

# gorenje



**MC5BR**



<b>RU</b>	<b>Руководство по эксплуатации .....</b>	<b>1</b>
<b>GB</b>	<b>Instruction manual.....</b>	<b>18</b>

## Важные указания по безопасности

Перед использованием прибора внимательно прочитайте *Инструкцию по эксплуатации*.

1. Внимательно ознакомьтесь с правилами техники безопасности и инструкциями по использованию.
2. Эту мультиварку можно использовать только с оригинальной внутренней чашей. Если в комплекте имеется металлическая чаша-пароварка, не используйте ее как отдельную емкость во избежание перегрева, оплавления или возгорания.
3. Не роняйте внутреннюю чашу и не ударяйте ее твердыми предметами, так как это может привести к ее деформации. Если чаша деформирована, ее необходимо заменить.
4. Во избежание ожогов не прикасайтесь к внутренней чаше или нагревательному элементу руками во время работы прибора или сразу после использования.
5. Ремонт или вмешательство в конструкцию важных компонентов, таких как предохранитель, без соответствующей квалификации может отключить защитные механизмы прибора и привести к перегреву или возгоранию.
6. Перед использованием данного прибора людям с кардиостимулятором или кохлеарным имплантатом следует проконсультироваться с квалифицированным медицинским персоналом и следовать инструкциям производителя медицинского устройства.
7. В случае расхождения между изображениями в инструкции и фактическим изделием верным следует считать внешний вид фактического изделия.
8. Перед началом работы убедитесь, что внутренняя чаша и паровой клапан установлены правильно во избежание несчастных случаев.
9. Во время работы прибор может издавать легкие щелчки или шипение. Это нормально, не стоит беспокоиться.
10. Не включайте прибор повторно сразу после окончания приготовления. Подождите не менее 15 минут, чтобы нагревательный элемент остыл.
11. Для моделей с функцией приготовления в горячей воде следуйте инструкциям в *Кратком руководстве*. Не используйте горячую воду в моделях без этой функции, так как это может нарушить работу

термостата и привести к неудовлетворительным результатам приготовления.

12. Регулярно очищайте и проверяйте паровой клапан и съемную крышку. Также регулярно очищайте и проверяйте столешницу, на которой установлен прибор.
13. Прибор рассчитан на правильную работу на высоте от 0 до 2000 метров над уровнем моря.
14. Если вы готовите более 2 стаканов риса, то для достижения наилучших результатов не используйте чашу-пароварку одновременно для приготовления других блюд.
15. В помещениях без надлежащего заземления чувствительные люди могут ощутить удар электрическим током. Убедитесь, что заземление надежно, и не прикасайтесь к металлическому корпусу или внутренней чаше, если не уверены в наличии или надежности заземления.
16. Перед использованием мультиварки удалите любую воду, рис или другие посторонние предметы между внутренней чашей и нагревательным элементом во избежание перегрева или короткого замыкания.
17. Перед использованием всегда насухо вытирайте внешнюю поверхность внутренней чаши, чтобы предотвратить сбои в работе.
18. Прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями или с недостатком опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или руководством лиц, ответственных за их безопасность.
19. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором. Прибор не должен использоваться детьми. Держите прибор и шнур питания вне пределов досягаемости детей.
20. Во время работы не накрывайте паровой клапан тканью и никогда не ставьте прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами. Держите прибор вдали от занавесок, штор и подобных тканей во избежание возгорания.
21. Не используйте прибор для приготовления продуктов, которые могут заблокировать паровой клапан, например, листовых продуктов (морской капусты, капусты), ленточных продуктов (водорослей) или сыпучих продуктов (кукурузной крупы). Это может привести к несчастным случаям или повреждению прибора.

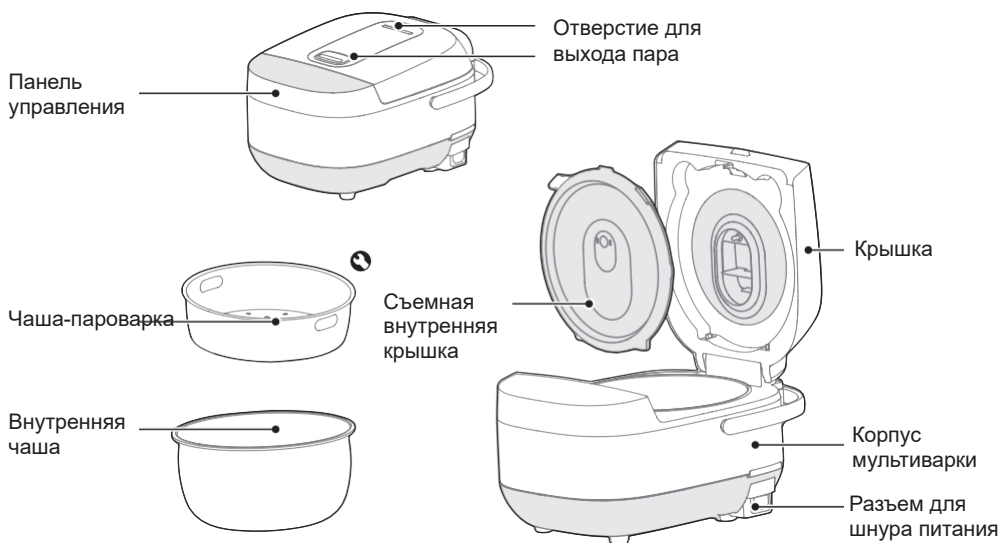
22. Во время работы не подносите руки или лицо близко к паровому клапану во избежание ожогов.
23. Не пытайтесь модифицировать прибор. Разбирать или ремонтировать прибор может только уполномоченный персонал. Неквалифицированный ремонт может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
24. Используйте прибор только с источником питания 220-240 В переменного тока. Использование неправильного напряжения может привести к возгоранию или поражению электрическим током. Если шнур питания поврежден, немедленно прекратите использование прибора.
25. Неправильное обращение со шнуром питания может привести к возгоранию или поражению электрическим током. Не перегибайте шнур с силой, не кладите его рядом с горячими предметами, не связывайте и не используйте для переноски тяжестей.
26. Если вилка шнура питания повреждена, не используйте прибор во избежание риска возгорания, поражения электрическим током или короткого замыкания. Если шнур питания слишком короткий, используйте подходящий удлинитель. Не используйте удлинители низкого качества.
27. Не вынимайте вилку из розетки мокрыми руками во избежание поражения электрическим током и травм.
28. Не перемещайте и не трясите прибор во время его работы.
29. Держите прибор в недоступном для детей (включая младенцев) месте во избежание несчастных случаев, таких как ожоги или удар электрическим током.
30. Не ставьте прибор на неустойчивые или влажные поверхности, а также рядом с открытым огнем или источниками тепла (например, плитами). Соблюдайте расстояние не менее 30 сантиметров от источников тепла во избежание повреждений или несчастных случаев.
31. Не вставляйте булавки, провода или другие предметы в паровой клапан на дне прибора во избежание поражения электрическим током и травм.
32. Не погружайте прибор в воду и не допускайте попадания брызг на него.
33. Используйте отдельную розетку с заземлением и номинальным током не менее 10 А. Не подключайте к этой розетке другие электроприборы, так как это может привести к сбоям в работе или возгоранию.
34. Очищайте пыль и влагу с обоих концов шнура питания и с разъема на приборе во избежание возгорания, поражения электрическим током или короткого замыкания.

35. Если требуется техническое обслуживание или замена деталей, обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Неправильное обслуживание или использование неподходящих деталей может привести к скрытым опасностям.
36. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку во избежание риска возгорания, поражения электрическим током или короткого замыкания.
37. Предупреждение! Неправильное использование может привести к травмам.
38. Предупреждение! Избегайте попадания жидкости на разъем питания.
39. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или комплектом, который можно приобрести в сервисном центре.
40. Прибор предназначен только для бытового использования.
41. Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
42. Во время работы некоторые поверхности могут сильно нагреваться. Избегайте контакта с горячим нагревательным элементом или внешними частями корпуса прибора во избежание ожогов.

**Это изделие маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Директива устанавливает требования к сбору и обращению с отходами электрического и электронного оборудования в странах Европейского Союза.**

## Описание прибора

Съемные детали (вымойте перед использованием).



## Аксессуары



Ложка для риса

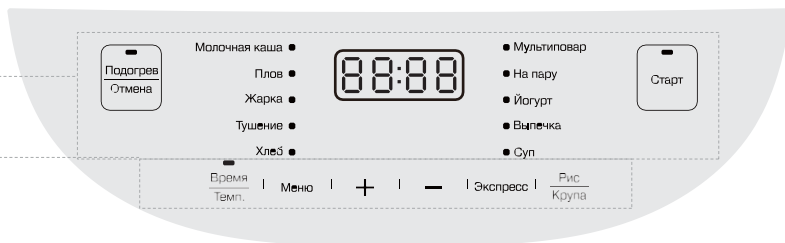
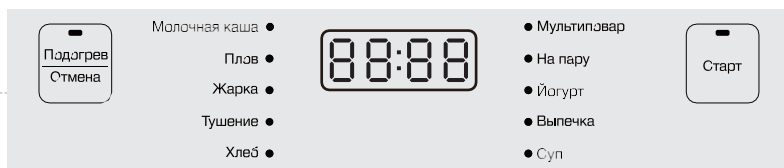


Мерный стакан

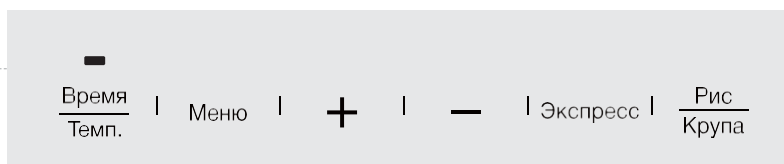


Шнур питания

## Панель управления



### Опции меню



Управление	Описание
	Дисплей Показывает оставшееся время приготовления или время отсрочки (например, <i>оставшееся время 20 минут</i> ).
	Кнопка для поддержания температуры и отмены программы
	Кнопка для запуска программы
Время Темп.	Кнопка для установки отсрочки и выбора температуры в режиме «Мультиповар»
Меню	Кнопка для выбора программы

Функция	Описание функции
+ —	Кнопки для регулировки времени и температуры
Экспресс	Кнопка для выбора программы «Экспресс»
<u>Рис</u> Крупа	Кнопка для выбора программы «Рис/Крупа»

## Как правильно отмерить рис

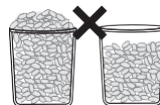
Отмеряйте рис с помощью прилагаемого мерного стакана.



Один мерный стакан риса позволяет приготовить примерно две пиалки готового риса (диаметр пиалки около 11,5 сантиметра).



**Правильно**  
Рис должен быть на одном уровне с краем мерного стакана.



Наполнение стакана выше или ниже края приведет к неточному соотношению воды и риса.

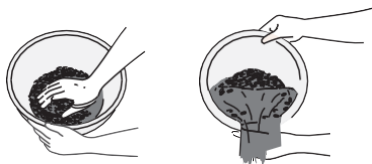
**Примечание.**

Мультиварка объемом 4 литра рассчитана на приготовление до 8 мерных стаканов риса. Превышение этого количества может привести к тому, что жидкость может убежать или рис недовариться.

Стандартная пиалка имеет диаметр около 11,5 сантиметра.

## Экспресс-приготовление

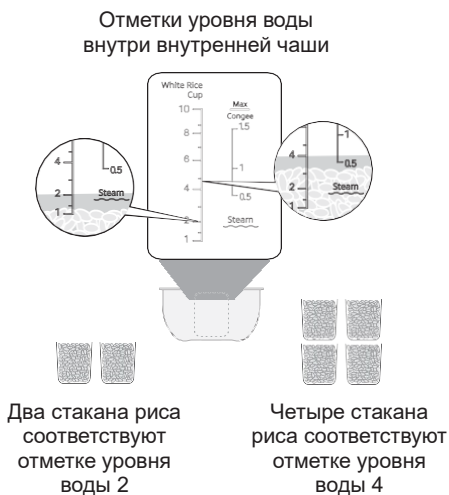
1. Тщательно промойте рис.



**Совет.**

Промойте рис 2-3 раза, чтобы улучшить его вкус.

2. Добавьте воду во внутреннюю чашу в соответствии с отметками уровня воды для варки риса.



**Совет.**

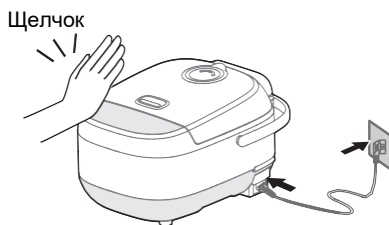
Перемешайте рис во внутренней чаше и равномерно распределите его для равномерного приготовления.

Разные сорта риса впитывают воду по-разному. Регулируйте количество воды в соответствии с отметками на внутренней чаше и вашими вкусовыми предпочтениями.

Перед установкой внутренней чаши в мультиварку протрите ее наружную поверхность от капель воды и посторонних частиц.

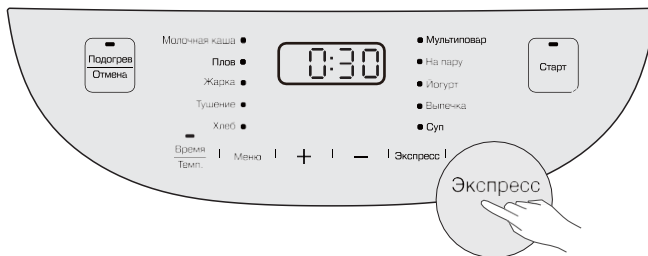


4. Закройте крышку мультиварки до щелчка и подключите шнур питания.



5. Выберите функцию.

Нажмите кнопку «Экспресс». Мультиварка подаст звуковой сигнал и начнет приготовление.



6. Приготовление завершено.

Примерно через 30 минут приготовление завершится, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры.



## Приготовление риса

1. Отмерьте и промойте рис.

С помощью прилагаемого мерного стакана отмерьте необходимое количество риса и затем промойте рис.

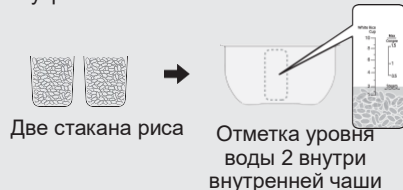
2. Добавьте воду.

Добавьте воду в соответствии с отметкой уровня воды для варки риса на правой стороне внутренней чаши (см. рис.).

3. Запустите приготовление.

Закройте крышку мультиварки и нажмите кнопку «Рис/Крупа». Мультиварка подаст звуковой сигнал и начнет приготовление. Примерно через 50 минут приготовление завершится, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры.

Добавьте воду в соответствии с отметкой уровня воды на правой стороне внутренней чаши



Примечание. Время приготовления зависит от количества риса.

## Приготовление молочной каши

1. С помощью прилагаемого мерного стакана добавьте необходимое количество овсяных хлопьев во внутреннюю чашу.

2. Добавьте молоко.

Добавляйте молоко в соответствии с количеством овсяных хлопьев (рекомендуемое соотношение овсяных хлопьев к молоку — 1:3).

3. Запустите приготовление.

Закройте крышку мультиварки. Кнопкой «Меню» выберите программу «Молочная каша» и затем нажмите кнопку «Старт». Примерно через 30 минут приготовление завершится, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры.

Добавьте молоко в соответствии с отметкой уровня воды на правой стороне внутренней чаши



Примечание. Время приготовления зависит от количества крупы.

## Приготовление плова

1. Подготовьте ингредиенты.

Хорошо перемешайте основные ингредиенты (например, мясо) с приправами.

2. Запустите приготовление.

Перед установкой внутренней чаши в мультиварку протрите ее наружную поверхность от капель воды и посторонних частиц. Добавьте подготовленные ингредиенты (например, мясо и овощи) и закройте крышку мультиварки. Кнопкой «Меню» выберите программу «Плов» и затем нажмите кнопку «Старт». Периодически открывайте крышку и перемешивайте ингредиенты.

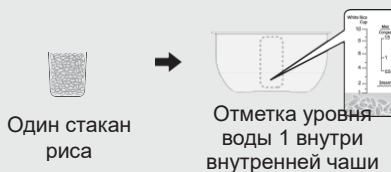
3. Добавьте рис.

Примерно через 15 минут прозвучит звуковой сигнал (оставшееся время приготовления составит около 45 минут). Откройте крышку и добавьте отмеренный рис (не более 4 стаканов) во внутреннюю чашу (эти действия не должны превышать 3 минут).

Добавьте все ингредиенты



Добавьте воду в соответствии с отметкой уровня воды на правой стороне внутренней чаши



#### 4. Добавьте воду.

Добавьте воду в соответствии с отметкой уровня воды для варки риса на правой стороне внутренней чаши (см. рис.). Закройте крышку и дайте блюду готовиться.



## Жарка

#### 1. Подготовка.

Протрите внешние поверхности внутренней чаши насухо и поместите ее в мультиварку. Убедитесь, что на дне мультиварки, где внутренняя чаша соприкасается с нагревательным элементом, нет посторонних предметов. Вытрите остатки воды и добавьте необходимое количество растительного масла во внутреннюю чашу.

#### 2. Запустите приготовление.

Кнопкой «Меню» выберите программу «Жарка» и затем нажмите кнопку «Старт». После того как чаша разогреется, добавьте подготовленные ингредиенты и обжаривайте, помешивая. Примерно через 30 минут приготовление завершится, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры.

## Приготовление супа

#### 1. Промойте ингредиенты.

Подготовьте основные ингредиенты (например, мясо, овощи, крупы). Промойте их, нарежьте на небольшие кусочки и поместите во внутреннюю чашу.

#### 2. Добавьте воду.

Добавьте воду в соответствии с отметкой уровня воды на правой стороне внутренней чаши (см. рис.).

#### 3. Запустите приготовление.

Закройте крышку мультиварки. Кнопкой «Меню» выберите программу «Суп» (по умолчанию 2 часа, можно настроить от 20 минут до 2 часов с помощью кнопок «+» и «-») и затем нажмите кнопку «Старт». По прошествии выбранного времени, приготовление завершится, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры.

Добавьте воду в соответствии с отметкой уровня воды на правой стороне внутренней чаши



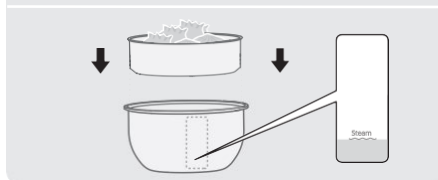
Примечание. Время приготовления зависит от количества ингредиентов и воды.

## Приготовление на пару

1. Добавьте воду.  
Добавьте воду во внутреннюю чашу до отметки уровня для приготовления на пару (см. рис.).

2. Запустите приготовление.  
Поместите продукты в чашу-пароварку и установите ее во внутреннюю чашу. Закройте крышку мультиварки. Кнопкой «Меню» выберите программу «На пару» (по умолчанию 30 минут, можно настроить от 10 минут до 40 минут с помощью кнопок «+» и «-») и затем нажмите кнопку «Старт». По прошествию выбранного времени, приготовление завершится, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры.

Аккуратно поместите чашу-пароварку во внутреннюю чашу



## Приготовление хлеба

1. Смешайте ингредиенты для выбранного рецепта и замесите тесто.
2. Поместите тесто в теплое место для ферментации (пока оно не увеличится в объеме в 1,5-2 раза).
3. Поместите подошедшее тесто во внутреннюю чашу и закройте крышку мультиварки. Кнопкой «Меню» выберите программу «Хлеб» и затем нажмите кнопку «Старт». Выпечка занимает около 50 минут. После завершения мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры.

## Тушение

1. Положите ингредиенты во внутреннюю чашу и добавьте необходимое количество воды (не превышайте максимальный уровень).
2. Кнопкой «Меню» выберите программу «Тушение» (по умолчанию 2 часа, можно настроить от 30 минут до 2 часов с помощью кнопок «+» и «-») и затем нажмите кнопку «Старт». После завершения мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры.

## Ручной режим

1. Добавьте ингредиенты во внутреннюю чашу в соответствии с рецептом и добавьте необходимое количество воды или растительного масла.
2. Кнопкой «Меню» выберите «Мультиповар» (по умолчанию 30 минут, можно настроить от 10 минут до 9 часов с помощью кнопок «+» и «-»).
3. Кнопкой «Время/ Темп.» установите температуру приготовления (по умолчанию 100°C, можно настроить от 30°C до 150°C с помощью кнопок «+» и «-»).
4. Готовьте с закрытой или открытой (при жарке) крышкой в соответствии с рецептом. Нажмите кнопку «Старт», чтобы начать приготовление.

Примечание. Если установлена температура выше 110°C, а время приготовления — более 60 минут, время приготовления автоматически уменьшается до 60 минут.

## Приготовление йогурта

1. Подготовьте ингредиенты: свежее молоко 1000 г, натуральный йогурт 100 г.
2. Охладите молоко и натуральный йогурт до температуры ниже 35°C. Смешайте их в пропорции 10:1 (свежее молоко к йогурту) и хорошо перемешайте.
3. Вылейте смесь во внутреннюю чашу. Закройте крышку мультиварки. Кнопкой «Меню» выберите программу «Йогурт», установите время ферментации (по умолчанию 8 часов, можно настроить от 1 часа до 12 часов с помощью кнопок «+» и «-») и затем нажмите кнопку «Старт».

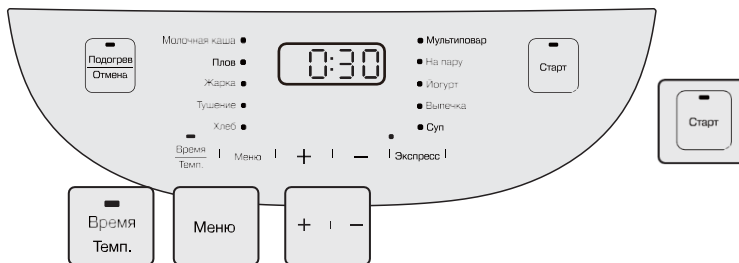
## Приготовление кекса

1. Добавьте яйца и белый сахарный песок в емкость. Взбейте яйца с сахаром до образования пены. При поднятии венчика смесь должна стекать густой струйкой. Перед взбиванием убедитесь, что емкость и венчик чистые, так как жир помешает правильному взбиванию.
2. Добавьте муку и хорошо вмешайте деревянной ложкой.
3. Медленно добавьте растопленное сливочное масло и быстро перемешайте. Вылейте тесто во внутреннюю чашу, пока не исчезли пузырьки.
4. Предварительно смажьте дно внутренней чаши маслом, чтобы кекс не прилип.
5. Закройте крышку мультиварки. Кнопкой «Меню» выберите программу «Выпечка» и затем нажмите кнопку «Старт». Выпечка занимает около 50 минут. После завершения мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры.

## Таймер

1. Нажмите кнопку «Время/Темп.», время на дисплее начнет мигать. Затем кнопками «+» и «-» установите время отсрочки. Кнопкой «Меню» выберите программу (например, «Молочная каша», «Тушение», «На пару», «Суп», «Экспресс», «Рис/Крупа»). Нажмите кнопку «Старт», чтобы запустить режим отсрочки.

Пример. Установка отсрочки на 8 часов означает, что приготовление начнется так, чтобы блюдо было готово через 8 часов.



Примечание. Для установки отсрочки для программ «Экспресс» и «Рис/Крупа», нажмите «Время/Темп.», затем кнопками «+» и «-» установите время отсрочки. Кнопкой «Меню» выберите программу «Экспресс» или «Рис/Крупа» для запуска таймера/отсрочки.

## Функция поддержания температуры и отмена

### Подогрев

После завершения приготовления мультиварка автоматически переходит в режим поддержания температуры. В режиме ожидания нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы включить режим поддержания температуры вручную.



### Отмена

Чтобы переключить или отменить текущую программу во время приготовления, нажмите кнопку Подогрев/Отмена и выберите новую программу.

### Совет.

Мультиварка может работать в режиме поддержания температуры до 24 часов. Однако, чтобы блюдо не изменило свой цвет и не испортилось, не рекомендуется использовать режим поддержания температуры более 5 часов.

## Спящий режим

### Спящий режим

Мультиварка переходит в спящий режим после 5 минут бездействия, на дисплее отображается «- -».



### Выход из спящего режима

После 5 минут бездействия мультиварка переходит в спящий режим. Нажмите любую кнопку, чтобы выйти из спящего режима.

## Очистка и обслуживание

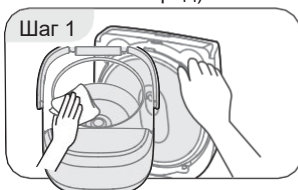
Перед очисткой убедитесь, что мультиварка отключена от электросети.

### Снятие внутренней крышки

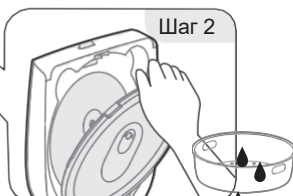
Совет. Перед первым использованием выполните простую очистку, следуя инструкциям ниже. После этого выполняйте регулярную очистку в соответствии с обычным использованием.

Снимите внутреннюю крышку

Потяните два выступающих язычка наружу, чтобы снять внутреннюю крышку (она наклонится вперед).



Очистите, просушите и установите внутреннюю крышку на место.



Возьмитесь за внутреннюю крышку и потяните ее прямо вверх, чтобы снять.



### Очистка корпуса, внутренней чаши и чаши-пароварки

#### 1. Очистка корпуса

Протирайте корпус чистой мягкой тканью.

Примечание. После очистки внутренней части корпуса убедитесь, что вся влага полностью удалена. Не подключайте прибор к питанию, если корпус влажный.

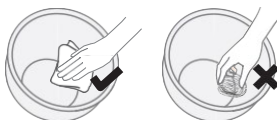
#### 2. Очистка внутренней чаши и чаши-пароварки

Замочите внутреннюю чашу или чашу-пароварку в чистой воде на 10 минут, чтобы размягчить остатки риса перед очисткой.

Примечание. Не используйте металлическую губку для очистки внутренней чаши, так как это может повредить покрытие.

#### 3. Сушка

Просушите внутреннюю чашу и чашу-пароварку после очистки.



## Поиск и устранение неисправностей

В процессе эксплуатации прибора могут возникать ошибки и сбои в работе. В таблицах ниже перечислены возможные причины и способы устранения распространенных проблем и сообщений об ошибках. Внимательно ознакомьтесь с ними, чтобы сэкономить время и избежать лишних расходов на сервисное обслуживание.

Если при работе прибора возникла проблема, обратитесь к таблицам ниже для ее выявления и устранения. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Слишком мягкий/жесткий, переваренный, недоваренный, подгоревший рис; рис/суп убежал или недостаточно кипит.	Неправильное количество воды.	Добавьте воду согласно инструкции.
	Выбрана неправильная программа.	Выберите соответствующую программу.
	Посторонние предметы на нагревательном элементе.	Удалите посторонние предметы и начните готовить снова.
	Внутренняя чаша деформирована.	Обратитесь в сервисный центр для замены чаши.
Во время режима поддержания температуры у блюда появляется запах, меняется цвет или оно подсыхает.	Посторонние предметы между уплотнительным кольцом и кромкой внутренней чаши.	Удалите посторонние предметы.
	Мультиварка протекает.	Обратитесь в сервисный центр для замены уплотнительного кольца.
	Слишком большая продолжительность режима поддержания температуры.	Рекомендуется использовать режим поддержания температуры не более 5 часов.
Шум во время работы.	Внешняя сторона внутренней чаши не вытерта насухо.	Протирайте внутреннюю чашу перед использованием.
	Нормальные звуки переключения реле.	Этот нормальный звук для электроприборов.

## Коды ошибок и решение

Индикатор	Код ошибки	Возможная причина	Возможное решение
Горит постоянно.	E1	Обрыв цепи нижнего датчика	Отключите прибор от сети и снова подключите. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в сервисный центр.
	E2	Короткое замыкание нижнего датчика	
	E5	Обрыв цепи датчика крышки	
	E6	Короткое замыкание датчика крышки	
	EU	Ошибка приема связи	
Мигает.	EU	Ошибка передачи связи	

## УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Отслужившее изделие сдайте в пункт сбора электротехники. Это поможет защитить окружающую среду.

## ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для получения дополнительной информации и при возникновении проблем обратитесь в Центр поддержки пользователей Gorenje (номер телефона указан в *Гарантийных обязательствах*). Если в вашей стране нет такого центра поддержки, обратитесь к местному дилеру Gorenje или в отдел малой бытовой техники Gorenje. Только для личного использования!



Импортер: ООО «Горенье БТ»  
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

**БЛАГОДАРИМ ЗА ВЫБОР ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ GORENJE!  
ЖЕЛАЕМ ВАМ ПРИЯТНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ.**

Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения!

## Important Safety Instructions

Please read the *User Manual* carefully before using this product.

1. Read the safety rules and operating instructions carefully.
2. This electric cooker must only be used with the original inner pot. For products with a metal steamer, do not use the steamer as a separate container to avoid overheating, melting or fire.
3. Do not drop the inner pot or strike it with hard objects, as this may cause deformation. The inner pot must be replaced if deformed.
4. To prevent burns, do not directly touch the inner pot or heating plate (coil plate) with your hands during operation or immediately after use.
5. Unauthorised repairs or tampering with critical components, such as the fuse, may disable the appliance's safety protections and result in overheating or fire.
6. When the appliance is used by persons with a cardiac pacemaker or cochlear implant, consult qualified medical personnel and refer to the instructions provided by the medical device manufacturer.
7. In the event of any discrepancy between the illustrations and the actual product, the actual product shall be deemed accurate.
8. Before operation, check whether the cooking pot and steam valve are correctly positioned to prevent accidents.
9. During operation, it is normal for the appliance to slightly tick or fizz. Please do not panic.
10. Do not operate the appliance again immediately after cooking. Allow at least 15 minutes for the heating plate (coil plate) to cool before reuse.
11. For products with a hot water cooking function, follow the instructions in the *Quick Start Guide*. Do not use hot water with products that lack this cooking function, as this may affect the thermostat's temperature control and result in poor cooking performance.
12. Regularly clean and check the steam valve and movable cover. Also, regularly clean and check the countertop on which the appliance is placed.
13. The appliance is designed to operate properly at altitudes ranging from 0 to 2,000 meters.
14. To ensure the best results when cooking more than 2 cups of rice, do not use the steamer to cook other food at the same time.

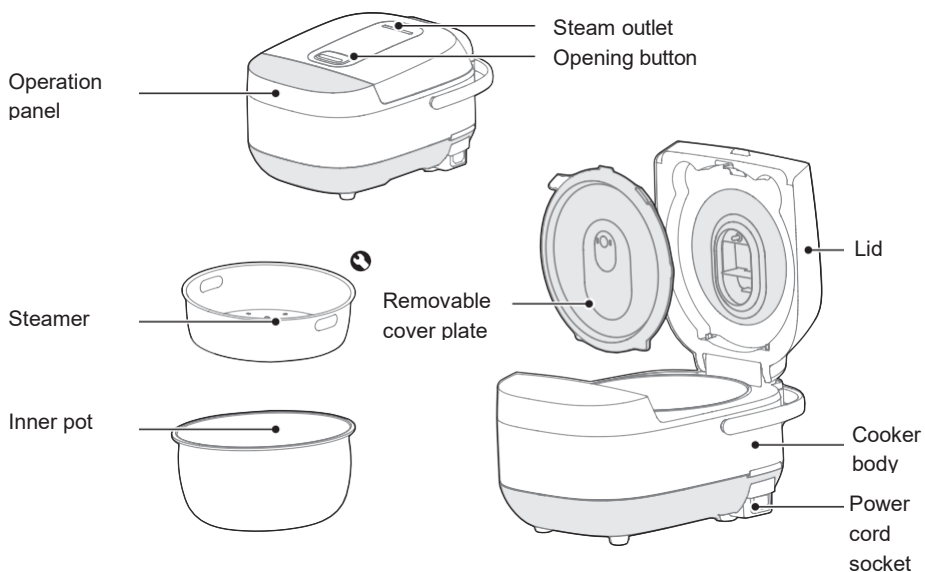
15. In indoor environments without proper grounding, sensitive individuals may experience electric shocks. Please ensure the grounding device is reliable, and never touch the metal housing or inner cooking pot if uncertain.
16. Before using the rice cooker, remove any water, rice or other foreign objects between the inner pot and the heating coil to avoid overheating or short circuiting.
17. Before using the appliance, always wipe the exterior of the inner pot dry to prevent malfunction.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by individuals lacking experience and knowledge, unless supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
20. During operation, do not cover the steam valve with cloth, and never place the appliance near flammable materials. Keep it away from curtains, drapes or other similar fabrics to prevent fire hazards.
21. Do not use this appliance to cook foods that may block the steam vent, such as flaky foods (e.g. seaweed, cabbage) banded food (e.g. kelp) or fragmented food (e.g. corn grits), as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
22. During operation, do not place your hands or face near the steam vent to avoid burns.
23. Do not attempt to modify the appliance. Only authorised maintenance personnel may disassemble or repair it. Unauthorised repair may result in fire, electric shock or injury.
24. Use this appliance only with a power supply of 220–240V AC. Using the wrong voltage may cause fire or electric shock. If the power cord is damaged, discontinue use immediately.
25. Do not misuse the power cord to avoid the risk of fire or electric shock. Do not forcibly bend the cord, place it near high-temperature objects, tie it or use it to carry weights.
26. If the power plug is damaged, do not use the appliance to avoid the risk of fire, electric shock or short circuit. If the power cord is too short, use a proper extension socket. Do not use low-quality sockets.

27. Do not pull the plug with wet hands to prevent electric shock and personal injury.
28. Do not move or shake the appliance during operation.
29. Keep the appliance out of reach of unsupervised children and infants to prevent accidents such as electric shock or burns.
30. Do not place the appliance on unstable or damp surfaces, or near open flames or heat sources (e.g. stoves). Maintain a minimum distance of 30 cm from heat sources to avoid damage or accidents.
31. Do not insert pins, wires or other objects into the steam vent at the bottom of the appliance to prevent electric shock and personal injury.
32. Do not immerse the appliance in water or allow it to be splashed with water.
33. Use a dedicated grounding socket with rated current of at least 10 A. Do not share the socket with other electrical appliances, as this may cause malfunction or fire hazards.
34. Clean any dust or moisture from both ends of the power cord and the appliance's socket to prevent fire, electric shock or short circuit.
35. When maintenance or parts replacement is required, take the appliance to an authorised professional service centre. Improper maintenance or the use of unsuitable parts may cause hidden dangers.
36. Ensure the plug is fully inserted into the socket to avoid the risk of fire, electric shock or short circuit.
37. Warning: Misuse may result in injury.
38. Warning: Avoid liquid spillage on the connector.
39. If the supply cord is damaged, it must be replaced with a special cord or assembly provided by the manufacturer or its service agent.
40. The appliance is for household use only.
41. Do not operate the appliance with a timer or through a separate remote-control system.
42. During operation, certain surfaces may become hot. Avoid contact with the hot plate or the appliance's exterior to prevent burns.

**This product is labelled in compliance with the European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The Directive establishes requirements for the collection and management of waste electrical and electronic equipment across the European Union.**

## General Description

Removable parts (clean before use).



## Accessories



Rice spoon

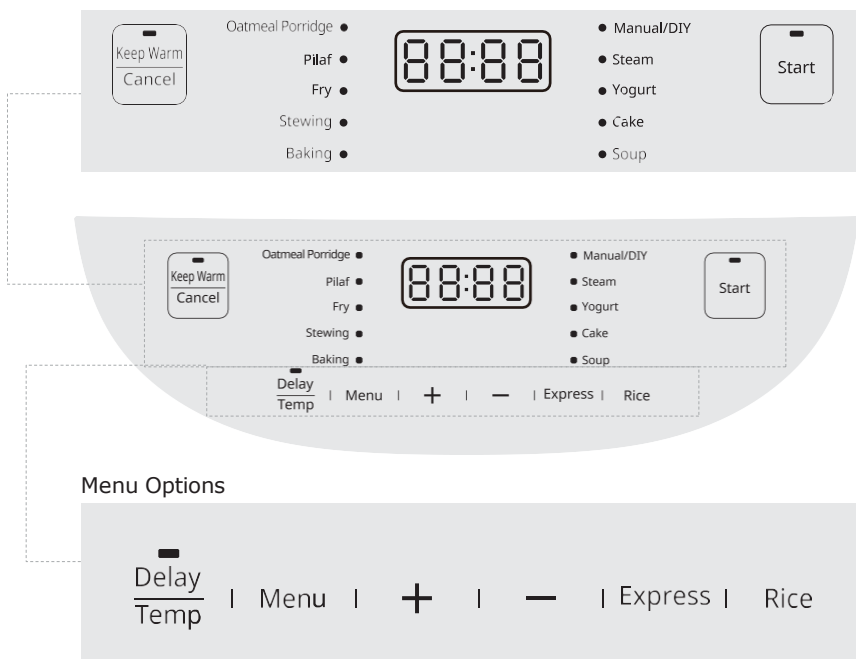


Measuring cup



Power cord

## Control Panel



### Menu Options



Function	Functions Review
	Display screen Shows the remaining cooking or delay time setting (e.g. <i>20 minutes remaining</i> ).
	Keep Warm/Cancel Button
	Start Button
	Delay/Temp Button
Menu	Menu Button

Function	Functions Review
<p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">-</p>	"+" "-" Button
Express	Express Button
Rice	Rice Button

## Measuring Rice Correctly

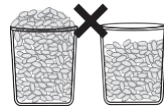
Measure the rice with the provided measuring cup.



One cup of rice can cook about two bowls of rice. (The diameter of the bowl rim is approximately 11.5 cm.)



**Correct**  
The rice should be level with the rim of the cup.



Filling above or below the rim will prevent the water level from being accurately controlled.

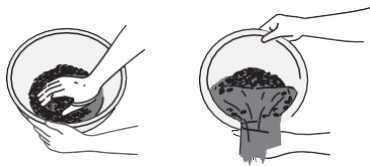
**Note:**

A 4 L cooker can cook up to 8 cups of rice. Exceeding this amount may cause overflow or result in undercooked rice.

A standard household bowl has a diameter of 11.5 cm.

## Express Cooking Steps

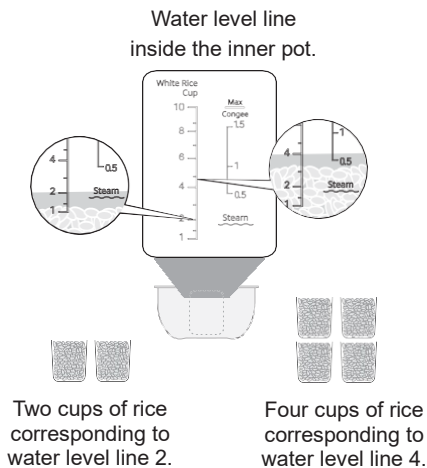
1. Wash the rice thoroughly.



**Tip:**

Wash the rice 2–3 times to improve its taste.

2. Add water to the inner pot according to the rice water level line.



**Tips:**

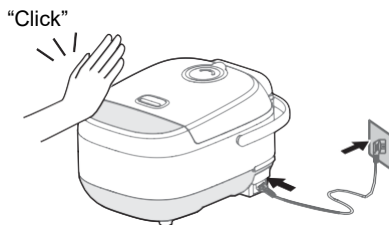
Stir the rice in the pot and spread it evenly to ensure uniform heating.

Different types of rice have different water absorption rates. Adjust the water volume according to the inner pot's level line and your personal taste preferences.

Wipe any water droplets or foreign matter from the outer surface of the inner pot before placing it into the cooker.

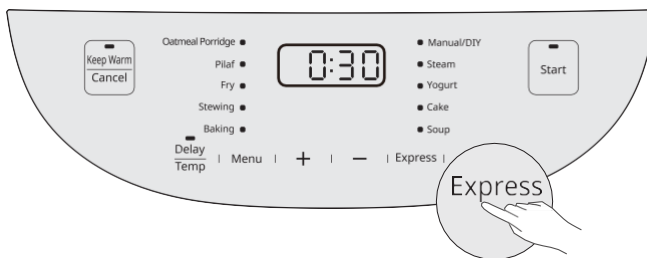


4. Close the lid of the cooker and plug in the power cord to turn on the power.



5. Select a function.

Press the [Express] button. The rice cooker will beep and start cooking.



6. Cooking completed.

After approximately 30 minutes, cooking will be finished, and the cooker will automatically switch to Keep Warm mode.



## Rice Cooking Steps

1. Measure and wash rice.

Use the measuring cup provided to measure the desired amount of rice, and then wash the rice.

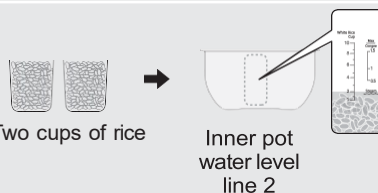
2. Add water.

Add water according to the rice water level line on the right side of the inner pot (see diagram).

3. Start cooking.

Close the lid and press the [Rice] button. The rice cooker will beep and start cooking. After approximately 50 minutes, cooking will finish, and the cooker will automatically switch to Keep Warm mode.

Align the water level with the line on the right side of the inner pot.



Note: Cooking time varies depending on rice quantity.

## Oatmeal Cooking Steps

1. Use the measuring cup provided to add the desired amount of oats to the inner pot.

2. Add milk.

Add milk according to the amount of oats to be cooked (recommended ratio of rolled oats to milk is 1:3).

3. Start cooking.

Close the upper lid, press the [Menu] button to select [Oatmeal], then press the [Start] button to begin cooking. After approximately 30 minutes, cooking will finish, and the cooker will automatically switch to Keep Warm mode.

Align the water level with the line on the right side of the inner pot.



One cup of  
Oatmeal

Three cups  
of milk

Note: Cooking time varies depending on oat quantity.

## Pilaf Cooking Steps

1. Prepare ingredients.

Mix the main ingredients (e.g. ribs) with seasonings (e.g. green onion, ginger, garlic, soy sauce) evenly. Marinate the mixture for a short period of time according to personal taste.

2. Add water.

Add the measured rice (not exceeding 4 cups) into the inner pot, and add water according to the rice water level line on the right side (see diagram). Mix the rice and add a small amount of peanut oil.

3. Start cooking.

Wipe any water droplets or foreign matter from the outer surface of the inner pot, and place it into the cooker. Close the lid, press the [Menu] button to select [Pilaf], and press the [Start] button to begin cooking.

Marinate ingredients



Align the water level with the line on the right side of the inner pot.



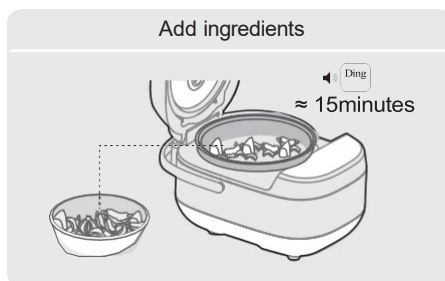
One cup of  
rice



Inner pot  
water level  
line 1

#### 4. Add ingredients.

After approximately 15 minutes, a prompt sound will be heard (at this point, the remaining cooking time will be around 45 minutes). Open the lid and evenly spread the marinated ingredients over the rice (this step should not exceed 3 minutes). Close the lid and allow the cooking to continue until completion.



## Stir-Fry Cooking Steps

### 1. Preparation.

Wipe the outer surface of the inner pot dry and place it into the cooker. Ensure there are no foreign objects at the bottom where the cooker contacts the inner pot. Wipe off any remaining water and add an appropriate amount of cooking oil into the inner pot.

### 2. Start cooking.

Press the [Menu] button to select [FRY], then press the [Start] button to begin cooking. After the pot has preheated, add the prepared ingredients to the inner pot and stir-fry. After approximately 30 minutes, cooking will finish, and the cooker will automatically switch to Keep Warm mode.

## Soup Cooking Steps

### 1. Wash ingredients.

Prepare the main ingredients (e.g. pork ribs, corn, carrots). Clean them and cut them into small pieces, then place them into the inner pot.

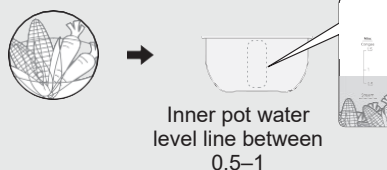
### 2. Add water.

Add water according to the soup water level line on the right side of the inner pot (see diagram).

### 3. Start cooking.

Close the lid, press the [Menu] button, select [Soup] (default is 2 hours; you can adjust between 20 minutes and 2 hours using the "+" and "-" buttons) and press the [Start] button. After approximately 2 hours, cooking will finish, and the cooker will automatically switch to Keep Warm mode.

Align the water level with the line on the right side of the inner pot.



Note: Cooking time varies depending on the amount of ingredients and water used.

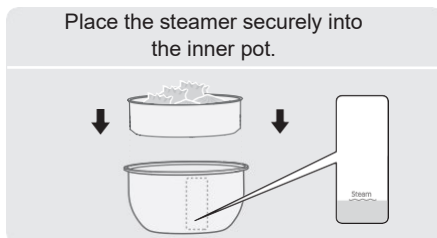
## Steam Cooking Steps

### 1. Add water.

Add water to the inner pot up to the steamer level line (see diagram).

### 2. Start cooking.

Place the food in the steamer and insert it into the inner pot. Close the lid, press the [Menu] button, select [Steam] (default is 30 minutes; adjust between 10 minutes and 40 minutes using the "+" and "-" buttons) and press the [Start] button. After approximately 30 minutes, cooking will finish, and the cooker will automatically switch to Keep Warm mode.



## Baking Steps

1. Mix water, egg, butter, sugar, salt, milk powder, whole wheat flour, high-gluten flour and yeast together and knead into dough (reference proportions provided below).

2. Place the dough into the proofing machine for fermentation. (Proof the dough until it expands to 1.5–2 times its original size.)

3. Place the proofed dough into the inner pot, close the upper lid, press the [Menu] button to select [Baking] and press the [Start] button to begin baking. Baking takes about 50 minutes to complete. The cooker will automatically switch to Keep Warm mode once finished.

Reference proportions: 30 g brown sugar, 1 egg, 6 g salt, 24 g butter, 230 ml water, 50 g whole wheat flour, 370 g high-gluten flour, 3 g yeast.

## Stewing Steps

1. Place the ingredients into the inner pot and add an appropriate amount of water as needed. (Do not exceed the maximum water level.)

2. Press the [Menu] button to select [Stewing] (default cooking time is 2 hours; adjust between 30 minutes and 2 hours using the "+" and "-" buttons), then press the [Start] button to begin cooking. Once cooking is finished, the cooker will automatically switch to Keep Warm mode.

## Manual Mode

1. Add ingredients into the inner pot according to the required recipe, and add an appropriate amount of water or oil as needed.

2. Press the [Menu] button to select [Manual] (default cooking time is 30 minutes; adjust between 10 minutes and 9 hours using the “+” and “-” buttons).

3. Press [Delay/Temp] to set the desired cooking temperature (default is 100 °C, adjust within the range of 30 °C to 150 °C by pressing “+” or “-”).

4. Cook with the lid closed or stir-fry with the lid open according to the recipe. Then, press the [Start] button to begin cooking.

Note: If the set temperature exceeds 110 °C and the cooking time is longer than 60 minutes, the cooking time will be automatically limited to 60 minutes.

## Yogurt Preparation Steps

1. Prepare the ingredients: Fresh milk: 1000 g, plain yogurt: 100 g.

2. Cool the milk and plain yogurt to below 35 °C. Mix them at a ratio of 10:1 (fresh milk to plain yogurt) and stir evenly.

3. Pour the mixed liquid into the inner pot. Close the upper lid, press the [Menu] button to select [Yogurt], set the fermentation time (default is 8 hours; adjust between 1 hour and 12 hours using the “+” and “-” buttons) and press the [Start] button to begin fermentation.

## Cake Preparation Steps

1. Add eggs and the corresponding amount of white granulated sugar into a container. Whisk with a beater until foamy. When lifting the beater, the mixture should flow down in strands. Ensure the container and the whisk are clean, as any grease will prevent proper foaming.

2. Add the flour and stir evenly using a wooden spoon.

3. Slowly add an appropriate amount of melted butter and quickly stir to mix. Slowly pour the mixture into the rice cooker before the bubbles disappear.

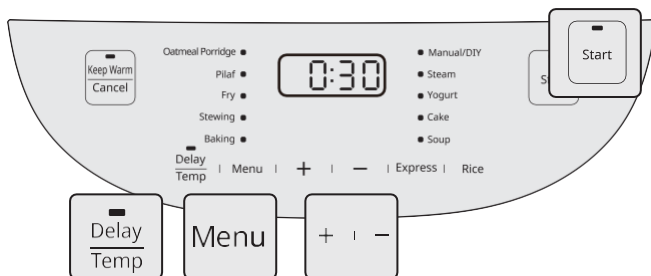
4. Apply a layer of cooking oil to the bottom of the inner pot to prevent the cake from sticking.

5. Close the upper lid, press the [Menu] button to select [Cake], then press the [Start] button to begin baking. Baking takes approximately 50 minutes. The cooker will automatically switch to Keep Warm mode when finished.

## Timer Function

1. Press the [Delay/Temp] button; the time will start blinking. Then, press the [+/-] button to set the desired delay time. Press the [Menu] button to select the cooking function (e.g. Oatmeal Porridge, Stewing, Steam, Soup, Express, Rice). Finally, press the [Start] button to activate the delay start mode.

Example: Setting the delay to 8 hours will start cooking so that it completes in 8 hours.

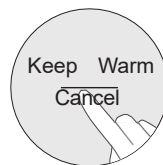


Note: To set a delayed start for the Express or Rice functions, press the [Delay/Temp] button, then use the [+/-] button to adjust the desired delay time. Press the [Menu] button and select the quick function [Express] or [Rice] to enter Timer/Reservation mode.

## Keep Warm/Cancel Function

### Keep Warm

After cooking is finished, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode. In standby mode, press the [Keep Warm/Cancel] button to activate Keep Warm mode manually.



### Cancel

To switch or cancel the current function during cooking, press the [Keep Warm/Cancel] button and select a new function.

### Tip:

The cooker can maintain the Keep Warm function for up to 24 hours. However, it is recommended not to exceed 5 hours to avoid rice discolouration or spoilage.

## Sleep Mode

### Sleep Mode

The rice cooker will enter sleep mode after 5 minutes of inactivity, and the display will show [- -].



### Exit Sleep Mode

After 5 minutes of inactivity, the rice cooker enters sleep mode. Press any key to exit sleep mode.

## Cleaning and Maintenance

Ensure the rice cooker is powered off when cleaning.

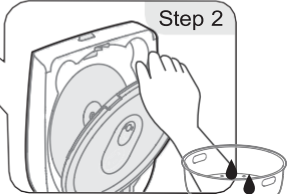
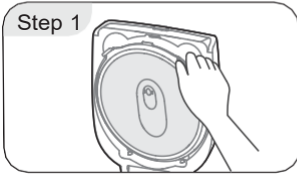
### Removing Cover Plate

Tip: For first-time use, perform a simple cleaning following the steps on the following page. After that, follow the regular cleaning procedures according to normal usage.

Remove cover plate

Pull the two protruding tabs outward to remove the cover plate. (The plate will tilt forward.)

After cleaning and drying, place the cover plate back into position.



Grab the lid plate and lift it straight upward to remove



### Cleaning the Body, Inner Pot and Steamer

#### 1. Cleaning the body

Wipe the cooker body with a clean, soft cloth.

Note: After cleaning the inside of the cooker body, ensure all water is wiped off. Never use the appliance with electricity present if the body is wet.

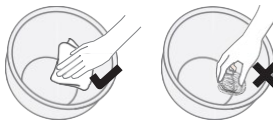
#### 2. Cleaning the inner pot/steamer

Soak the inner pot or steamer in clean water for 10 minutes to soften any remaining rice before cleaning.

Note: Do not use steel wool to clean the inner pot, as this may scratch the coating.

#### 3. Drying

Dry the inner pot and steamer after cleaning.



## Troubleshooting

Operating your appliance may lead to errors and malfunctions. The tables below list possible causes and solutions for common error messages and issues. Please read them carefully to save time and avoid unnecessary service costs.

If the cooker encounters a problem, refer to the list to identify and resolve the issue. If the problem persists, please contact after-sales service for assistance.

Problem	Possible cause	Solution
Too soft, too hard, too thick, too thin, undercooked, burnt rice, rice/soup overflowing or insufficient boiling	Water not added according to the correct water level.	Add water according to the correct water level.
	Wrong function selection.	Select the corresponding function.
	Foreign matter on the heating coil/disk.	Remove foreign matter from the heating coil/disk and cook again.
	The inner pot is deformed.	Contact after-sales to replace the inner pot.
Odor, discolouration or dryness during Keep Warm	Foreign matter between the sealing ring and edge of the inner pot.	Remove foreign matter.
	The cooker is leaking.	Contact after-sales to replace the sealing ring.
	Keep Warm time is too long.	It is recommended to use Keep Warm mode for no more than 5 hours.
Noise during operation	Water on the inner pot not wiped dry.	Wipe the inner pot before use.
	Normal relay switching sounds.	This sound is normal for electrical appliances.

## Error Code and Solution

Indicator Light Status	Error Code	Possible Cause	Possible Solution
Always on	E1	Bottom sensor open circuit	Unplug the power plug and plug it back in. If the problem persists, contact your local after-sales service center for repair.
	E2	Bottom sensor short circuit	
	E5	Lid sensor open circuit	
	E6	Lid sensor short circuit	
	E4	Communication receiving failure	
Flashing	E4	Communication transmission failure	

## DISPOSAL

At the end of its useful life, do not dispose of the appliance with your regular household waste. Instead, take it to an authorised recycling center to ensure safe and environmentally friendly disposal.

## WARRANTY AND REPAIR

For more information, or if you encounter any problems, please contact the Gorenje Call Center in your country (phone number listed in the *International Warranty Sheet*). If there is no call center in your country, please contact your local Gorenje dealer or the Gorenje Small Domestic Appliances Department. For personal use only.

### GORENJE

**WISHES YOU MUCH ENJOYMENT IN USING YOUR APPLIANCE.**

We reserve the right to make modifications to the appliance or manual without prior notice.