



Alfa Dyser S.L.

Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2  
08635. Sant Esteve Sesroviures  
(Barcelona) España B-60163441

T. 937831011 - F. 937838487

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

[alfa@alfadyser.com](mailto:alfa@alfadyser.com)

**küken**  
DISTRIBUIDO POR ALFA DYSER

# MANUAL

DEL USUARIO

INSTRUÇÕES DE USO

# 900W/5L

## OLLA PROGRAMABLE 42 RECETAS

APAGADO AUTOMÁTICO  
FUNCIÓN MANTENER CALIENTE  
INICIO DE COCCIÓN CON DEMORA  
TAPA CON VÁLVULA  
PANTALLA DIGITAL

**PT.**

Desliga automaticamente · Modo manter quente  
Função de começo com atraso · Tampa com válvula  
Ecrã digital

**EN.**

Auto power off · Keep Hot function  
Delayed Start function · Valve cover  
Digital display



## MULTI-COOKER

**Evite cambios bruscos de temperatura. ( p. ej. cuando la unidad pasa de temperatura de congelación a temperatura ambiente) esto podría causar condensación dentro de la unidad y un fallo de funcionamiento al conectarla. En tal caso, deje reposar la unidad a una temperatura ambiente durante al menos 1,5 horas antes de conectarla de nuevo. Si la unidad ha sido transportada, deje que repose al menos 1.5 horas antes de la operación.**

Lea completamente este manual de instrucciones antes de la primera utilización y asegúrese de conservarlo.

- El fabricante no asumirá responsabilidades en caso de uso distinto del dispositivo al destinado y no conforme con las reglas y los términos que se mencionan en este manual, así como en el caso de un intento no cualificado de reparar la unidad.
- Si tiene intención de que otra persona utilice el dispositivo, hágale llegar también este manual.
- La olla es un electrodoméstico doméstico y no está diseñada para uso industrial.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Antes del primer uso del electrodoméstico, asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación corresponda al voltaje indicado en la etiqueta de clasificación del electrodoméstico;
- No tire del cable de alimentación, sobre bordes afilados ni lo someta a tensión;
- No coloque el cable de alimentación en lugares húmedos, en superficies calientes, cerca de electrodomésticos generadores de calor o llamas desnudas;
- No cubra el aparato con objetos inflamables, telas, etc.;
- Utilice solo el cable de alimentación aprobado por el fabricante; tanto el cable de alimentación como el enchufe siempre deben encontrarse secos y limpios;
- No permita que los niños toquen el dispositivo durante la operación. No use la olla multiuso si:
  - . El cable de alimentación está dañado;
  - . Se observan desperfectos en el dispositivo;
  - . El dispositivo se ha caído;
  - . El dispositivo se ha visto afectado por agua o humedad.

Este dispositivo no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como tampoco por personas que no tengan experiencia ni conocimiento, a menos que se encuentren bajo supervisión o hayan recibido instrucciones para usar el dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad. No use el dispositivo para niños menores de 14 años.

No tire de la unidad por el cable de alimentación. Antes del mantenimiento y si el dispositivo no funciona correctamente, desconecte el dispositivo de la red eléctrica.

No desconecte el dispositivo de la toma de corriente mediante el cable de alimentación. No enchufe ni desenchufe el dispositivo con las manos mojadas.

**AVISO:** ¡Riesgo de shock eléctrico! ¡Nunca sumerja la olla multiuso en agua!  
**AVISO:** ¡Peligro de lesión! Tenga cuidado con el vapor caliente durante la operación.  
**AVISO:** ¡Riesgo de fuego! Nunca permita que el artefacto entre en contacto con líquidos inflamables y materiales combustibles.

En caso de daños en el cable de alimentación o en cualquier otro componente, desconecte inmediatamente el dispositivo de la red eléctrica y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado. En caso de una interferencia no calificada en el dispositivo o un uso incorrecto del dispositivo, la garantía quedará anulada.

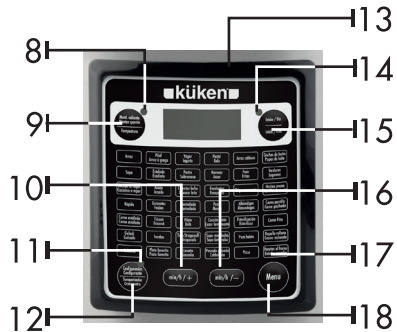
**PARTES Y ACCESORIOS**

- 1. Multi-cooker
- 2. Taza de medir
- 3. Cuenco recubierto de antiadherente
- 4. Cable de alimentación
- 5. Accesorio para cocinar al vapor
- 6. Cuchara para el arroz
- 7. Cuchara sopera



**Botones y partes**

- 1. Botón de apertura de la tapa
- 2. Tapa de la olla
- 3. Cuerpo de la olla
- 4. Panel de control
- 5. Válvula de escape del vapor
- 6. Colector de condensado
- 7. Pantalla LED
- 8. Indicador del modo "Mantener caliente"
- 9. Ajuste de temperatura y botón del modo "Mantener caliente"
- 10. Botón de configuración de tiempo (+)
- 11. Indicador de tiempo
- 12. Botón de temporizador, config - tiempo
- 13. Pantalla
- 14. Indicador de operación
- 15. Botón "Inicio/Fin"
- 16. Botón de ajuste de tiempo (-)
- 17. Panel de programas
- 18. Botón de "Menu"



## INSTRUCCIONES DE USO

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que sus manos estén secas. Antes de enchufar el enchufe, verifique si el voltaje de la red coincide con el voltaje de suministro en la etiqueta de clasificación del dispositivo. Si desea utilizar un cable de extensión, asegúrese de que esté diseñado para el consumo de energía del dispositivo. Usar un voltaje distinto puede causar un cortocircuito o un incendio.

Si desea desenchufar el aparato de la toma de corriente, tome el enchufe (no el cable) con las manos secas, de lo contrario, puede provocar la ruptura del cable y/o recibir una descarga eléctrica.

Desenchufe el aparato de la toma eléctrica después de cada uso, así como antes de limpiarlo o moverlo. No tire del cable de alimentación en esquinas y bordes afilados, ni cerca de fuentes de calor (como estufas de gas o eléctricas). Esto puede ocasionar fallos de funcionamiento que infringen los términos de la garantía. Asegúrese de que el cable no se retuerce ni se dobla sobre el borde de la mesa. Coloque la unidad sobre una superficie plana y seca. Además, siga las instrucciones de seguridad aceptadas generalmente cuando utilice el aparato: está prohibido usar el aparato y los materiales de embalaje como juguetes para niños. No deje a los niños cerca de la unidad. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. No permita que los niños usen el dispositivo siempre que no comprendan las instrucciones para un uso seguro. No deje el dispositivo operativo desatendido. Está prohibido usar el dispositivo al aire libre.

### Funcionamiento

Coloque la olla sobre una superficie plana y horizontal. Al posicionarla, tenga en cuenta que el vapor expulsado no debe entrar en muebles, electrodomésticos, paredes, etc. Antes de cocinar, asegúrese de que el interior y el exterior de la olla multiuso estén limpios. No debe haber objetos extraños entre el recipiente y la resistencia interior.

### Procedimiento estándar

1. Enchufe el aparato.
2. Por defecto, indicador de programa de lista se ilumina primero. Seleccione el programa deseado. Espere hasta que el botón con este programa se ilumine en rojo. Presione el botón "Inicio" para iniciar el programa de cocción.
3. Para cancelar el programa que ha seleccionado pulse "Fin". Haga lo mismo para cancelar un programa de cocción que se encuentre ya en proceso.

### Configuración del tiempo de cocción

Una vez seleccionado el programa, la pantalla mostrará el tiempo de cocción por defecto. Para seleccionar el tiempo deseado, pulse "h/+ " para definir horas.

Presione "min/-" para definir minutos. Pulsando el botón "min/h/+ " se incrementará el tiempo de cocción mientras que pulsando "min/h/-" el tiempo se reducirá.

### Inicio en diferido

Seleccione la opción deseada, luego pulse "Configuración" y el botón se encenderá. Configure el tiempo demora con los botones "h/ + " y "min / - " . Presione el botón "Inicio".

- Tiempo de demora máximo: 24 horas, tiempo de demora mínimo: 10 minutos.
- Durante el tiempo de espera el icono de "Inicio con demora" parpadeará y la pantalla mostrará la cuenta atrás.
- Cuando el tiempo de espera acabe el icono de "Inicio con demora" se ocultará.
- El aparato comenzará a cocinar.

Por ejemplo, si desea que la cocción comience en 2 horas y 30 minutos. Presione "Configuración", configure el tiempo a 2:30 y después de 2 horas y 30 minutos, la unidad comenzará automáticamente a cocinar.

### Modo "Mantener Caliente"

Al completar la cocción, la olla cambia automáticamente al modo "Mantener caliente" (73 °C). El indicador se iluminará en la pantalla. Este modo puede durar hasta 24h.

Temperature settings	
Función	Mantener Caliente
Temperatura por defecto	73°C
Rango de ajuste	63°C\73°C\83°C
Método de ajuste	Mantenga presionado "+" o "-" en modo mantener caliente

NOTA: Para apagar la función "Mantener caliente", presione el botón "Mantener caliente" y espere hasta que se apague la luz.

### Programas de cocina

Función	Temp. (°C)	Tiempo Predet.	Rango de tiempo ajustable	Inicio en diferido (h)	Inicio Temporizador
Arroz	135	/	/	1 - 24h	/
Pilaf	135	/	/	1 - 24h	/
Yogur	38 - 42	8h	6 - 12h	/	Presionar "Inicio"
Pastel	120 - 40	50min	/	/	Presionar "Inicio"
Arroz caldoso	100 -105	1h	45min - 2h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Gachas de leche	100 - 105	45min	30min - 2h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Sopa	100 - 105	1h	1 - 8h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Estofado	100 - 105	2h	1 - 8h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Postre	100 - 105	50min	35min - 2h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Hornear	130	50min	30 -90min	/	Presionar "Inicio"
Freír	125	30min	20 - 60min	/	Alcanzar temp.
Verduras	100 - 105	10min	8 - 60min	1 - 24h	Alcanzar temp.

Función	Temp. (°C)	Tiempo Predet.	Rango de tiempo ajustable	Inicio en diferido (h)	Inicio Temporizador
Cocción al vapor	100	15min	10 - 60min	1 - 24h	Alcanzar temp.
Asado	155	30min	20 - 60min	/	Alcanzar temp.
Calentar leche	60	5min	5 - 60min	/	Alcanzar temp..
Recalentar	70	20min	/	/	Alcanzar temp.
Trigo sarraceno	100 - 105	70min	1 - 4h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Harina avena	100 - 105	15min	10 - 60min	1 - 24h	Alcanzar temp.
Rápido	135	/	/	1 - 24h	/
Guisantes	100 - 105	1h	10min - 2h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Mermelada	115	60min	15min - 4h	/	Presionar "Inicio"
Pasta	100	10min	10 - 60min	/	Alcanzar temp.
Albóndigas	100	20min	15 - 60min	/	Alcanzar temp.
Carne parrilla	150	30min	15 - 60min	/	Alcanzar temp.
Carne estofada	100 - 105	90min	1 - 8h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Fricasé	100 - 105	2h	1 - 8h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Filete	150	35 min	15 - 60min	/	Alcanzar temp.
Cocción lenta	85	4h	4 - 8h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Esterilización	155	15min	/	/	Alcanzar temp.
Carne frita	160	45min	15 - 60min	/	Alcanzar temp.
Gulash	100 - 105	60min	20min - 2h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Fondue	100 - 105	15min	5 - 45min	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Tern.Stroganoff	100 - 105	40min	20 - 90min	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Sopa remolacha	100 - 105	45min	20 - 90min	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Puré bebés	50	20min	5 - 60min	/	Presionar "Inicio"
Repollo relleno	100 - 105	50min	20 - 90min	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Gelatina	130	80min	1 - 8h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Plato favorito	100	30min	2min - 15h	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Lasaña	130	45min	20 - 90min	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Pescado guisado	100 - 105	55min	20 - 90min	1 - 24h	Presionar "Inicio"
Pizza	140	45min	5 - 60min	/	Alcanzar temp..
Patatas al horno	100 - 105	50min	30min - 2h	1 - 24h	Presionar "Inicio"

**NOTA:** siga estas recomendaciones para que las gachas de leche no hiervan:

- Siga estrictamente la receta (no aumente la cantidad de cereales ni azúcar);
- Engrase toda la superficie interna del recipiente con mantequilla;
- Enjuague bien los cereales;
- Cuando use el programa "Gachas de leche", inserte el elemento de cocción al vapor en la olla (es una de las formas más efectivas). Si desea unas gachas de leche preparada por la mañana (después de poner todos los ingredientes por la noche y configurar el temporizador), use leche refrigerada o agregue una pequeña cantidad de hielo con la leche. Esto evitará que la leche se agríe durante la noche.

## **MANTENIMIENTO**

**Limpieza de la carcasa de la olla:** Limpie la carcasa del dispositivo según sea necesario, usando agua limpia y tibia y un paño suave. No utilice detergentes abrasivos ni detergentes para lavavajillas.

**Limpieza del cuenco:** Limpie el cuenco completamente después de cada uso. Emplee agua limpia y tibia y un paño suave. No use detergentes abrasivos ni detergentes para lavavajillas. No lave el recipiente en un lavavajillas. Para evitar dañar la capa interna del cuenco, nunca use cepillos duros ni esponjas. Luego, limpie el recipiente.

## **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

El mal funcionamiento del dispositivo puede deberse a las siguientes circunstancias:

1. La cantidad de ingredientes en el recipiente excede el nivel máximo.
2. Se ha seleccionado un programa de cocina incorrecto.
3. El recipiente está dañado.
4. La comida se vierte con agua caliente.
5. El fondo del cuenco o la placa caliente están sucios.
6. El dispositivo no está enchufado.
7. La válvula de vapor está obstruida.
8. Demasiado tiempo de inicio con demora.
9. La tapa no está cerrada herméticamente.
10. La superficie interna del dispositivo o la tapa están sucias.
11. Demasiado tiempo en modo "Mantener caliente".
12. El cuenco está sucio.

## **ESPECIFICACIONES**

Potencia: 860 W

Voltaje nominal: 220-240 V

Frecuencia nominal: 50 Hz

Corriente nominal: 3.9 A

Capacidad: 5 L

Peso neto: 2.7 kg

Peso bruto: 3.0 kg



**SET**

- OLLA 1
- TAZA DE MEDICIÓN 1
- CUCHARA SOPERA 1
- CUCHARA ARROCERA 1
- ELEMENTO COCCIÓN AL VAPOR 1
- LIBRETO DE COCINA 1
- MANUAL DE INSTRUCCIONES
- CARTILLA DE GARANTÍA 1
- ENVASE 1

**DESECHAR DE FORMA CONSCIENTE Y RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE**



**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

*Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos.*

El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.

La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.

El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y/o el diseño de los productos.

**NOTAS:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## MÁQUINA DE COZINHA MULTI-COOKER

**Evite alterações bruscas de temperatura. Mudanças bruscas de temperatura (ex: quando a máquina sai de uma temperatura que congela para uma divisão quente) pode causar condensação no interior da unidade e provocar um mau funcionamento quando a ligar. Nestes casos, deixe a máquina nessa divisão mais quente por pelo menos 1h30m antes de a ligar. Se transportou a máquina durante uma longa viagem deverá também aguardar 1h30m antes de a ligar.**

Leia este manual de instruções antes de ligar a máquina e guarde-o para futuras referências.

- O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelo a utilização indevida deste aparelho, pela não observação das regras e práticas referidas neste manual e também não assume responsabilidade por danos que decorram da tentativa de reparação por pessoa não qualificada.
- Se deseja emprestar este aparelho, faça-o juntamente com este manual de instruções.
- A máquina de cozinhar multi-cooker é um aparelho para uso doméstico e não foi concebido para uso industrial.

## MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar a multi-cooker, certifique-se que a voltagem da sua tomada corresponde à voltagem indicada na placa do aparelho;
- Não puxe pelo cabo e evite que o mesmo toque superfícies quentes ou esquinas afiadas;
- Não exponha o cabo a humidade, fontes de calor ou chamas;
- Jamais cubra o aparelho com objetos inflamáveis, tecidos, etc...;
- Utilize somente o cabo fornecido pelo fabricante. Tanto o cabo como a ficha deverão estar sempre limpos;
- Não deixe que crianças toquem na Multi-cooker durante o seu funcionamento. Não utilize a multi-cooker se:
  - O cabo estiver danificado;
  - O aparelho tiver danos visíveis;
  - Deixou cair o aparelho;
  - O aparelho foi afetado por água ou humidade.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem por pessoas com pouca experiência ou conhecimento, a menos que estejam sob supervisão ou hajam recebido instruções claras de como utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças com menos de 14 anos não devem utilizar este aparelho.

Não puxe o aparelho pelo cabo. Antes da manutenção, ou se o aparelho não funciona corretamente, desconecte-o da tomada. Não desconecte puxando pelo cabo. Não desconecte o equipamento com mãos molhadas ou húmidas.

**PERIGO:** Risco de choque elétrico! Jamais submerja a multi-cooker em água!

**PERIGO:** Risco de lesões! Tenha em atenção que sai vapor bastante quente durante o funcionamento.

**ATENÇÃO:** Perigo de incêndio! Jamais aproxime líquidos inflamáveis ou combustíveis da Multi-cooker.

Caso o cabo esteja danificado ou haja um dano em qualquer outra parte da multi-cooker, desconecte-a imediatamente da tomada e contacte o centro autorizado de assistência técnica. Caso a multi-cooker seja reparada por pessoa não qualificada ou tenha sido utilizada para outros fins, a garantia perder-se-á.

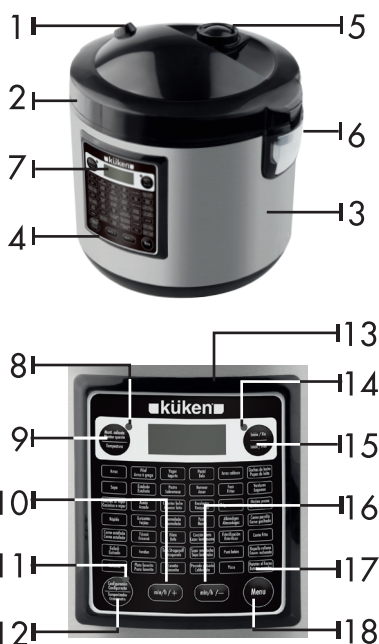
## PARTES E ACESSÓRIOS

1. Multi-cooker
2. Taça de medida de ingredientes
3. Tigela antiaderente
4. Cabo
5. Cozedora
6. Colher de arroz
7. Colher de sopa



## Botões e peças

1. Botão de abertura da tampa
2. Tampa da Multi-cooker
3. Corpo da Multi-cooker
4. Painel de controlo
5. Válvula de vapor
6. Coletor de condensação
7. Ecrã LED
8. "Manter quente" indicador do modo
9. Regulador temperatura e botão de modo
10. Botão de tempo (+)
11. Indicador de tempo
12. Ecrã de tempo e de temporizador
13. Ecrã
14. Indicador de operação
15. Botão "Start/Stop"
16. Botão de tempo (-)
17. Painel de programas
18. Botão "Menu"



## PROCEDIMENTO OPERACIONAL

Antes de conectar a Multi-cooker, certifique-se que tem as mãos secas. Assegure-se que a voltagem da sua tomada é a mesma da indicada na placa do aparelho. Se deseja utilizar uma extensão, certifique-se que é adequado para este aparelho. Outras voltagens podem causar curto-circuitos e fogos. Se deseja desconectar o aparelho da

tomada, retire pela ficha (não pelo cabo) sempre com as mãos secas, caso contrário pode romper o cabo e provocar choque elétrico.

Desconecte a Multi-cooker após a sua utilização e também antes de qualquer limpeza ou mudança de lugar.

Evite passar o cabo por esquinas afiadas, evite também aproximar o cabo de fontes de calor (fogões a gás ou elétricos). Isso pode provocar avarias que não estão abrangidas pela garantia. Evite deixar o cabo a baloiçar o caído por mesas a fim de evitar quedas. Siga também as regras de segurança ao utilizar este aparelho: é proibido que este equipamento seja utilizado por crianças e também que estas brinquem com o aparelho como de um brinquedo se tratasse. Não deixe crianças perto do aparelho em funcionamento. Não deixe o aparelho desatendido em nenhum momento. É proibida a utilização deste aparelho no exterior.

### **Utilização**

Coloque a multi-cooker numa superfície estável e plana. ao instalar, certifique-se que a saída de vapor não fica perto de mobiliário, outros eletrodomésticos, cortinas, paredes, etc... Antes de cozinhar, certifique-se que tanto o interior como o exterior da multi-cooker estão limpos. Assegure-se que não há objetos estranhos entre a taça de alimentos e resistência.

### **Procedimento standard**

1. Conecte a multi-cooker.
2. Por defeito, o primeiro programa da lista acender-se-á. Selecione o programa desejado. Espere até que a luz desse programa acenda a vermelho. Pressione "Início" e comece a cozinhar.
3. Cancelar. Pressione "Fim" para cancelar o programa que selecionou ou para cancelar o programa durante o processo.

### **Definir o tempo para cozinhar**

Após selecionar o programa desejado, o ecrã mostra o tempo por defeito para cozinhar. Para definir o tempo desejado pressione o botão "Hour/+" para as horas e "min/-" para os minutos. Pressionando "min/h/+" aumenta o tempo para cozinhar, pressionando "min/-" diminui o tempo para cozinhar.

### **Começo com atraso**

Selecione a opção desejada, pressione o botão "Configuração". E com os botões "h/+" e "min/-" defina o tempo de atraso desejado. Pressione o botão "Início".

- Tempo máximo de atraso - 24 horas, tempo mínimo de atraso - 10 minutos.
- Durante o tempo de atraso o icone "Começo com atraso" piscará e mostrar-se-á a contagem decrescente.
- Após expirar o tempo, o icone deixará de piscar.
- A Multi-cooker começará a cozinhar.

Por exemplo, quer que a Multi-cooker comece a cozinhar em 2 horas e 30 minutos. Pressionando o botão "Configuração", coloque o tempo em 2:30. Após 2 horas e 30 minutos o aparelho começará a cozinhar o seu prato.

### Modo "Manter quente"

Após cozinhar, a Multi-cooker muda automaticamente para o modo "Manter quente" (73°C). O indicador acender-se-á no ecrã. Este modo pode durar 24 horas.

Modos de Temperatura	
Função	Manter quente
Temperatura por defeito	73°C
Intervalo ajustável	63°C\73°C\83°C
Método ajustável	Pressionar longamente "+" ou "-" para ajustar

NOTA: para desligar a função "Manter quente" pressione o botão "Manter quente" e espere que a luz se apague.

### Programas para cozinhar

Função	Temp. (°C)	Tempo Defeito	Intervalo Tempo Ajust	Começo Atraso (h)	Iniciar temporizador
Arroz	135	/	/	1 - 24h	/
Arroz à grega	135	/	/	1 - 24h	/
logurte	38 - 42	8h	6 - 12h	/	Pressionando "Inicio"
Bolo	120 - 40	50min	/	/	Pressionando "Inicio"
Arroz caldoso	100 - 105	1h	45min - 2h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Papas de leite	100 - 105	45min	30min - 2h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Sopa	100 - 105	1h	1 - 8h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Estufado	100 - 105	2h	1 - 8h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Sobremesa	100 - 105	50min	35min - 2h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Assar	130	50min	30 - 90min	/	Pressionando "Inicio"
Fritar	125	30min	20 - 60min	/	Alcance temp.
Legumes	100 - 105	10min	8 - 60min	1 - 24h	Alcance temp.
Cozinhar a vapor	100	15min	10 - 60min	1 - 24h	Alcance temp.
Assado	155	30min	20 - 60min	/	Alcance temp.
Aquecer leite	60	5min	5 - 60min	/	Alcance temp.
Reaquecer	70	20min	/	/	Alcance temp.
Trigo sarraceno	100 - 105	70min	1 - 4h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Farinha aveia	100 - 105	15min	10 - 60min	1 - 24h	Alcance temp.
Rápido	135	/	/	1 - 24h	/

Função	Temp. (°C)	Tempo Defeito	Intervalo Tempo Ajust	Começo Atraso (h)	Iniciar temporizador
Feijões	100 - 105	1h	10min - 2h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Marmelada	115	60min	15min - 4h	/	Pressionando "Inicio"
Massa	100	10min	10 - 60min	/	Alcance temp.
Almondegas	100	20min	15 - 60min	/	Alcance temp.
Carne grelhada	150	30min	15 - 60min	/	Alcance temp.
Carne estufada	100 - 105	90min	1 - 8h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Fricassé	100 - 105	2h	1 - 8h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Bife	150	35 min	15 - 60min	/	Alcance temp.
Cozer lentamente	85	4h	4 - 8h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Esterilizar	155	15min	/	/	Alcance temp.
Carne frita	160	45min	15 - 60min	/	Alcance temp.
Guisado	100 - 105	60min	20min - 2h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Fondue	100 - 105	15min	5 - 45min	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Estrogonofe	100 - 105	40min	20 - 90min	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Sopa beterraba	100 - 105	45min	20 - 90min	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Puré para bebés	50	20min	5 - 60min	/	Pressionando "Inicio"
Couve recheada	100 - 105	50min	20 - 90min	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Gelatina	130	80min	1 - 8h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Prato favorito	100	30min	2min - 15h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Lasanha	130	45min	20 - 90min	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Caldeirada	100 - 105	55min	20 - 90min	1 - 24h	Pressionando "Inicio"
Pizza	140	45min	5 - 60min	/	Alcance temp.
Batatas assadas	100 - 105	50min	30min - 2h	1 - 24h	Pressionando "Inicio"

**NOTA:** Siga estas recomendações para que a papa não ferva:

- Siga a receita (não aumente a quantidade de cereais ou de açúcar);
- Barre a superfície interior da taça com manteiga;
- Lave os cereais;
- Ao cozinhar a "papa" coloque o acessório de cozinhar a vapor (uma das mais efetivas maneiras). Se deseja a papa pronta pela manhã (após colocar todos os ingredientes na noite anterior e programar o temporizador, coloque leite frio do frigorífico ou adicione algumas pedras de gelo ao leite. Isto previne que o leite azede durante a noite.

## MANUTENÇÃO

**Limpar a base (exterior) da multi-cooker:** limpe sempre que necessário, utilizando água morna e um pano suave. Não use detergentes abrasivos nem detergentes de lava-louça.

**Limpar a tigela de cozinhar:** Limpe bem após cada cozinhado. Use água morna e um pano suave. Não use detergentes abrasivos nem detergentes de lava-louça. Para evitar qualquer dano no revestimento da taça não utilize esponjas. Após a lavagem seque bem a taça.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

○ mau funcionamento do aparelho pode ser causado pelos seguintes fatores:

1. A quantidade de alimentos excede o limite máximo.
2. Escolheu o programa errado para cozinhar.
3. A taça está danificada.
4. O cozinhado foi inundado com água a ferver.
5. A parte inferior da taça ou a resistência está suja.
6. O aparelho não está conectado.
7. A válvula de vapor está bloqueada.
8. O começo atrasado foi programado para demasiado tempo.
9. A tampa não está completamente fechada.
10. O interior da panela ou a tampa estão sujos.
11. Demasiado tempo no programa "Manter quente".
12. A taça está suja.

## ESPECIFICAÇÕES

Power: 860 W

Voltagem: 220-240 V

Frequência: 50 Hz

Corrente: 3.9 A

Capacidade: 5 L

Peso neto: 2.7 kg

Peso: 3.0 kg

## SET

MULTI-COOKER 1

TAÇA MEDIDORA 1

COLHER DE SOPA 1

COLHER DE ARROZ 1

RECIPIENTE COZINHAR A VAPOR 1

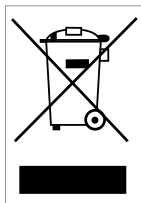
LIVRO DE RECEITAS 1

MANUAL DE INSTRUÇÕES 1

GARANTIA 1

EMBALAGEM 1

## DESCARTAR O DISPOSITIVO DE FORMA CONSCIENTE E AMIGA DO AMBIENTE.



### INFORMAÇÕES PARA OS USUÁRIOS.

*De acordo com as orientações europeias 2002/95ce,*

*Do uso de substância perigosas nos aparelhos electricos, alem de despeito de residuos.*

O símbolo tachado do container que se encontra no aparelho indica que o producto ao final de sua vida util tem que depositar num lugar separado dos demas residuos.

Por conseguinte, o usuario de entregar o aparelho, quando deixe de se utilizar, ao centro de recolhida selectiva de residuos electrônicos.

Debe devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo aparelho do mesmo tipo, uma ou outra mudanza.

A recolha diferenciada da unidade não utilizada para posterior reciclagem, tratamento e residuos compatible com o ambiente, ajuda a evitar possiveis efeitos negativos.

**O fabricante reserva-se o direito de alterar as especificações e desenho do produto**

### ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## MULTI-COOKER

**Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on. If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.**

Read the entire instruction manual before the first operating, and save it.

- The manufacturer assumes no responsibility in the case of using the device not according to its intended purpose, and non-compliance with rules and terms referred to in this manual as well as in the case of an unqualified attempts to repair the unit.
- If you wish to give the appliance to use to another person, please pass it along with this manual.
- The multi-cooker is a household appliance and is not intended for industrial use.

## SAFETY MEASURES

- Before the first use of the appliance, make sure that the voltage of power supply corresponds the voltage indicated on the rating label of the appliance;
- Do not pull the power cord, if it touches objects with sharp edges, do not place the power cord under strain;
- Do not place the power cord in humid places, on hot surfaces, near heat generating appliances or naked flames;
- Do not cover the appliance with flammable objects, fabrics, etc.;
- Use only the power cord approved by the manufacturer; the power cord and plug should always be dry and clean;
- Do not allow children to touch the device during operation. Do not use the multi-cooker if:
  - The power cord is damaged;
  - The device has visual damages;
  - The device has been dropped;
  - The device was affected by water or humidity.

This device is not intended for use by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, as well as persons who have no experience and knowledge, unless they are under supervision or have received instructions for using the device by a person responsible for their safety. Do not use the device for children under 14 years old.

Do not pull the unit by the power cord. Before maintenance and if the device is not working properly, disconnect the device from the mains. Do not disconnect the device from the mains pulling by the power cord. Do not plug/unplug the device with wet hands.

**WARNING:** Risk of electric shock! Never immerse the multi-cooker in water!

**WARNING:** Risk of injury! Beware of hot steam during operation.

**WARNING:** Risk of fire! Never allow the appliance contact with flammable liquids and combustible materials.

In case of damage the power cord or any other part, immediately disconnect the device from the mains and contact an authorized service center. In case of an unqualified interference into the device or improper use of the device, the warranty will become void.  
**Service life - 3 years. Before putting into operation shelf life is unlimited.**

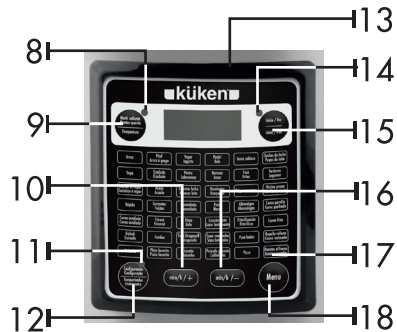
**PARTS AND ACCESSORIES**

1. Multi-cooker
2. Measuring cup
3. Non-stick coated bowl
4. Power cord
5. Steamer
6. Rice spoon
7. Soup spoon



**Buttons and parts**

1. Lid opening button
2. Multi-cooker lid
3. Multi-cooker body
4. Control panel
5. Steam valve
6. Condensate collector
7. LED display
8. "Keep Warm" mode indicator
9. Temperature setting and "Keep Warm" mode button
10. Time setting button (+)
11. Timer indicator
12. Timer and time setting button
13. Display
14. Operation indicator
15. "Start/Stop" button
16. Time set button (-)
17. Programs panel
18. "Menu" button



**OPERATING PROCEDURE**

Before connecting the appliance to the mains, make sure your hands are dry. Before plugging into the socket, check whether the mains voltage matches the supply voltage on the rating label of the device. If you want to use an extension cord, make sure it is designed for the power consumption of the device. Other voltage can cause a short circuit or fire. If you want to unplug the appliance from the wall outlet, grab the plug (not the cord) with dry hands, otherwise it can lead to a rupture of the cord or electric shock. Unplug the appliance from an electrical outlet after use, as well as before cleaning or

moving. Do not pull the power cord around sharp corners and edges, close to heat sources (gas or electric stoves). This may lead to malfunctions, which do not comply with the terms of the warranty. Make sure that the cord does not twist or bend over the table edge. Place the unit on a dry flat surface. Also follow generally accepted safety rules when using the appliance: It is forbidden to use the appliance and packing materials as toys for children. Do not leave children near the working unit. Keep the appliance out of reach of children. Do not allow children to use the device as long as they do not understand the instructions for a safe use. Do not leave the operating appliance unattended. It is forbidden to use the device outdoors.

### Operation

Put the multi-cooker on a horizontal flat surface. When installing, note that the hot steam should not get on furniture, home appliances, walls, etc. Before cooking, make sure that the interior and exterior of the multi-cooker are clean.

There must not be any foreign objects between the bowl and the heating element.

### Standard procedure

1. Plug in the appliance.
2. By default, the first in the list program indicator lights up. Select the desired program. Wait until the button with this program lights up red. Press the "Start" button to start cooking program.
3. Cancel. Press "Stop" to cancel the program you have chosen, or to cancel the program during cooking process.

### Setting the cooking time

Once you have selected the program, the display will show the default cooking time. To set the desired time, press "Hour/+" to set the hours. Press "Min/-" to set the minutes. Pressing the button "Min/Hour/+" you increase the cooking time, and pressing the button "Min/Hour/-" you reduce the cooking time.

### Delayed start

Select the desired option, then press the "Settings" button. The button lights, and with the buttons "Hour/+" and "Min/-" set the delay time. Press the "Start" button.

- Maximum delay time - 24 hours, minimum delay time - 10 minutes.
- During the waiting period the "Delayed start" icon will flash, and the display will show the countdown.
- After the time expires, the icon "Delayed start" will go out.
- The appliance will start cooking.

For example, you want cooking to begin in 2 hours 30 minutes. By pressing the "Settings" button, set the time 2:30. And after 2 hours and 30 minutes, the unit will start cooking your meal.

### “Keep Warm” mode

After completion of cooking, the multicooker automatically switches to the “Keep Warm” mode (73°C). The indicator will light up on the display. The mode can last up to 24 hours.

Temperature settings	
Function	Keep warm
Default Temperature	73°C
Adjustable Range	63°C\73°C\83°C
Adjustable method	Long press “+” or “-” under the keep warm mode

**NOTE:** To turn off the “Keep Warm” function press the “Keep warm” button and wait until the light goes out.

### Cooking programs

Function	Temp (°C)	Default Time	Adjustable Time Range	Delayed Start (h)	Remarks
Rice	135	/	/	1 - 24h	/
Pilaf	135	/	/	1 - 24h	/
Yogurt	38 - 42	8h	6 - 12h	/	Time-in: starting
Cake	120 - 40	50min	/	/	Time-in: starting
Congee	100 - 105	1h	45min - 2h	1 - 24h	Time-in: starting
Milk porridge	100 - 105	45min	30min - 2h	1 - 24h	Time-in: starting
Soup	100 - 105	1h	1 - 8h	1 - 24h	Time-in: starting
Stew	100 - 105	2h	1 - 8h	1 - 24h	Time-in: starting
Dessert	100 - 105	50min	35min - 2h	1 - 24h	Time-in: starting
Bake	130	50min	30 - 90min	/	Time-in: starting
Deep Fry	125	30min	20 - 60min	/	Time-in: up to temp.
Vegetables	100 - 105	10min	8 - 60min	1 - 24h	Time-in: up to temp.
Steamed	100	15min	10 - 60min	1 - 24h	Time-in: up to temp.
Roasted	155	30min	20 - 60min	/	Time-in: up to temp.
Heating Milk	60	5min	5 - 60min	/	Time-in: up to temp.
Reheat	70	20min	/	/	Time-in: up to temp.
Buckwheat	100 - 105	70min	1 - 4h	1 - 24h	Time-in: starting
Oatmeal	100 - 105	15min	10 - 60min	1 - 24h	Time-in: up to temp.
Fast	135	/	/	1 - 24h	/

Function	Temp (°C)	Default Time	Adjustable Time Range	Delayed Start (h)	Remarks
Beans	100 - 105	1h	10min - 2h	1 - 24h	Time-in: starting
Jam	115	60min	15min - 4h	/	Time-in: starting
Pasta	100	10min	10 - 60min	/	Time-in: up to temp.
Dumplings	100	20min	15 - 60min	/	Time-in: up to temp.
Grilled meat	150	30min	15 - 60min	/	Time-in: up to temp.
Braised meat	100 - 105	90min	1 - 8h	1 - 24h	Time-in: startin
Fricassee	100 - 105	2h	1 - 8h	1 - 24h	Time-in: starting
Steak	150	35 min	15 - 60min	/	Time-in: up to temp.
Slow cook	85	4h	4 - 8h	1 - 24h	Time-in: starting
Sterilization	155	15min	/	/	Time-in: up to temp.
Fried meat	160	45min	15 - 60min	/	Time-in: up to temp.
Goulash	100 - 105	60min	20min - 2h	1 - 24h	Time-in: starting
Fondue	100 - 105	15min	5 - 45min	1 - 24h	Time-in: starting
Beef Stroganoff	100 - 105	40min	20 - 90min	1 - 24h	Time-in: starting
Borsch	100 - 105	45min	20 - 90min	1 - 24h	Time-in: starting
Baby food	50	20min	5 - 60min	/	Time-in: starting
Cabbage rolls	100 - 105	50min	20 - 90min	1 - 24h	Time-in: starting
Jelly	130	80min	1 - 8h	1 - 24h	Time-in: starting
Favorite dish	100	30min	2min - 15h	1 - 24h	Time-in: starting
Lasagna	130	45min	20 - 90min	1 - 24h	Time-in: starting
Stewed fish	100 - 105	55min	20 - 90min	1 - 24h	Time-in: starting
Pizza 140°C	140	45min	5 - 60min	/	Time-in: up to temp.
Baked potatoes	100 - 105	50min	30min - 2h	1 - 24h	Time-in: starting

**NOTE:** Follow these recommendations so that milk porridge does not boil over:

- Strictly follow the recipe (do not increase the amount of cereals, sugar);
- Grease the bowl (the entire inner surface) with butter;
- Rinse cereals thoroughly;
- When cooking at "Porridge" program insert a steamer into the multicooker (one of the most effective ways). If you want a ready-made milk porridge in the morning (after putting all the ingredients in the evening and setting the timer), then use fridge-chilled milk or add a small amount of ice with milk. This will prevent souring of milk during the night.

## MAINTENANCE

**Cleaning the casing of the multicooker:** Clean the casing of the device as needed, while using clean warm water and a soft cloth. Do not use abrasive detergents or dishwashing detergents.

**Cleaning the bowl:** Thoroughly clean the bowl after each cooking. Use clean warm water and a soft cloth. Do not use abrasive detergents or dishwashing detergents. Do not wash the bowl in a dishwasher. To avoid damage to the inner coating of the bowl never use hard brushes or sponges. Then, wipe the bowl dry.

## TROUBLESHOOTING

Malfunction of the device operation can be caused by the following factors:

1. The amount of ingredients in the bowl exceeds the maximum level.
2. You select the wrong cooking program.
3. The bowl is damaged.
4. The food is poured over with hot water.
5. The bottom of the bowl or the hot plate are dirty.
6. The device is not plugged in.
7. The steam valve is blocked.
8. Too long delayed start.
9. The lid is not closed tightly.
10. The inner surface of the device or the lid are dirty.
11. Too long "Keep Warm" mode.
12. The bowl is dirty

## SPECIFICATIONS

Power: 860 W

Rated voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50 Hz

Rated current: 3.9 A

Capacity: 5 L

Net weight: 2.7 kg

Gross weight: 3.0 kg

## SET

MULTI-COOKER 1

MEASURING CUP 1

SOUP SPOON 1

RICE SPOON 1

STEAMER 1

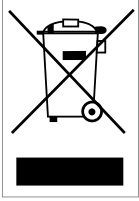
COOK BOOK 1

INSTRUCTION MANUAL

WITH WARRANTY BOOK 1

PACKAGE 1

### ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



**INFORMATION TO USERS**

*According to the European Guidelines 2002 / 95CE, 2002/96 / CE and 2003/108 / EC, relating to the reduction of the use of hazardous substances in electrical appliances, in addition to waste disposal.*

The crossed out symbol of the container in the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, must be deposited in a place separate from the other waste.

Therefore, the user must deliver the device, when it is no longer used, to the appropriate collection center for electronic and electrotechnical waste, or return it to the seller at the time of purchase of a new device of equivalent type, one or change of other.

The adequate differentiated collection of unused equipment for subsequent recycling, treatment and environmentally compatible waste, helps to avoid possible negative effects on the environment and health, and favors the recycling of the materials of which the device is composed.

The abusive disposal of the product by the user implies the application of the penalties provided by law.

**The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.**

**NOTES:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....







