte tlačítko (+) a chcete-li ji snížit, stiskněte tlačítko (-). Po dosažení maximální nebo minimální teploty se displej vrátí na začátek rozsahu. Pro rychlé nastavení teploty stiskněte a podržte tlačítko .
3. Pokud po dobu pěti sekund nestisknete žádné tlačítko, změny se automaticky uloží a displej přestane blikat a vrátí se k zobrazení zbývajících doby vaření.
Poznámka: Aby se zabránilo přehřátí a pokud je teplota nastavena nad 150 °C, maximální doba programu se automaticky omezí na dvě hodiny.

Poznámka: Ve všech funkcích menu lze nastavení teploty měnit pouze během vaření. Na druhou stranu režim Multicook umožňuje měnit nastavení teploty i před vařením.

17. Tlačítko nastavení času programu : pomocí tlačítka nastavení času můžeme nastavit čas ve všech funkcích menu včetně režimu Multicook pro a funkce odloženého vaření.

Čas lze nastavit podle níže uvedených podrobností:

Nastavení doby vaření před zahájením vaření:

1. Stiskněte libovolnou funkci menu a stiskněte tlačítko nastavení času. Na displeji začne blikat ukazatel hodin.
2. Pomocí tlačítek (+) nebo (-) nastavte požadovaný čas. Chcete-li čas prodloužit, stiskněte tlačítko (+) a chcete-li jej zkrátit, stiskněte tlačítko (-). Pro rychlejší nastavení stiskněte a podržte tlačítko . Po dosažení maximální nebo minimální hodnoty se displej zacyklí na opačném konci rozsahu.
3. Opětovným stisknutím tlačítka pro nastavení času upravíte minuty pomocí tlačítek (+) a (-). Chcete-li se vrátit k nastavení hodin, stiskněte tlačítko nastavení času ještě jednou.

Nastavení doby vaření během používání

K dispozici pro všechny programy kromě programu Express, rozsah nastavení a přírůstky závisí na zvoleném programu vaření (níže vidíte souhrnnou tabulku automatických programů).

4. Během programu vaření stiskněte tlačítko nastavení času. Na displeji začne blikat ukazatel hodin.
5. Pomocí tlačítek (+) nebo (-) nastavte požadovaný čas. Chcete-li čas prodloužit, stiskněte tlačítko (+) a chcete-li jej zkrátit, stiskněte tlačítko (-). Pro rychlejší nastavení stiskněte a podržte tlačítko . Po dosažení maximální nebo minimální hodnoty se displej zacyklí na opačném konci rozsahu.
6. Opětovným stisknutím tlačítka pro nastavení času upravíte minuty pomocí tlačítek (+) a (-). Chcete-li se vrátit k nastavení hodin, stiskněte tlačítko nastavení času ještě jednou.

Poznámka: Nastavením času vaření na 00:00 se program zastaví.

Ve funkci odloženého startu není nastavení funkce Multicook Pro k dispozici.

Dobu vaření lze nastavit během vaření nebo před ním v libovolné funkci menu.



18. **Tlačítko snížení hodnoty / vypnutí zvuku :**

Toto tlačítko lze použít ke snížení hodnoty při nastavování času a teploty. Stejně tlačítko lze použít také ke ztlumení zvuku.

Krátkým stisknutím můžeme měnit hodnoty času a teploty a pro vypnutí zvuku stisknete toto tlačítko a podržte několik sekund (dlouhé stisknutí).

6. NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Opatrně vyjměte spotřebič a jeho součásti z krabice. Odstraňte všechny obalové materiály a propagační nálepky.
2. Pokud byl spotřebič skladován nebo přepravován při nízkých teplotách, nechte jej před použitím alespoň dvě hodiny stát při pokojové teplotě.
3. Otřete tělo spotřebiče vlhkým hadříkem a umyjte mísu teplou mýdlovou vodou, poté ji důkladně osušte.
4. Při prvním použití se může objevit mírný zápach, což je normální a neznamená to závadu. V takovém případě spotřebič důkladně vyčistěte.
5. Spotřebič postavte na rovný, stabilní a suchý povrch, aby pára vycházející zpod víka nepoškodila tapety, elektronická zařízení nebo materiály citlivé na teplo a vlhkost.
6. Před použitím se ujistěte, že spotřebič a mísa nemají viditelné poškození, vrypy nebo jiné závady. Ujistěte se, že mezi mísou a topným tělesem nejsou žádné cizí předměty.
7. **Upozornění:** V případě, že se mísa nachází v blízkosti mísy, je nutné ji zkontrolovat. Nepoužívejte spotřebič bez nasazené mísy nebo s prázdnou mísou, protože by mohlo dojít ke kritickému přehřátí nebo poškození nepřilnavého povrchu. Před smažením přidejte do mísy malé množství rostlinného oleje.
8. Spotřebič připojujte pouze k uzemněným zásuvkám; použití neuzemněných zásuvek může způsobit nebezpečí úrazu elektrickým proudem.



ZAPNUTÍ ZAŘÍZENÍ

1. Zapojte přístroj do kompatibilní zásuvky. Uslyšíte pípnutí a displej se rozsvítí a poté zhasne, kromě tlačítka napájení.
2. Stisknutím tlačítka napájení aktivujete displej ovládacího panelu. Pokud do jedné minuty neprovedete žádnou akci, displej opět zhasne. Chcete-li jej vypnout ručně, stiskněte znovu tlačítko napájení.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY VAŘENÍ

Důležité: Při použití multifunkčního vařiče k vaření vody (např. pro vaření přísad) nenastavujte teplotu nad 100 °C, protože by mohlo dojít k přehřátí a poškození. Stejně tak nepoužívejte programy Pečení nebo Smažení pro vaření vody.

1. **Příprava ingrediencí** Připravte ingredience podle receptu a vložte je do mísy. Dbejte na to, aby všechny přísady, včetně případných tekutin, zůstaly pod maximální značkou na vnitřní stupnici mísy.

Poznámka: Používejte pouze mísu dodanou s multifunkčním vařičem nebo kompatibilní s tímto modelem. Použití jiného typu mísy je zakázáno.

2. **Správné umístění mísy** Vložte mísu do těla multifunkčního vařiče, ujistěte se, že rovnoměrně dosedá a dobře se dotýká topného tělesa.

Upozornění: V případě, že je mísa umístěna v mísách, je nutné ji vyjmout: Nepřipravujte pokrmy přímo v míse pomocí ostrého náčiní, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu, deformaci mísy nebo k poruše spotřebiče.

3. **Zavření víka** Víko pevně zavřete, dokud neuslyšíte zvuk cvaknutí. Pouze některé programy je povoleno vařit s otevřeným víkem. Postupujte podle pokynů v knize receptů.

Upozornění: V případě, že se poklice nachází na okraji nádoby, je nutné, abyste se s ní mohli setkat: Při vaření nebo smažení při vysokých teplotách se značným množstvím oleje nechte víko vždy otevřené.

4. **Připojení k napájení** Zasuňte napájecí kabel do portu na těle spotřebiče a zapojte jej do zásuvky. Spotřebič vydá zvukový signál a přejde do pohotovostního režimu (na displeji se začne zobrazovat „- -“).

5. **Zapnutí multifunkčního vařiče** Stisknutím tlačítka napájení aktivujete ovládací panel.

6. **Výběr programu vaření** Pomocí tlačítek pro výběr programu zvolte požadovaný program vaření.

7. **Nastavení doby a teploty vaření (v případě potřeby)** V případě potřeby upravte výchozí dobu a teplotu vaření. Zkontrolujte nastavení času a teploty, jak je podrobně popsáno výše. Ke změně nastavení použijte hodnoty (+) a (-).

8. **Nastavení odloženého startu (v případě potřeby)** Pokud si přejete odložit začátek vaření, použijte funkci odloženého startu (viz Funkce odloženého startu).

Během nastavování parametrů začnou změněné hodnoty na displeji blikat. Po pěti sekundách nečinnosti se změny automaticky uloží. Pokud během nastavování programu nedojde po dobu dvou minut k žádnému vstupu, spotřebič se vrátí do pohotovostního režimu. Stisknutím tlačítka zrušení během nastavování se všechny úpravy vynulují.

Chcete-li zahájit vaření s aktuálním nastavením, stiskněte v libovolném okamžiku tlačítko Start. Veškeré parametry, které nebyly změněny, se vrátí do výchozího nastavení.

9. **Spuštění programu vaření** Stisknutím tlačítka start zahájíte vaření.

10. **Průběh vaření** Během vaření se na displeji zobrazuje odpočítávání zbývajících doby vaření po minutách. Indikátor stavu se změní na oranžový. Pokud program vyžaduje předehřátí, bude ukazatel zpočátku svítit červeně a po zahájení vaření změní barvu na oranžovou. Pokud je aktivní funkce Keep Warm, zobrazí se také její ukazatel.

Poznámka: Některé programy začnou odpočítávat čas až poté, co spotřebič dosáhne optimálních parametrů vaření. Například odpočítávání programu Steam začne až poté, co voda začne vřít a v míse se vytvoří dostatečné množství páry. V programu Těstoviny se odpočítávání spustí, jakmile voda začne vřít a přísady jsou přidány po úvodním zvukovém signálu.

11. **Konec programu vaření** Na konci programu spotřebič zapípá a na displeji se zobrazí „Konec“. Spotřebič poté přejde do pohotovostního režimu a stavový indikátor bude svítit zeleně. Pokud je aktivní funkce Keep Warm, automaticky se spustí.

Chcete-li program v kterémkoli okamžiku přerušit, obnovit všechna nastavení nebo vypnout funkci Keep Warm, stiskněte a podržte tlačítko zrušení po dobu tří sekund.

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme používat recepty uvedené v knize receptů multifunkčního vařiče, speciálně navržené pro tento model.

7. COOKING PROGRAM TABLE

Programa	Přednastavená doba vaření					Přednastavená teplota	Nastavitelná doba vaření / krok	Požadovaný předehřev	Nastavitelná teplota
	Maso	Hovězí a telecí maso	Zelenina	Kuřecí maso	Ryby				
Vaření	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Polévka	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Vaření v páře	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Guláš	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Smažení	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Obiloviny	0:25					100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pečení	1:00					120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaf	1:00					105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Jogurt	8:00					38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Chléb	3:00					120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Těstoviny	0:08					100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Ovesná kaše	0:25					97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Expresní	-						-	-	
Multi-cooking	0:30						00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (>150C)	-	35-180

Poznámka : Funkce odloženého startu je k dispozici ve všech funkcích menu kromě funkcí Smažení, Těstoviny a Expresní vaření. Maximální doba vaření s odloženým startem je 24 hodin. Funkce udržování teploty je k dispozici ve všech funkcích menu kromě jogurtu, těstovin a expresního vaření. Maximální doba udržování teploty je 12 hod. u všech funkcí menu.

8. TIPY PRO VAŘENÍ

Obecná doporučení

- **Vaření zeleniny a dalších potravin v páře:** Do mísy nalijte 500-600 ml vody. Nádobu na vaření v páře umístěte dovnitř mísy. Odměřte a připravte přísady podle receptu a poté je rovnoměrně rozprostřete do napařovací nádoby. Postupujte podle pokynů v receptu.
- **Mléčné kaše:** Použijte pasterizované mléko s nízkým obsahem tuku nebo zředte plnotučné mléko pitnou vodou v poměru 1:1. Před vařením vymažte misku máslem. Dodržujte poměry v receptech uvedených v knize receptů a v případě potřeby úměrně upravte množství ingrediencí.
- **Pěnivé potraviny (např. těstoviny, knedlíky):** Některé potraviny mohou při vaření vytvářet pěnu. Abyste zabránili vystříknutí pěny, nezavírejte víko několik minut po přidání těchto potravin do vroucí vody.
- **Pečení chleba, pečiva a jogurtu:** Dbejte na to, aby počáteční ingredience nezaplňily více než polovinu objemu mísy.
- **Kynutí těsta:** Během fáze kynutí těsta neotvírejte víko, abyste zachovali kvalitu pečeného výrobku.
- **Smažení:** Potraviny vkládejte do předehřátého oleje. Ke smažení používejte pouze rafinované rostlinné oleje a smažte s otevřeným víkem. Buďte opatrní, protože olej je velmi horký. Používejte kuchyňské chňapky a nenakláňjte se nad přístroj, abyste se nepopálili. Vyvarujte se opakovaného použití stejného oleje ke smažení.
- **Opakované smažení:** Před dalším smažením nechte přístroj zcela vychladnout.

9. BĚŽNÉ CHYBY PŘI VAŘENÍ A JEJICH ŘEŠENÍ

V této tabulce jsou uvedena řešení běžných chyb při vaření:

Vydání	Možná příčina	Řešení
Pokrm je nedovařený	Víko nebylo pevně zavřené, což způsobilo nedostatečnou teplotu vaření.	Během vaření nechte víko zavřené a ujistěte se, že je pevně zaklapnuté.
	špatný kontakt mezi mísou a topným tělesem	Ujistěte se, že je mísa ve spotřebiči správně umístěna a že se ve varné komoře nenacházejí žádné cizí předměty.
	Nesprávná volba ingrediencí nebo programu vaření	Pro dosažení nejlepších výsledků používejte recepty z příložené knihy a dbejte na to, aby ingredience, velikosti řezů, poměry a program odpovídaly receptu.
Připálená chuť	Přebytečný olej nebo vlhkost v míse	Při smažení používejte pouze tenkou vrstvu oleje a nezakrývejte víko, pokud není uvedeno jinak.
Rozvaření	Vysoce kyselé potraviny mohou způsobit zpěnění vývaru	Předem upravte některé přísady (např. opláchnutí, osmažení), abyste snížili tvorbu pěny, a dodržujte doporučení v receptech.

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Upozornění: Před čištěním se ujistěte, že je spotřebič odpojen od sítě a zcela vychladl.

Obecné pokyny a doporučení

- **Prvotní čištění:** Před prvním použitím a pro odstranění pachů z potravin po vaření spusťte spotřebič na 15 minut s půlkou nakrájeného citronu v programu Steam a naplňte mísu 0,5 litru vody.
- **Skladování potravin:** V míse neskladujte vodu ani uvařené potraviny déle než 24 hodin. V případě potřeby přeneste potraviny do chladničky a později je ve spotřebiči ohřejte pomocí funkce ohřevu.

Důležité: Nikdy neponořujte tělo spotřebiče do vody ani jej neumísťujte pod tekoucí vodu! Nepoužívejte abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky, stejně jako žádné chemicky agresivní látky, které nejsou určeny pro povrchy přicházející do styku s potravinami.

- Při čištění pryžových součástí buďte šetrní, protože jejich poškození nebo deformace může způsobit poruchu spotřebiče.

Čištění vnějšího povrchu spotřebiče

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

Čištění mísy

- Misku čistěte po každém použití. Můžete ji mýt ručně pomocí měkké houbičky a mýdla na nádobí nebo v myčce nádobí podle pokynů výrobce myčky.
- V případě odolných skvrn naplňte mísu teplou vodou a před mytím ji nechte odmočit.
- Před vložením zpět do spotřebiče vnější povrch mísy zcela osušte.

Poznámka: Pravidelné používání může časem způsobit mírné zbarvení nepřilnavého povrchu mísy. Nemá to vliv na výkon a nepovažuje se to za závadu.

Čištění parního ventilu

- Parní ventil by se měl čistit po každém použití. Vyjměte parní ventil, demontujte jej, omyjte všechny části vodou, znovu jej sestavte a vložte zpět do spotřebiče.

Odstranění kondenzátu

- Po každém použití vyprázdněte sběrač kondenzátu umístěný na pravé straně těla spotřebiče. Vyjměte jej, vyprázdněte, omyjte a vyměňte. Případnou přebytečnou kondenzaci kolem mísy můžete odstranit ručníkem.

Čištění varné komory

Při správném používání je riziko vniknutí tekutiny nebo částec potravin do varné komory minimální. Pokud však ke znečištění dojde, vyčistěte ji, abyste předešli poruchám.

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

1. Stěny varné komory, povrch topné desky a kryt centrálního termostatu (umístěný uprostřed topné desky) čistěte mírně navlhčenou (ne mokrou) houbou nebo hadříkem. V případě použití čisticího prostředku důkladně setřete jeho zbytky, abyste zabránili vzniku zápachu při dalším použití.
2. Cizí předměty v blízkosti termostatu opatrně odstraňte pinzetou, aby nedošlo k tlaku na kryt termostatu.
3. Na topný disk použijte v případě potřeby středně měkkou houbičku nebo syntetický kartáček.

Poznámka: Pravidelné používání může vést k mírnému zbarvení topného disku. To neznamená závadu.

Skladování a přeprava

- Před uskladněním spotřebiče vyčistěte a důkladně osušte všechny jeho části. Spotřebič skladujte na suchém, větraném místě, mimo dosah zdrojů tepla a přímého slunečního záření.
- Během přepravy a skladování se vyvarujte jakýchkoli mechanických nárazů, které by mohly poškodit spotřebič nebo jeho obal. Obal uchovávejte v suchu a mimo dosah kapalin.

11. PŘED KONTAKTOVÁNÍM SERVISNÍHO STŘEDISKA

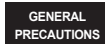
Pokud se vyskytne problém s multifunkčním vařičem, před kontaktováním servisního střediska se řiďte níže uvedeným návodem k řešení problémů.

Problém	Možné příčiny	Řešení
Chybová zpráva: E1-E4	Systémová chyba (může se jednat o závadu na elektronické desce nebo senzorech) nebo nesprávně zavřené víko.	Ujistěte se, že je víko zcela zavřené. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Chybové hlášení: E5-E7	Aktivovaná automatická ochrana proti přehřátí	Nepoužívejte spotřebič s prázdnou mísou. Odpojte spotřebič od sítě, otevřete víko a před pokračováním ve vaření jej nechte 10-15 minut vychladnout. Nepřidávejte vodu do mísy během programů s vysokou teplotou, jako je Multicook (nastavený nad 100 °C) a Fritování. Při teplotách nad 120 °C (Smažení) nebo 130 °C (Multicook) vařte s otevřeným víkem.
Prodloužená doba vaření	Cizí předměty (např. částičky potravin, zrnka) mezi mísou a topným tělesem nebo nerovnoměrné umístění mísy nebo znečištěný topný disk	Odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout. Odstraňte všechny předměty, ujistěte se, že je mísa rovná a bezpečná, a v případě potřeby vyčistěte topný disk.
Únik páry z víka	Nesprávné těsnění mezi mísou a víkem, nerovnoměrné umístění mísy, ne zcela zavřené víko nebo překážející cizí předmět ve víku.	Ujistěte se, že je mísa správně vyrovnaná a zcela uzavřená. Zkontrolujte, zda se v ní nenachází žádné nečistoty, a ujistěte se, že se víko pevně zavírá. Pokud je těsnění víka poškozené nebo deformované, vyčistěte je nebo vyměňte.

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



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-industrielt, ikke-kommercielt 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 personskade

- 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 husef, 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 personskade.
- 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.
- Nedsænk 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.



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 gribeplader 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.

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.

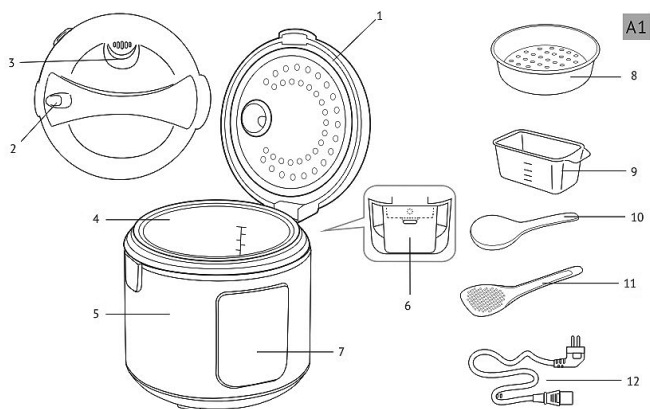
Strømforbrug i slukket tilstand: 0.0

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.

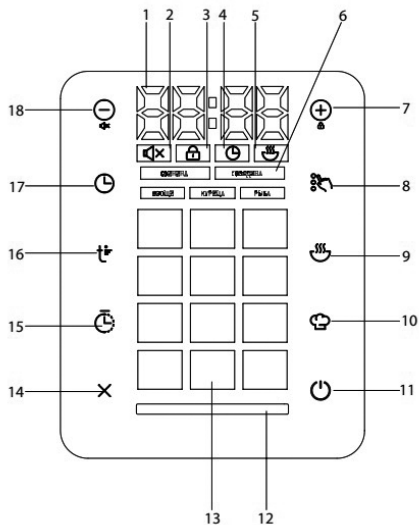
4. BESKRIVELSE AF DELE




1. Låg
2. Udløserknop 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 BESKRIVELSE


-  **Digitalt display med temperatur, tilberedningstid og indikator for forsinket start:**
Denne Multikoger til flere formål er forsynet med et digitalt display, der viser tilberedningstiden i realtid. Det viser også den resterende tid, når du bruger funktionen for forsinket tilberedning.



2.  **Indikator for lyd fra:** Viser, om lydalarmerne er slået fra, hvilket sikrer lydløs drift. For at slukke for lyden skal du trykke på (-)-knappen i 3 sekunder, så slukkes lyden, og for at tænde den igen skal du trykke på den samme knap.


3.  **Indikator for kontrolpanellås:** Lyser, når kontrolpanelet er låst for at forhindre enhver form for ændring i tilberedningsmenuen. For at låse betjeningspanelet skal du trykke på (+)-knappen i 3 sekunder, så bliver betjeningspanelet låst. I låst tilstand vises »[]« på skærmen, hvis du trykker på en vilkårlig knap. For at låse kontrolpanelet op skal du trykke på (+)-knappen igen; indikatoren slukkes, og »[]« vises kortvarigt for at bekræfte oplåsningen.

4.  **Indikator for timer:** Denne indikator viser den resterende tilberedningstid under tilberedningsprocessen.

5.  **Hold varm-indikator:** Denne indikator viser, at apparatet er i tilstanden Hold varm. I denne tilstand holder apparatet den tilberedte mad varm. Alle menufunktioner har automatisk varmholdningsfunktion aktiveret. Hvis denne funktion ikke er aktiveret, skal du trykke på knappen Auto Keep warm for at bringe enheden i tilstanden Hold varm / tænde for funktionen Hold varm, og enheden går i tilstanden Hold varm, og indikatoren for Hold varm vises på skærmpanelet.

6. **Indikatorer for valgt produkt:** Disse indikatorer hjælper med at fremhæve den valgte tilberedningstilstand eller madtype for visse menufunktioner. Denne multikoger har nogle menufunktioner, der kan vælges til at tilberede en bred vifte af fødevarer. Der kan vælges mellem kød, oksekød, grøntsager, kylling og fisk.

7.  **Knap til forøgelse af værdi/låsning af panel:** Denne knap kan bruges til at øge tids- eller temperaturindstillingerne. Med denne knap kan vi også låse panelet. Med et kort tryk kan vi ændre tids- og temperaturindstillinger, og med et langt tryk kan vi låse skærmpanelet.

8.  **BKnap til valg af produkttype:** Denne knap giver brugerne mulighed for at vælge madtype til bestemte menufunktioner. Ved hjælp af disse menufunktioner kan vi vælge og tilberede et bredt udvalg af mad. F.eks. Stegefunktionen kan bruges til at stege kød, oksekød, grøntsager, kylling og fisk. På samme måde kan vi tilberede, lave supper, damp, gryderet og vælge de samme fødevarer ved hjælp af denne knap.

9.  **BKnap til automatisk varmholdelse/genopvarmning:** Denne knap gør det muligt at aktivere varmholdnings-/genopvarmningsfunktionen. Alle menufunktioner har automatisk varmholdningsfunktion aktiveret, som aktiveres automatisk og holder maden varm, når tilberedningen er færdig. For at slukke for denne funktion skal du trykke på knappen, og varmholdningsindikatoren forsvinder.

Bemærk: I. I denne funktion kan maden holdes varm ved en temperatur på 70-75°C i op til 12 timer.
II. Denne funktion aktiveres automatisk ved afslutningen af tilberedningsprogrammet for at holde maden varm.

III. Varmholdningsfunktionen kan slås fra når som helst, før eller efter tilberedning i alle menufunktioner og funktionen for forsinket start af tilberedning. For at deaktivere denne funktion skal du trykke på en hvilken som helst menufunktion efterfulgt af et tryk på hold varm-funktionen, og hold varm-indikatorlyset forsvinder.

IV. Hvis den indstillede tilberedningstemperatur er under 80 °C eller derunder, deaktiveres den automatiske varmholdningsfunktion automatisk.

Genopvarmningsfunktion: Hvis du vil genopvarme allerede tilberedt mad, skal du trykke på denne knap og holde den nede i nogle få sekunder, så enheden går i genopvarmningstilstand. Multi cooker-indikatoren lyser rødt, og indikatorlampen Hold varm vises på panelet sammen med nedtællingstimeren. For at slukke for genopvarmningsfunktionen skal du trykke og holde (langt tryk) på denne knap igen.

Bemærk: I. Tilberedt mad kan genopvarmes ved en temperatur på 70-75°C i op til 12 timer. Når temperaturen når 70°C, vil et bipsignal indikere, at genopvarmningsprocessen er færdig, og statusindikatoren vil lyse grønt. Temperaturen kan opretholdes i op til 12 timer.

II. Denne enhed kan holde maden varm i op til 12 timer, men det anbefales ikke at lade maden stå i genopvarmningstilstand i mere end 2-3 timer, da det kan påvirke rettens smag og konsistens.



10. **Knap til flere tilberedningstilstande:**

Ved hjælp af Multi cook mode-knappen kan vi justere tilberedningsindstillingerne under tilberedningsprocessen. Denne knap giver os mulighed for at ændre standardmenuindstillingerne og tilpasse dem til vores krav og behov.

Bemærk: Denne funktion er ikke tilgængelig for Express-tilberedningsprogrammet. Multicook Pro er især nyttig til komplekse opskrifter, der kræver forskellige tilberedningsprogrammer efter hinanden, f.eks. fyldt kål, oksekødstroganoff, supper, pasta, marmelade og lignende retter.

Bemærk: I Multicook-tilstand kan tid og temperatur justeres før tilberedning.



11. **Startknap til ekspresprogram :**

Starter hurtigt et forudindstillet madlavningsprogram uden yderligere indstillinger.

Bemærk: Denne funktion tillader ikke ændringer i tids- og temperaturindstillinger.

12. **Statusindikator for multikoger:** Denne indikator viser multikogerens aktuelle driftstilstand.



13. **Indikatorer for automatisk program:** Dette multikomfur er udstyret med 14 forskellige menufunktioner. For at aktivere en tilgængelig automatisk menufunktion og starte madlavningen skal du trykke direkte på menufunktionen, hvorefter den begynder at blinke, og enheden starter madlavningen med standardtid og -temperatur. Hvis der er behov for det, kan vi ændre tiden ved hjælp af tidsjusteringsknappen.

Bemærk: I alle de automatiske menufunktioner kan temperaturen ændres under tilberedningen og ikke før.

14. **Annuler-knap:** Denne knap kan bruges til at afbryde enhver menufunktion under tilberedningen. Den samme knap kan også bruges til at skifte menufunktion.

For at annullere en menufunktion skal du trykke på denne knap og holde den nede i et par sekunder. Enheden stopper tilberedningen og vender tilbage til sin oprindelige fabriksindstilling.



15. **Knap til forsinket start: Funktion til forsinket start**

Ved hjælp af denne knap kan vi konfigurere vores multikoger til forsinket start af madlavningen. Denne funktion er meget nyttig for alle de personer, der har en travl hverdag med meget lidt tid til overs til madlavning.

1. For at udføre denne funktion skal du trykke på knappen til udskudt start; timeindikatoren blinker, og statusindikatoren begynder at blinke i gul farve.
2. Brug knapperne (+) og (-) til at indstille timerne.
3. Tryk på knappen for udskudt start igen for at indstille minutterne med de samme knapper.
4. Ændringerne gemmes automatisk, hvis der ikke trykkes på nogen knapper. For at vende tilbage til timeindstillingerne, før du gemmer, skal du trykke på knappen for udskudt start igen.
5. Tryk på startknappen; nedtællingen til programmets starttidspunkt begynder.

Mens den udskudte start er aktiv, viser displayet en nedtælling, og indikatoren for udskudt start lyser lilla. Hvis varmholdningsfunktionen er slået til, vil dens indikator også være aktiv.

Vigtigt: Funktionen udskudt start anbefales ikke til retter, der indeholder letfordærlige ingredienser som æg, frisk mælk, kød eller ost.

16. Knap til temperaturindstilling :

Temperaturjustering i Multi cook-tilstand og resten af menufunktionerne:

Denne indstilling er tilgængelig for alle programmer undtagen Express. Temperaturen kan justeres inden for et område på 35°C til 180°C med trin på 1°C.

1. Tryk på temperaturindstillingsknappen under et hvilket som helst madlavningsprogram. Den aktuelle temperaturindikator på displayet begynder at blinke.

Bemærk: Temperaturen kan justeres i alle menufunktioner, inklusive knappen til multikogning. I Multi cook-tilstand kan temperaturen justeres før tilberedning. I resten af menufunktionerne kan temperaturen justeres under tilberedningen.

2. Tryk på (+)-knappen for at øge temperaturen, og tryk på (-)-knappen for at sænke den. Displayet nulstilles til starten af intervallet, når maksimums- eller minimumstemperaturen er nået. For hurtige temperaturjusteringer skal du trykke på knappen og holde den nede.
3. Hvis der ikke trykkes på knappen i fem sekunder, gemmes ændringerne automatisk, og displayet holder op med at blinke og vender tilbage til at vise den resterende tilberedningstid.

Bemærk: For at forhindre overophedning, og hvis temperaturen indstilles til over 150 °C, begrænses den maksimale programtid automatisk til to timer.

Bemærk: I alle menufunktionerne kan temperaturindstillingen kun ændres under tilberedningen. På den anden side tillader Multicook-tilstand også ændring af temperaturindstilling før tilberedning.

17. Knap til indstilling af programtid: Ved hjælp af knappen til indstilling af tid kan vi indstille tiden i alle menufunktioner, herunder multicook pro-tilstand og funktionen til forsinket tilberedning.

Tiden kan justeres som beskrevet nedenfor:

Justering af tilberedningstid før start af tilberedning:

1. Tryk på en hvilken som helst menufunktion, og tryk på tidsindstillingsknappen. Timeindikatoren på displayet begynder at blinke.
2. Brug knapperne (+) eller (-) til at indstille den ønskede tid. Tryk på (+)-knappen for at øge tiden, og tryk på (-)-knappen for at reducere tiden. Tryk på knappen og hold den nede for at få hurtigere justeringer. Når maksimum- eller minimumsværdien er nået, skifter displayet til den modsatte ende af intervallet.
3. Tryk på tidsindstillingsknappen igen for at justere minutterne ved hjælp af knapperne (+) og (-). For at vende tilbage til timeindstillingerne skal du trykke på tidsindstillingsknappen igen.

Justering af tilberedningstid under brug

Tilgængelig for alle programmer undtagen Express, justeringsområdet og trinene afhænger af det valgte madlavningsprogram (nedenfor kan du se oversigten over automatiske programmer).

- Tryk på tidsindstillingsknappen under tilberedningsprogrammet. Timeindikatoren på displayet begynder at blinke.
- Brug knapperne (+) eller (-) til at indstille den ønskede tid. Tryk på (+)-knappen for at øge tiden, og tryk på (-)-knappen for at reducere tiden. Tryk på knappen og hold den nede for at få hurtigere justeringer. Når maksimum- eller minimumsværdien er nået, skifter displayet til den modsatte ende af intervallet.
- Tryk på tidsindstillingsknappen igen for at justere minutterne ved hjælp af knapperne (+) og (-). For at vende tilbage til timeindstillingerne skal du trykke på tidsindstillingsknappen igen.

Bemærk: Hvis du indstiller tilberedningstiden til 00:00, stopper programmet. I funktionen Forsinset start er Multicook Pro-justeringer ikke tilgængelige. Tilberedningstiden kan justeres under eller før tilberedningen i enhver menufunktion.



18. **Knop til formindskelse af værdi/slukning af lyd:**

Denne knap kan bruges til at sænke værdien, mens du justerer tid og temperatur. Den samme knap kan også bruges til at slå lyden fra. Med et kort tryk kan vi ændre tids- og temperaturværdierne, og for at slå lyden fra skal du trykke på denne knap og holde den nede i nogle få sekunder (langt tryk).

6. INSTRUKTIONER FOR BRUG

FØR FØRSTE BRUG

- Tag forsigtigt apparatet og dets komponenter ud af kassen. Fjern alle emballagematerialer og reklameklistermærker.
- Lad apparatet stå ved stuetemperatur i mindst to timer, hvis det har været opbevaret eller transporteret ved lave temperaturer, før det tages i brug.
- Tør apparatets krop af med en fugtig klud, og vask skålen med varmt sæbevand, og tør den derefter grundigt.
- Ved første brug kan der være en svag lugt, hvilket er normalt og ikke tyder på en defekt. I så fald skal apparatet rengøres grundigt.
- Placer apparatet på en flad, stabil og tør overflade, så dampen, der kommer ud under låget, ikke beskadiger tapet, elektronisk udstyr eller materialer, der er følsomme over for varme og fugt.
- Før brug skal du sikre dig, at apparatet og skålen ikke har synlige skader, splinter eller andre defekter. Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer mellem skålen og varmeelementet.
- Advarsel:** Brug ikke apparatet uden skålen på plads eller med en tom skål, da det kan forårsage kritisk overophedning eller beskadige non-stick-belægningen. Tilsæt en lille smule vegetabilsk olie til skålen, før du steger.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse; brug af stikkontakter uden jordforbindelse kan resultere i elektriske farer.



TÆNDE FOR ENHEDEN

- Sæt apparatet i en kompatibel stikkontakt. Du vil høre et bip, og displayet vil lyse og derefter slukke, undtagen tænd/sluk-knappen.
- Tryk på tænd/sluk-knappen for at aktivere displayet på kontrolpanelet. Hvis du ikke foretager dig noget inden for et minut, slukkes displayet igen. For at slukke det manuelt skal du trykke på tænd/sluk-knappen igen.

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

Vigtigt: Når du bruger multikokeren til at koge vand (f.eks. til kogning af ingredienser), må du ikke indstille temperaturen til over 100 °C, da det kan føre til overophedning og beskadigelse. Undgå ligeledes at bruge bage- eller stegeprogrammer til kogende vand.

1. Forbered ingredienser

Forbered ingredienserne i henhold til opskriften, og læg dem i skålen. Sørg for, at alle ingredienser, inklusive væsker, holder sig under den maksimale markering på skålens indvendige skala.

Bemærk: Brug kun den skål, der følger med multikokeren, eller en skål, der er kompatibel med denne model. Det er forbudt at bruge andre typer skåle.

2. Placer skålen korrekt

Sæt skålen ind i multikokerens krop, og sørg for, at den hviler jævnt og får god kontakt med varmeelementet.

Forsigtig: Tilbered ikke mad direkte i skålen med skarpe redskaber, da det kan beskadige non-stick-belægningen, deformere skålen eller få apparatet til at fungere forkert.

3. Luk låget

Luk låget ordentligt, indtil du hører en kliklyd. Kun nogle programmer må tilberedes med åbent låg. Følg instruktionerne i opskriftsbogen for vejledning.

Advarsel: Hold altid låget åbent: Hold altid låget åbent, når du tilbereder eller steger ved høje temperaturer med en betydelig mængde olie.

4. Tilslut til strøm

Sæt netledningen i porten på apparatets krop, og sæt den i stikkontakten. Apparatet bipper og går i standbytilstand (displayet begynder at vise »- -«).

5. Tænd formultikokeren

Tryk på tænd/sluk-knappen for at aktivere kontrolpanelet.

6. Vælg tilberedningsprogram

Brug programvalgsknapperne til at vælge det ønskede tilberedningsprogram.

7. Juster tilberedningstid og -temperatur (om nødvendigt)

Juster standardtilberedningstiden og -temperaturen, hvis det er nødvendigt. Kontroller tids- og temperaturindstillingerne som beskrevet ovenfor. Brug (+) og (-) for at ændre indstillingerne.

8. Indstil forsinket start (om nødvendigt)

Hvis du ønsker at forsinke starten af tilberedningen, skal du bruge funktionen Forsinket start (se Funktionen Forsinket start).

Under parameterindstillingen begynder de ændrede værdier at blinke på displayet. Efter fem sekunders inaktivitet gemmes ændringerne automatisk. Hvis der ikke er noget input i to minutter under programopsætningen, vender apparatet tilbage til standbytilstand. Hvis du trykker på annulleringsknappen under opsætningen, nulstilles alle justeringer.

For at starte madlavningen med de aktuelle indstillinger skal du trykke på startknappen på et hvilket som helst tidspunkt. Alle parametre, der ikke er blevet ændret, vil som standard blive sat til deres oprindelige indstillinger.

9. Start madlavningsprogrammet

Tryk på startknappen for at startemadlavningen .

10. Tilberedningens forløb .

Under tilberedningen viser displayet en nedtælling af den resterende tilberedningstid, minut for minut. Statusindikatoren bliver orange. Hvis programmet kræver forvarmning, lyser indikatoren først rødt og bliver orange, når tilberedningen begynder. Hvis funktionen Hold varm er aktiv, vises dens indikator også.

Bemærk: Nogle programmer begynder først at tælle ned, når apparatet har nået de optimale tilberedningsparametre. For eksempel begynder nedtællingen i Steam-programmet først, når vandet koger, og der er dannet tilstrækkelig damp i skålen. I pastaprogrammet starter nedtællingen, når vandet koger, og ingredienserne er tilsat efter et indledende bip.

11. Afslutning af madlavningsprogram

Ved afslutningen af et program bipper apparatet, og displayet viser »End«. Apparatet går derefter i standbytilstand, og statusindikatoren lyser grønt. Hvis Hold varm er aktiv, starter den automatisk.

For at afbryde et program på et hvilket som helst tidspunkt, nulstille alle indstillinger eller slå Keep Warm fra, skal du trykke på annulleringsknappen og holde den nede i tre sekunder.

For at opnå optimale resultater anbefaler vi at bruge opskrifterne i multikogerens opskriftsbog, der er specielt designet til denne model.

7. MADLAVNINGSPROGRAM TABEL

Program	Standard tilberedningstid					Standard temperatur	Justerbar tilberedningstid/trin	Forvarmning påkrævet	Justerbar temperatur
	Kød	Oksekød	Grøntsager	Kylling	Fisk				
Kog	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Suppe	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Damp	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Gryderet	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Stege	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Korn	0:25					100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Bage	1:00					120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaf	1:00					105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Yoghurt	8:00					38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Brød	3:00					120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Pasta	0:08					100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Grød	0:25					97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Hurtig	-					-	-	-	-
Multicook	0:30						00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (t>150C)	-	35-180

Bemærk: Udskudt start af tilberedning er tilgængelig i alle menufunktioner undtagen stegning, pasta og eksprestilberedning. Maks. tilberedningstid med udskudt start er 24 timer. Hold varm-funktionen er tilgængelig i alle menufunktioner undtagen yoghurt, pasta og eksprestilberedning. Max. hold varm-tid er 12 timer for alle menufunktioner.

8. TIPS TIL MADLAVNING

Generelle anbefalinger

- **Dampning af grøntsager og andre fødevarer:** Hæld 500-600 ml vand i skålen. Placer dampbeholderen inde i skålen. Mål og forbered ingredienserne i henhold til opskriften, og fordel dem derefter jævnt i dampbeholderen. Følg instruktionerne i opskriften.
- **Mælkebaserede grødder:** Brug pasteuriseret mælk med lavt fedtindhold, eller fortynd sødmælk med drikkevand i forholdet 1:1. Smør skålen med smør før tilberedning. Overhold proportionerne i opskrifterne i opskriftsbogen, og juster mængden af ingredienser 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 ud, må du ikke lukke låget i flere minutter, efter at du har lagt disse fødevarer i kogende vand.
- **Bagning af brød, kager og yoghurt:** Sørg for, at de oprindelige ingredienser ikke fylder mere end halvdelen af skålens volumen.
- **Hævning af dej:** Åbn ikke låget, mens dejen hæver, for at bevare kvaliteten af det bagte produkt.
- **Stegning:** Læg fødevarerne i forvarmet olie. Brug kun raffinerede vegetabiliske olier til stegning, og tilbered med åbent låg. Vær forsigtig, da olien bliver ekstremt varm. Brug køkkenhandsker, og undgå at læne dig ind over apparatet for at undgå forbrændinger. Undgå at genbruge den samme olie til stegning flere gange.
- **Gentag stegning:** Lad apparatet køle helt af, før du påbegynder en ny stegning.

9. ALMINDELIGE MADLAVNINGSFEJL OG LØSNINGER

Denne tabel indeholder løsninger på almindelige madlavningsfejl:

Problem	Mulig årsag	Løsning
Retten er ikke tilberedt nok	Låget var ikke lukket tæt, hvilket forårsagede utilstrækkelig tilberedningstemperatur	Hold låget lukket under tilberedningen, og sørg for, at det klikker godt fast.
	Dårlig kontakt mellem skål og varmelement	Sørg for, at skålen er placeret korrekt i apparatet, og at der ikke er fremmedlegemer i kogekammeret.
	Forkert valg af ingredienser eller tilberedningsprogram	Brug opskrifterne i den medfølgende bog for at opnå de bedste resultater, og sørg for, at ingredienser, udskæringsstørrelser, proportioner og program stemmer overens med opskriften.
Brændt smag	Overskydende olie eller fugt i skålen	Brug kun et tyndt lag olie, og undgå at dække låget, når du steger, medmindre det er angivet.
Koger over	Mad med højt syreindhold kan få boullionen til at skumme	Forbehandl nogle ingredienser (f.eks. skylning, sautering) for at reducere skumdannelse, og følg anbefalingerne i opskriften.

10. 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 du lade apparatet køre i 15 minutter med en halv citron i skiver i damp-programmet og fylde 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 ved hjælp af genopvarmningsfunktionen.

Vigtigt: Nedsænk aldrig apparatets krop i vand eller placer det under rindende vand! Undgå at bruge slibende svampe eller rengøringsmidler samt kemisk aggressive stoffer, der ikke er beregnet til overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

- Vær forsigtig, når du rengør gummikomponenter, da beskadigelse eller deformation kan medføre, at apparatet ikke fungerer korrekt.

Rengøring af apparatets ydre

- Rengør apparatets krop efter behov med en blød, fugtig klud eller svamp. Du kan bruge milde rengøringsmidler. Tør overfladen tør efter rengøring for at undgå vandpletter.

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 producentens anvisninger.
- Ved kraftige pletter skal du fylde skålen med varmt vand og lade den trække, før du vasker den.
- Tør skålens ydre overflade helt, før du sætter den tilbage i apparatet.

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

Rengøring af dampventilen

- Dampventilen skal rengøres efter hver brug. Fjern dampventilen, skil den ad, vask alle dele med vand, saml den igen, og sæt den tilbage i apparatet.

Fjernelse af kondensvand

- Efter hver brug skal du tømme kondensopsamleren, der er placeret på højre side af apparatets krop. Tag den ud, tøm den, vask den, og sæt den på plads igen. Eventuelt overskydende kondensvand omkring skålen kan fjernes med et håndklæde.

Rengøring af kokekammeret

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

Vigtigt: Sørg for, at stikket er taget ud af stikkontakten, og at apparatet er helt afkølet, før du rengør kokekammeret.

1. Rengør kokekammerets vægge, varmeskivens overflade og det centrale termostatdæksel (placeret i midten af varmeskiven) med en let fugtig (ikke våd) svamp eller klud. Hvis der er brugt et rengøringsmiddel, skal eventuelle rester tørres grundigt væk for at undgå lugtgener ved næste brug.
2. Fjern forsigtigt fremmedlegemer i nærheden af termostaten med en pincet, og undgå at trykke på termostatdækslet.
3. Brug en mellembloed svamp eller syntetisk børste til varmedisken, hvis det er nødvendigt.

Bemærk: Regelmæssig brug kan føre til let misfarvning af varmedisken. Dette er ikke tegn på en fejlfunktion.

Opbevaring og transport

- Rengør og tør alle dele grundigt, før du opbevarer apparatet. Opbevar apparatet på et tørt, ventileret sted, væk fra varmekilder og direkte sollys.
- Under transport og opbevaring skal du undgå mekaniske påvirkninger, der kan beskadige apparatet eller dets emballage. Hold emballagen tørt og væk fra væsker.

11. FØR DU KONTAKTER ET SERVICECENTER

Hvis der opstår et problem med multikokeren, skal du se fejlfindingsvejledningen nedenfor, før du kontakter et servicecenter.

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
Fejlmeddelelse: E1-E4	Systemfejl (kan være en fejl i det elektroniske kort eller sensorer), eller låget er ikke lukket korrekt	Sørg for, at låget er helt lukket. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
Fejlmeddelelse: E5-E7	Automatisk overophedningsbeskyttelse aktiveret	Brug ikke apparatet med en tom skål. Tag stikket ud af stikkontakten, åbn låget, og lad det køle af i 10-15 minutter, før du genoptager madlavningen. Fyld ikke vand i skålen under højtemperaturprogrammer som Multicook (indstillet til over 100 °C) og Frying. Ved temperaturer over 120 °C (Frying) eller 130 °C (Multicook) skal du tilberede med åbent låg.
Forlænget tilberedningstid	Fremmedlegemer (f.eks. madrester, korn) mellem skålen og varmeelementet, ujævn placering af skålen eller snavset varmedisk	Tag stikket ud, og lad apparatet køle af. Fjern eventuelle genstande, sørg for, at skålen er flad og sikker, og rengør opvarmingskiven, hvis det er nødvendigt.
Damp lækker fra låget	Forkert forsegling mellem skål og låg, ujævn placering af skålen, låget er ikke helt lukket, eller fremmedlegeme blokerer låget	Sørg for, at skålen er korrekt justeret og helt forseglet. Tjek for snavs, og sørg for, at låget lukker tæt. Rengør eller udskift lågets forsegling, hvis den er beskadiget eller deformeret.



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**



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 gospodinjsko 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 izključite 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 osebje 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 potaplajte 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.



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.

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.

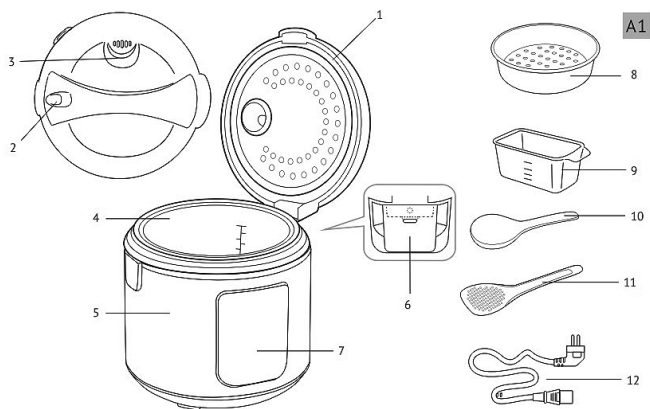
Poraba energije v izklopljenem načinu: 0.0

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

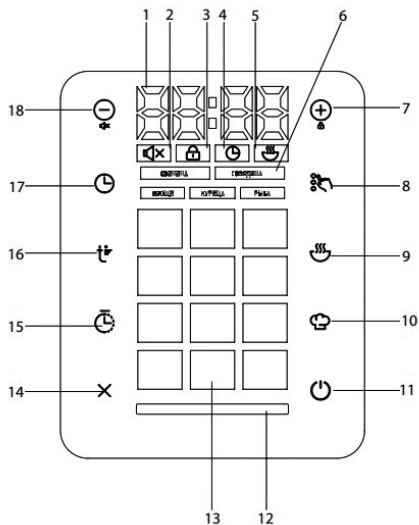



1. Pokrov
2. Gumb za sprostitev pokrova
3. Odstranljiv ventil za paro
4. Keramično prevlečena posoda
5. Telo
6. Zbiralnik kondenzacije
7. Nadzorna plošča
8. Posoda za paro
9. Merilna posoda
10. Nabadalo
11. Žlica
12. Napajalni kabel


5. NADZORNA PLOŠČA OPIS

-  **Digitalni zaslon s temperaturo, časom kuhanja in indikatorjem odloženega začetka:**


Ta večnamenski lonec pod pritiskom ima digitalni zaslon, ki v realnem času prikazuje temperaturo in čas kuhanja. Prav tako prikazuje preostali čas med uporabo funkcije odloženega kuhanja.




2.  **Indikator izklopa zvoka:** Prikazuje, ali so zvočna opozorila izklopljena, kar zagotavlja tiho delovanje. Če želite izklopiti zvok, pritisnite gumb (-) za 3 sekunde in zvok se bo izklopil, za ponovni vklop pa pritisnite isti gumb.


3.  **Indikator zaklepanja nadzorne plošče:** Sveti, ko je nadzorna plošča zaklenjena, da se preprečijo kakršne koli spremembe v meniju za kuhanje. Če želite zakleniti nadzorno ploščo, pritisnite gumb (+) za 3 sekunde in nadzorna plošča se bo zaklenila. V zaklenjenem načinu se ob pritisku na kateri koli gumb na zaslonu prikaže „[]“. Za odklep nadzorne plošče ponovno pritisnite gumb (+); indikator bo ugasnil, za potrditev odklepa pa se bo za kratek čas prikazal „[]“.


4.  **Indikator časovnika:** Ta indikator med kuhanjem prikazuje preostali čas kuhanja.

5.  **Indikator ohranjanja toplote:** Ta indikator prikazuje, da je aparat v načinu Keep Warm. V tem načinu naprava ohranja kuhano hrano toplo. Pri vseh menijskih funkcijah je aktivirana funkcija samodejnega ohranjanja toplote. Če ta funkcija ni aktivirana, potem za preklon naprave v način Keep warm / vklop funkcije Keep warm pritisnite gumb Auto Keep warm, naprava preklopi v način Keep warm in na zaslonski plošči se prikaže indikator Keep warm.

6. **Izbrani kazalniki izdelka:** Ti kazalniki pomagajo pri poudarjanju izbranega načina kuhanja ali vrste živila za določene funkcije menija. Ta tlačni lonec ima nekaj menijskih funkcij, ki jih lahko izberete za kuhanje najrazličnejših živil. Izбира vrste živil je naslednja: meso, govedina, zelenjava, piščanec in ribe.

7.  **Gumb za povečanje vrednosti / gumb za zaklepanje plošče:** ta gumb lahko uporabite za povečanje nastavitve časa ali temperature. Prav tako lahko s tem gumbom zaklenemo ploščo. S kratkim pritiskom lahko spremenimo nastavitve časa in temperature, z dolгим pritiskom pa lahko zaklenemo zaslonsko ploščo.

8.  **Gumb za izbiro vrste izdelka:** Gumb za izbiro vrste izdelka: S tem gumbom lahko uporabniki izberejo vrsto živila za določene funkcije menija. S pomočjo teh funkcij menija lahko izberemo in pripravimo najrazličnejša živila. Ex. Funkcijo čvrtja lahko uporabite za čvrtje mesa, govedine, zelenjave, piščanca in rib. Enako lahko s pomočjo tega gumba kuhamo, pripravljamo juhe, kuhamo na pari, dušimo, pri čemer izberemo enake živilske izdelke.

9.  **Gumb za samodejno ohranjanje toplote / ponovno segrevanje:** Ta gumb omogoča aktiviranje funkcije ohranjanja toplote / ponovnega segrevanja. Vse menijske funkcije imajo aktivirano funkcijo samodejnega ohranjanja toplote, ki se samodejno aktivira in ohranja hrano toplo, ko je kuhanje končano. Če želite to funkcijo izklopiti, pritisnite gumb in indikator ohranjanja toplote izgine.

Opomba: I. V tej funkciji lahko hrano hranite toplo pri temperaturi 70-75 °C in do 12 ur.

II. ta funkcija se samodejno aktivira ob koncu programa kuhanja, da hrana ostane topla.

III. Funkcijo ohranjanja toplega živila lahko izklopite kadar koli, pred ali po kuhanju v kateri koli funkciji menija in funkciji odloženega začetka kuhanja. Če želite to funkcijo izklopiti, pritisnite katero koli menijsko funkcijo, nato pa pritisnite funkcijo ohranjanja toplote in indikator ohranjanja toplote izgine.

IV. Če je nastavljena temperatura kuhanja nižja od 80 °C ali nižja, se funkcija samodejnega ohranjanja toplote samodejno izklopi.

Funkcija ponovnega segrevanja: Če želite ponovno pogreti že pripravljeno hrano, pritisnite ta gumb in ga držite nekaj sekund, naprava pa preide v način ponovnega segrevanja. Na plošči se prikaže rdeča lučka indikatorja Multi cooker in indikator Keep warm ter odštevalnik časa. Za izklop funkcije ponovnega segrevanja ponovno pritisnite in držite (dolgo pritisnite) ta gumb.

Opomba: I. kuhano hrano lahko segrevate pri temperaturi 70-75 °C do 12 ur. Ko temperatura doseže 70 °C, se oglasi zvočni signal, ki označuje, da je postopek ponovnega segrevanja končan, lučka indikatorja stanja pa zasveti zeleno. Temperaturo lahko vzdržujete do 12 ur.

II. ta enota lahko ohranja hrano toplo do 12 ur, vendar svetujemo, da hrane v načinu segrevanja ne puščate več kot 2-3 ure, saj to lahko vpliva na okus in teksturo jedi.



10. **Gumb načina za več načinov kuhanja:**

S pomočjo gumba Multi cook mode lahko med kuhanjem prilagajamo nastavitve kuhanja. S tem gumbom lahko spremenimo privzeto nastavitve menija in prilagodimo nastavitve glede na zahteve in potrebe.

Opomba: Ta funkcija ni na voljo za program hitrega kuhanja.

Funkcija Multicook Pro je še posebej uporabna za zapletene recepte, ki zahtevajo različne zaporedne programe kuhanja, kot so na primer nadevano zelje, goveji stroganov, juhe, testenine, marmelada in podobne jedi.

Opomba: V načinu Multicook lahko pred kuhanjem prilagodite čas in temperaturo.



11. **Gumb za začetek ekspresnega programa :**

Hitro zažene vnaprej nastavljen program kuhanja brez dodatnih nastavitvev.

Opomba: ta funkcija ne omogoča nobenih sprememb v nastavitvah časa in temperature.

12. **Indikator stanja večnamenskega kuhališča :** Ta indikator prikazuje trenutni način delovanja tega večnamenskega kuhališča.



13. **Indikatorji samodejnega programa:** V tem primeru se lahko vklopi samodejni program, ki ga je treba izvesti v tem modelu: Ta večnamenska kuhalna plošča je opremljena s 14 različnimi funkcijami menija. Če želite aktivirati katero koli razpoložljivo funkcijo samodejnega menija in začeti kuhati, neposredno pritisnite funkcijo menija, ta funkcija menija začne utripati in enota začne kuhati s privzetim časom in temperaturo. V primeru potrebe lahko s pomočjo gumba za nastavitve časa spremenimo čas.

Opomba: v vseh funkcijah samodejnega menija lahko temperaturo spreminjamo med kuhanjem in ne pred njim.



14. **Gumb za preklic :** S tem gumbom lahko med kuhanjem prekinete katero koli funkcijo menija. Isti gumb lahko uporabite tudi za preklon funkcije menija.

Če želite preklicati katero koli funkcijo menija, pritisnite ta gumb in ga držite nekaj sekund. Enota preneha s kuhanjem in se vrne v prvotno tovarniško nastavitvev.



15. **Gumb za odloženi zagon:** funkcija odloženega zagona

S pomočjo tega gumba lahko večnamensko kuhavno napravo nastavimo za kuhanje z odloženim začetkom. Ta funkcija je precej uporabna za vse osebe, ki imajo natrpan urnik in zelo malo prostega časa za kuhanje.

1. Za izvedbo te funkcije pritisnite gumb za odloženi začetek; kazalnik ure bo utripal, kazalnik stanja pa bo začel utripati v rumeni barvi.

2. Z gumboma (+) in (-) nastavite ure.

3. Ponovno pritisnite gumb za odloženi začetek, da z istimi gumbi nastavite minute.

4. Če ne pritisnete nobenega gumba, se spremembe samodejno shranijo. Če se želite pred shranjevanjem vrniti na nastavitve ur, ponovno pritisnite gumb za odloženi začetek.
5. Pritisnite gumb za zagon; začelo se bo odštevanje do časa začetka programa.

Medtem ko je odloženi začetek aktiven, se na zaslonu prikaže odštevanje, indikator odloženega začetka pa sveti vijolično. Če je vklopljena funkcija ohranjanja toplote, bo aktiven tudi njen indikator.

Pomembno: Funkcija odloženega začetka ni priporočljiva za jedi, ki vsebujejo hitro pokvarljive sestavine, kot so jajca, sveže mleko, meso ali sir.

16. Gumb za nastavev temperature :

Nastavev temperature v načinu večnamenskega kuhanja in preostalih menijskih funkcijah:

Ta možnost je na voljo za vse programe, razen za Express. Temperaturo lahko nastavite v razponu od 35 °C do 180 °C s korakom po 1 °C.

1. Med katerim koli programom kuhanja pritisnite gumb za nastavev temperature. Kazalnik trenutne temperature na zaslonu bo začel utripati.

Opomba: Temperaturo lahko nastavite v vseh menijskih funkcijah, vključno z gumbom za način kuhanja Multi cook. V načinu Multi cook lahko temperaturo prilagodite pred kuhanjem. V preostalih menijskih funkcijah lahko temperaturo prilagodite med kuhanjem.

2. Če želite povečati temperaturo, pritisnite gumb (+), če jo želite zmanjšati, pa gumb (-). Ko je dosežena najvišja ali najnižja temperatura, se prikazovalnik vrne na začetek razpona. Za hitro prilagajanje temperature pritisnite in pridržite gumb.
3. Če pet sekund ne pritisnete nobenega gumba, se spremembe samodejno shranijo, prikazovalnik pa preneha utripati in prikaže preostali čas kuhanja.

Opomba: Da bi preprečili pregrevanje in če je temperatura nastavljena nad 150 °C, se najdaljši čas programa samodejno omeji na dve uri.

Opomba: V vseh menijskih funkcijah lahko nastavev temperature spreminjate le med kuhanjem. Po drugi strani pa način Multicook omogoča spreminjanje nastavev temperature tudi pred kuhanjem.

17. Gumb za nastavev časa programa : s pomočjo gumba za nastavev časa lahko nastavimo čas v vseh menijskih funkcijah, vključno z načinom Multicook pro in funkcijo odloženega kuhanja.

Čas lahko nastavite, kot je podrobno opisano v nadaljevanju:

Prilaganje časa kuhanja pred začetkom kuhanja:

1. Vključite katero koli menijsko funkcijo in pritisnite gumb za nastavev časa. Indikator ure na zaslonu bo začel utripati.
2. Z gumbi (+) ali (-) nastavite zeleni čas. Če želite podaljšati čas, pritisnite gumb (+), če ga želite skrajšati, pa pritisnite gumb (-). Za hitrejšo nastavitve pritisnite in pridržite gumb. Ko je dosežena največja ali najmanjša vrednost, se zaslon zaporedno prikaže na nasprotnem koncu razpona.
3. Ponovno pritisnite gumb za nastavev časa in s pomočjo gumbov (+) in (-) prilagodite minute. Če se želite vrniti na nastavitve ure, še enkrat pritisnite gumb za nastavev časa.

Prilaganje časa kuhanja med uporabo

Na voljo za vse programe, razen za Express, območje prilagajanja in koraki so odvisni od izbranega programa kuhanja (spodaj si lahko ogledate zbirno tabelo samodejnih programov).

4. 1. Med programom kuhanja pritisnite gumb za nastavev časa. Indikator ure na zaslonu bo začel utripati.
5. Z gumbi (+) ali (-) nastavite zeleni čas. Če želite podaljšati čas, pritisnite gumb (+), če ga

želite skrajšati, pa pritisnite gumb (-). Za hitrejše nastavitve pritisnite in pridržite gumb. Ko je dosežena največja ali najmanjša vrednost, se bo prikazovalnik zaporedno premaknil na nasprotni konec razpona.

6. Ponovno pritisnite gumb za nastavev časa in s pomočjo gumbov (+) in (-) prilagodite minute. Če se želite vrniti na nastavitve ure, še enkrat pritisnite gumb za nastavev časa.

Opomba: Če nastavite čas kuhanja na 00:00, se bo program ustavil.

V funkciji odloženega začetka nastavitve programa Multicook Pro niso na voljo.

Čas kuhanja lahko prilagodite med kuhanjem ali pred njim v kateri koli funkciji menija.



18.  **Zmanjšanje vrednosti / gumb za izklop zvoka :**

Ta gumb lahko uporabite za zmanjšanje vrednosti med prilagajanjem časa in temperature. Isti gumb lahko uporabite tudi za izklop zvoka.

S kratkim pritiskom lahko spremenimo vrednosti časa in temperature, za izklop zvoka pa pritisnite ta gumb in ga držite nekaj sekund (dolgi pritisk).

6. NAVODILA ZA UPORABO

PRED PRVO UPORABO

1. Previdno odstranite napravo in njene sestavne dele iz škatle. Odstranite vse embalažne materiale in promocijske nalepke.
2. Če je bila naprava shranjena ali transportirana pri nizkih temperaturah, jo pred uporabo pustite stati na sobni temperaturi vsaj dve uri.
3. Z vlažno krpo obrišite ohišje aparata, posodo pa operite s toplo milnico in jo nato temeljito osušite.
4. Ob prvi uporabi se lahko pojavi rahel vonj, ki je normalen in ne pomeni napake. V tem primeru aparat temeljito očistite.
5. Napravo postavite na ravno, stabilno in suho površino, da para, ki se sprošča izpod pokrova, ne poškoduje tapet, elektronskih naprav ali materialov, občutljivih na toploto in vlago.
6. Pred uporabo se prepričajte, da na aparatu in posodi ni vidnih poškodb, odkruškov ali drugih napak. Prepričajte se, da med posodo in grelnim elementom ni tujih predmetov.
7. **Opozorilo:** Naprave ne uporabljajte brez nameščene posode ali s prazno posodo, saj lahko to povzroči kritično pregrevanje ali poškoduje prevleko proti prijemanju. Pred cvrtjem v posodo dodajte majhno količino rastlinskega olja.
8. Napravo priključite samo na ozemljene vtičnice; uporaba ozemljenih vtičnic lahko povzroči električne nevarnosti.



VKLOP NAPRAVE

1. Napravo priključite v združljivo vtičnico. Zaslišali boste zvočni signal, zaslon se bo prižgal in nato ugasnil, razen gumba za vklop.
2. Pritisnite gumb za vklop, da aktivirate zaslon nadzorne plošče. Če v eni minuti ne izvedete nobenega dejanja, se bo zaslon znova ugasnil. Če ga želite izklopiti ročno, ponovno pritisnite gumb za vklop.

PROGRAMI SAMODEJNEGA KUHANJA

Pomembno: Če večnamenski kuhalnik uporabljate za kuhanje vode (npr. za kuhanje sestavin), ne nastavljajte temperature nad 100 °C, saj lahko pride do pregrevanja in poškodb. Podobno se izogibajte uporabi programov Pečenje ali Cvrtje za kuhanje vode.

1. Priprava sestavin Sestavine

Pripravite v skladu z receptom in jih dajte v posodo. Prepričajte se, da so vse sestavine, vključno z morebitnimi tekočinami, pod največjo označbo na notranji lestvici posode.

Opomba: Uporabljajte samo posodo, ki je priložena večnamenskemu kuhalniku, ali posodo, ki je združljiva s tem modelom. Uporaba katere koli druge vrste posode je prepovedana.

2. Praviilo namestitvev posode

Posodo vstavite v ohišje multipraktika in se prepričajte, da leži enakomerno in da ima dober stik z grelnim elementom.

Pozor: Hrane ne pripravljajte neposredno v skledi z ostrimi pripomočki, saj lahko to poškoduje premaz proti prijemanju, deformira skledo ali povzroči nepravilno delovanje naprave.

3. Zapiranje pokrova

Pokrov varno zaprite, dokler ne zaslišite klika. Samo nekateri programi lahko kuhajo z odprtim pokrovom. Pri tem upoštevajte navodila iz knjige receptov.

Opozorilo: Med kuhanjem ali cvrtjem pri visokih temperaturah z veliko količino olja imejte pokrov vedno odprt.

4. Priključitev na napajanje

Napajalni kabel vstavite v priključek na ohišju aparata in ga priključite v stensko vtičnico.

Naprava bo zapiskala in prešla v način pripravljenosti (na zaslonu se začne prikazovati „- -“).

5. Vklop multipraktika

Pritisnite gumb za vklop, da aktivirate nadzorno ploščo.

6. Izbira programa kuhanja

Z gumbi za izbiro programa izberite zeleni program kuhanja.

7. Prilagodite čas in temperaturo kuhanja (po potrebi)

Po potrebi prilagodite privzeti čas in temperaturo kuhanja. Preverite nastavitve časa in temperature, kot je opisano zgoraj. Za spreminjanje nastavitvev uporabite vrednosti (+) in (-).

8. Nastavitev odloženega začetka (po potrebi)

Če želite odložiti začetek kuhanja, uporabite funkcijo odloženega začetka (glejte Funkcija odloženega začetka).

Med nastavljanjem parametrov bodo spremenjene vrednosti na zaslonu začele utripati. Po petih sekundah neaktivnosti se spremembe samodejno shranijo. Če med nastavljanjem programa dve minuti ni nobenega vnosa, se aparat vrne v stanje pripravljenosti. Če med nastavljanjem pritisnete gumb za preklic, se vse prilagoditve ponastavijo.

Če želite začeti kuhati s trenutnimi nastavitvami, na kateri koli točki pritisnite gumb za zagon. Za vse parametre, ki niso bili spremenjeni, bodo privzete prvotne nastavitve.

9. Začetek programa kuhanja

Za začetek kuhanja pritisnite gumb za začetek.

10. Potek kuhanja

Med kuhanjem se na zaslonu odšteva preostali čas kuhanja po minutah. Indikator stanja se obarva oranžno. Če program zahteva predgrevanje, bo indikator sprva svetil rdeče, ob začetku

kuhanja pa se bo spremenil v oranžnega. Če je aktivna funkcija Keep Warm, se prikaže tudi njen indikator.

Opomba: Nekateri programi začnejo odštevati šele, ko aparat doseže optimalne parametre kuhanja. Na primer odštevanje v programu Parno se začne šele, ko voda zavre in se v posodi ustvari dovolj pare. Pri programu Testenine se odštevanje začne, ko voda zavre in so sestavine dodane po začetnem zvočnem signalu.

11. Konec programa kuhanja

Ob koncu programa bo aparat zapiskal, na zaslonu pa se bo prikazal napis „Konec“. Naprava bo nato prešla v način pripravljenosti, indikator stanja pa bo svetil zeleno. Če je aktivna funkcija Keep Warm, se bo samodejno zagnala.

Če želite kadar koliprekiniti program, ponastaviti vse nastavitve ali izklopiti funkcijo Keep Warm, pritisnite in tri sekunde držite gumb za preklic.

Za optimalne rezultate priporočamo uporabo receptov iz knjige receptov multipraktika, ki je posebej zasnovana za ta model.

7. PROGRAM KUHANJA TABELA

Program	Privzet čas kuhanja					Privzeta temperatura	Nastavljiv čas kuhanja / korak	Zahtevano predgrevanje	Prilagodljiva temperatura
	Meso	Govedina	Zelenjava	Piščanec	Ribe				
Kuhar	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Juha	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
kuhanje na pari	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Dušeno meso	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Ocvrite	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Zrna	0:25					100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pečemo	1:00					120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaf	1:00					105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Jogurt	8:00					38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Kruh	3:00					120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Testenine	0:08					100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Kaša	0:25					97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Express	-						-	-	

Multicook	0:30		00:01- 12:00/1min 00:01-2:00 (t>150C)	-	35- 180
-----------	------	--	--	---	------------

Opomba : Funkcija odloženega začetka kuhanja je na voljo v vseh funkcijah menija, razen v funkcijah cvrtja, testenin in ekspresnega kuhanja. Najdaljši čas kuhanja z odloženim začetkom je 24 ur. Funkcija ohranjanja toplote je na voljo v vseh menijskih funkcijah, razen pri jogurtu, testeninah in ekspresnem kuhanju. Najdaljši čas ohranjanja toplote je 12 ur za vse menijske funkcije.

8. NASVETI ZA KUHANJE

Splošna priporočila

- **Kuhanje zelenjave in drugih živil v pari:** V posodo vlijte 500-600 ml vode. V skledo postavite posodo za kuhanje v pari. Odmerite in pripravite sestavine po receptu, nato pa jih enakomerno razporedite v posodo za kuhanje v sopari. Sledite navodilom iz recepta.
- **Kaše na osnovi mleka:** Uporabite pasteurizirano mleko z nizko vsebnostjo maščob ali razredčite polnomastno mleko s pitno vodo v razmerju 1:1. Pred kuhanjem posodo namažite z maslom. Upošteвайте razmerja v receptih iz knjige receptov in po potrebi sorazmerno prilagodite količine sestavin.
- **Peneča se hrana (npr. testenine, cmoki):** Nekatera živila se lahko med kuhanjem spenijo. Da bi preprečili razlitje pene, nekaj minut po dodajanju teh živil v vrelo vodo ne zapirajte pokrova.
- **Peka kruha, peciva in jogurta:** Prepričajte se, da začetne sestavine ne zapolnijo več kot polovice prostornine posode.
- **Vzhajanje testa:** Da bi ohranili kakovost pečenega izdelka, v fazi vzhajanja testa ne odpirajte pokrova.
- **Cvrtje:** Živila položite v segreto olje. Za cvrtje uporabljajte samo rafinirana rastlinska olja in cvrite z odprtim pokrovom. Bodite previdni, saj je olje zelo vroče. Uporabljajte kuhinjske rokavice in se ne nagibajte nad napravo, da preprečite opekline. Istega olja ne uporabljajte večkrat za cvrtje.
- **Ponavljajte cvrtje:** Pred ponovnim cvrtjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.

9. POGOSTE NAPAKE PRI KUHANJU IN REŠITVE

V tej preglednici so navedene rešitve za pogoste napake pri kuhanju:

Izdaja	Možni vzrok	Rešitev
Jed je premalo kuhana	Pokrov ni bil tesno zaprt, zato je bila temperatura kuhanja prenizka.	Med kuhanjem naj bo pokrov zaprt in naj se dobro zaskoči.
	slab stik med posodo in grelnim elementom	Prepričajte se, da je posoda pravilno nameščena v aparatu in da v prostoru za kuhanje ni tujih predmetov.
	Neppravilna izbira sestavin ali programa kuhanja	Za najboljše rezultate uporabljajte recepte iz priložene knjige in se prepričajte, da sestavine, velikosti kosov, razmerja in program ustrezajo receptu.

Ožgan okus	Preveč olja ali vlage v posodi	Pri cvrtju uporabljajte le tanko plast olja in ne pokrivajte pokrova, razen če ni določeno drugače
prekuhavanje	Visokoločljiva živila lahko povzročijo penjenje juhe	nekatero sestavine predhodno obdelujte (npr. izpiranje, dušenje), da zmanjšate penjenje, in upoštevajte priporočila iz receptov

10. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

Splošne smernice in priporočila

- **Prvo čiščenje:** Pred prvo uporabo in za odstranitev vonjav po hrani po kuhanju aparat 15 minut poganjate s polovico narezane limone v programu Parno, pri čemer posodo napolnite z 0,5 litra vode.
- **Shranjevanje živil:** V posodi ne shranjujte vode ali kuhane hrane več kot 24 ur. Po potrebi živila prenesite v hladilnik in jih pozneje v aparatu segrejte s funkcijo ponovnega segrevanja.

Pomembno: Nikoli ne potopite ohišja aparata v vodo ali ga postavite pod tekočo vodo! Ne uporabljajte abrazivnih gobic ali čistil ter kemično agresivnih snovi, ki niso namenjene površinam, ki pridejo v stik z živilom.

- Pri čiščenju gumijastih sestavnih delov bodite nežni, saj lahko poškodbe ali deformacije povzročijo nepravilno delovanje aparata.

Čiščenje zunanosti aparata

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

Čiščenje posode

- Posodo očistite po vsaki uporabi. Lahko jo umivate ročno z mehko gobo in milom za posodo ali v pomivalnem stroju v skladu z navodili proizvajalca pomivalnega stroja.
- Za težke madeže napolnite skledo s toplo vodo in jo pred pomivanjem pustite, da se namoči.
- Zunanjo površino posode popolnoma osušite, preden jo vstavite nazaj v aparat.

Opomba: Redna uporaba lahko sčasoma povzroči rahlo razbarvanje nelepljive prevleke sklede. 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 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 nevarnost, da bi tekočina ali delci hrane vstopili v kuhališče, minimalna. Če kljub temu pride do onesaženja, jo očistite, da se izognete nepravilnemu delovanju.

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

1. Stene kuhalne komore, površino grelnega krožnika in pokrov centralnega termostata (ki se nahaja na sredini grelnega krožnika) očistite z rahlo vlažno (ne mokro) gobo ali krpo. Če ste uporabili čistilno sredstvo, temeljito obrišite vse ostanke, da se izognete neprijetnim vonjavam med naslednjo uporabo.
2. S pinceto previdno odstranite morebitne tujske v bližini termostata in pri tem ne pritiskajte na pokrov termostata.
3. Za grelni disk po potrebi uporabite srednje mehko gobo ali sintetično krtačo.

Opomba: Pri redni uporabi lahko pride do rahlega razbarvanja grelnega krožnika. To ne pomeni okvare.


Shranjevanje in prevoz

- Pred shranjevanjem naprave očistite in temeljito posušite vse dele. Napravo shranjujte v suhem, prezračevanem prostoru, stran od virov toplote in neposredne sončne svetlobe.
- Med prevozom in skladiščenjem se izogibajte mehanskim udarcem, ki bi lahko poškodovali aparat ali njegovo embalažo. Embalažo hranite na suhem in stran od tekočin.

11. PREDEN SE OBRNETE NA SERVISNI CENTER

Če se pojavi težava z večnamenskim kuhalnikom, preden se obrnete na servisni center, preberite spodnji priročnik za odpravljanje težav.

Problem	Možni vzroki	Rešitve
Sporočilo o napaki: E1-E4	Sistemska napaka (lahko gre za napako na elektronski plošči ali senzorjih) ali pokrov ni pravilno zaprt.	Prepričajte se, da je pokrov popolnoma zaprt. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Sporočilo o napaki: E5-E7	Vključena samodejna zaščita pred pregrevanjem	Naprave ne uporabljajte s prazno posodo. Odklopite aparat iz električnega omrežja, odprite pokrov in počakajte 10-15 minut, da se ohladi, preden nadaljujete s kuhanjem. Med visokotemperaturnimi programi, kot sta Multicook (nastavljen nad 100 °C) in Cvrtje, v posodo ne dodajajte vode. Pri temperaturah nad 120 °C (cvrtje) ali 130 °C (Multicook) kuhajte z odprtim pokrovom.
Podaljšani čas kuhanja	Tujki (npr. delci hrane, zrna) med posodo in grelnim elementom ali neenakomerna postavitev posode ali umazan grelni disk	Odklopite vtič in počakajte, da se aparat ohladi. Odstranite morebitne predmete, poskrbite, da je posoda ravna in varna, ter po potrebi očistite grelni disk.
Iztekanje pare iz pokrova	Nepravilno tesnilo med posodo in pokrovom, neenakomerna postavitev posode, pokrov ni popolnoma zaprt ali tujek ovira pokrov	Prepričajte se, da je posoda pravilno poravnana in popolnoma zaprta. Preverite, ali so v njej morebitni ostanki, in se prepričajte, da se pokrov tesno zapira. Če je tesnilo pokrova poškodovano ali deformirano, ga očistite ali zamenjajte.

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.



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 uklonјive 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 pahulјica ili drugih žitarica, sitnog graška, rezanaca ili tjestenine ili rabarbare ne smiju se kuhati pod pritiskom. Mogu se pjeniti, pjeniti ili 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 koje 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 začepļeni.
- 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 grijaći 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.

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.

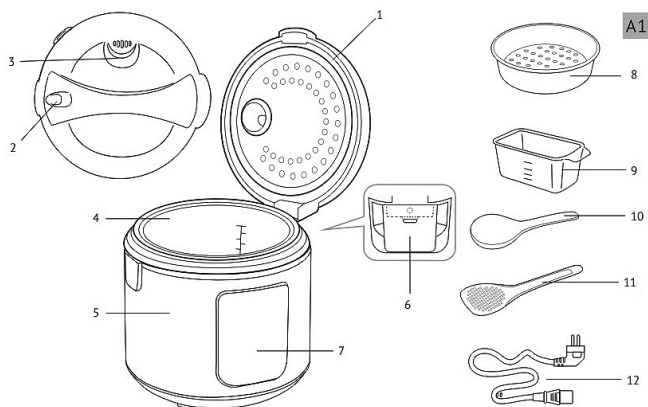
Potrošnja energije u isključenom stanju: 0,0

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

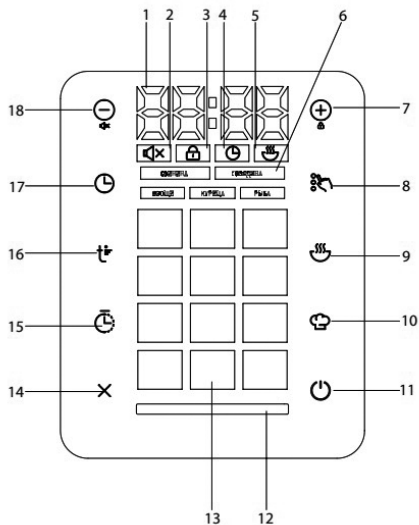
4. OPIS DIJELOVA (PARTS DESCRIPTION)





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. OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE


-  **Digitalni zaslon s prikazom temperature, vremena kuhanja i odgođenog pokretanja:**
Ovaj višenamjenski Multi kuhalo opremljen je digitalnim zaslonom koji prikazuje stvarnu temperaturu i vrijeme kuhanja. Također, prikazuje preostalo vrijeme pri korištenju funkcije odgođenog kuhanja.



2.  **Indikator isključenog zvuka:**
Pokazuje je li zvučni signal isključen, omogućujući tihi rad uređaja. Za isključivanje zvuka pritisnite gumb (-) i držite ga 3 sekunde. Za ponovno uključivanje zvuka, pritisnite isti gumb.


3.  **Indikator zaključane upravljačke ploče:** Svijetli kada je upravljačka ploča zaključana kako bi se spriječile promjene u odabranom programu kuhanja. Za zaključavanje pritisnite gumb (+) i držite ga 3 sekunde. U zaključanom načinu, svaki pokušaj pritiskanja tipke prikazat će “[]” na zaslonu. Za otključavanje ponovno pritisnite gumb (+); indikator će se isključiti i “[]” će se kratko prikazati na zaslonu.


4.  **Indikator vremena kuhanja:**
Prikazuje preostalo vrijeme tijekom kuhanja.


5.  **Indikator funkcije “Održavanje topline”:**
Pokazuje da je uređaj u načinu održavanja topline. Sve automatske funkcije imaju ovu opciju aktiviranu. Ako nije aktivirana, pritisnite tipku Auto Keep Warm kako biste uključili funkciju održavanja topline.

6. **Indikatori odabranog programa:**
Ovi indikatori označavaju odabrani način kuhanja ili vrstu hrane (npr. meso, govedina, povrće, piletina, riba).

7.  **Gumb za povećanje vrijednosti / zaključavanje ploče:**
Koristi se za povećanje postavki vremena ili temperature. Kratkim pritiskom mijenjate postavke, dok dugim pritiskom zaključavate zaslon upravljačke ploče.

8.  **Gumb za odabir vrste hrane:**
Omogućuje korisniku odabir vrste hrane za određene funkcije kuhanja. Ovaj gumb omogućuje odabir odgovarajućeg programa za pripremu mesa, povrća, piletine, ribe i drugih jela.

9.  **Gumb za automatsko održavanje topline / podgrijavanje:**
Aktivira funkciju održavanja topline i podgrijavanja.
Hrana se održava toplom na temperaturi od 70-75°C do 12 sati.
Funkcija se može isključiti u bilo kojem trenutku pritiskom na odgovarajući gumb.
Za podgrijavanje hrane, pritisnite i držite gumb nekoliko sekundi dok se uređaj ne prebaci u način podgrijavanja.

10.  **Gumb “Multi Cook Mode”:**
Omogućuje podešavanje postavki kuhanja tijekom procesa kuhanja.

Napomena: Ova funkcija nije dostupna u programu brzog kuhanja (“Express cooking”).


11.  **Gumb “Express Program Start”:**
Pokreće unaprijed postavljeni program kuhanja bez dodatnih postavki.


Napomena: Ova funkcija ne dopušta promjene u postavkama vremena i temperature.

12.  **Indikator statusa višenamjenskog lonca:** Prikazuje trenutni način rada uređaja.





13. **Indikatori automatskih programa:**
Ovaj višenamjenski lonac sadrži 14 različitih funkcija kuhanja. Odabirom određene funkcije, indikator će treperiti dok uređaj automatski podešava vrijeme i temperaturu.


14.  **Gumb za otkazivanje programa:**
Može se koristiti za prekid bilo kojeg programa tijekom kuhanja. Također omogućuje prebacivanje na drugi program kuhanja. Držite gumb nekoliko sekundi kako biste zaustavili trenutni program i vratili uređaj na tvorničke postavke.

15.  **Gumb za odgođeni početak kuhanja:**
Omogućuje konfiguriranje uređaja za kasnije pokretanje kuhanja, što je korisno za ljude s užurbanim rasporedom.
Pritisnite gumb "Delayed Start"; indikator sati će treperiti.
Pomoću gumba (+) i (-) podesite sate.
Pritisnite ponovno kako biste podesili minute.
Pritisnite gumb za početak i odbrojavanje do početka kuhanja će započeti.

Važno: Ne preporučuje se koristiti funkciju odgođenog početka za jela koja sadrže kvarljive sastojke poput jaja, svježeg mlijeka, mesa ili sira.

16.  **Gumb za podešavanje temperature:**
Omogućuje prilagodbu temperature u svim načinima rada osim "Express".
Raspon temperature: 35°C – 180°C (povećanja u koracima od 1°C).
Pritisnite gumb za podešavanje temperature i indikator će početi treperiti.
Pomoću gumba (+) i (-) podesite željenu temperaturu.
Ako je temperatura postavljena iznad 150°C, maksimalno trajanje programa automatski će biti ograničeno na 2 sata.

17.  **Gumb za podešavanje vremena programa:**
Omogućuje podešavanje vremena u svim načinima rada, uključujući "Multicook Pro" i funkciju odgođenog početka.
Pritisnite bilo koji izbornik kuhanja, zatim gumb za podešavanje vremena. Indikator sati će početi treperiti.
Pomoću gumba (+) i (-) prilagodite željeno vrijeme.
Pritisnite ponovno za podešavanje minuta.

18.  **Gumb za smanjenje vrijednosti / isključivanje zvuka:**
Služi za smanjenje vrijednosti tijekom podešavanja vremena i temperature.
Također se koristi za isključivanje zvučnog signala. Za isključivanje zvuka pritisnite i držite gumb (-) nekoliko sekundi.

6. UPUTE ZA UPOTREBU

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Pažljivo izvadite uređaj i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve ambalažne materijale i promotivne naljepnice.
2. Ako je uređaj bio pohranjen ili transportiran na niskim temperaturama, ostavite ga na sobnoj temperaturi najmanje dva sata prije prve upotrebe.
3. Obrišite vanjski dio uređaja vlažnom krpom, a unutarnju posudu operite toplom vodom s blagim deterdžentom, zatim je temeljito osušite.
4. Tijekom prve upotrebe može se pojaviti blag miris, što je normalno i ne ukazuje na kvar. U tom slučaju, temeljito očistite uređaj.

5. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu i suhu površinu, pazeći da para koja izlazi ispod poklopca ne ošteti tapete, elektroničke uređaje ili materijale osjetljive na toplinu i vlagu.
6. Prije upotrebe provjerite ima li uređaj ili unutarnja posuda vidljivih oštećenja, pukotina ili drugih nedostataka. Također, provjerite da nema stranih predmeta između posude i grijaćeg elementa.
7. **Upozorenje:** Nemojte koristiti uređaj bez unutarnje posude ili s praznom posudom jer to može uzrokovati kritično pregrijavanje ili oštetiti neljepljivi premaz. Prilikom prženja dodajte malu količinu biljnog ulja u posudu.
8. Uređaj priključujte isključivo u uzemljene utičnice; korištenje neuzemljenih utičnica može uzrokovati električne opasnosti.



UKLJUČIVANJE UREĐAJA

1. Priključite uređaj u odgovarajuću utičnicu. Čut ćete zvučni signal (bip), a zaslon će se upaliti i zatim ugasi, osim gumba za napajanje.
2. Pritisnite gumb za napajanje kako biste aktivirali zaslon upravljačke ploče. Ako u roku od jedne minute ne poduzmete nikakve radnje, zaslon će se ponovno isključiti. Za ručno isključivanje, ponovno pritisnite gumb za napajanje.

AUTOMATSKI PROGRAMI KUHANJA

Važno: Kada koristite višenamjensko kuhalo za prokuhavanje vode (npr. za kuhanje sastojaka), nemojte postavljati temperaturu iznad 100°C, jer to može dovesti do pregrijavanja i oštećenja. Također, izbjegavajte korištenje programa Pečenje ili Prženje za kuhanje vode.

1. **Pripremite sastojke**
Pripremite sastojke prema receptu i stavite ih u posudu. Osigurajte da svi sastojci, uključujući tekućine, ostanu ispod maksimalne oznake na unutarnjoj skali posude.

Napomena: Koristite samo posudu uključenu s višenamjenskim kuhalom ili kompatibilnu s ovim modelom. Korištenje bilo koje druge vrste posude je zabranjeno.

2. **Postavite posudu ispravno**
Umetnite posudu u kućište višenamjenskog kuhala, osigurajte da leži ravnomjerno i da dobro dodiruje grijaći element.

Oprez: Nemojte pripremati hranu izravno u posudi koristeći oštre pribore, jer to može oštetiti neljepljivi premaz, deformirati posudu ili uzrokovati kvar uređaja.

3. **Zatvorite poklopac**
Zatvorite poklopac sigurno dok ne čujete klik. Samo su neki programi dopušteni za kuhanje s otvorenim poklopcem. Slijedite upute iz kuharice za smjernice.

Upozorenje: Uvijek držite poklopac otvoren dok kuhate ili pržite na visokim temperaturama s većom količinom ulja.

4. **Priključite na struju**
Umetnite strujni kabel u priključak na kućištu uređaja i uključite ga u zidnu utičnicu. Uređaj će ispuštiti zvučni signal (bip) i ući u stanje pripravnosti (standby mode), pri čemu će zaslon

prikazivati “— — —”.

5. **Uključite višenamjensko kuhalo**

Pritisnite gumb za napajanje kako biste aktivirali upravljačku ploču.

6. **Odaberite program kuhanja**

Koristite gumb za odabir programa kako biste odabrali željeni program kuhanja.

7. **Podesite vrijeme i temperaturu (ako je potrebno)**

Prilagodite zadano vrijeme i temperaturu ako je potrebno. Molimo provjerite postavke vremena i temperature kako je gore navedeno. Koristite (+) i (-) za promjenu postavki.

8. **Postavite odgođeni početak (ako je potrebno)**

Ako želite odgoditi početak kuhanja, koristite funkciju Odgođeno pokretanje (Delayed Start). Tijekom postavljanja parametara, promijenjene vrijednosti će treperiti na zaslonu.

- Nakon pet sekundi neaktivnosti, promjene će se automatski spremirati.
- Ako nema unosa dvije minute tijekom postavljanja programa, uređaj će se vratiti u stanje pripravnosti.
- Pritiskom na gumb za otkazivanje tijekom postavljanja resetirat će se sva podešavanja.
- Za početak kuhanja s trenutnim postavkama, pritisnite gumb za pokretanje. Sve vrijednosti koje nisu promijenjene vratit će se na zadane postavke.

9. **Pokrenite program kuhanja**

Pritisnite gumb Start za početak kuhanja.

10. **Napredak kuhanja**

- Tijekom kuhanja, zaslon prikazuje odbrojavanje preostalog vremena kuhanja, minutu po minutu
- Statusni indikator će svijetliti narančasto.
- Ako program zahtijeva prethodno zagrijavanje, indikator će u početku svijetliti crveno i postati narančast kada kuhanje započne.
- Ako je funkcija Održavanje topline (Keep Warm) aktivna, njen indikator će se također prikazati. Napomena: Neki programi započinju odbrojavanje tek kada uređaj postigne optimalne parametre kuhanja.
- Na primjer, program Parenje (Steam) započinje odbrojavanje tek kada voda proključa i stvori dovoljno pare u posudi.
- U programu Tjestenina (Pasta), odbrojavanje počinje kada voda zakuha i sastojci se dodaju nakon prvog zvučnog signala.

11. **Završetak programa kuhanja**

Na kraju programa uređaj će ispustiti zvučni signal (bip), a zaslon će prikazati “End” (Kraj).

Uređaj će tada ući u stanje pripravnosti, a statusni indikator će svijetliti zeleno. Ako je funkcija Održavanje topline aktivna, ona će se automatski uključiti.

Za prekid programa u bilo kojem trenutku, resetiranje svih postavki ili isključivanje funkcije Održavanje topline, pritisnite i držite gumb za otkazivanje tri sekunde.

Za optimalne rezultate preporučujemo korištenje recepata iz kuharice višenamjenskog kuhala, posebno dizajnirane za ovaj model.

7. TABLICA PROGRAMA KUHANJA

Program	Zadano vrijeme kuhanja					Zadana temperatura	Podesivo vrijeme kuhanja / Korak	Potrebno prethodno zagrijavanje	Podesiva temperatura
	Meso	Govedina	Povrće	Piletina	Riba				
Kuhati	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Juha	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Pariti	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Varivo	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Pržiti	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Žitarica	0:25					100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Peći	1:00					120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilav	1:00					105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Jogurt	8:00					38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Kruh	3:00					120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Tjestenina	0:08					100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Kaša	0:25					97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Ekspres	-						-	-	
Višenamjenski kuhanje	0:30						00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (t>150C)	-	35-180

Napomena: Odgođeni početak kuhanja dostupan je u svim funkcijama izbornika, osim za Prženje, Tjesteninu i Ekspresno kuhanje. Maksimalno vrijeme odgođenog početka kuhanja je 24 sata. Funkcija održavanja topline dostupna je u svim funkcijama izbornika, osim za Jogurt, Tjesteninu i Ekspresno kuhanje. Maksimalno vrijeme održavanja topline iznosi 12 sati za sve **funkcije izbornika**.

8. SAVJETI ZA KUHANJE

Opće preporuke

- **Parjenje povrća i drugih namirnica:** Ulijte 500–600 ml vode u posudu. Stavite posudu za parjenje unutar glavne posude. Izmjerite i pripremite sastojke prema receptu, zatim ih ravnomjerno rasporedite u posudu za parjenje. Slijedite upute iz recepta.
- **Mliječne kaše:** Koristite niskomasno pasterizirano mlijeko ili razrijedite punomasno mlijeko pitkom vodom u omjeru 1:1. Prije kuhanja namažite posudu maslacem. Pridržavajte se proporcija u receptima iz priložene kuharice te po potrebi proporcionalno prilagodite količinu sastojaka.
- **Namirnice koje stvaraju pjenu (npr. tjestenina, knedle):** Neke namirnice tijekom kuhanja mogu stvarati pjenu. Kako biste spriječili prelijevanje, nemojte zatvarati poklopac nekoliko minuta nakon dodavanja tih namirnica u kipuću vodu.
- **Pečenje kruha, peciva i jogurta:** Pazite da početni sastojci ne zauzimaju više od polovice volumena posude.
- **Dizanje tijesta:** Tijekom faze dizanja tijesta ne otvarajte poklopac kako biste očuvali kvalitetu pečenog proizvoda.
- **Prženje:** Stavite namirnice u prethodno zagrijano ulje. Za prženje koristite samo rafinirana biljna ulja i kuhajte s otvorenim poklopcem. Budite oprezni jer ulje postaje izuzetno vruće. Koristite kuhinjske rukavice i izbjegavajte naginjanje nad uređaj kako biste spriječili opekline. Nemojte višekratno koristiti isto ulje za prženje.
- **Ponovno prženje:** Prije pokretanja novog ciklusa prženja pustite uređaj da se potpuno ohladi.

9.UOBIČAJENE POGREŠKE PRI KUHANJU I NJIHOVA RJEŠENJA

(Ova tablica sadrži rješenja za najčešće pogreške pri kuhanju.)

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Jelo je nedovoljno kuhano	Poklopac nije bio čvrsto zatvoren, što je uzrokovalo nedovoljnu temperaturu kuhanja	Držite poklopac zatvorenim tijekom kuhanja i provjerite da se sigurno zatvori klikom
	Loš kontakt između posude i grijaaeg elementa	Provjerite je li posuda ispravno postavljena u uređaj i da nema stranih predmeta u komori za kuhanje
	Nepravilan odabir sastojaka ili programa kuhanja	Koristite recepte iz priložene kuharice za najbolje rezultate, pazeći da sastojci, veličina rezanja, proporcije i program odgovaraju receptu
Izgorjeli okus	Previše ulja ili vlage u posudi	Koristite samo tanak sloj ulja i izbjegavajte pokrivanje poklopca tijekom prženja, osim ako nije drugačije navedeno
Prekipjelo	Hrana s visokim udjelom kiseline može uzrokovati stvaranje pjene u juhi	Predobradite neke sastojke (npr. ispiranje, pirjanje) kako biste smanjili stvaranje pjene i slijedite preporuke iz recepta

10. 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, pokrenite uređaj na programu Parenje 15 minuta s pola narezanog limuna u posudi napunjenoj s 0,5 litara vode.
- Pohrana hrane: Ne čuvajte vodu ili kuhanu hranu u posudi dulje od 24 sata. Ako je potrebno, prebacite hranu u hladnjak i kasnije je podgrijte pomoću funkcije podgrijavanja.

Važno: Nikada ne uranjajte tijelo uređaja u vodu niti ga stavljajte pod tekuću vodu! Izbjegavajte korištenje abrazivnih spužvi ili sredstava za čišćenje, kao i kemijski agresivnih tvari koje nisu namijenjene površinama koje dolaze u dodir s hranom.

- Prilikom čišćenja gumenih dijelova budite nježni, jer oštećenje ili deformacija mogu uzrokovati neispravan rad uređaja.

Čišćenje vanjskih dijelova uređaja

- Čistite tijelo uređaja po potrebi mekom, vlažnom krpom ili spužvom. Možete koristiti blaga sredstva za čišćenje. Kako biste spriječili tragove vode, nakon čišćenja obrišite površinu suhom krpom.

Čišćenje posude

- Posudu čistite nakon svake uporabe. Možete je oprati ručno mekom spužvom i deterdžentom za suđe ili u perilici posuđa, slijedeći upute proizvođača perilice.
- Za tvrdokorne mrlje napunite posudu toplom vodom i ostavite da se namače prije pranja.
- Prije vraćanja posude u uređaj potpuno osušite vanjsku površinu posude.

Napomena: Redovita uporaba može s vremenom uzrokovati blagu promjenu boje premaza protiv prljanja. To ne utječe na performanse uređaja i ne smatra se kvarom.

Čišćenje ventila za paru

- Ventil za paru treba čistiti nakon svake uporabe. Izvadite ventil, rastavite ga, operite sve dijelove vodom, ponovno sastavite i vratite u uređaj.

Uklanjanje kondenzacije

- Nakon svake uporabe ispraznite kolektor kondenzacije smješten s desne strane tijela uređaja. Izvadite, ispraznite, operite i vratite ga na mjesto. Svaku višak kondenzacije oko posude uklonite ručnikom.

Čišćenje komore za kuhanje:

Pravilnom uporabom rizik od ulaska tekućine ili čestica hrane u komoru za kuhanje je minimalan. Međutim, ako dođe do onečišćenja, potrebno ju je očistiti kako bi se spriječili kvarovi.

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

1. Očistite unutarnje stijenke komore za kuhanje, površinu grijaćeg diska i poklopac središnjeg termostata (smješten u sredini grijaćeg diska) blago vlažnom (ne mokrom) spužvom ili krpom. Ako koristite sredstvo za čišćenje, pažljivo uklonite sav ostatak kako biste izbjegli neugodne mirise prilikom sljedeće uporabe.
2. Pažljivo uklonite strane predmete blizu termostata pomoću pincete, pazeći da ne pritišćete poklopac termostata.
3. Za čišćenje grijaćeg diska, po potrebi koristite spužvu srednje mekoće ili sintetičku četku.

Napomena: Redovita uporaba može uzrokovati blagu promjenu boje grijaćeg diska. To ne ukazuje na kvar uređaja.

Pohrana i transport

- Prije pohranjivanja uređaja, očistite i temeljito osušite sve dijelove. Uređaj čuvajte na suhom i prozračnom mjestu, daleko od izvora topline i izravne sunčeve svjetlosti.
- Tijekom transporta i pohrane izbjegavajte mehaničke udarce koji bi mogli oštetiti uređaj ili njegovu ambalažu. Držite ambalažu suhom i dalje od tekućina.

11. PRIJE KONTAKTIRANJA SERVISNOG CENTRA

Ako dođe do problema s multifunkcijskim kuhalom, pogledajte vodič za rješavanje problema u nastavku prije nego što kontaktirate servisni centar.

Problem	Mogući uzroci	Rješenja
Poruka o pogrešci: E1–E4	Sistemska pogreška (mogući kvar elektroničke ploče ili senzora) ili poklopac nije pravilno zatvoren	Provjerite je li poklopac potpuno zatvoren. Ako problem potraje, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Poruka o pogrešci: E5–E7	Automatska zaštita od pregrijavanja aktivirana	Nemojte koristiti uređaj s praznom posudom. Isključite uređaj iz struje, otvorite poklopac i pustite da se ohladi 10–15 minuta prije nastavka kuhanja. Nemojte dodavati vodu u posudu tijekom programa s visokom temperaturom, kao što su Višenamjensko kuhanje (iznad 100°C) i Prženje. Za temperature iznad 120°C (Prženje) ili 130°C (Višenamjensko kuhanje), kuhajte s otvorenim poklopcem.
Produženo vrijeme kuhanja	Strani predmeti (npr. čestice hrane, zrna) između posude i grijaćeg elementa, nepravilan položaj posude ili prijav grijaći disk	Isključite uređaj iz struje i pustite da se ohladi. Uklonite sve predmete, provjerite je li posuda pravilno postavljena i osigurana te očistite grijaći disk ako je potrebno.
Para curi iz poklopca	Nepravilno brtvljenje između posude i poklopca, nepravilan položaj posude, poklopac nije potpuno zatvoren ili strani predmet blokira poklopac	Provjerite je li posuda pravilno poravnata i potpuno zatvorena. Uklonite eventualne nečistoće i provjerite zatvara li se poklopac čvrsto. Očistite ili zamijenite brtvu poklopca ako je oštećena ili deformirana.

1. WAŻNE:

- **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.**

2. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

GENERAL PRECAUTIONS 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 gniazdku 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 owijaj 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 przytrzaśnięty 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 uchwytu 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.



Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z urządzenia

- Podczas zwalniania ciśnienia należy trzymać ręce i twarz z dala od pokrętki 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 OSTROŻNOSCI, 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 uchwyty 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 pokrywy.
- Nie używaj metalowych łyżek ani zmywaków do wyjmowania żywności lub czyszczenia garnka, aby uniknąć zarysowań powłoki nieprzywierającej. 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 pokrywy 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 dotykaj ani nie trzymaj 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 zwiisał w miejscu, w którym można się o niego potknąć lub przypadkowo pociągnąć.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

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.

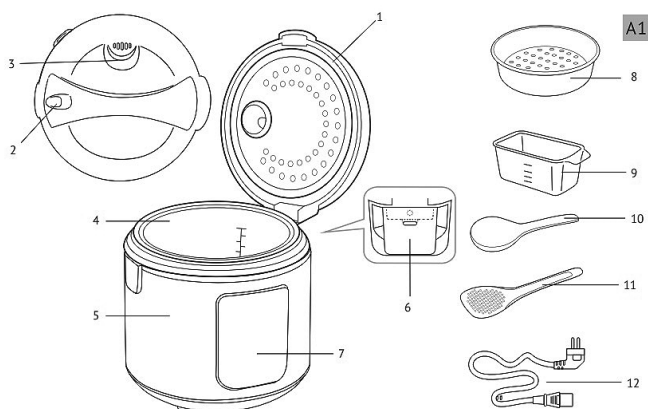
Zużycie energii w trybie wyłączenia: 0.0

Pobór mocy w trybie gotowości: 0.5W

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

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

4. OPIS CZĘŚCI

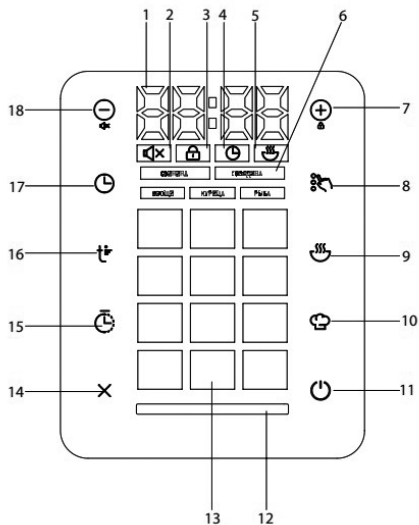


1. Pokrywa
2. Przycisk zwalniający pokrywę
3. Zdemontowany zawór parowy
4. Misa z powłoką ceramiczną
5. Korpus
6. Kolektor kondensatu
7. Panel sterowania
8. Pojemnik do gotowania na parze
9. Kubek pomiarowy
10. Chochła
11. Łyżeczka
12. Przewód zasilający

5. PANEL STEROWANIA OPIS

-  **Cyfrowy wyświetlacz z temperaturą, czasem gotowania i wskaźnikiem opóźnionego startu:**

Ten wielofunkcyjny szybkowar jest wyposażony w cyfrowy wyświetlacz do wyświetlania czasu gotowania w czasie rzeczywistym. Wskazuje również pozostały czas podczas korzystania z funkcji opóźnionego gotowania.



2. **Wskaźnik wyłączenia dźwięku:** Pokazuje, czy alarmy dźwiękowe są wyłączone, zapewniając cichą pracę. Aby wyłączyć dźwięk, należy nacisnąć przycisk (-) przez 3 sekundy, a dźwięk wyłączy się, a aby włączyć go ponownie, należy nacisnąć ten sam przycisk.



3. **Wskaźnik blokady panelu sterowania:** Świeci się, gdy panel sterowania jest zablokowany, aby zapobiec jakimkolwiek zmianom w menu gotowania. Aby zablokować panel sterowania, naciśnij przycisk (+) przez 3 sekundy, a panel sterowania zostanie zablokowany. W trybie blokady naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyświetlenie „[]” na ekranie. Aby odblokować panel sterowania, należy ponownie nacisnąć przycisk (+); wskaźnik zgaśnie, a na ekranie pojawi się „[]” w celu potwierdzenia odblokowania.



4. **Wskaźnik timera:** Wskaźnik ten wyświetla pozostały czas gotowania podczas procesu gotowania.



5. **Wskaźnik utrzymywania ciepła:** Wskaźnik ten informuje, że urządzenie pracuje w trybie utrzymywania ciepła. W tym trybie urządzenie utrzymuje ciepło gotowanych potraw. Wszystkie funkcje menu mają włączoną funkcję automatycznego utrzymywania ciepła. W przypadku, gdy funkcja ta nie jest aktywna, aby przełączyć urządzenie w tryb utrzymywania ciepła / włączyć funkcję utrzymywania ciepła, należy nacisnąć przycisk Auto Keep warm (Automatyczne utrzymywanie ciepła), a urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i na panelu ekranu pojawi się wskaźnik utrzymywania ciepła.

6. **Wskaźniki wybranego produktu:** Wskaźniki te pomagają w podświetleniu wybranego trybu gotowania lub rodzaju żywności dla niektórych funkcji menu. Szybkiowar posiada kilka funkcji menu, które można wybrać do gotowania szerokiej gamy potraw. Do wyboru są następujące rodzaje żywności: mięso, wołowina, warzywa, kurczak i ryby.



7. **Przycisk zwiększania wartości / blokady panelu:** ten przycisk może być używany do zwiększania ustawień czasu lub temperatury. Za pomocą tego przycisku można również zablokować panel. Krótkim naciśnięciem możemy zmienić ustawienia czasu i temperatury, a długim naciśnięciem możemy zablokować panel ekranu.



8. **Przycisk wyboru typu produktu:** Ten przycisk pozwala użytkownikom wybrać rodzaj żywności dla niektórych funkcji menu. Za pomocą tych funkcji menu możemy wybierać i gotować szeroką gamę potraw. Np. Funkcja smażenia może być używana do smażenia mięsa, wołowiny, warzyw, kurczaka i ryb. W ten sam sposób możemy gotować, przyrządzać zupy, gotować na parze, dusić, wybierając te same produkty spożywcze za pomocą tego przycisku.



9. **Przycisk automatycznego utrzymywania ciepła / podgrzewania:** Ten przycisk umożliwia aktywację funkcji utrzymywania ciepła / odgrzewania. Wszystkie funkcje menu mają włączoną funkcję automatycznego utrzymywania ciepła, która aktywuje się automatycznie i utrzymuje ciepło potrawy po zakończeniu gotowania. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk, a wskaźnik utrzymywania ciepła zniknie.

Uwaga: I. W tej funkcji żywność może być utrzymywana w ciepłe w temperaturze 70-75°C do 12 godzin.

II. Funkcja ta włącza się automatycznie po zakończeniu programu gotowania, aby utrzymać potrawę w ciepłe.

III. Funkcję utrzymywania ciepła można wyłączyć w dowolnym momencie, przed lub po zakończeniu gotowania w dowolnej funkcji menu i funkcji opóźnionego rozpoczęcia gotowania. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć dowolną funkcję menu, a następnie nacisnąć funkcję utrzymywania ciepła, a wskaźnik utrzymywania ciepła zniknie.

IV. W przypadku ustawienia temperatury gotowania poniżej 80°C lub poniżej, funkcja automatycznego utrzymywania ciepła zostanie automatycznie wyłączona.

Funkcja odgrzewania: Aby odgrzać już ugotowaną potrawę, naciśnij ten przycisk i przytrzymaj go przez kilka sekund, a urządzenie przejdzie w tryb odgrzewania. Wskaźnik kuchenki wielofunkcyjnej zaświeci się na czerwono, a na panelu wyświetli się wskaźnik utrzymywania ciepła wraz z odliczaniem czasu. Aby wyłączyć funkcję odgrzewania, ponownie naciśnij i przytrzymaj (długie naciśnięcie) ten przycisk.

Uwaga: Ugotowane jedzenie można odgrzewać w temperaturze 70-75°C do 12 godzin. Gdy temperatura osiągnie 70°C, sygnał dźwiękowy wskaże, że proces odgrzewania został zakończony, a wskaźnik stanu zaświeci się na zielono. Temperatura może być utrzymywana do 12 godzin.

II. Urządzenie może utrzymywać temperaturę żywności do 12 godzin, ale zaleca się, aby nie pozostawiać żywności w trybie podgrzewania dłużej niż 2-3 godziny, ponieważ może to wpłynąć na smak i konsystencję potrawy.



10. **Przycisk trybu Multi Cook:**

Za pomocą przycisku trybu Multi Cook możemy dostosować ustawienia gotowania podczas procesu gotowania. Przycisk ten umożliwia zmianę domyślnych ustawień menu w celu dostosowania ustawień do wymagań i potrzeb.

Uwaga: Funkcja ta jest niedostępna dla programu gotowania Express. Multicook Pro jest szczególnie przydatny w przypadku złożonych przepisów, które wymagają różnych programów gotowania po kolei, takich jak gołąbki, stroganow wołowy, zupy, makarony, dzemy i podobne potrawy.

Uwaga: W trybie Multicook czas i temperaturę można dostosować przed gotowaniem.



11. **Przycisk Express Program Start :**

Szybko uruchamia wstępnie ustawiony program gotowania bez dodatkowych ustawień.

Uwaga: ta funkcja nie pozwala na zmianę ustawień czasu i temperatury.

12. **Wskaźnik stanu multicookera:** ten wskaźnik wyświetla bieżący tryb pracy multicookera.



13. **Wskaźniki programów automatycznych:** Kuchenka wielofunkcyjna jest wyposażona w 14 różnych funkcji menu. Aby aktywować dowolną dostępną automatyczną funkcję menu i rozpocząć gotowanie, należy bezpośrednio nacisnąć funkcję menu, a funkcja menu zacznie migać i urządzenie rozpocznie gotowanie z domyślnym czasem i temperaturą. W razie potrzeby za pomocą przycisku regulacji czasu można zmienić czas.

Uwaga: we wszystkich automatycznych funkcjach menu temperaturę można zmienić podczas gotowania, a nie przed.



14. **Przycisk anulowania:** Przycisk ten może być używany do przerywania dowolnej funkcji menu podczas gotowania. Ten sam przycisk może być również używany do przełączania funkcji menu.

Aby anulować dowolną funkcję menu, naciśnij ten przycisk i przytrzymaj go przez kilka sekund. Urządzenie zakończy gotowanie i powróci do oryginalnych ustawień fabrycznych.



15. **Przycisk opóźnionego startu:** Funkcja opóźnionego startu

Za pomocą tego przycisku możemy skonfigurować naszą kuchenkę Multi do gotowania z

opóźnionym startem. Funkcja ta jest bardzo przydatna dla wszystkich osób, które mają napięty harmonogram i bardzo mało czasu na gotowanie.

1. Aby uruchomić tę funkcję, należy nacisnąć przycisk opóźnionego startu; wskaźnik godziny zacznie migać, a wskaźnik stanu zacznie migać na żółto.
2. Użyj przycisków (+) i (-), aby ustawić godziny.
3. Naciśnij ponownie przycisk opóźnionego startu, aby ustawić minuty za pomocą tych samych przycisków.
4. Zmiany zostaną zapisane automatycznie, jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk. Aby powrócić do ustawień godzin przed zapisaniem, naciśnij ponownie przycisk opóźnionego startu.
5. Naciśnij przycisk startu; rozpocznie się odliczanie czasu do rozpoczęcia programu.

Gdy funkcja opóźnionego startu jest aktywna, wyświetlacz pokazuje odliczanie, a wskaźnik opóźnionego startu świeci na fioletowo. Jeśli funkcja utrzymywania ciepła jest włączona, jej wskaźnik również będzie aktywny.

Ważne: Funkcja opóźnionego startu nie jest zalecana w przypadku potraw zawierających łatwo psujące się składniki, takie jak jajka, świeże mleko, mięso lub ser.

16. **Przycisk ustawiania temperatury :**

Regulacja temperatury w trybie Multi cook i pozostałych funkcjach menu:

Ta opcja jest dostępna dla wszystkich programów z wyjątkiem Express. Temperaturę można regulować w zakresie od 35°C do 180°C ze skokiem co 1°C.

1. Podczas dowolnego programu gotowania naciśnij przycisk ustawiania temperatury. Wskaźnik bieżącej temperatury na wyświetlaczu zacznie migać.

Uwaga: Temperaturę można regulować we wszystkich funkcjach menu, w tym za pomocą przycisku trybu Multi cook. W trybie Multi cook temperaturę można ustawić przed gotowaniem. W pozostałych funkcjach menu temperaturę można regulować podczas gotowania.

2. Aby zwiększyć temperaturę, naciśnij przycisk (+), a aby zmniejszyć, naciśnij przycisk (-). Wyświetlacz zresetuje się do początku zakresu po osiągnięciu maksymalnej lub minimalnej temperatury. Aby szybko dostosować temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przycisk.
3. Jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty przez pięć sekund, zmiany zostaną zapisane automatycznie, a wyświetlacz przestanie migać, powracając do pokazywania pozostałego czasu gotowania.

Uwaga: Aby zapobiec przegrzaniu i jeśli temperatura zostanie ustawiona powyżej 150°C, maksymalny czas programu zostanie automatycznie ograniczony do dwóch godzin.

Uwaga: We wszystkich funkcjach menu ustawienia temperatury można zmieniać tylko podczas gotowania. Z drugiej strony tryb Multicook umożliwia zmianę ustawień temperatury również przed gotowaniem.

17. **Przycisk ustawiania czasu programu:** za pomocą przycisku ustawiania czasu możemy ustawić czas we wszystkich funkcjach menu, w tym w trybie multicook pro i funkcji opóźnionego gotowania.

Czas można ustawić w sposób opisany poniżej:

Ustawianie czasu gotowania przed rozpoczęciem gotowania:

1. Naciśnij dowolną funkcję menu i naciśnij przycisk ustawiania czasu. Wskaźnik godziny na wyświetlaczu zacznie migać.
2. Użyj przycisków (+) lub (-), aby ustawić żądany czas. Aby zwiększyć czas, naciśnij przycisk (+), a aby zmniejszyć, naciśnij przycisk (-). W celu szybszej regulacji naciśnij i przytrzymaj przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej lub minimalnej wyświetlacz przejdzie do przeciwnego końca zakresu.
3. Ponownie naciśnij przycisk ustawiania czasu, aby dostosować minuty za pomocą przycisków (+) i (-). Aby powrócić do ustawień godzin, ponownie naciśnij przycisk ustawiania czasu.

Regulacja czasu gotowania podczas użytkowania

Dostępne dla wszystkich programów z wyjątkiem Express, zakres regulacji i przyrosty zależą od wybranego programu gotowania (poniżej znajduje się tabela podsumowująca programy automatyczne).

4. Podczas programu gotowania naciśnij przycisk ustawiania czasu. Wskaźnik godziny na wyświetlaczu zacznie migać.
5. Użyj przycisków (+) lub (-), aby ustawić żądany czas. Aby wydłużyć czas, naciśnij przycisk (+), a aby skrócić, naciśnij przycisk (-). W celu szybszej regulacji naciśnij i przytrzymaj przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej lub minimalnej wyświetlacz przejdzie do przeciwnego końca zakresu.
6. Ponownie naciśnij przycisk ustawiania czasu, aby dostosować minuty za pomocą przycisków (+) i (-). Aby powrócić do ustawień godzin, ponownie naciśnij przycisk ustawiania czasu.

Uwaga: Ustawienie czasu gotowania na 00:00 spowoduje zatrzymanie programu. W funkcji opóźnionego startu ustawienia Multicook Pro są niedostępne. Czas gotowania można dostosować podczas lub przed gotowaniem w dowolnej funkcji menu.



18. Przycisk zmniejszania wartości / wyłączenia dźwięku :

Przycisk ten służy do zmniejszania wartości podczas regulacji czasu i temperatury. Ten sam przycisk może być również używany do wyciszenia dźwięku. Krótkim naciśnięciem można zmienić wartości czasu i temperatury, a aby wyciszyć dźwięk, należy nacisnąć ten przycisk i przytrzymać go przez kilka sekund (długie naciśnięcie).

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

PRZED PIERWYM UŻYCIEM

1. Ostrożnie wyjmij urządzenie i jego elementy z pudełka. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne.
2. Jeśli urządzenie było przechowywane lub transportowane w niskiej temperaturze, przed użyciem należy pozostawić je na co najmniej dwie godziny w temperaturze pokojowej.
3. Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną ściereczką i umyj miskę ciepłą wodą z mydłem, a następnie dokładnie ją wysusz.
4. Przy pierwszym użyciu może pojawić się delikatny zapach, który jest normalny i nie oznacza usterki. W takim przypadku należy dokładnie wyczyścić urządzenie.
5. Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, aby para wydobywająca się spod pokrywy nie uszkodziła tapet, urządzeń elektronicznych ani materiałów wrażliwych na ciepło i wilgoć.
6. Przed użyciem sprawdź, czy urządzenie i miska nie mają widocznych uszkodzeń, wyszczerbień lub innych wad. Upewnij się, że między miską a elementem grzejnym nie znajdują się żadne ciała obce.
7. **Ostrzeżenie:** Nie używaj urządzenia bez założonej 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 podłączać wyłącznie do uziemionych gniazdek; korzystanie z nieziemionych gniazdek może spowodować zagrożenie elektryczne.



WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Podłącz urządzenie do kompatybilnego gniazdka elektrycznego. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zaświeci się, a następnie zgaśnie, z wyjątkiem przycisku zasilania.
2. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć wyświetlacz panelu sterowania. Jeśli w ciągu minuty nie zostaną podjęte żadne działania, wyświetlacz wyłączy się ponownie. Aby wyłączyć go ręcznie, należy ponownie nacisnąć przycisk zasilania.

AUTOMATYCZNE PROGRAMY GOTOWANIA

1. **Przygotowanie składników**
Przygotuj składniki zgodnie z przepisem i umieść je w misce. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, znajdują się poniżej maksymalnego oznaczenia na wewnętrznej skali miski.

Uwaga: Należy używać wyłącznie miski dołączonej do urządzenia wielofunkcyjnego lub miski kompatybilnej z tym modelem. Używanie misek innego typu jest zabronione.

2. **Prawidłowe umieszczenie miski**
Włóż misę do korpusu multicookera, upewniając się, że spoczywa ona równomiernie i ma dobry kontakt z elementem grzejnym.

Przeostrożenie: Nie należy przygotowywać potraw bezpośrednio w misie przy użyciu ostrych przyborów, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą, zdeformować misę lub spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.

3. **Zamknij pokrywę**
Zamknij pokrywę, aż usłyszysz dźwięk kliknięcia. Tylko niektóre programy umożliwiają gotowanie z otwartą pokrywą. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w książce kucharskiej.

Ostrzeżenie: Podczas gotowania lub smażenia w wysokich temperaturach z użyciem znacznej ilości oleju pokrywa powinna być zawsze otwarta.

4. **Podłączanie do zasilania**
Włóż przewód zasilający do portu na obudowie urządzenia i podłącz go do gniazdka ściennego. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i przejdzie w tryb czuwania (na wyświetlaczu pojawi się „- - -”).

5. **Włączenie urządzenia**
Naciśnij przycisk zasilania, aby aktywować panel sterowania.

6. **Wybierz program gotowania**
Użyj przycisków wyboru programu, aby wybrać żądany program gotowania.

7. **Dostosuj czas i temperaturę gotowania (w razie potrzeby)**
W razie potrzeby dostosuj domyślny czas i temperaturę gotowania. Sprawdź ustawienia czasu i temperatury w sposób opisany powyżej. Użyj wartości (+) i (-), aby zmienić ustawienia.

8. Jeśli chcesz opóźnić rozpoczęcie gotowania, użyj funkcji opóźnionego startu (patrz Funkcja opóźnionego startu).
Podczas ustawiania parametrów zmodyfikowane wartości zaczną migać na wyświetlaczu. Po pięciu sekundach bezczynności zmiany zostaną zapisane automatycznie. Jeśli podczas konfiguracji programu przez dwie minuty nie zostaną wprowadzone żadne dane, urządzenie powróci do trybu gotowości. Naciśnięcie przycisku anulowania podczas konfiguracji spowoduje zresetowanie wszystkich ustawień.
Aby rozpocząć gotowanie z bieżącymi ustawieniami, naciśnij przycisk Start w dowolnym momencie. Wszelkie parametry, które nie zostały zmienione, zostaną domyślnie przywrócone do oryginalnych ustawień.

9. **Uruchomienie programu gotowania**
Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć gotowanie.

10. **Postęp gotowania**
Podczas gotowania wyświetlacz pokazuje odliczanie pozostałego czasu gotowania, minuta po minucie. Wskaźnik stanu zmieni kolor na pomarańczowy. Jeśli program wymaga wstępnego podgrzania, wskaźnik początkowo będzie świecił na czerwono, a po rozpoczęciu gotowania

zmieni kolor na pomarańczowy. Jeśli funkcja utrzymywania ciepła jest aktywna, jej wskaźnik również zostanie wyświetlony.

Uwaga: Niektóre programy rozpoczynają odliczanie dopiero po osiągnięciu przez urządzenie optymalnych parametrów gotowania. Na przykład odliczanie programu Steam rozpoczyna się dopiero po zagotowaniu wody i wytworzeniu wystarczającej ilości pary w misce. W programie Makaron odliczanie rozpoczyna się po zagotowaniu wody i dodaniu składników po pierwszym sygnale dźwiękowym.

11. Koniec programu gotowania

Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” (Koniec). Następnie urządzenie przejdzie w tryb gotowości, a wskaźnik stanu zaświeci się na zielono. Jeśli funkcja utrzymywania ciepła jest aktywna, uruchomi się ona automatycznie.

Aby przerwać program w dowolnym momencie, zresetować wszystkie ustawienia lub wyłączyć funkcję Keep Warm, naciśnij i przytrzymaj przycisk anulowania przez trzy sekundy.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, zalecamy korzystanie z przepisów zawartych w książce kucharskiej multicookera, zaprojektowanej specjalnie dla tego modelu.

7. PROGRAM GOTOWANIA TABELA

Program	Domyślny czas gotowania					Domyślna temperatura	Regulowany czas gotowania / krok	Wymagane podgrzewanie	Regulowana temperatura
	Mięso	Wołowina	Warzywa	Kurczak	Ryba				
Kucharz	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Zupa	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Para	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Gulasz	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Smażyć	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Ziarno	0:25					100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Piec	1:00					120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaw	1:00					105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Jogurt	8:00					38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Chleb	3:00					120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Makaron	0:08					100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Owsianka	0:25					97	00:01-4:00/1min	-	35-180

Ekspres	-	-	-	-
Multicook	0:30	00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (t>150C)	-	35-180

Uwaga: Gotowanie z opóźnionym startem jest dostępne we wszystkich funkcjach menu z wyjątkiem smażenia, makaronu i gotowania ekspresowego. Maksymalny czas opóźnionego rozpoczęcia gotowania wynosi 24 godziny. Funkcja utrzymywania w ciepłe jest dostępna we wszystkich funkcjach menu z wyjątkiem jogurtu, makaronu i gotowania ekspresowego. Maksymalny czas utrzymywania ciepła wynosi 12 godzin dla wszystkich funkcji menu.

8. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Zalecenia ogólne

- **Gotowanie na parze warzyw i innych potraw:** Wlej 500-600 ml wody do miski. Umieść pojemnik do gotowania na parze wewnątrz miski. Odmierz i przygotuj składniki zgodnie z przepisem, a następnie rozłóż je równomiernie w pojemniku do gotowania na parze. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w przepisie.
- **Kaszki na bazie mleka:** Użyj pasteryzowanego mleka o niskiej zawartości tłuszczu lub rozcieńcz mleko pełne wodą pitną w stosunku 1:1. Nasmaruj miskę masłem przed gotowaniem. Przestrzegaj proporcji podanych w przepisach zawartych w książce kucharskiej i w razie potrzeby dostosuj proporcjonalnie ilości składników.
- **Pieniące się potrawy (np. makaron, pierogi):** Niektóre potrawy mogą się pienić podczas gotowania. Aby zapobiec wylaniu się piany, nie zamykaj pokrywy przez kilka minut po dodaniu tych produktów do wrzącej wody.
- **Pieczenie chleba, ciast i jogurtu:** Upewnij się, że początkowe składniki nie wypełniają więcej niż połowy objętości miski.
- **Wyrabianie ciasta:** Nie otwieraj pokrywy podczas wyrabiania ciasta, aby zachować jakość wypieku.
- **Smażenie:** Potrawy należy umieszczać w rozgrzanym oleju. Do smażenia używaj wyłącznie rafinowanych olejów roślinnych i smaż przy otwartej pokrywie. Zachowaj ostrożność, ponieważ olej staje się bardzo gorący. Używaj rękawic kuchennych i unikaj pochylania się nad urządzeniem, aby uniknąć oparzeń. Unikaj wielokrotnego używania tego samego oleju do smażenia.
- **Powtarzanie smażenia:** Przed rozpoczęciem kolejnej sesji smażenia należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

9. TYPOWE BŁĘDY PODCZAS GOTOWANIA I ROZWIĄZANIA

Ta tabela zawiera rozwiązania typowych błędów podczas gotowania:

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Danie jest niedogotowane	Pokrywa nie została szczelnie zamknięta, co spowodowało zbyt niską temperaturę gotowania.	Trzymaj pokrywę zamkniętą podczas gotowania i upewnij się, że zatrzasnęła się bezpiecznie.
	Słaby kontakt między misą a elementem grzewczym	Upewnij się, że miska jest prawidłowo umieszczona w urządzeniu i że w komorze nie znajdują się żadne ciała obce.
	Nieprawidłowy wybór składników lub programu gotowania	Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy korzystać z przepisów zawartych w dołączonej książce, upewniając się, że składniki, rozmiary kawałków, proporcje i program są zgodne z przepisem.

Spalony smak	Nadmiar oleju lub wilgoci w misce	Używaj tylko cienkiej warstwy oleju i unikaj zakrywania pokrywy podczas smażenia, chyba że jest to wskazane.
Wrzenie	Żywność o wysokiej kwasowości może powodować pienienie się bulionu	Niektóre składniki należy poddać obróbce wstępnej (np. płukanie, smażenie) w celu zmniejszenia pienienia i postępować zgodnie z zaleceniami przepisu.

10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i całkowicie ostygło.

Ogólne wskazówki i zalecenia

- Pierwsze czyszczenie: Przed pierwszym użyciem i w celu usunięcia zapachów żywności po gotowaniu, uruchom urządzenie na 15 minut z połową pokrojonej cytryny w programie Steam, napełniając miskę 0,5 litra wody.
- Przechowywanie żywności: Nie przechowuj wody ani ugotowanej żywności w misie dłużej niż 24 godziny. W razie potrzeby żywność należy przenieść do lodówki, a następnie podgrzać 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 wszelkich agresywnych chemicznie substancji nieprzeznaczonych do powierzchni mających kontakt z żywnością.

- Podczas czyszczenia elementów gumowych należy zachować ostrożność, ponieważ ich uszkodzenie lub odkształcenie może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.

Czyszczenie urządzenia z zewnątrz

- Korpus urządzenia należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką. Można używać łagodnych środków czyszczących. Aby zapobiec powstawaniu plam z wody, po czyszczeniu należy wytrzeć powierzchnię do sucha.

Czyszczenie miski

- Misę należy czyścić po każdym użyciu. Można ją myć ręcznie miękką gąbką i płynem do naczyń lub w zmywarce, zgodnie z instrukcjami producenta zmywarki.
- W przypadku trudnych plam, napełnij miskę ciepłą wodą i pozostaw do namoczenia przed myciem.
- Przed ponownym umieszczeniem miski w urządzeniu należy całkowicie osuszyć jej zewnętrzną powierzchnię.

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

Czyszczenie zaworu pary

- Zawór pary należy czyścić po każdym użyciu. Należy wyjąć zawór pary, zdemontować go, umyć wszystkie części wodą, ponownie zamontować i włożyć do urządzenia.

Usuwanie skroplin

- Po każdym użyciu należy opróżnić pojemnik na skropliny znajdujący się po prawej stronie korpusu urządzenia. Należy go wyjąć, opróżnić, umyć i włożyć z powrotem. Nadmiar skroplin wokół miski można usunąć ręcznikiem.

Czyszczenie komory gotowania

Przy prawidłowym użytkowaniu ryzyko przedostania się cieczy lub cząstek żywności do komory gotowania jest minimalne. Jeśli jednak dojdzie do zanieczyszczenia, należy ją wyczyścić, aby uniknąć awarii.

Ważne: Przed przystąpieniem do czyszczenia komory należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i całkowicie wystudzone.

1. Wyczyść ścianki komory gotowania, powierzchnię płyty grzejnej i centralną pokrywę termostatu (znajdującą się pośrodku płyty grzejnej) lekko wilgotną (nie mokrą) gąbką lub ściereczką. Jeśli użyto środka czyszczącego, należy dokładnie wytrzeć wszelkie pozostałości, aby uniknąć nieprzyjemnych zapachów podczas następnego użycia.
2. Ostrożnie usuń wszelkie ciała obce w pobliżu termostatu za pomocą pęsety, unikając nacisku na pokrywę termostatu.
3. W razie potrzeby do czyszczenia tarczy grzewczej użyj średnio miękkiej gąbki lub syntetycznej szczołki.

Uwaga: Regularne użytkowanie może prowadzić do lekkiego odbarwienia tarczy grzewczej. Nie oznacza to nieprawidłowego działania.

Przechowywanie i transport

- Przed przechowywaniem urządzenia należy wyczyścić i dokładnie wysuszyć wszystkie jego 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.

11. PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z CENTRUM SERWISOWYM

Jeśli wystąpi problem z multicookerem, przed skontaktowaniem się z centrum serwisowym należy zapoznać się z poniższym przewodnikiem rozwiązywania problemów.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Komunikat o błędzie: E1-E4	Błąd systemu (może to być usterka płyty elektronicznej lub czujników) lub nieprawidłowo zamknięta pokrywa	Upewnij się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta. Jeśli problem nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Komunikat o błędzie: E5-E7	Włączone automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem	Nie używaj urządzenia z pustą miską. Odłącz urządzenie od zasilania, otwórz pokrywę i pozwól mu ostygnąć przez 10-15 minut przed wznowieniem gotowania. Nie dodawaj wody do miski podczas programów wysokotemperaturowych, takich jak Multicook (ustawienie powyżej 100°C) i Smażenie. W przypadku temperatur powyżej 120°C (Smażenie) lub 130°C (Multicook) należy gotować z otwartą pokrywą.
Wydłużony czas gotowania	Ciała obce (np. cząstki jedzenia, ziarna) między miską a elementem grzewczym, nierówne umieszczenie miski lub zabrudzona tarcza grzewcza	Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć. Usuń wszelkie przedmioty, upewnij się, że miska jest płaska i zabezpieczona, a w razie potrzeby wyczyść płytę grzejną.
Para wycieka z pokrywy	Nieprawidłowe uszczelnienie między miską a pokrywą, nierówne umieszczenie miski, niedomknięta pokrywa lub obcy przedmiot blokujący pokrywę	Upewnij się, że miska jest prawidłowo ustawiona i całkowicie uszczelniona. Sprawdź, czy nie ma żadnych zanieczyszczeń i upewnij się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta. Wyczyść lub wymień uszczelkę pokrywy, jeśli jest uszkodzona lub zdeformowana.

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 priza 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 scufunțați 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 scufunțați 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.

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 gătit 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 mănuși 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, tăiteii sau pastelesau 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 priză 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.

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

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

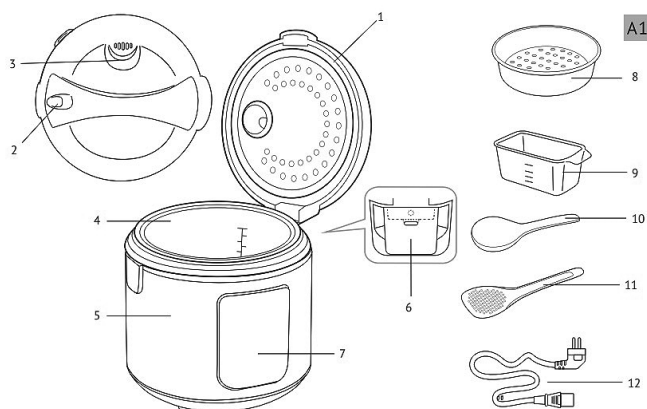
Consum de energie în modul oprit: 0.0

Consum de energie în modul standby: 0.5W

Țimp 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.

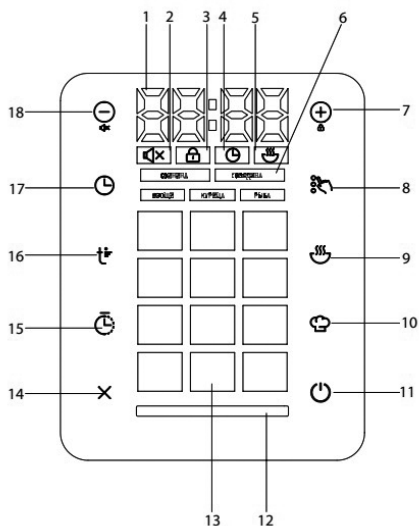
4. DESCRIEREA PIESELOR










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. CONTROL PANEL DESCRIPTION

-  **Afișaj digital cu indicator de temperatură, timp de gătire și pornire întârziată:**
Această Cuptor multiplu multifuncțională este prevăzută cu afișaj digital pentru a afișa temperatura în timp real și timpul de gătit. De asemenea, acesta indică timpul rămas în timpul utilizării funcției de gătire întârziată.



2.  **Indicator de oprire a sunetului:** Indică dacă alertele sonore sunt dezactivate, asigurând o funcționare silențioasă. Pentru a dezactiva sunetul, apăsați butonul (-) timp de 3 secunde și sunetul se va dezactiva, iar pentru a-l porni din nou, apăsați același buton.
3.  **Indicator de blocare a panoului de control:** Se aprinde atunci când panoul de control este blocat pentru a preveni orice fel de modificări în meniul de gătit. Pentru a bloca panoul de control, apăsați butonul (+) timp de 3 secunde și panoul de control va fi blocat. În modul blocat, apăsarea oricărui buton va afișa „[]” pe ecran. Pentru a debloca panoul de control, apăsați din nou butonul (+); indicatorul se va stinge, iar „[]” se va afișa scurt pentru a confirma deblocarea.
4.  **Indicator cronometru:** Acest indicator afișează timpul de gătire rămas în timpul procesului de gătire.

5.  **Indicator de menținere la cald:** Acest indicator afișează faptul că aparatul este în modul Păstrare la cald. În acest mod, aparatul menține calde alimentele gătite. Toate funcțiile de meniu au funcția de menținere automată a căldurii activată. Doar în cazul în care această funcție nu este activată, atunci pentru a aduce aparatul în modul Păstrare caldă / a activa funcția Păstrare caldă, apăsați butonul Păstrare caldă automată și aparatul intră în modul Păstrare caldă și indicatorul Păstrare caldă apare pe panoul ecranului.
6. **Indicatori de produs selectat:** Acești indicatori ajută la evidențierea modului de gătit ales sau a tipului de aliment pentru anumite funcții de meniu. Această Cuptor multiplu are unele funcții de meniu, care pot fi selectate pentru a găti o mare varietate de alimente. Tipul de alimente selectate este, Carne, Carne de vită, Legume, Pui și Pește.
7.  **Creștere valoare / Blocare buton panou:** acest buton poate fi used pentru a crește setările de timp sau temperatură. De asemenea, cu acest buton putem bloca panoul. Cu o apăsare scurtă putem modifica setările de timp și temperatură, iar cu o apăsare lungă putem bloca panoul ecranului.
8.  **Butonul de selectare a tipului de produs:** Acest buton permite utilizatorilor să aleagă tipul de aliment pentru anumite funcții de meniu. Cu ajutorul acestor funcții de meniu, putem selecta și găti o mare varietate de alimente. Ex. Funcția de prăjire poate fi utilizată pentru a prăji carne, carne de vită, legume, pui și pește. În același mod putem găti, face supe, Abur, Tocăniță selectând aceleași produse alimentare cu ajutorul acestui buton.
9.  **Butonul Auto Keep Warm / Reheat:** Acest buton permite activarea, funcției de menținere la cald / reîncălzire. Toate funcțiile de meniu au activată funcția de menținere automată la cald, care se activează automat și menține la cald alimentele odată ce se termină gătitul. Pentru a dezactiva această funcție, apăsați butonul și indicatorul de menținere la cald dispăre.

Notă: I. În această funcție alimentele pot fi menținute calde la temperatura de 70-75°C și până la 12 ore.

II. această funcție se activează automat la sfârșitul programului de gătit pentru a menține alimentele calde.

III. Funcția de menținere la cald poate fi dezactivată în orice moment, înainte sau după gătit, în orice funcție de meniu și în funcția de pornire întârziată a gătitului. Pentru a dezactiva această funcție, apăsați orice funcție de meniu urmată de apăsarea funcției de menținere a căldurii și indicatorul luminos de menținere a căldurii dispăre.

IV. În cazul în care temperatura de gătit setată este mai mică de 80°C sau mai mică, funcția Auto keep warm va fi dezactivată automat-

Funcția Reîncălzire: Pentru a reîncălzi alimentele deja gătite, apăsați acest buton și mențineți-l apăsat timp de câteva secunde, iar aparatul intră în modul reîncălzire. Indicatorul Multi cooker se aprinde în roșu și indicatorul Keep warm se afișează pe panou împreună cu cronometrul cu numărătoare inversă. Pentru a dezactiva funcția de reîncălzire, apăsați și mențineți apăsat (apăsare lungă) acest buton din nou.

Notă: I. alimentele gătite pot fi reîncălzite la temperatura de 70-75°C până la 12 ore. Când temperatura atinge 70°C, un semnal sonor va indica faptul că procesul de reîncălzire este finalizat, iar indicatorul luminos de stare va deveni verde. Temperatura poate fi menținută până la 12 ore.

II. această unitate poate menține alimentele calde până la 12 ore, dar este recomandat să nu lăsați alimentele în modul de reîncălzire mai mult de 2-3 ore, deoarece acest lucru ar putea afecta gustul și textura mâncării.



10. **Butonul Mod de gătit multiplu:**

Cu ajutorul butonului Multi cook mode, putem ajusta setările de gătit în timpul procesului de gătit. Acest buton ne permite să schimbăm setările implicite ale meniului pentru a personaliza setările în funcție de cerințe și nevoi.

Notă: Această funcție nu este disponibilă pentru programul de gătit Express. Multicook Pro este util în special pentru rețete complexe care necesită diverse programe de gătit succesive, cum ar fi varza umplută, stroganoff de vită, supe, paste, gem și preparate similare.

Notă: În modul Multicook, timpul și temperatura pot fi ajustate înainte de gătit.



11. **Buton de pornire program expres :**

Pornește rapid un program de gătit prestabilit fără setări suplimentare.

Notă: Această funcție nu permite nicio modificare a setării timpului și temperaturii.

12. **Indicator de stare a cuptorului multiplu:** acest indicator afișează modul de funcționare curent al acestui cuptor multiplu.



13. **Indicatoare de program automat:** Această mașină de gătit multiplă este prevăzută cu 14 funcții de meniu diferite. Pentru a activa orice funcție de meniu automată disponibilă și a începe gătitul, apăsați direct funcția de meniu, iar funcția de meniu respectivă începe să clipească și unitatea începe să gătească cu timpul și temperatura implicite. În caz de nevoie, cu ajutorul butonului de reglare a orei, putem modifica ora.

Notă: În toate funcțiile automate de meniu, temperatura poate fi modificată în timpul gătitului și nu înainte.

14. **Buton de anulare :** Acest buton poate fi utilizat pentru a întrerupe orice funcție de meniu în timpul gătitului. Același buton poate fi folosit și pentru a comuta funcția de meniu.

Pentru a anula orice funcție de meniu, apăsați acest buton și mențineți-l apăsat timp de câteva secunde. Unitatea oprește gătitul și revine la setările originale din fabrică.

15.  **Butonul de pornire întârziată : Funcția de pornire întârziată**
Cu ajutorul acestui buton, putem configura aparatul nostru Multi cooker pentru gătit cu pornire întârziată. Această funcție este foarte utilă pentru toate persoanele care au un program încărcat și foarte puțin timp liber pentru gătit.

1. Pentru a executa această funcție, apăsați butonul de pornire întârziată; indicatorul orei va clipi, iar indicatorul de stare va începe să clipească în culoarea galbenă.
2. Utilizați butoanele (+) și (-) pentru a seta orele.
3. Apăsați din nou butonul de pornire întârziată pentru a seta minutele folosind aceleași butoane.
4. Modificările vor fi salvate automat dacă nu se apasă niciun buton. Pentru a reveni la setările orelor înainte de salvare, apăsați din nou butonul de pornire întârziată.
5. Apăsați butonul de pornire; numărătoarea inversă până la ora de începere a programului va începe.

În timp ce pornirea întârziată este activă, afișajul arată o numărătoare inversă, iar indicatorul de pornire întârziată se aprinde în violet. Dacă funcția de menținere la cald este activată, indicatorul acesteia va fi, de asemenea, activ.

Important: Funcția de pornire întârziată nu este recomandată pentru mâncărurile care conțin ingrediente perisabile precum ouă, lapte proaspăt, carne sau brânză.

16.  **Butonul de setare a temperaturii :**
Reglarea temperaturii în modul Multi cook și restul funcțiilor meniului:
Această opțiune este disponibilă pentru toate programele, cu excepția Express. Temperatura poate fi reglată într-un interval cuprins între 35°C și 180°C cu incremente de 1°C.


1. În timpul oricărui program de gătit, apăsați butonul de setare a temperaturii. Indicatorul temperaturii curente de pe afișaj va începe să clipească.

Notă: Temperatura poate fi reglată în toate funcțiile de meniu, inclusiv butonul modului Multi cook. În modul de gătit multiplă, temperatura poate fi reglată înainte de gătit. În restul funcțiilor de meniu, temperatura poate fi reglată în timpul gătitului.

2. Pentru a crește temperatura, apăsați butonul (+) și pentru a o reduce, apăsați butonul (-). Afișajul se va reseta la începutul intervalului odată ce este atinsă temperatura maximă sau minimă. Pentru ajustări rapide ale temperaturii, apăsați și mențineți apăsat butonul.
3. Dacă nu este apăsat niciun buton timp de cinci secunde, modificările vor fi salvate automat, iar afișajul nu va mai clipi, revenind la afișarea timpului de gătit rămas.

Notă: Pentru a preveni supraîncălzirea și dacă temperatura este setată peste 150°C, durata maximă a programului va fi limitată automat la două ore.

Notă: În toate funcțiile de meniu, setarea temperaturii poate fi modificată numai în timpul gătitului. Pe de altă parte, modul Multicook, permite modificarea setărilor de temperatură și înainte de gătit

17.  **Butonul de setare a timpului programului :** cu ajutorul butonului de setare a timpului putem seta timpul în toate funcțiile meniului, inclusiv modul Multicook Pro și funcția de gătit întârziată.

Timpul poate fi ajustat după cum se detaliază mai jos:

Reglarea timpului de gătit înainte de începerea gătitului:

1. Apăsați orice funcție de meniu și apăsați butonul de setare a timpului. Indicatorul orei de pe afișaj va începe să clipească.
2. Utilizați butoanele (+) sau (-) pentru a seta timpul dorit. Pentru a mări timpul, apăsați butonul (+) și pentru a-l reduce, apăsați butonul (-). Pentru ajustări mai rapide, apăsați și mențineți apăsat butonul. Când este atinsă valoarea maximă sau minimă, afișajul va trece în buclă la capătul opus al intervalului.
3. Apăsați din nou butonul de setare a orei pentru a regla minutele cu ajutorul butoanelor (+) și (-). Pentru a reveni la setările orelor, apăsați încă o dată butonul de setare a timpului.

Reglarea timpului de gătire în timpul utilizării

Disponibil pentru toate programele, cu excepția Express, intervalul de reglare și incrementările depind de programul de gătit selectat (Mai jos puteți vedea tabelul recapitulativ al programelor automate).

4. În timpul programului de gătit, apăsați butonul de setare a timpului. Indicatorul orei de pe afișaj va începe să clipească.
5. Utilizați butoanele (+) sau (-) pentru a seta timpul dorit. Pentru a mări timpul, apăsați butonul (+) și pentru a-l reduce, apăsați butonul (-). Pentru ajustări mai rapide, apăsați și mențineți apăsat butonul. Când este atinsă valoarea maximă sau minimă, afișajul va trece în buclă la capătul opus al intervalului.
6. Apăsați din nou butonul de setare a orei pentru a regla minutele cu ajutorul butoanelor (+) și (-). Pentru a reveni la setările orelor, apăsați butonul de setare a orei încă o dată.

Notă: Setarea timpului de gătit la 00:00 va opri programul.

În funcția Delayed Start, reglajele Multicook Pro nu sunt disponibile.

Timpul de gătire poate fi ajustat în timpul sau înainte de gătire în orice funcție de meniu.



18. Butonul de diminuare a valorii / oprirea sunetului :

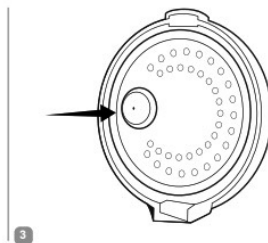
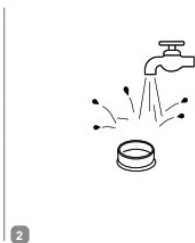
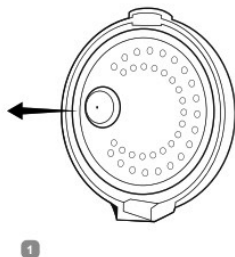
Acest buton poate fi utilizat pentru a scădea valoarea în timpul ajustării timpului și temperaturii. Același buton poate fi utilizat și pentru a dezactiva sunetul.

Cu o apăsare scurtă, putem modifica valorile timpului și temperaturii, iar pentru a dezactiva sunetul, apăsați acest buton și țineți-l apăsat timp de câteva secunde (apăsare lungă).

6. 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 să stea la temperatura camerei timp de cel puțin două ore dacă a fost depozitat sau transportat la temperaturi scăzute înainte de utilizare.
3. Ștergeți corpul aparatului cu o cârpă umedă și spălați vasul cu apă caldă cu săpun, apoi uscați-l bine.
4. La prima utilizare, poate exista un miros ușor, care 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 evacuat 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, așchii sau alte defecte. Asigurați-vă că nu există obiecte străine între bol și elementul de încălzire.
7. **Avertisment:** Nu puneți aparatul în funcțiune fără bolul în poziție sau cu bolul gol, deoarece acest lucru poate provoca supraîncălzirea critică sau deteriorarea stratului antiaderent. Adăugați o cantitate mică de ulei vegetal în bol înainte de prăjire.
8. Conectați aparatul numai la prizele cu împământare; utilizarea prizelor fără împământare poate duce la pericolul electric.



PORNIREA APARATULUI

1. Conectați aparatul la o priză compatibilă. Veți auzi un bip, iar afișajul se va aprinde și apoi se va stinge, cu excepția butonului de alimentare.
2. Apăsăți butonul de alimentare pentru a activa afișajul panoului de control. Dacă nu sunt întreprinse acțiuni în decurs de un minut, afișajul se va stinge din nou. Pentru a-l opri manual, apăsați din nou butonul de alimentare.

PROGRAME AUTOMATE DE GĂTIT

Important: Atunci când utilizați aparatul de gătit multifuncțional pentru a fierbe apă (de exemplu, pentru fierberea ingredientelor), nu setați temperatura peste 100°C, deoarece aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorare. De asemenea, evitați utilizarea programelor Coacere sau Prăjire pentru fierberea apei.

1. **Pregătirea ingredientelor**
Pregătiți ingredientele în conformitate cu rețeta și puneți-le în bol. Asigurați-vă că toate ingredientele, inclusiv lichidele, rămân sub marcajul maxim de pe scara interioară a bolului.
Notă: Utilizați numai bolul inclus cu aparatul de gătit multiplu sau unul compatibil cu acest model. Utilizarea oricărui alt tip de bol este interzisă.
2. **Așezați corect bolul**
Introduceți bolul în corpul multi-cookerului, asigurați-vă că se sprijină uniform și că face contact bun cu elementul de încălzire.
Atenție: Nu pregătiți alimentele direct în bol folosind ustensile ascuțite, deoarece acest lucru poate deteriora stratul neaderent, poate deforma bolul sau poate cauza funcționarea defectuoasă a aparatului.
3. **Închideți capacul**
Închideți bine capacul până când auziți un sunet de clic. Doar unele programe au permisiunea de a găti cu capacul deschis. Urmați instrucțiunile din cartea de rețete pentru îndrumare.
Avertisment: Țineți întotdeauna capacul deschis, în timp ce gătiți sau prăjiți la temperaturi ridicate cu o cantitate semnificativă de ulei.
4. **Conectarea la alimentare**
Introduceți cablul de alimentare în portul de pe corpul aparatului și conectați-l la priza de perete. Aparatul va emite un bip și va intra în modul de așteptare (afișajul începe să indice „- -”).
5. **Porniți aparatul Multi-Cooker** Apăsăți butonul de alimentare pentru a activa panoul de control.
6. **Selectați programul de gătit**
Utilizați butoanele de selectare a programului pentru a alege programul de gătit dorit.
7. **Reglați timpul și temperatura de gătit (dacă este necesar)**
Reglați timpul și temperatura de gătit implicate în caz de necesitate. Vă rugăm să verificați setările de timp și temperatură după cum este detaliat mai sus. Utilizați valorile (+) și (-) pentru a modifica setările.
8. **Setați Start întârziat (dacă este necesar)**
Dacă doriți să întârziați începerea gătitului, utilizați funcția Start întârziat (consultați Funcția Start întârziat).
În timpul setării parametrilor, valorile modificate vor începe să clipească pe afișaj. După cinci secunde de inactivitate, modificările se vor salva automat. Dacă nu există nicio intrare timp de două minute în timpul configurării programului, aparatul va reveni la modul de așteptare. Apăsarea butonului de anulare în timpul configurării va reseta toate ajustările.
Pentru a începe gătitul cu setările curente, apăsați butonul de pornire în orice moment. Orice parametri care nu au fost modificați vor reveni la setările inițiale.
9. **Începeți programul de gătit** Apăsăți butonul de pornire pentru a începe gătitul.
10. **Progresul gătitului**
În timpul gătitului, afișajul arată o numărătoare inversă a timpului de gătit rămas, minut cu minut. Indicatorul de stare va deveni portocaliu. Dacă programul necesită preîncălzire, indicatorul va lumina inițial roșu și va deveni portocaliu când începe gătitul. Dacă funcția Keep Warm (Menținere la cald) este activă, indicatorul acesteia va fi, de asemenea, afișat.

Notă: Unele programe încep numărătoarea inversă numai după ce aparatul atinge parametrii optimi de gătit. De exemplu, numărătoarea inversă a programului Steam începe numai după ce apa fierbe și s-a format suficient abur în bol. În programul Paste, numărătoarea inversă începe odată ce apa fierbe și ingredientele sunt adăugate după un semnal sonor inițial.

11. Sfârșitul programului de gătit

La sfârșitul unui program, aparatul va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica „Sfârșit”. Aparatul va intra apoi în modul de așteptare, iar indicatorul de stare va lumina verde. Dacă funcția Keep Warm (Menținere la cald) este activă, aceasta va porni automat.

Pentru a întrerupe un program în orice moment, pentru a reseta toate setările sau pentru a dezactiva funcția Keep Warm, apăsați și mențineți apăsat butonul de anulare timp de trei secunde. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să folosiți rețetele din cartea de rețete a multicooker-ului, special concepută pentru acest model.

7. PROGRAMUL DE GĂTIT TABEL

Program	Timp de gătire implicit					Temperatură implicită	Timp de gătire reglabil / Pas	Preîncălzire necesară	Temperatură reglabilă
	Carne	Carne de vită	Legume	Pui	pește				
Gătit	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Supa	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Abur	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Înăbușit	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Prăjit	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Grâu	0:25					100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Coacere	1:00					120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaf	1:00					105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Iaurt	8:00					38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Pâine	3:00					120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Paste	0:08					100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Porridge	0:25					97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Express	-					-	-	-	
Multicook	0:30						00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (>150C)	-	35-180

Notă : Gătitul cu pornire întârziată este disponibil în toate funcțiile meniului, cu excepția prăjirii, pastelor și gătitului rapid. Timpul maxim de pornire întârziată a gătitului este de 24 de ore. Funcția de menținere la cald este disponibilă în toate funcțiile de meniu, cu excepția iaurtului, pastelor și gătitului rapid. Timpul maxim de menținere la cald este de 12 ore pentru toate funcțiile de meniu.

8. SFATURI DE GĂTIT

Recomandări generale

- **Legume și alte alimente la aburi:** Turnați 500-600 ml de apă în bol. Așezați recipientul pentru abur în interiorul bolului. Măsurați și pregătiți ingredientele conform rețetei, apoi distribuiți-le uniform în recipientul pentru abur. Urmați instrucțiunile rețetei.
- **Frigărui pe bază de lapte:** Utilizați lapte pasteurizat cu conținut scăzut de grăsimi sau diluați laptele integral cu apă potabilă într-un raport de 1:1. Ungeți bolul cu unt înainte de a găti. Respectați proporțiile din rețetele furnizate în cartea de rețete și ajustați proporțional cantitățile de ingrediente dacă este necesar.
- **Alimente spumoase (de exemplu, paste, găluște):** Unele alimente pot genera spumă în timpul gătitului. Pentru a preveni revărsarea spumei, nu închideți capacul timp de câteva minute după adăugarea acestor 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 bolului.
- **Probă de aluat:** Nu deschideți capacul în timpul etapelor de întărire a aluatului pentru a menține calitatea produsului copt.
- **Prăjire:** Puneți alimentele în uleiul preîncălzit. Utilizați 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.
- **Repețați prăjirea:** Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a începe o altă sesiune de prăjire.

9. ERORILE FRECVENTE DE GĂTIT ȘI SOLUȚII

Acest tabel oferă soluții la erorile comune de gătit:

Problema	Cauza posibilă	Rezolvare
Mâncarea este insuficient gătită	Capacul nu a fost închis bine, cauzând o temperatură de gătit insuficientă	Țineți capacul închis în timpul gătitului și asigurați-vă că acesta se închide bine
	Contact slab între bol și elementul de încălzire	Asigurați-vă că bolul este poziționat corect în aparat și că nu există obiecte străine în camera de gătit
	Alegerea incorectă a ingredientelor sau a programului de gătit	Utilizați rețetele din cartea de însoțire pentru cele mai bune rezultate, asigurându-vă că ingredientele, dimensiunile bucăților, proporțiile și programul corespund rețetei
Gust ars	Exces de ulei sau umiditate în castron	Utilizați doar un strat subțire de ulei și evitați să acoperiți capacul atunci când prăjiți, cu excepția cazului în care este specificat
Fierbere excesivă	Alimentele cu aciditate ridicată pot determina spumarea bulionului	Pretratați unele ingrediente (de exemplu, clătire, rumenire) pentru a reduce spumarea și urmați recomandările rețetei

10. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Avertisment: Înainte de curățare, asigurați-vă că aparatul este scos din priză și s-a răcit complet.

Orientări și recomandări generale

- **Curățarea inițială:** Înainte de prima utilizare și pentru a îndepărta mirosurile alimentelor după gătire, porniți aparatul timp de 15 minute cu o jumătate de lămâie tăiată felii în programul Abur, umplând vasul cu 0,5 litri de apă.
- **Depozitarea alimentelor:** Nu depozitați apă sau alimente gătite în bol pentru mai mult de 24 de ore. Transferați alimentele la frigider dacă este necesar și reîncălziți-le ulterior în aparat folosind funcția de reîncălzire.

Important: Nu scufundați niciodată corpul aparatului în apă și nu îl puneți sub apă curgătoare! Evitați să utilizați bureți sau agenți de curățare abrazivi, precum și orice substanțe agresive din punct de vedere chimic care nu sunt destinate suprafețelor care intră în contact cu alimentele.

- Fiți delicat atunci când curățați componentele din cauciuc, deoarece deteriorarea sau deformarea pot cauza funcționarea defectuoasă a aparatului.

Curățarea exteriorului aparatului

- Curățați corpul aparatului după cum este necesar cu o cârpă sau un burete moale și umed. Puteți utiliza detergenți blânzi. Pentru a preveni petele de apă, ștergeți suprafața uscată după curățare.

Curățarea bolului

- Curățați bolul după fiecare utilizare. Îl puteți spăla manual cu un burete moale și săpun de vase sau în mașina de spălat vase, urmând instrucțiunile producătorului mașinii de spălat vase.
- Pentru petele dificile, umpleți bolul cu apă caldă și lăsați-l la înmuiat înainte de spălare.
- Uscați complet suprafața exterioară a bolului înainte de a-l pune înapoi în aparat.

Notă: Utilizarea regulată poate cauza în timp o ușoară decolorare a stratului antiaderent al bolului. 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 înlocuiți-o în aparat.

Eliminarea condensului (Diagrama A3, pagina 5)

- După fiecare utilizare, goliți colectorul de condens situat pe partea dreaptă a corpului aparatului. Scoateți-l, goliți-l, spălați-l și înlocuiți-l. Orice exces de condens din jurul vasului poate fi îndepărtat cu un prosop.

Curățarea camerei de gătit

Atunci când este utilizat în mod corespunzător, riscul de pătrundere a lichidului sau a particulelor alimentare în camera de gătit este minim. Cu toate acestea, dacă apare o contaminare, curățați-o pentru a evita funcționarea defectuoasă.

Important: Asigurați-vă că aparatul este scos din 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 o cârpă ușor umedă (nu udă). Dacă se utilizează un agent de curățare, ștergeți bine orice reziduu pentru a evita mirosurile în timpul următoarei utilizări.
2. Îndepărtați cu grijă orice corp străin din apropierea termostatului cu ajutorul unei pensete, evitând să apăsați pe capacul termostatului.
3. Pentru discul de încălzire, utilizați un burete moale mediu 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 funcționare defectuoasă.

Depozitare și transport

- Înainte de a depozita aparatul, curățați și uscați bine toate părțile. Depozitați aparatul într-o zonă uscată, ventilată, departe de sursele 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.

11. ÎNAINTE DE CONTACTAREA CENTRULUI DE SERVICE

Dacă apare o problemă cu aparatul de gătit multiplu, consultați ghidul de depanare de mai jos înainte de a contacta un centru de service.

Probleme	Cauze posibile	Soluții
Mesaj de eroare: E1-E4	Eroare de sistem (ar putea fi o defecțiune a plăcii electronice sau a senzorilor) sau capacul nu este închis corespunzător	Asigurați-vă că capacul este complet închis. Dacă problema persistă, contactați un centru de service autorizat.
Mesaj de eroare: E5-E7	Protecția automată la supraîncălzire activată	Nu puneți aparatul în funcțiune cu un bol gol. Scoateți aparatul din priză, deschideți capacul și lăsați-l să se răcească timp de 10-15 minute înainte de a relua gătitul. Nu adăugați apă în bol în timpul programelor cu temperaturi ridicate, cum ar fi Multicook (setat la peste 100°C) și Fry. Pentru temperaturi de peste 120°C (Prăjire) sau 130°C (Multicook), gătiți cu capacul deschis.
Timp de gătire prelungit	Obiecte străine (de exemplu, particule alimentare, boabe) între bol și elementul de încălzire, sau amplasarea neuniformă a bolului, sau disc de încălzire murdar	Deconectați și lăsați aparatul să se răcească. Îndepărtați orice obiecte, asigurați-vă că bolul este plat și fixat și curățați discul de încălzire dacă este necesar.
Abur care se scurge din capac	Etanșare necorespunzătoare între bol și capac, amplasarea neuniformă a bolului, capacul nu este complet închis sau un obiect străin obstrucționează capacul	Asigurați-vă că bolul este corect aliniat și complet sigilat. Verificați dacă există resturi și asigurați-vă că capacul se închide bine. Curățați sau înlocuiți sigiliul capacului dacă este deteriorat sau deformat.

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 нероздрібні 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 елемента 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.
- Чищення 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 місці.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.



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 кастрюлі.
- 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 спінюватися, 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 чищенням 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 переконатися, 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 каструля 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 каструлі, щоб уникнути подряпин 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 торкаєтесь до них, щоб уникнути будь-яких опіків.
- Не ставте внутрішню каструлю безпосередньо на кухонну плиту, використовуйте її лише з мультиваркою.
- Не піддавайте каструлю 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.
 - Розташовуйте подовжувач так, щоб він не звисав у місцях, де про нього можна спіткнутися або ненавмисно потягнути за нього.

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
220-240V	50-60Hz	900W	5L

Цей виріб відповідає регламенту ЄС 2023/826 згідно з директивою 2009/125/ЄС про вимоги до екодизайну.

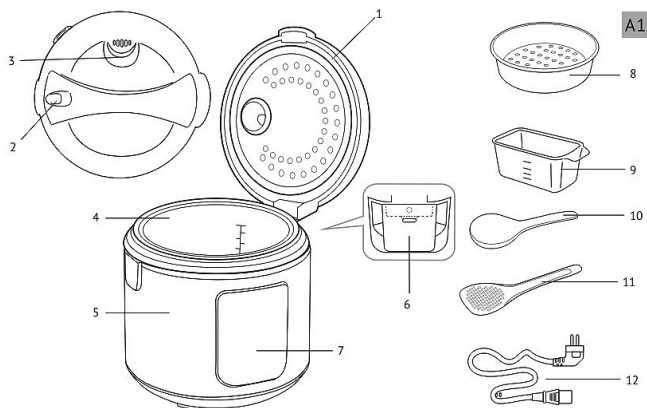
Енергоспоживання у вимкненому режимі: 0.0

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.

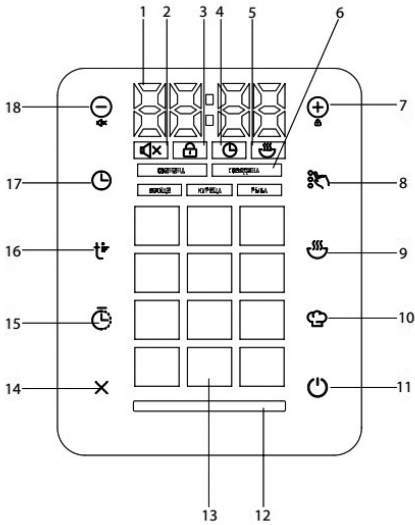
4. ОПИС ДЕТАЛЕЙ





1. Кришка
2. Кнопка відкриття 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 ОПИС

-  **Цифровий дисплей з температурою, часом приготування та індикатором відкладеного старту:**
Ця багатофункціональна Мультиварка оснащена цифровим дисплеєм для відображення температури та часу приготування в реальному часі. Крім того, він показує час, що залишився під час використання функції відкладеного приготування.



2.  **Індикатор вимкнення звуку:**
Показує, чи вимкнено звукові сповіщення, забезпечуючи безшумну роботу. Щоб вимкнути звук, натисніть кнопку (-) на 3 секунди, і звук вимкнеться, а щоб увімкнути його знову, натисніть ту саму кнопку.

3.  **Індикатор блокування панелі керування:** Світиться, коли панель керування заблокована, щоб запобігти будь-яким змінам у меню приготування. Щоб заблокувати панель керування, натисніть і утримуйте кнопку (+) протягом 3 секунд, і панель керування буде заблокована. У заблокованому режимі при натисканні будь-якої кнопки на екрані з'явиться символ «[]». Щоб розблокувати панель керування, натисніть кнопку (+) ще раз; індикатор вимкнеться, а на екрані на короткий час з'явиться «[]» для підтвердження розблокування.

4.  **Індикатор таймера:** Цей індикатор відображає час, що залишився до завершення процесу приготування.
5.  **Індикатор підтримання тепла:** Цей індикатор показує, що прилад перебуває в режимі підтримання тепла. У цьому режимі прилад підтримує приготовану їжу теплою. Усі функції меню мають активовану функцію автоматичного підтримання в теплому стані. Про всяк випадок, якщо ця функція не активована, то для переведення приладу в режим Підігрівання / увімкнення функції Підігрівання натисніть кнопку Автопідігрівання, і прилад перейде в режим Підігрівання, а на панелі екрана з'явиться індикатор Підігрівання.
6. **Індикатори обраного продукту:** Ці індикатори допомагають виділити обраний режим приготування або тип продукту для певних функцій меню. Ця Мультиварка має деякі функції меню, які можна вибрати для приготування різноманітних страв. Ви можете вибрати такі типи продуктів: М'ясо, Яловичина, Овочі, Курка та Риба.
7.  **Кнопка збільшення значення / блокування панелі:** ця кнопка може бути використана для збільшення часу або температури. Також за допомогою цієї кнопки можна заблокувати панель. За допомогою короткого натискання ми можемо змінювати час і температуру, а за допомогою довгого натискання ми можемо заблокувати панель екрана.
8.  **Кнопка вибору типу продукту:** Ця кнопка дозволяє користувачам вибирати тип продуктів для певних функцій меню. За допомогою цих функцій меню ми можемо вибирати і готувати найрізноманітніші страви. Наприклад. Функція «Смаження» може бути використана для смаження м'яса, яловичини, овочів, курки та риби. Так само ми можемо варити, готувати супи, готувати на пару, тушкувати, вибираючи ті самі продукти за допомогою цієї кнопки.
9.  **Кнопка автоматичного підтримання тепла / підігріву:** Ця кнопка дозволяє активувати функцію автоматичного підігріву. Всі функції меню мають функцію автоматичного підтримання тепла, яка активується автоматично і підтримує їжу в теплому стані після завершення приготування. Щоб вимкнути цю функцію, натисніть цю кнопку, і індикатор підігріву зникне.

Примітка: I. Ця функція дозволяє підтримувати їжу в теплому стані при температурі 70-75°C до 12 годин.

II. ця функція автоматично активується в кінці програми приготування, щоб зберегти їжу теплою.

III. Функцію підтримання тепла можна вимкнути в будь-який момент, до або після приготування в будь-якій функції меню та функції відкладеного старту. Щоб вимкнути цю функцію, натисніть будь-яку функцію меню, а потім функцію «Підтримання тепла», після чого індикатор «Підтримання тепла» згасне.

IV. У разі встановлення температури приготування нижче 80°C або нижче, функція автоматичного підтримання тепла буде автоматично вимкнена

Функція підігріву: Щоб підігріти вже приготовану їжу, натисніть цю кнопку і утримуйте її протягом декількох секунд, після чого пристрій перейде в режим підігріву. Індикатор мультиварки загориться червоним кольором, а на панелі з'явиться індикатор «Підігрівання» та таймер зворотного відліку. Щоб вимкнути функцію підігріву, натисніть і утримуйте (довго) цю кнопку ще раз.

Примітка: I. Приготовану їжу можна розігрівати при температурі 70-75°C до 12 годин. Коли температура досягне 70°C, звуковий сигнал сповістить про завершення процесу підігріву, а індикатор стану загориться зеленим кольором. Температуру можна підтримувати до 12 годин.

II. цей пристрій може підтримувати їжу теплою до 12 годин, але рекомендується не залишати їжу в режимі підігріву більше, ніж на 2-3 години, оскільки це може вплинути на смак і текстуру страви.



10. **Кнопка режиму «Мультиповар»:**

За допомогою кнопки «Мультиповар» ми можемо змінювати налаштування під час процесу приготування. Ця кнопка дозволяє змінювати налаштування меню за замовчуванням, щоб налаштувати параметри відповідно до вимог та потреб.

Примітка: Ця функція недоступна для програми експрес-приготування.

Режим Multicook Pro особливо корисний для приготування складних рецептів, які вимагають послідовного використання різних програм, наприклад, голубців, бєфстроганов, супів, макаронних виробів, джему та інших подібних страв.

Примітка: У режимі «Мультиповар» час і температуру можна регулювати перед початком приготування.



11. **Кнопка запуску експрес-програми :**

Швидко запускає попередньо встановлену програму приготування без додаткових налаштувань.

Примітка: ця функція не дозволяє змінювати час і температуру.

12. **Індикатор стану мультиварки:** цей індикатор відображає поточний режим роботи цієї мультиварки.



13. **Індикатори автоматичних програм:** Ця мультиварка має 14 різних функцій меню.


Щоб активувати будь-яку доступну автоматичну функцію меню і почати приготування, натисніть безпосередньо на відповідну функцію меню, після чого вона почне блимати, а прилад почне готувати зі встановленими за замовчуванням часом і температурою. У разі потреби, за допомогою кнопки регулювання часу, ми можемо змінити час.

Примітка: у всіх автоматичних функціях меню температуру можна змінювати під час приготування, але не раніше.



14. **Кнопка відміни:** Ця кнопка може бути використана для переривання будь-якої функції меню під час приготування. Ця ж кнопка може бути використана для перемикання функцій меню.

Щоб скасувати будь-яку функцію меню, натисніть цю кнопку і утримуйте її протягом декількох секунд. Прилад припинить приготування і повернеться до початкових заводських налаштувань.

15.  **Кнопка відкладеного старту:** функція відкладеного старту

За допомогою цієї кнопки ми можемо налаштувати нашу мультиварку на приготування з відкладеним стартом. Ця функція дуже корисна для тих, хто має щільний графік і дуже мало часу на приготування їжі.

1. Щоб виконати цю функцію, натисніть кнопку відкладеного старту; індикатор часу почне блимати, а індикатор стану почне блимати жовтим кольором.
2. За допомогою кнопок (+) і (-) встановіть потрібну кількість годин.
3. Натисніть кнопку відкладеного старту ще раз, щоб встановити хвилини за допомогою тих самих кнопок.
4. Зміни будуть збережені автоматично, якщо не буде натиснуто жодної кнопки. Щоб повернутися до налаштувань годин перед збереженням, натисніть кнопку відкладеного старту ще раз.
5. Натисніть кнопку пуск; почнеться зворотний відлік часу запуску програми.

Поки функція відкладеного старту активна, на дисплеї відображається зворотний відлік, а індикатор відкладеного старту світиться фіолетовим кольором. Якщо увімкнена функція підтримання тепла, її індикатор також буде активним.

Важливо: Функція відкладеного старту не рекомендується для страв, що містять інгредієнти, які швидко псуються, наприклад, яйця, свіже молоко, м'ясо або сир.

16.  **Кнопка налаштування температури :**

Регулювання температури в режимі «Мультиповар» та інших функціях меню: Ця опція доступна для всіх програм, окрім Експрес. Температуру можна регулювати в діапазоні від 35°C до 180°C з кроком в 1°C.


1. Під час будь-якої програми приготування натисніть кнопку налаштування температури. Індикатор поточної температури на дисплеї почне блимати.

Примітка: Температуру можна регулювати за допомогою всіх функцій меню, включаючи кнопку режиму «Мультиповар». У режимі «Мультиповар» температуру можна регулювати перед початком приготування. У решті функцій меню температуру можна регулювати під час готування.

2. Щоб збільшити температуру, натисніть кнопку (+), а щоб зменшити - кнопку (-). Після досягнення максимальної або мінімальної температури дисплей повернеться на початок діапазону. Для швидкого регулювання температури натисніть і утримуйте кнопку.
3. Якщо протягом п'яти секунд не натискати жодної кнопки, зміни будуть збережені автоматично, і дисплей перестане блимати, повернувшись до відображення часу, що залишився до кінця приготування.

Примітка: Щоб запобігти перегріванню і якщо температура встановлена вище 150°C, максимальна тривалість програми буде автоматично обмежена двома годинами.

Примітка: У всіх функціях меню налаштування температури можна змінювати лише під час готування. З іншого боку, режим «Мультиповар» дозволяє змінювати температурні налаштування і до початку приготування.

17.  **Кнопка налаштування часу програми:** за допомогою кнопки налаштування часу можна встановити час у всіх функціях меню, включаючи режим «Мультиповар-профі» та функцію відкладеного приготування.

Час можна налаштувати, як описано нижче:

Налаштування часу приготування перед початком готування:

1. Виберіть будь-яку функцію меню та натисніть кнопку налаштування часу. Індикатор часу

- на дисплеї почне блимати.
2. За допомогою кнопок (+) або (-) встановіть бажаний час. Щоб збільшити час, натисніть кнопку (+), а щоб зменшити - кнопку (-). Для швидшого налаштування натисніть і утримуйте кнопку. Коли буде досягнуто максимального або мінімального значення, дисплей зациклиться до протилежного кінця діапазону.
 3. Натисніть кнопку налаштування часу ще раз, щоб відрегулювати хвилини за допомогою кнопок (+) і (-). Щоб повернутися до налаштування годин, натисніть кнопку налаштування часу ще раз.

Регулювання часу приготування під час використання

Доступно для всіх програм, окрім « Експрес», діапазон регулювання та кроки залежать від обраної програми приготування (Нижче наведено зведену таблицю автоматичних програм).

4. Під час виконання програми приготування натисніть кнопку встановлення часу. Індикатор часу на дисплеї почне блимати.
5. За допомогою кнопок (+) або (-) встановіть бажаний час. Щоб збільшити час, натисніть кнопку (+), а щоб зменшити - кнопку (-). Для швидшого налаштування натисніть і утримуйте кнопку. Коли буде досягнуто максимального або мінімального значення, дисплей зациклиться до протилежного кінця діапазону.
6. Натисніть кнопку налаштування часу ще раз, щоб відрегулювати хвилини за допомогою кнопок (+) і (-). Щоб повернутися до налаштування годин, натисніть кнопку налаштування часу ще раз.

Примітка: Встановлення часу приготування на 00:00 призведе до зупинки програми. У режимі відкладеного старту налаштування Multicook Pro недоступні. Час приготування можна відрегулювати під час або перед приготуванням у будь-якій функції меню.



18. Кнопка зменшення значення / вимкнення звуку :

Ця кнопка може бути використана для зменшення значення під час налаштування часу та температури. Ця ж кнопка також може бути використана для вимкнення звуку. За допомогою короткого натискання ми можемо змінювати значення часу і температури, а щоб вимкнути звук, натисніть цю кнопку і утримуйте протягом декількох секунд (тривале натискання).

6. ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Обережно вийміть прилад та його компоненти з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.
2. Дайте приладу відстоятися при кімнатній температурі принаймні дві години, якщо він зберігався або транспортувався при низьких температурах перед використанням.
3. Протріть корпус приладу вологою ганчіркою, а чашу вийміть теплою мильною водою, після чого ретельно висушіть.
4. Під час першого використання може з'явитися легкий запах, що є нормальним явищем і не свідчить про дефект. У такому випадку ретельно очистіть прилад.
5. Встановіть прилад на рівну, стійку і суху поверхню, щоб пара, яка виходить з-під кришки, не пошкодила шпалери, електронні пристрої або матеріали, чутливі до тепла і вологі.
6. Перед використанням переконайтеся, що прилад і чаша не мають видимих пошкоджень, відколів або інших дефектів. Переконайтеся, що між чашею та нагрівальним елементом немає сторонніх предметів.
7. **Попередження:** Не вмикайте прилад без встановленої 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 лише до заземлених розеток; використання незаземлених розеток може призвести до ураження електричним струмом.



УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Підключіть пристрій до сумісної розетки. Ви почуєте звуковий сигнал, дисплей загориться, а потім вимкнеться, за винятком кнопки живлення.
2. Натисніть кнопку живлення, щоб активувати дисплей панелі керування. Якщо протягом однієї хвилини не буде виконано жодних дій, дисплей знову вимкнеться. Щоб вимкнути його вручну, натисніть кнопку живлення ще раз.

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Важливо: Використовуючи мультиварку для кип'ятіння води (наприклад, для відварювання інгредієнтів), не встановлюйте температуру вище 100°C, оскільки це може призвести до перегріву та пошкодження. Також не використовуйте для кип'ятіння води програми « Випічка » або « Смаження ».

1. Підготуйте інгредієнти

Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом і покладіть їх у чашу. Переконайтеся, що всі інгредієнти, включно з рідиною, знаходяться нижче максимальної позначки на внутрішній шкалі чаші.

Примітка: Використовуйте лише чашу, що входить до комплекту поставки мультиварки, або сумісну з цією моделлю. Використання будь-якого іншого типу чаші заборонено.

2. Правильно встановіть чашу

Вставте чашу в корпус мультиварки, переконайтеся, що вона рівномірно лежить і добре контактує з нагрівальним елементом.

Увага! Не готуйте їжу безпосередньо в чаші, використовуючи гострий посуд, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття, деформувати чашу або призвести до несправності приладу.

3. Закриття кришки

Щільно закрийте кришку, доки не почуєте клацання. Лише деякі програми дозволяють готувати з відкритою кришкою. Дотримуйтесь інструкцій у книзі рецептів.

Попередження: Завжди тримайте кришку відкритою під час готування або смаження при високих температурах зі значною кількістю олії.

4. Підключення до електромережі

Вставте шнур живлення в роз'єм на корпусі приладу та увімкніть його в розетку. Прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування (на дисплеї почне відображатися «- - -»).

5. Увімкніть мультиварку

Натисніть кнопку живлення, щоб активувати панель керування.

6. Виберіть програму приготування

За допомогою кнопок вибору програм виберіть потрібну програму приготування.

7. Відрегулюйте час і температуру приготування (за потреби)

За потреби відрегулюйте час і температуру приготування, встановлені за замовчуванням.

Будь ласка, перевірте налаштування часу та температури, як описано вище. Використовуйте (+) та (-) для зміни налаштувань.

8. Встановіть відкладений старт (за потреби)

Якщо ви бажаєте відкласти початок приготування, скористайтеся функцією відкладеного старту (див. Функція відкладеного старту).

Під час налаштування параметрів на дисплеї почнуть блимати змінені значення. Після п'яти секунд бездіяльності зміни автоматично збережуться. Якщо під час налаштування програми протягом двох хвилин не буде введено жодних даних, прилад повернеться в режим очікування. Натискання кнопки скасування під час налаштування призведе до скидання всіх налаштувань.

Щоб розпочати приготування з поточними налаштуваннями, натисніть кнопку «Старт» у будь-який момент. Будь-які параметри, які не були змінені, будуть відновлені до початкових значень за замовчуванням.

9. Запуск програми приготування

Натисніть кнопку «Старт», щоб розпочати приготування.

10. Хід приготування

Під час приготування на дисплеї відображається зворотний відлік часу, що залишився до кінця приготування, хвилина за хвилиною. Індикатор стану стає помаранчевим. Якщо програма вимагає попереднього нагрівання, індикатор спочатку світиться червоним кольором, а коли почнеється приготування, стане помаранчевим. Якщо активна функція «Підтримання тепла», її індикатор також відобразиться.

Примітка: Деякі програми починають зворотний відлік лише після досягнення приладом оптимальних параметрів приготування. Наприклад, зворотний відлік програми «Пара» починається лише після того, як вода закипить і в чаші утвориться достатня кількість пари. У програмі «Паста» зворотний відлік починається після закипання води та додавання інгредієнтів після першого звукового сигналу.

11. Завершення програми

При завершенні програми прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «End» (Кінець). Після цього прилад перейде в режим очікування, а індикатор стану загориться зеленим кольором. Якщо функція Підігрівання активна, вона запуститься автоматично.

Щоб перервати програму в будь-який момент, скинути всі налаштування або вимкнути функцію Підігрівання, натисніть і утримуйте кнопку скасування протягом трьох секунд. Для досягнення оптимальних результатів ми рекомендуємо використовувати рецепти з книги рецептів мультиварки, спеціально розроблені для цієї моделі.

7. ПРОГРАМА ГОТУВАННЯ СТИЛ

Програма	Час приготування за замовчуванням					Температура за замовчуванням	Регульований час / крок приготування	Потрібен попередній розігрів	Регульована температура
	М'ясо	Яловичина	Овочевий	Курка	Риба				
Кухарка		1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Суп	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
На пару	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Тушкувати	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Смажити	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Зернові	0:25					100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Запікати	1:00					120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Плов	1:00					105	00:01-2:00/1min	-	35-180
Йогурт	8:00					38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Хліб	3:00					120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Макаронні вироби	0:08					100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Каші	0:25					97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Експрес	-						-	-	
Мультиварка	0:30						00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (t>150C)	-	35-180

Примітка: Відкладене приготування доступне для всіх функцій меню, окрім Жарка, Паста та Експрес-приготування. Максимальний час відкладеного початку готування – 24 години. Функція «Підігрівання» доступна для всіх функцій меню, окрім «Йогурт», «Паста» та «Експрес-приготування». Максимальний час підтримання в тепломому стані становить 12 годин для всіх функцій меню.

8. ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Загальні рекомендації

- **Приготування овочів та інших продуктів на пару:** Налийте в чашу 500-600 мл води. 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. Дотримуйтесь інструкцій рецепта.
- **Каші на молоці:** Використовуйте нежирне пастеризоване молоко або розведіть незбиране молоко питною водою у співвідношенні 1:1. Перед приготуванням змастіть чашу вершковим маслом. Дотримуйтесь пропорцій у рецептах, наведених у книзі рецептів, і за потреби пропорційно змінійте кількість інгредієнтів.
- **Продукти, що піняться (наприклад, макарони, пельмені):** Деякі продукти можуть утворювати піну під час приготування. Щоб запобігти витіканню піни, не закривайте кришку протягом декількох хвилин після додавання цих продуктів у киплячу воду.
- **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:** Помістіть продукти в розігріту олію. Для смаження використовуйте тільки рафіновані рослинні олії і готуйте з відкритою кришкою. Будьте обережні, оскільки олія дуже сильно нагрівається. Використовуйте кухонні рукавиці і не нахилийтеся над приладом, щоб уникнути опіків. Не використовуйте одну й ту саму олію для смаження кілька разів.
- **Повторне смаження:** Зачекайте, поки прилад повністю охолоне, перш ніж розпочати наступний сеанс смаження.

9. ПОШИРЕНІ ПОМИЛКИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

У цій таблиці наведено способи усунення найпоширеніших помилок під час приготування їжі:

Проблема	Можлива причина	Рішення
Страва недоварена	Кришка не була щільно закрита, що призвело до недостатньої температури приготування	Тримайте кришку закритою під час готування та переконайтеся, що вона надійно закривається
	Поганий контакт між чашею та нагрівальним елементом	Переконайтеся, що чаша правильно встановлена в приладі, а в робочій камері відсутні сторонні предмети
	Неправильний вибір інгредієнтів або програми приготування	Для досягнення найкращих результатів використовуйте рецепти, наведені в книзі, що додається, переконавшись, що інгредієнти, розміри нарізки, пропорції та програма відповідають рецепту
Пригорілий смак	Надлишок олії або вологи в чаші	Використовуйте лише тонкий шар олії та не накривайте кришку під час смаження, якщо це не передбачено рецептом
Перекипання	Їжа з високим вмістом кислоти може спричинити спінування бульйону	Попередньо обробляйте деякі інгредієнти (наприклад, промивання, пасерування), щоб зменшити піноутворення, і дотримуйтесь рекомендацій рецепта

10. ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Попередження: Перед чищенням переконайтеся, що прилад відключений від мережі та повністю охолонув.

Загальні вказівки та рекомендації

- **Первинне очищення:** Перед першим використанням і для видалення запахів їжі після приготування, запустіть прилад на 15 хвилин з половинкою нарізаного лимона в програмі « Пар », наповнивши чашу 0,5 літрами води.
- **Зберігання продуктів:** Не зберігайте воду або приготовану їжу в чаші більше 24 годин. За потреби перекадайте їжу в холодильник, а потім розігрійте її в приладі за допомогою функції підігріву.

Важливо: Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду і не ставте його під проточну воду! Уникайте використання абразивних губок або миючих засобів, а також будь-яких хімічно агресивних речовин, не призначених для поверхонь, що контактують з харчовими продуктами.

- Будьте обережні під час чищення гумових деталей, оскільки їх пошкодження або деформація можуть призвести до несправності приладу.

Очищення зовнішніх частин приладу

- За потреби чистіть корпус приладу м'якою вологою тканиною або губкою. Можна використовувати м'які миючі засоби. Щоб запобігти утворенню водяних плям, після чищення витирайте поверхню насухо.

Очищення чаші

- Очищайте чашу після кожного використання. Ви можете мити її вручну м'якою губкою з милом або в посудомийній машині, дотримуючись інструкцій виробника посудомийної машини.
- Для видалення стійких плям наповніть чашу теплою водою і дайте їй вібрувати перед миттям.
- Повністю висушіть зовнішню поверхню чаші, перш ніж встановлювати її назад у прилад.

Примітка: Регулярне використання може призвести до незначної зміни кольору антипригарного покриття чаші з часом. Це не впливає на продуктивність і не вважається дефектом.

Очищення парового клапана

- Паровий клапан слід чистити після кожного використання. Зніміть паровий клапан, розберіть його, промийте всі деталі водою, знову зберіть і встановіть його в прилад.

Видалення конденсату

- Після кожного використання спорожняйте збірник конденсату, розташований з правого боку корпусу приладу. Зніміть, спорожніть, вимийте та встановіть його на місце. Надлишок конденсату навколо чаші можна видалити рушником.

Очищення робочої камери

При правильному використанні ризик потрапляння рідини або частинок їжі в робочу камеру мінімальний. Однак, якщо забруднення все ж таки сталося, очистіть її, щоб уникнути несправностей.

Важливо: Перед чищенням варильної камери переконайтеся, що прилад відключений від мережі та повністю охолонув.

1. Очистіть стінки варильної камери, поверхню нагрівального диска і кришку центрального термостата (розташовану посередині нагрівального диска) злегка вологою (не мокрою) губкою або ганчіркою. Якщо ви використовували миючий засіб, ретельно витріть його залишки, щоб уникнути неприємного запаху під час наступного використання.
2. Обережно видаліть будь-які сторонні предмети біля терморегулятора пінцетом, уникаючи тиску на кришку терморегулятора.
3. Для нагрівального диска використовуйте губку середньої м'якості або синтетичну щітку, якщо це необхідно.

Примітка: Регулярне використання може призвести до незначної зміни кольору нагрівального диска. Це не свідчить про несправність.

Зберігання та транспортування

- Перед тим, як прибрати прилад на зберігання, очистіть і ретельно висушіть усі деталі. Зберігайте прилад у сухому, провітрюваному приміщенні, подалі від джерел тепла та прямих сонячних променів.
- Під час транспортування та зберігання уникайте будь-яких механічних впливів, які можуть пошкодити прилад або його упакунку. Зберігайте упаковку сухою і подалі від рідин.

11. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ

Якщо з мультиваркою виникла проблема, перш ніж звертатися до сервісного центру, ознайомтеся з наведеним нижче посібником з усунення несправностей.

Проблема	Можливі причини	Рішення
Повідомлення про помилку: E1-E4	Помилка системи (може бути несправність електронної плати або датчиків) або кришка не закрита належним чином	Переконайтеся, що кришка повністю закрита. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Повідомлення про помилку: E5-E7	Спрацював автоматичний захист від перегріву	Не використовуйте прилад з порожньою чашею. Відключіть прилад від мережі, відкрийте кришку і дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, перш ніж продовжувати готувати. Не додавайте воду в чашу під час виконання високотемпературних програм, таких як «Мультиповар» (встановлено вище 100°C) і «Смаження». При температурі вище 120°C (Смаження) або 130°C (Мультиповар) готуйте з відкритою кришкою.
Збільшення часу приготування	Сторонні предмети (наприклад, частинки їжі, зерна) між чашею та нагрівальним елементом, або нерівномірне розміщення чаші, або брудний нагрівальний диск	Відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути. Вийміть усі предмети, переконайтеся, що чаша рівна та надійно закріплена, і, за потреби, почистіть нагрівальний диск.
З кришки витікає пара	Неправильне ущільнення між чашею і кришкою, нерівномірне розміщення чаші, кришка не повністю закрита або сторонні предмети заважають закриттю кришки	Переконайтеся, що чаша правильно вирівняна і повністю герметична. Перевірте, чи немає сміття, і переконайтеся, що кришка щільно закривається. Очистіть або замініть ущільнювач кришки, якщо він пошкоджений або деформований.

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 calefactores, 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.



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'agari 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.

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.

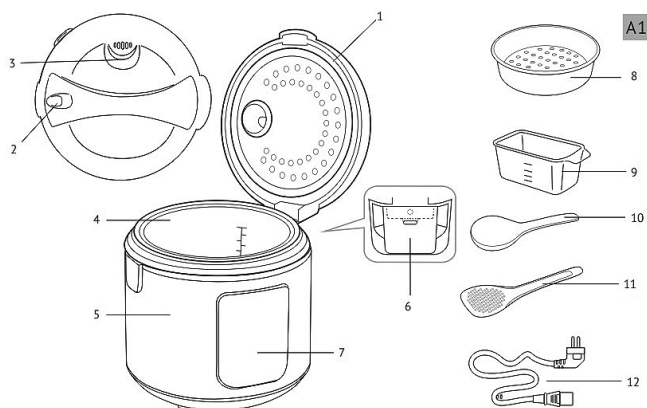
Consum d'energia en mode apagat: 0,0

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 mesidora, cullera, cullerot, cable d'alimentació.

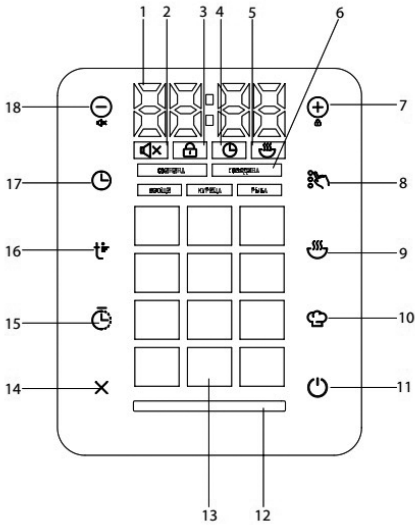
4. DESCRIPCIÓ DE LES PECES





1. Tapa
2. Botó d'alliberament de la tapa
3. Vàlvula de vapor extraïble
4. Bol amb revestiment ceràmic
5. Cos
6. Col·lector de condensació
7. Panell de control
8. Recipient per a vapor
9. Got mesurador
10. Cullera
11. Cullera
12. Cable d'alimentació






5. PANELL DE CONTROL DESCRIPCIÓ

-  **Pantalla digital amb indicador de temperatura, temps de cocció i inici diferit:**
Aquesta olla multicoccio multiús compta amb una pantalla digital que mostra la temperatura i el temps de cocció en temps real. A més, indica el temps restant quan s'utilitza la funció de cocció diferida.



2.  **Indicador de so desactivat:** mostra si les alertes sonores estan desactivades, la qual cosa garanteix un funcionament silenciós. Per a desactivar el so, premi el botó (-) durant 3 segons i el so es desactivarà; per a tornar a activar-lo, premi el mateix botó.

3.  **Indicador de bloqueig del panell de control:** s'il·lumina quan el panell de control està bloquejat per a evitar qualsevol tipus de canvi en el menú de cocció. Per a bloquejar el panell de control, premi el botó (+) durant 3 segons i el seu panell de control es bloquejarà. En el mode bloquejat, en prémer qualsevol botó es mostrarà «[]» en la pantalla. Per a desbloquejar el panell de control, premi de nou el botó (+); l'indicador s'apagarà i es mostrarà breument «[]» per a confirmar el desbloqueig.

4.  **Indicador del temporitzador:** Aquest indicador mostra el temps de cocció restant durant el procés de cocció.
5.  **Indicador de mantenir calent:** Aquest indicador mostra que l'aparell està en mode de mantenir calent. En aquest mode, la unitat manté calenta el menjar cuinat. Totes les funcions del menú tenen activada la funció de mantenir calenta automàticament. En cas que aquesta funció no estigui activada, per a posar la unitat en mode de mantenir calenta/activar la funció de mantenir calenta, premi el botó de mantenir calent automàticament i la unitat entrarà en mode de mantenir calent i l'indicador de mantenir calent apareixerà en el panell de la pantalla.
6. **Indicadors de producte seleccionat:** Aquests indicadors ajuden a ressaltar el mode de cocció triat o el tipus d'aliment per a unes certes funcions del menú. Aquesta olla multicoccia té algunes funcions de menú, que poden seleccionar-se per a cuinar una àmplia varietat d'aliments. El tipus de selecció d'aliments és: carn, vedella, verdures, pollastre i peix.
7.  **Botó Augmentar valor/Bloquejar panell:** aquest botó es pot utilitzar per a augmentar els ajustos de temps o temperatura. A més, amb aquest botó podem bloquejar el panell. Amb una pulsació curta podem canviar l'ajust de temps i temperatura i amb una pulsació llarga podem bloquejar el panell de la pantalla.
8.  **Botó de selecció de tipus de producte:** aquest botó permet als usuaris triar el tipus d'aliment per a determinades funcions del menú. Amb l'ajuda d'aquestes funcions del menú, podem seleccionar i cuinar una àmplia varietat d'aliments. Per exemple, la funció de fregir es pot utilitzar per a fregir carn, vedella, verdures, pollastre i peix. De la mateixa manera, podem cuinar, fer sopes, al vapor, guisats seleccionant els mateixos productes alimentosos amb l'ajuda d'aquest botó.
9.  **Botó automàtic de mantenir calent/reescalfar:** Aquest botó permet activar la funció de mantenir calenta/reescalfar. Totes les funcions del menú tenen activada la funció automàtica de mantenir calenta, que s'activa automàticament i manté calenta el menjar una vegada finalitzada la cocció. Per a desactivar aquesta funció, premi el botó i desapareixerà l'indicador de mantenir calent.

Nota: I. En aquesta funció, els aliments es poden mantenir calents a una temperatura de 70-75 °C i fins a 12 hores.

II. Aquesta funció s'activa automàticament al final del programa de cocció per a mantenir els aliments calents.

III. La funció de mantenir calenta es pot desactivar en qualsevol moment, abans o després de cuinar en qualsevol funció de menú i funció d'inici de cocció retardat. Per a desactivar aquesta funció, premi qualsevol funció de menú seguida de la funció de mantenir calenta i la llum indicadora de mantenir calenta desapareixerà.

IV. En cas que la temperatura de cocció establerta sigui inferior a 80 °C o inferior, la funció de manteniment de calor automàtica es desactivarà automàticament.

Funció de reescalfament: Per a reescalfar aliments ja cuinats, mantingui premut aquest botó durant uns segons i la unitat entrarà en mode de reescalfament. L'indicador lluminós de la multicocció s'il·luminarà en vermell i l'indicador lluminós de manteniment de calor es mostrarà en el panell juntament amb el temporitzador de compte enrere. Per a desactivar la funció de reescalfament, mantingui premut aquest botó de nou (pulsació llarga).

Nota: I. Els aliments cuinats es poden reescalfar a una temperatura de 70-75 °C fins a 12 hores. Quan la temperatura aconsegueixi els 70 °C, un senyal acústic indicarà que el procés de reescalfament ha finalitzat i la llum indicadora d'estat es tornarà verd. La temperatura es pot mantenir fins a 12 hores.

II. Aquesta unitat pot mantenir el menjar calent fins a 12 hores, però s'aconsella no deixar el menjar en el mode de reescalfament durant més de 2-3 hores, ja que això podria afectar el sabor i la textura del plat.



10. **Botó del mode de cocció múltiple:**

Amb l'ajuda del botó del mode de cocció múltiple, podem ajustar la configuració de cocció durant el procés de cocció. Aquest botó ens permet canviar la configuració predeterminada del menú per a personalitzar la configuració segons els requisits i necessitats.

Nota: Aquesta funció no està disponible per al programa de cocció Express.

Multicook Pro és especialment útil per a receptes complexes que requereixen diversos programes de cocció successius, com a cabdell farcit, filet a la Stroganoff, sopes, pasta, melmelada i plats similars.

Nota: En el mode Multicook, el temps i la temperatura es poden ajustar abans de cuinar.



11. **Botó d'inici del programa Express:**

Inicia ràpidament un programa de cocció preestablert sense ajustos addicionals.

Nota: aquesta funció no permet cap canvi en la configuració de temps i temperatura.



12. **Indicador d'estat de la multicuina:** aquest indicador mostra el mode de funcionament actual d'aquesta multicuina.



13. **Indicadors de programa automàtic:** aquesta multicuina compta amb 14 funcions de menú diferents. Per a activar qualsevol funció de menú automàtic disponible i començar a cuinar, premi directament la funció de menú i aquesta funció de menú començarà a parpellejar i la unitat començarà a cuinar amb el temps i la temperatura predeterminats. En cas de necessitat, amb l'ajuda del botó d'ajust de temps, podem canviar el temps.

Nota: en totes les funcions automàtiques del menú, la temperatura pot canviar-se durant la cocció i no abans.



14. **Botó de cancel·lació:** aquest botó pot utilitzar-se per a interrompre qualsevol funció del menú durant la cocció. Aquest mateix botó també pot utilitzar-se per a canviar la funció del menú.

Per a cancel·lar qualsevol funció del menú, premi aquest botó i mantingui'l premut durant uns segons. La unitat deté la cocció i torna a la seva configuració original de fàbrica.

15.  **Botó d'inici diferit: funció d'inici diferit**

Amb l'ajuda d'aquest botó, podem configurar la nostra olla multicocció per a un inici de cocció retardat. Aquesta funció és molt útil per a totes les persones que tenen una agenda molt ocupada i molt poc temps lliure per a cuinar.

1. Per a executar aquesta funció, premi el botó d'inici diferit; l'indicador d'hora parpellejarà i l'indicador d'estat començarà a parpellejar en color groc.
2. Utilitzeu els botons (+) i (-) per a ajustar les hores.
3. Premi de nou el botó d'inici diferit per a ajustar els minuts utilitzant els mateixos botons.
4. Els canvis es guardaran automàticament si no es prem cap botó. Per a tornar als ajustos d'hora abans de guardar, premi de nou el botó d'inici diferit.
5. Premi el botó d'inici; començarà el compte enrere fins a l'hora d'inici del programa.

Mentre l'inici diferit estigui actiu, la pantalla mostrarà un compte enrere i l'indicador d'inici diferit s'il·luminarà en color morat. Si la funció de manteniment de la calor està activada, el seu indicador també estarà actiu.

Important: La funció d'inici diferit no es recomana per a plats que continguin ingredients peribles com a ous, llet fresca, carn o formatge.

16.  **Botó d'ajust de temperatura:**

Ajust de temperatura en el mode de cocció múltiple i la resta de les funcions del menú:

Aquesta opció està disponible per a tots els programes excepte Express. La temperatura es pot ajustar dins d'un rang de 35 °C a 180 °C amb increments de 1 °C.


1. Durant qualsevol programa de cocció, pressioni el botó d'ajust de temperatura. L'indicador de temperatura actual en la pantalla començarà a parpellejar.

Nota: La temperatura pot ajustar-se en totes les funcions del menú, inclòs el botó del mode de cocció múltiple. En el mode de cocció múltiple, la temperatura pot ajustar-se abans de cuinar. En la resta de funcions del menú, la temperatura pot ajustar-se durant la cocció.

2. Per a augmentar la temperatura, premi el botó (+) i per a disminuir-la, premi el botó (-). La pantalla es restablirà a l'inici del rang una vegada que s'aconsegueixi la temperatura màxima o mínima. Per a ajustos ràpids de temperatura, mantingui premut el botó.
3. Si no es prem cap botó durant cinc segons, els canvis es guardaran automàticament i la pantalla deixarà de parpellejar, tornant a mostrar el temps de cocció restant.

Nota: Per a evitar el sobreescalfament i si la temperatura s'estableix per sobre de 150 °C, el temps màxim del programa es limitarà automàticament a dues hores.

Nota: En totes les funcions del menú, l'ajust de temperatura només pot canviar-se durant la cocció. D'altra banda, el mode Multicook permet canviar els ajustos de temperatura també abans de la cocció.

17.  **Botó d'ajust del temps del programa:** amb l'ajuda del botó d'ajust del temps, podem ajustar el temps en totes les funcions del menú, incloent-hi el mode multicook pro i la funció de cocció retardada.

El temps pot ajustar-se com es detalla a continuació:

Ajustar el temps de cocció abans de començar a cuinar:

1. Premi qualsevol funció del menú i premi el botó d'ajust de temps. L'indicador d'hora de la pantalla començarà a parpellejar.
2. Utilitzeu els botons (+) o (-) per a ajustar el temps desitjat. Per a augmentar el temps, premi el botó (+) i per a reduir-lo, premi el botó (-). Per a realitzar ajustos més ràpids, mantingui premut el botó. Quan s'aconsegueixi el valor màxim o mínim, la pantalla tornarà a l'extrem oposat del rang.
3. Premi de nou el botó d'ajust de l'hora per a ajustar els minuts amb l'ajuda dels botons (+) i (-). Per a tornar als ajustos de l'hora, premi el botó d'ajust de l'hora una vegada més.

Ajust del temps de cocció durant l'ús

Disponible per a tots els programes excepte Express, el rang d'ajust i els increments depenen del programa de cocció seleccionat (a continuació pot veure la taula resumeixen dels programes automàtics).

4. Durant el programa de cocció, premi el botó d'ajust de l'hora. L'indicador de l'hora en la pantalla començarà a parpellejar.
5. Utilitzi els botons (+) o (-) per a ajustar el temps desitjat. Per a augmentar el temps, premi el botó (+) i per a reduir-lo, premi el botó (-). Per a realitzar ajustos més ràpids, mantingui premut el botó. Quan s'aconsegueixi el valor màxim o mínim, la pantalla tornarà a l'extrem oposat del rang.
6. Premi de nou el botó d'ajust de temps per a ajustar els minuts amb l'ajuda dels botons (+) i (-). Per a tornar als ajustos d'hora, premi el botó d'ajust de temps una vegada més.

Nota: Si s'ajusta el temps de cocció a 00.00, el programa es detindrà.
En la funció Inici diferit, els ajustos de Multicook Pro no estan disponibles.
El temps de cocció es pot ajustar durant o abans de la cocció en qualsevol funció del menú.



18. Botó Disminuir valor/Silenciar:

Aquest botó es pot utilitzar per a disminuir el valor mentre s'ajusta el temps i la temperatura. Aquest mateix botó també es pot utilitzar per a silenciar el so. Amb una pulsació curta podem canviar els valors de temps i temperatura i per a silenciar el so prémer aquest botó i mantenir-lo premut durant uns segons (pulsació llarga).

6. 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'emalatge i els adhesius promocionals.
2. Deixi que l'aparell reposti 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, pot haver-hi una lleugera olor, la qual cosa és normal i no indica un defecte. En aquest cas, netegi l'aparell a fons.
5. Col·loqui l'aparell sobre una superfície plana, estable i seca perquè la sortida de vapor 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'usar-ho, asseguri's que l'aparell i el recipient no tinguin danys visibles, estelles o altres defectes. Asseguri's que no hi hagi objectes estranys entre el recipient i l'element calefactor.
7. Advertiment: No utilitzi l'aparell sense el recipient en el seu lloc o amb el recipient buit, ja que això podria causar 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.



ENCESA DEL DISPOSITIU

1. Endoll l'aparell a una presa de corrent compatible. Sentirà un xiulet i la pantalla s'il·luminarà i després s'apagarà, excepte el botó d'encesa.
2. Premi el botó d'encesa per a activar la pantalla del panell de control. Si no es realitza cap acció en un minut, la pantalla s'apagarà de nou. Per a apagar-ho manualment, premi de nou el botó d'encesa.

PROGRAMES DE COCCIÓ AUTOMÀTICS

Important: Quan utilitzi la multicoccio per a bullir aigua (per exemple, per a bullir ingredients), no ajusti la temperatura per sobre de 100 °C, ja que això pot provocar un sobreescalfament i danys. De la mateixa manera, eviti utilitzar els programes Enfornar o Fregir per a bullir aigua.

1. Preparar els ingredients

Prepari els ingredients segons la recepta i col·loqui'ls en el bol. Asseguri's que tots els ingredients, inclosos els líquids, romanguin per sota de la marca màxima en l'escala interior del bol.

Nota: Utilitzi únicament el bol inclòs amb l'olla multifunció o un compatible amb aquest model. Està prohibit utilitzar qualsevol altre tipus de bol.

2. Col·loqui el bol correctament

Insereixi el recipient en el cos de la multicoccio, asseguri's que descansa uniformement i fa bon contacte amb l'element calefactor.

Precaució: No prepari aliments directament en el recipient amb utensilis esmolats, ja que això pot danyar el revestiment antiadherent, deformar el recipient o causar un mal funcionament de l'aparell.

3. Tancament la tapa

Tancament la tapa fermament fins que senti un clic. Només alguns programes poden cuinar-se amb la tapa oberta. Segueixi les instruccions del llibre de receptes com a guia.

Advertiment: mantingui sempre la tapa oberta mentre cuina o fregeix a altes temperatures amb una quantitat significativa d'oli.

4. Connectar al corrent

Insereixi el cable d'alimentació en el port del cos de l'aparell i connecti'l a la presa de corrent. L'aparell emetrà un xiulet i entrarà en mode d'espera (la pantalla començarà a mostrar «— — —»).

5. Encendre l'olla multicoccio

Premi el botó d'encesa per a activar el panell de control.

6. Seleccionar programa de cocció

Utilitzi els botons de selecció de programa per a triar el programa de cocció desitjat.

7. Ajust el temps i la temperatura de cocció (si és necessari)

Ajust el temps i la temperatura de cocció predeterminats en cas necessari. Comprovi la configuració de temps i temperatura com es detalla anteriorment. Utilitzi els valors (+) i (-) per a canviar la configuració.

8. Configurari l'inici diferit (si és necessari)

Si desitja retardar l'inici de la cocció, utilitzi la funció Inici diferit (consulti Funció d'inici diferit). Durant l'ajust dels paràmetres, els valors modificats començaran a parpellejar en la pantalla. Després de cinc segons d'inactivitat, els canvis es guardaran automàticament. Si no s'introdueix cap dada durant dos minuts durant la configuració del programa, l'aparell tornarà al mode d'espera. En prémer el botó de cancel·lar durant la configuració es restabliran tots els ajustos. Per a iniciar la cocció amb els ajustos actuals, premi el botó d'inici en qualsevol moment. Els paràmetres que no s'hagin canviat tornaran als seus ajustos originals.

9. Iniciar el programa de cocció

Premi el botó d'inici per a començar a cuinar.

10. Progrés de la cocció

Durant la cocció, la pantalla mostra un compte enrere del temps de cocció restant, minut a

minut. L'indicador d'estat es tornarà taronja. Si el programa requereix precalfament, l'indicador s'il·luminarà inicialment en vermell i es tornarà taronja quan comenci la cocció. Si la funció Manténir calenta està activa, també es mostrarà el seu indicador.

Nota: Alguns programes només comencen el compte enrere una vegada que l'aparell aconsegueix els paràmetres òptims de cocció. Per exemple, el compte enrere del programa Vapor comença només després que l'aigua bulli i s'hagi format suficient vapor en el recipient. En el programa Pasta, el compte enrere comença una vegada que l'aigua bull i s'afegeixen els ingredients després d'un xiulet inicial.

11. Fi del programa de cocció

Al final d'un programa, l'aparell emetrà un xiulet i la pantalla mostrarà «End» (Fi). A continuació, l'aparell entrarà en mode d'espera i l'indicador d'estat s'il·luminarà en verd. Si la funció Keep Warm (Mantenir calenta) està activa, s'iniciarà automàticament.

Per a interrompre un programa en qualsevol moment, restablir tots els ajustos o desactivar Keep Warm (Mantenir calent), mantingui premut el botó de cancel·lació durant tres segons.

Per a obtenir resultats òptims, recomanem utilitzar les receptes del llibre de receptes de la multicocció, especialment dissenyat per a aquest model.

7. PROGRAMA DE COCCIÓ TAULA

Programa	Temps de cocció predeterminat					Temperatura predeterminada	Temps de cocció ajustable / Pas	Precalfament necessari	Temperatura ajustable
	Carn	Carn de boví	Verdures	Pollastre	Peix				
Cuinar		1:30	0:40	1:00	0:50	100	00:01-6:00/1min	-	35-180
Sopa	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	100	00:01-8:00/1min	-	35-180
Al vapor	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	100	00:01-2:00/1min	+	35-180
Guisat	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	100	00:01-12:00/1min	-	35-180
Fregir	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	160	00:01-2:00/1min	+	35-180
Cereal			0:25			100	00:01-4:00/1min	-	35-180
Enfornar			1:00			120	00:01-4:00/1min	-	35-180
Pilaf			1:00			105	00:01-2:00/1min	-	35-180
logurt			8:00			38	00:01-12:00/1min	-	35-180
Pa			3:00			120	00:01-6:00/1min	-	35-180
Pasta			0:08			100	00:01-1:00/1min	+	35-180
Cotes			0:25			97	00:01-4:00/1min	-	35-180
Express			-				-	-	

Multicocció	0:30		00:01-12:00/1min 00:01-2:00 (t>150C)	-	35-180
-------------	------	--	--	---	--------

8. CONSELLS DE CUINA

Recomanacions generals

- **Cuinar al vapor verdures i altres aliments:** Aboqui entre 500 i 600 ml d'aigua en el bol. Col·loqui el recipient per a cuinar al vapor dins del bol. Mesuri i prepari els ingredients segons la recepta, i després distribueixi'ls uniformement en el recipient per a cuinar al vapor. Segueixi les instruccions de la recepta.
- **Papillas a base de llet:** Utilitzi llet pasteuritzada baixa en greix o dilueixi llet sencera amb aigua potable en una proporció de 1:1. Greixatge el recipient amb mantega abans de cuinar. Segueixi les proporcions de les receptes proporcionades en el llibre de receptes i ajust les quantitats dels ingredients proporcionalment si és necessari.
- **Aliments espumosos (per exemple, pasta, mandonguilles):** Alguns aliments poden generar escuma durant la cocció. Per a evitar que l'escuma es vessi, no tanqui la tapa durant diversos minuts després d'afegir aquests aliments a l'aigua bullent.
- **Enfornar pa, pastissos i iogurt:** Asseguri's que els ingredients inicials no omplin més de la meitat del volum del recipient.
- Fermentació de la massa: No obri la tapa durant les etapes de fermentació de la massa per a mantenir la qualitat del producte enforat.
- **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 guants 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. ERRORS COMUNS DE CUINA I SOLUCIONS

Aquesta taula ofereix solucions a errors de cuina comuns:

Problema	Possible causa	Solució
Plat poc cuinat	La tapa no estava ben tancada, la qual cosa va provocar una temperatura de cocció insuficient.	Mantingui la tapa tancada durant la cocció i assegurui's ue encaixi de manera segura.
	Mal contacte entre el recipient i l'element calefactor.	Asseguri's que el recipient estigui col·locat correctament en l'aparell i que no hi hagi objectes estranys en la cambra de cocció.
	Elecció incorrecta dels ingredients o del programa de cocció.	Utilitzi les receptes del llibre adjunt per a obtenir millors resultats, assegurant-se que els ingredients, la grandària dels talls, les proporcions i el programa coincideixin amb la recepta.
Sabor a cremat	Excés d'oli o humitat en el bol	Utilitzi només una fina capa d'oli i eviti cobrir la tapa en fregir, tret que s'especifiqui.
Bullint	Els aliments amb alt contingut en àcid poden fer que el brou faci escuma.	Tracti prèviament alguns ingredients (per exemple, esbandint-los o saltant-los) per a reduir la formació d'escuma, i segueixi les recomanacions de la recepta.

10. NETEJA I MANTENIMENT

Advertiment: Abans de netejar, asseguri's que l'aparell estigui desendollat i completament fred.

Pautes generals i recomanacions

- **Neteja inicial:** Abans del primer ús i per a eliminar les olors dels aliments després de cuinar-los, posi en funcionament l'aparell durant 15 minuts amb mitja llimona 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 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 o productes de neteja abrasius, així com de qualsevol substància químicament agressiva no destinada a superfícies en contacte amb aliments.

- Vagi amb compte en netejar els components de goma, ja que els danys o deformacions poden 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 o esponja suau i humit. Pot utilitzar netejadors suaus. Per a evitar les taques d'aigua, assequi la superfície 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.

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

Neteja de la vàlvula de vapor (diagrama A3, pàgina 5)

- La vàlvula de vapor ha de netejar-se després de cada ús. Retiri la vàlvula de vapor, desmunti-la, renti totes les peces amb aigua, torni a muntar-la i torni a col·locar-la en l'aparell.

Eliminació de la condensació (Diagrama A3, Pàgina 5)

- 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. L'excés de condensació al voltant del recipient pot eliminar-se amb una tovallola.

Neteja de la cambra de cocció

Si s'utilitza correctament, el risc que entrin partícules de líquid o aliments en la cambra de cocció és mínim. No obstant això, si es produeix 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 central del termòstat (situada en el centre del disc calefactor) amb una esponja o un 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 pressionar la coberta del termòstat.
3. Per al disc calefactor, utilitzi una esponja semidura 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 de guardar 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 dels líquids.

11. ABANS DE POSAR-SE EN CONTACTE AMB EL CENTRE DE SERVEI

Si sorgeix un problema amb la multicuina, consulti la guia de resolució de problemes que apareix a continuació abans de posar-se en contacte amb un centre de servei.

Problema	Possibles causes	Solucions possibles
Missatge d'error: E1-E4	Error del sistema (podria ser una fallada en la placa electrònica o en els sensors) o taPa no tancada correctament	Asseguri's que la tapa estigui completament tancada. Si el problema persisteix, posi's en contacte amb un centre de servei autoritzat.
Missatge d'error: E5-E7	Protecció automàtica contra sobreescalfament activada	No utilitzi l'aparell amb el recipient buit. Desendolli l'aparell, obri la tapa i deixi que es refredi durant 10-15 minuts abans de reprendre la cocció. No afegeixi aigua al recipient durant els programes d'alta temperatura, com a multicocció (ajustat per sobre de 100 °C) i Fregir. Per a temperatures superiors a 120 °C (Fregir) o 130 °C (multicocció), cuini amb la tapa oberta.
Temps de cocció prolongat	Objectes estranys (per exemple, partícules de menjar, grans) entre el recipient i l'element calefactor, o col·locació desigual del recipient, o disc calefactor brut	Desendolli i deixi que l'aparell es refredi. Retiri qualsevol objecte, asseguri's que el recipient estigui pla i segur, i netegi el disc calefactor si és necessari.
Fugida de vapor per la tapa	Segellament incorrecte entre el recipient i la tapa, col·locació desigual del recipient, tapa no completament tancada o objecte estrany que obstrueix la tapa	Asseguri's que el recipient estigui correctament alineat i completament segellat. Comprovi que no hi hagi residus i asseguri's que la tapa es tanqui hermèticament. Netegi o reemplaci el segell de la tapa si està danyat o deformat.

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 a 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.



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 produto 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.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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.





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: Sanysan 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: Sanysan 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: Sanysan 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: Sanysan 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: Sanysan 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: Sanysan Appliances S.L, 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



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: Sanysan 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

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 výrobu spojené se spotřebou energie.



OVERENSSTEMMELSEERKLÆRING

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 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.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom napo-
nu 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.



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.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE.

Directiva de compatibilitate electromagnetă 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.



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.



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.





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: Sanyasn 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 simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinjne odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu z lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščen centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zaboynjke, 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
Uvoznik: Sanyasn Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija
Izdelek proizveden na: KITAJSKEM. **Prodajne 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 u 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.

Dizajniroo: SOGO na temelju evropskih standarda kvalitete
Uvoznik: Sanyasn 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 produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmiećiami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane bateryjnie 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: Sanyasn 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 mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate
Importat de: Sanyasn Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania
Produs fabricat in: CHINA. **Serviciu post-vanzare:** 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 й 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 побутовій техніці чи торговому центрі, де є такі засоби.

Зроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості
Імпорт: Sanyasn Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Іспанія
Товар виготовлено в: КИТАЇ. **Післяпродажне обслуговування:** 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 pròxim, 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: Sanyasn 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

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10615

